

**ΑΙΤΩΛΙΚΑΙ  
ΟΙΚΗΣΕΙΣ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΑΙ**

**ΥΠΟ**

**ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ**

**ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ  
1925**

[www.perafoto.gr](http://www.perafoto.gr)

---

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ ΑΡ. 5

# ΑΙΤΩΛΙΚΑΙ ΟΙΚΗΣΕΙΣ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΑΙ

ΥΠΟ  
ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ  
ΜΕΤΑ 77 ΕΙΚΟΝΟΝ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΩΝ



ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ  
ΤΥΠΟΙΣ Π. Δ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ  
1925

---

## Πίνακας περιεχομένων

Πρόλογος Σ. Π. Κυρακίδη.....	6
Πρόλογος συγγραφέως.....	9
<b>ΜΕΡΟΣ Α' ΟΙΚΗΣΕΙΣ.....</b>	<b>10</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α' ΤΑ ΠΑΛΑΙΟΤΑΤΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΤΙΝΑΣ.....</b>	<b>11</b>
Τὸ στερφογάλαρο.....	12
Α) Προσανατολισμός. Κάτοφισ.....	12
Β) Λεπτομέρειαι.....	14
α') Εἴσοδος.....	14
β') Τὸ στέρφο.....	16
γ') Τὸ γαλάριο.....	16
δ') Τὸ κατώγι.....	19
ε') Λόντζα.....	20
Γ) Προέλευσις καὶ ἔκτασις τοῦ τύπου στερφογάλαρου.....	22
Διπλὸ στερφογάλαρο.....	22
Χαμόγειο σπίτι.....	24
Τὸ μονόσπιτο.....	24
Τὸ ντιβέτικο σπίτι.....	26
Σπίτι ἀνωκάτωγο.....	28
Πύργος ἢ κούλια.....	30
Τετράγωνος οἰκία.....	30
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β' ΤΑ ΝΕΩΤΕΡΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΤΙΝΑΣ.....</b>	<b>32</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ' ΕΞΟΧΙΚΑΙ ΚΑΛΥΒΑΙ.....</b>	<b>34</b>
Τὸ καλύβι.....	34
Τὸ σπιτοκάλυβο.....	34
Ἡ καλύβα.....	35
Ἡ ταράτσα.....	36
Ἡ ἀχυρῶνα.....	37
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ' ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ.....</b>	<b>38</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε' ΚΤΙΣΤΑΙ.....</b>	<b>42</b>
<b>ΜΕΡΟΣ Β' ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ.....</b>	<b>44</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α' ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ.....</b>	<b>45</b>
Τὸ Τιψὶ ἢ Ταψί.....	45
Ἡ γάστρα ἢ τὸ σάτσι.....	45
Ἡ μασιά.....	46
Νταβᾶς.....	47
Τηγάνι.....	47
Κακάβι, τέντζερες.....	48
Κούτουλας.....	48
Χουλιάρα, χουλιάρι.....	49
Πηρούνι.....	49
Τὸ σαγάνι, τὸ λεγγέρι καὶ ἡ γαβάθα.....	50
Σοφρᾶς.....	50
Τὸ πισκίρι.....	51
Τὸ γουδι καὶ ἡ καυκιά.....	51
Πιάτα.....	52
Τὸ λαδορρόϊ ἢ λαδικό.....	52
Ἡ μπόκλιζα.....	52
Τὸ κλειδοπίνακο.....	52
Ἄλατολόος.....	53
Κρεατοκόπι ἢ κρεατόξυλο.....	53
Σκάρρα.....	53

Σούφλα καὶ Σουφλί.....	53
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β' ΔΟΧΕΙΑ ΔΙ' ΥΓΡΑ.....</b>	<b>55</b>
Ἡ νεροβάρελλα.....	55
Ἡ ποτίστρα.....	55
Τσουκάλα καὶ μαστραπᾶς.....	56
Τὸ γχιούμι ἢ νιγούμι.....	56
Ἡ λιένη.....	56
Τὸ τάσι.....	57
Τὸ παγούρι.....	57
Ἡ τσίτσα.....	57
Ἡ μποτίλια.....	58
Ἡ νταμουζάνα.....	58
Ὁ τάλαρος.....	58
Ἡ μπαρδάκα ἢ βαρελίτσα.....	59
Ἡ λαίνα.....	60
Τὸ μπότι.....	60
Κανάτα ἢ μπαλιάτσα.....	60
Ποτήρια.....	60
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ' ΤΑ ὈΡΓΑΝΑ ΤΗΣ ΕΤΙΑΣ.....</b>	<b>61</b>
Πυροστιὰ ἢ σιδεροστιὰ.....	61
Ἡτσιμπίδα.....	61
Τὰ πιάσματα.....	61
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ' ΣΚΕΥΗ ΤΗΣ ΑΠΟΘΙΚΗΣ.....</b>	<b>62</b>
Τὸ κασσόνι ἢ ἀμπάρι.....	62
Ἡ Κουφίνα ἢ Κουρέτσα.....	62
Ἡ Τραπεζονιά ἢ κάδη.....	63
Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι.....	64
Τὸ ξειδοβάρελο.....	65
Ἡ μουστιὰ ἢ μασσίνα.....	65
Τὸ κρασάσκι.....	65
Τὰ ρακοκάζανα.....	66
Κούπα.....	67
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε' ΑΓΓΕΙΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΠΛΥΣΗΣ.....</b>	<b>68</b>
Σκαφίδι.....	68
Τὸ κοφίνι.....	68
Καζάνι ἢ καζάνα.....	69
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ' ΣΚΕΚΥΗ ΚΑΙ ὈΡΓΑΝΑ ΖΥΜΩΤΙΚΗΣ.....</b>	<b>70</b>
Σκαφίδι.....	70
Εύστρα.....	70
Κόσκινο.....	70
Σίτα ἢ ξάρα.....	71
Προζυμολόος.....	71
Πλαστήρι.....	71
Πλάστης.....	72
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ' ΣΑΚΚΟΙ.....</b>	<b>73</b>
Τὸ σακκί.....	73
Μισοσάκκι ἢ τσαντήλα.....	73
Σακκούλι.....	73
Τὸ δισάκκι.....	74
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η' ὈΡΓΑΝΑ ΦΩΤΙΣΜΟΥ.....</b>	<b>75</b>
Ὁ λύχνος.....	75
Λυχνοστάτης.....	75
Τὸ καντηλέρι.....	76
Λάμπαι.....	76

Ρησινοκέρια.....	76
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ' ΑΓΓΕΙΑ ΠΟΙΜΕΝΙΚΑ.....</b>	<b>77</b>
Καράμπα ἢ βούρτσα.....	77
Τὸ καρδᾶρι ἢ βεδούρα.....	77
Καρδᾶρα.....	78
Διαουροτόλος.....	78
Λεβέτι.....	78
Ματαρᾶς.....	79
Ἡ τσαντήλα.....	79
<b>ΜΕΡΟΣ Γ' ΤΡΟΦΑΙ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ.....</b>	<b>79</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α' ΤΟ ΨΩΜΙ.....</b>	<b>80</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β' ΧΥΛΟΙ.....</b>	<b>82</b>
Τραχανᾶς.....	82
Φύλλα ἢ πέτρα.....	82
Τριφτάδες ἢ μπιρμπιλόνια.....	83
Κουρκούτη.....	83
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ' ΠΙΤΤΕΣ.....</b>	<b>84</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ' ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΚΡΕΑΣ.....</b>	<b>86</b>
Ψῆτόν.....	86
Καπαμᾶς.....	86
Κρέας με ζουμι.....	86
Γιαχνὶ κρέας.....	86
Στιφάδο ἢ σουφριγάδα.....	87
Σούπα.....	87
Μακαρονάδα.....	87
Κεφτέδες.....	88
Σαρμάδες ἢ γιαπράκια.....	88
Κρέας στή σούφλα.....	88
Λουκάνικα.....	88
Παστὰ κρέατα.....	88
Ἄλλα παστὰ κρέατα.....	89
Τσιγαρίθρες.....	90
Ματιές, προκοίλι.....	90
Πατσιά.....	90
Κοκορέτσι καὶ σπληνάντερο.....	91
Ἡ κότα.....	91
Τὰ ῥά.....	92
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε' ΦΑΓΗΤΑ ΝΗΣΤΗΣΙΜΑ.....</b>	<b>93</b>
Φασόλια.....	93
Φακή.....	93
Ἐρέβινθοι.....	94
Κύαμοι.....	94
Μπίζια.....	94
Τὸ μπιάνι.....	94
Λάχανα.....	94
Σκουρδαλιὰ ἢ ἀλιάδα.....	95
Σαλάτες.....	95
Πατάτες.....	96
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ' ΤΑ ΨΑΡΙΑ.....</b>	<b>97</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ' ΤΑ ΓΑΥΚΥΣΜΑΤΑ.....</b>	<b>98</b>
Τηγανίτες.....	98
Ραβανή.....	98
Μπακλαῆ ἢ μπακλαβᾶς.....	98
Γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ.....	99

## Πρόλογος Σ. Π. Κυρακίδη.

Αἱ οἰκῆσεις παντὸς λαοῦ, ὄχι βέβαια ὅσας ἔπλασεν ἡ νεωτέρα ἀρχιτεκτονική, ἀλλ' ὅσας κατὰ πατροπαράδοτον σχέδιον καὶ τρόπον ἐξακολουθοῦν νὰ κτίζουσιν οἱ ἄνθρωποι τοῦ λαοῦ, καὶ ἰδίως τῶν χωρίων, εἴτε ἰδιοχείρως εἴτε δι' ἐντοπίων κτιστῶν, ἀποτελοῦν ἓν ἐκ τῶν σπουδαιοτάτων ὑποκειμένων τῆς λαογραφικῆς ἐρεῦνης διὰ τὰ πολλαπλᾶ καὶ ποικίλα συμπεράσματα, εἰς τὰ ὅποια δύναται νὰ ὀδηγήσῃ ἡ προσεκτικὴ αὐτῶν ἔρευνα καὶ μελέτη. Διότι αἱ τοιαῦται λαϊκαὶ οἰκῆσεις οὐ μόνον διασώζουσιν πολλάκις σχέδια καὶ μορφὰς καὶ μεθόδους ἀρχιτεκτονικὰς παρελθόντων αἰώνων, ἐνίοτε δὲ καὶ ἀρχεγόνους, καὶ δύνανται ὡς ἐκ τούτου νὰ παράσχουν πλούσιον καὶ σπουδαῖον πολλακίς ὕλικόν διὰ τὴν ἀρχαιολογίαν, τὴν ἱστορίαν τῆς ἀρχιτεκτονικῆς καὶ γενικώτερον τὴν ἱστορικὴν ἔρευναν τῆς ἀνθρωπίνης καθόλου κατοικίας καὶ τοῦ ἀνθρωπίνου πολιτισμοῦ, ἀλλ' ὅπερ σπουδαιοτάτον, ἐξακολουθοῦν συγχρόνως γ' ἀποτελοῦν μίαν ἀπὸ τὰς σημαντικωτάτας ἐκδηλώσεις τοῦ βίου καὶ τῆς ψυχῆς τοῦ λαοῦ. Διότι ἐν αὐταῖς εὐρίσκονται ἐκπεφρασμένοι οὐ μόνον αἱ βιοτικαὶ αὐτοῦ ἀνάγκαι καὶ συνήθειαι, ἀλλὰ καὶ ὁ τρόπος, καθ' ὃν ἠδυνήθη νὰ πληρώσῃ αὐτὰς χρησιμοποιοῦν τὰ ὕλικὰ μέσα, τὰ ὅποια τοῦ παρεῖχεν ἡ περιβάλλουσα φύσις, καὶ ἐπιθέτων ἐπ' αὐτῶν τὴν σφραγίδα τῆς ἰδίας δημιουργικότητος καὶ καλαισθησίας· αἱ δ' ἐντεῦθεν προελθοῦσαι ἀρχιτεκτονικαὶ μορφαί, καὶ ὅταν ἀκόμη δὲν ἐπιδέχωνται ἀρχιτεκτονικὴν καλλιέργειαν καὶ ἀνάπτυξιν ὑπὸ τῆς συγχρόνου ἀρχιτεκτονικῆς, δύνανται ὅμως ἀξιόλογα νὰ παράσχουν εἰς αὐτὴν ὅχι εὐκαταφρόνητον καλλιτεχνικὸν ὕλικόν καὶ μάλιστα ἰθαγενὲς καὶ ἐθνικόν.

Τὰς μορφὰς ταύτας διατηροῦν συνήθως οἱ λαοὶ ἐπὶ μακρόν, ἐφ' ὅσον αἱ ἀνάγκαι αὐτῶν καὶ ὁ πολιτισμὸς ριζικῶς δὲν μεταβάλλονται, βραδέως δὲ λίαν καὶ κατ' ὀλίγον ἐπιφέρουν τροποποιήσεις καὶ μεταβολάς· καὶ ὅταν ἀπὸ τόπου εἰς τόπον μεταναστεύουν, παραλαμβάνουν μεθ' ἑαυτῶν καὶ ταύτας ὡς ἰδίαν πατροπαράδοτον κληρονομίαν. Ἐνεκα τούτου αἱ οἰκῆσεις ἀποτελοῦν καὶ διὰ τοὺς ἐθνολόγους σπουδαιοτάτον θέμα μελέτης, διότι ἐκ τῆς γεωγραφικῆς ἐξαπλώσεως τῶν διαφόρων αὐτῶν τύπων πολλὰ δύνανται νὰ ἐξαχθοῦν συμπεράσματα εἴτε περὶ μετακινήσεως ἢ συγγενείας φυλῶν καὶ λαῶν, εἴτε περὶ διαδόσεως καὶ ἐπικρατήσεως πολιτισμῶν.

Δι' ὅλα ταῦτα κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη ἐκ παραλλήλου καὶ ὑπὸ τὴν ἐπίδρασιν τῆς προοιούσης ἀναπτύξεως τῶν λαογραφικῶν καὶ ἐθνολογικῶν σπουδῶν, ἤρχισαν καὶ αἱ οἰκῆσεις ἐν γένει τῶν τε κατὰ φύσιν καὶ τῶν προηγμένων λαῶν νὰ μελετῶνται σοβαρώτερον, ἔχουσι δ' ἐκδοθῆ μέχρι τοῦδε ἔργα ἀξιόλογα εἰς ὅλας σχεδὸν τὰς εὐρωπαϊκὰς χώρας. Ἐν δὲ τῇ Ἑλβετίᾳ τελευταίως καὶ συστηματικῶς ἀνέλαβεν ἡ Ἑλβετικὴ Λαογραφικὴ Ἑταιρεία τῇ συνεργασίᾳ πολλῶν ἐπιστημόνων ἀρχιτεκτόνων τὴν ἔρευναν καὶ τὴν μελέτην τῶν ἑλβετικῶν οἰκῆσεων.

Ἐν Ἑλλάδι δυστυχῶς αἱ ἔρευναι αὗται ὕστεροῦν πολὺ. Βεβαίως εἰδήσεις καὶ παλαιότερας καὶ νεωτέρας περὶ τῶν ἐν Ἑλλάδι οἰκῆσεων ἔχομεν ἀρκετάς. Περιηγηταὶ καὶ γεωγράφοι καὶ συλλογεῖς λαογραφικοῦ καὶ γλωσσικοῦ ὕλικου καὶ συγγραφεῖς πολλάκις διηγηματογράφοι παρέχουν πλῆθος πληροφοριῶν περὶ τῶν κατὰ τόπους οἰκιῶν, ἐνίοτε δὲ καὶ σχέδια καὶ εἰκόνας, ἀλλὰ συστηματικὴν μελέτην κατὰ τὰς ἀπαιτήσεις τῆς ἐπιστήμης οὐδεμίαν μέχρι τοῦδε ἔχομεν. Ἐπίσης οὐδεμίαν ἀπολύτως συνθετικώτερα μέχρι τοῦδε ἐργασία εἶδε τὸ φῶς διὰ τὴν διάκρισιν κατὰ γεωγραφικὰς περιφερείας ὠρισμένων τύπων καὶ τὴν ἀνίχνευσιν τῆς σχέσεως καὶ τῆς ἐξελίξεως αὐτῶν.

Τοιαύτας μελέτας πλήρεις καὶ τελείας μόνον παρὰ τῶν Ἑλλήνων ἀρχιτεκτόνων

δικαιούμεθα νὰ ἀναμένωμεν, ὅσοι πρὸς τὰς ἀρχιτεκτονικὰς αὐτῶν γνώσεις συνδυάζουν καὶ βαθὺ πρὸς τὴν ἐγγώριον λαϊκὴν τέχνην αἴσθημα καὶ λαογραφικὸν ἐνδιαφέρον γενικώτερον. Τὸ ἀληθὲς εἶναι ὅτι ἀπὸ εἰκοσαετίας περίπου πράγματι ἐξεδηλώθη ἐκ μέρους τῶν ἀρχιτεκτόνων ἡμῶν παρόμοιον ἐνδιαφέρον καὶ ἄρθρα σχετικὰ ἐγράφησαν καὶ ἐργασίαι ἔγιναν. Ἰδίως πρέπει νὰ μνημονευθοῦν αἱ ἐργασίαι τοῦ κ. Ἄρ. Ζάχου, ὅστις ἀπὸ εἰκοσαετίας ἀσχολούμενος περὶ τὰς νεοελληνικὰς οἰκῆσεις συνεχέντρωσεν ἄφθονον οὐ μόνον λαογραφικὸν ἀλλὰ καὶ καλλιτεχνικὸν ὕλικόν, ἐξ οὗ ἔδωκεν ἐν τῇ πραγματείᾳ αὐτοῦ. «Ältere Wohnbauten auf griechischem Bodem<sup>1</sup>» δείγματα μεταβυζαντινῶν τινῶν οἰκῆσεων, καθορίσας συγχρόνως τοὺς τύπους αὐτῶν καὶ τὴν ἐξέλιξιν τούτων, δυστυχῶς ὅμως τὸ πλεῖστον τῆς ἐργασίας τοῦ κ. Ζάχου μένει ἀδημοσίευτον, οὐδ' ἄλλαι ἄλλων ἐργασίαι σχετικαὶ ἐδημοσιεύθησαν εἰσέτι, μολονότι φαίνεται ὅτι τὸ παράδειγμα τοῦ κ. Ζάχου δὲν ἔμεινεν ἄνευ μιμῆσεως. Καὶ ξένοι δέ τινες, ὅσοι ἰδίως μὲ τὴν λαογραφίαν καὶ τὴν ἐθνολογίαν τῶν γειτόνων λαῶν ἢ μὲ τὰ βυζαντινὰ ἀσχολοῦνται, ἔλαβον ἀφορμὴν νὰ ἐξετάσουν καὶ τὰ τῶν νεοελληνικῶν οἰκῆσεων, ὡς ὁ Cnijić καὶ ὅσους μνημονεύει ὁ κ. Ζάχος ἐν τῇ ρηθείσῃ πραγματείᾳ αὐτοῦ. Ἐν τούτοις μὲ ὅλα ταῦτα δὲν δυνάμεθα νὰ εἴπωμεν ὅτι κατέχομεν σήμερον στοιχεῖα ἐπαρκῆ διὰ τὴν γνῶσιν τῶν νεοελληνικῶν οἰκῆσεων. Ἐνεκα τούτου τὸ Λαογραφικὸν Ἀρχεῖον, ἐνδιαφερόμενον νὰ ἴδῃ ἐξ ἴσου ὅλους τοὺς κλάδους τῆς λαογραφικῆς ἐρεύνης καλλιιεργουμένους καὶ ἀναπτυσσομένους, ἀπετάθη πρὸς διαφόρους παλαιοὺς καὶ δεδοκιμασμένους λαογράφους συλλογεῖς καὶ παρώτρυνεν αὐτούς, παρέχον ἅμα καὶ τὰς ἀπαραιτήτους ὁδηγίας, ἵνα στρέψουν τὴν προσοχὴν των καὶ πρὸς τὰς οἰκῆσεις καὶ τὰς ἄλλας ἐν γένει ὑλικωτέρας ἐκδηλώσεις τοῦ λαϊκοῦ βίου.

Ἐκ τούτων ὁ δόκιμος καὶ ἀκάματος λαογράφος συλλογεὺς κ. Δημ. Λουκόπουλος, δημοδιδάσκαλος ἐν Θέρμῳ, τοῦ ὁποίου πολλὰς ἤδη καὶ ἀξιολόγους συλλογὰς ἐδημοσίευσεν ἢ Λαογραφία, ἀπέστειλεν εἰς τὸ Λαογραφικὸν Ἀρχεῖον τὴν ἀνὰ χεῖρας ἐργασίαν, τὴν ὁποίαν προθύμως τοῦτο δημοσιεύει ὡς ἀπαρχὴν καὶ ἐγκαίνιον τῶν τοιούτων ἐργασιῶν. Τὸ ἔργον τοῦ κ. Λουκοπούλου συνεπλήρωσεν εἰς τὰ σχέδια καὶ τὰς εἰκόνας ὁ ἀρχιτέκτων κ. Δ. Πικιώνης, ὑπὸ τὰς ὁδηγίας τοῦ ὁποίου ἀρκετὰ ὁ κ. Λουκόπουλος ἐσαφήνισε.

Τὸ ἔργον, τὸ ὁποῖον παρέχομεν εἰς τὴν δημοσιότητα, ἐννοοῦμεν ὅτι δὲν εἶναι τέλειον. Ὁ κ. Λουκόπουλος δὲν εἶναι ἀρχιτέκτων, οὐδὲ δύναται νὰ ζητήσῃ τις παρ' αὐτοῦ ἐξαντλητικὴν μελέτην. Ἐὰν εἶχε τὰς ἀπαιτουμένας εἰδικὰς γνώσεις, ἴσως καὶ περισσότερα θὰ ἔδιδε καὶ ἄλλα πιθανῶς διαφορετικώτερα θὰ ἐξέθετεν. Ἐν τούτοις μὲ τὴν σαφῆ καὶ ἀπλῆν καὶ ἀπέριττον του ἔκθεσιν νομίζομεν ὅτι κατάρθωσε νὰ παράσχῃ ἀρκετὰ σαφῆ εἰκόνα καὶ τῶν τύπων καὶ τῶν οἰκοδομικῶν τρόπων καὶ τῶν βιοτικῶν ἀναγκῶν τοῦ τόπου καὶ τῆς χρήσεως τῶν ὠκοδομημένων. Καὶ τοῦτο εἶναι ἀρκετὸν ὡς ἀπαρχή. Ὁ κ. Λουκόπουλος προσπαθεῖ πρὸς τούτοις νὰ ἐρμηνεύσῃ καὶ τὴν προέλευσιν τοῦ ἀρχικοῦ, τύπου καὶ τὴν ἐξέλιξιν αὐτοῦ. Ὅσα λέγει εἶναι πιθανά, ἀλλὰ διὰ νὰ γίνουν βέβαια ἀπαιτοῦνται πρῶτον ἐκτεταμέναι συγκριτικαὶ ἔρευναι καθ' ἅπασαν τὴν Ἑλλάδα καὶ ἰδίως τὴν βόρειον.

Εἰς τὰς οἰκῆσεις ὁ κ. Λουκόπουλος προσθέτει καὶ δύο ἀκόμη κεφάλαια περὶ σκευῶν καὶ τροφῶν ἐν Αἰτωλία, καὶ ταῦτα τῇ ὑποδείξει τοῦ Λαογραφικοῦ Ἀρχείου. Ἴσως ὁ Ἕλλην ἀναγνώστης εὖρη ἐν αὐτοῖς πράγματα πολὺ κοινά. Ἀλλὰ διὰ τὸν ξένον εἶναι ταῦτα ἀναγκαῖα. Ἐπειτα πρέπει τέλος πάντων κάπου νὰ ἀναγραφοῦν καὶ τὰ κοινά, καὶ πρέπει νὰ σημειωθοῦν καὶ τὰ ἔτι κοινότερα σήμερον, τὰ ἐπέισακτα, τὰ

1 Wasmuths Monatshefte für Baukunst VII ψ 247.

ὅποια βαθμηδὸν ἐκτοπίζουσι ἰθαγενῆ στοιχεῖα παλαιότερα. Τὸ τελευταῖον μάλιστα τοῦτο ἔχει γενικωτέραν λαογραφικὴν σημασίαν, διότι δεικνύει ἀκριβῶς τοὺς λόγους καὶ τὸν τρόπον, δι' οὓς καὶ καθ' ὃν γίνεται ἡ διείσδυσις καὶ ἐξάπλωσις νεωτέρων τοῦ πολιτισμοῦ στοιχείων καὶ ἡ παραγκώνισις καὶ ἐξόντωσις τῶν παλαιότερων. Εἰς τὰ σκεύη μία ἔλλειψις ἴσως εἶναι αἰσθητή. Ὁ κ. Λουκόπουλος προκειμένου περὶ χειροτεχνημάτων ἐγχωρίων καὶ ἰδίως ξυλογλυφιδῶν τῶν ποιμένων συχνάκις ἀναφέρει καὶ κοσμήματα αὐτῶν, ἀλλὰ δὲν μᾶς παρέσχεν οὐδεμίαν εἰκόνα. Ἴσως νὰ μὴ εἶχε πρόχειρον. Ἐλπίζομεν ὅτι, εὐκαιρίας τυχούσης, θὰ συμπληρώσῃ τὸ ἔργον του καὶ ὡς πρὸς τὸ διακοσμητικὸν καὶ καλλιτεχνικὸν τοῦτο μέρος.

**Στίλπων Π. Κυριακίδης**  
Διευθυντὴς τοῦ Λαογραφικοῦ Ἀρχείου.

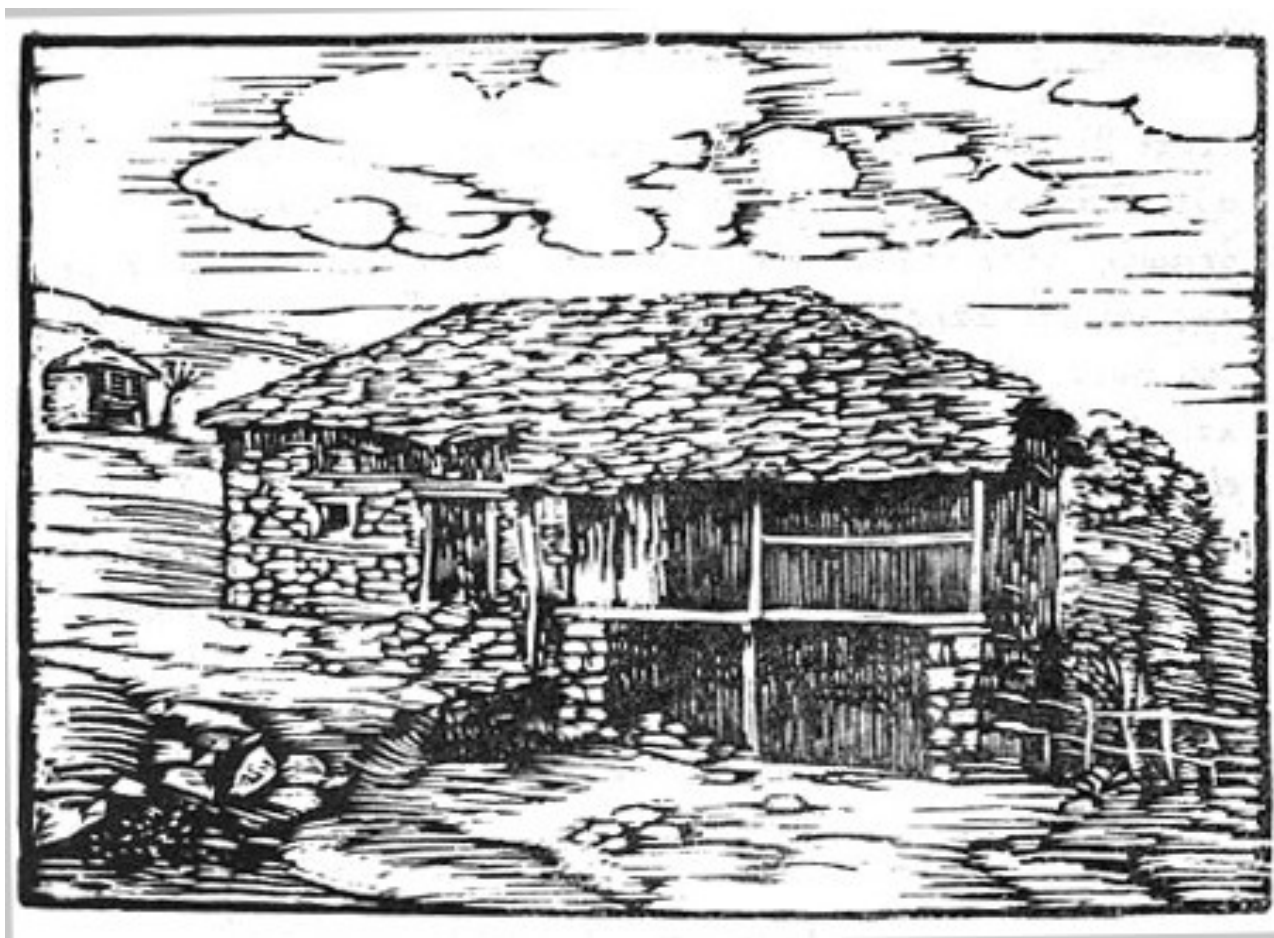


## **Πρόλογος συγγραφέως.**

Ἄγνώστως γῆ εἶναι σχεδὸν τὸ κεφάλαιον τῆς ἑλληνικῆς Λαογραφίας, τὸ ἀναφερόμενον εἰς τὰς οἰκῆσεις, τὰ σκεύη καὶ τὰ ἐδέσματα τοῦ Ἑλληνικοῦ λαοῦ. Τὴν πρὸ πολλοῦ δὲ κυοφορουμένην σκέψιν μου ν' ἀσχοληθῶ εἰς τὸ κεφάλαιον τοῦτο ἀπεκρυστάλλωσα εἰς ἀπόφασιν κατόπιν προτροπῆς τοῦ κ. Κυριακίδου, διευθυντοῦ τοῦ Λαογραφικοῦ Ἀρχείου. Προῖδόν δ' ἐπιτοπίων σχετικῶν μελετῶν μου εἶναι ἡ κατωτέρω περὶ τῶν οἰκῆσεων, σκευῶν καὶ ἐδεσμάτων πραγματεία μου.

**Δημ. Λουκόπουλος.**

www.pentalofo.gr

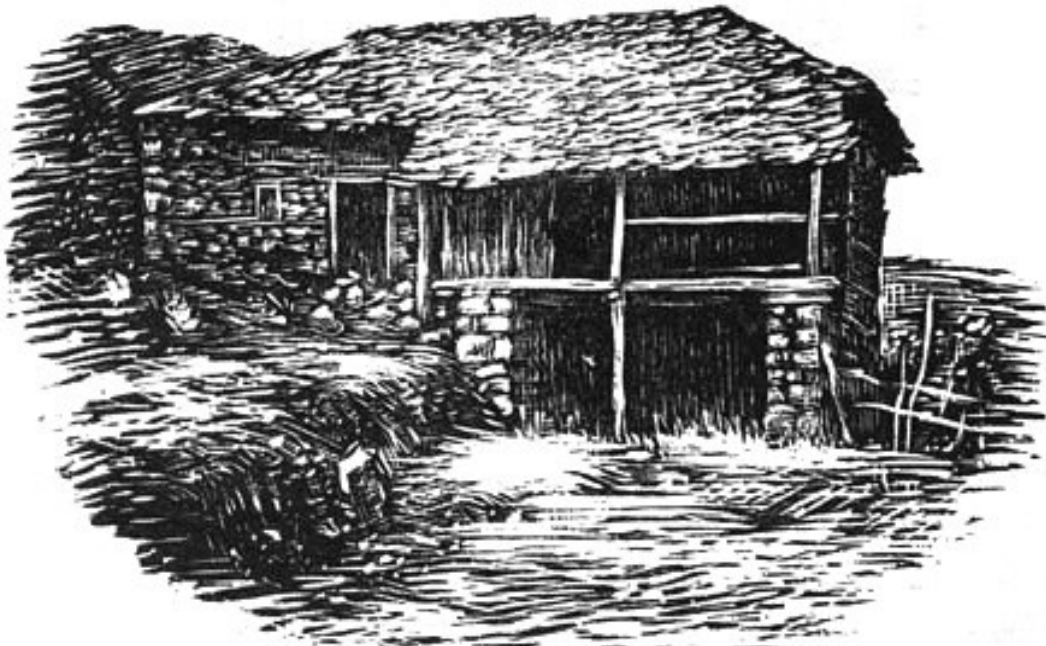


**ΜΕΡΟΣ Α΄  
ΟΙΚΗΣΕΙΣ**

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α΄** **ΤΑ ΠΑΛΑΙΟΤΑΤΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΤΙΝΑΣ**

Πρὸ πολλοῦ χρόνου καὶ πρὶν ἢ σκεφθῶ νὰ ἀσχοληθῶ μὲ τὰς οἰκήσεις τῆς Ἀρτοτίνας ὑπὸ λαογραφικὴν ἔποψιν μοῦ εἶχεν ἐπισπάσει τὴν προσοχὴν ὁ τρόπος τῆς οἰκοδομῆς καὶ ἐν γένει τὰ σχέδια τῶν κτιρίων τῆς ἰδιαιτέρας μου πατρίδος.

Ἐκ παραδόσεως ἤκουσα ὅτι οἱ πρῶτοι κάτοικοι τῆς Ἀρτοτίνας ἦσαν Βλάχοι σκηνῖται καὶ ὅτι ἀνερχόμενοι τὸ ἔαρ ἀπὸ τοὺς πεδινοὺς τόπους, ἔνθα παρεχίμαζον μετὰ τῶν ποιμνίων των, κατεσκευάζον καλύβας καὶ διέμενον κατὰ τὸ θέρος, πρὸς δὲ ὅτι οἱ βλάχοι αὐτοὶ κατήγοντο ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Ἄρτας καὶ δι' αὐτὸ ἔλαβε καὶ τὸ χωρίον τὸ ὄνομα Ἀρτοτίνα. Ἐννοεῖται ὅτι ἡ δημῶδης αὕτη ἐτυμολογία δέν ὑπάρχει λόγος νὰ θεωρῆται ἀσφαλῆς καὶ ὅτι μᾶλλον εἶναι μία ἐκ τῶν συνήθων παρετυμολογιῶν τοῦ λαοῦ, εἰς τὰς ὁποίας οὗτος ἀρέσκειται πολὺ, ὡς εἶναι π.χ. καὶ αἱ ἐξῆς: **Γιατί τὸ εἶπαν πιδί, γιατί ἔχει παιδεψη. -Γιατί τὸ εἶπαν τὸ χωριό Καψί<sup>2)</sup>, γιατί ἔκλαιγαν τὰ παιδιὰ τους οἱ γυναῖκες, κτλ.** Τὸ ὅτι ὅμως οἱ πρῶτοι κάτοικοι τῆς Ἀρτοτίνας θὰ κατῶκουν εἰς καλύβας, τὸ θεωρῶ ἀναμφίβολον, ἀφοῦ καὶ σήμερον πολλοί, ἰδίως ἀπὸ τοὺς εἰς τοὺς ἀγροὺς κατοικοῦντας, τοὺς λεγομένους νῦν ξωμάχους, διαμένουν εἰς ἀχυροσκεπεῖς καλύβας ἢ ταράτσας, περὶ τῶν ὁποίων θα γίνῃ λόγος κατωτέρω.



*Εἰκόνα 1: Στεροφογάλαρο μονοκατοικία.*

### **Τὸ στεροφογάλαρο**

#### **Α) Προσανατολισμός. Κάτοψις.**

Ἀντιπρόσωποι τῶν παλαιωτάτων σπιτιῶν τῆς Ἀρτοτίνας σώζονται σήμερον δύο

<sup>2</sup> Χωρίον τῆς Εὐρυτανίας.

ἕως τρεῖς καὶ εἶναι δύο εἰδῶν, αἱ μονοκατοικίαι, αἱ διὰ μίαν δηλ. οἰκογένειαν, καὶ τὰ διὰ δύο συγγενειακὰς τοιαύτας. Ὁ ἀρχιτεκτονικὸς τύπος τῶν σπιτιῶν αὐτῶν εἶναι ὁ αὐτὸς καὶ χαρακτηρίζεται μὲ τὸ ὄνομα **στερφογάλαρο**, προέκυψε δὲ ἐκ τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους. Τὸ χωρίον Ἀρτοτίνα εἶναι κτισμένον εἰς τὰς ἀνατολικὰς κλιτῆς βουνοῦ κειμένου ἀκριβῶς ἔναντι τῶν Βαρδουσίων (Κόρακος). Τὸ ἔδαφος, ἐφ' οὗ εἶναι κτισμένον, εἶναι ἀρκούντως ἐπικλινές. Πρὸς ἀποφυγὴν δὲ τοῦ ψυχροτάτου κατὰ τὸν χειμῶνα Βορρᾶ ἀνάγκη πᾶσα αἱ οἰκῆσεις νὰ εἶναι ἐστραμμέναι πρὸς μεσημβρίαν, μάλιστα εἰς τὸ ὀρεινότερον τοῦτο μέρος (1200 μ. ἄνω τῆς ἐπιφανείας τῆς θαλάσσης), ὥστε νὰ ἀπολαύουν οἱ κάτοικοι τῶν ἀγαθῶν τοῦ ἡλίου, ὅστις εὐκόλως οὕτω διαλύει τὰς πρὸ τῶν ἐκ τοῦ βορρᾶ προφυλαγμένων οἰκιῶν χιόνας κατὰ τὸν χειμῶνα καὶ σκορπᾷ τὴν θαλπυρὴν του εἰς τὰς οὕτω κτισμένας οἰκῆσεις. Οὕτω λοιπὸν ἡ κλίσις τοῦ ἐδάφους καὶ τὸ μεσημβρινὸν τοῦ τόπου ἔδωκαν τὸν προσανατολισμὸν εἰς τὰς πρώτας ἤδη οἰκῆσεις τῆς Ἀρτοτίνας. Εἶναι μεσημβριναὶ ἄνευ σχεδὸν ἐξαιρέσεως. Ἐκ τῶν ἀναγκῶν δὲ τῶν κατοίκων ἐγεννήθη ὁ τύπος, τὸ **στερφογάλαρο**.



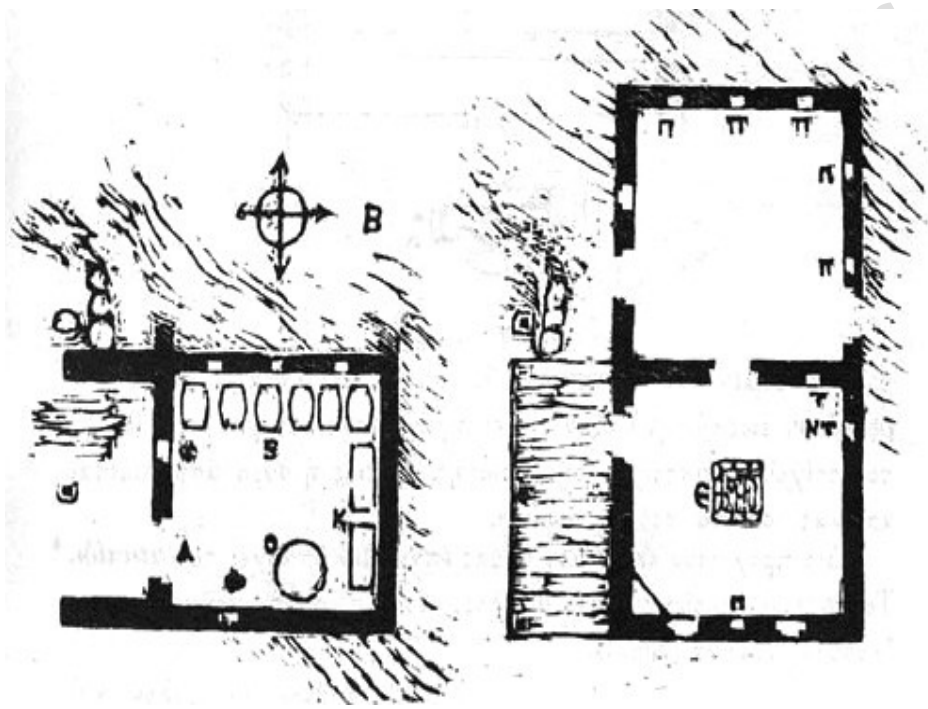
Εἰκόνα 2: Στερφογάλαρο μονοκατοικία.

Ὁ ὀρεινὸς αὐτὸς τόπος εἶναι τὰ μάλιστα πρὸςφορος διὰ κτηνοτροφίαν. Αἱ περίξ ράχεις καὶ τὰ βουνὰ εἶναι ἄριστα θερινὰ λιβάδια, κατάλληλα ἰδίως διὰ πρόβατα. Τὰ παραποτάμια ριζώματα τῶν βουνῶν τὰ παρὰ τὸν Φεΐδαριν, ρέοντα κατὰ τὰς πηγὰς του ἐνταῦθα, εἶναι εὐφορα ὅπωςδῆποτε εἰς τὴν γεωργίαν. Ἐπόμενον ὅθεν οἱ κάτοικοι τῶν μερῶν τούτων νὰ εἶναι ποιμένες καὶ γεωργοί. Οἱ εἰς τὴν κτηνοτροφίαν καὶ γεωργίαν ἀσχολούμενοι ἄνθρωποι ἔχουσιν ἀνάγκην ἔκτος τῆς κατοικίας των καὶ οἰκῆματος πρὸς στέγασιν τῶν ζώων των, τῶν **χονδρικῶν**, ὡς καὶ ἀποθήκης διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τῶν σιτηρῶν των, τοῦ οἴνου των καὶ τῶν κτηνοτροφικῶν προϊόντων των. Ἴδου λοιπὸν ὁ λόγος, δι' ὃν ἐγεννήθη τὸ σχέδιον τοῦ **στερφογάλου σπιτιοῦ**. Εἰκόνας τοιοῦτου παραθέτομεν ἐνταῦθα (Εἰκ. 1 καὶ 2).

Αἱ εἰκόνες μᾶς δίδουν σαφεστάτην ἰδέαν τῆς μονοκατοικίας στερφογάλου. Ἐνεκα τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους τὸ πρὸς ἀνατολὰς μέρος τῆς οἰκίας ἔχει δύο διαμερίσματα, τὸ ἰσόγειον, τὸ ὁποῖον ὀνομάζεται «κατώγι», καὶ τὸ ἀνώγειον· τὸ δὲ

δυτικὸν ἀποτελεῖται ἐξ ἑνὸς μόνου διαμερίσματος. Τὸ ἀνατολικὸν μέρος, τὸ ἐκ δύο διαμερισμάτων, ὀνομάζεται **γαλάριο** τὸ δὲ δυτικὸν **στέρφο**, Αἱ λέξεις ἔχουσι προδήλως μεταφορικὴν ἔννοιαν. Ὅπως τὸ γαλάριο πρόβατο ἢ γίδι ἔχει τοὺς μαστοὺς, οὕτω καὶ τὸ διαμέρισμα αὐτὸ ἐκτὸς τοῦ ἀνωγείου ἔχει καὶ τὸ κατώγειον, ἐνῶ τὸ στέρφο στερεῖται κατωγείου· εἶναι διαμέρισμα ἰσόγειον· στερεῖται μαστοῦ, ὅπως τὸ ἄρρεν στέρφο πρόβατον ἢ γίδι δὲν ἔχει γαλακτοφόρους μαστοὺς.

Τὸ **κατώγειον** εἶναι ἡ ἀποθήκη, ἐν ἣ ἀποθηκεύει ὁ γεωργὸς καὶ ὁ ποιμὴν τὰ σιτηρά του, τὸν καρπὸν του καὶ τὰ κτηνοτροφικὰ του προϊόντα. Τὸ ἀνώγειον χρησιμεύει ὡς κατοικία αὐτοῦ. Τὸ πρὸ αὐτοῦ ἰσόγειον, **στέρφο**, χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν διαμονὴν τῶν χονδρῶν ζώων, βοῶν, ἡμιόνων, ὄνων ἢ ἵπων, κατὰ τὸν χειμῶνα.



Εἰκόνα 3: Κάτοψις στερφογάλαρου.

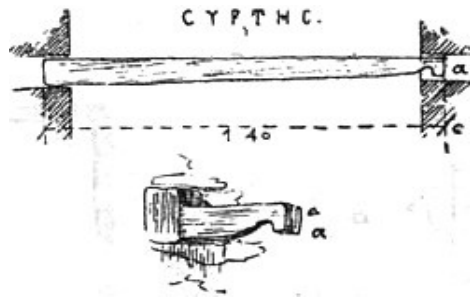
## B) Λεπτομέρειαι

### α') Εἴσοδος.

Ἡ κυρία εἴσοδος πρὸς τὴν οἰκίαν ἄγει ἐκ μεσημβρίας ἀπὸ τοῦ προαυλίου, τοῦ πρὸ τοῦ **στέρφου**. Ἡ θύρα αὕτη ἔχει ὕψος 1,80 καὶ πλάτος 1,10· κλείεται διὰ ξυλίνου μοχλοῦ, ὁ ὁποῖος λέγεται **σύρτης**. Ὁ **σύρτης** εἶναι μία πρισματικὴ δοκὸς πάχους ἕως 0,10 μ. καὶ μήκους μακροτέρου τοῦ πλάτους τῆς θύρας (Εἰκ. 4). Ὁ σύρτης χωνεύεται εἰς ὀπὴν ὀριζοντίαν, ἣτις κατασκευάζεται πρὸς τὸ μέρος τοῦ ἀνοίγματος τῆς θύρας καὶ κατὰ τὸ μέσον περίπου αὐτῆς.

Ἡ ὀπὴ αὕτη πρέπει νὰ ἔχη διαστάσεις μεγαλυτέρας τοῦ μοχλοῦ, ὥστε εὐκόλως νὰ σύρεται οὗτος ἔξω, ὅταν τὸν συλλαμβάνωμεν ἀπὸ τὴν λαβὴν.

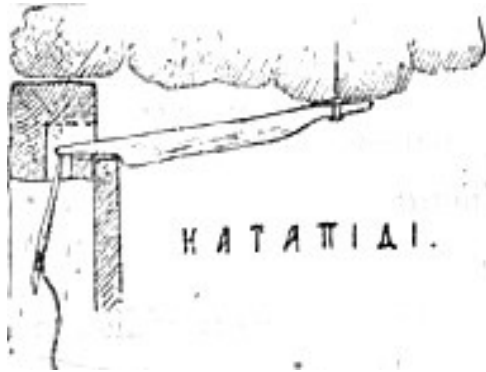
Διὰ νὰ ἀσφαλισθῇ θύρα, κλείομεν αὐτὴν ἐν πρώτοις· κατόπιν σύρομεν τὸν **σύρτην**



Εἰκόνα 4: Σύρτης

ὀπισθεν αὐτῆς καὶ κατ' ἀπὸ μέρος τῶν ρεζέδων, ἕως οὗ τὴν λαβὴν τὴν εἰσαγάγωμεν εἰς ἑτέραν ὀπὴν (α) ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀντίστοιχον τῆς πρώτης. Οὕτως ἡ θύρα ἀσφαλίζεται καὶ κατ' οὐδένα τρόπον ἀνοίγει.

Διὰ πρόχειρον κλεισιμον θύρας ἐπάνωθεν ὑπάρχει τὸ **καταπίδι**. Τοῦτο εἶναι μικρὸς ξύλινος μογλός, τοῦ ὁποίου τὸ σχῆμα παρῶθετομεν ἐνταῦθα (Εἰκ. 5)



Εἰκόνα 5: Τὸ καταπίδι.

Εἰς τὸ ἐπάνω θυρόξυλον καὶ κατὰ τὸ ἄκρον περίπου ὅπου κλείει ἡ θύρα, ὑπάρχει ὀπή· ἔσωθεν αὐτῆς εἶναι ἐσκαμμένον τὸ θυρόξυλον, ὥστε νὰ εἰσέρχεται ἡ ἐξοχή τοῦ καταπιδοῦ. Τὸ **καταπίδι** εἶναι στερεωμένον μόνον μὲ ἓν καρφίον εἰς τὸ ὑπέρθυρον οὕτως, ὥστε νὰ ἀνέρχεται καὶ κατέρχεται εὐκόλως. Ὅταν καταπίπτῃ, κρατεῖ ἐκ τῶν ἔσωθεν τὴν θύραν καὶ δὲν ἀνοίγει. Διὰ νὰ ἀνοίξῃ ἡ θύρα, ἀνάγκη διὰ τῆς ὀπῆς τοῦ θυροξύλου νὰ εἰσαγάγωμεν λεπτὴν ράβδον· καὶ ὠθήσωμεν πρὸς τὰ ἄνω τὸ καταπίδι. Οὕτως ἀφίνετε ἐλευθέρως

καὶ ἀνοίγει ἡ θύρα.

Ἡ λεπτὴ αὕτη ράβδος λέγεται **καταπιδόξυλο**, καὶ εἶναι προσδεδεμένη διὰ σπάγγου καὶ κρέμεται ἀπὸ τῆς θύρας διὰ νὰ χρησιμοποιῆται διὰ τὸ ἀνοιγμα ταύτης.



Εἰκόνα 6: Θύρα.

α) τρύπα καταπιθίου, β) καταπιδόξυλο, γ) κρικέλλα, δ) ριζέδες (πλόκος), ε) τρύπα θύρας, δι' ἧς εἰσέρχονται καὶ ἐξέρχονται οἱ γάτες καὶ ὄρνιθες.

Κατὰ τὸ μέσον τῆς θύρας καὶ πρὸς τὸ μέρος τοῦ κλεισίματος κρέμεται κρίκος (γ), κρικέλλα, ἵνα συλλαμβάνεται καὶ κλείεται ἡ θύρα. Κάτω εἰς τὴν γωνίαν τοῦ κατωφλίου κατὰ τὸ μέρος τοῦ κλεισίματος τῆς θύρας ἀνοίγεται τετράγωνος ὀπή (ε) εἰς μέγεθος, ἐπιτρέπον ἐλευθέραν τὴν διάβασιν γάτας καὶ ὄρνιθες. Ἡ θύρα κρατεῖται ἀπὸ τοῦ ἑτέρου ὀρθοστάτου διὰ σιδηρῶν κρίκων (δ) ὧν ὁ εἷς πλατύνεται, ὥστε νὰ καρφώνεται ἐπὶ τῆς σανίδος τῆς θύρας.

Οἱ σιδηροὶ αὐτοὶ κρίκοι ὀνομάζονται ρεζέδες ἢ κλάπες καὶ καρφώνονται ὁ εἷς ἐπὶ τοῦ ὀρθοστάτου καὶ ὁ ἕτερος ἐπὶ τῆς θύρας διὰ καρφίων μὲ πλατύ κεφάλι, τὰ ὁποῖα λέγονται περόνια.

Ἡ θύρα κατασκευάζεται μονή, δηλ. μὲ σανίδας κατὰ σειρὰν τιθεμένας καὶ συγκολλημένας ἔσωθεν διὰ ἐγκαρσίων σανίδων κατ' ἀποστάσεις. Αἱ μεταξὺ τῶν σανίδων ρωγμαὶ κλείονται μὲ ρίγες (ζ), λεπτὰς καὶ στενάς σανίδας. Οἱ ὀρθοστάται καὶ τὸ ἀνώθυρον καὶ κατώθυρον ξύλον εἶναι ἀπαραιτήτως ἐκ δρυὸς διὰ τὴν ἀντοχὴν τοῦ ξύλου καὶ λέγονται ποροτόξυλα.

Ἐνθεν καὶ ἔνθεν τοῦ ὑπερθύρου καὶ εὐθύς παρὰ τὴν γωνίαν, τὴν σχηματιζομένην μεταξὺ ὀρθοστάτου καὶ ὑπερθύρου, εἶναι ἐντετειχισμένον δρυῖνον ξύλον ἐξέχον καὶ λῆγον εἰς ἐξόγκωμα. Αὐτὰ εἶναι τὰ λεγόμενα γροθάρια καὶ χρησιμεύουν διὰ τὴν ἀνάρτησιν σακκουλίων, σχοινίων κλπ.



Εἰκόνα 7: Γροθάρι.

### β') Τὸ στέρφο.

Ἡ ὡς ἀνωτέρω περιγραφεῖσα εἴσοδος εἶναι ἡ κυρία εἴσοδος τοῦ σπιτιοῦ, δι' ἧς εἰσέρχονται καὶ ἐξέρχονται ἄνθρωποι καὶ ζῶα καὶ ἄγει εἰς τὸ στέρφο. Ἐναντι ταύτης

ἀκριβῶς καὶ πρὸς τὸν ὄρεινὸν τοῖχον εἶναι ἡ **πορτοπούλα**, μικρὰ θύρα ὕψους μικροτέρου τοῦ ἀναστήματος ἀνθρώπου (1,45) καὶ πλάτους 0,80. Αὕτη σπανιώτατα ἀνοίγεται. Τὸν χειμῶνα βεβαίως οὐδέποτε, διότι ἐκεῖθεν εἰσορμαῖ ὁ παγερὸς Βορρᾶς, ἀλλὰ καὶ τὸ θέρος σπανιώτατα. Κλείεται καὶ αὕτη ἔσωθεν διὰ **σύρτου** καὶ διὰ τὴν ἀχρησίαν της φράζεται πολλάκις διὰ σωροῦ λίθων ἔσωθεν ἐπισωρευομένων. Τὸ ἀνοιγμα τῆς θύρας αὐτῆς, ὑποθέτω, ὑπηγόρευσαν λόγοι καλαισθητικοὶ μᾶλλον ἢ ἀνάγκης. Τῆς θύρας δ' αὐτῆς δὲν στεροῦνται καὶ τὰ σπίτια τῆς Σκλήβανης καὶ Κομτζάδων τῆς νοτίου Ἡπείρου, ὅπου ἐπικρατεῖ ὁ ρυθμὸς οὗτος, ὅπως ἀντελήφθην κατὰ τὴν ἐκεῖσε μετάβασίν μου τὸ 1912.

Ἐν μόνον παράθυρον συνήθως μεσημβρινόν, διαστάσεων 0,800,45 φωτίζει τὸ στέροφον. Ἀπὸ τὸν δυτικὸν τοῖχον οὐδέποτε ἀνοίγεται παράθυρον· ἀπὸ τὸν βόρειον ἐνθυμοῦμαι τοιοῦτον, μικροσκοπικὸν εἰς κατερειπωθέντα ἤδη σπίτια.

Κατὰ μῆκος τοῦ δυτικοῦ τοίχου ἐσωτερικῶς εἶναι κατεσκευασμένη ἡ **πάχνα**, τὸ **παχνί**, ἡ φάτνη δηλαδή. Κτίζεται τοῖχος εἰς ὕψος 0,40 τοῦ μέτρου, πάχους 0,45-0,50 τοῦ μέτρου. Κατὰ τὸ ἄκρον ὑψοῦται χεῖλος, τὸ ὁποῖον στερεοῦται διὰ ξυλίνης δοκοῦ, διηκούσης καθ' ὅλον τὸ μῆκος τῆς φάτνης. Ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα ἀνοίγονται ὀπαὶ ἐπὶ τῆς δοκοῦ ἢ καρφώνονται κρίκοι σιδηροῖ, ἐξ ὧν προσδέονται τὰ ζῶα. Ἐντὸς τῆς πάχνας τίθεται ἡ τροφή, τριφύλλιον, ἄχυρον κτλ.

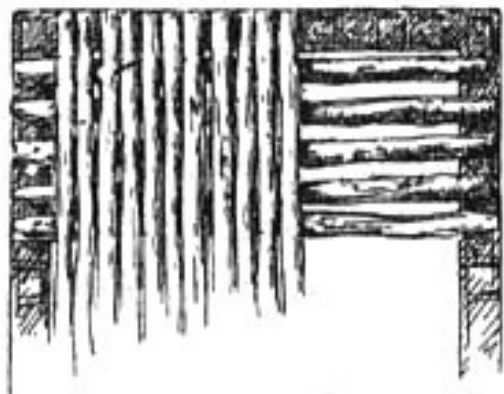
Ἐπὶ τοῦ ἐσωτερικοῦ τῶν τεσσάρων τοίχων τοῦ στέροφου εἶναι ἀνοιγμένα **παραθύρια**, δηλ. κόγχαι, διαστάσεων 0,31x0,26 μὲ χεῖλος κάτωθεν ξύλινον. Αὐταὶ χρησιμεύουν κυρίως ὡς φωλεαὶ τῶν ὀρνίθων.

### γ') Τὸ γαλᾶριο.

Τὸ **στέροφον** χωρίζεται ἀπὸ τὸ **γαλᾶριο** διὰ μεστοίχου λιθίνου μὲ ἀέτωμα εἰς τὴν κορυφὴν (καλκᾶνι), ὅπερ εἶναι καὶ στήριγμα τῆς στέγης. Κατὰ τὸ μέσον τοῦ τοίχου τούτου ἀνοίγεται ἡ **μεσόπορτα**, εἰς ἣν ἀνέρχεται τις διὰ βαθμίδος. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς εἰς τὴν ἰδικὴν μου παλαιάν οἰκίαν εἶναι 1,40x0,95. Πρέπει νὰ κύψη τις ἀρκετά, διὰ νὰ δυνηθῇ νὰ εἰσέλθῃ. Εἰς τὰ ὑπέρθυρα ἔσωθεν καὶ ἔξωθεν τοῦ τοίχου εἶναι **γροθάρια** δι' ἀνάρτησιν. Κλείεται ἐκ τοῦ γαλᾶριου πρὸς τὸ στέροφον καὶ ἀσφαλιζέται μὲ σύρτην.

Αἱ διαστάσεις τοῦ γαλᾶριου ἐσωτερικῶς εἰς τὴν ἰδικὴν μου οἰκίαν εἶναι 4,85x5,40. Εἰς μίαν τόσῃ μεγάλην σάλαν οἰκονομεῖται πολυμελῆς οἰκογένεια. Τὸ ὕψος ὅμως δὲν ὑπερβαίνει τὸ 1,80. Ὑψηλοῦ ἀνθρώπου ἐγγίζει ἡ κεφαλὴ τὰ **πάτερα**. Κάτω εἶναι τὸ πάτωμα χωματένιο. Ἐπὶ τῶν **πατέρων** τοῦ πατώματος εἶναι ἀπὸ τοῦ ἐνὸς εἰς τὸ ἄλλο ἄκρον ἐξηπλωμένοι πυκνότατα, ἐγγίζουσαι ἀλλήλας, δοκοὶ (Εἰκ. 8).

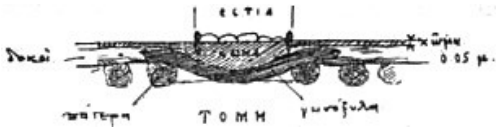
Ἐπὶ τῶν δοκῶν εἶναι ἐστρωμένον κοκκινόχωμα εἰς παχὺ στρώμα πεπατημένον. Ἐπὶ τοῦ στρώματος αὐτοῦ ἐξαπλοῦται κατ' ἔτος καὶ πρὸ πάντων κατὰ τὰς παραμονὰς τοῦ Πάσχα ἢ τῆς ἐτησίως πανηγύρεως τοῦ Ἁγίου Ἰωάννου (29 Αὐγ.) πηλὸς ἀπὸ κοκκινόχωμα, μεταφερόμενον ἐξ ὠρισμένου μέρους. Διὰ τοῦ αὐτοῦ πηλοῦ ἐπιχρίονται καὶ οἱ τοῖχοι.



Εἰκόνα 8: Πάτερα.



Ἐπάνωθεν τοῦ δωματίου δὲν ὑπάρχει ταβάνι· μόνον ἡ στέγη ὑψοῦται.



Εἰκόνα 9: Ἑστία.

Εἰς τὸ μέσον τοῦ πατώματος χωρίζεται ἡ γωνιά, ἥτοι ἡ ἐστία. Διὰ τὴν γωνίαν αὕτη χρειάζονται τὰ γωνόξυλα: Δηλαδή ἀναρτῶνται ἐκ τῶν πατέρων τοῦ πατώματος τὰ γωνιώδη ταῦτα ξύλα, ὥστε νὰ σχηματίζωσι κοῖλον, τὸ ὁποῖον γεμίζεται διὰ χώματος, ὥστε νὰ σχηματίζεται στρώμα παχὺ χώματος καὶ νὰ μὴ ὑπάρχῃ φόβος πυρκαϊᾶς. Μετὰ τὸ στρώμα ἐπιστρώνονται λίθιναι πλάκες καὶ ὀλόγυρα ἀπὸ τὸ ἄλωνι αὐτὸ σχηματίζεται πλαίσιον μὲ ἐμπεπηγμένας ὀρθὰς λιθίνας πλάκας, τὰ γωνολίθαρα. Οὕτως ἡ θέσις τῆς ἐστίας δὲν μετεβλήθη ἀπὸ τῶν ἀρχαιοτάτων χρόνων. Σήμερον ἡ συνήθεια αὕτη ἐξέλειψε καὶ εἰς τὰ ἀρχαιότερα σπίτια αἱ ἐστία μετεφέρθησαν εἰς τοὺς τοίχους, ὅπου ἐκτίσθησαν καὶ καπνοδόχοι.

Ἐπάνωθεν ἀκριβῶς ἀπὸ τὴν ἐστίαν ἐκ τῆς δοκοῦ κρέμεται ἡ ἀγκούτσα, κρεμάστρα, ἐξ' ἧς ἀναρτᾶται ἡ χύτρα, τὸ κακάβι, ἀπὸ τὸ ἀρβάλι, ἵνα διὰ τοῦ πυρὸς τοῦ ἀναπτομένου κάτωθεν βράσῃ τὸ φαγητὸν (Εἰκ. 10).

Εἰς τὰς δύο γωνίας τῆς ἐστίας ὑψοῦνται δύο λίθοι ὑψηλότεροι τῶν ἄλλων. Αὐτοὶ ὀνομάζονται πυρομάχοι.

Ἐπάνωθεν τῆς ἀγκούτσας εἰς τὴν στέγην ἀνοίγεται ὀπή. Τὸ ἀνοιγμα κατορθοῦται ὑψομένης μιᾶς πλάκας. Ἡ ὀπή αὕτη χρησιμεύει διὰ τὴν εἰσέρχεται τὸ φῶς καὶ ἐξέρχεται ὁ καπνὸς τοῦ πυρὸς καὶ ὀνομάζεται φεγγίστρα ἢ φεγγίτης.



Εἰκόνα 10: Ἑστία μὲ τὸ κακάβι καὶ ἀρβάλι.

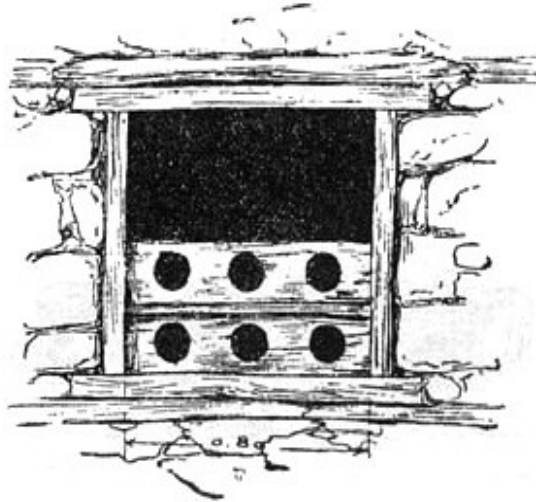
Τὸ γαλάριο φωτίζεται διὰ παραθύρων, ἐκ τῶν ὁποίων ἀπαραίτητον εἶναι τὸ μεσημβρινόν. Ἐξ ἀνατολῶν ἀνοίγονται δύο, ἐνίοτε δὲ καὶ ἓν μόνον Σπανίως ἀνοίγεται παράθυρον πρὸς τὸν βόρειον τοῖχον· ἀλλὰ καὶ ἀνοιγόμενον διατηρεῖται πάντοτε κεκλεισμένον ἕνεκα τῆς παγερότητος τοῦ βορρᾶ κατὰ τὸν χειμῶνα. Αἱ διαστάσεις τῶν παραθύρων τούτων τῆς παλαιᾶς μου οἰκίας εἶναι 0,80x0,80.

Τὸ κάτω ἡμισυ τοῦ ἀνοιγματος τοῦ παραθύρου φράσσεται διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος, τὸ ὁποῖον φέρει τὸ ὄνομα κανόνια (Εἰκ. 11).

Τὰ κανόνια αὐτὰ κατασκευάζονται ἀπὸ ξύλα δρυῖνα καὶ προέκυψαν βεβαίως ἐκ λόγων ἀσφαλείας, διότι εἶναι δυσκολώτατον νὰ εἰσχωρήσῃ τις ἐκ τοῦ ἀπομένοντος ἀνοιγματος· θὰ ἔγιναν δὲ κατὰ μίμησιν καφασίων τουρκικῶν οἰκιῶν. Ἐκ τῶν ἐπάνωθεν γωνιῶν τῶν παραθύρων ἐξέρχονται ἀπαραιτήτως τὰ γροθάρια.

Ἐσωτερικῶς ἐπὶ τῶν τοίχων ἀνοίγονται παραθύροι, δύο παρὰ τὰ ἀνατολικά

παράθυρα ἀπαραιτήτως, αἴτινες χρησιμεύουν διὰ τοποθέτησιν διαφόρων πραγμάτων. Οὐχ ἦττον καὶ ἄλλαι τοιαῦται ἀνοίγονται εἰς διάφορα μέρη τῶν τοίχων.



Εἰκόνα 11: Παράθυρο με τὰ κανόνια.

Ἐκτὸς τῶν παραθυρῶν ἀνοίγονται καὶ ντουλάπια χωνευτὰ ἐντὸς τῶν τοίχων, τὰ ὁποῖα πλαισιοῦνται διὰ σανίδων καὶ κλείονται διὰ ξυλίνων φύλλων.



Εἰκόνα 12:  
Ντουλάπιας

Κατὰ τὸ ἄνω μέρος τοῦ ντουλάπι ἀφήνεται ὀπὴ πάχους ἰσοῦ πρὸς τὸ ὕψος ταψίου καὶ βάθους 0,40 μ. καὶ πλαισιοῦται με̄ σανίδας. Αὕτὴ εἶναι ὁ ταψολός. Ἐδῶ τοποθετεῖται τὸ ταψί. Πολλάκις ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀνοίγεται ταψολός καὶ ἀνεξαρτήτως τοῦ ντουλάπι, ὡς δεικνύει ἢ παρατιθεμένη εἰκὼν 12.

Ὁ μεταξὺ τῶν πατέρων (ματέρια, πάτερα) καὶ τῆς στέγης χῶρος λέγεται (ἢ) κέρανη καὶ ἐδῶ ἀποθηκεύονται τὰ χλωρὰ ξύλα, ἵνα διὰ τοῦ καπνοῦ ἀποξηρανθῶσι<sup>3</sup>. Ὁ δὲ μεταξὺ τοῦ ἄνω πέρατος τῶν τοίχων καὶ τῆς στέγης χῶρος λέγεται περίπατος καὶ χρησιμεύει δι' ἀποθήκευσιν διαφόρων πραγμάτων. Ὁ χῶρος οὗτος διήκων καθ' ὅλον τὸ μῆκος τῶν τοίχων εἶναι ἄρκετος νὰ περιλάβῃ παντὸς εἶδους πράγματα, ἀλλὰ συνήθως εἶναι γεμᾶτος ἀπὸ αἰθάλην ἕνεκα τοῦ συνεχοῦς καπνίσματος τῆς ἐστίας.

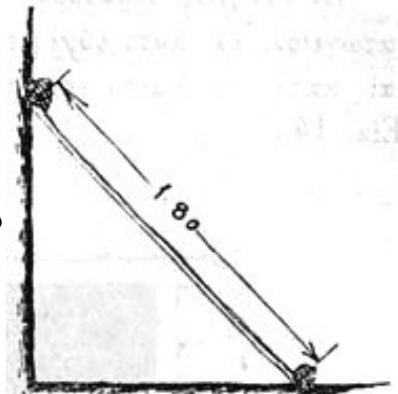
Κατὰ τὴν μίαν γωνίαν, τὴν σχηματιζομένην μεταξὺ τοῦ ἀνατολικοῦ καὶ μεσημβρινοῦ τοίχου, ἐσχηματίζετο ἄλλοτε τὸ ἀμπάρι. Ἐκαρφώνετο καθέτως μία δοκὸς ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ τοίχου παρὰ τὴν γωνίαν καὶ ἕτερα τοιαύτη ἐπὶ τοῦ μεσημβρινοῦ εἰς ἀπόστασιν μήκους σανίδος (1,80). Ἐσωθεν τῶν δοκῶν τούτων ἐνεσφηνοῦντο σανίδες κατὰ σειρὰν ἀπὸ κάτω ἐκ τοῦ πατώματος πρὸς τὰ ἄνω εἰς ἄρκετον ὕψος. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἐσχηματίζετο τριγωνικὸν ἀμπάρι, κασόνι, ὅπου ἀποθηκεύετο σῖτος, ἀραβόσιτος ἢ κριθή. Τὸ τοιοῦτον ἀμπάρι ἐνθυμοῦμαι εἰς τὴν παλαιὰν οἰκίαν μου· σώζονται δὲ εἰσέτι αἱ κάθετοι δοκοί.

3 Φράσεις: Ἔβαλα τὰ ξύλα σὴν κράνη. Κατέβασα ξύλα ἀπὸ τὴν κεράση. Καραριάζω τὰ ξύλα.

Ἀπὸ τὰ **πάτερα** τοῦ γαλάριου ἐκρέμαντο πολλὰ **ἄγκυῦτσαι**, κρεμάστραι, ἀναγκαῖαι διὰ τὴν ἀνάρτησιν διαφόρων πραγμάτων.

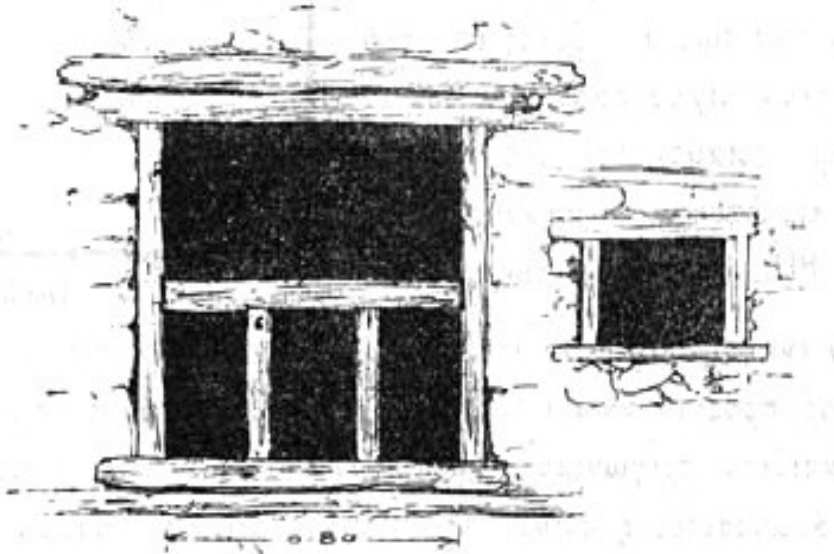
### δ') Τὸ κατώγι.

Ὑπὸ τὸ διαμέρισμα γαλάριο εἶναι τὸ κατώγι. Ἀπὸ τοῦ πρὸ αὐτοῦ προαυλείου κατέχοντος χαμηλότερον ἐπίπεδον τοῦ προαυλείου τοῦ στρέφου καὶ χωριζομένου διὰ τοίχου, καὶ ἐκ μεσημβρίας ἐτέρα θύρα ἄγει εἰς τὸ κατώγειον. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς 1,50x0,90 ἀναγκάζουσι τὸν εἰσερχόμενον νὰ κύφη. Καὶ ἡ θύρα αὕτη κλείεται διὰ σύρτου ἐσωτερικῶς ὑπὸ τῶν ἐνοίκων, κατερχομένων εἰς τὸ κατώγειον διὰ **καταρράχτου** ἢ **γλαβανῆς**, ἀνοιγματος ἐπὶ τοῦ πατώματος, τετραγώνου σχήματος, κλειομένου διὰ καταπακτῆς. Ξυλινὴ κλίμαξ στηριζομένη ἐπὶ τοῦ **καταρράχτου** καὶ τοῦ δαπέδου τοῦ κατωγείου χρησιμεύει διὰ τὴν κατάβασιν.



Εἰκόνα 13: Ἀμπάρι

Ἐν συνήθως παράθυρον ἐκ τοῦ ἀνατολικοῦ τοίχου φωτίζει τὸ κατώγειον, καὶ αὐτὸ οὐχὶ μεγαλύτερων διαστάσεων 0,80x0,80 καὶ κατὰ τὸ ἥμισυ φραγμένον διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος (Εἰκ. 14).



Εἰκόνα 14: Παράθυρο καὶ φεγγίστρα.

Ἐνίοτε καὶ ἀπλῆ φεγγίστρα ἀναπληροῖ τὸ παράθυρον τοῦτο διαστάσεων 0,28x0,35.

Κατὰ τὰς γωνίας τῶν ὑπερθύρων θύρας καὶ παραθύρου ἐξέχουν τὰ γροθάρια, χρήσιμα διὰ τὴν ἀνάρτησιν. Ἡ ἐξώθυρα φέρει καὶ ἑξωθεν γροθάρια.

Τὸ κατώγειον εἶναι ἡ ἀποθήκη τοῦ χωρικοῦ, δι' αὐτὸ καὶ εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τῶν τοίχων ὑπάρχουν πολλὰ **παραθύραι**. Πρὸς τὸν ἕνα τοῖχον εἶναι τοποθετημένα τὰ οἰνοβάρελα κατὰ σειρὰν ἐπὶ ξυλίνων δοκῶν, στηριζομένων ἐπὶ πετρῶν, ἵνα μὴ ἐγγίξωσι τὸ δάπεδον καὶ σήπωνται.

Κατὰ τὸν ἄλλον τοῖχον ἴστανται τὰ **ἀμπάρια**, **κασόνια**, κιβώτια μεγάλα, ὡς

ἀποθηκαὶ τῶν σιτηρῶν. Εἰς μίαν τῶν γωνιῶν εἶναι στημένη ἡ **τραπεζονία**, μεγάλη κάδη, ὅπου ἐναποτίθεται τὸ γλεῦκος μετὰ τῶν στεμφύλων καὶ ὅθεν μεταγγίζεται εἰς τὰ βαρέλια.

Παρὰ τὴν θύραν καὶ διὰ κρεμαστρῶν, ξυλίνων ἀγκίστρων ἀνηρτημένων ἐκ τῶν δοκῶν τοῦ πατώματος, κρατεῖται ὀριζοντίως λεπτὴ δοκός, **τέμπλα** ἢ **στρωπίτσα**, ἐλατίνη, ἀφ' ἧς κρέμανται σκεπάσματα, στρώματα, ἐνδύματα κλπ. Ἡ δοκός αὕτη ὀνομάζεται **κούνια** Ἐύλινα ἄγκιστρα κρέμονται σποραδικῶς ἀπὸ τὰ πάτερα τοῦ πατώματος, ἵνα χρησιμεύουν διὰ τὴν ἀνάρτησιν διαφόρων ὀπωρῶν, σταφυλῶν, μῆλων, κυδωνίων κλπ.

### ε') Λόντζα.

Πρὸ τοῦ γαλάριου πολλάκις ἐκτείνεται ἡ στέγη εἰς μῆκος ἴσον πρὸς τὸ μῆκος αὐτοῦ καὶ στηρίζεται ἐπὶ στόλων ξυλίνων ἀπὸ κέδρον ἢ δρυῖν, οἵτινες στηρίζονται ἐπὶ ὀριζοντίας δοκοῦ, ἐπὶ τοίχων καθέτων πρὸς τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον τῆς οἰκίας ἀκουμβώσης, ἧτις ὀνομάζεται **ταμπάνι** καὶ ὑποστηρίζεται διὰ στύλων ἄλλων ἐπὶ τῆς γῆς ἀκουμβώντων (Εἰκ. 1 καὶ 2). Οὕτω σχηματίζεται ἡ **λόντζα**, ἡ στοὰ τοῦ σπιτιοῦ, χρησιμωτάτη ὑπὸ πᾶσαν ἔποψιν. Ἐν πρώτοις προστατεύει αὕτη τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον ἀπὸ τὴν καταστρεπτικὴν ἐπήρειαν τοῦ νότου, ὅστις ὀνομάζεται ἐδῶ **μέγας**, πρὸς ὃν, ὡς εἶπομεν, εἶναι ἐστραμμένοι ὅλαι σχεδόν αἱ οἰκίαι τῆς Ἀρτοτίνας.

Ὁ νότος οὗτος πιάνει τὸ **χωριό**, δηλαδὴ πνέει ἐναντίος ἀνευ ἀντιστάσεως τινος· καὶ ἐπειδὴ τὸν χειμῶνα πνέει συνήθως μετὰ βροχῆς, ὡς σφαίρας διευθύνει τὰς σταγόνας κατὰ τῶν **λασποτοίχων** τῶν μεσημβρινῶν πλευρῶν τῶν οἰκιῶν. Μετὰ πάροδον 2-3 ἐτῶν ἡ ἐπήρεια αὕτη τῆς βροχῆς καταρρίπτει τὸν μεταξὺ τῶν λίθων πηλὸν καὶ διαταράσσει τὴν ἰσορροπίαν τοῦ τοίχου κατὰ τοιοῦτον τρόπον, ὥστε σχηματίζει **κοιλιά**, **κοιλιάζει**. Τό ἐπόμενορον ἔτος τὸ κοίλιασμα ἀξάνει καὶ μετὰ πάροδον ὅχι πολλῶν ἐτῶν ὁ μεσημβρινὸς τοίχος διαλύεται καὶ καταπίπτει. Ἀνάγκη πᾶσα τότε νὰ κτισθῇ ἡ **μπάλα ἀπὸ τὸ μέγα**. Ἄλλὰ καὶ ἂν κτισθῇ **μπάλα**, πάλιν μετὰ πάροδον χρόνου θά ἐπαναληφθῇ ἡ αὕτη ἱστορία. Ἴδου ἡ ἀνάγκη, ἧτις ἐπέβαλε τὴν κατασκευὴν τῆς ἀπὸ μεσημβρίας λόντζας, καὶ διὰ τοῦτο ἐκάστη οἰκία ἐν Ἀρτοτίνῃ ἔχει καὶ τὴν λόντζαν.

Ἐκτός ὅμως τῆς προστατευτικῆς ταύτης ὑπηρεσίας, τὴν ὁποίαν προσφέρει ἡ λόντζα, θεραπεύει καὶ ἄλλας ἀνάγκας τῶν ἐνοίκων. Εἶναι δευτέρα οἰκία. Εἰς αὐτὴν ἀπλώνεται ὁ τραχανᾶς πρὸς ἀποξήρανσιν, ἀπλώνεται ὁ σίτος, ὁ ἀραβόσιτος, ἀπλώνονται καὶ ξαίνονται τὰ μαλλιά, γευματίζει καὶ δειπνίζει καὶ κατακλίνεται ἡ οἰκογένεια κατὰ τὸ θέρος, ἐδῶ δὲ γίνονται καὶ οἱ γάμοι. Εἰς τὸ ὑποκάτω μέρος τῆς λόντζας διατρίβουσι τὰ ζῶα, ἀποθηκεύονται τὰ καυσόξυλα, φωλιάζουν αἱ ὄρνιθες καὶ διαμένει ὁ χοῖρος.

Πολλάκις ἡ λόντζα κατέχει ὅλην τὴν μεσημβρινὴν πλευράν. Συνήθως ὅμως κατέχει τὰ δύο τρίτα αὐτῆς, διὰ νὰ ἀφήνῃ τὸν ἀναγκαιοῦντα χῶρον, ὅπως κτίζεται ἡ κλίμαξ ἐκ τοῦ πλαγίου.

Ὅταν κατέχῃ ὀλόκληρον τὴν πλευράν ἡ λόντζα, ἡ κλίμαξ κτίζεται ἀπὸ τὸ ἔμπροσθεν μέρος ἐγκαρσίως πρὸς τὴν λόντζαν καὶ ἐν καιρῷ βροχῆς ἡ ἀνάβασις εἶναι ἀπροστάτετος.

Λόντζαι δύο τύπων ὑπάρχουν. Πρῶτον ἡ **ριχτή**, ὅταν δηλαδὴ ἡ στέγη τῆς εἶναι

προέκτασις τῆς μεσημβρινῆς ποδιάς τῆς στέγης τοῦ σπιτιοῦ. Ἡ στέγη αὐτή, ἐπειδὴ ἔχει μεγάλην κλίσιν, καταλήγει τόσον ἐγγὺς πρὸς τὸ πάτωμα τῆς λόντζας, ἐφ' οὗ στηρίζεται διὰ στύλων, ὥστε ἀφήνει ἀνοιγμα πολὺ χαμηλότερον τοῦ ἀναστήματος ἀνθρώπου, καὶ διὰ τὴν βλέπη τις πρὸς τὰ ἔξω, πρέπει ἀρκούντως νὰ κύπη τὸν αὐχένα καὶ νὰ ἀκουμβᾷ ἐπὶ τοῦ περικλείοντος ξυλίνου κιγκλιδώματος. Ἡ τοιούτου εἴδους λόντζα (Εἰκ. 1), ἥτις βεβαίως εἶναι ὁ προγενέστερος τύπος, εἶναι πληκτικὴ καὶ πολλάκις ἐνοχλητικὴ, διότι ὡς ἐκ τοῦ μικροῦ ὕψους κτυπᾷ τις τὴν κεφαλὴν του συχνὰ ἐπὶ τῆς στέγης. Ὁ τύπος αὐτὸς ἐξελιχθη εἰς τὸν δεύτερον, τὸν καὶ τελειότερον τύπον τῆς **ἀλαμπασάνικης**.

Ἡ ἀλαμπασάνικη λόντζα διαφέρει τῆς πρώτης κατὰ τοῦτο, ὅτι ἐν πρώτοις γίνεται πολὺ εὐρυχωρότερα εἰς μέγεθος, καὶ δεύτερον, τὸ καὶ σπουδαιότερον, ἡ στέγη τῆς δὲν ἀποτελεῖ προέκτασιν τῆς στέγης τῆς οἰκίας, ἀλλ' ἀνεξάρτητον τοιαύτην, συνεχομένην μὲν μετὰ τῆς στέγης τοῦ σπιτιοῦ, ἀλλ' ἀποτελοῦσαν καὶ ἰδίαν τελείαν στέγην μὲ τρεῖς μόνον ποδιές· ἢ μία πρὸς τὴν στέγην τῆς οἰκίας ποδιά ἐξαφανίζεται, συνυπάρχουσα ἐν μέρει πρὸς τὴν ποδιάν αὐτῆς τὴν μεσημβρινήν. Οὕτως ἡ λόντζα αὕτη ἀποτελεῖ οἷον εἰς χωριστὴν οἰκίαν, ἀνοικτὴν πανταχόθεν, ἐκτός πρὸς τὸ μέρος τοῦ μεσημβρινοῦ τοίχου τῆς κυρίας οἰκίας, καὶ μὲ χωριστὴν στέγην, συναντῶσαν κατ' ὀρθὴν γωνίαν τὸν **καβαλλάρη** τῆς στέγης τῆς οἰκίας. Τὴν τελείαν ταύτην στέγην ὑποβαστάζουσι στύλοι ξύλινοι καὶ ἐκ τῶν τριῶν ἀνοικτῶν πλευρῶν, στηριζόμενοι ἐπὶ χονδρᾶς δοκοῦ, **ταμπανιοῦ**, ὅπερ κατὰ τὰ ἄκρα του στηρίζεται εἰς δύο τοίχους καθέτους πρὸς τὸν μεσημβρινόν τοίχον τῆς οἰκίας, οἵτινες ἀποτελοῦσι τρόπον τινὰ τὰς πτέρυγας τῆς λόντζας (Εἰκ 2). Σπίτι μὲ **ἀλαμπασάνικη λόντζα** πάντως εἶναι πεφημισμένον καὶ ἀξιοζήλωτον.

### ***Γ) Προέλευσις καὶ ἑκτασις τοῦ τύπου στερφογάλαρου.***

Ὁ τύπος τοῦ στερφογάλαρου σπιτιοῦ ἐν Ἀρτοτίνῃ εἶναι ἀσφαλῶς ἠπειρωτικός. Τὸν ἐφήρμοσαν Ἠπειρώται μαστόροι, οἵτινες σχεδόν ἀποκλειστικῶς περιέρχονται ὅλα τὰ χωρία τῆς Στερεᾶς Ἑλλάδος καὶ κτίζουν οἰκίας. Τὸν μετέφερον δὲ ἀπὸ τὴν Ἠπειρον, ὅπου εἶναι ἐν χρήσει, ὅπως ἰδίως ὄμμασιν ἀντελήφθη, εἰς τὰ χωριά Κομπζάδες καὶ Σκλήβανη, ὅπου ὑπάρχουν ἀρχαῖαι οἰκίαι τοῦ τύπου τούτου· ὑποθέτω δὲ ὅτι ὁ τύπος οὗτος ἐπὶ χωριάζει καὶ εἰς ἄλλα παλαιὰ χωρία τῆς Ἠπείρου. Ἐννοεῖται ὅτι ὁ τύπος οὗτος τῶν σπιτιῶν ἀπαντᾶται καὶ εἰς τὰ πέριξ τῆς Ἀρτοτίνης χωρία Κωστάριτσα, Σουρούστι, Στρωμίניה, Σιτίστα, Ζηλίστα κλπ. ὅταν πρόκειται περὶ παλαιῶν κτιρίων.

Σήμερον ὁ τύπος οὗτος εἶναι ἀσυνήθιστος· σπύτια στερφογάλαρα δὲν κτίζονται πλέον. Μάλιστα καταρρίπτονται τὰ παλαιὰ καὶ ἐπὶ τῶν θεμελίων των κτίζονται οἰκίαι τοῦ νέου τύπου.

Μετ' ἐμπαιγμοῦ δὲ γίνεται λόγος διὰ τὰ στερφογάλαρα. Θεωροῦνται ὡς οἰκίαι ἀπολιτίστων ἀνθρώπων, καθόνταν μιά φορά μὲ ζῶα μαζί σὲ στερφογάλαρα σπύτια.

### ***Διπλό στερφογάλαρο.***

Στερφογάλαρα διὰ δύο οικογενεῖας ἐνθυμοῦμαι πολλὰ ἐν Ἀρτοτίνῃ καὶ ἐκεῖνο μάλιστα, εἰς τὸ ὅποιον ἐγεννήθη ὁ Ἀθανάσιος Διάκος. Σήμερον ἐν μόνον τοιοῦτον



Εἰκόνα 15: Διπλὸ στερφογάλαρο.

σώζεται, ἀσφαλῶς τὸ ἀρχαιότερον τὸ Σβερκαίϊκο. Ἡ οἰκογένεια, ἥτις τὸ κατεῖχε ἐξέλιπεν ἕνεκα στειρότητος, ἀλλὰ τὸ ὄνομά του σώζεται, **Σβερκαίϊκο**. Τὴν εἰκόνα τούτου παραθέτομεν ἔναντι (Εἰκ. 15). Διὰ τὴν σχηματίσει τις σαφῆ ἰδέαν τούτου ἀρκεῖ τὴν ἐνώση δύο στερφογάλαρα μονοκατοικίας εἰς ἓν οἶκημα ἀκριβῶς τετράγωνον, δηλαδή μὲ τοίχους 16x0,75 πήχεων ἕκαστον, δίδων τὸν προσανατολισμὸν τοῦ μονοῦ στερφογάλαρου· δηλαδή νὰ εἶναι τούτο μεσημβρινὸν, ἀλλὰ καὶ ἐν ταυτῷ βορεινόν, διότι ὡς διπλὴ κατοικία ἀνάγκη νὰ ἔχη δύο κυρίας εἰσόδους, τὴν μίαν ἐκ νότου, ἄγουσαν εἰς τὸ **στέρφο**, καὶ τὴν ἄλλην ἐκ βορρᾶ, ἄγουσαν ἐπίσης εἰς τὸ βορεινὸν **στέρφο**. **Στέρφα** καὶ **γαλάρια** χωρίζονται διὰ μεσοτοιχοῦ λιθίνου. Ἄλλὰ καὶ ἐκάστη κατοικία ἐπίσης χωρίζεται δι' ἑτέρου λιθίνου μεσοτοιχοῦ· ἐπικοινωνοῦσι δὲ πολλάκις διὰ **μεσόπορτας** κατὰ τὸ μεσότοιχον, τὸ χωρίζον τὰ στέρφα.

Ἐννοεῖται ὅτι ἡ τοιοῦτου εἴδους οἰκοδομὴ ἔχει ἀνάγκη δύο προαυλείων, τοῦ πρὸς μεσημβρίαν καὶ τοῦ πρὸς βορρᾶν, τῆς αὐτῆς εὐρυχωρίας ἀμφοτέρων. Ἀντιστοιχῶς πρὸς τὸ μεσημβρινὸν παράθυρον τοῦ μεσημβρινοῦ γαλάρου ὑπάρχει βορεινὸν τοιοῦτον διὰ τὸν φωτισμὸν τοῦ βορείου στέρφου καὶ ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ τοίχου πρέπει νὰ ἀνοίγωνται δύο παράθυρα ἢ τέσσαρα, ἀνὰ ἓν ἢ δύο φωτίζοντα ἕκαστον γαλάρου. Ἐπίσης ἀντιστοιχῶς πρὸς τὴν νοτίαν ἐξώθυραν τοῦ μεσημβρινοῦ κατωγείου εὐρίσκεται καὶ ἡ **ἐξώπορτα** τοῦ βορεινοῦ τοιοῦτου.

Αἱ τοιοῦτου εἴδους οἰκοδομαὶ ἐθεωροῦντο ὡς κτίρια πολυτελείας καὶ τὰ ἔκτιζον οἱ εὐπορότεροι, ἵνα κατοικῶσιν ἐν τῷ αὐτῷ οἰκοδομήματι καὶ τὰ τέκνα αὐτῶν, ὅσάκις ἐγένετο ἀνάγκη νὰ γίνῃ ὁ χωρισμὸς τῆς οἰκογενείας λόγω ἀποκαταστάσεως τούτων. Εἶναι γνωστὸν ὅτι αἱ παλαιότεραι οἰκογένειαι συνέζων καὶ τῶν ἐγγόνων πολλάκις ἀποκαθισταμένων, καὶ συνέβαινε τὸ ἀληθῶς περιεργὸν νὰ συζῶσι καὶ τεσσαράκοντα ἄτομα ὁμοῦ. Τὸ τοιοῦτον συμβαίνει καὶ σήμερον ἀκόμη ἐν Μακεδονίᾳ. Εἰς τὰ Βέντζια καὶ τὰ Χάσια, τὰ ὁποῖα περιώδευσα, συνήντησα πολυμελεῖς τοιαύτας οἰκογενείας, ἐν αἷς συνέζων ἕγγαμα ζεύγη ἀδελφῶν 4-5, τὰ ὁποῖα ἐν τῇ αὐτῇ κοίτῃ ἐσκεπάζοντο διὰ τοῦ αὐτοῦ σκεπάσματος, συνέτρωγον καὶ ἐν γένει ὁμοῦ διηγόν, διευθυνόμενα ὑπὸ τοῦ πατριαρχικῆν ἐξουσίαν ἀσκοῦντος γέροντος πατρός.

Τὰ διπλᾶ λοιπὸν στερφογάλαρα αὐτὸν τὸν προορισμὸν εἶχον, νά παρέχουν ἀρκετὸν ὡρὸν πρὸς συμβίωσιν πολυμελεστάτης οἰκογενείας, ἥτις κατ' ἀνάγκην πολλακίς διεχωρίζετο εἰς δύο τοιαύτας πρὸς ἀνετωτέραν διαμονήν. Ἄλλὰ τοῦτο κατωρθοῦτο μόνον ὑπὸ εὐπορουσῶν οἰκογενειῶν, αἵτινες ἠδύναντο νά διαθέσουν τὰ μέσα πρὸς οἰκοδομὴν τοιούτων κτιρίων. Καὶ πράγματι ἐν Ἄρτοτινῇ τοιαύτας οἰκίας εἶχον αἱ προέχουσαι οἰκογένειαι τῶν Παπανικολαίων, Σβερκαίων, Σταυραίων, Διαμανταίων κλπ.

Ἐκεῖνο τὸ ὁποῖον ἐμποιεῖ ἐκπληκτικὴν ἐντύπωσιν εἰς τὰς οἰκίας ταύτας εἶναι τὸ ἄφθονον ὑλικὸν τῆς ξυλείας καὶ τὸ κολοσσιαῖον πάχος τῶν **ματεριῶν, μαχιάδων καὶ φαλλιδιῶν**. Ἀκέρια ἔλατα ἔριχναν ἀπάνω κατὰ τὴν χαρακτηριστικὴν φράσιν τῶν ἐπιχωρίων, **γιατί τὰ εἶχαν στὴν ἄκρη στοῦ χωριό!**. Τώρα ἐπιβάλλονται εἰς τὸν ἐπισκέπτῃ τὰ ὑλικά ταῦτα διὰ τε τὸ κολοσσιαῖον πάχος αὐτῶν, ὅσον καὶ διὰ τὸ μελανώτατον στυλπνὸν χρῶμα, ὅπερ τοῖς προσήψεν ἢ ἐκ τοῦ πολυχρονίου καπνίσματος σχηματισθεῖσα αἰθάλη.

Πρὸ τοῦ προαυλείου τῶν σπιτιῶν αὐτῶν ἐκτείνονται καὶ **κῆπια**, κῆποι δηλαδὴ ποτιστικοί, ἐν οἷς οἱ ἔνοικοι ἐκαλλιέργουν καὶ καλλιεργοῦν εἰσέτι τὰ κηπευτικά των εἶδη, τὰ τόσο ἀναγκαῖα εἰς τὴν διατροφήν των. Οἱ κῆποι οὗτοι περιφράσσονται συνήθως διὰ πασσάλων κεδρίνων (**παλούκια κέδρινα**), διὰ τὴν στερεότητα, οἷτινες κατὰ τὴν κορυφὴν πλαισιοῦνται διὰ λεπτῶν δοκῶν ἐπίσης κεδρίνων, διὰ νά μὴ διαταράσσωνται ἐκ τῆς θέσεώς των. Τό τοιοῦτον περίφραγμα, γινόμενον διὰ πυκνὰ ἐμπηγνυμένων παλουκίων, ἐμποδίζει τὴν εἴσοδον οὐ μόνον τῶν ζώων, ἀλλὰ καὶ τῶν ὀρνίθων ἀκόμη. Ἡ εἰς αὐτοὺς εἴσοδος ἐγένετο καὶ γίνεται εἰσέτι διὰ τῆς **ἀμπάρας ἢ ἀμπατῆς**. Τό ξύλινον αὐτὸ περίφραγμα, ὅπερ διαγράφει καὶ τὰ ὅρια ἐνὸς κήπου, λέγεται **φράχτη**. Σπανιώτερον οἱ κῆποι περιφράσσονται διὰ τοίχου, ὅστις λέγεται **μάντρα**. **Ἔφκειασα μάντρα· μάντρωσα τὸν κῆπο μου**, εἶναι αἱ συνήθεις φράσεις τῶν ἐνεργειῶν τούτων.

Ἐκτὸς τῶν ἄλλων κηπευτικῶν, ἅτινα περιεῖχον οἱ κῆποι, ἀπαραιτήτως ἔπρεπε νά ἔχωσι καὶ **κεντρομηλιές**. ; Τὰ μῆλα θεωροῦνται οἱ ἐκλεκτότεροι καρποὶ ἐν Ἄρτοτινῇ.



Εἰκόνα 16: Ἀμπάρα ἢ ἀμπατή.

### **Χαμόγειο σπίτι.**

Παραλλήλως πρὸς τὸν ἀνωτέρω περιγραφέντα τύπον τοῦ στερφογάλου ἤτο ἐν χρῆσει καὶ ὁ τύπος τοῦ χαμηλοῦ σπιτιοῦ, τοῦ λεγομένου **χαμόγειο**. Τοῦτο εἶναι τὸ ἕτερον ἡμισυ τοῦ στερφογάλου, ἤτοι τὸ στέργο, διαστάσεων πηχ. 8x6 καὶ ὕψους 4.

Ἀποτελεῖ ἓν μόνον δωμάτιον, τὸ ὁποῖον καὶ κατοικεῖται. Δέν ἔχει κανέν πάτωμα καὶ οἱ ἔνοικοι κάθηνται εὐθὺς εἰς τὸ ἔδαφος τῆς γῆς, ἐπιστρωνόμενον κατὰ περιόδους μέ στρῶμα λάσπης τοῦ ῥηθέντος ἀργελλώδους κοκκινοχώματος. Τά τοιαῦτα σπίτια ἔκτιζον οἱ πτωχοί, ἀποφεύγοντες τὰ στερφογάλαρα ὡς πολυτελείας κτίρια. Τοιαῦτα σπίτια δέν σώζονται σήμερον ἐν Ἀρτοτίνῃ, ἀντικατασταθέντα δι' οἰκοδομῶν τῶν νεωτέρων τύπων. Ἄλλὰ καὶ ἂν που σώζεται κανέν, δέν εἶναι κατοικήσιμον, ἀλλὰ χρησιμοποιεῖται δι' ἀχυρῶνα.

### Τὸ μονόσπιτο.



Εἰκόνα 17: Μονόσπιτο.

Συγχρόνως πρὸς τὴν χρῆσιν τῶν δύο ἀνωτέρω τύπων ἐχρησιμοποιεῖτο παλαιότερα τὸ **μονόσπιτο**, ἀνώγειος δηλαδὴ οἰκία, ἀποτελουμένη ἀπὸ τὸ ἥμισυ τοῦ στερφογάλαρου, τὸ γαλάριο, ἧς εἰκόνα παραθέτω ἐνταῦθα.

Εἶναι ἀκριβῶς τετράγωνος οἰκία πηχ. 6x6 ὕψους 8. Πρὸς τὸ μεσημβρινόν μέρος ἔχει λόντζαν, τῆς ὁποίας ἡ στέγη διήκει ἀπὸ τῆς μιᾶς εἰς τὴν ἄλλην γωνίαν, στηριζομένη ἐπὶ τῶν προεξεχόντων τοίχων καὶ τῶν κεδρίνων στύλων, οἷτινες ἐπικάθηνται εἰς τὸ **ταμπάνι**, ὅπερ καὶ τοῦτο στηρίζεται ἐπὶ τῶν τοίχων καὶ ἄλλων ὑποκάτωθεν ὑποβασταζόντων στύλων. Τὸ μόνον δωμάτιον, ὅπερ ἀποτελεῖ ἡ ὅλη οἰκία, φωτίζεται ἐκ δύο παραθύρων ἐπὶ τοῦ βορείου τοίχου, δύο ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ, καὶ ἑνὸς ἐπὶ τοῦ νοτίου, διαστάσεων οἷαι καὶ αἱ τῶν παραθύρων τοῦ περιεγραφέντος στερφογάλαρου. Τά παράθυρα ταῦτα παλαιότερον εἶχον τὰ **κανόνια**, τὰ ὁποῖα ἀφηρέθησαν νῦν, θεωρηθέντα ὡς ἀναχρονισμός. Τὸ πάτωμα εἶναι ἐστρωμένον διὰ χώματος (**χωματόσπιτο**), ὅπως καὶ εἰς τὸ γαλάριο, καὶ φέρει τὴν ἐστίαν κατὰ τὸ μέσον.



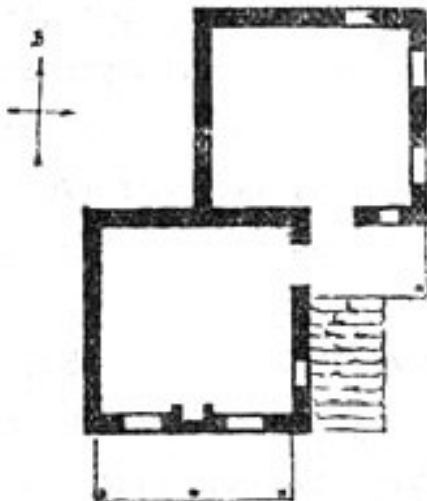
Τό ὑποκάτω τοῦ ἀνωγείου τούτου ἀποτελεῖ τό κατώγειον, ὅπερ εἶδομεν εἰς τὸ στερφογάλαρο, καὶ τὸ ὅποιον χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη τοῦ χωρικοῦ. Φωτίζεται ἀπὸ ἓνα μόνον φεγγίτην ἐξ ἀνατολῶν καὶ εἰσέρχεται τις εἰς αὐτὸ διὰ τῆς ἐξ ἀνατολῶν θύρας, τῆς **κατωγόπορτας** λεγομένης. Αὕτη εἰς τὴν κάτω, πρὸς τὸ μέρος ὅπου κλείει, γωνίαν φέρει τὴν ῥηθεῖσαν ὀπήν, δι' ἧς δύναται νὰ εἰσέρχεται καὶ ἐξέρχεται ἡ γάτα ἢ ὀπὴ αὕτη φωτίζει ἀρκούντως τὸ σκοτεινὸν κατώγειον καὶ λέγεται **φεγγίτης**.

Ἐξω τοῦ κατωγείου καὶ κάτω ἀπὸ τὸ πάτωμα τῆς λόντζας ὁ ἀπὸ τῆς βροχῆς καὶ τοῦ ψύχους προφυλασσόμενος χώρος χρησιμοποιεῖται ὡς στάβλος τῶν φορτηγῶν ζῶων κατὰ τὸ θέρος.

Πρὸς μεσημβρίαν τῆς οἰκίας εὐρίσκεται τὸ προαύλειον, ὅπου ἡ **τρακάδα** τῶν ξύλων, τὰ ὅποια χρησιμοποιοῦνται τὸν χειμῶνα. Πρὸς ἀνατολὰς εἶναι τὸ ἀλώνι, κύκλος διαμέτρου 7-8 μέτρων λιθόστρωτος, ὅπου ἀλωνίζεται τὸ θέρος ὁ σῖτος καὶ ἐπισωρεύεται κατόπιν ἢ κόπρος τῶν ζῶων μεταφερομένη ἐκ τοῦ στάβλου διὰ νὰ μεταφερθῇ ἐπ' εὐκαιρίᾳ εἰς τοὺς ἀγρούς καὶ τὴν ἄμπελον.

### **Τὸ ντιβέτικο σπίτι.**

Ἀπὸ τὸ ἀνώγειον μονόσπιτο προέκυψε τὸ ντιβέτικο, τὸ ὅποιον εἶναι συνδυασμὸς δύο μονόσπιτων.



Εἰκόνα 18: Κάτοψις μονόσπιτου.

Ὡς ἐκ τῆς ὑπ' ἀριθμὸν 19 εἰκόνας καὶ τῆς παρατιθεμένης κατόψεως φαίνεται, τὰ δύο μονόσπιτα συνεδυάσθησαν κατὰ τοιοῦτον τρόπον, ὥστε πρὸς τὴν μεσημβρίαν νὰ σχηματίζεται γωνία προστατευτικὴ ἀπὸ τῆς παγερᾶς πνοῆς τοῦ βορρᾶ, πρὸς τὰς δύο πλευράς τῆς ὁποίας ἀνοίγονται αἱ δύο ἐξώθυραι, αἵτινες ἄγουσιν εἰς τὰ δύο δωμάτια τοῦ σπιτιοῦ. Ἐν τῇ γωνίᾳ ταύτῃ κατασκευάζεται καὶ λιθίνη κλίμαξ καταλήγουσα ἄνω εἰς μικρὸν πλακόστρωτον ἐπίπεδον, φέρον ἄνωθεν στέγην, ἵνα προστατεύεται ἀπὸ τῆς βροχῆς. Καὶ τὰ δύο δωμάτια εἶναι ἀνώγεια καὶ ἔχουσι τὸ πάτωμα ἐστρωμένον μὲ χῶμα ὡς προείπομεν διὰ τὸ **μονόσπιτο**.

Τὰ τοιαῦτα πατώματα ἐσχάτως ἀντικατεστάθησαν διὰ σανιδίων. Τὰ παράθυρα, ὡς συνήθως μικρά, ἔφερον κανόνια, ἀλλὰ ταῦτα χάριν νεωτερισμοῦ σήμερον ἀφηρεθήσαν ἀντικατασταθῆντα δι' ὑελοπινάκων.

Πρὸ τοῦ μεσημβρινοῦ τοῦ μεσημβρινωτέρου τετραγώνου ὑπάρχει κρεμαστὴ λόντζα πρὸς προστασίαν αὐτοῦ ἀπὸ τὸν φθοροποιὸν **μέγαν**. Εἰς ἄλλα ντιβέτικα λείπει ἡ λόντζα αὕτη.



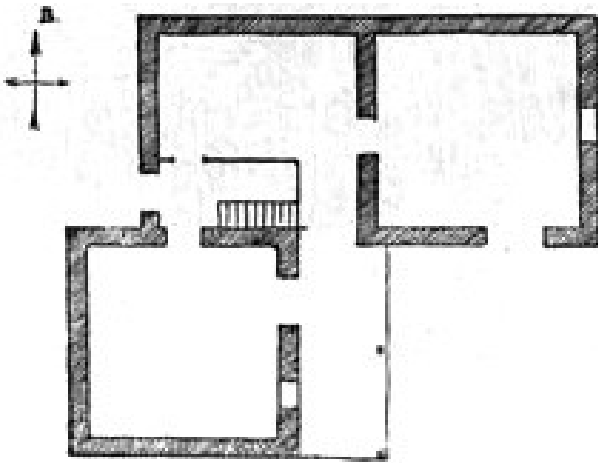
Εἰκόνα 19: Ντιβέτικο σπίτι.

Κάτω ἀπὸ τὰ δύο ἀνώγεια εὐρίσκονται δύο κατώγεια, εἰς τὰ ὁποῖα εἰσέρχεται τις διὰ τῶν 2 θυρῶν (**κατωγόπορτες**), κατεσκευασμένων ὡς καὶ ἡ θύρα τοῦ μονόσπιτου. Τὰ κατώγεια ταῦτα φωτίζονται διὰ τῶν φεγγιτῶν καὶ χρησιμεύουσιν ὡς ἀποθήκαι τοῦ χωρικοῦ.

Ὁ τύπος οὗτος προέκυψεν ἀσφαλῶς ἀπὸ τὸ **μονόσπιτο**, διὰ τὰς ἐξῆς ἀνάγκας. Τὸ μονόσπιτο τοῦτο, τὸ ὁποῖον ἦτο ἀρκετὸν διὰ τὰς ἀνάγκας ἑνὸς πτωχοῦ χωρικοῦ, ἦτο ἀνεπαρκέστατον διὰ τὴν οἰκῆσιν εὐπόρου ὀπωσδήποτε νοικοκύρη, ὁ ὁποῖος ἐκτὸς τῆς ἀνάγκης τοῦ νὰ κατοικῇ, αἰσθάνεται καὶ τὴν ἀνάγκην τῆς φιλοξενίας<sup>4</sup>. Περιποίησις καὶ διανυκτέρευσις ξένων ἐντὸς τοῦ μόνου δωματίου, ὅπερ διαθέτει ὁ πτωχός, εἶναι ἀδύνατος. Ἴδου λοιπὸν ὁ λόγος πρόδηλος, δι' ὃν ἐκ τοῦ μονόσπιτου κατ' ἀνάγκην παρήχθη ὁ τύπος τοῦ ντιβέτικου ὡς συνέχεια τῆς ἀρχιτεκτονικῆς τῶν παλαιότερων χρόνων ἐν Ἀρτοτίνῃ καὶ τοῖς περιχώροις. Ἐνθυμοῦμαι ὅτι ὅλοι οἱ σύγχρονοι τῆς παιδικῆς μου ἡλικίας νοικοκυραῖοι· καὶ στρατιωτικοὶ τῆς Ἀρτοτίνης εἶχον ντιβέτικα σπίτια, τῶν ὁποίων τὰ πλεῖστα σήμερον δέν ὑφίστανται ἀντικατασταθέντα δι' οἰκιῶν τοῦ νεωτέρου τύπου. Ἐν τούτοις σώζονται περὶ τὰ δέκα τοιαῦτα.

Συνδυασμὸς στερφογάλαρου καὶ ντιβέτικου εἶναι ἡ διὰ τῆς ἔναντι κατόψεως (Εἰκ. 20) καὶ τῆς ὑπ' ἀριθμὸν 21 εἰκόνας παριστανομένη οἰκία τῆς Ἀρτοτίνης. Πρώτη ἦτο ἡ παλαιά, τὸ στερφογάλαρο, τὴν ὁποίαν ἔλαβεν ὡς προῖκα ἀπὸ τὰ πενθερικά του ὁ πάππος μου.

<sup>4</sup> Ὁ ξένος ἐν Αἰτωλία εἶναι ἀληθῶς προσποιούμενος τοῦ Διὸς. Ὑποχρέωσιν θεωροῦσι τὴν φιλοξενίαν οἱ χωρικοί.



Εἰκόνα 20: Κάτοψις τῆς εἰκ. 21.

Κατὰ τὸν χρόνον τῆς ἀκμῆς τοῦ πάππου μου εὐρίσκετο ἐν ἀκμῇ ὁ τύπος **ντιβέτικο**. Χάριν οἰκονομίας ὅμως ἐπροτίμησε τὸν συνδυασμὸν τῆς οἰκοδομῆς· δηλαδή ἀποστεγάσας τὸ παλαιὸν στέροφον ὠκοδόμησεν ἐπ' αὐτοῦ δεύτερον **πάτον**, ὡς ἐν τῶν δύο τετραγώνων, εὐθύς δὲ ἀπὸ τῆς ἐξωθύρας τοῦ παλαιοῦ στέροφου κατ' ὀρθὴν γωνίαν ἔκτισε τὸ δεύτερον τετράγωνον ἐξέχον τοῦ δυτικῆς τοίχου τοῦ παλαιοῦ στεροφογάλου καὶ τοῦ ἐποικοδομηθέντος πρώτου τετραγώνου, ὥστε νὰ σχηματίζεται ἡ δευτέρα βορεινὴ γωνία, ἐξ ἧς ἠνοιχθη μικρὰ εἴσοδος (**ἀπάνω πόρτα**).



Εἰκόνα 21: Ντιβέτικο καὶ στεροφογάλαρο ὄμοῦ.

Τὸ νέο ντιβέτικο ἠκολούθησε τὰς βελτιώσεις, ἃς ὑπέστη ὁ τύπος οὗτος· δηλαδή τὰ πατώματα ἔγιναν ἐκ σανίδων, τὸ μεσημβρινώτερον δὲ δωμάτιον ἔγινε **μουσαφίρ' ὄντᾶς**. Κατὰ τὸν δυτικόν, μεσημβρινὸν καὶ ἀνατολικὸν τοῖχον ὑψώθησαν **μιντέρια**, τὰ ὁποῖα ἤκουσα ὀνομαζόμενα **μιντερλίκια**.

Πρὸ τοῦ ὄντᾶ κατεσκευάσθη **λόντζα** ἄνευ στύλων ὑποβασταζόντων, εἰς τὴν ὁποῖαν φέρει ἡ **παλκονόπορτα** λεγομένη. Ὁ ἐξώστης δὲ ὑπὸ τοῦ πάππου μου ἐχαρακτηρίζετο ὡς **ντιβάνι**· **θά βγῶ στὸ ντιβάν'** νὰ κοιμηθῶ· **ἄπλωσα τὸν τραχανᾶ στὸ ντιβάνι**. Ὁ ὄντᾶς αὐτὸς ἐταβανώθη προσέτι καὶ τὸ ταβάνι του σῶζεται **σιλπνὸν** καὶ μέλαν ἐκ τῆς αἰθάλης τοῦ καπνοῦ. Κατὰ τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον εἶχε κατασκευασθῆ ἡ ἐστία καὶ ἐπάνωθεν ταύτης τεχνικωτάτη **καπνοδόχη**, ὁ **μούχαρης**, ἐξέχουσα **κοιλία** διὰ νὰ περιλαμβάνῃ τὸν καπνὸν τῆς ἐστίας. Ὁ **μούχαρης** ἐκτίζετο μὲ **τεμάχια κεράμων ὀρθίως τοποθετούμενα** καὶ δι' **ἀσβέστου συνδεόμενα**.

Ἐπίσης εἰς ὕψος ἀναστήματος ἀνθρώπου ἐπὶ τῶν τοίχων ἐκαρφώνοντο σανίδες, στερεούμεναι δι' ὑποστηριγμάτων καὶ χρησιμεύουσαι διὰ τὴν ἐναπόθεσιν πραγμάτων. Τὰ σανίδια αὐτὰ ἐλέγοντο **ράφια**. Κάτω ἀκριβῶς ἀπὸ τὰ ράφια ἐνεπηγνύοντο ἤλοι κατὰ σειρὰν ὡς ἀναρτήρες. Ἀπ' αὐτῶν ἐκρέμοντο σπαθιά, ὄπλα καὶ ἐνδύματα. Παραθύροι ἦσαν δύο ἐκατέρωθεν τῆς καπνοδόχης καὶ ἄλλαι ὑψηλότερα ἀπὸ τὰ ράφια. Τὸ ἐσωτερικὸν τῶν τοίχων ἦτο ἐπαλειμμένον διὰ λάσπης καὶ ἐπιχρισμένον δι' ἀσβεστίου γάλακτος.

Τὸ ταβάνι τεχνικώτατα κατεσκευασμένον ἔφερεν εἰς τὸ μέσον κύκλον μὲ πλαίσιον ἐκ ξυλίνων πῆχων. Ὀλόγυρα τοῦ πλαισίου τούτου ἦσαν ἐμπεπηγμένοι ἤλοι, ἀφ' ὧν ἐκρέμοντο σταφυλαί, μῆλα, κυδώνια καὶ δέσμαι βασιλικῶ. Αὐτὸς ἦτο ὁ κόσμος ἐν γένει τοῦ ὄντα, ὁ ὁποῖος, χρησιμεύων κυρίως διὰ τοὺς ξένους, σπανιώτατα κατωκείτο ὑπὸ τῶν ἰδιοκτητῶν.

### **Σπίτι ἀνωκάτωγο.**

Τὸν τύπον τοῦ ντιβέτικου διεδέχθη ὁ τύπος τοῦ ἀνωκάτωγο, δηλαδὴ τοῦ ἐπιμήκους σπιτιοῦ, ὅπερ ἐκτὸς κατωγείου ἔχει καὶ τὸ ἀνώγειον. Τὰ πρῶτα **ἀνωκάτωγα** εἶναι ἀνατολικά· δηλαδὴ μακρὰ τῶν πλευρῶν εἶναι ἐστραμμένη πρὸς ἀνατολὰς καὶ φέρει ἢ μικρὸν ἐξώστην, προστατευόμενον ὑπὸ ὑποστέγου, ἢ λόντζαν, περιλαμβάνουσαν πλέον τοῦ ἡμίσεως τοῦ μήκους τοῦ τοίχου. Ὅτε ἐξώστης καὶ ἡ λόντζα προέκυψαν καὶ ἐξ ἄλλων μὲν λόγων, ἀλλὰ κυρίως ἐκ τῆς ἀνάγκης τῆς προστασίας τῆς κυρίας εἰσόδου τῆς οἰκίας. Ξυλίνη, ἢ λιθίνη, ἢ καὶ κατὰ τὸ ἥμισυ μὲν λιθίνη, τὸ δ' ἕτερον ἥμισυ ξυλίνη, κλίμαξ ἄγει ἀρκτικῶς ἢ μεσημβρινῶς πρὸς τὸν ἐξώστην ἢ τὴν λόντζαν, ἅτινα περιβάλλονται διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος ἢ καὶ λιθίνου χείλους, ὡσάκισ τὰ ὑποστηρίγματα αὐτῶν εἶναι τοῖχοι.

Ἀντιστοίχως πρὸς τὴν εἴσοδον ταύτην καὶ πρὸς τὸ κατώγειον ἄγει ἐξώθυρα, ἢ κατωγόπορτα, προφυλασσομένη ἀπὸ τὰ ἀνεμόβροχα διὰ τοῦ ἐπάνωθεν ἐξώστου ἢ λόντζας.

Τὰ τοιαῦτα ἀνωκάτωγα σπίτια κτίζονται μὲ μῆκος πηχ. 8x16 ἢ 8x14 καὶ ὡς οἰκονομικότερα μὲ διαστάσεις πηχ. 7x12. Τὸ ὕψος τῶν δέν ὑπερβαίνει τοὺς 8 πῆχεις. Μετέπειτα οἱ τύποι ἐστράφησαν πρὸς μεσημβρίαν, δηλαδὴ ἡ μακρὰ πλευρὰ ἔγινε μεσημβρινὴ καὶ ἐξησφαλίσθη μὲ μακράν, σχεδὸν ὅσον τὸ μῆκος τοῦ τοίχου, λόντζαν ῥιχτὴν ἢ ἀλαμπασάνικην. Οἱ τοιούτου εἴδους τύποι εἰς τὰ ἀνώγεια ἔχουσιν ἀπαραιτήτως τρία δωμάτια, τρία **κουτιά** ὅπως λέγουν: **ἔφκειασε ἀνώγειο μὲ τρία κουτιά**. Τὰ δύο δωμάτια, τὰ μεγάλα, κατέχουν τὸν βόρειον καὶ μεσημβρινὸν τοῖχον, τὸ δὲ μικρὸν τὸ μέσον.

Πρὸ τοῦ μικροῦ δωματίου χωρίζεται προθάλαμος, κοινῶς **μεσάντρα**, ἐξ οὗ εἰσέρχεται τις εἰς ἓν ἐκ τῶν τριῶν δωματίων δι' ἐκάστης τῶν ἀγουσῶν εἰς ταῦτα ἔσω θυρῶν. Ἄν ἡ οἰκία ἔχη στροφὴν μεσημβρινὴν τὰ μεγάλα δωμάτια εἶναι ἀνατολικὸν καὶ δυτικόν. Κατὰ τοὺς δυτικὸν καὶ ἀνατολικὸν ἢ βόρειον καὶ μεσημβρινὸν τοίχους ἐκάτερον τῶν μεγάλων δωματίων ἔχει καπνοδόχας, μπουχαριά. Τὸ μεσαῖον μικρὸν δωμάτιον οὐδέποτε φέρει καπνοδόχην. Τὸ ἐν τῶν μεγάλων δωματίων λέγεται **μαγειριό**, τὸ ἄλλο **ὄντᾶς**. Τὸ μικρὸν λέγεται **καμαροῦλα**. Εἰς τὸ μαγειριὸ ἐκτελοῦνται ὑπὸ τῆς οἰκοδεσποίνης ἅπασαι αἱ οἰκιακαὶ ἐργασίαι καὶ διαμένει ἢ οἰκογένεια κατὰ τὸν χειμῶνα παρὰ τὴν ἐστίαν. Ὁ ὄντᾶς παλαιότερα μὲ **μεντερλίγια** (χάριν τοῦ συγχρονισμοῦ ἰσοπεδῶθησαν τὰ πατώματα τῶν παλαιότερων τούτων οἰκιῶν πλὴν τοῦ

πατώματος μιᾶς οἰκίας ἐν Ἄρτοτινῇ, ὅπερ κρατεῖ ἀναλλοιώτων τὴν παλαιάν του μορφήν) ἐχρησίμευε διὰ τὴν ὑποδοχὴν τῶν ξένων, τὴν τέλεσιν γάμων καὶ διὰ πᾶσαν εἰς ὠρισμένας ἐορτάς συνάθροισιν.

Ἡ μικρὰ μεσαία κάμαρη, ἣτις φέρει καὶ μικροσκοπικὸν δυτικὸν ἢ βόρειον, ἀναλόγως τῆς στροφῆς, παράθυρον εἶναι ἢ ἀποθήκη συνήθως διὰ τὰ προικῶα τῆς οἰκοδεσποίνης, κιβώτια, στρώματα, σκεπάσματα κλπ. καὶ ἐδῶ κατασκευάζεται ὁ **γοῖκος**. Ἐπίσης εἶναι τὸ δωμάτιον, εἰς τὸ ὁποῖον τοποθετεῖ ἢ εἰς ὥραν γάμου φθάνουσα κόρη τοῦ οἰκοδεσπότου τὰ πολύτιμα αὐτῆς ἀντικείμενα καὶ ἐντεῦθεν ὀδηγεῖται ὡς νύμφη νά δεχθῆ τοὺς νυμφικοὺς στεφάνους.

Ἐκάτερον τῶν μεγάλων δωματίων φέρει παράθυρα δύο ἐκατέρωθεν τῶν καπνοδοχῶν καὶ ἀνά ἐν πρὸς τὸν ἀνατολικὸν ἢ μεσημβρινόν, προκειμένου περὶ μεσημβρινῆς οἰκίας, τοῖχον παράθυρον.

Τὰ παράθυρα ταῦτα δὲν εἶναι ἐκεῖνα, τὰ ὁποῖα ἐγνωρίσαμεν εἰς τὸ στερφογάλαρον καὶ τὰ ὁποῖα διεδέχθη ἀπ' αὐτοῦ τὸ **ντιβέτικο**. Ἐγίναν μεγαλύτερα, διαστάσεων 1,20 ἢ 1,30x0,75 ἢ 0,80· ἀφηρέθησαν τὰ κανόνια ἐντελῶς, τοῦλάχιστον ἀπὸ τὸν ὄντᾶν, καὶ τὴν θέσιν των κατέλαβον τὰ τζάμια. Χρῆσις τῶν τζαμιῶν ἔγινεν ἐσχάτως· πρότερον ἀπλῶς τὰ παράθυρα ἐκλείοντο μόνον μὲ τὰ παραθυρόφυλλα.

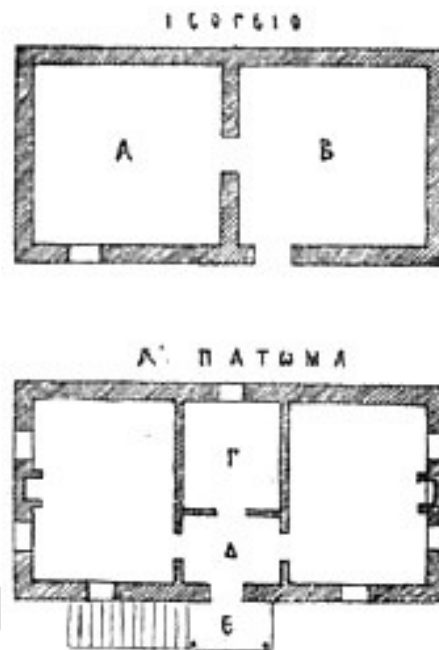
Τὸ κατώγειον τῶν τοιούτου εἴδους σπιτιῶν διαιρεῖται εἰς δύο διαμερίσματα διὰ μεσοτοιχοῦ, ἐπικοινωνοῦντα δι' ἐσωθύρας. Τὸ ἐν τῶν διαμερισμάτων χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη τοῦ οἴνου καὶ ἄλλων ἀντικειμένων τοῦ οἴκου, ὡς φέρ' εἰπεῖν τυροῦ, βουτύρου, ἀγγείων κλπ. τὸ δ' ἕτερον πρὸς σταβλισμὸν τῶν ζώων.

### **Πύργος ἢ κούλια.**

Κατὰ τοὺς χρόνους τῆς ἀκμῆς τοῦ μονοῦ στερφογάλαρου ἢ καὶ κατὰ τὴν μετάβασιν ἀπὸ τούτου εἰς τὸ ντιβέτικο ὑπῆρχεν ἐν Ἄρτοτινῇ καὶ ὁ **πύργος ἢ κούλια** τῶν Κουτσαγγελαίων, παλαιᾶς οἰκογενείας πολιτευομένων. Τοῦτο ἦτο τετράγωνος τριώροφος οἰκία φέρουσα ἐπὶ τῶν τοίχων ὀπὰς, τὰς πολεμίστρας, καὶ φεγγίτας διὰ τὸν φωτισμόν. Ἐπάνωθεν τῆς κυρίας εἰσόδου, ἣτις ἔφερεν εἰς ἐσωτερικὴν κλίμακα, ἄγουσαν ἀπὸ ὀρόφου εἰς ὄροφον μέχρι τοῦ ἀνωτάτου, ὑπῆρχεν ὀπὴ τριγωνικὴ ἐν εἶδη κόγχης δι' ἐξεχόντων λίθων σχηματιζομένη. Ἀπὸ ταύτης ἦτο δυνατὸν νά καταχύνεται **θερμός**, δηλαδὴ καυτὸν ὕδωρ, κατὰ τῆς κεφαλῆς οἴουδήποτε, ὅστις θά ἐπεχείρει νά παραβιάσῃ τὴν θύραν καὶ εἰσέλθῃ εἰς τὸν πύργον. Συνεχῆς μὲ τὸν πύργον ἦτο κτισμένη καὶ οἰκία.

### **Τετράγωνος οἰκία.**

Τον τύπον τῆς τετραγώνου οἰκίας ἐφήρμοσεν ἐν Ἄρτοτινῇ πρῶτος ὁ συνταγματάρχης τοῦ 1860 καπετάν Σιαφάκας, ἀπόγονος τοῦ ὀπλαρχηγοῦ τῆς ἐπαναστάσεως Σιαφάκα. Ἐπιβαλλόμενος πολιτικῶς καὶ οἰκονομικῶς ὁ χωροδεσπότης οὗτος ἐπὶ τῶν συμπολιτῶν του, ἠθέλησε νά ἐπιβληθῆ ἔτι μᾶλλον διὰ τῆς πολυτελοῦς



Εἰκόνα 22: Α) Ἀποθήκη, Β) Στάβλος, Γ) Καμαροῦλα, Δ) Μεσάντρα Ε) Ἐξώστης

καὶ ἐξαιρετικῆς εἰς τὸν τόπον οἰκίας του. Ὡκοδόμησε λοιπὸν τετράγωνον ἀκριβῶς οἰκίαν πῆχ. 16x16 (Εἰκ. 23), τὴν ὁποῖαν διήρεσεν εἰς 4 μεγάλα δωμάτια, ὧν τὸ ἓν ἐχρησίμευεν ὡς αἵθουσα ὑποδοχῆς πολυτελεστάτη, διότι ἐκτὸς τῶν καναπέδων καὶ καρεκλῶν, τὰς ὁποίας πρώτην φοράν αὐτὸς ἐχρησιμοποίησεν ἐν τῷ τόπῳ τούτῳ, ἐν τῷ μέσῳ ἔστησε καὶ τράπεζαν πολυτελείας καὶ τοὺς τοίχους ἐκόσμησε μέ φωτογραφίας καὶ κοθρέπτας, παρ' οὗς καὶ νῦν εἰσέτι κρέμανται ἐπιβλητικῶς τὰ παλαιὰ πολεμικὰ ὄπλα τῶν προγόνων τοῦ καπετάνου.



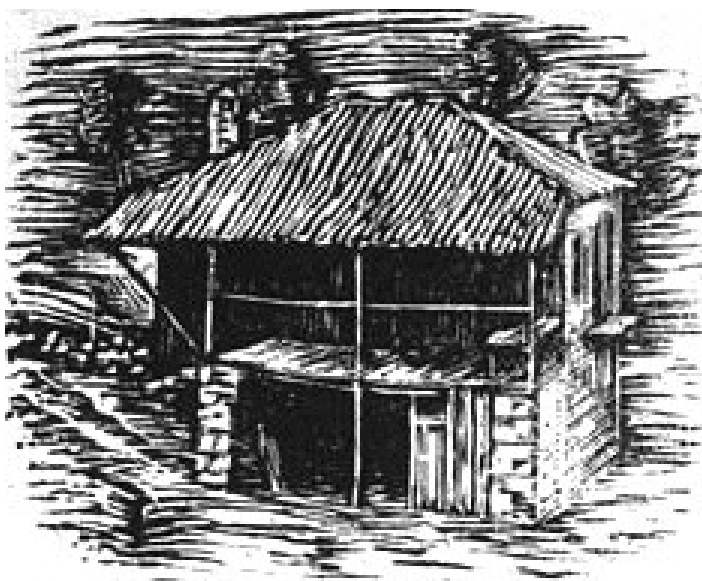
Εἰκόνα 23: Σπίτι τετράγωνο.

Τὸ ὕψος τῆς οἰκίας εἶναι 12 πῆχεων καὶ ἐπὶ τῶν τριῶν πλευρῶν φέρει ἀνά ἓνα πολυτελῆ ἐξώστην κιγκλιδόφρακτον καὶ ἄνευ ὑποστέγου. Τὰ παράθυρα ἔγιναν κατὰ τον νέον συρμὸν μεγάλα 1,50x1,00 καὶ αἱ θύραι ἐπίσης μεγάλα. Πλὴν τούτου ἐχρωματίσθησαν θύραι, παράθυρα καὶ κιγκλιδώματα ἐξωστῶν δι' ἐλαιοχρώματος καὶ ἐκλείσθησαν τὰ κουφώματα δι' ὑελοπινάκων.

Ἡ οἰκία αὐτὴ ἦτο τότε περίφημος καὶ ὡς πρότυπον πολυτελείας εἰς ξένους ὑπεδεικνύετο (τοῦ Σιαφάκα τὸ σπίτι!) καὶ πρὸς αὐτὴν ἐσυγκρίνοντο αἱ ἄλλαι οἰκίαι προκειμένου περὶ μεγέθους ἢ κάλλους: **Θά φτειάσω σάν τοῦ Σιαφάκα τὸ σπίτι. Ψηλὸ σάν τοῦ Σιαφάκα. Τετράγωνο σάν τοῦ Σιαφάκα.**

Τὸ παράδειγμα τοῦ καπετάνου εὔρε μιμητὰς καὶ πολλὰ τῆς Ἄρτοτινας οἰκογένειαι ἐσκέπτοντο νὰ ἐφαρμόσουν τὸν νέον τοῦτον τύπον. Τὸν ἐφήρμοσαν δέ τινες ὄχι βεβαίως ἐν τῷ συνόλῳ. Τὸ τετράγωνον καθυστερεῖ ἢ εἰς μέγεθος ἢ εἰς ὕψος, διότι ἡ ἐφαρμογὴ του δὲν ἀνταπεκρίνετο βεβαίως πρὸς τὰ οἰκονομικὰ μέσα τῶν ἐπιχειρούντων ἔργα δυσανάλογα πρὸς τὴν οἰκονομικὴν των κατάστασιν. Διὰ τοῦτο καὶ μέχρι σήμερον ἀκόμη, ὅτε αἱ εὐποροῦσαι οἰκογένειαι τῆς Ἄρτοτινας προτιμῶσι τὸν τετράγωνον τύπον ὡς πληροῦνται τὰς ἀνάγκας ὅλας καὶ σύγχρονον μέ τὰς ἐπικρατούσας ἀρχιτεκτονικὰς ἀντιλήψεις δὲν κατωρθώθη ἡ πλήρης ἐφαρμογὴ τοῦ σχεδίου, καθ' ὃ Σιαφάκας ἔκτισε τὴν οἰκίαν του πρὸ 50 καὶ πλέον ἐτῶν.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄ ΤΑ ΝΕΩΤΕΡΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΤΙΝΑΣ



Εἰκόνα 24: Νεώτερο σπίτι.

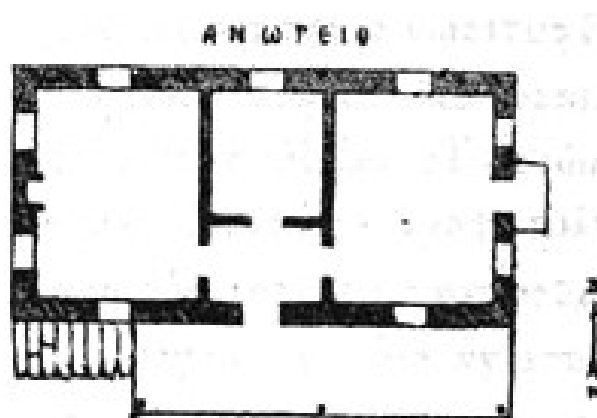
Ὁ τελευταῖος τύπος σπιτιῶν νῦν ἐν Ἀρτοτίνῃ εἶναι ὁ τοῦ ὀρθογώνιου τετραγώνου ἀνωγείου με στροφὴν μεσημβρινήν, με διαστάσεις πηχ. 12x8 καὶ ὕψος 8 ἕως 10 πήχεων. Κατὰ τὴν μεσημβρινὴν πλευρὰν φέρει ἀπαραβάτως λόντζαν **ροιχτήν**· κατὰ δὲ τὴν στενὴν ἀνατολικὴν πλευρὰν ἢ ὠραιότερα παραλλαγή φέρει ἐξώστην ἄνευ ὑποστέγου.

Ἐκ τῆς μεσημβρινῆς πλευρᾶς ξυλίνη ἢ λιθίνη κλίμαξ ἄγει εἰς τὴν λόντζαν καὶ ἐκεῖθεν ἐξώθυρα κατὰ τὸ μέσον τοῦ μακροῦ μεσημβρινοῦ τοίχου φέρει ἐντὸς προθαλάμου (**σαλότο**). Αἱ διαιρέσεις τοῦ ἀνωγείου εἶναι ὡς ἐξῆς. Ὁ χῶρος

διαίρεται εἰς τρία δωμάτια ἤτοι δύο μεγάλα κατὰ τὰ ἄκρα καὶ ἓν μικρὸν κατὰ τὸ μέσον, ὅπερ χωρίζεται ἀπὸ τῆς ἐξωθύρας διὰ μακροῦ θαλάμου, ἐξ οὗ ἄγουσι τρεῖς ἐσώθυρα εἰς τὰ οὕτω σχηματιζόμενα τρία δωμάτια.

Τὸ ἐν τῶνωματίων, τὸ δυτικὸν, φέρει καπνοδόχην, ἵνα ἀνάπτεται πῦρ τὸν χειμῶνα. Τὸ δωμάτιον τοῦτο εἶναι τὸ **μαγειρεῖον** καὶ τὸ **χειμωνιάτικο**. Ἐκατέρωθεν τῆς καπνοδόχης κατεχούσης τὸ μέσον τοῦ δυτικοῦ τοίχου ἀνοίγονται δύο παράθυρα. Ἐτερον παράθυρον φωτίζει ἐκ μεσημβρίας καὶ ἀπέναντι τούτου καὶ τέταρτον ἀπὸ τοῦ βορείου τοίχου.

Το δευτέρον ἀκρινὸν μέγα δωμάτιον στερεῖται καπνοδόχης, φέρει δὲ ἀντὶ ταύτης καὶ ἀκριβῶς ἐκεῖ, ὅπου ἔδει νὰ εὐρίσκεται αὕτη, ἐξώθυραν ἄγουσαν εἰς μικρὸν ἐξώστην, ὡς προεῖρηται, κιγκλιδόφρακτον διὰ ξύλων. Ἡ ἀπλουστέρα παραλλαγή στερεῖται τῆς ἐξωθύρας καὶ τοῦ ἐξώστου. Το δωμάτιον τοῦτο, ὅπερ χρησιμεύει ὡς αἴθουσα ὑποδοχῆς, **σάλα**, φέρει πλὴν τῶν δύο ἐκατέρωθεν τῆς θύρας τοῦ ἐξώστου παραθύρων καὶ ἕτερα δύο ἀντικρυστὰ ἐπὶ τοῦ βορείου καὶ μεσημβρινοῦ τοίχου.



Εἰκόνα 25: Κάτοψις νεώτερου σπιτιοῦ.

Εἰς τὸ δωμάτιον τοῦτο τίθενται τὰ νυμφικὰ κιβώτια, ὁ γοῖκος καὶ μικρὰ τράπεζα με ἀπλοῦν καθρέπτην ἐπάνω. Ὡς καθίσματα ἢ σάλα ἔχει σκαμνιά διὰ σανίδων κατεσκευασμένα. Καρέκλες εἰς ὀλίγας οἰκίας εὐρίσκονται ἐν Ἀρτοτίνῃ.

Το ὑπὸ τὸ ἀνωγειον ὑπόγειον τῆς τοιαύτης οἰκίας μένει συνήθως ἐντελῶς ἀδιαίρετον· ἐνίοτε δὲ μόνον διαίρεται διὰ μεσοτοίχου καὶ τότε εἰς ἐκάτερον χώρισμα

ἄγει ἰδίᾳ ἐξώθυρα, οὕτως ὥστε ἀνοίγονται δύο θύραι. Το ἐν τῶν χωρισμάτων τούτων χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη, τὸ δ' ἕτερον ὡς στάβλος τῶν ζώων.

[www.pentalofo.gr](http://www.pentalofo.gr)



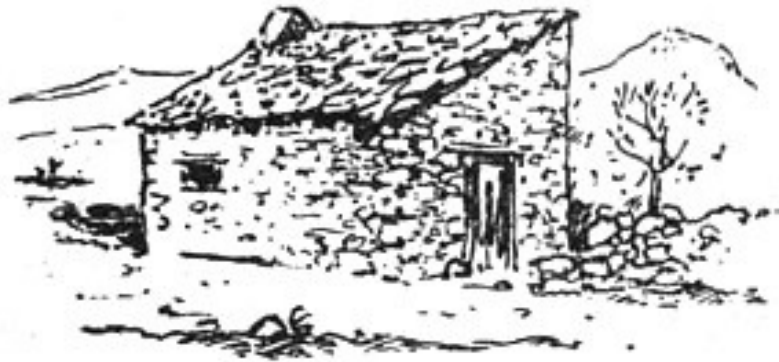
## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ΄ ΕΞΟΧΙΚΑΙ ΚΑΛΥΒΑΙ

### Τὸ καλύβι.

Πολλοὶ τῶν κατοίκων τῆς Ἄρτοτινας ἐπειδὴ κατέχουσι χωράφια, μίαν καὶ δύο ὥρας μακρὰν τοῦ χωρίου κείμενα, καὶ εἶναι ἠναγκασμένοι νὰ διαμένωσιν ἐκεῖ λόγῳ τῆς ἀποστάσεως, ἢ ἐπανερχόμενοι εἰς τὴν οἰκίαν των μετὰ τὸ πέρασ τῶν γεωργικῶν των ἐργασιῶν ἔχουσιν ἀνάγκην νὰ ἐξασφαλίσωσι τὰ γεωργικά των ἐργαλεῖα ἀπὸ τῆς κλοπῆς ἢ καὶ νὰ ἀποθηκεύσωσι τοὺς συγκομιζομένους καρπούς των κατασκευάζουσιν εἰς τὶ ἄκρα τῶν κτημάτων των τούτων καλύβια.

Ὑπὸ τὸ ὄνομα **καλύβι** ἐννοεῖται μικρὰ οἰκία πηχ. 6x8 καὶ εὐρύτερων διαστάσεων, ἰσόγειος πάντως, μὲ ἐξώθυραν, παράθυρα μικρὰ καὶ ἀπαραιτήτως καπνοδόχην, ἵνα ἀνάπτεται πῦρ τὸν χειμῶνα. Τὸ καλύβι αὐτὸ φέρει στέγην μὲ τέσσαρας πλευρὰς (**ποδιές, πλάτες**) δηλ. τελείαν, ἢ καὶ μὲ μίαν μόνον τοιαύτην. Τὸ τελευταῖον τοῦτο κατορθοῦται ὑψουμένου τοῦ ἐνὸς μακροῦ τοίχου εἰς ὕψος, ὥστε νὰ δίδῃ ἀνάλογον κλίσιν εἰς τὰ νερά. Τὴν ὕψωσιν τοῦ τοίχου τούτου ἐννοεῖται ὅτι παρακολουθοῦσι πρὸς τὸ μέρος αὐτοῦ καὶ οἱ βραχύτεροι τοῖχοι οὕτως, ὥστε σχηματίζεται **μισὸ καλκάνι**. Τὰ τοιαῦτα καλύβια λέγονται **μονόπλατα**.

Πολλοὶ χωρικοὶ παραχειμάζουσιν εἰς τὰ καλύβια ταῦτα ἰδίως, ὅταν εἶναι ἠναγκασμένοι νὰ φυλάττωσι τὰ παραχειμάζοντα ποίμνια των, ὅτε καὶ διαχωρίζουσι τὰ καλύβια εἰς δύο δωμάτια, εἰς τὸ ἕτερον τῶν ὁποίων διαμένει ὁ ἰδιοκτῆτης, εἰς δὲ τὸ ἕτερον τὰ ζῶα.



Τὸ ΚΑΛΥΒΙ.

Εἰκόνα 26: Καλύβι μονόπλατο.

### Τὸ σπιτοκάλυβο.

Χωρικοὶ τινες διαμένουσι μονίμως εἰς τοὺς ἀγρούς των. Αὐτοὶ ὀνομάζονται **καλυβιώτες**. Πρὸς ἄνετον λοιπὸν διαμονὴν κατασκευάζουσιν εἰς τὸ ἄκρον τοῦ ἀγροῦ των τελείαν οἰκίαν συνήθως τοῦ τύπου στερφογάλαρου. Ὁ τύπος αὐτὸς θεραπεύει ὅλας τὰς ἀνάγκας, γεωργικὰς τε καὶ ποιμενικὰς, ἐξοχίτου, **ξωμάχου χωρικοῦ**. Ἡ τοιαύτη οἰκία ὀνομάζεται **σπιτοκάλυβο**. «Ἐχτισε σπιτοκάλυβο στὴν ἄκρην στοῦ χωράφι του».

Μία ὁλόκληρος συνοικία ἀπὸ τριάκοντα τοιαῦτα σπιτοκάλυβα κατέχει τὰς κλιτῶς ράχεων, αἵτινες ὑπέρκεινται μιᾶς τῶν πηγῶν τοῦ Εὐήνου καὶ φέρει τὸ ὄνομα **Διχάλα** καὶ οἱ κάτοικοι **Διχαλιῶτες**. «**Μένει πέρα στὰ Διχαλορρέματα.**» Τὰ σπιτοκάλυβα αὐτὰ εἶναι κτισμένα εἰς τὰ ἄκρα ποτιστικῶν ἀγρῶν, ἀπεχόντων πολὺ διάστημα ἀπ' ἀλλήλων. Εἰς τοὺς ἀγρούς καλλιεργοῦνται ὅλα τοῖ γεωργικὰ εἶδη σίτος, πρὸ πάντων ἀραβόσιτος, τριφύλλι, πατάτες, κηπευτικὰ εἶδη. Ὑπάρχουσι δὲ ἐν τοῖς ἀγροῖς τούτοις καὶ διάφορα ὀπωροφόρα δένδρα, ἰδίως καρυαί, ἀλλὰ καὶ κλήματα ἐπὶ ἀναδενδράδων ἀναρριχώμενα, τὰ ὅποια λέγονται **σηκώματα**.

Διὰ τὴν συγκομιδὴν τῶν διαφόρων γεωργικῶν προϊόντων κατασκευάζουσι πρὸ τῶν σπιτοκαλυβιῶν τούτων καὶ εἰς μέρος εὐάερον ἀλώνη, **χωματάλωνο**, δηλ. μὲ χῶμα ἐστρωμένον, ἢ **πετράλωνο** τουτ' ἔστιν ἐστρωμένον μὲ λίθους. Ἐκεῖ κάτω εἰς τὸ πλάγι διακρίνεται ὁλόκληρος κώμη ἀπὸ κυψέλας ἐγχωρίου. Εἰς τὰ μέρη ταῦτα εὐδοκιμεῖ τὰ μέγιστα ἢ μελισσοτροφία.

### **Ἡ καλύβα.**

Ἡ καλύβα διαφέρει τοῦ **καλυβιοῦ** κατὰ τοῦτο, ὅτι ἐνῶ ἐκεῖνο κτίζεται μὲ λίθους καὶ στεγάζεται μὲ πλάκας λιθίνας, ἡ καλύβα δυνατὸν νὰ κτίζεται μέχρι τινὸς μὲ λίθους, ἀλλὰ πάντως στεγάζεται μὲ σανίδας ἢ ἄχυρα, ὅποτε ὀνομάζεται **ἄχυροκαλύβα**.

Ἡ καλύβα κτίζεται κατὰ δύο τύπους. Κατὰ τὸν πρῶτον κτίζονται δύο βραχεῖς τοῖχοι μὲ ἀέτωμα (**καλκάνι**) καὶ δύο μακροί. Ἐκ τοῦ ἐνὸς τῶν βραχέων τοίχων εἰσέρχεται τις ἐντὸς τῆς καλύβης δι' ἐξωθύρας. Παράθυρον δὲν ὑπάρχει. Ἡ στέγη γίνεται διὰ σανίδων κατὰ δύο τρόπους. Τίθενται δύο στρωτῆρες παρ' ἀλλήλους καὶ ἐπ' αὐτῶν καρφώνεται ἡ σανὶς ὡς καλυπτῆρ, ἢ τίθενται ὀριζοντίως κλιμακῆδὸν μέχρι τῆς κορυφῆς· ἢ φράσσεται διὰ δεσμῶν ἄχυρου μακροῦ ἐκ βρίζης (**σάλωμα**, **σαλωματένια καλύβα**) πλαγίως κλιμακῆδὸν ἐπιτιθεμένων καὶ ζωνῶν ἄχυρίνων ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα προσδενομένων.



Εἰκόνα 27: Καλύβα.

Κατὰ τὸν δευτέρου τύπου ἀπὸ μιᾶς κορυφῆς κρέμανται πρὸς τὰ κάτω πλαγίως καὶ κυκλικῶς στρώματα δεσμίδων ἀχύρου μέχρι τοῦ ἐδάφους οὕτως, ὥστε σχηματίζεται ἀκριβῶς μία κωνικὴ στρατιωτικὴ σκηνή. Αὕτη εἶναι ἡ κωνοειδῆς καλύβη ἢ ὁποῖα μόνον μὲ ἄχυρα σκεπάζεται.

Αἱ καλύβαι ἐν Ἄρτοτινῇ χρησιμεύουν ἢ ὡς ἀποθήκαι ἀχύρου, ὅτε λέγονται **ἀχυρῶνες**, ἢ ὡς κατοικίαι ζώων καὶ τότε λέγονται **μαντριά**.

Τὰ τοιχώματα τῆς καλύβης πολλάκις γίνονται καὶ διὰ πλέγματος λεπτῶν ράβδων, καὶ τὸ πλέγμα τοῦτο ἐπαλείφεται διὰ πηλοῦ. Αὐτὸ λέγεται **πλοκός**.

Μικρόταται τοιαῦται καλύβαι, κλειόμεναι διὰ θύρας πλεκτῆς, χρησιμεύουσι καὶ δι' ἀπομόνωσιν ἐριφίων ἀπὸ τῶν μητέρων αὐτῶν, ὅταν αὗται ἐξέρχονται πρὸς βοσκήν. Αἱ καλύβαι αὗται λέγονται **τσάρκοι**<sup>5</sup>.

Παρὰ τὰ ὡς ἄνω περιγραφέντα σπιτοκάλυβα πλέκονται **τσάρκοι** διὰ τὰ ἐρίφια καὶ **μαντριά** διὰ τὰς αἴγας.

### **Ἡ ταράτσα.**

Εἶδος καλύβης τῆς ἐξοχῆς εἶναι καὶ ταράτσα, ἣτις κατασκευάζεται ὡς ἐξῆς. Εἰς ἔδαφος ἐπικλινές ἰσοπεδοῦται δι' ἐμβαθύνσεως τετράγωνον, ἔχον διαστάσεις δωματίου. Δύο στύλοι διχαλωτοὶ ἐμπηγνύονται κατ' εὐθείαν γραμμὴν καὶ εἰς ἀπόστασιν 3 τοῦλάχιστον μέτρων ἀπ' ἀλλήλων. Ἐπὶ τῶν διχαλῶν τῶν στύλων ἐπικάθηται δοκὸς παχεῖα. Ἐπὶ τῶν αὐτῶν διχαλῶν ἐπικάθηται καὶ δύο ἄλλαι δοκοί, στηριζόμεναι κατὰ τὸ ἕτερον αὐτῶν ἄκρον ἐπὶ τοῦ ἐπικλινοῦς ἐδάφους. Ἄλλαι πάλιν δοκοὶ ἐκτείνονται παρ' ἀλλήλας ἀπὸ τοῦ ἐδάφους μέχρι τῆς προσθίας δοκοῦ μὲ κλίσιν πρὸς τὰ ὀπίσω. Ἐπὶ τῶν δοκῶν τούτων ἐπιστρώνονται κλάδοι μὲ φύλλωμα πυκνὸν καὶ ἐπ' αὐτῶν χῶμα ἀργιλλῶδες, τὸ ὁποῖον καταπατεῖται. Τὸ χῶμα τοῦτο σχηματίζει πάχος τοῦλάχιστον 0,15 τοῦ μέτρου καὶ ἐπὶ τοσοῦτον συμπιέζεται καταπατούμενον, ὥστε ἀδύνατον νὰ εἰσέλθῃ βροχή. Εἰς τὸ μέσον ἀκριβῶς τῆς οὕτω σχηματιζομένης χωματίνης στέγης ἀφήνεται ὀπή ὡς καπνοδόχη, τὴν ὁποῖαν ἐκ τῶν ἄνω καλύπτει πλάξ λιθίνη πλαγίως κάπως τιθεμένη ὡς παγίς πτηνοῦ, ἵνα ἀφήνῃ ἐλευθέραν τὴν ἐξοδὸν τοῦ καπνοῦ. Τὰ δύο ἀνοίγματα τῶν στενῶν πλευρῶν καὶ τὸ ἔμπροσθεν μέγα φράσσονται διὰ πλέγματος ἐκ ράβδων λεπτῶν καὶ ἐπαλείφονται διὰ πηλοῦ ἔσωθεν καὶ ἔξωθεν. Ἐμπροσθεν ἀφήνεται ἡ θύρα, ἣτις κλείεται ἢ διὰ πλέγματος ἢ καὶ διὰ σανίδων. Αὕτη εἶναι ἡ **ταράτσα**.

Ἡ τοιοῦτου εἶδους ταράτσα εἶναι κατοικήσιμος καὶ κατασκευάζεται εἰς τὸ ἄκρον ἀγρῶν ἀντὶ καλυβιοῦ ἢ καλύβας.

<sup>5</sup> Τήρα τὰ παιδιὰ βγαίνουν ἀπὸ τὸ σκολειὸν ὡς τὰ κατσίκια ἀπὸ τὸ τσάρκο.



Εἰκόνα 28: Ἀνοιχτὴ ταράτσα.

Εἰς τὰ ἄκρα τῶν ἀγρῶν κατασκευάζονται καὶ ταράτσαι χωρὶς νὰ φράσσωνται τὰ ἀνοίγματα. Αἱ τοιαῦται στέγαι εἶναι χρήσιμοι διὰ τὴν στέγασιν αἰγοπροβάτων ἐν καιρῷ βροχῆς καὶ χειμῶνος. Συνήθως οἱ ἀγροὶ τῶν γεωργοποιμένων ἔχουν εἰς τὰ ἄκρα **ταράτσες**. Εἶναι χρησιμώτατα οἰκῆματα καὶ προστατεύουσιν ἀνθρώπους καὶ ζῶα ἐν καιρῷ θυελλῶν καὶ χιόνων.

### **Ἡ ἀχυρῶνα.**

Ἐπειδὴ ἐν Ἄρτοτινῇ, ὄρεινῷ χωρίῳ ἀπέχοντι ἀπὸ πάντων τῶν κέντρων ἐπισιτισμοῦ πολλὰς ὥρας, ὡς π.χ. ἀπὸ τὴν Σπερχειάδα τῆς Φθιώτιδος 12 ὥρας, ἀπὸ τὴν παραλίαν Βυτρινίτσαν 15 ὥρας καὶ ἀπὸ τὸ Μοναστηράκι 15 ὥρας, οἱ κάτοικοι εἶναι ἠναγκασμένοι νὰ τρέφωσι φορτηγὰ ζῶα καὶ δὴ ἡμιόνους, ἀπαραίτητον εἶναι νὰ φροντίζωσι καὶ περὶ τῆς τροφῆς αὐτῶν καὶ μάλιστα ἐν καιρῷ χειμῶνος, ὅτε ἀποκλείεται ὁ τόπος ἀπὸ πᾶσαν συγκοινωνίαν καὶ πρὸς αὐτὰ τὰ πλησιόχωρα. Διὰ τοῦτο ἐν καιρῷ θέρους γίνεται προμήθεια ἀχύρου καὶ τριφυλλίου, διὰ δέ τὴν ἐναποθήκευσιν αὐτῶν, ἥτις βεβαίως πρέπει νὰ γίνεται μακρὰν τῆς κατοικησίμου οἰκίας διὰ τὸν φόβον τῆς πυρκαϊᾶς, πᾶς οἰκογενειάρχης φροντίζει νὰ κτίσῃ οἰκίσκον χωριστά.

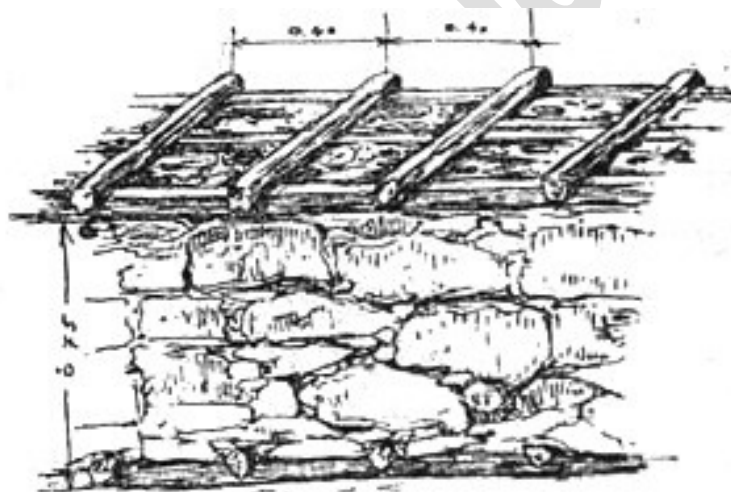
Παρὰ τὸ ἀλώνιον συνήθως ἢ καὶ εἰς ἀπόκεντρον κάπως τῆς οἰκίας μέρος οἰκοδομεῖται τετράγωνος ἢ καὶ ὀρθογώνιος οἰκίσκος πηχ. 6X6 ἢ 8x6 ἰσόγειος, ἐνίοτε καὶ στεροφογάλαρος. Εἰς τὴν **κεράνην** τοῦ οἰκίσκου τούτου ἀποθηκεύεται τὸ τριφύλλι. Τὸν ἄλλον χώρον κατέχει τὸ ἄχυρον.

Ὁ οἰκίσκος οὗτος λέγεται **ἀχυρῶνα**. **Νοικοκύρης χωρὶς ἀχυρῶνα στὴν Ἄρτοτινα δὲ λέγεται νοικοκύρης!** Πρωὶ καὶ ἐσπέρας, ὅτε γίνεται τὸ πάχνιασμα τοῦ ἡμιόνου εἰς τὸ **ἀχοῦρι** δηλαδὴ τὸν στάβλον, ὃν συνήθως ἀποτελεῖ ἐν τῶν διαμερισμάτων τοῦ κατωγείου ἐκάστης οἰκίας, ἢ οἰκοδέσποινα μὲ σάκκον ἔρχεται εἰς τὴν **ἀχυρῶνα** καὶ **παίρνει ἄχυρο** γιὰ τὸ **μουλάρι**.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ΄ ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ

Τὸ ὑλικόν, δι' οὗ κτίζονται τὰ σπίτια ἐν Ἀρτοτίνῃ, εἶναι ὁ σχιστόλιθος, ἢ **γαλαζόπετρα** ὅπως λέγεται. Ἀσβεστόλιθος οὐδαμοῦ ὑπάρχει, εἰ μὴ εἰς τὰ ἀπέναντι Βαρδούσια καὶ τὴν κοίτην τοῦ Εὐήνου ποταμοῦ, παρὰ τὰς ὄχθας τοῦ ὁποίου κατασκευάζονται καὶ ἀσβεστοκάμινοι. Τὸ **λιθάρι** ὀρύσσεται ἐντὸς τοῦ χωρίου. Ἄνοιγεται **μαντέμι** παρὰ τὸν τόπον, ὅπου πρόκειται νὰ κτισθῇ οἰκοδομή, καὶ ἐξορύσσεται ὁ ἀναγκαῖος λίθος. Ἀποχωρίζονται ἐπιμελῶς οἱ ὀπωσδήποτε τετράγωνοι λίθοι καὶ χρησιμοποιοῦνται δι' **ἀγκωνάρια**, ἀφοῦ πελεκηθῶσι καταλλήλως ἀπὸ τὸν **πρωτομάστορα**. Τὰ παλαιότατα σπίτια οὐδέποτε ἐκτίζοντο μὲ ἀσβεστον. Ὡς συγκολλητικὴν ὕλην ἐχρησιμοποιοῦν τὴν **λάσπην**, πηλὸν ἀπὸ ἄργιλλον, ζυμουμένην μὲ ἄχυρα πρὸς στερεωτέραν συγκόλλησιν.

Ἐν πρώτοις οἱ **μαστόροι** ἔπρεπε νὰ **κόψουν τὰ θεμέλια**. Το θεμέλιωμα ἔπρεπε νὰ γίνῃ ἀπὸ τὸν πρωτομάστορα, ὅστις ἔπρεπε νὰ τοποθετήσῃ ὀγκώδη γωνιαῖον λίθον, ἐφ' οὗ ἐσφάζετο πετεινὸς ἢ καὶ ἀρνίον διὰ νὰ **στοιχειώσῃ τὸ σπίτι**. Ἐννοεῖται ὅτι ἔπρεπε νὰ κτισθῶν πρῶτον οἱ τοῖχοι τοῦ γαλάρου, ὅπερ ὡς ἐκ τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους εὐρίσκεται εἰς χαμηλότερον ἐπίπεδον.

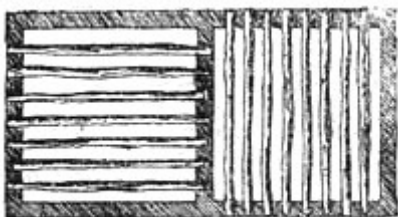


Εἰκόνα 29: Ξυλόδεμα.

Ἀφοῦ ὁ τοῖχος ὑψωθῇ τοῦλάχιστον ἓνα πῆχυν (0,75 μ.), πρέπει νὰ συνδεθῇ πρὸς στερεώσιν μὲ τὰ **ξυλοδέματα** ἢ **ξυλόδεσες**. Αὐτὰ εἶναι δοκοὶ μακραὶ καὶ ὀπωσδήποτε λεπταί, αἵτινες γίνονται ἀπὸ νεαρὰς ἐλάτας. Κατὰ μῆκος τοῦ τοίχου ἀπὸ τοῦ ἑνὸς εἰς τὸ ἄλλο **ἀγκωνάρι** κατὰ τὰ δύο χεῖλη καὶ εἰς τὸ μέσον αὐτοῦ ἐκτείνονται εἰς τριπλῆν σειρὰν καὶ συγκολλῶνται διὰ καρφίων ἀπὸ τῶν ἄκρων τὰ **ξυλοδέματα**<sup>6</sup>. Ἐγκαρσίως τῆς τριπλῆς ταύτης σειρᾶς τῶν ξυλοδεμάτων καρφώνονται τεμάχια δοκῶν ἐξέχοντα κατὰ τὴν πρόσοψιν τοῦ τοίχου ὡς γωνιώδης ὄγκοι οὕτως, ὥστε νὰ συγκρατῶσι τὰ ἐξωτερικὰ ξυλοδέματα ἀπὸ ἐνδεχομένης μετατοπίσεως. Τὰ τεμάχια αὐτὰ λέγονται **κλάπες**. Τὰ κενά, ἅπερ σχηματίζονται μεταξὺ τῶν ξυλοδεμάτων πληροῦνται μὲ **σύμπολα** (μικρὲς πέτρες), τὰ ὅποια συγκολλῶνται μὲ λάσπην ριπτομένην ἀφειδῶς ἐδῶ.

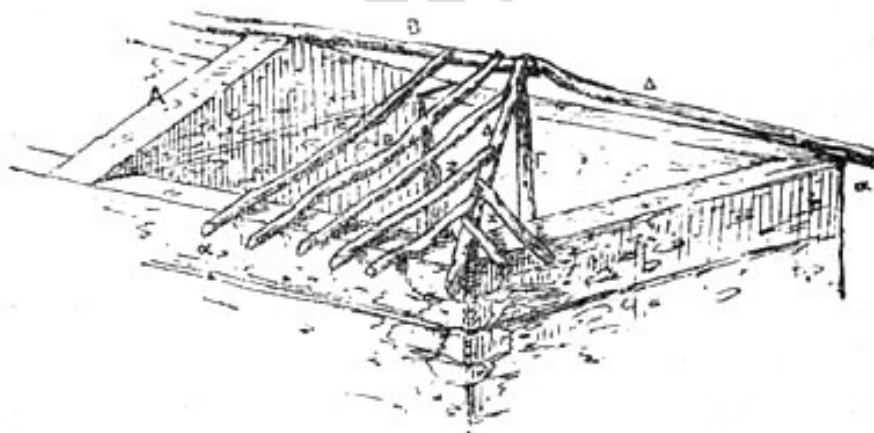
6 Φαντάζεται ἀρίστα κανεῖς ξυλόδεμα ὡς ἀνωτέρω περιγράψαμεν, ἐὰν παρατηρήσῃ, ῥάβδους τοῦ σιδηροδρόμου συνδεομένας διὰ τραβέρσων.

Ἄφοῦ **ξύλοδεθῆ** οὕτως ὀλόγυρα ὁ τοῖχος καὶ πληρωθοῦν τὰ κενὰ μὲ **σόμεπολα** ἐξακολουθεῖ τὸ κτίσιμο. Μετὰ ὑψωσιν ἐνὸς ἀκόμη πήχεως ξυλοδένεται καὶ αὖθις ὁ τοῖχος. Εἰς τὸ τρίτον τὸ πολὺ ξυλόδεμα μπαίνουν τὰ **πάτερα** ἢ **ματέρια**. Τὰ πάτερα ἐκόπτοντο ἀπὸ τὸ εὐθύς ἀπὸ τὸ χωρίον ἀρχόμενον πυκνὸν δάσος ἐλατῶν καὶ ἐπειδὴ ἦσαν εὐμετακόμιστα διὰ τὴν ἐγγύτητα, δέν ἦτο δύσκολον νὰ εἶναι χονδρότατα. Πραγματικῶς θαυμάζει τις τὸ πάχος τοιούτων δοκῶν, ἐχουσῶν περιφέρειαν 2,00 μέχρι 2,50 μέτρων. Το πάχος τοῦτο ἐθεωρεῖτο ἀναγκαῖον, ἐπειδὴ ἐπρόκειτο νὰ κρατηθῆ τὸ κολοσσιαῖον βάρος τοῦ χώματος, δι' οὗ ἔδει νὰ ἐπιστρωθῆ τὸ πάτωμα. Ἐγκαρσίως πρὸς τὰ πάτερα ἐξηπλοῦντο παράλληλοι πυκναὶ λεπτότεραι δοκοὶ πρὸς συγκράτησιν τοῦ χώματος. Θαυμάζει κανεὶς τὴν κατάχρησιν τῆς τοσαύτης ξυλείας, ἀλλὰ τὴν δικαιολογεῖ εὐθύς ὡς ἀναλογισθῆ τὰ ἀπέραντα πυκνὰ δάση ἐλατῶν, τὰ ὁποῖα ἐκάλυπτον τὰς περὶ τὴν Ἄρτοτιναν ἐκτάσεις.



Εἰκόνα 30: Πάτερα.

Μετὰ τὸ **ρίξιμο τῶν πάτερων**<sup>7</sup> ἐπεκτείνονται οἱ τοῖχοι καὶ πρὸς τὸ στέρφο καὶ οὕτω νῦν κτίζονται ἐν τῷ συνόλω των. Μετὰ δύο ἢ τρία **ξύλοδέματα** συνεπληροῦτο ἤδη ἡ οἰκοδομή. Ὁ δυτικὸς τοῖχος ἐνεκα τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους ἔμενε χαμηλὸς καὶ συνεπῶς θά παρεῖχεν εὐκόλον ἀνάβασιν εἰς τὰς αἶγας, αἱ ὁποῖα ἀρέσκονται νὰ ἀνέρχωνται εἰς τὰς στέγας τῶν οἰκιῶν. Πρὸς πρόληψιν ἐνδεχομένων τοιούτων καταστρεπτικῶν τῆς στέγης ἀναβάσεων ὑψοῦτο περισσότερο τῶν ἄλλων ὁ δυτικὸς τοῖχος. Ἐπάνω δ' εἰς αὐτὸν ἐστηρίζετο χωριστὸν μικρὸν στέγασμα, τὸ ὁποῖον ρίχνει τὰ νερά του εἰς τὴν κυρίαν στέγην τοῦ σπιτιοῦ. Αὐτὸ λέγεται **γόνα** τοῦ τοῖχου.



Εἰκόνα 31: Σκελετὸς τῆς στέγης. Α) Καλκάνι. Β) Καβαλλάρης. Γ) Ἀντιστύλι. Δ) Μαχιάδες. Ε) Ψαλλίδια. Ζ) Κοντοψάλλια.

Μετὰ τὸ τελευταῖον ξυλόδεμα, ὅπου ὁ **περίπατος**, ἀρχίζει τὸ **τσιάτισμα**, δηλ. ἡ στέγασις. Τὰ πάτερα μὲ κολοσσιαῖον καὶ αὐτὰ πάχος, τοποθετοῦνται εἰς μὲν τὸ γαλάριο κατὰ πλάτος τῆς οἰκοδομῆς καὶ κατὰ τὴν διεύθυνσιν τοῦ μεσοτοῖχου, εἰς δὲ τὸ στέρφο ἐγκαρσίαις πρὸς αὐτὸν (Εἰκ.30). Κατὰ τὴν ἄνω γωνίαν τοῦ ἀετώματος, τοῦ **καλκάνιοῦ**, τοποθετεῖται ὀριζοντίως ὁ **καβαλλάρης**, δοκὸς παχεῖα, τὴν ὁποίαν κρατοῦν ἀκίνητον στύλοι κατακόρυφοι, ἀκουμβῶντες ἐπάνω εἰς τὰ πάτερα, οἱ ὁποῖοι λέγονται **κέντες** καὶ **ἀντιστύλια**. Ἄμα λείπη τὸ καλκάνι, ὅπως εἰς νεώτερα σπίτια, εἰς τὸ μέσον

7 Ρίχνουν πάτερα οἱ μαστόροι.

τὸν καβαλλάρη κρατεῖ κατακόρυφος στύλος, ὅστις λέγεται **παπαῖς**.

Ἀπὸ τὰ ἄκρα τοῦ καβαλλάρη καρφώνονται μὲ περόνια δοκοί, ἄγουσαι εἰς τὰς γωνίας τῆς οἰκοδομῆς, αἱ ὁποῖαι λέγονται **μαχιάδες**. Ἀπὸ τὸν καβαλλάρη ἐπίσης καρφώνονται μὲ περόνια ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα ἄλλαι παράλληλοι δοκοὶ καταλήγουσαι εἰς τοὺς τοίχους. Ἀπὸ τοὺς **μαχιάδες** ἐπίσης καρφώνονται βραχύτεραι δοκοί, καταλήγουσαι καὶ αὐταὶ εἰς τοὺς τοίχους. Αἱ πρῶται λέγονται **φαλλίδια**, αἱ δευτέραι, **κοντοφάλλιδα**. Τὰ μεταξὺ τῶν δοκῶν κενὰ πληροῦνται διὰ λεπτοτέρων δοκῶν, τὰς ὁποίας συγκρατοῦσιν ἐπὶ τοῦ σκελετοῦ τῆς στέγης ἐγκάρσιοι δοκοί. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἢ στέγη ἀπαρτίζεται ἀπὸ τέσσαρας πλευράς, ὧν αἱ δύο μικρότεροι τῶν στενωτέρων τοίχων ἔχουν σχῆμα τριγωνικόν, αἱ δὲ πλατύτεροι, αἱ ἀντιστοιχοῦσαι πρὸς τοὺς μακροὺς τοίχους, σχῆμα τραπεζίου. Αἱ πλευραὶ αὗται λέγονται **ποδιές**, οἱ δὲ ἀντιστοιχοῦντες τοῖχοι **πλάκες** ἢ **μπᾶλες**.

Ἡ στέγη ἐξέχει ἀρκούντως (0,50-0,60 τοῦ μέτρου) ἀπὸ τοὺς τοίχους, διὰ τὴν προφυλάσσειν αὐτοὺς ἀπὸ τὸ **ἀνεμόβρεχο**. Τὸ δ' οὕτω σχηματιζόμενον περίξ ὑπόστεγον λέγεται **ὄστρέχα**.

Ἡ στέγη σκεπάζεται μόνον μὲ **πλάκα**, δηλονότι σχιστόλιθον, κατὰ τρόπον τόσον τεχνικόν, ὥστε ποτὲ δὲν σχηματίζεται σταλαματιὰ, ἂν δὲν θραυσθῇ πλάκα. Ἀνάγκη ὅμως ἢ στέγη νὰ ἔχη μεγαλυτέραν κλίσιν ἐκείνης, ἣτις σκεπάζεται μὲ κεράμους.

Ἐάνθεν τῆς κυρίας εἰσόδου τῆς οἰκίας ἢ στέγη προβάλλει ἕως ἐν περίπου μέτρον καὶ σχηματίζεται οὕτω μικρὰ τετράγωνος **ποδιά**, ἵνα προφυλάσσει τὴν θύραν ἀπὸ τῆς βροχῆς. Τὴν **ποδιάν** αὐτὴν στηρίζουν καὶ δύο στύλοι ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀκουμβῶντες καὶ πλαγίως ἐκτεινόμενοι.

Κεραμίδια μέχρι πρὸ τεσσαράκοντα ἐτῶν δὲν ἐχρησιμοποιοῦντο ἐν Ἀρτοτίνῃ. Τότε ἦλθον τεχνῖται ἀπο Μαυρολιθάρη τῆς Παρνασσίδος καὶ ἐπέτυχον τὴν κατασκευὴν τελείων κεραμιδιῶν εἰς τὸ ἄκρον τοῦ χωρίου. Ἐκτοτε ἐγένετο ἀρχὴ χρήσεως κεραμιδιῶν κατὰ τὴν στέγασιν. Πολλαὶ οἰκίαι εἶναι στεγασμέναι μὲ κεραμίδια, ὅχι ὅμως ἐν τῷ συνόλῳ. Το κάτω πλαίσιον τῶν στεγῶν σκεπάζεται ἐν πρώτοις μὲ πλάκας, διότι τὰ κεραμίδια τὰ ἐκτινάσσει ἢ ὀρμὴ τοῦ ἀνέμου, καὶ τὸ ὑπόλοιπον τότε σκεπάζεται διὰ κεραμιδιῶν· ἀλλὰ καὶ ταῦτα, ἵνα μὴ μετατοπίζωνται ὑπὸ τοῦ αἰέποτε ὀρμητικοῦ τὸν χειμῶνα ἀνέμου, πλακῶνονται μὲ χονδρὰς πλάκας. Αἱ παλαιότεραι οἰκίαι εἶναι σκεπασμέναι μὲ πλάκας. Ὑπάρχουσιν ἐν τῷ τόπῳ ἄφθονα σχιστολιθικά πετρώματα καὶ εἶναι εὐκόλως ἢ ἐξόρυξις πλακῶν, χρησίμων διὰ τὴν στέγασιν. Ἡ διὰ πλακῶν στέγασις ἀπαιτεῖ ἰδιαιτέραν εἰδικότητα· δὲν εἶναι ἴδιον παντὸς κτίστου νὰ στεγάσῃ μὲ πλάκας. Τὸ γύρισμα, ἢ ἀνανέωσις δηλονότι τῆς στέγης, ὁσάκις ἔνεκα διαρρήξεως πλακῶν γίνεται διαρροὴ τῶν βροχίνων ὑδάτων, χρειάζεται **μάστορα καλόν**· καθὼς λέγουσιν· **μὴν κολλᾶς ὅποιον κι ὅποιον μάστορα στὸ σπίτι, γιατί θά σοῦ φκειάσῃ περισσότερες στάλες**.

Καλὸς τεχνίτης, δηλαδὴ μὲ εἰδικότητα, χρειάζεται καὶ διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ **ντζακιοῦ**, τουτέστι τῆς καπνοδόχης. **Δὲ βγάνει καπνὸ τὸ ντζάκι, ἅμα δὲν τὸ πετύχη ὁ μάστορας**. Αἱ καπνοδόχοι ἐν Ἀρτοτίνῃ εἰς τὰς κατασκευαζόμενας νῦν οἰκίας, διότι τὰ στερφογάλαρα δὲν εἶχον τοιαύτας, εἶχον τοὺς φεγγίτας, κτίζονται μὲ πωρίνους λίθους, Μίαν καὶ ἡμίσειαν ὥραν μακρὰν τοῦ χωρίου εἰς θέσιν Πουρὶ ὑπάρχει λατομεῖον πωρίνου λίθου. Ἐκεῖ ἐξορύσσονται τεμάχια, τετραγωνίζονται καὶ μεταφέρονται εἰς τὸ χωρίον. Προτιμῶνται οἱ τοιούτου εἶδους λίθοι, διότι εἶναι εὐμεταχειρίστοι καὶ ἐλαφροί. Δὲν προσθέτουν ὀχληρόν καὶ ἐπικίνδυνον πολλάκις βᾶρος εἰς τοὺς τοίχους τῶν οἰκιῶν.

Χρῆσις ἀσβέστου ἐν Ἀρτοτίνῃ γίνεται μικρά, ἔνεκα τῆς ἐλλείψεως εἰς τὰ πέριξ ἀσβεστολίθου. Ἡ δὲ μεταφορὰ αὐτῆς μακρόθεν θὰ ἦτο πολυδάπανος. Οἱ τοῖχοι τῶν οἰκιῶν κτίζονται, ὅπως εἵπομεν, μὲ πηλόν, συνδέονται μὲ τὰ ξυλοδέματα καὶ μετὰ τὴν τελείαν οἰκοδομὴν εἰς τὰς σημερινὰς ἐννοεῖται οἰκοδομάς, γίνεται ἀρμολόγησις δι' ἀσβέστου. Ἐνίοτε μάλιστα ἀρμολογοῦνται μόνον τὰ ἀγκωνάρια. Οἰκίαι ἐν τῷ συνόλῳ τῶν τοίχων τῶν δι' ἀσβέστου ἐκτισμέναι μόνον ἕως 10 ὑπάρχουσι καὶ αὗται λέγονται ἀσβεστόχτιστα σπίτια πρὸς διάκρισιν τῶν ἄλλων, τὰ ὅποια λέγονται λασπότοιχα.

www.pentalofo.gr



## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄ ΚΤΙΣΤΑΙ

Ὁ ἀρχαιότερος τύπος τῶν σπιτιῶν τῆς Ἀρτοτίνας εἶναι τὸ στερφογάλαρο, καὶ τὸ σχέδιον τοῦτο ἀσφαλῶς ἐφήρμοσαν κτίσται Ἑπειῶται, διότι κατὰ τὴν παλαιὰν παράδοσιν τῶν γεροντοτέρων Ἀρβανίτες, ὅπως λέγουν τοὺς Ἑπειώτας εἰς τὴν Ρούμελην, **μαστόροι χτίζανε τὰ παλιὰ σπίτια**. Τό ὅτι δ' ἐξ Ἑπίρου ἦλθε τὸ σχέδιον τοῦτο μαρτυροῦσι καὶ αἱ παλαιαὶ οἰκίαι Ἑπειρωτικῶν χωρίων, αἵτινες κατὰ τὸν αὐτὸν τύπον εἶναι κτισμέναι. Ἐννοεῖται ὅτι καὶ ἐπιχώριοι κτίσται μετέπειτα ἐμιμήθησαν τὸν τύπον τοῦτον. Τοῦ τύπου τούτου οἰκίας ἔχω ἔδει εἰς πλεῖστα αἰτωλικά χωρία, τὰ ὅποια ἐπεσκέφθην, μάλιστα δὲ εἰς τὰ γειτονικά. Καὶ ἐδῶ βεβαίως Ἑπειῶται τεχνῖται τὸν ἐφήρμοσαν τὸ πρῶτον.

Τὸ σχέδιον τοῦτο κατόπιν ἐξειλίχθη εἰς τὸ **μονόσπιτο ἀνωκάτωγο** καὶ τὸ **μακρουλαρῖκι ἀνωκάτωγο**, τοὺς δύο τύπους, περὶ ὧν ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος. Τὰ ἐπὶ τῶν οἰκιῶν τούτων ἐφαρμοσθέντα σχέδια βεβαίως εἶναι τελειότερα τοῦ μέχρι τοῦδε ἐφαρμοζομένου, τὸ μὲν διότι τὸ ὅλον τῆς οἰκίας φέρει δύο ὀρόφους, τὸ δὲ καὶ διότι ἐμεγάλωσαν τὰ παράθυρα καὶ αἱ θύραι, ὥστε ἔγινε δυνατόν νὰ εἰσέρχεται περισσότερος ἀήρ καὶ πλουσιώτερον φῶς ἀπὸ τὰ εἰσερχόμενα ἄχρι τοῦδε εἰς τὰ τρωγλοειδῆ στερφογάλαρα διὰ τῶν μικροσκοπικῶν παραθύρων, τὴν ἡμίσειαν ἐπιφάνειαν τῶν ὁποίων περιώριζον τὰ **κανόνια**. Ἐκτὸς τούτου ἔγινεν ἀρχὴ νὰ γίνεται χρήσις καὶ ὑαλοπινάκων, σποραδικώτατα ἐννοεῖται· ἐπίσης κατασκευάζονται καὶ ταβάνια εἰς τοὺς **ὀντάδες** τοῦλάχιστον τῶν τοιούτων οἰκιῶν, ἐνίοτε εἰς τοὺς τοιούτους τύπους παρατηροῦμεν καὶ ἐξώστας, ὑποστέγους πάντως μὲ λόντζα ἀλαμπασάνικη. Διὰ τῆς χρήσεως τῶν τοιούτων τύπων τέλος ἀπεχωρίσθησαν οἱ ἄνθρωποι ἀπὸ τὰ ζῶα, διότι αὐτοὶ μὲν ἐνωκίσθησαν εἰς τὰ ἀνώγεια διαμερίσματα, τὰ δὲ ζῶα περιωρίσθησαν εἰς τὰ κατώγεια. Καὶ ἰδοὺ ἐν βῆμα πρὸς τὸν πολιτισμὸν εἰς τὰ ἀπόκεντρα ταῦτα μέρη, ἔνθα μέχρι τοῦδε ἄνθρωποι καὶ ζῶα διέμενον ἐν τῷ αὐτῷ σχεδὸν χώρῳ.

Παραλλήλως πρὸς τὰ ἀνωκάτωγα ταῦτα ἐφηρμόσθη ἐν Ἀρτοτίνῃ ὡς εἶδομεν καὶ ὁ τετράγωνος τύπος ὡς τύπος πολυτελείας, τὸν ὁποῖον κυρίως οἱ εὐποροὶ ἐχρησιμοποίησαν καὶ οὕτως ἔμεινεν ἄνευ πολλῶν μιμητῶν. Ἀλλὰ καὶ διὰ τὸν τετράγωνον τοῦτον τύπον οὐδέποτε ἐφηρμόσθη σχέδιον μηχανικοῦ. Ὁ πρωτομάστορας ὁμάδος κτιστῶν ἔδωκε προχείρως τὸ σχέδιον καὶ προφορικῶς δι' ὑποδείξεως τὸ ἐφήρμοσε. Ἐχοντες ἔπειτα οἱ μεταγενέστεροι κτίσται τὸν τύπον τοῦτον ὡς πρότυπον τὸν ἐφήρμοσαν καὶ εἰς τὰς ἄλλοις τετραγώνους οἰκίας, ἐνεργήσαντες βεβαίως καὶ τινὰς μεταρρυθμίσεις, ἐπιβαλλομένας ἐκ τῶν οἰκονομικῶν συνθηκῶν τοῦ οἰκοδομοῦντος ἰδιοκτήτου καὶ τῆς φύσεως τοῦ ἐδάφους, ἐφ' οὗ ἀνεγείρετο ἡ οἰκοδομή.

Ὅλοι οἱ προκάτοχοι τύποι, ὡς εἶδομεν, ὑπεχώρησαν εἰς τὸν ἐπικρατέστερον καὶ ἐν χρήσει νῦν ὀρθογώνιον τύπον, ὅστις δέον νὰ ἔχη τρία δωμάτια, λόντζαν μεσημβρινῶς καὶ ἐξώστην ἀνατολικῶς. Τὸ σχέδιον τοῦτο εὐρίσκεται ἐν τῇ ἀκμῇ του καὶ ἔχει τὰ ἐξῆς πλεονεκτήματα ἐν σχέσει πρὸς τὸ μακρουλαρῖκι ἀνωκάτωγο. Εἶναι πολὺ οἰκονομικώτερον, διότι ἐνῶ τὰ μακρουλαρῖκια ἀνωκάτωγα ἔχουσι μέγιστον μῆκος πηχ. 12x8 ἢ 9, τὰ νῦν συμφώνως πρὸς τὸν τύπον τοῦτον κτιζόμενα ἔχουσι μῆκος πηχ. 12 ἢ 13x7 ἢ 8, ἐπομένως τὰ δωμάτια τῶν εἶναι μικρότερα καὶ εὐχρηστότερα. Ἀντὶ ἐνός ἐξώστου, τῆς γνωστῆς λόντζας, φέρουσι δύο, τὴν λόντζαν καὶ τὸν πρὸς ἀνατολὰς ἐξώστην. Τὰ παράθυρα ἔλαβον μέγεθος σύμφωνον σχεδὸν πρὸς τὸ τῶν οἰκιῶν τῶν

πόλεων, 1,50 ἢ 1,60 καὶ 1,80 ἐνίοτε x 0,80 ἢ 1,00 ἢ καὶ 1,10 ἐφωδιάσθησαν δὲ καὶ μὲ ὑαλοπίνακας. Ἐσωτερικῶς αἱ οἰκίαι αὗται λαμβάνουσιν ποῖαν τινα διακόσμησιν, δηλαδὴ ἐπαλείφονται οἱ τοῖχοι δι' ἀσβέστου, ταβανώνονται καὶ τὰ τρία δωμάτια καὶ ἐν γένει λαμβάνουσιν ὄψιν οἰκίας ἀστῶν.

Οὐδέποτε εἰς τὸν νοῦν ἀνθρώπου ἐπῆλθεν ἐν Ἀρτοτίνῃ νὰ ἐφαρμόσῃ σχέδιον μηχανικοῦ. Ἐάν τις ἤθελε συστήσῃ τὴν ἐφαρμογὴν σχεδίου μηχανικοῦ προκειμένης οἰκοδομήσεως οἰκίας, θὰ ἐλάμβανε τὴν ἀπάντησιν· Ἐδῶ ξέρομε μονάχοι μας τὸ σχέδιο. Δὲ μᾶς χρειάζονται σχέδια μηχανικοῦ! Νά 8 καὶ 12, 8 καὶ 14 τί ἄλλο θέλεις! Σχέδια ἐφαρμοσθέντα γίνονται τὰ πρότυπα ἀναγερωθησομένων οἰκιῶν. **Θὰ φκείασω σὰν τοῦ. . . . Ἐφκείασε σπίτι σὰν τοῦ. . . .** Τοιοῦτοτρόπως ἡ λαϊκὴ ἀρχιτεκτονικὴ ἀκολουθεῖ ἀπαρεγκλίτως τὴν αὐτὴν ὁδὸν· οὐδέποτε καινοτομεῖ, εἶναι πάντοτε συντηρητικὴ.

Οἱ ἐγγῶριοι κτίσται οὐδὲ παρατήρησιν κἂν δέχονται προκειμένης παρεκτροπῆς ἀπὸ τὰ κατὰ παράδοσιν παραδεδεγμένα σχέδια. Αὐτοὶ ἐπὶ τοῦ χονδρικῶς ὑπὸ τοῦ ἰδιοκτῆτου διδομένου σχεδίου τοῦ μήκους καὶ τοῦ πλάτους βασιζόμενοι σκάπτουσι τὰ θεμέλια, κτίζουσι, χωρίζουσι τὰ κουφώματα ἔχοντες ἄλλα πρότυπα τοῦ χωρίου, κατασκευάζουσι καπνοδόχας κλπ.

Σπανιώτατα ἢ ἐπέμβασις τοῦ ἰδιοκτῆτου πρὸς μεταρρύθμισιν γίνεται ἀκουστή. Προβάλλονται ὡς ἐμπόδια οἱ δημῶδεις ἀρχιτεκτονικοὶ νόμοι, οἱ ἐφαρμοζόμενοι ἀπαρεγκλίτως. Καὶ αὐτὸ τὸ μέγεθος τῶν κουφωμάτων δὲν εἶναι δυνατόν νὰ γίνῃ εὐρύτερον τοῦ κοινῶς παραδεδεγμένου. Ἐνεκα τῆς αὐστηρᾶς ταύτης συντηρητικότητος ἐκ τῶν προτέρων δίδονται ρηταὶ ὁδηγίαι τῶν κτιστῶν διὰ τὸ μήκος καὶ τὰς λοιπὰς διαστάσεις τῆς ξυλείας. **Τόσα πάτερα τόσων διαστάσεων· τόσα φαλλίδια . . . κλπ.**

Σήμερον μόνον ἐγγῶριοι κτίσται κτίζουσι οἰκίας ἐν Ἀρτοτίνῃ ἢ ἐκ τοῦ πλησίον χωρίου Σιτίστα, ὅπου πολλαὶ ομάδες μαστόρων ὑπάρχουσι. Οἱ Ἑπειῶται, ἀφοῦ κατὰ τοὺς παλαιότερους χρόνους μετέδωκαν τὴν τέχνην αὐτῶν, ἐξωθήθησαν παρὰ τῶν ἐγγωρίων μαθητῶν των, χαρακτηρισθέντες ὡς ψεῦσται. **Πάει ψεύτ'σὰν οἱ Ἀρβανῖτες! Κάνουν ψεύτικη δουλειά!** Ψευτιὰ δὲ τῶν Ἑπειρωτῶν θεωρεῖται ὑπὸ τῶν ἐντοπίων ὁ νεωτερισμὸς αὐτῶν εἰς τὴν ἀρχιτεκτονικὴν. Διὰ νὰ κτίσουν πλέον οὗτοι ζητοῦν σχέδιον μηχανικοῦ καὶ ἀπαραιτήτως ὡς συγκολλητικὴν ὕλην πρέπει νὰ χρησιμοποιοῦν τὴν ἄσβεστον, ἐνῶ οἱ ἐγγῶριοι κτίσται σοῦ **φκειάνουν ξηρότοιχο, μὲ τὸ ράμμα οἱ πέτρες· καὶ λασπότοιχο μὲ ξυλόδεσες, πὸν νὰ βαστάη περισσότερο ἀπὸ τὰ κερετσένια τὰ τοίχια!** Ἄμα τοὺς Ἀρβανῖτες δὲ δώκης ἀσβέστι, δὲ μπορεὶ νὰ χτίσουν!

Οὕτω λοιπόν οἱ ἐπιχώριοι κτίσται ἀκολουθοῦσι τὰ ἔγνη τῆς παραδόσεως ἐν τῇ ἀρχιτεκτονικῇ καὶ διὰ λόγους μὲν συντηρητικότητος, ἀλλὰ καὶ διὰ συμφεροντολογικούς, διότι δὲν δύνανται νὰ ἐφαρμόσουν σχέδια μηχανικῶν, καὶ διότι, ἂν ἐγένετο πάγκοινος ἢ χρῆσις τῆς ἀσβέστου, δὲν θὰ ἦτο δυνατὴ ἡ ἀνέγερσις πολλῶν οἰκιῶν διὰ τὸ πολυέξοδον καὶ ὡς ἐκ τούτου αἱ ἔργασίαι των θὰ περιωρίζοντο.

Αἱ συμφωνίαι διὰ τὴν ἀνέγερσιν τῶν οἰκιῶν οὐδέποτε γίνονται μὲ τὸν πῆχυν, ἀλλὰ πάντοτε κομματιάρικα. **Τόσο θὰ πληρώσῃ ὁ ἰδιοκτῆτης νὰ κτίσουν οἱ μαστόροι τὸ σπίτι καὶ τὸ στεγάσουν,** διότι καὶ τὴν στέγασιν κάμνουν ἐδῶ οἱ κτίσται. Ἐπειτα μπαίνουν οἱ μαραγκοί.

**ΜΕΡΟΣ Β΄**  
**ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΉ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ**

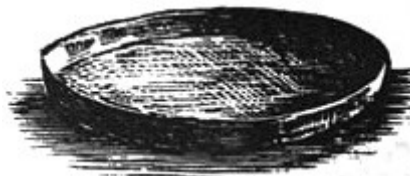
[www.pentalofo.gr](http://www.pentalofo.gr)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α΄ ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ

### Τὸ Τιψὶ ἢ Ταψί.

Ἀναγκαιότατον μαγειρικόν σκεῦος εἶναι τὸ τιψί, ὡς λέγεται εἰς τὸ Κεφαλόβρυσον καὶ τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας, ταψὶ δὲ εἰς τὴν Ἀρτοτίναν καὶ τα λοιπὰ ὄρεινὰ τῆς χώρας ταύτης, καὶ δι' αὐτὸ ἐξ οὐδενός μαγειρείου αἰτωλικῆς οἰκίας λείπει.

Ταψιά ἀγοράζονται ἀπὸ τοὺς καζαντζῆδες, τοὺς κατεργαζομένους τὸ χάλκωμα καὶ κατασκευάζοντας διάφορα χάλκινα σκεῦη, ἀναλόγως τοῦ βάρους αὐτῶν. Διὰ τὴν γίνῃ ὅμως χρῆσις τοῦ ταψιοῦ, ἀνάγκη νὰ γανωθῇ τοῦτο διὰ κασσιτέρου ἀπὸ τοὺς καλαντζῆδες, δηλαδὴ τοὺς γανωτῆδες. Οἱ τεχνῖται οὗτοι προέρχονται πάντοτε ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Ἡπείρου.



Εἰκόνα 32: Τάψι (1:10).

Ἐπὶ τῆς παρατιθεμένης εἰκόνης ἔχει διάμετρον 0,42 μ. καὶ ὕψος 0,05· ἀλλὰ δὲν ἔχουν ὠρισμένας διαστάσεις πάντα τὰ ταψιά. Χαρακτηρίζονται δ' ἀναλόγως τοῦ μεγέθους αὐτῶν ὡς ταψάκια, μεσιακά ταψιά καὶ τάψες. Τὰ ἔχοντα πολὺ μικρὸν ὕψος ταψιά ὀνομάζονται γυρίσματα, διότι χρησιμοποιοῦνται κυρίως διὰ πίττες· φέρουσι δὲ τὸ ὄνομα τοῦτο, διότι ὅταν ἡ πίττα ψηθῇ ἀπὸ τὴν μίαν ἐπιφάνειαν εὐκόλως γυρίζεται καὶ ἀπὸ τὴν ἄλλην δι' αὐτοῦ τοῦ ταψιοῦ. Τὰ ἄλλα ταψιά χρησιμοποιοῦνται διὰ τὴν ὄπτησιν ἄρτου ἢ καὶ γλυκυσμάτων ἐντὸς κλιβάνου ἢ ὑπὸ τὴν γάστραν.

Τὸ μαγειρικόν τοῦτο σκεῦος ἔχει μεγάλην σχέσιν καὶ μὲ τὸν ἄλλον ἐν γένει βίον τῶν χωρικῶν. Κατὰ τὴν παραμονὴν τοῦ ἀγίου Μάρκου τὰ παιδία τῆς οἰκίας κτυποῦν ἓνα ταψὶ διὰ νὰ ἀποτρέψουν τοὺς ὄφεις ἀπὸ πάσης βλάβης. Ἐπίσης, ὅταν οἱ παῖδες συλλάβωσιν ἀκανθόχοιρον, τὸν χορεύουν στὸ ταψί!, δηλαδὴ κτυποῦν ὡς τύμπανον τὸ ταψί καὶ ὁ ἀκανθόχοιρος χορεύει. Ἡ φράσις ἐντεῦθεν μετεφέρθη καὶ ἐπὶ τῶν ἀνθρώπων, τῶν ἀναγκαζομένων νὰ ἐνεργῶσι παρὰ τὴν θέλησίν των κατὰ τὰς ἀπαιτήσεις ἄλλων, οἷον Τὸν χόρεψε στὸ ταψί τὸ παιδί, ὃ ἐστὶ ὁ γαμβρὸς τὸν ἠνάγκασε νὰ ὑποχωρήσῃ καὶ εἰς παραλόγους ἀκόμη ἀξιώσεις κατ' ἀνάγκην.

### Ἡ γάστρα ἢ τὸ σάτσι.

Ἡ γάστρα ἀναπληροῖ τὸν κλιβανὸν εἰς τὰ χωρία καὶ εἶναι ἀπαραίτητον ἐφόδιον παντὸς χωρικοῦ ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινὰ μέρη. Εἶναι πράγματι εἰς σιδηροῦς φούρνος μὲ διάμετρον ἀνοίγματος 0,60 ἕως 0,70 τοῦ μέτρου καὶ ὕψος οὐχὶ μεγαλύτερον τῶν 0,15 τοῦ μέτρου. Κατὰ τὴν κορυφὴν δὲ ἐξωτερικῶς φέρει λαβὴν ἐξ ἐλάσματος, δι' ἧς διαπερᾶται ἡ σιδηρὰ μασιὰ ἢ ὁ ξυλίνος σύντραυλος καὶ αἶρεται ἡ γάστρα.

Τὸ σκεῦος τοῦτο χρησιμοποιεῖται ὡς ἐξῆς: Ἀνάπτεται εἰς τὴν ἐστίαν πῦρ μὲ ἄφθονα ξύλα. Ἐπὶ τοῦ πυρός τούτου ἐπιτίθεται ἡ γάστρα καὶ παραμένει ἐπὶ τινὰ χρόνον, μέχρις οὗ γίνῃ ἐρυθρὰ ἐκ τῆς θερμάνσεως καὶ τὸ πῦρ κατακαθίση εἰς ἀνθρακίαν. Κατόπιν αἰρομένη διὰ τῆς σιδηρᾶς μασιᾶς ἢ τοῦ ξυλίνου σύντραυλου τοποθετεῖται εἰς τὸ ἄκρον τῆς γωνιάς. Μετὰ τοῦτο παραμερίζονται οἱ ἀνημμένοι



Εἰκόνα 33: Γάστρα (1:10).

ἄνθρακες πρὸς τὰ χεῖλη τῆς ἐστίας, ὥστε καθαρίζεται κύκλος δυνάμενος νὰ περιλάβῃ τὸ ταψί, τὸ ὁποῖον φέρον τὸν ἄρτον ἐν ζύμῃ ἢ τὴν πίτταν τοποθετεῖται ἐκεῖ.

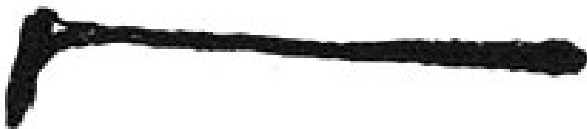
Ἐπιτίθεται κατόπιν ἡ γάστρα, περικλείουσα οὕτω ταψὶ καὶ περιεχόμενον ἐν εἴδει φούρνου. Ἐπὶ τῆς γάστρας ρίπτονται διὰ τῆς μασιᾶς ἢ σποδὸς καὶ οἱ πεπυρακτωμένοι ἄνθρακες. Διὰ νὰ μὴ ἀπανθρακῶνεται δ' ἡ ἐπιφάνεια τοῦ ἄρτου ὅταν μάλιστα οὗτος πρόκειται νὰ χρησιμεύσῃ ὡς **λειτουργία**, τοῦτ' ἔστι προσφορά ἐν τῇ ἐκκλησίᾳ, ἄνωθεν τοῦ ταψιοῦ ἀπλώνονται τεμάχια χάρτου ἢ ἐφημερίδες.

Εἰς τὰ ὄρεινὰ χωρία ἔνεκα τῆς μεγάλης καταναλώσεως ἄρτου (ἡ ὄρεξις ἐκεῖ εἶναι ὡς γνωστὸν πολὺ μεγάλη) γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς γάστρας. Πολλάκις δις τῆς ἡμέρας ἢ οἰκοδέσποινα εἶναι ἠναγκασμένη νὰ ψήσῃ ἄρτον, ἰδίως ὅταν αὕτη εἶναι σύζυγος ποιμένων, οἱ ὁποῖοι διατρίβουσιν εἰς τὰ λιβάδια τῶν ὑψηλῶν ὀρέων καὶ καταναλίσκουσιν ἄρτον πολύν.

Οἱ μεταναστεύοντες ὄρεινοὶ ποιμένες ἀντὶ τῆς βαρείας σιδηρᾶς γάστρας κατὰ τὰ ταξιδιά των ἔχουσι γάστρας ἀπὸ λευκοσιδήρον ὡς ἐλαφροτέρας. Τὴν ἐλαφρὰν ταύτην γάστραν φορτώνεται ἡ σύζυγος ἢ ἄλλη γυνὴ τῆς οἰκογενείας ἐπὶ τοῦ ὤμου τῆς ἄνωθεν τοῦ δέματος τῶν ρούχων. Εἰς τὸ μέρος, ἔνθα μετὰ μιᾶς ἡμέρας πορείαν πρόκειται νὰ γίνῃ ἢ διανυκτέρευσις συνήθως εἰς τὸ ὑπαιθρον, γίνεται καὶ προσωρινὴ ἐγκατάστασις. Κατασκευάζεται προχειρῶς **γωνιά**, ζυμώνει δ' ἡ οἰκοδέσποινα καὶ ψήνει τὸν ἄρτον διὰ τῆς ἐκ λευκοσιδήρου γάστρας.

### Ἡ μασιά.

Ἡ **μάσια** ἢ **μασιά** εἶναι ἐργαλεῖον σιδηροῦν, κατασκευαζόμενον κυρίως ἀπὸ τοὺς σκηνίτας Τουρκογύφτους. Ράβδος σιδηρᾶ πάχους ἰκανοῦ, ὥστε νὰ μὴ κάμπτεται εὐκόλως καὶ μήκους τοῦλάχιστον 0,50-0,70 τοῦ μέτρου πλατύνεται εἰς ἔλασμα κατὰ τὸ ἐν ἄκρον αὐτῆς, ὅπου καὶ κάμπτεται κατ' ὀρθὴν γωνίαν. Αὕτη εἶναι ἡ **μασιά**, ὄργανον ἀπαραίτητον ἐκάστης ἐστίας.



Εἰκόνα 34: Μασιά (1:10).

Εἰς παλαιότερους χρόνους ἀντὶ τῆς σιδηρᾶς ταύτης μασιᾶς ἐχρησιμοποιοῦν τὸν ξύλινον σύντραυλον<sup>8</sup>. Ἐννοεῖται ὅτι ὁ ξύλινος οὗτος σύντραυλος περιεκαίετο καὶ καθίστατο οὕτως ἐντὸς ὀλίγου ἄχρηστος. Τότε ὁμως

εὐκόλος ἦτο ἡ κατασκευὴ ἄλλου σύντραυλου πάλιν ἀπὸ ξύλον. Εἶναι ζήτημα ἂν σήμερον καὶ εἰς τὰ ἀπόκεντρα ὄρεινὰ χωρία γίνεται χρῆσις σύντραυλου.

8 Ἡ λέξις βεβαίως ἐκ τοῦ σύνδραυλος. Φράσις: Τὴ βάρεσε μετὰ τὸ σύντραυλο τὴ γάτα.

## Νταβᾶς.

Νταβᾶς εἶναι μικρὸν ταψὶ μὲ χεῖλη κάπως ὑψηλότερα. Συνήθως οἱ νταβάδες ἔχουν καὶ λαβάς, τὰ λεγόμενα **ἀφτιά**, ἵνα κρατῶνται δι' αὐτῶν. Κατασκευάζονται δ' ἐκ χαλκοῦ· ὑπάρχουν ὅμως νταβάδες καὶ ἐκ πηλοῦ, οἵτινες τότε καλοῦνται **γκιβέτσια**. Τοιούτων νταβάδων σπανιώτατα γίνεται χρῆσις ἐν Αἰτωλία· διὰ τὸ εὐθραυστον αὐτῶν ἀποφεύγονται καὶ προτιμῶνται οἱ ἐκ χαλκοῦ, **ποὺ μποροῦν νὰ τοὺς βροῦν καὶ τ' ἀγγόνια τους**.

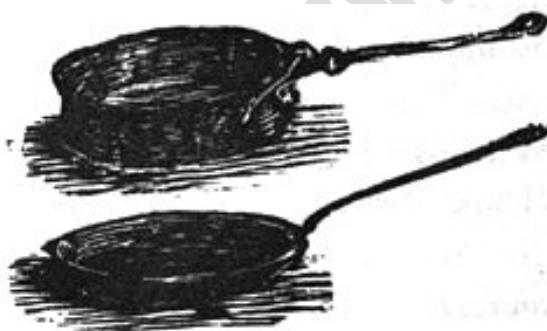


Εἰκόνα 35: Γκίβετσι, νταβάδες (1:10).

Ἐντὸς τῶν νταβάδων τοποθετοῦνται μικρὰ ψωμιὰ ἢ λειτουργίαι ἢ καὶ μικραὶ πίτται πρὸς ὄπτησιν. Ἐπίσης ψήνεται κρέας ἐντὸς τοῦ νταβᾶ, εἰσαγομένου εἰς κλίβανον.

## Τηγάνι.

Δύο εἰδῶν τηγανίων γίνεται χρῆσις ἐν Αἰτωλία, τοῦ ἐκ σιδήρου, τὸ ὁποῖον ὀνομάζεται **σιδεροτήγανο** καὶ τοῦ ἐκ χαλκοῦ, τὸ ὁποῖον καλεῖται **χαλκωματένιο τηγάνι**. Κυρίως τηγάνι εἶναι τὸ σιδηροῦν μὲ διάμετρον 0,255, ὕψος 0,05 καὶ μὲ οὐρὰν μήκους 0,28.



Εἰκόνα 36: Τηγάνια (1:10).

Το τηγάνι εἶναι ἀπὸ τὰ πολύχρηστα σκευή. Ἐν αὐτῷ **τσιγαρίζονται** τὰ κρεμμύδια, τὰ τεμάχια τοῦ κρέατος πρὶν τεθῆ τοῦτο εἰς τὴν χύτραν διὰ νὰ βρασθῆ, τηγανίζονται<sup>9</sup> τὰ ψάρια, οἱ τηγανίτες, τὸ τηγανιστό, τὰ αὐγὰ δηλαδὴ μετὰ τυροῦ, καὶ ἐνίοτε βράζεται τραχανᾶς. Μὲ τὸ χαλκοτήγανο, τὸ ὁποῖον εἶναι βαθύτερον τοῦ πρώτου, μαγειρεύονται διάφορα φαγητὰ, ὡς τραχανᾶς, κρέας κτλ. Ἐπίσης βράζεται ἡ **ζιουματούρα**, τεμάχια δηλαδὴ ξηροῦ ἄρτου μὲ ὕδωρ καὶ λάδι, ἢ **κουρκούτη**, χυλὸς ἐκ σιτίνου ἢ αραβοσιτίνου ἀλεύρου, καὶ ἡ **μαμαλίγγα**, πηχτὸς χυλὸς ἐξ ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου μεμειγμένος μὲ ἄφθονον ἔλαιον.

Ἡ ἔξω τοῦ τηγανίου προσκολλημένη αἰθάλη λέγεται **γάννα**, δι' αὐτῆς δ' ἀλείφονται τὰς ἀπόκρεω οἱ **μασκαράδες**. Ἐκ τούτου προῆλθε καὶ ἡ μεταφορικὴ

<sup>9</sup> Τὸ ρῆμα τηγανίζω ἔχει καὶ μεταφορικὴν σημασίαν σημαίνον βασανίζω. π.χ. Τὸν τηγάνισε τὸ παιδί του. Ξεροτηγανίστηκα μέσ' στὸν ἥλιο σήμερα.

φράσις γάνα σ' κὶ γάνα μ' δηλαδή ντροπή σου καὶ ντροπή μου. Ἡ γάνα τοῦ τηγανιοῦ δυσκολώτατον νὰ ἀπαλειφθῆ ἀπὸ τοῦ προσώπου. Πολλὰ διὰ σάπωνος νιφήματα ἀπαιτοῦνται, ὅπως ἀποκαλυφθῆ τὸ φυσικὸν χρῶμα τῶν παρειῶν.

Τηγανίων οὐδεμία οἰκία αἰτωλικὴ στερεῖται.

### Κακάβι, τέντζερεις.

Τὸ κακάβι εἶναι σκεῦος ἀπαραίτητον, τὸ ὁποῖον οὐδέποτε ἐλλείπει, ὁσηδήποτε πτώχεια καὶ ἂν μαστίζη μίαν οἰκογένειαν. Αἱ διαστάσεις τοῦ κακαβιοῦ φαίνονται εἰς τὴν εἰκόνα, ἀλλὰ δὲν ἀποκλείονται κακάβια καὶ μεγαλυτέρων διαστάσεων. Πάντως τὸ κακάβι πρέπει νὰ ἔχη τὸ ἀρβάλι ὡς λαβὴν. Ἀπ' αὐτὸ κρέμαται ἄνωθεν τοῦ πυρός, ἀπ' αὐτὸ πιάνεται, ὅταν τὸ ἀπομακρύνωμεν ἀπὸ τῆς ἐστίας. Ὡς δὲ καὶ εἰς τὴν εἰκόνα φαίνεται, τὸ ἀρβάλι εἶναι χαλκοῦν ἔλασμα τοξοειδές ἐξαρθώμενον ἀπὸ ἀντικρυνοὺς κρίκους καὶ κινητόν. Πῶμα ἐπίσης χάλκινον σκεπάζει τὸ κακάβι, ὅπερ ὀνομάζεται καπάκι.



Εἰκόνα 37: Κακάβι, τέντζερεις (1:10).

κατασκευάζονται ἀπὸ χαλκὸν καὶ γανώνονται τακτικῶς διὰ κασσιτέρου ὑπὸ τῶν γανωτῆδων, χρησιμεύουσι δὲ ἀμφοτέρωθεν διὰ τὴν μαγειρικὴν. Ἐντὸς αὐτῶν μαγειρεύεται τὸ κρέας, τὰ ὄσπρια καὶ ἐν γένει πάντα τὰ ὕδαρῃ φαγητά.

Κακάβια καὶ τέντζερεις δίδονται καὶ ὡς προικῶα σκεύη ἐν Αἰτωλία εἰς θυγατέρας νυμφευομένας.

Ἀπὸ τὴν τέντζερη καὶ τὸ καπάκι ἐγεννήθη καὶ ἡ παροιμία: **κύλησε ἡ τέντζερη καὶ βρῆκε τὸ καπάκι**, λεγομένη ὁσάκις ἀπαντᾶται ὁμοίότης χαρακτήρων πλήρης μεταξὺ φίλων ἢ συζύγων.

### Κούτουλας.

Ὁ κούτουλας<sup>10</sup> εἶναι χάλκινον ἀγγεῖον, οὔτινος τὸ σχῆμα καὶ αἱ διαστάσεις φαίνονται ἐν τῇ παρατιθεμένῃ εἰκόνι. Γανώνεται δὲ ἐσωτερικῶς καὶ ἐξωτερικῶς διὰ κασσιτέρου καὶ χρησιμοποιοεῖται κυρίως ὑπὸ τῶν ποιμένων διὰ τὴν τυροκομίαν.

<sup>10</sup> Ἡ λέξις ἴσως ἀπὸ τῆς ἀρχαίας κοτύλης.

Ἐννοεῖται ἀπαντῶνται τοιαῦτα ἀγγεῖα διαφόρων μεγεθῶν καὶ εἶναι ἀπαραίτητα εἰς μίαν στρούγκαν. Μὲ τὸν κούτουλαν μεταγγίζεται τὸ γάλα, μὲ τοῦτον πίνεται· μὲ τοῦτον οἱ ποιμένες πίνουν καὶ ὕδωρ. Ἐντὸς παλαιῶν τοιούτων τρώγουσι τὸ τυρόγαλο οἱ ποιμενικοὶ κύνες.

Μὲ αὐτὸν μετρεῖται ἡ ποσότης τοῦ γάλακτος. Τὸ χερούλι εἶναι ἀπαραίτητον διὰ νά πιάνεται.



Εἰκόνα 38: Κούτουλας (1:10).

### Χουλιάρα, χουλιάρι.

Ἡ χουλιάρα γίνεται ἢ ἀπὸ ξύλον, ὁπότε ἐπιλέγεται **ξυλένια**, ἢ ἀπὸ σίδηρον, ὁπότε ἐπιλέγεται **σιδερένια**. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς φαίνονται ἐν τῇ παρατιθεμένῃ εἰκόνι, ἀλλὰ δὲν ἀποκλείονται καὶ χουλιάρες διαφόρων ἄλλων διαστάσεων. Ἡ σιδερένια, ὡς γνωστόν, ἔχει κοῖλον βαθύτερον κατὰ πολὺ τῆς ξυλένιας. Αὐτὴ χρησιμεύει διὰ τὸ τσιγάρισμα καὶ ἀνακάτωμα τῶν φαγητῶν<sup>11</sup>, ἀλλὰ προπαντὸς διὰ τὴν διανομὴν εἰς τὰ πινάκια.



Εἰκόνα 39: Χουλιάρα καὶ χουλιάρι (1:10).

Το ἐν Αἰτωλία χρησιμοποιούμενον **χουλιάρι** ἢ εἶναι τὸ σύνηθες σιδηροῦν ἢ ἐξ ἄλλων μετάλλων τοῦ ἐμπορίου ἢ εἶναι **ξύλινον** ἢ καὶ **κοκκαλένιο**.

Ξύλινα χουλιάρια κατασκευάζονται καὶ χρησιμοποιοῦνται ὑπο τῶν ποιμένων ἰδίως, εἶναι δὲ προτιμότερα, διότι ὡς κακοὶ ἀγωγοὶ τῆς θερμότητος οὐδέποτε προξενοῦσιν ἔγκαυμα εἰς τὰ χεῖλη. Κουτάλια πολυτελείας θεωροῦνται τὰ λεγόμενα **κοκκαλένια** παρ' Αἰτωλοῖς. Κατασκευάζονται δὲ ἀπὸ κέρατα κριῶν, τὰ ὁποῖα εὐκόλως κόπτονται καὶ σκαλίζονται ζεσταινόμενα εἰς τὸ πῦρ. Εἰς τὶς **στάνες** συνήθως δὲν ὑπάρχουσι διαθέσιμα χουλιάρια, **ξυλοχούλιαρα** ἢ **κοκκαλένια** μὲ ἐν δ' ἢ δύο μόνον χουλιάρια τρώγουσιν ἐκ περιτροπῆς πολλοὶ περικαθήμενοι εἰς τὴν τράπεζαν. Ἐκ τούτου ἔμεινε καὶ ἡ παροιμία **σαράντα βλάχοι ἔτρωγαν μὲ ἓνα κουτάλι**.

### Πηρούνι.

Εἰς παλαιότερους χρόνους οἱ ὄρειοι Αἰτωλοὶ δὲν ἐχρησιμοποιοῦν πηρούνια, ἀλλὰ τώρα ἐσχάτως εἰσῆχθη καὶ ἡ χρῆσις αὐτῶν καὶ οὐδεμία αἰτωλικὴ οἰκία στερεῖται σήμερον πηρουνίων, ἰδίως σιδηρῶν. Σπανιωτέρα εἶναι ἡ χρῆσις πηρουνίων πολυτελείας ἐξ ἄλλων μετάλλων.

<sup>11</sup> Ἡ φράσις ἀνακατεύει τὴν κουτάλα κατήντησε παροιμιώδης λέγεται δ' ἐπὶ τοῦ διαχειριζομένου ξένην περιουσίαν καὶ ἐκ τούτου ὠφελουμένου.



## Το σαγάνι, τὸ λεγγέρι καὶ ἡ γαβάθα.

Τὸ σαγάνι<sup>12</sup> εἶναι χάλκινον ἀγγεῖον διαφόρων διαστάσεων, ὅπερ χρησιμεύει ἵνα κενώνωνται τὰ φαγητὰ. Ἰδίως εἰς παλαιότερους χρόνους, ὅτε δὲν ὑπῆρχον πινάκια, ἀπὸ τὸ κακάβι ἐκενώνετο τὸ φαγητὸν ἀμέσως εἰς τὸ σαγάνι καὶ ἀπ' αὐτὸ ἔτρωγον ὅλοι οἱ συνδαιτυμόνες. Τὸ σαγάνι τοῦτο γανώνεται διὰ κασσιτέρου καὶ εἶναι χρησιμώτατον ἀγγεῖον. Σήμερον ἔχει ὑποχωρήσει εἰς τὸ πιάτο.



Εἰκόνα 40: Σαγάνι, λεγγέρι, γαβάθα (1:10).

Παραλλήλως πρὸς τὸ σαγάνι, ἦτο ἄλλοτε ἐν χρήσει καὶ τὸ **λεγγέρι** ἢ ἡ **ἀπλάδα**, ανοικτότερον πῶς σαγάνι χάλκινον καὶ τοῦτο, ὅπερ γανώνεται διὰ κασσιτέρου καὶ εἶναι τῆς αὐτῆς χρήσεως μὲ τὸ σαγάνι. Σήμερον τὸ λεγγέρι σπανίζει.

Ἡ **γαβάθα** εἶναι ἀγγεῖον πήλινον χρησιμώτατον καὶ πολύχρηστον εἰς τὰς αἰτωλικὰς οἰκίας. Εἰς αὐτὸ κενώνεται πᾶν μαγεῖρεμα, κρέας βραστόν, σούπα, κουρκούτη κλπ. καὶ ἀπ' αὐτοῦ λαμβάνεται διὰ τῶν κουταλίων. Ἐπίσης εἰς αὐτὸ τοποθετοῦνται διάφοροι ὀπῶραι, ὡς κορόμηλα, κεράσια, σταφύλια κλπ. Χρησιμεύει δὲ πολλάκις καὶ ὡς μέσον μετρήσεως οἴου: **πῆρα νιὰ γαβάθα φαί!** **Ἐφαγα νιὰ γαβάθα κεράσια κτλ.** Ἡ γαβάθα ὡς ἐκ τοῦ σχήματός της χρησιμοποιεῖται καὶ ὡς πῶμα.

## Σοφραῶς.

Ἴνα τοποθετηθῶσι τὰ φαγητὰ εἰς τὰ ὄρεινὰ ἰδίως χωρία τῆς Αἰτωλίας, θέτουσιν ἐπὶ τοῦ πατώματος πρῶτον ἓνα **κόθρον** ἀπὸ κόσκινον καὶ ἐπὶ τούτου δίσκον ξύλινον καὶ σπανίως τετράγωνον, τὸν **σοφραῶν** ὀνομαζόμενον. Πολλάκις ὁ σοφραῶς οὗτος φέρει πόδας καὶ ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει περιττεῦει ὁ κόθρος. Πέριξ τοῦ σοφραῶ τούτου δύνανται νὰ κάθηνται ἐπὶ προσκεφαλαίων τοῦλάχιστον 8 ἄτομα. Κατασκευάζονται καὶ σοφράδες μῆκους 1,50 τοῦλάχιστον, χρήσιμοι διὰ πολυμελῆ οἰκογένειαν ἢ διὰ γάμους, ὅπου παρακάθηνται πολλοὶ ἄτομα. Τὸ ὕψος τῶν τοιούτων τραπεζίων φαγητοῦ δὲν ὑπερβαίνει τὰ 0,25 τοῦ μέτρου.

Ἐκτός τῶν περὶ ὧν ὁ λόγος σοφράδων χρησιμοποιοῦνται, τὸ δὲ νῦν σπανιώτατα, καὶ χάλκιναι σοφράδες. Διὰ νὰ σχηματίσετε ἰδέαν χαλκωματένιου σοφραῶ, φαντασθῆτε ἓνα ταψί μὲ διάμετρον 0,75-1,00 μέτρου, μὲ γῦρον οὐχὶ ὑψηλότερον τοῦ 0,01 τοῦ μέτρου καὶ ἔχετε ἔμπροσθέν σας τὸν **χαλκωματένιον σοφραῶν**. Πρέπει νὰ προσθέσετε ὅμως ὅτι ὅλη ἡ ἐπιφάνεια τοῦ τοιούτου σοφραῶ φέρει ἐγκεχααραγμένα διάφορα κοσμήματα, ἴσως οὐχὶ ἄνευ ἐνδιαφέροντος καλλιτεχνικοῦ. Πρὸς τοῖς ἄλλοις οἱ τοιούτου εἴδους σοφράδες φέρουσιν ἐγκεχααραγμένον καὶ τὸ ὄνομα τοῦ ἰδιοκτήτου. Πάντες δ' ὅσους εἶδον, εἶναι παλαιᾶς κατασκευῆς, προερχόμενοι πάντες ἐκ κληρονομίας.

<sup>12</sup> Μεταφορικῶς ἡ λέξις σαγάνι σημαίνει τὸν κακοῦθη, τὸν διεφθαρμένο ἄνθρωπον. Δὲν ξέρεις τι σαγάνι εἶναι αὐτός!

Οἱ σοφράδες οὗτοι χρησιμοποιοῦνται ὡς ἐξῆς. Τοποθετεῖται ὁ κόθρος τοῦ **κόσκινου** καὶ ἐπάνω αὐτοῦ τίθεται ὁ **χαλκωματένιος σοφρᾶς**. Ὁ τοιοῦτος σοφρᾶς θεωρεῖται ὡς εἶδος πολυτελείας καὶ κατὰ τοὺς παλαιότερους χρόνους μόνον οἱ εὐπορώτεροι οἰκογένειαι ἐχρησιμοποιοῦν αὐτόν.

Εἰς τὰ πεδινὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας οὐδόλως χρησιμοποιοῦν σοφράδες προκειμένου νὰ καταθέσουν φαγητά. Εἰς τὸ μέσον τοῦ δωματίου ἢ παρὰ τὴν ἐστίαν ἐν καιρῷ χειμῶνος στρώνεται τραπεζομάνδηλον μήκους τριῶν τοῦλάχιστον μέτρων καὶ πλάτους δύο ἢ καὶ ὀλιγώτερον. Τό τοιοῦτον τραπεζομάνδηλον λέγεται **μεσάλι**. Ἐπ' αὐτοῦ κατατίθενται τὰ περιέχοντα τὸ φαγητὸν πινάκια καὶ σκορπιζονται τεμάχια ἄρτου καὶ χουλιάρια καὶ πηρούνια. Ἐπειτα ὀκλαδὸν καθήμενοι δαιτυμόνες περὶ τὸ **μεσάλι** τοῦτο δειπνίζουσι.

### Τὸ πισκίρι.

Εἰς τινὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας ἀντὶ νὰ χρησιμοποιῶνται **πετσέτες** κατὰ τὸ φαγητὸν παραμένει τὸ ἀρχαῖον ἔθιμον νὰ καθαρίζονται μὲ τὸ **πισκίρι**. Ἐὰν φαντασθῆτε μίαν πετσέταν στενὴν τοῦλάχιστον 0,30 μ. καὶ μακρὰν 5 καὶ 6 μέτρα ἢ καὶ μακροτέραν θὰ ἔχετε ἰδέαν τί ἐστὶ τὸ **πισκίρι**. Το ὕφασμα τοῦτο ἐξαπλοῦται ἐπὶ τῶν ποδῶν τῶν ὀκλαδῶν καθημένων περίξ τῆς τραπέζης καὶ χρησιμοποιεῖται ἀντὶ πετσέτας. Τῶν τοιούτων πισκιρίων γίνεται ἰδίως χρῆσις κατὰ τὰ συμπόσια τῶν γάμων καὶ ἀπὸ πρακτικῆς ἀπόψεως τὸ τοιοῦτον εἶναι σπουδαῖον, διότι ἂν ἐγένετο χρῆσις πετσετῶν κατὰ τὴν ἀνώμαλον ἐκείνην στιγμὴν, ζήτημα ἦτο ἂν θὰ περισσώζοντο ἐκ τῆς ἀπωλείας, ἐνῶ τὸ μονοκόμματον τοῦτο ὕφασμα οὐδένα κίνδυνον ἀπωλείας διατρέχει.

### Τὸ γουδί καὶ ἡ καυκιά.

Ἄν καὶ πασίγνωστον, ὑποθέτω, τὸ γουδί, ἐν τούτοις παραθέτομεν τὴν εἰκόνα τοῦ ἐνταῦθα ὅπως καὶ τὴν τῆς καυκιάς, διότι ἀμφοτέρω τὰ σκεύη ταῦτα τὸν αὐτὸν σκοπὸν ἐκπληροῦσι.



Εἰκόνα 41: Τὸ γουδί καὶ ἡ καυκιά (1:10).

Τὸ γουδί εἶναι κυλινδρικόν ξύλινον ἀγγεῖον, κατασκευαζόμενον δι' ἐκσκαφῆς ξύλου στερεοῦ. Ἐντὸς τοῦ κοίλου τοῦ γουδιοῦ τοποθετεῖται τὸ **στομπιστήρι**, ξύλον τετορνευμένον, ὅπερ πρὸς τὸ κάτω μέρος φέρει ἐξόγκωμα. Τό τοιοῦτον ξύλον λέγεται καὶ **γουδοχέρι**. Ἐχει τις σαφῆ ἰδέαν τοῦ γουδιοῦ, ἐὰν φαντασθῆ χαβάνι ξύλινον.

Ἡ καυκιά εἶναι πινάκιον ξύλινον, ὅπως οὖν βαθύ, καὶ αὐτὸ ἀπὸ μονοκόμματον ξύλον δι' ἐκσκαφῆς κατασκευαζόμενον, καὶ αὐτὴ ἔχει τὸ γουδοχέρι.

Τὸ γουδί καὶ ἡ καυκιά χρησιμεύουν διὰ τὴν κατασκευὴν τῆς σκορδαλιᾶς. Μὲ τὸ γουδοχέρι κτυπᾶται ἐντὸς τοῦ γουδιοῦ ξεφλουδισμένο σκόρδον, ὥστε νὰ καταστῆ πολτός. Μετὰ τοῦτο κτυπᾶται κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον καὶ ψίχα ἄρτου βρεγμένη. Διὰ τοῦ κτυπήματος καὶ τῆς συμπίεσεως γίνεται πολτός λευκός. Ἐντὸς αὐτοῦ χύνεται ἐν πρώτοις ἔλαιον ὀλίγον κατ' ὀλίγον καὶ ἀνακατεύεται, καὶ τέλος χύνεται ὄξος ἢ ὀξὺ ἀγουρίδας καὶ ἀναταράσσεται οὕτω τὸ ὅλον μείγμα, ὥστε γίνεται ἡ **σκορδαλιά**.

Εἰς ἕκαστον μαγειρεῖον Αἰτωλοῦ, ἂν ἐλλείπη τὸ γουδί, ἀπαραιτήτως πρέπει νὰ ὑπάρχη ἡ καυκιά.

### Πιάτα.

Τῶν συνήθων ἐκ πορσελάνης πιάτων τοῦ ἐμπορίου γίνεται χρῆσις μόνον ὑπὸ τῶν εὐπορωτέρων οἰκογενειῶν. Αἱ ἀπορώτεροι μεταχειρίζονται πήλινα. Ἄλλ' ἡ χρῆσις αὐτῶν ἐν γένει εἰς τὰ ὄρεινὰ χωρία δὲν ἐγενικεύθη, ἀναπληροῦσι δ' αὐτὰ τὰ **σαγάνια** καὶ **λεγγέρια**. Πάντως ὅμως δὲν θὰ βραδύνωσι νὰ ἐκτοπισθῶσι τὰ παλαιὰ ταῦτα ἀγγεῖα διὰ τῶν εὐώνων πηλίνων πιάτων καὶ γαβαθῶν καὶ μίαν ἡμέραν, ἴσως λίαν προσεχῆ, θὰ παραδοθῶσι τὰ παλαιὰ χάλκινα σκευὴ εἰς τὰ μουσεῖα.

### Τὸ λαδορροῖ ἢ λαδικό.

Το λαδορροῖ ἢ λαδικό εἶναι τὸ ἐκ λευκοσιδήρου ὑπὸ τῶν φανοποιῶν κατασκευαζόμενον ἀγγεῖον, ἔνθα τίθεται τὸ ἔλαιον, προκειμένου νὰ χρησιμοποιηθῆ εἰς τὰ φαγητά. Διὰ τοῦ χωνοειδοῦς λαιμοῦ ἐγχεεται τὸ ἔλαιον ἐντός καὶ ἐκχύνεται διὰ τοῦ στενοῦ σωλήνος, ὅστις ὀνομάζεται **μποτσινάρι**. Τὸ δοχεῖον τοῦτο σχεδὸν εὐρίσκεται εἰς ἕκαστον αἰτωλικὸν μαγειρεῖον.



Εἰκόνα 42: Λαδικό (ὑψος 17 ἐκ).

### Ἡ μπόκλιζα.



Εἰκόνα 43: Μπόκλιζα (1:10).

Ἡ **μπόκλιζα** εἶναι τὸ κατὰ τὸ ἔναντι σχῆμα κατασκευαζόμενον ὑπὸ τῶν φανοποιῶν ἐκ λευκοσιδήρου δοχεῖον, ὅπερ δύναται νὰ περιλάβῃ 2-3 ὀκάδας ἐλαίου. Ὡς καὶ τὸ σχῆμα δεικνύει, εἶναι βαρελοειδές, δοχεῖον, τοῦ ὁποῖου ὁ κυλινδρικός γῦρος εἶναι στενός, τὸ πολὺ 0,10 τοῦ μέτρου, μὲ στόμιον ἐπίσης κυλινδρικόν, κλειόμενον διὰ πώματος, ἐφαρμοζομένου ἐπὶ τοῦ κυλινδρικοῦ στομίου· αἶρεται δὲ τὸ δοχεῖον διὰ λωρίδος ἢ σχοινίου προσηρτημένου πρὸς αὐτὸ κατὰ τὰ δύο ἄκρα ἐκ δύο κρίκων.

Ἡ **μπόκλιζα**, χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν μεταφορὰν ἐλαίου, ἀγοραζομένου ὅπωςδήποτε ἐκ μακρυνῆς ἀγορᾶς, καὶ ἐν τοῖς ὄρεινοῖς τῆς Αἰτωλίας.

### Τὸ κλειδοπίνακο.

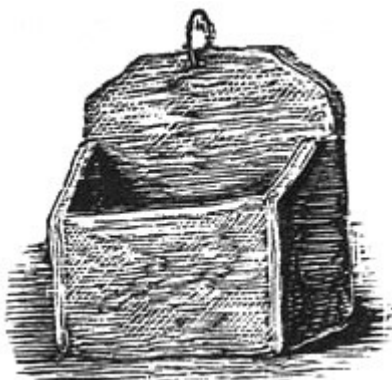
Τὸ κλειδοπίνακο ἀποτελεῖται ἀπὸ δύο, ἄς εἴπωμεν, ἡμισφαίρια ἐκ ξύλου δι' ἐκσκαφῆς κατεσκευασμένα καὶ ἐφαρμοζόμενα τὸ ἐν ἐπὶ τοῦ ἄλλου ἐν εἶδη καλύμματος ὠρολογίου.

Τὸ κλειδοπίνακο χρησιμοποιεῖται ὑπὸ τῶν ὄρεινῶν ἰδίως διὰ τὴν ἐναπόθεσιν τυροῦ εἰς ὥρας παραμονῆς ἔξω τῆς οἰκίας διὰ γεωργικὰς ἢ ποιμενικὰς ἐργασίας, ὡς καὶ ἐν καιρῷ ταξειδίου. Ἐπίσης ἐλαῖαι καὶ τίθενται, **πρέντζα** καὶ **βρεχτάρια** φασόλια. **Κλειδοπίνακα** ὠραῖα ὅπως καὶ **τίτσες** κατασκευάζουν ἐν Ἀγρινίῳ εἰδικοί τεχνῖται.



Εἰκόνα 44: Κλειδοπίνακο.

## Ἄλατολόος.



Εἰκόνα 45: Ἄλατολόος (1:10).

Ἄλατολόος εἶναι τὸ ξύλινον κιβωτίδιον, ἐν ᾧ τίθεται τὸ ἅλας. Συνήθως κρέμαται εἰς τὸ μαγειρεῖον παρὰ τὸ πῦρ, ἵνα διὰ τῆς ἐπιδράσεώς του ἀποξηραίνεται τὸ ἅλας. Ἐνίοτε ἀντὶ τοῦ ξυλίνου τούτου κιβωτιδίου κρέμαται παρὰ τὴν ἐστίαν διὰ νὰ καπνίζεται σακκίδιον, ἐν ᾧ τοποθετεῖται τὸ ἐκάστοτε διὰ τὴν μαγειρικὴν καταναλισκόμενον ἅλας. Τὸ σακκίδιον τοῦτο ὀνομάζεται ἀλατολόϊ.

## Κρεατοκόπι ἢ κρεατόξυλο.

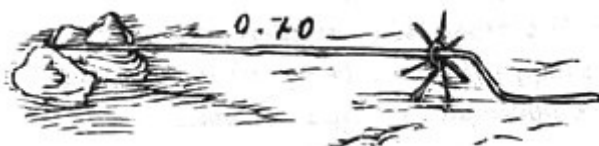
Τὸ κρεατόξυλο εἶναι δακτυλοειδὲς τεμάχιον ἀπεξηραμένου κορμοῦ πλατάνου, ἀποκοπτόμενον διὰ πρίονος, ἢ καὶ τετράγωνον τεμάχιον παχέος ὀπωσδήποτε δρυίνου ξύλου, μήκους 0,25-0,30 τοῦ μέτρου καὶ πλάτους 0,15. Ὄνομάζεται δὲ κρεατοκόπι ἢ κρεατόξυλο, διότι χρησιμοποιεῖται ἵνα κατακόπτεται, ἐπ' αὐτοῦ διὰ χαντζάρας ἢ σκεπαρνίου τεμάχιον κρέατος εἰς μικρότερα τεμάχια. Ἐπ' αὐτοῦ ἐπίσης βακίζεται ἐπὶ πολὺ ψαχνὸν κρέας, ὥστε νὰ καταστῇ σχεδὸν πολτὸς, ἵνα δι' αὐτοῦ κατασκευασθῶσι κεφτέδες. Μετὰ τὴν χρῆσιν τὸ κρεατοκόπι πλύνεται δι' ὕδατος καὶ ἀναρτᾶται ἐκ καρφίου ἐπὶ τοῦ τοίχου τοῦ μαγειρείου.

## Σκάρα.

Ἡ σκάρα εἶναι πλαίσιον τετράγωνον, διὰ σιδηρῶν ράβδων κατασκευαζόμενον, εἰς τὸ διάκενον τοῦ ὁποίου ἐκτείνεται πλέγμα ἐκ σύρματος. Στηρίζεται δὲ κατὰ τὰς τέσσαρας γωνίας του ἐπὶ βραχυτάτων σιδηρῶν ποδῶν καὶ λαμβάνεται διὰ μακρᾶς, ἐν εἴδει οὐράς, λαβῆς. Ἡ χρῆσις τοῦ ὀργάνου τούτου εἶναι ἡ συνήθης.

## Σούφλα καὶ Σουφλί.

Σούφλα εἶναι σιδηρᾶ ράβδος πάχους ἱκανοῦ, ὥστε νὰ μὴ κάμπτεται, ἥτις κατὰ τὸ ἐν μὲν ἄκρον αὐτῆς εἶναι ὀξεῖα, κατὰ δὲ τὸ ἕτερον φέρει λαβὴν κεκαμμένην, ὡς φαίνεται εἰς τὴν εἰκόνα.



Εἰκόνα 46: Σούφλα.

Κατὰ τὴν λαβὴν πολλάκις στηρίζεται ἐπὶ στηρίγματος σιδηροῦ ἀκτινωτοῦ. Τὸ τοιοῦτον στηρίγμα εἶναι σύμφυτον πρὸς τὴν σούφλαν καὶ χρησιμεύει, ἵνα στηρίζεται αὕτη ὀπισθεν κατὰ τὴν περιστροφὴν.

Εἰς τὴν σούφλαν σουφλίζονται τεμάχια κρέατος, ἰδίως χοιρείου (τὸ λεγόμενον **κιπάπ**) καὶ ψήνονται κατὰ μῆκος τῆς ἀνθρακιᾶς.

Ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς ἐλλείπει ἡ σούφλα, διότι πᾶσαι αἱ οἰκογένειαι τρέφουσι σιτευτὸν χοῖρον, σφαζόμενον κατὰ τὰ Χριστούγεννα, τὸ κρέας τοῦ ὁποίου

κατὰ τὸ πλεῖστον τρῶγεται ὡς **κιπάπ**.

Ἐπίσης ἐκάστη αἰτωλικὴ οἰκία πρέπει νὰ ἔχη καὶ τὸ **σουφλί**, ξύλινον ὄβελον, χρήσιμον διὰ τὴν ὄπτησιν τοῦ ἀμνοῦ τῆς Λαμπρῆς ἢ καὶ ἄλλων εἰς ἄλλοις περιστάσεις σφαγίων.

[www.pentalofo.gr](http://www.pentalofo.gr)

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄ ΔΟΧΕΙΑ ΔΙ΄ ΥΓΡΑ.**

### **Ἡ νεροβάρελλα.**

Ἡ νεροβάρελλα κατασκευάζεται με δούγες συνήθως ἐκ ξύλου κέδρου, ἀλλὰ καὶ ἐλάτης ἢ δρυός. Εἶναι τοῦ αὐτοῦ σχήματος με τὰ βαρέλια τοῦ οἴνου καὶ διαφέρει μόνον κατὰ τὸ μέγεθος. Φέρει δὲ στόμιον ἐκ τε τοῦ ἐνὸς φουντώματος καὶ ἐκ τῆς, πλευρᾶς.

Τοποθετεῖται ὀρθία ὑπὸ τὴν πτώσιν τοῦ ὕδατος ἐν τῇ κρήνῃ, ἀνοιγομένων ἀμφοτέρων τῶν στομιῶν τῆς. Ὅταν ἡ ἐπιφάνεια τοῦ ὕδατος φθάσῃ μέχρι τοῦ ἐκ τοῦ πλαγίου στομιῦ, φράσσεται τοῦτο με τὸ βούλωμα<sup>13</sup>. Ἄμα τὸ ὕδωρ ἀνέλθῃ καὶ ἔξω τοῦ ἄνω φουντώματος φράσσεται ἐπίσης καὶ τὸ ἐπ’ αὐτοῦ στόμιον.

Ἡ γυνή, ἣτις γεμίζει τὴν βαρέλλα στὴν βρύση, φορτῶνεται ταύτην διὰ σχοινίου εἰς τὰ νῶτα ἢ τὴν κρατεῖ ἐπὶ τοῦ ἐνὸς ὤμου διὰ τῆς χειρὸς καὶ τὴν μεταφέρει οὕτως εἰς τὴν οἰκίαν. Παρὰ τὴν εἴσοδον τῆς οἰκίας εἰς τὸν τοῖχον εἶναι κατεσκευασμένη συνήθως κόγχη πρὸς τοποθέτησιν τῆς βαρέλλας. Διὰ μικροτέρων δοχείων γίνεται ἡ μετάγγις τοῦ νεροῦ πρὸς πόσιν κλινομένης τῆς βαρέλλας πρὸς τὰ ἐμπρὸς, ὥστε νὰ ρέῃ ὕδωρ ἐκ τοῦ στομιῦ τοῦ πλαγίου.

Τὰς βαρέλλας κατασκευάζουσιν εἰδικοὶ τεχνῖται οἱ βαενάδες· εἶναι δὲ ἀπαραίτητα δοχεῖα ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας.

### **Ἡ ποτίστρα.**

Τὴν ἔλλειψιν τῆς βαρέλλας εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας ἀναπληροῖ ἡ ποτίστρα, κατασκευαζομένη ἐκ λευκοσιδήρου ἢ τσίγκου. Κατασκευάζονται δὲ ποτίστραι διαφόρων διαστάσεων. Ἡ ποτίστρα ἐμπροσθεν φέρει τὸν σωλῆνα, ἐξ οὗ διαρρέει τὸ ὕδωρ, ὅστις λέγεται μποτσινάρι. Το στόμιόν τῆς φράσσεται διὰ πώματος ἀνοιγομένου καὶ κλειομένου ἐπίσης ἐκ λευκοσιδήρου.

Ποτίστραι κατασκευάζονται καὶ ἐκ χαλκοῦ, ἀλλ’ ἀποφεύγονται ἔνεκα τοῦ βάρους αὐτῶν καὶ τῶν ἐξόδων, ἅτινα ἀπαιτοῦνται διὰ τὸ συχνὸν γάνωμα διὰ κασσιτέρου.

Ἡ ποτίστρα πληροῦται ὕδατος τιθεμένη ὀρθία καὶ με ἀνοιχτόν τὸ στόμιον πρὸς τὴν ροὴν τῆς βρύσης. Κλείεται κατόπιν διὰ τοῦ πώματος καὶ αἶρεται εἰς τὴν κεφαλὴν ὑπὸ τῆς γυναίκας διὰ τῶν δύο χειρῶν. Ἡ κεφαλὴ εἰσερχομένη εἰς τὸ κοῖλον τοῦ πυθμένου κρατεῖ ταύτην ἄνευ τῆς βοηθείας τῶν χειρῶν. Διὰ τῆς ἀσκήσεως αἱ γυναῖκες κρατοῦν ἰσορροπίαν πλήρη διὰ τῆς κεφαλῆς καὶ οὕτω μεταφέρεται εἰς τὴν οἰκίαν ἄνευ φόβου πτώσεως.

Εἰς τὰ πεδινὰ μέρη τῆς Αἰτωλίας, ὅπου χρησιμοποιεῖται ἡ ποτίστρα ἀντὶ τῆς νεροβαρέλλας, αἱ γυναῖκες ἀσκοῦνται νὰ μεταφέρωσι πᾶν οἰονδήποτε βᾶρος ἐπίσης ἐπὶ τῆς κεφαλῆς.

<sup>13</sup> Βουλώματα κατασκευάζονται ἢ διαρκείας διὰ πανίου ἢ χρησιμοποιοῦνται τυχαίως τοιαῦτα ἐκ φύλλων ἢ καὶ ἀπὸ κουτσάνια ἀραβοσίτου.

## Τσουκάλα καὶ μαστραπᾶς.



Εἰκόνα 47: Μαστραπᾶς, τσουκάλα (1:10).

Ἡ τσουκάλα εἶναι χάλκινον ἀγγεῖον μὲ τὰς ἐν τῇ εἰκόني διαστάσεις ἢ καὶ διαφορετικὰς. Κατασκευάζεται ἀπὸ τοὺς καζαντζῆδες καὶ ἔχει ἢ μίαν λαβὴν ἐκ πλαγίου καὶ τότε λέγεται **τσουκάλι** ἢ ἐκτὸς τῆς λαβῆς ταύτης καὶ **ἀρβάλι**, ἐπάνωθεν τοῦ στομίου κινούμενον, καὶ τότε λέγεται **τσουκάλα**. Εἶναι ἀπαραίτητος εἰς τὰ ὄρεινὰ ἰδίως τῆς Αἰτωλίας διὰ τὴν πόσιν τοῦ ὕδατος. Πολλάκις δι' αὐτῆς μεταγγίζεται καὶ ὁ οἶνος ἐκ τῶν βαρελίων καὶ φέρεται εἰς τὴν τράπεζαν, ὅπου κατανέμεται διὰ τῶν

ποτηρίων.

Παρεμφερές πῶς πρὸς τὴν **τσουκάλαν** ἀγγεῖον εἶναι καὶ ὁ μαστραπᾶς. Διαφέρει τῆς τσουκάλας, διότι κατὰ τὸ ἐν ἄκρον τοῦ στομίου ἐξέχει κρουνὸς πρὸς εὐκόλον ροὴν τοῦ ὑγροῦ, καὶ διότι τὸ δοχεῖον τοῦτο φέρει μόνον μίαν λαβὴν ἐκ τοῦ πλαγίου καὶ κατὰ τὸ μέσον περισφίγγεται πῶς, ἐνῶ εἰς τὸν πυθμένα φέρει ὑπόβαθρον. Κατασκευάζεται καὶ αὐτὸς ἐκ χαλκοῦ καὶ θεωρεῖται ὡς δοχεῖον πολυτελείας. Διὰ τοῦτο κυρίως χρησιμοποιεῖται διὰ τὸν οἶνον καὶ κατὰ τὰς ἐπισημοὺς οἰκογενειακὰς ἐορτάς. Αὐτὸς φέρεται τὴν ἐορτὴν τῶν Φώτων εἰς τὴν ἐκκλησίαν διὰ τὴν ἐναπόθεσιν τοῦ μεγαλαγιάσματος καὶ ἀπ' αὐτοῦ ἀγιάζονται τὰ κτήματα διὰ τοῦ ραντισμοῦ.

## Τὸ γκιούμι ἢ νιγούμι.



Εἰκόνα 48: Γκιούμι (1:10).

Καὶ αὐτὸ εἶναι χάλκινον δοχεῖον χρήσιμον διὰ τὰ ὑγρά. Σήμερον τὸ εἶδος τούτου τοῦ ἀγγείου ἔχει ὑποχωρήσει εἰς ἄλλα νεωτερικῶν τύπου ἀγγεῖα. Δι' αὐτὸ σπανίζει· ἀπαντᾶται δὲ εἰς οἰκίας καλῶν παλαιῶν οἰκογενειῶν. Ὑποθέτω ὅτι τὸ εἶδος τοῦ ἀγγείου τούτου τὸ ἐδανείσθημεν ἀπὸ τοὺς Τούρκους, ὅπως ἄλλως τε καὶ τὸ ὄνομά του φανερώνει.

Ὡς καὶ ἐν τῇ εἰκόني φαίνεται, εἶναι ἀγγεῖον ὠραῖον μὲ τὸν κομψὸν λαιμόν του, τὸ ὠραῖον τοῦ στόμιον, ὅπερ φέρει πολλάκις καὶ κρουνόν, καὶ τὸ λεπτοφυῆς **μποτσινάρι** του. Τὸ στόμιόν του φράσσεται διὰ πώματος χαλκίνου κινητοῦ ἐκ τῶν κάτω πρὸς τὰ ἄνω.

Τὸ δοχεῖον αὐτὸ κατ' ἐξοχὴν χρησιμεύει, ὡς καὶ ἐν Μακεδονίᾳ, ὅπου ἀπαντᾶται συχνότερον, ἀντελήφθη, κυρίως διὰ τὸ νίψιμον. Εἶναι εὐκόλον καὶ μόνος του νὰ νιφθῇ κανεῖς διὰ τοῦ ἀγγείου τούτου<sup>14</sup>.

Τὸ μόνον ἐλάττωμα τοῦ γκιουμιοῦ εἶναι ὅτι εἶναι βαρὺ, ὡς χάλκινον, καὶ δυσκόλως γανώνεται ἐσωτερικῶς ἔνεκα τοῦ στενοῦ αὐτοῦ λαιμοῦ.

## Ἡ λιένη

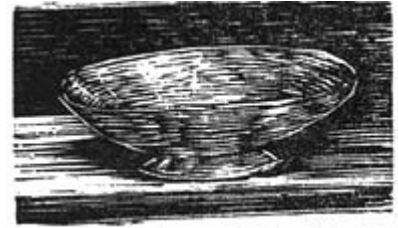
Ἡ λιένη εἶναι χάλκινον ἐπίσης ἀγγεῖον, μία λεκάνη χρήσιμος διὰ νὰ γίνεταί τὸ νίψιμο ἐντὸς αὐτῆς, ἐκχεομένου ὕδατος διὰ τοῦ γκιουμιοῦ. Σήμερον εἰς ὀλίγας οἰκίας

<sup>14</sup> Ἐν Μακεδονίᾳ, ὅταν παρατεθῶσι τὰ φαγητὰ ἐπὶ τῆς τραπέζης, προσκομίζεται χάλκινη λεκάνη καὶ τὸ γκιούμι πλήρες ὕδατος. Ἡ οἰκοδέσποινα τότε ἢ μία τῶν θυγατέρων χύνει ὕδωρ διὰ τοῦ δοχείου τούτου εἰς τὸν ξένον ἢ τὸν οἰκοδεσπότην, ἵνα πλύνῃ τὰς χεῖρας αὐτοῦ.

ἀπαντᾶται. Εἶναι ἀγγεῖον ἀνήκον μᾶλλον εἰς τὴν ἱστορίαν.

### Τὸ τάσι.

Τὸ τάσι εἶναι κύπελον, κατασκευαζόμενον εἴτε ἐκ χαλκοῦ, καὶ ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει γανώνεται διὰ κασσιτέρου, εἴτε ἐξ ἀργύρου, καὶ τότε θεωρεῖται ἀγγεῖον πολυτελείας, εἴτε καὶ ἐκ ξύλου σφενδάμου ἢ ὀξύας. Τὸ ἐκ χαλκοῦ κατασκευαζόμενον εἶναι ἀπλοῦν ἄνευ κοσμημάτων. Εἰς τὴν ἐξωτερικὴν ὅμως ἐπιφάνειαν τοῦ ἐξ ἀργύρου ἢ ξύλου κατασκευαζομένου τασιοῦ σκαλίζονται, διάφορα κοσμήματα καὶ ἐνίοτε σημειοῦται τὸ ὄνομα τοῦ κατόχου.



Εἰκόνα 49: Λιένη (1:10).



Εἰκόνα 50:  
Τάσι (1:10).

Τὸ τάσι εἶναι χρήσιμον ἰδίως κατὰ τὰς ἐξοχικὰς διατριβὰς. Τὸ φυλάσσει τις ἐν τῷ θυλακίῳ καὶ ἐν ἀνάγκῃ δι' αὐτοῦ λαμβάνει ὕδωρ ἐκ τῆς πηγῆς καὶ πίνει. Ἐπίσης καὶ οἶνος πίνεται διὰ τοῦ τασιοῦ. Σήμερον σπανίζει ὅπωςδήποτε ἡ χρῆσις αὐτοῦ. Εἰς παλαιότερους ὅμως χρόνους ἦτο πάγκοινος. Οἱ κλέφτες ἔπρεπε νὰ φέρωσι τὸ τάσι των, ὃ δὲ καπετάνιος ἔπινε μὲ ἀσημένιο τάσι καὶ πολλάκις φλωροκαπνισμένο.

Τὸ ξύλινο τάσι λέγε καὶ καὶ ξύλινη κούπα<sup>15</sup>.

### Τὸ παγούρι.



Εἰκόνα 51:  
Παγούρι.

Τὸ παγούρι κατασκευάζεται ἀπὸ κρᾶμα μολύβδου καὶ κασσιτέρου, χυνόμενον εἰς καλούπι. Το κατασκευάζουν δὲ τεχνῖται Δημητσανίται περιερχόμενοι τὰ χωρία τῆς Ρούμελης. Ἐντὸς τοῦ παγουριοῦ τίθεται ἡ ρακὴ, τὸ γνωστὸν οἶνονπνευμα, τὸ ὁποῖον ἀποστάζεται ἐκ τῶν στεμφύλων εἰς ὅλα τὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας, τὸ ὁποῖον εὐαρέστως πίνεται. Εἶναι τὸ ποτὸν τοῦ συρμοῦ. Πᾶς ξένος ἐπισκεπτόμενος οἰκίαν αἰτωλικὴν θὰ φιλευθῆ ἓνα ρακοπότηρον ρακὴ. Εἰς ἐξοχικὰ πανηγύρια καὶ γάμους ἡ ρακὴ πίνεται ἐκ περιτροπῆς ἀπὸ τὸ παγούρι. Λαμβάνει κατὰ σειρὰν ἕκαστος τὸ δοχεῖον τοῦτο, ἀνοίγει τὸ στενὸν του στόμιον ἀφαιρῶν τὸ ἐλικοειδῶς ἐφαρμοζόμενον πῶμα, τὸ θέτει εἰς τὸ στόμα, ὅπως τὸ βρέφος τὴν θηλὴν τῆς μητρὸς του, ἀναστρέφει τὸ παγούρι καὶ οἶονεὶ θηλάζει τὸ ποτὸν μὲ κάποιον ἦχον ὅστις παράγεται, ἐπειδὴ δυσκόλως ἐξέρχεται ἡ ρακὴ. Μετὰ τοῦτο τὸ παγούρι περιέρχεται εἰς τὰς χεῖρας ἄλλου καὶ οὕτως ἐκ περιτροπῆς πίνουσιν ἅπαντες ρακὴν, ἀφοῦ ἀπευθύνωσι τὴν ἀρμόζουσαν εὐχὴν εἰς τον προσφέροντα.

### Ἡ τσίτσα.

Τὸ δοχεῖον, δι' οὗ ἀσφαλῶς μεταφέρεται ὁ οἶνος πρὸς πόσιν ἐν καιρῷ ταξειδίου ἢ εἰς ἐξοχὴν ἐν καιρῷ ἐργασίας, ἢ καὶ εἰς συμπόσια γάμων, εἶναι ἡ τσίτσα.

Κατασκευάζεται αὕτη ἀπὸ εἰδικοὺς τεχνίτας, ὀνομαζομένους τσιτσάδες, ἐκ ξύλου στερεοῦ δι' ἐκσκαφῆς. Τὸ στόμιον αὐτῆς, μακρὸς λαιμός, κλείεται διὰ ξυλίνου πώματος. Διὰ τὴν μεταφορὰν, ὅτε εἶναι ἀνάγκη νὰ ἀναρτᾶται ἡ τσίτσα ἀπὸ τὸ σάγμα τοῦ, ζώου ἢ καὶ ἀπὸ τοῦ ὤμου ἀνθρώπου, περιδένεται μὲ πλέγμα δερματίνων

<sup>15</sup> Φράσις: Δὸς μου μιὰ κούπα κρασί.



λωρίδων. Μακρὰ πῶς δερματίνη λωρίς χρησιμεύει ὡς λωρίς, ἀπὸ τῆς ὁποίας κρατεῖται, ἡ τσίτσα.

Ἀπὸ τῆς τσίτσας πίνεται ὁ οἶνος ὅπως ἐκ τοῦ παγουριοῦ ἢ ρακῆ. Ἀπὸ χειρός εἰς χεῖρα, περιέρχεται ὅλους τοὺς συνδαιτυμόνας, οἵτινες εὐχόμενοι πίνουσιν οἶνον. Εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αἰτωλίας μὲ τσίτσαν γίνεται καὶ ἡ πρόσκλησις συμπεθέρων εἰς γάμον. Δύο παῖδες περιέρχονται τὰς οἰκογενείας τῆ ἐντολῆ τῶν προσκαλούντων νεονύμφων κρατοῦντες τσίτσαν πλήρη οἴνου. Εἰσέρχονται εἰς τὴν οἰκίαν τοῦ προσκαλουμένου καὶ προσφέρουσι τὴν τσίτσαν. Ὁ προσκαλούμενος λαμβάνει τὴν τσίτσαν, εὐχεται **καλορίζικα!** πίνει καὶ παραδίδει αὐτὴν εἰς τὸν παῖδα. Ἐν γένει εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αἰτωλίας εἶναι πολὺχρηστον δοχεῖον ἡ τσίτσα. Δέν θεωρεῖται καλὸς νοικοκύρης ὁ στερούμενος τοιαύτης: **τί νοικοκύρης εἶσαι χωρὶς τσίτσα!** Εἰς τὰ πεδινώτερα ὁ οἶνος ἐν συμποσίοις πίνεται καὶ διὰ ποτηρίων, πληρουμένων ἐκ φιάλης ἢ νταμουζάνας.



Εἰκόνα 52: Τσίτσα (1:10).

### Ἡ μποτίλια.

Πλὴν τῶν ἀνωτέρω δοχείων, τῶν ἐπιτοπίως κατασκευαζομένων, ἔχει εἰσαχθῆ καὶ ἡ χρῆσις τῶν ὑελίνων δοχείων τοῦ ἐμπορίου, τὰ ὁποῖα ἐνταῦθα καλοῦσι διὰ τοῦ κοινοῦ ὀνόματος **μποτίλιες** καὶ διακρίνουσιν ἀναλόγως τῆς χωρητικότητος ὡς ἑξῆς: **χιλιάρια** μποτίλια, ἣτις δύνανται νὰ περιέχῃ χίλια δράμια, **πειτακοσιάρια**, ἢ πεντακοσίων δραμιῶν, **ὀκάρια**, ἢ δυναμένη νὰ περιλάβῃ μίαν ὀκάν, **μισηοκάρια**, ἢ δυναμένη νὰ περιλάβῃ ἡμίσειαν ὀκάν.

### Ἡ νταμουζάνα.

Ἡ **νταμουζάνα** εἶναι ἡ γνωστὴ ἐκ μαύρης ὑέλου φυάλη ἀπὸ τεσσάρων ὀκάρων μέχρι καὶ εἰκοσιπέντε. Πρὸς ἀσφάλειαν δὲ ἀπὸ τῆς θραύσεως ἢ ὅλη φιάλη τοποθετεῖται ἐντὸς πλέγματος ἐκ λεπτῶν ράβδων.

Εἰς τὴν νταμουζάναν τίθεται ἔλαιον, οἶνος, οἰνόπνευμα καὶ τοποθετοῦνται εἰς τὰ κατώγεια. Ἐν τοῖς ὄρεινοῖς χωρίοις τῆς Αἰτωλίας δέν γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς νταμουζάνας· ὅλως τούναντίον εἰς τὰ πεδινὰ καὶ τὰς αἰτωλικὰς πόλεις, ἐνθα ὁ οἶνος μετακομίζεται διὰ νταμουζάνας.

### Ὁ τάλαρος.

Μικρὸς κάδος διαφόρων διαστάσεων ὀνομάζεται **τάλαρος** ἢ **καδοποῦλα**. Μεγαλύτερος ὀπωσδήποτε κάδος ὀνομάζεται ἀπλῶς **κάδη**, ὅπως **κάδη** ὀνομάζεται καὶ ὁ μέγας κάδος, ἐν ᾧ τοποθετεῖται τὸ γλεῦκος κατὰ τὸν τρυγητὸν· ἀλλ' ὁ τελευταῖος οὗτος φέρει καὶ τὸ χαρακτηριστικώτερον ὄνομα **τραπεζονιά**.

Ὁ τάλαρος κατασκευάζεται ἀπὸ τοὺς **καδάδες** μὲ **δοῦγες** καὶ ἐκ ξύλου δρυὸς καὶ ἐλάτης, ἀλλὰ πρὸ παντὸς μὲ **δοῦγες** ἀπὸ τὸ εὐῶδες ξύλον τοῦ κέδρου.



Εἰκόνα 53: Τάλαρος  
(1:10).

Ὁ τάλαρος, ἀπαραίτητον ἀγγεῖον διὰ τὸ κατώγειον παντὸς Αἰτωλοῦ, χρησιμοποιεῖται ἰδίως διὰ τὸ ἀλάτισμα τοῦ τυροῦ. Ὁ νωπὸς τυρὸς τεμαχίζεται καὶ τοποθετεῖται κατὰ στρώματα ἐντὸς τοῦ ταλάρου, παρατιθεμένης ποσότητος ἄλατος μεταξὺ τῶν στρωμάτων. Ἀφοῦ τὰ στρώματα ἀνέλθωσι μέχρι τοῦ στομίου χύνεται καὶ τυρογάλα ἐντὸς τοῦ ταλάρου καὶ ἐπάνωθεν τοῦ τυροῦ τοποθετεῖται δισκοειδῆς λίθος, ἵνα πιέσῃ τὰ στρώματα. Τελευταῖον πῶμα ἐπίσης ἐκ σανίδων καλύπτει τὸν τάλαρον. Εἰς τὸν τάλαρον ἀλατίζονται καὶ αἱ ἐλαῖαι. Πολλάκις τοποθετεῖται ἐντὸς καὶ τραχανᾶς ἢ ὄσπρια.

Μέγας τάλαρος λέγεται καὶ **ταλάρα** (ἢ) καὶ χρησιμοποιεῖται κατὰ τὸν τρυγητὸν τῶν σταφυλῶν. Ἐπ’ αὐτῆς τοποθετεῖται ὁ **πατητής**, δοχεῖον ξύλινον μὲ πυθμένα διάτρητον. Ὁ πατητής πληροῦται διὰ σταφυλῶν· εἰς ἀναβαίνει ἐπάνω γυμνόπους καὶ καταπατεῖ ταύτας. Τὸ γλεῦκος καταρρέει διὰ τοῦ διατρήτου πυθμένους τοῦ πατητοῦ εἰς τὴν **ταλάραν**. Ὅταν αὕτη πληρωθῇ γλεύκους, μεταγγίζεται τὸ ὑγρὸν εἰς τὰ ἀσκιά, τὰ καλούμενα **μουστιές** ἢ **μασσίνες**, διὰ νὰ μετακομισθῇ εἰς τὴν οἰκίαν.

Ἄλλως γίνεται ἡ παραγωγή τοῦ γλεύκους ἐν τοῖς ὄρεινοῖς τῆς Αἰτωλίας. Ὁ τάλαρος πληροῦται διὰ σταφυλῶν· συμπιέζονται κατόπιν αὗται διὰ ροπάλου, φέροντος ἐξόγκωμα εἰς τὸ ἐν ἄκρον. Τὸ ἐξόγκωμα τοῦτο, καταπίπτει μὲ δύναμιν, τὴν ὁποῖαν καθέτως δίδουν αἱ χεῖρες τοῦ ἐργάτου, συμπιέζει τὰς ράγας τῶν ἐν τῷ κάδῳ σταφυλῶν καὶ οὕτω παράγεται τὸ γλεῦκος.

Ὁ τάλαρος εἶναι καὶ ἀγγεῖον τυροκομικόν, χρησιμοποιούμενον ὑπὸ τῶν ποιμένων. Τὰ **ταλάρια**, ὅπου ἀμέλγονται τὰ πρόβατα ἢ αἰγίδια, ἔχουσι τοιχώματα μικροῦ ὕψους, οὐχὶ πλέον τῶν 0,15 ἕως 0,18 τοῦ μέτρου.

### Ἡ μπαρδάκα ἢ βαρελίτσα.



Εἰκόνα 54:  
Μπαρδάκα (1:10).

Ἡ μπαρδάκα ἢ βαρελίτσα εἶναι βαρελάκι μὲ κυλινδρικόν γῦρον, πάντως στενόν (0,12 μ.) ἐπὶ τοῦ ὁποῖου εὐρίσκεται καὶ τὸ στόμιον μὲ ἐπιστόμιον, τὸ ὁποῖον φράσσεται μὲ βούλωμα πάντοτε. Παραπλεύρως τοῦ ἐπιστομίου εἶναι ἀνοιγμένη μικρὰ ὀπή, ἣτις καὶ αὕτη φράσσεται διὰ μικροῦ βουλώματος. Ἡ μπαρδάκα δύναται νὰ περιλάβῃ καὶ πέντε ὀκάδας ὕδωρ. Ἐννοεῖται ὅτι διαφόρων μεγεθῶν μπαρδάκες ὑπάρχουν. Χρησιμοποιοῦνται δὲ κυρίως κατὰ τὸν χρόνον τῶν γεωργικῶν ἐργασιῶν καὶ μάλιστα ἐν καιρῷ θέρους, ὅτε ὁ καύσων στεγνώνει τὰ χεῖλη τῶν θεριστῶν· παιδίον τότε ἢ ἄλλος τις μεταφέρει ἐκ τῆς μακρᾶν που ρεοῦσης πηγῆς τὸ ψυχρὸν ὕδωρ καὶ πάντες ἐκ περιτροπῆς δροσιζοῦσι τὰ διψαλέα χεῖλη των μὲ τὴν **μπαρδάκαν**. Τὴν ἐσπέραν μεταφέρεται τὸ ἀγγεῖον αὐτὸ πάλιν εἰς τὴν οἰκίαν, κρεμάμενον διὰ λωρίδος ἀπὸ τοῦ σάγματος τοῦ φορτηγοῦ.

Εἰς τὴν Μακεδονίαν γίνεται μεγαλυτέρα χρῆσις τῆς μπαρδάκας, ἀλλ’ ἐκεῖ ἔχει τὸ ὄνομα **βουτσέλι**.

**Ἡ λαίνα.**

Ἡ **λαίνα** εἶναι ἀγγεῖον πήλινον ἐπιχεχρισμένον διὰ σμαλτώδους οὐσίας λευκοῦ ἢ ὤχροῦ χρώματος. Ἡ δεξιὰ ἐν τῇ παρακειμένη εἰκόνι εἶναι κυλινδρική, τῆς αὐτῆς διαμέτρου καθ' ὅλον τὸ μῆκος. Ὑπάρχουσιν ὅμως **λαίνας**, ἔχουσαι σφαιρικὸν πῶς κορμὸν καὶ ἀπολήγουσαι εἰς κυλινδρικὸν στόμιον. Ἐννοεῖται ὅτι τὰ μεγέθη εἶναι διάφορα. Τὰ τοιοῦτου σχήματος καὶ εἴδους ἀγγεῖα χρησιμοποιοῦνται παρ' Αἰτωλοῖς κυρίως διὰ βούτυρον καὶ λίπος χοίρου, σπανιώτερον δὲ καὶ διὰ νὰ τίθεται μέλι.



Εἰκόνα 55: Λαίνα (σύνηθες ὕψος 30-60 ἐκ.).



Εἰκόνα 56: Μπότι (ὕψος 40 ἑκατοστά)

**Τὸ μπότι.**

Λαίνα μὲ πολὺ ὑψηλὸν στόμιον ὀνομάζεται **μπότι**. Το **μπότι** φέρει καὶ δύο λαβὰς ἐκατέρωθεν, καλουμένας χερούλια. Κατασκευάζεται καὶ τοῦτο ἐκ πηλοῦ καὶ ἐπαλείφεται διὰ σμαλτώδους οὐσίας. Χρησιμοποιεῖται δὲ διὰ τὴν ἐναπόθεσιν ρακῆς, ὄξους καὶ ἐνίοτε οἴνου καὶ τοποθετεῖται ὅπως καὶ ἡ λαίνα εἰς τὸ κατώγειον τῆς Οἰκίας.

**Κανάτα ἢ μπαλιάτσα.**

Εἶναι τὸ ἀγγεῖον μὲ τὸ ὁποῖον πίνουν ὕδωρ οἱ Αἰτωλοί, ὁσάκις στεροῦνται **τσουκαλιῦ**, **τσουκάλας** ἢ **μαστραπᾶ**. Τὰ ἀγγεῖα ταῦτα δὲν εἶναι ἐγχώρια, ἀλλ' εἰσάγονται διὰ τοῦ ἐμπορίου ἐκ τοῦ ἐξωτερικοῦ. Μὲ τὴν κανάταν πίνεται οἶνος ἀπὸ τὰ βαρέλια καὶ μεταφέρεται εἰς τὴν τράπεζαν πρὸς πόσιν.



Εἰκόνα 57: Κανάτα (1:10).

**Ποτήρια.**

Καὶ τὰ συνήθη ταῦτα διὰ τοῦ ἐμπορίου εἰσαγόμενα ὑάλινα δοχεῖα, τὰ **γιαλικά** ὅπως λέγονται ἐν Αἰτωλία. Θεωροῦνται δοχεῖα πολυτελείας παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς Αἰτωλοῖς, οἵτινες ἀντὶ τούτων χρησιμοποιοῦν πολὺ τὴν **τσιτσαν**, τὸ **τάσι** καὶ τὴν **κανάτα** διὰ νὰ πίνουν τὰ ὑγρά. Τὰ **ρακοπότηρα** λεγόμενα εἶναι μεγαλυτέρας χρήσεως νῦν, ὅτε τὸ μολυβένιο παγούρι ὅπωςδῆποτε εὐρίσκεται εἰς τὴν περίοδον τῆς ἀχρηστίας. Καὶ εἰς τὰ ὄρεινὰ ἀκόμη χωρία χρησιμοποιοῦν ρακοπότηρα προκειμένου νὰ φιλεύσουν ρακὴν.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ΄ ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΤΗΣ ΕΤΙΑΣ

### Πυροστιὰ ἢ σιδεροστιὰ.



Εἰκόνα 58: Πυροστιὰ.

Ἡ **πυροστιὰ**, οὕτως ὀνομαζομένη εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας, εἰς τὰ ὄρεινὰ δὲ **σιδεροστιὰ**, εἶναι σιδηροῦς τρίπους, ὅστις τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ ἐπ’ αὐτοῦ τὰ μαγειρικὰ σκεύη. Εἰς παλαιότεραν ἐποχὴν, ὅτε εἰς τὰ ὄρεινὰ ἰδίως μέρη ἡ ἐστία εὐρίσκετο εἰς τὸ μέσον τῆς οἰκίας, ἡ πυροστιὰ δὲν ἐχρησιμοποιεῖτο. Ἀπὸ τὸ πάτερο τῆς στέγης ἐκρεμάτο **ἀγκούτσα** καὶ ἀπ’ αὐτῆς διὰ τῆς **ἀρβάλης** τὸ κακάβι, εἰς τὸ ὁποῖον ἐβράζετο τὸ φαγητόν. Μετέπειτα ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ ἡ πυροστιὰ, βαθμηδὸν δὲ καὶ κατ’ ὀλίγον ἔγινε πάγκοινος ἢ χρῆσις αὐτῆς καὶ σήμερον δὲν ἐννοεῖται μαγειρικὴ ἄνευ πυροστιᾶς, ἥτις ὑπὸ τῶν μεταναστευόντων ὄρεινῶν μεταφέρεται μετὰ τῶν ἄλλων μαγειρικῶν σκευῶν ἐπὶ τοῦ ὤμου μάλιστα τῆς οἰκοδεσποίνης.

**Πυροστιᾶς** ὑπάρχουν διαφόρων μεγεθῶν. Κατασκευάζονται δὲ ὑπὸ τῶν σκηνητιῶν Τουρκογύφτων, οἵτινες ἐπισκέπτονται τὰ χωρία ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν καὶ κατασκευάζουσι καὶ διάφορα ἄλλα **σιδερικά**.

### Ἡ τσιμπίδα.

Ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος περὶ **μασιᾶς** καὶ **σύντραυλου**, ἅτινα ὄργανα χρησιμοποιοῦνται εἰς τὸ πῦρ, δὲν ἔγινεν ὅμως λόγος περὶ **τσιμπίδας** (πυράγρας), ἥτις χρησιμοποιεῖται διὰ νὰ συλλαμβάνωνται ἄνθρακες ἀνημμένοι.



Εἰκόνα 59: Τσιμπίδα  
(1:10).

Ἐξ οὐδεμιᾶς ἐστίας αἰτωλικῆς ἐλλείπει ἡ τσιμπίδα. Εἶναι ἀναγκαῖα πρὸ παντὸς διὰ νὰ προσφέρεται πεπυρακτωμένος ἄνθραξ εἰς τὸν καπνίζοντα καπνόν.

### Τὰ πιάσματα.

Δύο τεμάχια τετράγωνα 0,10x0,10 ἐξ ὑφάσματος μαλλίνου, συνδεδεμένα διὰ σχοινίου 0,75 τοῦ μέτρου, εἶναι τὰ **πιάσματα**. Χρησιμοποιοῦνται διὰ νὰ πιάνωνται αἱ χύτραι ἀπὸ τὰ χεῖλη, ὅταν εὐρίσκωνται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ καταβιβάζωνται κάτω. Ὡς γνωστὸν τὸ ὕφασμα εἶναι κακὸς ἀγωγὸς τῆς θερμότητος καὶ διὰ τοῦτο ἡ χύτρα καταβιβάζεται χωρὶς τὰ δάκτυλα τοῦ μαγείρου νὰ καῶσι ὑπὸ τοῦ θερμοῦ μετάλλου. Παρὰ τὴν ἐστίαν κρέμανται πάντοτε τὰ **πιάσματα**.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ΄ ΣΚΕΥῆ ΤΗΣ ΑΠΟΘΙΚΗΣ

### *Τὸ κασσόνι ἢ ἀμπάρι.*

Κιβώτιον διαφόρων πάντοτε διαστάσεων (1,60x1,00x1,30), τὸ ὁποῖον κλείεται διὰ ξυλίνου πώματος λέγεται **κασσόνι** ἢ **ἀμπάρι**. Τὸ ἐκ σανίδων κατασκευαζόμενον τοῦτο κιβώτιον, τὸ ὁποῖον κατέχει ἓνα τῶν τοίχων τοῦ κατωγείου, χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τῶν σιτηρῶν.

Εἰς τὸ αὐτὸ κατώγειον τοποθετοῦνται δύο καὶ τρία ἀμπάρια, ἓν διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τοῦ σίτου, δεύτερον διὰ τὸν ἀραβόσιτον, τρίτον διὰ τὴν κριθὴν καὶ οὕτω καθεξῆς. Τοιουτοτρόπως οἱ χωρικοί, οἵτινες κατὰ τὸ πλεῖστον εἶναι γεωργοί, ἀποθηκεύουσι τὰ γεωργικά των προϊόντα καὶ τὰ ἀσφαλίζουν ἀπὸ τῶν ἐπιδρομῶν τῶν μυῶν.

Ὅταν πρόκειται νὰ σταλῆ σῖτος ἢ ἀραβόσιτος εἰς τὸν μύλον, ὅστις τότε λέγεται **ἄλεσμα**, ἀνοίγεται μία ὀπὴ εὐρισκομένη εἰς τὸ μέσον καὶ πρὸς τὰ κάτω τοῦ κασσονιοῦ τούτου, ἣτις εἶναι κλεισμένη διὰ πώματος ξυλίνου, καὶ ὑποκάτωθεν ταύτης τοποθετεῖται σάκκος, ἐντὸς τοῦ ὁποίου πίπτει τὸ **σόδεμα**.

Συνήθως τὰ ἀμπάρια εἶναι μεγάλα καὶ ἡ παραγωγή τοῦ γεωργοῦ δὲν εἶναι ἀρκετὴ νὰ πληρώσῃ ταῦτα. Ἐκ τούτου ἐποιήθη ἡ λαϊκὴ παροιμία, ἡ παρομοιάζουσα τὴν πλεονεξίαν τοῦ ἱερέως πρὸς τὸ ἀμπάρι:

*Ὁ παπᾶς εἶναι ἀμπάρι  
θέλει νὰ φάῃ καὶ νὰ πάρῃ!*

Ἐπίσης γίνεται χρῆσις παρ' Αἰτωλοῖς καὶ τῆς παροιμιώδους φράσεως «**κοιλιά αὐτουνοῦ εἶναι ἀμπάρι**», δηλαδὴ εἶναι ἀκόρεστος.

### *Ἡ Κουφίνα ἢ Κουρέτσα.*

Ἄντὶ ἀμπαριοῦ χρησιμοποιεῖται πολλάκις ὡς ἀποθήκη σιτηρῶν ἡ **κουφίνα** ἢ **κουρέτσα**. Αὕτη εἶναι ἓνα κολοσσιαῖον καλάθιον, ὕψους 1,80 πλεκτὸν διὰ λεπτῶν ράβδων, ἐπαλειφόμενον ἐσωτερικῶς καὶ ἐξωτερικῶς μὲ **σβουιάν**, δηλαδὴ συγκολλητικὴν ὕλην, κατασκευαζομένην ἐκ κόπρου βοδῆς μεμειγμένης διὰ πηλοῦ. Ἡ ἐπάλειψις δύναται νὰ προφυλάσῃ τὴν διεΐσδυσιν τῶν μυῶν. Ἡ τοιαύτη **κουφίνα** περιλαμβάνει καὶ **δέκα κιλά**, δηλαδὴ διακοσίας ὀκάδας.

Ἐπειδὴ δὲν ἔχει πυθμένα ὀριζόντιον, στηρίζεται εἰς μίαν γωνίαν ὑποτιθεμένων λίθων, σκεπάζεται δὲ διὰ πώματος σανιδίνου ἢ καὶ δι' ὑφάσματος. Ἐνίοτε ἡ **κουρέτσα** κατασκευάζεται καὶ ἀπὸ κοῖλον κορμὸν δένδρου, ἰδίως ἐλάτης.



*Εἰκόνα 60: Κουφίνα.*

Ἡ ἀσφάλεια τοῦ χωρικοῦ διὰ τὴν ἐτησίαν του διατήρησιν εἶναι ἡ συγκομιδὴ ἀρκούσης ποσότητος σιτηρῶν· ἐκ τούτου προέκυψαν αἱ ἐξῆς παροιμιώδεις ἐκφράσεις:

Θέλει νάχη ἢ κοφίνα γιὰ νὰ ζήση ὁ ἄνθρωπος!  
Ἄμα δὲν ἔχει ἢ κοφίνα, πᾶς χαμένος!

### Ἡ Τραπεζονιά ἢ κάδη.

Διὰ τὴν συγκομιδὴν τοῦ γλεύκους ἀπαιτεῖται δοχεῖον μεγάλων διαστάσεων, δυνάμενον νὰ περιλάβῃ δύο ἕως τέσσαρας χιλιάδας ὀκάδας, διότι ὅλη ἢ ἐκ τῶν ἀμπέλων παραγομένη ποσότης γλεύκους ἀνάγκη νὰ συλλεγῇ εἰς τὸ αὐτὸ δοχεῖον, ἵνα γίνῃ ἢ ζύμωσις, τὸ βράσιμο. Διὰ τοῦτο κατασκευάζεται κάδη μεγάλων διαστάσεων ἐκ ξύλου κατὰ τὸ πλεῖστον δρυῖνου ὡς μεγάλης στερεότητος καὶ διαρκείας, σπανίως δὲ καὶ ἐν ἀνάγκῃ καὶ ἐλατίνου. Αἱ **δοῦγες** τοῦ ἀγγείου τούτου συγκρατοῦνται με **στεφάνια κέδρινα**, ἀλλὰ καὶ χάριν μεγαλυτέρας στερεότητος με σιδηρᾶ.



Εἰκόνα 61: Τραπεζονιά  
(ὕψους 2,30. Διαμ. στομίου  
1,15)

Τὸ δοχεῖον τοῦτο ἀπαραίτητον διὰ κάθε αἰτωλικὴν οἰκογένειαν καταλαμβάνει μίαν γωνίαν ποῦ κατωγείου, ὅπου κατασκευάζεται λάκκος καὶ εἰς τὰ χεῖλη τοποθετοῦνται λίθοι ἵνα ἐπακουμβῶσι τὰ κάτω χεῖλη αὐτοῦ καὶ προφυλάσσεται ἀπὸ τῆς σήψεως. Τὸ δοχεῖον τοῦτο λέγεται **κάδη ἢ τραπεζονιά**.

Πολλάκις εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας αἱ **κάδαι** τοποθετοῦνται εἰς τὰ ἄκρα τῶν ἀμπέλων, ὅπου οἰκοδομεῖται ὑπόστεγον ἢ καὶ κατασκευάζεται **σκούφια** ἀχυρίνη ἢ ἐκ τσίγκου διὰ νὰ προφυλάσσουν τὸ ἀγγεῖον ἀπὸ τῆς σήψεως τοῦ ὑετίου ὕδατος. Ἡ θέσις, ὅπου τοποθετεῖται ἢ κάδη ἐν τῇ ἀμπέλῳ, λέγεται **καδόσταση**.

Ἀφοῦ τρυγηθῶσι καὶ πατηθῶσιν αἱ σταφυλαί, τὸ γλεῦκος, τιθέμενον ἐντὸς ἀσκῶν, μεταφέρεται εἰς τὴν οἰκίαν ἢ τὴν καδόστασιν τῆς ἀμπέλου. Οἱ ἀσκοὶ ἀναβιβάζονται εἰς τὸ στόμιον τῆς κάδης διὰ ξυλίνης κλίμακος. Ἐνίστε εἰς τὸ ἐπάνωθεν τοῦ στομίου τῆς κάδης πάτωμα ὑπάρχει ἄνοιγμα. Ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει οἱ ἀσκοὶ ἀναβιβάζονται εἰς τὸ πάτωμα καὶ ἐκκενοῦνται ἐκεῖθεν.

Τὸ γλεῦκος μετὰ τῶν τεθλιμμένων στεμφύλων ἢ παραμένει ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας ἐν τῇ κάδῃ, διὰ νὰ **βράσῃ τὸ κρασί**, ὁπότε λέγεται **βραστό**, ἢ **τραβιέται** ἐγκαίρως καὶ ὅταν εἶναι ἀκόμη γλυκύ. Κατὰ τὴν δευτέραν ταύτην περίπτωσιν λέγεται **πάτα**, **τράβα** ἢ **κηροπάτι** ἢ **σταφυλοπάτι** καὶ διαμένει ὁ οἶνος γλυκὺς καθ' ὅλον τὸ ἔτος. Ἀλλὰ τότε τὸ κρασί θεωρεῖται ἐλαφρὸ, **γιὰ τὶς γυναῖκες**, ἐνῶ τὸ βραστό κρασί εἶναι γιὰ τοὺς ἄντρες.

Ἡ μετάγγις, τὸ **τράβημα**, γίνεται ὡς ἐξῆς. Πρὶν χυθῇ τὸ γλεῦκος ἐντὸς τῆς κάδης, πρὸ τοῦ **πίρου**, τῆς κάτω δηλαδὴ ὀπῆς, ἐξ ἧς ἐκρέει ὁ οἶνος, τοποθετεῖται **σπαραγγιά**, τὸ γνωστὸν ἀκανθοειδὲς χόρτον, διὰ νὰ ἐμποδίξῃ τὴν ἔξοδον τῶν στεμφύλων κατὰ τὴν ρεῦσιν τοῦ γλεύκους καὶ πρὸς πρόληψιν μετατοπίσεως τῆς σπαραγγιάς δένεται αὕτη με σπάγγον, τὸν ὁποῖον διαπερῶμεν διὰ τῆς ὀπῆς καὶ προσδένομεν εἰς καρφίον ἔξωθεν τῆς κάδης ἐμπηγνύμενον. Μετὰ τὰς διατυπώσεις ταύτας ἐμφράσσεται ἢ ὀπῇ διὰ τοῦ **πίρου**, σουφλίου κωνοειδοῦς.

Διὰ νὰ γίνῃ ἢ μετάγγις τοποθετοῦμεν κάτωθεν τοῦ **πίρου** λέβητα καὶ ἀνοίγομεν τὸν **πίρον**. Τὸ γλεῦκος ἐκρέει καὶ πληροῖ τὸν λέβητα. Μετὰ τὴν πλήρωσιν αὐτοῦ τὸν

μεταφέρομεν καὶ διὰ χωνίου τὸν χύνομεν ἐντὸς τοῦ βαρελίου. Τὸ αὐτὸ πράττομεν μέχρι πληρώσεως τοῦ βαρελίου. Τοιουτοτρόπως μεταγγίζεται ὁλόκληρος ὁ ἐν τῇ κάδῃ εὐρισκόμενος οἶνος καὶ πληροῦνται τὰ ἐν τῇ ἀποθήκῃ βαρέλια.

Παραμένει μετὰ τὴν μετάγγισιν τοῦ γλεύκους ἡ μᾶζα τῶν στεμφύλων. Τώρα τὰ στέμφυλα εἶναι δυνατόν νὰ ἐξαχθῶσιν ἐκ τῆς τραπεζονιάς καὶ νὰ ἀποσταχθῶσι διὰ τῶν ἀμβύκων εἰς ρακὴν. Ἄλλ' εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αἰτωλίας μετὰ τὴν μετάγγισιν **πλακῶνονται τὰ τσίπρα**. Ἐπάνωθεν αὐτῶν τίθενται ἐν πρώτοις κλάδοι πολύφυλλοι πλατάνου καὶ ἐπὶ τούτων στρώμα χώματος. Τὸ πλάκωμα αὐτὸ παραμένει μέχρι τοῦ προσεχοῦς ἔαρος. Τότε ἀπορρίπτεται τὸ χῶμα καὶ οἱ κλάδοι τῆς πλατάνου καὶ γίνεται ἡ ἀπόσταξις τῶν ἀπομενόντων στεμφύλων. Πιστεύεται γενικῶς ὅτι τὴν ἀνοιξιν ἡ ρακὴ εἶναι καλυτέρα.

### Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι



Εἰκόνα 62: Βαγένι (Κλ. 1:20).

Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι εἶναι βεβαίως πασίγνωστον εἰς ὅλον τὸν ἑλληνικὸν λαὸν καὶ ἴσως παρέλκει ἡ περιγραφή του, ἀλλὰ παρὰ τοῖς Αἰτωλοῖς κατασκευάζονται βαρέλια μικρά, ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινὰ μέρη αὐτῆς· ἑκατὸν ὀκάδων εἶναι πολύχρηστα· διακοσίων ὀκάδων σπανίζουσι. Εἰς τὰ πεδινὰ, που ἡ παραγωγή τοῦ οἴνου εἶναι μεγαλυτέρα, κατασκευάζονται καὶ πεντακοσίων ὀκάδων βαρέλια. Συνηθέστερον οἱ δοῦγες τῶν βαρελίων συνδέονται μετὰ στεφάνια ξύλινα, **ξύλοστέφανα** καλούμενα, ἀπὸ ράβδους κέδρου. Ἐπὶ τοῦ ἔμπροσθεν φουντώματος κατασκευάζεται ὁ **πίρος**, ὁπόθεν λαμβάνεται ὁ οἶνος πρὸς πόσιν. Ἐπὶ τοῦ κυλίνδρου κατασκευάζεται ἡ μεγάλη ὀπή, δι' ἧς χύνεται τὸ γλεῦκος κατὰ τὴν μετάγγισιν καὶ δι' ἧς καθαρίζεται τὸ βαρέλιον. Ἡ ὀπή αὕτη, ὅταν τὸ βαρέλιον περιέχῃ οἶνον, εἶναι πωματισμένη μετὰ ἰδιαίτερον ξύλινον πῶμα, ἐφ' οὗ ἐπικολλᾶται εἰς μεγάλην ποσότητα μαλακῆ ρητίνης διὰ νὰ μὴ γίνεταί ἐξάτμισις τοῦ οἴνου, ὅπως λέγουσι, **νὰ μὴν ἀνασαιῆν τὸ κρασί**.

Ὁ νέος οἶνος ἀνοίγεται συνήθως τοῦ Ἁγίου Δημητρίου εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αἰτωλίας καὶ τότε λαμβάνει χώραν θρησκευτικὴν τελετὴν. Καλεῖται ὁ ἱερεὺς καὶ ἀναγινώσκει τὴν ἀπὸ τοῦ ἁγιασματαρίου εὐχὴν καὶ λιβανίζει τὸ βαρέλι.

Καθ' ἑκάστην, ἐπικειμένου τοῦ δείπνου, ἡ οἰκοδέσποινα κατέρχεται εἰς τὸ κατώγειον καὶ πιάνει ἀπὸ τὸν πίρον οἶνον. Φράσσει ἔπειτα τὴν ὀπήν κτυποῦσα τὸν πίρον μετὰ μικρὰν πέτραν πρὸ τοῦ βαρελίου κειμένην. Ἀφαιρουμένου οὕτω τοῦ οἴνου βαθμηδὸν καὶ κατ' ὀλίγον, κατέρχεται οὗτος εἰς ὕψος, ὁπόθεν δὲν δύναται νὰ ἐξέλθῃ ἐκ τῆς ὀπῆς τοῦ πίρου. Τότε σηκώνεται τὸ βαρέλι<sup>16</sup>. Καὶ ἐξέρχεται μὲν οἶνος, ἀλλὰ πάντοτε περιέχων καὶ τεμάχια ρητίνης, τὰ **ἀνθούλια** λεγόμενα. Ἀφοῦ στεριεύσῃ τὸ ἐν βαρέλιον, ἀνοίγεται ἄλλο **γιοματάρι**. Τὰ **γιοματάρια** ἀνοίγονται συνήθως εἰς σπουδαίας οἰκογενειακὰς ἐορτὰς ἢ ἐπ' εὐκαιρίᾳ φιλοξενίας σημαίνοντος προσώπου.

16 Φράσις: Τὸ σήκωσα γὰρ νὰ βγάγῃ ὁ πίρος.

### **Τὸ ξειδοβάρελο.**

Μικρὸν βαρέλιον, δυνάμενον νὰ περιέχη 25-50 ὀκάδας. Χρησιμοποιεῖται συνήθως ὡς δοχεῖον, ἐν ᾧ τίθεται τὸ ὄξος. Τοιοῦτον βαρέλιον παραμένει συνήθως ξειδοβάρελον, διότι περιέχει τὴν **πιτυὰν** τοῦ ὄξους: Ὅταν ἐξαντληθῇ τὸ ἐν τῷ βαρελίῳ ὑπάρχον ὄξος, χύνεται ἐντὸς οἴνου ἀπὸ βαρελίου τινὸς καὶ μετὰ χρόνον τῷ ἐπενεργείᾳ τῆς ἐν αὐτῷ **πιτυᾶς** μεταβάλλεται εἰς ὄξος.

Ἐκ τοῦ ὄξους τούτου κατασκευάζει ἡ οἰκοδέσποινα **τριανταφυλλόξειδο**. Ἐντὸς φιάλης οἰασδῆποτε εἰσάγει πέταλα ρόδου καὶ ἐκθέτει τὴν φιάλην κρεμῶσα ταύτην ἀπὸ ἡλίου εἰς τὸν ἡλιον ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας. Τὰ ἐν τῇ φιάλῃ πέταλα μαραίνονται, ἀλλὰ καὶ ἐκπέμπουσι πλουσίαν εὐωδίαν. Τότε ἡ οἰκοδέσποινα χύνει ἐντὸς τῆς φιάλης ὄξος, τὸ ὁποῖον μένον ἐκεῖ λαμβάνει τὴν θείαν ἐκείνην εὐωδίαν, τὴν ὁποίαν μεταδίδει καὶ εἰς τὴν γεῦσιν του. Αὐτὸ εἶναι τὸ **τριανταφυλλόξειδο**, τοῦ ὁποῖου γίνεται χρῆσις εἰς τὴν σαλάταν κυρίως.

### **Ἡ μουστιὰ ἢ μασσίνα.**

Ἡ **μουστιὰ**, ἐκ τοῦ μούστος, παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς ἢ **μασσίνα** παρὰ τοῖς πεδινοῖς ἢ καὶ **γιδιὰ**<sup>17</sup> εἶναι ὁ ἄσκος, ὅστις χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ γλεύκους. Κατασκευάζεται κυρίως ἀπὸ δέρμα αἰγὸς διὰ τὴν στερεότητα καὶ τὸ μέγεθος. Κεῖρεται τὸ τρίχωμα τῆς γιδιᾶς αὐτῆς καὶ περισφίγγεται ἔπειτα διὰ σπάγγου αὐτὴ κατὰ τὸν λαιμόν. Ἐπίσης δένονται καὶ περισφίγγονται τὰ ἀνοίγματα τῶν προσθίων ποδῶν. Στόμιον ἀπομένει τὸ πρὸς τοὺς ὀπισθίους πόδας μέγα ἄνοιγμα. Τὸ τρίχωμα πρέπει νὰ κατέχη τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα, τὸ δὲ γυμνὸν νὰ εἶναι ἢ ἐπιφάνεια τῆς μουστιᾶς.

Μία τοιαύτη μουστιὰ<sup>18</sup> δύναται νὰ περιλάβῃ καὶ 50 ὀκάδας. Φορτῶνεται δὲ μία ἐκ τῆς μιᾶς πλευρᾶς τοῦ σάγματος καὶ ἑτέρα ἐκ τῆς ἄλλης. Ἐννοεῖται ὅτι τὸ στόμιον δένεται διὰ σχοινίου περισφιγγόμενον.

### **Τὸ κρασάσκι.**

Διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ οἴνου εἰς μακρινὰς ἀποστάσεις χρησιμοποιεῖται τὸ ἄσκι καὶ εἰδικώτερον τὸ **κρασάσκι**, διότι ἔχομεν καὶ **λαδάσκι**. Τὸ **ἄσκι** κατασκευάζεται ἀπὸ εἰδικῶν τεχνιτῶν ἀπὸ δέρμα αἰγὸς, τὸ ὁποῖον ξυραφίζεται, ὥστε νὰ ἀποβάλῃ ὅλον τὸ τρίχωμα αὐτοῦ καὶ ἔπειτα ὑποβάλλεται εἰς κατεργασίαν εἰδικήν, διὰ νὰ ἀποκτήσῃ ἀντοχήν. Μετὰ τὴν κατεργασίαν συρράπτονται τὰ τοιχώματα τοῦ μεγάλου ἀνοίγματος διὰ τεχνικωτάτης ραφῆς, ὥστε νὰ εἶναι ἀδύνατος ἢ ἐκροῇ σοῦ ὑγροῦ. Οἱ ἐμπρόσθιοι πόδες δένονται σφιγκτὰ καὶ ὡς κύριον στόμιον τοῦ ἄσκου τούτου ἀφήνεται, ἐν ἀντιθέσει πρὸς τὴν μουστιάν, τὸ πρὸς τὸν λαιμόν τοῦ δέρματος ἄνοιγμα. Οἱ τοιοῦτοι ἄσκοι ἀγοράζονται οὕτω κατεσκευασμένοι καὶ χρησιμοποιοῦνται ἔπειτα διὰ τὴν μεταφορὰν ὑγρῶν, ὅπως ἐπὶ τοῦ προκειμένου διὰ τὴν μεταφορὰν οἴνου.

Παρομοίας ἀκριβῶς φύσεως εἶναι καὶ τὸ **λαδάσκι**. Ἡ μόνη διαφορὰ εἶναι ὅτι ἐν τῷ ἄσκῳ τούτῳ τίθεται ἔλαιον.

Τὸ σχοινίον, δι' οὗ περισφίγγονται τὰ στόμια τῶν ἄσκων, προσδένεται πάντοτε ἐκ

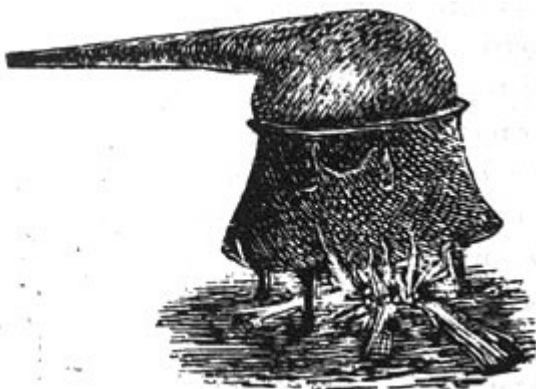
17 Εἰς τὴν Ἀμφισσαν ὀνομάζεται συμπαύλα.

18 Μουστιὰ μεταφορικῶς λέγεται καὶ ἡ γραῖα.



τοῦ ἐνὸς τῶν ποδῶν τοῦ δέρματος.

### Τὰ ρακοκάζανα



Εἰκόνα 63: Ρακοκάζανο (1:20).

Παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς τῆς Αἰτωλίας αἱ περισσότεραν παραγωγὴν σίτου ἔχουσαι οἰκογένειαι ἀνάγκη νὰ παράγωσι καὶ τὸ ἐκ τῶν στεμφύλων ἀποσταζόμενον οἰνόπνευμα ἢ **ρακί**. Διὰ τὴν παραγωγὴν τούτου ἔχουσι τὸ ρακοκάζανο. Τοῦτο εἶναι λέβης μέγας χάλκινος. Ἐντὸς αὐτοῦ τίθενται τὰ στέμφυλα ἢ **τσιπρά** εἴτε τὸ φθινόπωρο, ὅτε γίνεται ὁ τρυγητός εἴτε τὴν ἀνοιξιν, ὅπως ἀνωτέρω ἐλέχθη. Ὁ λέβης πωματίζεται μὲ τὸ **καπάκι**, τὸ ὁποῖον φέρει μέγαν σωλῆνα πρὸς τὰ ἐμπρός, ὅστις καλεῖται **λουλάς**, καὶ διὰ πηλοῦ φράσσεται ὁ γῦρος, εἰς

ὄν ἐφάπτονται καπάκι καὶ λέβης, διὰ νὰ μὴ γίνεται ἐντεῦθεν ἐξάτμισις.

Ἡ ὅλη συσκευὴ τοποθετεῖται ἐπὶ μεγάλης **σιδεροστιᾶς** ἄνωθεν πυρᾶς, ἀνημμένης εἰς λάκκον, κατεσκευασμένον παρὰ τὴν κρήνην τοῦ χωρίου. Πρὸς τὸν λάκκον τοῦτον διευθύνεται ποσότης ὕδατος, ἣτις διὰ **κανάλου** διοχετευομένη ρεεὶ πίπτουσα ἐπὶ τοῦ λουλά καὶ ἐπιφέρει ψῦξιν.

Τὰ ἐν τῷ λέβητι στέμφυλα θερμαινόμενα ὑπὸ τοῦ κάτωθεν αὐτοῦ πυρὸς ἐξάτμιζονται. Ὁ ἀτμὸς οὗτος περιοριζόμενος ὑπὸ τοῦ ἄμβυκος ἐξέρχεται διὰ τοῦ λουλά ἐμπροσθεν. Ἐπειδὴ δὲ φύχεται ἐκεῖ ἔνεκα τοῦ καταρρέοντος ἐκ τοῦ **κανάλου** ὕδατος ρευστοποιεῖται καὶ αὔθις καὶ κατὰ σταγόνας πίπτει εἰς τὸ κακάβι, ὅπερ τοποθετεῖται κάτωθεν τοῦ ἄκρου τοῦ σωλῆνος. Τὸ συλλεγόμενον ὑγρὸν εἶναι **ρακὴ ἄψητη**, **σούμα** ἢ **ἀποκαμουσί** καλούμενον. Ἄφοῦ ὅλη ἡ ποσότης τῶν στεμφύλων ἀποσταχθῆ, γίνεται καὶ δευτέρα ἀπόσταξις τοῦ **ἀποκαμοσιού**, δηλ. τῆς ρακῆς, ἢ ὁποῖα περιέχει καὶ ὕδωρ πολὺ ἐντός.

Μία μικρὰ ποσότης ρακῆς, ἢ ὁποῖα συλλέγεται τὸ πρῶτον τώρα, λέγεται **πρωτορράκι**. Ἡ ἐκ τῆς δευτέρας δὲ ἀποστάξεως ὅλη ποσότης τῆς ρακῆς λέγεται **ρακὴ μεταψημένη**.

Τὸ **πρωτορράκι** χρησιμοποιεῖται κυρίως ὡς φάρμακον γιὰ **πονόκαρδο** ἢ γιὰ **τρίψιμο ἄμα κρυώση κανένας** καὶ σπανίως διὰ συνήθη πόσιν. Ἡ δὲ **ματαψημένη ρακὴ** χρησιμοποιεῖται γιὰ **φιλιά**, ὡς προσφορά δηλονότι εἰς πάντα ξένον, ὅστις ἤθελεν ἐπισκεφθῆ τὴν οἰκίαν Αἰτωλοῦ.

Εἰς τὰ ὄρεινὰ μέρη γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς ρακῆς, μάλιστα κατάχρησις δύναται τις νὰ εἴπῃ. Πολλάκις κατὰ τὴν πρωΐαν ἀντὶ καφῆ βράζεται ρακὴ μὲ ὀλίγον μέλι καὶ πίνεται, ἀπαραιτήτως δὲ πρέπει νὰ φιλευθῆ διὰ ρακῆς ὁ ἐπισκέπτης οἰκίας. Ἐν ἐλλείψει ταύτης προσφέρεται καὶ οἶνος εἰς οἰανδήποτε ὥραν τῆς ἡμέρας.

Ἡ ἐκ τῶν στεμφύλων παραγομένη ρακὴ τίθεται, ὡς ἐλέχθη ἤδη, εἰς **μπότια** συνήθως· ἐν περιπτώσει παραγωγῆς μεγάλης ποσότητος τίθεται καὶ εἰς μικρὸν βαρέλιον, ὅπερ ὀνομάζεται τότε **ρακοβάρελο**.

Διὰ νὰ λαμβάνῃ κιτρινωπὸν πωρὸν χρῶμα τὸ ὑγρὸν τῆς ρακῆς, τίθεται ἐν αὐτῷ

φλοιὸς μηλέας· καὶ πράγματι λαμβάνει γλυκὸ κιτρινωπὸν χρῶμα. Διὰ τὸ ἔχει δὲ γεῦσιν εὐχάριστον, ἐντὸς τῆς ποσότητος ἐμβάλλεται ἀρκετὸς **γλυκάνισος**, φλοιὸς λεμονίου, πορτοκαλίου καὶ κίτρου, ἂν εὐρίσκωνται εἰς τὸ μέρος, ὅπου γίνεται ἡ ἀπόσταξις. Ἐπίσης ἐντὸς τοῦ **λουλαῖ** κατὰ τὴν ἀπόσταξιν τοποθετεῖται ποσότης τῆς **κανέλλας**.

Ἡ ρακὴ προσφέρεται ἢ μὲ τὸ ρακοπότηρον ἢ μὲ τὸ παγούρι, ὅπως ἀνωτέρω ἐλέχθη.

### **Κούπα.**

Ἐπὶ τῇ εὐκαιρίᾳ ταύτῃ, ὅτε ἐγένετο λόγος περὶ **φιλιᾶς** ρακῆς, ἐπάναγκες θεωρῶ νὰ κάμω λόγον καὶ περὶ ἄλλης **φιλιᾶς**.

Ἐκτὸς τῆς ρακῆς εἰς ξένον, ἐπισκεπτόμενον αἰτωλικὸν σπίτι, προσφέρεται καὶ γλυκὸ. Αἱ καλὰ οἰκογένειαι κατασκευάζουν **γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ**, **μπελτέ**, δηλαδὴ χυμὸν κυδωνιοῦ ἢ μήλου μετὰ σακχάρου, γλυκὸ βύσσινο καὶ σπανιώτερα καὶ ἄλλα ἐκ σταφυλῶν, καρυδιοῦ, νεραντζίων εἰς τὰ πεδινά, κίτρου κλπ.

Τὰ γλυκὰ ταῦτα, ἵνα προσφέρωνται, τίθενται εἰς **ύέλινον δοχεῖον**, ἐκ τοῦ ἐμπορίου προερχόμενον, διαφορωτάτων σχημάτων, ὅπερ λέγεται **κούπα** ἢ **κεσές**<sup>19</sup>.

Εἰς καλὰς οἰκίας ὁ ξένος πρέπει ἐκτὸς τῆς ρακῆς νὰ πάρῃ ἐν πρώτοις γλυκὸ τοῦ ποτηριοῦ μὲ τὸ κουταλάκι τοῦ γλυκοῦ, νὰ θέσῃ ἔπειτα τοῦτο ἐντὸς ποτηρίου πλήρους ὕδατος καὶ νὰ πῖῃ ἐκ τούτου **εὐχόμενος**, ἂν δὲν πρόκειται νὰ πῖῃ ρακὴν· ἂν ὅμως πρόκειται νὰ πῖῃ ρακὴν, αἱ εὐχαί: **εἰς ὑγείαν! νὰ χαίρεστε τὰρχοντόπουλά σας! ἢ εἰς ὑγείαν, χρόνια πολλά!** κτλ. δίδονται πρὶν ὁ ξένος θέσῃ τὸ ρακοπότηρον εἰς τὸ στόμα.

Πάντως πρέπει νὰ φιλευθῇ ὁ ξένος, ἐπισκεπτόμενος αἰτωλικὴν οἰκίαν, **γιὰ νὰ μὴ σκάσουν τὰ πόδια του!** Αἱ γυναῖκες πάντοτε ἐπιμένουν: **κάτ' πρέπ' νὰ πάрте! δὲ μπορεῖτε!**

Μετὰ δὲ τὸ **φίλεμμα** τῆς ρακῆς καὶ τοῦ γλυκοῦ προσφέρεται εἰς οἰκίας εὐπόρων οἰκογενειῶν καὶ καφές. Ἡ χρῆσις τοῦ καφέ ἐν Αἰτωλίᾳ ἔχει γενικευθῆ τοσοῦτον, ὥστε δὲν ὑπάρχει οὔτε καλύβη, εἰς τὴν ὁποίαν εἶναι δυνατὸν νὰ λείπῃ.

<sup>19</sup> Φράσις: Παίρω γλυκὸ ἀπὸ τὴν κούπα ἢ τὸν κεσέ.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄ ΑΓΓΕΙΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΠΛΥΣΗΣ

Ἐκάστη οἰκοδέσποινα αἰτωλικῆς οἰκογενείας μεταξὺ τῶν ἄλλων οἰκοκυρικῶν προτερημάτων, δι' ὧν δέον νὰ περικοσμηθῆται, πρέπει ἐξάπαντος νὰ εἶναι ἰκανὴ νὰ πλύνῃ τὰ ἀσπρόρρουχα τῆς οἰκογενείας. Ἀδύνατον νὰ θεωρηθῆ νοικοκυρά, **γυναῖκα ποῦ δὲν ξέρει νὰ πλαίνῃ**. Ἡ πλύσις γίνεται ἢ εἰς τὴν οἰκίαν ἢ παρὰ τὴν βρύσην ἢ πηγὴν, διὰ νὰ εὐρίσκεται ἡ πλύντρια παρὰ τὸ ὕδωρ.

Συλλέγονται ὅλα τὰ ἄπλυτα ἀσπρόρρουχα, φέρονται εἰς τὴν πηγὴν καὶ ἐκεῖ βρέχονται μετὰ τοῦτο σαπωνίζονται εἰς **σκάφη**ν δι' **άλισσίβας**. Μετὰ τοῦτο ὅλα τὰ ρούχα τοποθετοῦνται εἰς τὸ **κοφίνι** καὶ ἐπάνωθεν αὐτῶν χύνεται ἡ **θελόσταχτη** ἢ **μπουγάδα**. Μετὰ ταῦτα ἐξάγονται ἐκ τοῦ κοφινίου καὶ πλύνονται τὸ ἓν κατόπιν τοῦ ἄλλου εἰς τὴν σκάφην σαπουνιζόμενα. Τελευταῖον πλύνονται μὲ **κρῦον νερόν**, **ξεβγάνονται**.

### Σκαφίδι.



Εἰκόνα 64: Σκαφίδι.

Τὸ **σκαφίδι** ἢ **κουρήτα** εἶναι μία σκάφη, κατασκευαζομένη ἢ διὰ σανίδων ἢ καὶ δι' ἐκβαθύνσεως τεμαχίου κορμοῦ πλατάνου.

Ἐν τῇ δευτέρᾳ ταύτῃ περιπτώσει λέγεται ἐν Ἄρτοτινῇ **κουρήτα**. Ἐντὸς τοῦ **σκαφιδιοῦ** γίνεται ἡ πλύσις καὶ διὰ τοῦτο ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς λείπει. Τοποθετεῖται δὲ συνήθως εἰς τὸ κατώγειον. Εἰδικὸν τεχνίται ἐν τοῖς ὄρεινοῖς, οἱ **πελεκᾶνοι**, κατασκευάζουσιν τὰ **ἀτόφια** σκαφίδια, ὡς ἀνωτέρω εἴπομεν.

### Τὸ κοφίνι.



Εἰκόνα 65: Κοφίνι (1:20).

Τὸ **κοφίνι** εἶναι ἢ ἓνα πραγματικὸ κοφίνι, δηλονότι κάλαθος, ἢ καὶ ὁμοίωμα τούτου ἐκ κοίλου κορμοῦ δένδρου, ἐλάτης, δέντρου ἢ πλατάνου, ἀνοικτὸν καὶ κατὰ τὰ δύο ἄκρα, δηλαδή μὲ δύο στόμια.

Διὰ νὰ γίνῃ τὸ κοφίνιασμα καὶ μάλιστα διὰ νὰ ἀφήνεται ἐλευθέρᾳ ἡ ἐκροὴ τῆς ἄλισσίβας, τοποθετεῖται ὀρθιον τὸ κοφίνι αὐτὸ ἐπὶ τριῶν ἢ τεσσάρων λίθων. Ἄν τὸ κοφίνι δὲν εἶναι καλάθι κατὰ τὸν ἀνοικτὸν πυθμένα τίθενται κλάδοι ἐλάτης, ἵνα ὑποβαστάζωσι τὰ ρούχα. Μετὰ τοῦτο γίνεται τὸ **κοφίνιασμα** ἐν μετὰ τὸ ἄλλο τὰ ἀσπρόρρουχα τοποθετοῦνται, οὕτως ὥστε πληροῦται μέχρι τῆς κορυφῆς. Ὡς κατακλείς τῆς ὅλης ποσότητος τῶν ρούχων τίθεται ἐπάνωθεν τοῦ κοφινιοῦ ἐν εἴδει σκεπάσματος ἡ **πάννα** ἢ τὸ **σταχτοπάνι**, παχὺ τετράγωνον τεμάχιον λευκοῦ πανίου. Ἡ τοποθέτησίς του γίνεται τοιουτοτρόπως, ὥστε νὰ σχηματίζεται κοῖλον ἐπάνωθεν τοῦ κοφινίου.

Μετὰ τοῦτο χύνεται ἐπὶ τοῦ **σταχτόπανου** διὰ τσουκάλας βαθμηδὸν καὶ κατ'

ὀλίγον **θελόσταχτη** ἢ **άλισσίβα** ἐκ τοῦ μεγάλου ἐπὶ τοῦ πυρὸς λέβητος. Ἡ **άλισσίβα** διηθίζεται διὰ τῆς **πάνας**, καταρρέει εἰς τὴν μᾶζαν τῶν ἀσπρορρούχων καὶ ἐκρέει κάτωθεν. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον καθαρίζονται αἱ ἀκαθαρσίαι τῶν ἀσπρορρούχων.

### **Καζάνι ἢ καζάνα.**



Εἰκόνα 66: Καζάνι (1:20).

Τὸ **καζάνι** εἶναι ὁ λέβης. Δύναται νὰ ἔχη διάφορα μεγέθη· μικρὸς λέβης λέγεται **καζανόπουλο**. Τὰ τοιαῦτα ἀγγεῖα εἶναι ἀπαραίτητα διὰ τὴν πλύσιν καὶ δι' αὐτὸ ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς ἐλλείπουσι.

Τὰ καζάνια γανώνονται ἅπαξ καὶ οὐδέποτε εἰς τὸ ἐξῆς, διότι εἶναι μαγαρισμένα, δηλ. μόνον ὕδωρ πρὸς πλύσιν τίθεται ἐντός, οὐχὶ δὲ καθαρὸν πρὸς πόσιν. Διὰ τὸ κοφίνιασμα δὲ ἐντός τοῦ βραζομένου ὕδατος ρίπτεται τέφρα κοσκινισμένη διὰ νὰ γίνεται ἡ **άλισσίβα** ἢ **θελόσταχτη**, διὰ τῆς ὁποίας γίνεται τὸ κοφίνιασμα καὶ ὁ καθαρισμὸς τῶν ἀσπρορρούχων.

Μετὰ τὴν ἐπίχυσιν τῆς **άλισσίβας**, ὅπως εἴπομεν, γίνεται νέον σαπούνισμα τῶν ἀσπρορρούχων ἐντός τῆς σκάφης διὰ θερμοῦ ὕδατος, βραζομένου ἐντός τοῦ καζανίου τούτου. Τὸ ὕδωρ τοῦτο λέγεται **θερμός**.

Τέλος γίνεται τὸ **ξέβγαλμα** ἢ ἐντός σκαφιδίου, μεταφερομένου εἰς τὴν βρύσιν, ἢ καὶ εἰς ρεῦμα ὕδατος γενικῶς. Τὸ **ξέβγαλμα** βεβαίως γίνεται διὰ κρούου νεροῦ. Μετὰ τὸ **ξέβγαλμα** ἀπλώνονται τὰ ἀσπρόρρουχα καὶ στεγνώνουν. Μετὰ τὸ **στέγνωμα** γίνεται τὸ **μπάλωμα** αὐτῶν, ὅσάκις εἶναι ξεσκισμένα κάπου. Σιδέρωμα μόνον εἰς τὰς αἰτωλικὰς πόλεις γίνεται.

Εἰς τὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας, ὅπου μόνον ἀνὰ δύο ζεύγη τῶν ἀναγκαίων ἀσπρορρούχων ἔχει ἕκαστον μέλος οἰκογενείας, ἡ πλύσις γίνεται καθ' ἕκαστον Σάββατον συνήθως. Εἰς δὲ τὰ παραποτάμια χωρία ἢ πλύσις γίνεται παρὰ τὸ ρεῖθρον τῶν ποταμῶν.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ΄ ΣΚΕΚΥΉ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΑ ΖΥΜΩΤΙΚΗΣ**

Μόνον εἰς τὰς αἰτωλικὰς πόλεις καὶ μάλιστα ὄχι γενικῶς ἀγοράζεται ὁ ἄρτος ἕτοιμος ἀπὸ τοὺς φούρνους. Εἰς τὰ χωρία γενικῶς ζυμώνεται καὶ ψήνεται ἐν τῇ οἰκίᾳ. Ἡ οἰκοδέσποινα ἐκτὸς τῶν ἄλλων δεξιότητων, τὰς ὁποίας κατέχει, πρέπει νὰ γνωρίζῃ καὶ τὸ ζύωμα.

### **Σκαφίδι.**

Εἰς ἕκαστον μαγειρεῖον πρέπει νὰ εὐρίσκεται καὶ σκάφη ζυμώματος, τὸ **σκαφίδι**. Ἐντὸς αὐτοῦ, τὸ ὁποῖον φυσικὰ εἶναι μικρότερον τῆς σκάφης τῆς πλύσεως, **κοσκινίζει** ἢ οἰκοδέσποινα, ἢ **σιτίζει**, ἂν πρόκειται νὰ κατασκευασθῇ ἄρτος ἐκλεκτότερος, ὡς **λειτουργίης**, **ψωμι γιὰ γάμο**, **γιὰ Χριστούγεννα**, **Λαμπρῆ** κτλ., ἀρκετὴν ποσότητα ἀλεύρου σιτίου. Σχηματίζει λάκκον ἔπειτα εἰς τὸ μέσον τῆς μάζης καὶ θέτει τεμάχιον ζύμης, τὴν ὁποίαν ἔχει φυλαγμένην ἀπὸ ἄλλοτε. Ἐξάγει κατόπιν ἐκ τοῦ πυρὸς τὸ θερμὸν ὕδωρ χύνει ἀρκετὸν ἐντὸς τοῦ λάκκου καὶ ἀναμειγνύει ἄλευρον καὶ ὕδωρ. Ζυμώνει κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὴν μάζαν, ἢ ὁποία ζυμουμένη ἐπικολλᾶται ἐν μέρει εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τοῦ σκαφιδίου· ταύτην ἀφαιρεῖ διὰ **ξύστρας** σιδηρᾶς καὶ ρίπτει εἰς τὴν λοιπὴν μάζαν. Περὶ τὸ τέλος τοῦ ζυμώματος ἐπιπάσσονται ἄλευρα εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τῆς σκάφης διὰ νὰ μὴ ἐπικολλᾶται πλέον ἡ μάζα, ἢ ὁποία τώρα καθίσταται σχεδὸν σφαιρική. Ἡ οἰκοδέσποινα αἶρει ταύτην καὶ τὴν ἐξαπολύει ἐντὸς ταψίου, εἰς τὸ ὁποῖον ἔχυσεν ὀλίγον ἔλαιον, μὲ τὸ ὁποῖον ἐπαλείφει τὸ ἐσωτερικόν. Τώρα **πλάθει**, δηλαδὴ πατεῖ διὰ τῶν παλαμῶν τὴν μάζαν τῆς ζύμης καὶ ἐξαπλοῦται αὕτη καὶ λαμβάνει τὸ σχῆμα τοῦ περιέχοντος ἀγγείου.

Τὸ **σκαφίδι** τοῦτο τοῦ ζυμώματος κατασκευάζεται ὑπὸ τῶν **πελεκάνων** ἐκ τεμαχίου κορμοῦ πλατάνου συνήθως διὰ ἐκβαθύνσεως καὶ εἶναι ἀπαραίτητον δι' ἐκάστην οἰκίαν. Τὸ δάνεισμα σκαφιδίου θεωρεῖται προσβλητικόν. **Οὔτε σκαφίδι δὲν ἔχουν! φαντάσου φτώχεια!**

Μετὰ τὸ ζύωμα ἡ σκάφη πλύνεται ἐσωτερικῶς δι' ὕδατος ἀποξυομένων καὶ τῶν τυχόν ἐπικολλημένων στρωμάτων ζύμης καὶ τοποθετεῖται ἐπάνωθεν τοῦ **κασσονίου** τοῦ ἀλεύρου διὰ νὰ χρησιμεύσῃ δι' ἄλλοτε.

### **Ξύστρα.**



Εἰκόνα 67: Ξύστρα  
(1:10).

Ἡ **ξύστρα**, περὶ τῆς ὁποίας καὶ ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος, εἶναι σιδηροῦν ὄργανον χρήσιμον διὰ τὴν ἀπόξεσιν τῆς ζύμης. Εἶναι δὲ τοῦτο μία σιδηρᾶ ράβδος, φέρουσα πεπλατυσμένον τετράγωνον ἐμπρός, ὅπερ ἔχει καὶ ποιᾶν τινα κόψιν. Εἶναι καὶ ἡ **ξύστρα** ἀπαραίτητος καὶ διὰ τοῦτο ἐκάστη οἰκογένεια προμηθεύεται τοιαύτην ἀπὸ τοὺς φερεοίκους σιδηρουργοὺς Ἀτσιγγάνους. Μετὰ τὸ ζύωμα ἡ **ξύστρα** τοποθετεῖται ἐντὸς τοῦ σκαφιδίου.

### **Κόσκινο.**

Ἐλασμα λεπτόν ἐκ ξύλου ὀξείας συνήθως, πλάτους ἕως 0,10 τοῦ μέτρου



Εἰκόνα 68: Κόσκιον (1:10).

κάμπτεται εἰς κύλινδρον μὲ περίμετρον ἕως 0,40 μ. Αὐτὸ εἶναι ὁ **κόθρος**. Ἐς τὸ ἐν ἀνοιγμα τοῦ κόθρου τούτου τανύεται δέρμα λεῖον διάτρητον μὲ ὀπάς, δι' ὧν μόνον ἄλευρον δύναται νὰ διαπεράσῃ καὶ μικροὶ κόκκοι σίτου. Οὕτω σχηματίζεται εἰς πυθμὴν, καὶ τὸ τοιοῦτον σκεῦος λέγεται **κόσκιον**. Μὲ αὐτὸ κοσκινίζεται τὸ ἄλευρον πρὶν ζυμωθῆ, δηλαδὴ τίθεται μία ποσότης ἀλεύρου ἐντὸς τοῦ κόσκινου, κρατεῖται ἔπειτα τοῦτο ἐκ δύο ἀπέναντι ἄκρων τοῦ κόθρου μὲ τὰς παλάμας τῶν δύο χειρῶν καὶ τινάσσεται ὀριζοντίως. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἕνεκα τῆς σεισεως τὸ ἄλευρον διαπερᾷ τὰς ὀπάς τοῦ διατρήτου πυθμένου καὶ καταπίπτει. Ἐννοεῖται ὅτι δὲν πίπτουσιν, ἀλλ' ἀπομένουσι τυχὸν ἄλλα σωμάτια ἐντὸς τοῦ ἀλεύρου εὐρισκόμενα, οἶον τρίχες, ξυλάρια κλπ.

Ποτὲ δὲν ζυμώνεται ἀκοσκίνητο ἀλεύρι ἐκ φόβου μήπως περιέχει ἀκαθαρσίας<sup>20</sup>.

### Σίτα ἢ ξάρα.

Ἡ **σίτα** εἶναι καὶ αὐτὴ κόσκινον μὲ πυθμένα ὄχι ἀπὸ διάτρητον δέρμα, ἀλλὰ ἀπὸ ὕφασμα ἀγανό, ὥστε νὰ εἶναι δυνατὸν νὰ διαπερᾷ μόνον τὸ λεπτὸν ἄλευρον καὶ νὰ ἀπομένῃ τὸ πίτυρον.

Ἐπάρχουν **σίτες** μὲ ὕφασμα ὄχι τόσον ἀγανόν, διὰ νὰ διέρχεται μόνον τὸ λεπτὸν ἄλευρον καὶ ἀπομένῃ καὶ τὸ ὀπωσδήποτε χονδρότερον. Αὐταὶ εἶναι αἱ **φιλόσιτες**. Ἐκ τούτου ἐποιήθησαν τὰ δύο ῥήματα **χοντροσιτίζω** καὶ **φιλοσιτίζω**<sup>21</sup>.

Τὸ **κόσκιον** καὶ τίς **σίτες** κατασκευάζουν οἱ σκηνῖται Τουρκόγυφτοι. Περιέρχονται τὰ χωριά καὶ πωλοῦσιν ἢ καινούργη ἢ καὶ ἐπιδιορθώνουσι τὰ παλαιά. Δίδεται εἰς αὐτοὺς παλαιὸς κόθρος ἄνευ πυθμένου καὶ δέρμα παλαιόν, κυρίως τυρόδερμα, διὰ τῶν ὁποίων κατασκευάζεται τὸ διάτρητον. Αἱ **σίτες** διορθοῦνται ἐξαπλουμένου ἀντὶ τοῦ διατρήτου δέρματος ὑφάσματος ἀγανοῦ ἢ ἐκ τριχῶν, ὅπως ὑπάρχουσι τοιαῦτα πωλούμενα ὑπὸ τῶν ἐμπόρων, ἢ καὶ ἄλλου λευκοῦ.

### Προζυμολόος.

Ἀγγεῖον ἀκέραιον ἢ καὶ ἐλλιπὲς εἰς λαβὰς χρησιμοποιεῖται διὰ νὰ φυλάττεται τὸ προζύμι δι' ἐπομένους ζυμώσεις. Τὸ ἀγγεῖον τοῦτο ὀνομάζεται **προζυμολόος**.

### Πλαστήρι.

Τὸ **πλαστήρι**, ὡς καὶ εἰς τὸ σχῆμα φαίνεται, εἶναι κυκλοτερῆς σανὶς ἐκ ξύλου πλατάνου, συνήθως μὲ οὐρὰν διὰ λαβὴν πρὸς τὸ ἐν ἄκρον, ἣτις φέρει καὶ ὀπήν, ἵνα ἀναρτᾶται. Καὶ τὸ **πλαστήρι** τοῦτο εἶναι ἀπαραίτητον σκεῦος τοῦ μαγειρείου. Ἐπ' αὐτοῦ πλάθεται τὸ λειψὸ ἐν γένει ψωμί· ἀλλὰ ἡ σπουδαιότερα ὑπηρεσία, ἣν

20 Τὸ ἀνωτέρω εἰκονιζόμενον δὲν εἶναι κόσκινον, ἀλλὰ ἀρέλεγος, δηλαδὴ κόσκινον μὲ πυθμένα ἐκ πλέγματος σύρματος, ὅπερ χρησιμοποιεῖται διὰ τὸν καθαρισμὸν τοῦ σίτου. Ἀλλὰ καὶ τὸ κόσκινον ἔχει τὸ αὐτὸ σχῆμα.

21 Φράσεις: Ἐφκειασα ψωμί χοντροσιτιαμένο ἢ φιλοσιτιαμένο, -Ἡ λειτουργία γίνεται μὲ τὴν φιλόσιτα καλή! -Θέλει φιλοσίτισμα τὸ ἀλεύρι γιὰ νὰ φκειέσῃ καλὸ ψωμί! -Εἰς ἄλλα μέρη ἐκτὸς τῆς Αἰτωλίας ἡ **σίτα** λέγεται καὶ **ξάρα**.



Εἰκόνα 69: Πλαστήριον  
(1:10).

προσφέρει, εἶναι ὅτι ἐπάνω εἰς αὐτὸ πλάθονται τὰ πέτρα, τὰ φύλλα δηλαδή, δι' ὧν κατασκευάζονται οἱ πίττες ὡς ἐξῆς: Ζυμοῦται ἐν πρώτοις μία μᾶζα σιτίνου ἀλεύρου φιλοσιτισμένου ἀποκόπτεται ἐκ ταύτης τεμάχιον ἴσον πρὸς ὅσον δύναται νὰ περιλάβῃ ἢ φούχτα· τίθεται ἔπειτα ἐπάνω εἰς τὸ πλαστήριον, ἀφοῦ ἐπιπασθῇ τοῦτο μὲ ἀλευρον. Διὰ τοῦ πλάστου μετὰ τοῦτο ἐξαπλοῦται, πλάθεται, ὃ ἐκ ζύμης οὔτος βῶλος ὥστε γίνεται φύλλον κυκλικὸν διαστάσεων ταψίου. Αὐτὸ εἶναι τὸ πέτρον.

### Πλάστης.

Ὁ πλάστης εἶναι ράβδος εὐθυτάτη κυλινδρική μήκους 0,75 μέτρου καὶ πάχους 0,01. Κατασκευάζεται συνήθως ἐκ ξύλου κρανέας διὰ τὸ στερεὸν τοῦ ξύλου, σπανίως δ' ἐξ ἄλλων ξύλων. Ὅπου ὑπάρχει πλαστήριον, ἀπαραίτητος εἶναι καὶ ὁ πλάστης διὰ τὴν κατασκευὴν τῶν πέτρων, ὡς ἀνωτέρω ἐλέχθη.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ΄ ΣΑΚΚΟΙ**

Ἀπαραίτητοι εἰς μίαν αἰτωλικὴν οἰκίαν εἶναι καὶ οἱ σάκκοι διὰ τὴν ἐναπόθεσιν διαφόρων εἰδῶν. Τούτων εἶδη εἶναι τὰ ἑξῆς:

### **Τὸ σακκί.**

Τὸ σακκί εἶναι σάκκος συνήθως ἐκ τριῶν προβάτου κατεσκευασμένος. Ὑφαίνεται δηλαδὴ ἐν πρώτοις ὕφασμα τοιοῦτον καὶ ἔπειτα ράπτεται διὰ **σταυροβελονιάς** με κλωστήν μαλλίνην παχεῖαν ὅπως οὖν. Κατὰ τὸ ἄκρον τοῦ στομίου ἀναρτᾶται σχοινίον πλεκτόν, χρήσιμον διὰ νὰ περισφιγγεται (δένεται) τὸ στόμιον τοῦ σακκίου. Τοῦτο λέγεται **σακκόσκοινο**. Κατὰ τὰς ραφὰς δὲ ὁ σάκκος φέρει θηλειάς, ἵνα ἐκεῖθεν ἐξαρτᾶται οὗτος διὰ τῶν γάντζων τοῦ στατεριοῦ καὶ ζυγίζεται. Ὁ σάκκος πάντως πρέπει νὰ χωρῇ 40 τοῦλάχιστον ὀκάδας σιτηρῶν.

Οἱ σάκκοι περιλαμβάνονται ἀπαραιτήτως μεταξὺ τῶν προικῶν πάσης ἐρχομένης εἰς γάμον Αἰτωλίδος, διότι εἶναι καὶ ἀπαραίτητοι εἰς τὰς ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον γεωργικὰς καὶ ποιμενικὰς αἰτωλικὰς οἰκογενείας. Διὰ τῶν σάκκων μεταφέρεται ὁ σίτος, ὁ ἀραβόσιτος, τὰ ὄσπρια κλπ. ἐκ τοῦ ἀγροῦ εἰς τὴν οἰκίαν. Διὰ τῶν σάκκων μεταφέρεται τὸ ἄλεσμα εἰς τὸν μύλον κτλ.

Σάκκοι ἀγοράζονται καὶ ἔτοιμοι ἐξ ὑφάσματος ἐκ μαλλίων αἰγῶν, κατασκευαζόμενοι ὑπὸ εἰδικῶν τεχνιτῶν. Τὰ τοιαῦτα σακκία λέγονται **τραόσακκα**.

Σάκκος χρησιμεύων διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ ἀλεύρου ἐκ τοῦ μύλου λέγεται **σακκάλευρο**<sup>22</sup>. Σάκκος ὑπερμέτρων διαστάσεων, χρήσιμος διὰ τὴν μεταφορὰν ἀχύρων, κριθαρίστρας, ρυβίστρας κτλ. δηλαδὴ ἐλαφρῶν μὲν, ἀλλὰ ὀγκωδῶν πραγμάτων, λέγεται **σάκκα**. Πρὸς μεταφορὰν ἀχύρων κατασκευάζονται σάκκοι δικτυωτοὶ σφαιρικοῦ σχήματος. Οἱ τοιοῦτου εἴδους σάκκοι ὀνομάζονται **βριζόμια**.

### **Μισοσάκκι ἢ τσαντήλα.**

Μικρὸς σάκκος κατασκευαζόμενος ἐξ ὑφάσματος μαλλίνου μὲν, ἀγανοῦ δ' ὅπως οὖν, λέγεται μισοσάκκι ἢ τσαντήλα. Δὲν δύναται νὰ περιλάβῃ πλέον τῶν, τριάκοντα ὀκάδων καὶ χρησιμεύει εἰς μεταφορὰν μικροῦ ἀλέσματος, ἰδίως ἐπὶ τοῦ ὤμου γυναικὸς μεταφερομένου. Τὸ τοιοῦτον ἄλεσμα προδίδει ἀνεπάρκειαν ἄρτου εἰς μίαν οἰκίαν.

### **Σακκούλι**

Τὸ **σακκούλι**, τὸ ἐν Πελοποννήσῳ καλούμενον **τράστο**, εἶναι μικρὸς σάκκος ἐξ ὑφάσματος μαλλίνου ποικίλων χρωμάτων, ἀναρτώμενος ἀπὸ σχοινίον πλεκτόν, ὅπερ κρατεῖται ἀπὸ δύο ἄκρα τοῦ στομίου καὶ λέγεται **σακκουλόσκοινο**. Μεταξὺ τῶν προικῶν ὑπανδρευομένης γυναικὸς Αἰτωλίδος ὑπολογίζονται εἰς ζεύγη καὶ τὰ **σακκούλια**.

Ἐντὸς τῶν σακκουλίων μεταφέρει ἄρτον καὶ λοιπὰ τρόφιμα ὁ γεωργὸς καὶ

<sup>22</sup> Φράσις: Οὔτε πρέζα δὲν ἔχει τὸ σακκάλευρο, θὰ πᾶμε νὰ ἀλέσωμε!



ποιμὴν Αἰτωλός· διὰ τοῦτο σύρει εἰς τὸν ὦμον σχεδὸν πάντοτε, μάλιστα ὁ ποιμὴν, τὸ σακκούλι του. Ἐντὸς αὐτῶν γίνεται καὶ ἡ συγκομιδὴ κερασίων, ἄλλων ὀπωρῶν, καλαμποκίου κλπ.

Μικρὰ σακκούλια κροσσωτά, μὲ κλόσσια, εἶναι αἱ μαροῦδες, ἐν αἷς θέτουσι τὰ βιβλία των οἱ μαθηταὶ ἐν Αἰτωλία.

### **Τὸ δισάκκι.**

Δύο σακκούλια ἐνωμένα διὰ τοῦ αὐτοῦ ὑφάσματος εἶναι τὸ δισάκκι. Ὁ σύνδεσμος τῶν δύο σακκουλιῶν ἔχει μῆκος τόσον, ὥστε νὰ περιβάλλῃ τὸ σάγμα ζῶου καὶ νὰ ἀφήνῃ ἐκάτερον σάκκον νὰ κρέμαται ἔνθεν καὶ ἔνθεν. Μάλιστα ἐν τῷ μέσῳ τοῦ συνδέσμου τούτου καὶ κατὰ τὸ μῆκος ἀφήνεται σχισμὴ, ὥστε νὰ διέρχεται τὸ ἐμπροσθάρι ἢ ὀπισθάρι τοῦ σάγματος καὶ οὕτω μένει τὸ δισάκκι ἀμετακίνητον. Τὰ δύο στόμια τοῦ δισακκίου ἔχουσι κατὰ τὰ χεῖλη θηλειάς, δι' ὧν διαπερᾶται σχοινίον πλεχτόν. Διὰ τοῦ σχοινίου τούτου περισφίγγονται τὰ στόμια καὶ κλείεται τὸ δισάκκι.

Τὸ δισάκκι εἶναι πρακτικώτατον ὑπὸ πᾶσαν ἔποψιν διὰ τὰ ὄρεινά μέρη, ὅπου ὡς μέσα συγκοινωνίας μόνον ἡμίονοι καὶ ὄνοι χρησιμεύουσι, διότι εὐκόλως φορτῶνεται καὶ ἀσφαλῶς μεταφέρεται. Ὅποιας πρακτικῆς σημασίας εἶναι τὸ δισάκκι κατανοεῖ κάλλιστα ὁ ἐπιχειρήσας ταξείδιον εἰς τὰ ὄρεινά μὲ βαλίτσαν· δυσκολώτατα φορτῶνεται, ἀλλὰ καὶ φορτωνομένη εἰς τὸ ζῶον εὐκόλως λύεται καὶ πίπτει. Πλὴν τούτου δὲν δύναται νὰ περιλάβῃ πολλὰ ἀναγκαῖα εἰς ἐν ταξείδιον πράγματα, ἐνῶ τὸ δισάκκι δύναται νὰ γίνῃ μία γενικὴ ἀποθήκη παντὸς ἀναγκαιοῦντος εἰς ταξειδιώτην. Ὁ εἷς σάκκος αὐτοῦ δυνατὸν νὰ περιέχῃ τὰ ἀναγκαιοῦντα πρὸς διατροφήν, ὁ ἕτερος τὰ ἐνδύματα κλπ.

Τὰ πλεονεκτήματα ταῦτα τοῦ δισακκιοῦ εἶναι ἐκεῖνα, τὰ ὅποια ἔχουσι καταστήσει πάγκοινον τὴν χρῆσιν του παρ' ἅπασι σχεδὸν τοῖς Αἰτωλοῖς, καὶ διὰ τοῦτο εἶναι καὶ τοῦτο ἀπαραίτητον μετὰ τῶν ἄλλων προικῶν μιᾶς γυναικὸς ὑπανδρευομένης.

Δισάκκια κατασκευάζονται καὶ μὲ ἀγανὸ ὑφασμα, ἀπολυτὸ σκουτί, ὅπως λέγεται ἢ καὶ μὲ πυκνονήματον, ὅποτε τὸ δισάκκι λέγεται **κιλιμίσιο δισάκκι**. Τὰ κιλιμίσια εἶναι στερεώτατα καὶ ἀντοχῆς μακροχρονίου.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η΄ ΟΡΓΑΝΑ ΦΩΤΙΣΜΟΥ

Εἰς τὰ ὀρεινὰ μέρη ὡς ὄργανα φωτισμοῦ εἰς παλαιότερους χρόνους ἦσαν τὰ ἐκ κέδρου ξηρὰ ξύλα. Δαδὶ ἐν Αἰτωλίᾳ δὲν ὑπάρχει, διότι δὲν φύονται πεῦκαι ὀρειναί, ἐξ ὧν προέρχεται τοῦτο. Ἰδίως ὅταν ἐπρόκειτο νὰ **νυχτερέφουν** διὰ νὰ ξεφλουδίσουν καλαμπόκι ἢ νὰ γνέσουν αἱ γυναῖκες, μετέφερον ἐκ τοῦ δάσους ξηρὰ ξύλα ἀρκεύθου· δι' αὐτῶν ἠνάπτετο τὸ πῦρ καὶ ἐτροφοδοτεῖτο διαρκῶς διὰ νὰ παρέχῃ ζωηρὸν φῶς. Δαυλὸς ἀνημμένος ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ ὡς φανός, ὅταν ἐπρόκειτο νὰ ἐξέλθῃ τις τῆς οἰκίας ἐν τῷ σκότει.

Κατὰ τὴν μετὰ τὰ Χριστούγεννα δὲ χειμερινὴν περίοδον ὡς φωτιστικοῦ μέσου ἐγένετο χρῆσις καὶ τοῦ χοιρείου λίπους. Πρὸς καῦσιν τούτου ὑπῆρχεν ἀνάγκη λύχνου.

### Ὁ λύχνος.



Εἰκόνα 70: Ὁ λύχνος (1:10).

Ὁ λύχνος τῶν Αἰτωλῶν, χάλκινος ἢ καὶ ἐκ λευκοσιδήρου, ὑπὸ τῶν φανοποιῶν κατασκευαζόμενος, ἔχει ἐντελῶς τὸ σχῆμα τῶν ἀρχαίων πηλίνων λύχνων. Εἰς τὸ ἐν ἄκρον φέρει οὐρᾶν, κάθετον πρὸς τὸ σκάφος τοῦ λύχνου, εἰς τὸ ἄνω ἄκρον τῆς ὁποίας ὑπάρχει ὀπή, εἰς ἣν ἀναρτᾶται πασσαλίσκος αἰχμηρός. Οὕτως χρησιμεύει διὰ νὰ ἐμπηγνύεται εἰς τὸν τοῖχον καὶ ἀναρτᾶται ὁ λύχνος. Κατὰ τὸ μέρος τῆς αἰχμῆς ὅμως ἢ οὐρὰ αὕτη φέρει καὶ γάντζον, δι' οὗ ἀναρτᾶται ὁ λύχνος ἀπὸ τὸν λυχνοστάτην. Κατὰ τὸ ὄξυ ἄκρον ὁ λύχνος φέρει ὀπήν, ἐξ ἧς ἐξέρχεται ἡ θρυαλλίς (τὸ φυτίλι). Τὸ φυτίλι τοῦτο κατασκευάζεται ἀπὸ βάμβακα. Ἐντὸς τοῦ σκάφους δὲ τοῦ λύχνου· τίθεται τὸ χοιρεῖον λίπος. Ἀνάπτεται ἡ θρυαλλίς κατόπιν καὶ γίνεται ὁ φωτισμός. Εἰς τὰ ἐλαιοφόρα μέρη τῆς Αἰτωλίας γίνεται καὶ χρῆσις ἐλαίου ἀντὶ λίπους χοιρείου.

### Λυχνοστάτης.

Νῦν σπανίζει ὁ λυχνοστάτης. Κατὰ τοὺς παλαιότερους χρόνους, ὅτε ὡς μέσον φωτισμοῦ μόνον ὁ λύχνος ἦτο, οἱ λυχνοστάται ἦσαν ἀπαραίτητοι εἰς τὴν οἰκίαν.

Ὁ λυχνοστάτης ἀποτελεῖται ἐκ μικρᾶς τετραγώνου σανίδος, χρησιμευούσης ὡς βάσεως, ἧς ἡ πλευρὰ ἔχει μῆκος 0,25, ἐπὶ τῆς ὁποίας καρφώνεται καθέτως ἄλλη σανὶς ἐπιμήκης, μῆκος 0,60 καὶ πλάτους 0,10, ἀπολήγουσα κατὰ τὴν κορυφὴν εἰς γωνίαν ὀξειαν. Ἐπὶ τῆς σανίδος ταύτης ἀνοίγονται εἰς σειρὰν κατακόρυφον ὀπαί, αἱ ὁποῖαι χρησιμεύουν διὰ νὰ στερεοῦνται εἰς αὐτὰς ὁ πασσαλίσκος τοῦ λύχνου.

Τὸ ξύλον, ἐξ οὗ κατασκευάζοντο οἱ λυχνοστάται, προήρχετο συνήθως ἀπὸ πλάτανον ἀλλὰ καὶ δρυῖνον ξύλον ἐχρησιμοποιεῖτο. Ὁ λυχνοστάτης ἐχρησίμευε διὰ νὰ κρατῇ τὸν λύχνον ὑψηλὰ καὶ νὰ μετακινῆται τὸ φῶς ἀναλόγως τῶν παρουσιαζομένων ἀναγκῶν.



Εἰκόνα 71: Λυχνοστάτης (1:10).

Ἀφ' ὅτου ὡς μέσον φωτιστικὸν ἐγενικεύθη τὸ πετρέλαιον, ἤρχισαν νὰ ὑποχωροῦν τὰ λυχνάρια καὶ οἱ λυχνοστάται. Τώρα ἄρχεται ἡ χρῆσις τῶν **καντηλερίων**.

### **Τὸ καντηλέρι.**

Κλειστός λύχνος κωνοειδοῦς σχήματος, κατεσκευασμένος ἐκ λευκοσιδήρου ἀπὸ τοὺς φανοποιοὺς καὶ ἀναρτώμενος ἀπὸ οὐρᾶς, φερούσης ὀπὴν διὰ τὴν ἀνάρτησιν, ἢ στηριζόμενος ἐπὶ βάσεως ὑψηλῆς ἐν εἴδει λάμπας εἶναι τὸ **καντηλέρι**. Ἡ βάση τοῦ ἱσταμένου καντηλεριοῦ, κωνοειδῆς καὶ αὕτη κατασκευαζομένη, πληροῦται διὰ σφαιριδίων ἐκ μολύβδου, ἵνα ἔχη βάρος καὶ ἴσταται ἀσφαλῶς τὸ φῶς. Τὰ τοιοῦτου εἴδους καντηλέρια ἔχουσι φυτίλι ἐκ βάμβακος, ἐξερχόμενον ἀπὸ λεπτὸν ἐκ λευκοσιδήρου ράμφος. Ἐπειδὴ ἡ φλόξ ἀποχωρίζεται τοῦ ὑγροῦ, εἶναι ἀδύνατον νὰ ἀνάψῃ τοῦτο. Ἡ χρῆσις τῶν καντηλερίων εἶναι πάγκοινος σήμερον, περιωρίσθη δὲ κάπως κατὰ τὴν περίοδον τοῦ ἀποκλεισμοῦ, ὅτε διὰ τὴν ἔλλειψιν τοῦ πετρελαίου ὡς μέσον φωτιστικὸν χρησιμοποιήθη καὶ πάλιν τὸ ἔλαιον καὶ τὸ χοίρειον λίπος καὶ ἦλθεν εἰς τὴν ἐπιφάνειαν καὶ αὖθις ὁ πρὸ πολλοῦ ἀπορριφθεὶς λύχνος.



Εἰκόνα 72: Καντηλέρι.

### **Λάμπαι.**

Αἱ γνωσταὶ τοῦ ἐμπορίου λάμπαι κατὰ τὰ τελευταῖα μόνον ἔτη ἤρχισαν εἰσαγόμεναι εἰς τὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας, κάμνουσι δὲ χρῆσιν αὐτῶν μόνον αἱ εὐπορώτεραι οἰκογένειαι.

### **Ρητσινοκέρια**

Οἱ ποιμένες ἐν τῷ ἐξοχῇ, ὅπου διατρίβουσι, καὶ εἰς τὰς ποιμενικάς των καλύβας ὡς φωτιστικὸν μέσον χρησιμοποιοῦσε πολλάκις τὰ **ρητσινοκέρια**. Συλλέγουσι ρητίνην ἐλάτης καὶ ἐκ ταύτης μὲ φυτίλι βαμβακερὸν κατασκευάζουσι τὰ τοιοῦτου εἴδους κηρία.

Ἐπίσης χρησιμοποιοῦσι καὶ **θειαφοκέρια** ἢ **φουκέρια**, δηλαδή φυτίλια, τὰ ὁποῖα ἐμβαπτίζουσιν ἐντὸς ὑγροῦ θείου, τὸ ὁποῖον τήκουσιν ἐντὸς μικροῦ ἀγγείου ἢ ἐντὸς κοχλιαρίου σιδηροῦ.

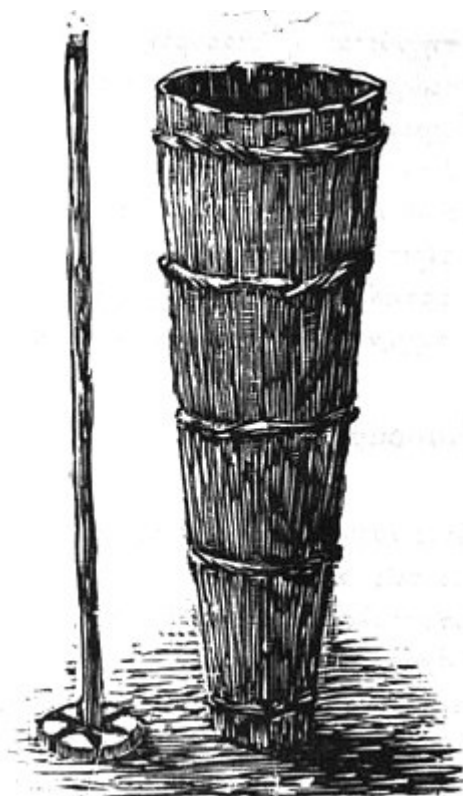
## **ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ΄ ΑΓΓΕΙΑ ΠΟΙΜΕΝΙΚΑ.**

Ἐκτὸς τῶν ἀγγείων, περὶ ὧν ἐγένετο λόγος ὡς γενικῶς χρησιμοποιουμένων ἐν ἀπάσῃ τῇ Αἰτωλίᾳ, ὑπάρχουσι καὶ ἀγγεῖα ἢ δοχεῖα, τὰ ὅποια μόνον οἱ ποιμένες χρησιμοποιοῦσι.

Πολύχρηστον δοχεῖον παρὰ τοῖς ποιμέσι τῆς Αἰτωλίας εἶναι ὁ τάλαρος, περὶ οὗ ἐγένετο ἤδη λόγος.

### **Καράμπα ἢ βούρτσα.**

Κάδος στενὸς κατὰ τὸν πυθμένα καὶ ἀνοιχτότερος κατὰ τὸ στόμιον, ὕψους 1,50 περίπου μέτρου, συνηρμοσμένος διὰ ξυλίνων στεφανῶν, λέγεται **καράμπα** παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς Αἰτωλοῖς καὶ **βούρτσα** παρὰ τοῖς πεδινοῖς· εἶναι δὲ ἀπαραίτητον τὸ δοχεῖον τοῦτο διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ βουτύρου.



Ἔψος 1,80 Ἔψος 1,80  
Εἰκόνα 73: Καράμπα ἢ βούρτσα.

Τοποθετεῖται ὄρθιον εἰς τὸ ἄκρον τῆς ποιμενικῆς καλύβης· ἐπὶ δύο, τρεῖς ἢ τέσσαρας ἡμέρας χύνεται ἐντὸς τὸ γάλα, ὅσον ἀμέλγεται ἐκ τοῦ ποιμνίου. Ἐντὸς τοῦ δοχείου τούτου τὸ γάλα ζυμοῦται, **ξυνίζει**, γίνεται **χοντρόγαλο**. Διὰ νὰ γίνῃ βούτυρον, ἀνάγκη νὰ δαρθῇ ἀρκούντως ἐντὸς τῆς καράμπας. **Δέρνεται** δὲ διὰ τίνος μακροῦ κυλινδρικοῦ ξύλου ὑψηλοτέρου τοῦ δοχείου, ὅπερ εἰς τὸ κάτω ἄκρον καταλήγει εἰς ξύλινον ἐπίσης δίσκον μετ' ἀκτινοειδῶς διατεταγμένων ἐγκοπῶν. Ὁ ποιμὴν συλλαμβάνει τὸ ὄργανον τοῦτο διὰ τῶν δύο χειρῶν τοῦ ἀπὸ τὸ ἄνω μέρος καὶ τὸ χτυπᾷ πρὸς τὰ κάτω ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ ἐντὸς τῆς βούρτσας γάλακτος. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὸ γάλα δέρνεται ἐπὶ πολλὴν ὥραν. Τὸ ὄργανον τοῦτο λέγεται **βουρτσόξυλο** ἢ **καραμπόξυλο**. Μετ' ἀρκετὴν ὥραν τὸ βούτυρον ἐπιπολάζει εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ γάλακτος· τότε ὁ ποιμὴν διὰ τῶν δύο παλαμῶν τοῦ τὸ συλλέγει εἰς βῶλους καὶ τὸ τοποθετεῖ εἰς κακάβι ἢ καδίσκον.

Τὸ ἀπομένον γάλα εἶναι τὸ **ξυνόγαλο** καὶ ἐκ τούτου κατασκευάζεται ἡ **βουστίνα** καλουμένη παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς, ἢ **πρέντζα** παρὰ τοῖς πεδινοῖς, ἢ **τεντομάτα** ἀλλοῦ καὶ **ξύνα** ὀνομαζομένη, δηλαδὴ ἀλευροειδῆς ἀποβουτυρωμένος τυρός, τοῦ ὁποίου μεγάλην χρῆσιν ποιοῦνται ἐν Αἰτωλίᾳ καὶ χλωροῦ, ἀλλὰ καὶ ἀλατισμένου. Τὴν πρέντζαν τρώγουν ἐν Αἰτωλίᾳ καὶ ἀνάμεικτον μετὰ τυροῦ.

### **Τὸ καρδάρι ἢ βεδούρα.**

Καδίσκος δυνάμενος νὰ περιλάβῃ βάρους ὅκως ἢ δύο τὸ πολὺ ὀκάδων ὀνομάζεται



Εικόνα 74: Καρδάρη.

**καρδάρη ἢ βεδούρα**, καὶ εἶναι δοχεῖον πολύχρηστον παρὰ τοῖς ποιμέσι. Κατασκευάζεται ὑπὸ τῶν εἰδικῶν τεχνιτῶν, οἵτινες, ὡς καὶ ἄλλοτε ἐλέχθη, ὀνομάζονται **καδάδες**. Κατασκευάζεται δὲ μὲ μικρὰς δοῦγες ἐκ ξύλου ἀρκεύθου καὶ συναρμολογεῖται διὰ στεφανῶν ξυλίνων ἢ καὶ σιδηρῶν.

Ἐντὸς τοῦ καρδαριοῦ ἢ βεδούρας πηγνύεται ἡ γιαούρτη καὶ ἀπ' ἐκεῖ τρώγεται. Ἔνεκα τούτου δὲ καὶ χρησιμοποιεῖται ὡς μέτρον αὐτῆς. Οὕτω λέγεται: **μιὰ βεδούρα διαούρτη ἢ ἓνα καρδάρη διαούρτη**. Δι' αὐτῆς μεταφέρεται ἐπίσης γάλα ἢ βούτυρον, σπανιώτερον δὲ χρησιμοποιεῖται καὶ διὰ μεταφορὰν ὕδατος ἀπὸ πηγῆν εἰς τὴν ποιμενικὴν καλύβην.

### Καρδάρη.

Μεγαλύτερος τῆς βεδούρας καρδίσκος, δυνάμενος νὰ περιλάβῃ καὶ δέκα ὀκάδας γάλα, παρὰ τοῖς ποιμέσι τῶν Βαρδουσίων λέγεται **καρδάρη**. Μὲ καρδάρη πωλεῖται τὸ γάλα διὰ τὴν τυροκομίαν. Οὕτω λέγεται: **ἀγόρασα τόσες καρδάρη γάλα πρὸς τόσο τὴν καρδάρη**. Ἡ καρδάρη διαφέρει τῆς βεδούρας, διότι στερεῖται καὶ ἀρβάλης.

Καὶ ἡ καρδάρη εἶναι ἀπαραίτητον δοχεῖον εἰς τοὺς ποιμένας, οἵτινες τὸ μεταφέρουσι καὶ εἰς τὰ πεδινά, ὅπου ὀδηγοῦσι τὰ ποίμνιά των πρὸς παραχείμασιν. Τώρα τελευταῖον ἀντὶ ξυλίνων καρδαρῶν, αἵτινες εἶναι βαρεῖαι, μεταχειρίζονται ἐκ λευκοσιδήρου τοιαύτας.

### Διαουρτολόος.

Μικρὸν οἰονδήποτε δοχεῖον, εἰς τὸ ὁποῖον φυλάττεται μικρὰ ποσότης γιαούρτης, ἵνα χρησιμεύῃ ὡς **πιτύα** πρὸς πῆξιν γιαούρτης λέγεται **διαουρτολόος**. Ὅρθιον **διαουρτολόον** πρέπει νὰ ἔχῃ ἐκάστη ποιμενικὴ οἰκογένεια.

### Λεβέτι.

Διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ τυροῦ ὁ ποιμὴν χρησιμοποιεῖ καὶ μέγαν λέβητα. Σώζεται δὲ τοῦ λέβητος τούτου ἡ ἀρχαία ὀνομασία παρὰ τοῖς ποιμέσι. Τὸ **λεβέτι** τοῦτο κατασκευάζουσιν οἱ καζαντζῆδες ἀπὸ χαλκόν. Διαφέρει τοῦ καζανιοῦ κατὰ τὸ ὅτι ἔχει στόμιον εὐρυτέρων διαστάσεων ἀπὸ τῶν τοῦ πυθμένος του. Γανώνεται δὲ συχνά, διὰ νὰ εἶναι καθαρὸς.



Εικόνα 75: Λεβέτι (1:20).

Ἐντὸς τοῦ **λεβετιοῦ** οἱ ποιμένες βράζουν τὸ γάλα, θέτουσιν ἔπειτα τὴν **πιτύαν** καὶ πηγνύουσι τὸν τυρόν. Εἶναι τὸ μᾶλλον ἀπαραίτητον δοχεῖον διὰ τὴν πῆξιν τοῦ τυροῦ. Ἀντὶ πυροστιᾶς κατὰ τὴν βράσιν τοῦ γάλακτος χρησιμοποιοῦσιν οἱ ποιμένες τρεῖς ὑψηλοὺς λίθους, τοὺς ὁποῖους θέτουσιν εἰς τὰ τρία ἄκρα τῆς πυρᾶς καὶ ἐπάνωθεν τοποθετοῦσι τὸ λεβέτι.

Διὰ τὴν κατὰ μικρὰς ποσότητας μετᾶγγισιν τοῦ γάλακτος χρησιμοποιεῖται ὁ **κούτουλας**, περὶ τοῦ ὁποῖου ἐγένετο ἤδη λόγος. Μεγάλῃ χρῆσις ἐπίσης γίνεται παρὰ τοῖς ποιμέσι καὶ τοῦ **τασιοῦ**. Προτιμῶσιν ὅμως μεγάλα τάσια, διὰ νὰ περιλαμβάνωσιν ἀρκετὴν ποσότητα γάλακτος, ὅταν φιλεύωσι. Κουταλίων ποιοῦνται χρῆσιν ξυλίνων ἢ κερατίνων τοιούτων, ὅπως ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος.

Διὰ τὴν ἀποθήκευσιν ὕδατος πρὸς πόσιν οἱ ποιμένες χρησιμοποιοῦσι τὶς **μπαροδάκες**, περὶ ὧν εἵπομεν ἤδη, ἀλλὰ ποιοῦνται χρῆσιν καὶ ἀσκῶν.

### **Ματαράς.**

Ματαράς εἶναι ἀσκὸς ἐκ δέρματος αἰγός, εἰδικῶς κατεργαζόμενος, μὲ στόμιον στενόν, εἰς ὃ τοποθετεῖται καὶ ξύλινον ἢ μετάλλινον ἐπιστόμιον, φρασσόμενον διὰ πώματος ξυλίνου. Ὁ τοιοῦτος ἀσκὸς σύρεται διὰ σχοινίου λινοῦ, ἐξαρτωμένου ἀπὸ τὰ δύο ἄκρα αὐτοῦ ἐν εἴδει σακκουλοσχοίνου· φέρεται δὲ ἐπὶ τοῦ ὤμου ὑπὸ τοῦ ποιμένου, ὅταν οὗτος πρόκειται νὰ ὀδηγήσῃ τὰ ποίμνιά του εἰς μέρη, μὴ ἔχοντα πηγαῖα ὕδατα. Ὁ ματαράς κρέμαται σχεδὸν πάντοτε καὶ ἀπὸ τὸν μεσαῖον στῦλον τῆς ποιμενικῆς καλύβης<sup>23</sup>.

### **Ἡ τσαντήλα.**

Τετράγωνον λευκόν, ἀγανόν, μάλλινον ὕφασμα, φέρον κατὰ τὰ τέσσαρα αὐτοῦ ἄκρα σχοινία, λέγεται **τσαντήλα** καὶ εἶναι ἀπαραίτητος εἰς τὸν ποιμένα. Εἰς τὴν τσαντήλαν τίθεται ὁ χλωρὸς τυρὸς, ὅταν συλλεχθῇ ἀπὸ τὸν λέβητα· περισφίγγεται κατόπιν καὶ κρεμᾶται ἀφ' ὑψηλοῦ, ἵνα στραγγίση. Ἡ τσαντήλα δύναται νὰ περιλάβῃ 4-5 ὀκάδας χλωροῦ τυροῦ, χρησιμεύει δὲ καὶ ὡς μέτρον αὐτοῦ. Οὕτω λέγεται: **πῆρα μιὰ τσαντήλα τυρί**.

Ἐκαστος ποιμὴν χρησιμοποιεῖ πολλὰς τσαντήλας, τὰς ὁποίας ὑφαίνει ἢ σύζυγός του. Ὅταν μεταφέρῃ τὸν τυρόν του πρὸς πώλησιν εἰς τὴν πόλιν, κρεμᾷ τέσσαρας τσαντήλας ἐκατέρωθεν τοῦ σάγματος τοῦ ζώου του.

Μετὰ τὴν ἐκκένωσιν των αἰ τσαντήλαι πλύνονται καθαρῶς διὰ σάπωνος. Ἐκ τῆς καθαριότητος τῆς τσαντήλας κρίνει τις περὶ τῆς καθαριότητος τοῦ ποιμένου ἐν γένει.

## **ΜΕΡΟΣ Γ'** **ΤΡΟΦΑΙ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ**

<sup>23</sup> Ὁ ματαράς δὲν εἶναι καὶ τόσον ἐν χρήσει παρὰ τοῖς Αἰτωλοῖς ποιμέσι.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α΄ ΤΟ ΨΩΜΙ.

Τὸ ψωμὶ ἐν Αἰτωλίᾳ ζυμοῦται κατὰ δύο τρόπους, **ἀνεβατὸ ἢ λειψὸ**. **Ανεβατὸ** ψωμὶ ὀνομάζεται, ὅταν περιέχῃ ἐντὸς ζύμην, **λειψὸ** δὲ τὸ ἄζυμον. Τὸ **ἀνεβατὸ** ἀφήνεται μετὰ τὸ ζύμωμα εἰς θερμὸν μέρος, ὅπως γίνῃ, δηλαδὴ φουσκώση, καὶ μετὰ τοῦτο ψήνεται. Τὸ **λειψὸ** πλάθεται συνήθως ἐπάνω εἰς τὸ πλαστήρι ἐν σχήματι κύκλου, κεντᾶται μὲ τὰς ὀξειὰς αἰχμᾶς τοῦ περονίου καὶ ἀμέσως ρίχνεται, δηλαδὴ τίθεται εἰς τὴν ἐστίαν, καλύπτεται μὲ τὴν γάστραν καὶ ψήνεται· αὐτὸ λέγεται **μπουγάτσια**.

Ψωμὶ κατασκευάζεται καὶ ἀπὸ ἄλευρον ἀραβοσίτου· μάλιστα τὸ ψωμὶ τοῦτο προτιμᾶται παρ' Αἰτωλοῖς καὶ ἰδίως παρὰ τῷ γεωργικῷ καὶ ποιμενικῷ πληθυσμῷ ὡς οἰκονομικώτερον καὶ θρεπτικώτερον. Τὸ καθάριον, ὅπως λέγεται τὸ σίτινον, θεωρεῖται ὡς ψωμὶ πολυτελείας, χρήσιμον δι' ἀνθρώπους μὴ ἐργαζομένους.

Τὸ ἐξ ἀλεύρου ἀραβοσίτου κατασκευαζόμενον ψωμὶ ὀνομάζεται **ἀραποσιτίσιον ἢ καλαμποκίσιον**. Ζυμοῦται λειψὸ καὶ ἡ σφαιρικὴ μᾶζα, εἰς ἣν καταρτίζεται, **πλάθεται** εἰς τὸ πλαστήρι καὶ **ρίχνεται** εἰς τὴν ἐστίαν, ἵνα ψηθῇ διὰ τῆς γάστρας. Τὸ εἶδος τοῦτο ὀνομάζεται **κουλούρα ἢ πλαστάρι ψωμί**.

Ἐπάρχει ὁμως καὶ ἄλλος τρόπος ζυμώσεως, ὁμοίος ἀκριβῶς πρὸς τὸν τρόπον τῆς ζυμώσεως τοῦ ἐξ ἀλεύρου σίτου μετὰ ζύμης, ὅποτε τὸ ψωμὶ λέγεται **ἀνεβατὸ ἀραποσιτίσιον**. Τότε ἡ ζύμη τίθεται εἰς ταψίον καὶ ἐχεῖ ψήνεται.

Πρόχειρος κατασκευὴ ἀραποσιτίσιου ψωμιοῦ εἶναι ἡ ἐξῆς. Ζυμοῦται τὸ ἄλευρον μὲ ψυχρὸν ὕδωρ, πλάθεται ἡ ζύμη εἰς τὸ πλαστήρι καὶ ρίχνεται εἰς τὴν ἐστίαν· δὲν καλύπτεται ὁμως μὲ τὴν γάστραν, ἀλλὰ μὲ τὴν σποδὸν (**σπούρνη**) καὶ τοιουτοτρόπως ψήνεται. Ὁ τοιούτου εἶδους ἄρτος ὀνομάζεται **χαμοκούκι ἢ σταχτοκουλούρα**, διότι ψήνεται ἐντὸς τῆς στάχτης καὶ εἶναι συνηθέστατος παρὰ τοῖς ποιμέσι καὶ τοῖς ἐξοχίταις, οἱ ὅποιοι τὸ ζυμώνουν πολλάκις ἐπάνω εἰς λιθίνην πλάκα ἢ σανίδα, σπανίως δὲ καὶ εἰς δέρμα αἰγός. Εἶναι νοστιμώτατος ἄρτος καὶ ἰδίως μετὰ τυροῦ.

Ἄρτος συνηθίζεται καὶ μεικτὸς ἐκ σίτινου καὶ ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου, ἀλλὰ πάντως ἀνεβατὸς, καὶ ὀνομάζεται **ἀνακατωτὸ ψωμί**.

Ἀπὸ ἀραποσιτίσιου ἀλεύρι παρασκευάζεται καὶ ἡ **μπουκουβάλα**, ὅθεν πιθανῶς καὶ τὸ ἐπώνυμον **Μπουκουβάλας**, χυλὸς πηχτὸς μὲ ἔλαιον.

Διπυρίτης ἄρτος δὲν χρησιμοποιεῖται ἐν Αἰτωλίᾳ. Ὁ ἄρτος ὁμως, ἅμα δὲν εἶναι νωπὸς, σχίζεται καὶ πυρώνεται εἰς τὸ πῦρ. Τοιούτος ἄρτος λέγεται **πυρωμένο ψωμὶ ἢ πυρωμάδα**.

Ὀλόκληρος ὁ ἄρτος λέγεται **μιὰ πίττα ψωμί, ἓνα πλαστάρι ψωμί, ἓνα ταψὶ ψωμί, μιὰ κουλούρα ψωμί**. Εἰς πραγματικὰς κουλούρας ζυμοῦται τὸ ψωμί, ὅταν γίνεται γάμος. Τεμάχιον δ' αὐτοῦ λέγεται **φλέγγα**, ὅθεν καὶ ἐπώνυμον **Φλέγγας**. Ὁ ξηρὸς φλοιὸς τοῦ ψωμιοῦ ὀνομάζεται **κόρα**, τὸ δὲ μαλακὸν ἐσωτερικὸν μέρος **μεισιὰ** καὶ ἡ πρὸς τὸν γῦρον τοῦ ταψιοῦ ξηρὰ κόρα **ἄκρη**. Ἀναλόγως δὲ τῆς ἐφήσεως λέγεται τὸ ψωμὶ **γαστρισιον** μὲν ὅταν ψήνεται διὰ γάστρας, **φουρνίσιον** δὲ ὅταν ψήνεται εἰς τὸν φούρνον.

Τὰ ψωμιὰ λαμβάνουσι καὶ ὀνόματα ἰδιαιτέρα, ὁσάκις παρασκευάζονται ἰδιαιτέρως δι' ἐπισημοῦς οἰκογενειακὰς ἐορτὰς ἢ σπουδαίας χριστιανικὰς τοιαύτας.

Οὕτω π.χ. λέγεται **χριστόψωμο** τὸ ψωμί τὸ κεντητὸν ποῦ ἔχει ἐπάνω ἀρνάκια, κατσικάκια, **λαμπρόψωμο** ὁ ἄρτος τοῦ Πάσχα, **βασιλόψωμο** ἢ **βασιλοκουλούρα** ὁ ἄρτος τοῦ νέου ἔτους, **ὑψωμα** τὸ φέρον ἔκτυπα ἀγίου ἄρτου, διὰ νὰ σηκώνεται ὑψωμα κατὰ τὰς ὀνομαστικὰς ἐορτὰς καὶ τῶν Χριστουγέννων, **ψωμί γιὰ γάμο** τὸ κεντηστὸν φελοσιτισμένον ψωμί τοῦ γάμου, **ψωμί γιὰ λεχώνα** ἐπίσης κεντηστὸν καὶ φιλοσιτισμένον, **λειτουργιὰ** ἢ **πρόσφορο** ὁ μικρὸς ἄρτος ὁ προσφερόμενος εἰς τὴν ἐκκλησίαν, τὸ κέντρον τοῦ ὁποίου ἐξάγει ὁ ἱερεὺς καὶ τελεῖ τὴν θεῖαν ἱεουργίαν,



Εἰκόνα 76: Βουλόγυρος.

**λειτουργόπουλο** ὁ μικρότερος πολὺ τῆς λειτουργιᾶς ἄρτος μὲ τύπον τοῦ στενοῦ **βουλόγυρου** προσφερόμενος εἰς μικρὰ παιδία. Εἶναι δὲ βουλόγυρος μία ξυλίνη σφραγίς, τὴν ὁποίαν κατασκευάζουσιν ἐπιδέξιοι ποιμένες, παριστᾷ δὲ σταυρόν, τοῦ ὁποίου τὸ μέσον θεωρεῖται ὁ κυρίως ἄρτος, ὃν ὁ ἱερεὺς παραθέτει εἰς τὸ δισκάριον ὡς συμβολίζοντα τὸν Ἰησοῦν Χριστόν· οὗτος ἔχει κοῖλα IC. XC. NIKA.

Τὸ πρὸς τὰ δεξιὰ (ἀριστερά, ἅμα ἐκτυπωθῆ ἐπὶ τοῦ ἄρτου) ἔχει ἔγκοιλον Α ἔνθεν καὶ ἔνθεν ποῦ ὁποίου λόγγην καὶ κάλαμον. Τὸ πρὸς ἀριστερά (δεξιὰ ἐκτυπούμενον) ἔχει ἔγκοιλα 9 τριγωνικὰ πρίσματα παριστῶντα τὰ ἑννέα τάγματα τῶν ἀγγέλων. Τὰ ἄλλα δύο τεμάχια πρὸς τὰ ἄνω καὶ κάτω εἶναι οὕτως εἰπεῖν ἐπικουρικὰ τοῦ μέσου ἄρτου καὶ ἔχουσιν ἔγκοιλα τὰ IC. XC. NK. καὶ εἶναι τὰ ἀναπληρωματικὰ τοῦ μέσου, ἐὰν τὸ μέσον δι' οἰονδήποτε λόγον καταστῆ ἄχρηστον.

Διὰ νὰ ζυμωθοῦν αἱ **λειτουργιαί**, πρέπει ἢ οἰκοδέσποινα νὰ εἶναι πολὺ καθαρὰ, ἀπέχουσα ἀνδρὸς καὶ παντὸς ἐν γένει ἁμαρτήματος. Ἀπαιτεῖται δὲ καὶ ἰδιάζουσα προσοχὴ εἰς τὸ ψήσιμον τῶν **λειτουργιῶν**, διὰ νὰ μὴ καοῦν ἢ μείνουν ἄψητοι. Εἰς τὸ αὐτὸ ταψὶ ἐντίθενται πρὸς ὄπτῃσιν τρεῖς ἕως τέσσαρες λειτουργιᾶς καὶ ἐν τῷ μεταξὺ αὐτῶν τὰ **λειτουργόπουλα**, ἐσφραγισμένα διὰ τοῦ δευτέρου τύπου τοῦ **βουλόγυρου**, τοῦ κατὰ πολὺ μικροτέρου, ἐν ᾧ εἶναι ἐντυπωμένα τὰ ΙΣ ΧΣ ΝΙΚΑ.

Κουλούρα λεπτή, ψηνομένη ἐντὸς φούρνου καὶ τρωγομένη εὐθὺς μετὰ τὴν ὄπτῃσιν, λέγεται **φλαούνα**, ἢ ἄλλοῦ λεγομένη **λαγάνα**.

Ὁ ἄρτος θεωρεῖται παρ' Αἰτωλοῖς ἢ πολυτιμότερα τροφή. Ὅταν ἔχω τὸ ψωμί μου, κανέναν δὲν ἔχω ἀνάγκην! λέγει ὁ Αἰτωλός. Ἰδίως ὁ καλαμποκίσιος ἄρτος, ἢ **μπομπότα**, θεωρεῖται ἀνωτέρα τροφή, ἢ ἀμβροσία τῶν χωρικῶν. Εἶναι ὀλιγαρχέστατοι καὶ εὐχαριστημένοι, ἐὰν τρώωσι τὸν ξηρὸν καλαμποκίσιον ἄρτον τῶν μὲ κρόμμου, ἢ πράσα, ἢ μαγγίπες ἢ καὶ ἐλαίας. **Τυρὶ** καὶ **ψωμί** ἐπίσης προτιμᾶται καὶ τοῦ καλυτέρου φαγητοῦ.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄ ΧΥΛΟΙ

### Τραχανᾶς.

Μεταξὺ τῶν ἄλλων φαγητῶν συνηθίζονται καὶ χυλοὶ ἐν Αἰτωλίᾳ. Εἷς ἐκ τῶν χυλῶν εἶναι ὁ τραχανᾶς. Κατασκευάζεται κατὰ τὸ θέρος ἐν καιρῷ γαλακτοφορίας εἰσέτι τῶν αἰγοπροβάτων. Πνίγεται, καθὼς λέγουν, δηλαδὴ ζυμοῦται ἄλευρον σίτινον μετὰ γάλακτος βρασμένου ἢ καὶ χοντροῦ. Ἡ ζύμη ἔπειτα αὕτη τρίβεται διὰ τῶν χειρῶν καὶ διαπερᾶται διὰ κοσκίνου. Οὕτω καταπίπτει ζυμαρικὸν κοκκῶδες μὲ μέγεθος κόκκων φακῆς περίπου. Ἀποξηραίνεται ἔπειτα τοῦτο ἐπὶ τινος ἡμέρας πρὸ πάντων εἰς σκιάν, καὶ ἀποθηκεύεται εἰς τι μέρος. Αὐτὸ εἶναι ὁ τραχανᾶς. Οὐδεμία αἰτωλικὴ οἰκογένεια πρέπει νὰ στερεῖται τραχανᾶ.

Ἡ χρῆσις του κυρίως ἄρχεται μὲ τὰ πρῶτα ψύχη. Πληροῦται σχεδὸν χύτρα ὕδατος· τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ βράζει. Ἐντὸς τοῦ οὕτω βραζομένου ὕδατος τότε ρίπτεται ἀρκετὴ ποσότης τραχανᾶ, ἐνῶ συγχρόνως ἀναταράσσεται τοῦτο διὰ κοχλιαρίου. Οὕτω βράζει ὁ τραχανᾶς ἐντὸς τῆς χύτρας καὶ ἀποκαθίσταται χυλός. Ἀφοῦ πήξη ἀρκούντως καταβιβάζεται ἢ χύτρα καὶ κενοῦται εἰς τὸ σαγάνι ἢ τὰ πινάκια τρώγεται δὲ ἀμέσως τότε, ἐνῶ ἀχνίζει.

Τραχανᾶς παρασκευάζεται καὶ κατ' ἄλλον τρόπον. Ποσότης σίτου τρίβεται ἢ εἰς τὸν μύλον ἢ εἰς χαβάνιον μέγα καὶ ἀποκαθίσταται εἰς ἄλευρον χονδρόκοκκον. Ἐντὸς λέβητος βράζεται γάλα ἀρτίως ἀμελχθέν. Ἐντὸς τοῦ βράζοντος τούτου γάλακτος ρίπτεται τὸ χονδρόκοκκον τοῦτο ἄλευρον καὶ ἀναταράσσεται διαρκῶς τὸ παρασκευάσμα. Ἡ βράση καὶ ἐξάτμισις ἀφ' ἐνὸς τοῦ γάλακτος καὶ ἡ ἐξακολουθητικὴ ἐπίχυσις τοῦ ἀλεύρου ἐπιφέρει σύμπηξιν εἰς ζύμην πυκνότητος ὁμοίας πρὸς τὴν τοῦ ζυμουμένου ἄρτου. Ἀμέσως καταβιβάζεται ἢ χύτρα καὶ ἀποχωρίζεται ἢ ζύμη εἰς τεμάχια μικρὰ ἐπὶ σινδόνης ἀπλουμένη εἰς ὑπόσκιον μέρος. Ἀφοῦ τὰ τεμάχια ταῦτα ἀποξηρανθῶσι κάπως ἀποτρίβονται διὰ τῶν χειρῶν καὶ διαπερῶνται διὰ τῶν ὀπῶν κοσκίνου. Ὁ οὕτω παρασκευαζόμενος τραχανᾶς εἶναι τὸ **μπολογούρι**, ἀλλ' ἐν Αἰτωλίᾳ λέγεται **τριφτὸς τραχανᾶς**.

Καὶ αὐτοῦ ἡ χρῆσις εἶναι ὁμοία πρὸς τὴν τοῦ κοινοῦ τραχανᾶ, ἀλλὰ τίθεται καὶ εἰς κρέας τσιγαριστόν, γίνεται δὲ καὶ σούπα, δηλαδὴ ἀντικαθιστᾶ τὴν χρῆσιν τῆς ὀρύζης.

### Φύλλα ἢ πέτρα

Ταῦτα κατασκευάζονται ζυμούμενα μὲ κρόκους αὐγῶν. Ἡ οὕτω παρασκευαζομένη ζύμη ἀποχωρίζεται εἰς τεμάχια ἀπλούμενα εἰς **πέτρα**. Τὰ πέτρα αὐτὰ ἀπλοῦνται καὶ ἀποξηραίνονται. Μετὰ τὴν ἀποξήρανσιν κατατεμαχίζονται διὰ μαχαιρίου καὶ ἐξασφαλίζονται εἰς σακκούλαν. Αὐτὰ εἶναι τὰ ἄλλοῦ λεγόμενα **χυλόπιπτες**, καὶ χρησιμοποιοῦνται ἀντὶ ὀρύζης. Βράζονται καὶ μόνον τῶν τὰ φύλλα μὲ βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ.

### **Τριφτάδες ἢ μπιρμπιλόνια.**

Ἐντὸς ἀλεύρου σιτίνου ἐπιχέεται ὀλίγον ὕδωρ καὶ ἀναταράσσεται διὰ τῆς χειρὸς τὸ μείγμα. Οὕτω σχηματίζονται τεμάχια ζύμης καὶ ἄλευρον ἀμιγές. Τὸ παρασκευάσμα τοῦτο ρίπτεται ἐντὸς ὕδατος βρασθέντος εἰς χύτραν ἐπὶ τοῦ πυρός, καθ' ὃν τρόπον ρίπτεται καὶ ὁ τραχανᾶς. Ἐννοεῖται ὅτι διὰ κοχλιαρίου διαρκῶς ἀναταράσσεται τὸ βράζον ὕδωρ, ἐπιχέεται δὲ καὶ ἔλαιον καὶ ρίπτεται καὶ ἀναλογοῦν ἄλας. Ἀφοῦ διὰ τοῦ βρασμοῦ παρασκευασθῆ οὕτως ὁ χυλὸς, καταβιβάζεται ἢ χύτρα καὶ κενοῦται εἰς τὰ πινάκια. Ὁ χυλὸς αὐτὸς εἰς τὰ ὄρεινὰ ὀνομάζεται **τριφτάδες**, εἰς τὰ πεδινὰ δὲ λέγεται **μπιρμπιλόνια**. Εἶναι φαγητὸν σαρακοστιανὸν καὶ παρασκευάζεται ἰδίως κατὰ τὰ χειμερινὰ φύχη.

### **Κουρκούτη.**

Ἡ **κουρκούτη** μαγειρεύεται μὲ ἄλευρον ἀραβοσίτου, Ἐντὸς τηγανίου βαθέος ἢ ἐντὸς χύτρας βράζεται ὕδωρ. Μία ποσότης κοσκινισμένου ἀλεύρου ἀραβοσίτου χύνεται ἐντὸς ψυχροῦ ὕδατος καὶ ἀναταράσσεται, ὥστε γίνεται χυλὸς. Ὁ κίτρινος αὐτὸς χυλὸς χύνεται ἐντὸς τοῦ βράζοντος ὕδατος καὶ ἀναταράσσεται διὰ κοχλιαρίου, μέχρις οὗ βράση καλῶς· ἐπιχέεται δὲ καὶ ἔλαιον καὶ ρίπτεται καὶ τὸ ἀνάλογον ἄλας. Ὁ χυλὸς οὗτος τρώγεται μὲ κοχλιάριον καὶ παρασκευάζεται ἰδίως, ὅταν εἶναι ψῦχος πολὺ.

Ἐὰν ὁ χυλὸς αὐτὸς γίνῃ πηχτὸς πολὺ καὶ περιέχῃ καὶ ἔλαιον ἄφθονον, τότε ὀνομάζεται **μαμαλίγκα**. Τὴν μαμαλίγκαν τρώγουσιν ἄνευ ἄρτου οἱ ποιμένες, διότι εἶναι φαγητὸν προχείρως παρασκευαζόμενον καὶ εὐγευστον.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ΄ ΠΙΤΤΕΣ

Ἡ πίττα θεωρεῖται παρ' Αἰτωλοῖς τὸ εὐκολώτερον, ὀλιγοδαπανώτερον καὶ νοστιμώτερον φαγητόν. Ἐν πάσῃ περιπτώσει ἀπορίας προσφαγίου «**θὰ φκειάσωμε καμιά πιττούλα!**» λέγει ἡ οἰκοδέσποινα, καὶ ἐν ἀκαρεῖ παρασκευάζει ταύτην πρὸς ὄπτησιν. Πίττες εἶναι πολλῶν καὶ διαφόρων εἰδῶν, χρησιμοποιοῦμεναι κατὰ διαφόρους περιστάσεις.

Ἡ πολυτελεστέρα πασῶν καὶ πολυδαπανώτερα εἶναι ἡ **τυρόπιττα** ἢ **πετρόπιττα** ἢ **τυρόψωμο**. Παρασκευάζεται, ὅπως καὶ αἱ ἄλλαι πᾶσαι, ἐντὸς τοῦ ταψίου μὲ **πέτρα** μὲ **σαράντα πέτρα** εἶναι ἡ πολυτελεστέρα. Τίθεται ἐν πέτρον, ἐπιπάσσεται ἐπάνωθεν αὐτοῦ πολτὸς βουτύρου καὶ αὐγῶν μετὰ μικρῶν τεμαχίων τυροῦ καὶ καλύπτεται διὰ δευτέρου πέτρου, ἐφ' οὗ ἐξαπλοῦται καὶ αὐθις ἢ αὐτὴ ὕλη τίθεται τρίτον, τέταρτον πέτρον καὶ οὕτω καθεξῆς μέχρι τοῦ τελευταίου, ἄνωθεν τοῦ ὁποίου τίθενται κατὰ διαστήματα τεμάχια βουτύρου καὶ ἐπιχύνεται τὸ ὑπόλοιπον τοῦ πολτοῦ. Μετὰ τὴν κατασκευὴν φέρεται εἰς τὴν ἐστίαν καὶ καλύπτεται ὑπὸ τὴν κεκαυμένην ἤδη γάστραν, ὑφ' ἣν μένει ἕως οὗ βράσῃ. Ἡ τοιαύτη τυρόπιττα κατασκευάζεται κυρίως καὶ πρωτίστως τὴν Κυριακὴν τῆς Τυραπόκρεω, ἀλλὰ καὶ ὡς φαγητόν γάμου ἢ πανηγύρεων, ὅτε συνηθίζεται νὰ παρατίθενται τράπεζαι.

**Κολοκυθόπιττα** πλουσία εἰς ὕλικὰ θεωρεῖται, ὅπως καὶ ἡ τυρόπιττα, πίττα πολυτελείας. Παρασκευάζεται μὲ τὰ ξύσματα τοῦ κολοκυθιοῦ, ὅπως τὰ ἀποκόπτει ἢ οὐρὰ τῆς ξύστρας<sup>24</sup>, ἀναμειγμένα μὲ κρόκους ῥῶν, βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ. Τὸ τοιοῦτον ὕλικόν παρεντίθεται μετὰ τῶν πέτρων καὶ οὕτω καταρτίζεται ἡ κολοκυθόπιττα καὶ ψήνεται ὡς καὶ ἡ τυρόπιττα. Κατὰ τὸ θέρος ἡ κολοκυθόπιττα, ὅτε οἱ κῆποι γέμουσι κολοκυθίων, εἶναι συνηθέστατον καὶ προχειρότατον φαγητόν<sup>25</sup>.

**Λαχανόπιττα** καὶ εἰδικώτερον **σπανακόπιττα**, **πρασσόπιττα**<sup>26</sup>, **λαπατόπιττα**, εἶναι ἡ πίττα, ἣτις παρασκευάζεται μὲ κεκομμένα εἰς λεπτὰ τεμάχια λάχανα, ἀναμειγμένα μὲ βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ, ὅτε λέγεται **ἄρτυμένη**, ἢ ἀναμειγμένα μὲ ἔλαιον μόνον, ὅτε λέγεται **ξανάρτυγη** ἢ **σαρακοστιανή**. Ἡ τελευταία εἶναι νοστιμωτέρα πασῶν.

**Κρεατόπιττα** παρασκευάζεται κατὰ τὴν περίοδον τῶν Χριστουγέννων, ὅτε γίνεται ἡ κατανάλωσις τοῦ χοιρείου κρέατος, τὸ ὁποῖον παρεντίθεται μετὰ τῶν πέτρων, ὡς καὶ λίπος χοίρου. Τὸ τοιοῦτον παρασκεύασμα λέγεται **κρεατόπιττα** ἢ **μπρέκι**.

**Κοτόπιττα** παρασκευάζεται μὲ τεμάχια ὄρνιθος, παρεντιθέμενα μετὰ τῶν πέτρων, καὶ βούτυρον. Τοιαῦται πίτται συνηθίζονται κατὰ τὰς κρεαταπόκρεως.

**Ψαρόπιττα** παρασκευάζεται ἰδίως εἰς τὰ παραλίμνια τῆς Αἰτωλίας μὲ μικρὰ **θιρίγκια** καὶ **γλανίδια**, τὰ ὁποῖα δὲν ἔχουσι κόκκαλα. Παρασκευάζεται δὲ ὡς **σαρακοστιανή** κατὰ τὸ **σαρανταήμερο**, παρεντιθεμένων τῶν ἰχθύων μετὰ ἐλαίου μετὰ τῶν πέτρων.

24 Ἡ οὐρὰ τῆς ξύστρας λήγει εἰς δακτύλιον μὲ χεῖλη κοπτερά. Μὲ αὐτὰ ζύεται ἐσωτερικῶς τὸ κολοκύθι.

25 Κολοκύθια κρατοῦνται καὶ διὰ τὸν χειμῶνα καὶ παρασκευάζονται κολοκυθόπιττες.

26 Ἡ πρασσόπιττα κατασκευάζεται κυρίως ὡς προσφορὰ εἰς λεχώ.

**Γαλατόπιττα** συνηθίζεται κατὰ τὴν ἀνοιξιν καὶ ἰδίως παρὰ τοῖς ποιμέσι. Μεταξὺ μόνον δύο πέτρων παρεντίθεται τὸ βρασμένον γάλα μεμειγμένον μὲ ἀραβοσίτινον κυρίως ἄλευρον, καὶ τὸ παρασκευάσμα ψήνεται. Δὲν ἀποκλείονται καὶ κρόκοι αὐγῶν ἀπὸ τὸν πολτὸν τοῦ γάλακτος καὶ τοῦ ἀλεύρου. Καθ' ὅμοιον τρόπον παρασκευάζεται καὶ ἡ **μυζηθρόπιττα** καὶ **πρεντζόπιττα**, διὰ τὴν κατασκευὴν τῶν ὁποίων ἀντὶ τοῦ πολτοῦ τοῦ γάλακτος κλπ. παρεντίθεται μεταξὺ τῶν πέτρων μυζήθρα ἢ πρέντζα.

Ἡ **τραχανόπιττα** εἶναι ἀπὸ τὰς συνηθεστάτας πίττας, διότι τραχανᾶ δὲν στερεῖται οὐδεμία αἰτωλικὴ οἰκογένεια· τὸν παρασκευάζει κατὰ τὸ θέρος, ὅτε γαλακτοφοροῦσι τὰ ποιμνία. Παρασκευάζεται πολτὸς ἐκ τραχανᾶ, ὕδατος, κρόκων ὤων καὶ βουτύρου ἢ χοιρείου λίπους· ὁ τοιοῦτος πολτὸς, περιέχον καὶ τρίμματα τυροῦ, ἐξαπλοῦται εἰς ταψίον καὶ ψήνεται. Αὐτὴ εἶναι ἡ τραχανόπιττα τῶν ὄρεινῶν. Εἰς τὰ πεδινὰ ὁ πολτὸς παρεντίθεται μεταξὺ πέτρων· παρασκευάζεται οὕτω τραχανόπιττα μὲ πέτρα καὶ ψήνεται.

**Ρυζόπιττα** γίνεται, ἂν μεταξὺ τῶν πέτρων παρεντεθῇ ὄρουζα, περιέχουσα μικρὰ τεμάχια κρομμύων ἢ πράσων, καὶ ἔλαιον. Ἡ τοιαύτη πίττα εἶναι σαρακοστιανὴ καὶ συνηθίζεται ἰδίως εἰς τὰ ἀπόκεντρα αἰτωλικὰ χωρία.

**Μακαρονόπιττα** γίνεται μὲ μακαρόνια δηλαδὴ μεταξὺ τῶν πέτρων τίθενται μακαρόνια τριμμένα, τυρὸς τριμμένος καὶ κρόκοι αὐγῶν, ἀπαραιτήτως δὲ καὶ βούτυρον. Ἡ μακαρονόπιττα εἶναι πίττα τῆς ἐβδομάδος τῆς Τυρινῆς.

Ἡ **προζυμόπιττα** ἢ **ζυμαρόπιττα** παρασκευάζεται μὲ χυλὸν πυκνόρρευστον ἀπὸ καλαμποκίσια ἀλεύρια, ἐντὸς τοῦ ὁποίου ὡς ἀρτύματα τίθενται βούτυρον καὶ τεμάχια τυροῦ. Γίνεται ἄνευ πέτρων καὶ ψήνεται.

**Μπαμπανέτσα** ἢ **μουσούντρα** παρασκευάζεται μὲ λάχανα ἀναμειγμένα μὲ ἔλαιον. Ἐξαπλοῦται ἐντὸς ταψίου στρώμα ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου· ἐπ' αὐτοῦ ἐξαπλοῦται τὸ στρώμα τῶν λαχάνων καὶ ἐπάνωθεν αὐτοῦ ἄλλο στρώμα ἀλεύρου ἐν εἶδει πολτοῦ. Τὸ παρασκευάσμα τοῦτο ψήνεται. Ἡ μουσούντρα παρασκευάζεται ἰδίως τὴν Μεγάλῃν Ἑβδομάδα, ὅτε ἀπαιτεῖται αὐστηρὰ νηστεία.

Ἡ **ταρκάσα** πίττα γίνεται μὲ τραχανᾶ καὶ κολοκύθι, μεμειγμένα εἰς πολτὸν, περιέχοντα κρόκους αὐγῶν καὶ βούτυρον ἢ λίπος. Ὁ τοιοῦτος πολτὸς ἐξαπλοῦται ἐντὸς ταψίου ἄνευ πέτρων καὶ ψήνεται.

Κατὰ τὸν χρόνον τοῦ τρυγητοῦ καὶ τῆς παραγωγῆς τοῦ γλεύκους παρασκευάζεται καὶ ἡ **μουστόπιττα**, Ἐντὸς βεβρασμένου γλεύκους ρίπτεται σίτινον ἄλευρον καὶ παρασκευάζεται πολτὸς, ὅστις βράζεται ἐντὸς κακαβιοῦ ἐπὶ πολὺ καὶ κατόπιν κενοῦται ἐντὸς ταψίων ἢ πινακίων καὶ ἐκτίθεται εἰς ψῦξιν. Αὐτὸ εἶναι ἡ μουστόπιττα.

Κατὰ παρόμοιον περίπου τρόπον παρασκευάζεται καὶ **μελόπιττα**· ἡ μόνη διαφορὰ ἀπὸ τῆς μουστόπιττας εἶναι ὅτι πρὸς παρασκευὴν τοῦ πολτοῦ χρησιμοποιεῖται ἀντὶ μούστου μέλι ἢ τὰ ἀποπλύματα τῶν κηρυθρῶν μελίου, τὰ ὁποῖα περιέχουσι μέλι.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ΄ ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΚΡΕΑΣ

### Ψητόν.

Ψήνονται ἐν Αἰτωλία ἀκέραια σφάγια διὰ σουφλίου εἰς τὸ πῦρ. Τὸ Πάσχα ἐκάστη οἰκογένεια θὰ ψήσῃ τὸν πασχαλινὸν ἀμνόν: Οἱ ποιμένες ψήνουν καὶ δεύτερον τοῦ Ἁγίου Γεωργίου καὶ εἰς ἐκτάκτους ἄλλας περιστάσεις, ὡς π.χ. προκειμένου νὰ φιλοξενήσωσιν εἰς τὴν στάνην των ξένους. Ἐπίσης στέρφα σφάγια ψήνονται κατὰ τὸ θέρος, ὅτε παχύνονται. **Στεροπροβατίνα** εἶναι ἀρίστη ὡς ψητὸν κρέας. Ἐν γένει τὰ ὀπτὰ κρέατα θεωροῦνται παρ' Αἰτωλοῖς ὡς τὰ ἐκλεκτότερα κρέατα: διὰ τοῦτο γάμος, πανήγυρις καὶ ἐπίσημος ἡμέρα εἶναι ἀδύνατον νὰ ἐννοηθῇ ἄνευ ψητοῦ κρέατος.

Ἀφοῦ ψηθῇ τὸ σφάγιον τεμαχίζεται διὰ μαχαίρας ἐν πρώτοις εἰς τέσσαρα μεγάλα τεμάχια. Κατόπιν ἕκαστον τῶν τεσσάρων κόπτεται εἰς μικρότερα τεμάχια καὶ παρατίθεται εἰς τὴν τράπεζαν. Νοστιμώτερος καὶ ἐκλεκτότερος μεζὲς θεωροῦνται τὰ πλευρὰ τοῦ ζώου.

Ὡς ψητὰ παρασκευάζονται πρόβατα, αἰγίδια καὶ χοιρίδια, σπανιώτατα μοσχάρια. Ἡ παράθεσις ψητοῦ πάντως ἔχει τι τὸ ἐορταστικόν.

### Καπαμαῆς.

Τεμάχιον κρέατος ἐξ οἰουδήποτε σφαγίου ἀρκετὰ μέγα τηγανίζεται ἐν πρώτοις εἰς τηγάνιον μὲ βούτυρον. Κατόπιν ἀλατίζεται, πεπεριάζεται καὶ τίθεται ἐντὸς τῆς χύτρας, ἣτις πληροῦται δι' ὕδατος, σκεπάζεται διὰ τοῦ καπακίου καὶ τίθεται εἰς τὸ πῦρ τῆς πυροστιᾶς. Ἀφοῦ βράσῃ ἐπὶ πολὺ, ὥστε νὰ ὀλιγοστεύσῃ κατὰ πολὺ ὁ ζωμός, καταβιβάζεται ἢ χύτρα καὶ κενοῦται ὁ **καπαμαῆς**. Τὸ τοιοῦτου εἴδους μαγείρευμα παρασκευάζεται ἰδίως, ὅταν πρόκειται νὰ φιλοξενηθῶσι ξένοι.

### Κρέας μὲ ζουμί.

Τὸ μᾶλλον συνηθιζόμενον μαγείρευμα παρὰ τοῖς ὄρεινοις Αἰτωλοῖς εἶναι κρέας μὲ ζουμί. Κόπτεται εἰς μικρὰ τεμάχια τὸ κρέας καὶ ρίπτεται ἐντὸς τῆς χύτρας. Ἐκεῖ **τσιγαρίζεται**, δηλαδή ξηροψήνεται ἄνευ ὕδατος καὶ μόνον μὲ τὸν ἐκάστοτε διὰ τοῦ κοχλιαρίου χυνόμενον ὀλίγον ζωμόν, τὸν περιέχοντα καὶ βούτυρον. Τὰ τεμάχια οὕτω ξηροψηνόμενα ροδοκοκκινίζουν ἐντὸς τῆς χύτρας. Μετὰ τοῦτο ἢ χύτρα πληροῦται σχεδὸν ὕδατος καὶ τίθεται εἰς τὸ πῦρ νὰ βράσῃ, ἀφοῦ ἐπ' ἀρκετὸν βράσῃ, ὥστε νὰ ἐλαττωθῇ κατὰ πολὺ ὁ ζωμός, καταβιβάζεται, κενοῦται εἰς τὸ σαγάνι καὶ τρώγεται μὲ τὸ κοχλιάριον. Αὐτὸ εἶναι τὸ κρέας μὲ ζουμί, νοστιμώτατον ὡς τσιγαρισμένον.

### Γιαχνὶ κρέας.

Καθ' ὅμοιον τρόπον περίπου, ὅπως τὸ ἀνωτέρω κρέας μὲ ζουμί, παρασκευάζεται καὶ τὸ **γιαχνί**. Μετὰ τῶν τεμαχίων τοῦ κρέατος τσιγαρίζονται καὶ τεμαχισμένα κρόμμουα. Κατόπιν δέ, ἀφοῦ βράσῃ ὁ ζωμός, ρίπτεται ἐντὸς τῆς χύτρας ὄρουζα,

μακαρόνια, λαχανικά, λουβιά, φασόλια χλωρά, τραχανᾶς, χυλόπιττες κτλ. Τὸ εἶδος τοῦ μαγειρεύματος τούτου ἐπιδέχεται ὀτιδήποτε ἐντὸς τοῦ ζωμοῦ. Κενοῦται ἔπειτα καὶ τρώγεται.

Ἐννοεῖται ἀναλόγως τοῦ ὕλικου, ἐκ τοῦ ὁποίου παρασκευάζεται τὸ γιαχνὶ τοῦτο, ἔχει μερικωτέρας ὀνομασίας, οἷον **ρύζι γιαχνί, μακαρόνια γιαχνί, τραχανᾶ γιαχνί** κτλ. Καὶ τὸ φαγητὸν αὐτὸ εἶναι ἀπὸ τὰ πολὺ συνηθιζόμενα παρ' Αἰτωλοῖς.

### **Στιφάδο ἢ σουφριγάδα**

Κόπτουν εἰς τεμάχια κρόμμυα καὶ τὰ ρίπτουν ἐντὸς τῆς χύτρας καὶ βράζουν μόνον τῶν ἐπὶ τινα ὥραν, ἂν πρόκειται νὰ μαγειρευθῇ κρέας τρυφερόν. Ἄν ὅμως τὸ κρέας εἶναι ἀπὸ μεγάλης ἡλικίας σφάγιον, τότε κρόμμυα καὶ κρέας εἰς τεμάχια τὰ ρίπτουν ἐντὸς τῆς χύτρας ταυτοχρόνως. Ἐν Ἀρτοτίνῃ τὰ κρόμμυα κοκκινίζονται ἐν πρώτοις εἰς τὸ τηγάνι καὶ κατόπιν ρίπτονται ἐντὸς τῆς χύτρας ὁμοῦ μετὰ τοῦ κρέατος. Ἐπιπροσθέτως ἐντὸς τῆς χύτρας τίθενται καθαρισμένα σκόροδα, φύλλα δάφνης, ἔλαιον, ὄξος καὶ ἡ χύτρα πληροῦται ὕδατος. Ἐπειτα κλείεται διὰ τοῦ πώματος καὶ φράσσεται κατὰ τὰ χεῖλη διὰ ζύμης, ὥστε νὰ μὴ γίνεταί ἐξάτμισις. Τὸ μαγείρευμα τίθεται ἐπὶ τῆς πυροστιᾶς ἄνωθεν πυρᾶς καὶ ἀφήνεται νὰ βράσῃ οὔτω καλῶς. Μετὰ τὴν βράσιν καταβιβάζεται ἡ χύτρα καὶ τρώγεται τὸ **στιφάδο ἢ σουφριγάδα**. Τὸ καλύτερον στιφάδο γίνεται ὁ λαγός.

### **Σούπα.**

Ζωμὸς ἀπὸ βρασμένον κρέας χρησιμοποιεῖται διὰ σούπαν. Ἐντὸς ρίπτεται ὄρουζα, ἂνὰ ἐν φλυτζάνι δι' ἕκαστον ἄτομον, ἢ ζυμαρικὸ κριθαράκι, βράζεται δὲ ἐπὶ πολὺ. Μετὰ τὴν βράσιν ἀυγοκόβεται μὲ λεμόνι καὶ ἡ σούπα εἶναι ἔτοιμη πρὸς διανομήν. Τὸ φαγητὸν τοῦτο συνηθίζεται παρὰ ταῖς εὐπορωτέραις οἰκογενεαῖς μόνον, πρᾶγμα τὸ ὁποῖον δεικνύει τὸ ἐπίσασκτον αὐτοῦ.

### **Μακαρονάδα.**

Τὰ μακαρόνια χρησιμοποιοῦνται πολὺ παρὰ τοῖς πεδινοῖς Αἰτωλοῖς. Διὰ νὰ γίνῃ ἡ μακαρονάδα, βράζεται τεμάχιον κρέατος, ἀφοῦ τρυπηθῇ καὶ ἐντεθῶσι σκόροδο, μαντανός, πιπέρι καὶ ἀλάτι. Ἐπειτα κοκκινίζεται εἰς τὸν τέντζερε μὲ βούτυρον καὶ ἔπειτα χύνεται ἐντὸς ποτήριον οἴνου καὶ μία κουταλιὰ ντομάτας (**μπιλτέ**). Εἰς τὸ μείγμα τοῦτο χύνεται ἀρκετὴ ποσότης ὕδατος, καλύπτεται ἡ χύτρα καὶ βράζει ἐπὶ τοῦ πυρὸς ἐπὶ πολλὴν ὥραν, ὥστε ἀπὸ τὸ ὕδωρ νὰ ἀπομείνῃ μόλις ἀρκετὴ σάλτσα.

Εἰς ἄλλην χύτραν βράζονται τὰ μακαρόνια μόνον δι' ὕδατος, Ἄφοῦ βράσουν καλῶς, κενοῦνται εἰς μίαν σουπιέραν καὶ ἐπάνωθεν ἐπιπάσσονται μὲ τριμμένον τυρὸν καὶ τὴν σάλτσαν τοῦ κρέατος ἐπίσης ἐπάνωθεν τοῦ μείγματος ἐπιχέεται βούτυρον, λειωμένον εἰς τὸ τηγάνι. Τοιοῦτοτρόπως ἡ μακαρονάδα εἶναι ἐτοίμη καὶ διανέμεται.

Τὸ τοιοῦτον φαγητὸν παρατίθεται εἰς ξένους παρὰ εὐπόρων οἰκογενειῶν, πρᾶγμα τὸ ὁποῖον δεικνύει τὸ ἐπίσασκτον αὐτοῦ, συνηθίζεται δὲ κατὰ τὰς Μεγάλας Ἀπόκρεω. Τὸ κρέας τῆς μακαρονάδας διανέμεται χωριστά.

### **Κεφτέδες.**

**Βακίζεται**, δηλαδή τεμαχίζεται κτυπώμενον ἐπὶ πολὺ, φαχνὸν κρέας ἐπὶ τοῦ κρεατοκοπίου<sup>27</sup>, ὥστε καθίσταται πλέον πραγματικῶς μία ζύμη. Ἐντὸς τῆς ζύμης ταύτης ἀναμειγνύεται ἄλας, πιπέρι καὶ αὐγά· δὲν ἀποκλείονται μαντανὸς καὶ σκορδοκρέμμυδα φιλοκομμένα.

Τὴν τοιαύτην ζύμην ἢ οἰκοδέσποινα ἀποχωρίζει εἰς τεμάχια στρογγύλα ὡς κουλουράκια καὶ τὰ τηγανίζει εἰς τὸ τηγάνι διὰ βουτύρου καὶ ἐλαίου. Οὕτως οἱ κεφτέδες εἶναι ἔτοιμοι καὶ διανέμονται εἰς τὴν τράπεζαν. Εἶναι φαγητὸν σύνηθες ἐν Αἰτωλίᾳ.

### **Σαρμάδες ἢ γιαπράκια.**

Βακίζεται φαχνὸν κρέας ἐπὶ κρεατοκοπίου καλῶς. Ἀναμειγνύεται ἢ πολτώδης αὐτὴ μᾶζα μὲ ὄρουζαν, ἄλατι καὶ πιπέρι, καὶ δι' αὐτῆς κατασκευάζονται οἱ **σαρμάδες** μὲ **κολοκυθολέλουδα** ἢ μὲ φύλλα κλήματος τρυφερὰ ἢ μὲ φύλλα κράμβης. Λαμβάνει ἢ οἰκοδέσποινα μικρὰν ποσότητα τῆς πολτώδους μάζης, τὴν θέτει ἐντὸς τοῦ ἄνθους τῆς κολοκύνθης καὶ τὴν περικλείει καλῶς· κατασκευάζει οὕτω τὴν δευτέραν, τὴν τρίτην καὶ οὕτω καθ' ἑξῆς σαρμάδαν καὶ τὰς τοποθετεῖ κατὰ σειρὰν ἐντὸς τῆς χύτρας. Ἀφοῦ τὴν πληρώσῃ οὕτω, χύνει καὶ ὕδωρ καὶ θέτει ἐπάνωθεν τοῦ πυρὸς πρὸς βράσιν.

Οἱ **σαρμάδες** εἶναι ἀπὸ τὰ συνηθέστερα φαγητὰ καὶ ἰδίως ὅταν τὸν Μάϊον ἀκμάζουν τὰ τρυφερὰ κληματόφυλλα.

### **Κρέας στὴ σούφλα.**

Πολλάκις φήνεται κρέας εἰς τεμάχια μὲ τὴν σούφλαν. Πρὸ πάντων συνηθίζεται κατὰ τὴν περίοδον τῶν Χριστουγέννων, ὅτε σφάζεται ὁ χοῖρος. Τοῦ χοίρου τὸ κρέας ἔχει τὴν γλυκυτέραν γεῦσιν, ὅταν τρώγεται οὕτω ψημένον εἰς τὴν σούφλαν. Αὐτὸ εἶναι τὸ λεγόμενον **κιπάπ** ἢ **σουφλιμᾶς**.

### **Λουκάνικα.**

Ἐκ τοῦ χοιρείου κρέατος ἐκάστη οἰκογένεια αἰτωλικὴ κατασκευάζει τὰ λουκάνικα τῆς, τὰ ὁποῖα πρὸς ἀποξήρανσιν κρεμᾶ ἐπάνωθεν τοῦ πυρὸς. Τὰ λουκάνικα καταναλίσκονται κατὰ τὸ μεταξὺ Χριστουγέννων καὶ Μεγάλων Ἀπόκρεω διάστημα. Ἀποκόπτονται τεμάχια, σουφλίζονται εἰς τὴν σούφλαν καὶ ψήνονται. Επίσης μικρὰ τεμάχια λουκάνικου τηγανίζονται μετὰ ῥῶν δι' ἐλαίου ἢ χοιρείου λίπους. Οὐχὶ ἀσυνήθης εἶναι καὶ ἡ ὀπτησις τεμαχίου λουκάνικου εἰς τὴν σκάραν. Λουκάνικον πρέπει νὰ φυλάσσεται καὶ διὰ τὸ Πάσχα· τοῦτο θεωρεῖται **γούρικο** παρ' Αἰτωλοῖς.

### **Παστὰ κρέατα.**

Τὸ κρέας τοῦ χοίρου εἶναι ἀδύνατον νὰ καταναλωθῇ εἰς ὀλίγας ἡμέρας. Ἡ οἰκογένεια δύναται νὰ συντηρηθῇ ἐπὶ μῆνα καὶ πλέον, ἅμα μάλιστα ὁ σιτευτὸς παρέσχεν ἀρκοῦσαν ποσότητα κρέατος. Πρὸς πρόληψιν τῆς σήψεως τοῦ χοιρείου κρέατος, τεμαχίζουν εἰς μερίδας τὴν ποσότητα, τὴν ἀλατίζουν καλῶς καὶ τὴν θέτουν

<sup>27</sup> Τελευταῖον εἰσῆχθησαν καὶ μηχαναί, δι' ὧν κατακόπτεται τὸ κρέας.

κατὰ στρώματα εἰς τάλαρον. Τοῦτο εἶναι τὸ παστὸν τοῦ χοίρου.

Ὅσακις εἶναι ἀνάγκη διὰ μαγείρευμα ἐξάγεται ἀπὸ τὸν τάλαρον μία μερίς, τίθεται ἐντὸς ὕδατος καὶ βράζεται διὰ νὰ ἀποβάλῃ τὴν ἀλμύραν. Μετὰ τοῦτο κατακόπτεται εἰς τεμάχια καὶ μαγειρεύεται. Τὸ χοίρειον κρέας συνήθως τρώγεται σουφλιμαῖς ἢ μαγειρευτὸν μὲ τραχανᾶ καὶ κραμβολάχανον.

### **Ἄλλα παστὰ κρέατα.**

Εἰς τὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας κατὰ τὴν περίοδον τοῦ χειμῶνος ἀγρεύονται κίχλαι, **βλαχοκιργιαρίνες** ὅπως λέγονται, κατὰ τὸν ἐξῆς τρόπον: Στήνονται ἀγκίστρια εἰς βαλτώδη μέρη. Ἐκαστον ἄγκιστρον δένεται διὰ μεταξωτῆς κλωστῆς μήκους ἕως 0,30 τοῦ μέτρου. Τὸ ἄλλο ἄκρον τῆς κλωστῆς προσδένεται εἰς πασσαλίσκον. Τὸ ἄγκιστρον ἔπειτα περιενδύεται διὰ τοῦ δολώματος. Ὡς δόλωμα χρησιμοποιοῦνται σκώληκες τῆς γῆς, εὐρισκόμενοι δι' ἐκσκαφῆς ἐντὸς κόπρου. Ὅταν τὸ ἄγκιστρον περιενδυθῇ διὰ τοῦ σκώληκος, παρέχει τὴν θέαν σκώληκος. Διὰ νὰ στηθῇ, ἐκλέγεται μέρος βαλτώδες, ὅπου ἢ χιῶν δὲν διατηρεῖται, ἐνῶ τὰ ἄλλα μέρη εἶναι κατάλευκα ἐξ αὐτῆς. Εἰς τὸ βαλτώδες αὐτὸ μέρος διὰ τοῦ ποδὸς κατασκευάζονται **ξαγλίστρες**, ὥστε νὰ ἐξαπατῶνται τὰ πτηνά, ὅτι πρόκειται περὶ ἐκσκαφῆς, εἰς τὴν ὁποίαν πιθανὸν νὰ ἀπεκαλύφθῃ σκώληξ τις. Εἰς τὸ ὑψηλότερον σημεῖον τῆς ξαγλίστρας ἐμπηγνύεται ὁ πασσαλίσκος μέχρι τῆς κορυφῆς. Τὸ ἄγκιστρον στήνεται ὀρθιον πρὸς τούτου. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον στήνονται πολλὰ ἄγκιστρα, **πετσώνεται ἢ ράχη μὲ ἀγκίστρια**, ὅπως λέγουν. Ὁ ἀγρευτῆς ἀπομακρύνεται εἰς μέρος ἀπόκρυφον καὶ ἀναμένει.

Αἱ κίχλαι κατ' ἀγέλας πετῶσαι παρατηροῦσι ποῦ θὰ διακρίνουν μέρη ἀκάλυπτα ἐκ χιόνος καὶ νεροσυρμές. Ἰπτάμεναι λοιπὸν ἄνωθεν τοῦ μέρους, ὅπου εἶναι στημένα τὰ ἄγκιστρα, διακρίνουσι τόπον, ὅπου πιθανότης ὑπάρχει νὰ ἀγρεύσουν· κατέρχονται ὡς νέφος καὶ περιπατοῦσι πρὸς ἔρευναν. Μετὰ λαιμαργίας καταπίνουσι τὰ δολώματα καὶ συλλαμβάνονται. Ἀρχίζουν τότε νὰ πετοῦν θορυβωδῶς προσπαθοῦσαι νὰ ἀπαλλαγῶσι τῶν ἀγκίστρων. Τὰ θορυβώδη ταῦτα πτερυγίσματα ἀντὶ νὰ διδάξωσι τὰς λοιπὰς ἀσυλλήπτους κίχλας περὶ τοῦ στηθέντος δόλου, τὸνναντίον γίνονται πρόξενα τοῦ ὀλέθρου καὶ αὐτῶν· διότι νομίζουσαι ὅτι πρόκειται περὶ πτερυγισμάτων χαρᾶς, ἐπιδίδονται καὶ αὐταὶ εἰς συντονωτέραν ἔρευναν σκωλήκων καὶ καταβροχθίζουσι καὶ τὰ λοιπὰ δολώματα, οὕτως ὥστε συμβαίνει νὰ συλληφθῶσι τόσα πτηνά, ὅσα εἶναι τὰ στημένα ἄγκιστρα, πολλάκις 30-40. Ὁ ἀγρευτῆς τότε ἐξερχόμενος τῆς κρύπτης του συλλαμβάνει ἕκαστον, τοῦ συντρίβει τὴν κεφαλὴν καὶ τὸ ἀποχωρίζει τοῦ ἄγκίστρου. Ἐπειδὴ δὲ πολλάκις τὸ θήραμα εἶναι τόσον πολὺ, ὥστε ἢ κατανάλωσίς του εἶναι ἀδύνατος, καὶ μάλιστα κατὰ τὸ σαρανταήμερον, ὅτε συνήθως νηστεύουσιν εἰς τὰ ὄρεινά ταῦτα μέρη, παρασκευάζεται τὸ ὑπόλοιπον πρὸς διατήρησιν ὡς ἐξῆς: Μαδῶνται οἱ κιργιαρίνες, ἀλατίζονται μὲ ἄφθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται εἰς ταλάρους. Ἐκατὸν ἕως διακοσίας εἶναι δυνατὸν νὰ περιλάβῃ τάλαρος. Ὅταν πρόκειται λοιπὸν νὰ μαγειρευθῶσιν, ἐξάγονται ἐκεῖθεν, ἐξαρμυρίζονται ἐντὸς θερμοῦ ὕδατος καὶ βράζονται εἰς χύτραν. Τὸ παστὸν τοῦτο κρέας εἶναι νοστιμώτατον, ὅταν μαγειρεύεται ὡς πιλάφι.

Παστοὶ γίνονται καὶ οἱ λαγοὶ εἰς τὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας. Ὡς ἐλέχθη, πάντες σχεδὸν οἱ ὄρεινοὶ δὲν κρεοφαγοῦσι κατὰ τὸ σαρανταήμερον τῶν Χριστουγέννων. Τότε ὁμως ἀκριβῶς εἶναι ὁ προσφορώτερος χρόνος διὰ τὴν ἄγραν τῶν κυνηγῶν, διότι νέαι ἐκάστοτε χιόνες καλύπτουσι τὰ πλάγια τῶν ράχων καὶ βουνῶν. Νέα δὲ χιῶν εἰς τὰ



ὄρεινὰ σημαίνει νέα ἴχνη λαγῶν, οἵτινες ἀφήνοντες τὰς κοίτας των ἐξέρχονται πρὸς εὖρεσιν τροφῆς. Οἱ κυνηγοὶ γνωρίζουσι τοῦτο καὶ ἀκριβῶς ὅταν πίπτῃ νέα χιών, ὅτε τὰ ἴχνη τῶν λαγῶν εἶναι εὐδιάκριτα, ἐξέρχονται καὶ παρακολουθοῦσι τὸν **ντορόν**. Οἱ ντοροὶ φέρουν συνήθως εἰς τὴν **μονιάν**. Οἱ λαγοὶ ἐξέρχονται καὶ τρέπονται εἰς φυγὴν. Τὸ χρῶμα τοῦ λαγοῦ εἰς τὴν λευκὴν χιόνα εἶναι στόχος θαυμάσιος πρὸς ἐπιτυχίαν βολῆς. Πολλάκις κυνηγὸς ἐπιστρέφει εἰς τοιαῦτα εὐτυχῆ κυνήγια μὲ 4, 5, 6 καὶ 10 ἐνίστε λαγούς.

Ἐννοεῖται ὅτι καὶ ἐν τῇ περιπτώσει ταύτῃ ἡ καταφυγὴ εἰς τὸ πάστωμα παρέχει εἰς τὸν κυνηγὸν τὸ εὐεργέτημα τῆς ἀπολαύσεως τοῦ κόπου τοῦ ἐπὶ μακρὸν χρόνον. Ἐκδέρονται οἱ λαγοί, ἀλατίζονται μὲ ἄφθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται ἐντὸς κάδου.

Πρὸς παρασκευὴν φαγητοῦ, ὅταν ἔλθῃ ὁ χρόνος τῆς κρεοφαγίας, ἐξάγεται ὀλόκληρος παστὸς λαγός, ἐξαμμυρίζεται καὶ μαγειρεύεται. Ἐννοεῖται ὅτι τὸ κρέας τοῦτο δὲν ἔχει τὴν νοστιμάδα τοῦ νωποῦ.

### **Τσιγαρίθρες.**

Ὁ σιτευτὸς χοῖρος κυρίως τρέφεται διὰ τὸ λίπος του. Μετὰ τὴν ἐκδορὰν **ξεφαχνίζεται**, ἐξάγεται δηλαδὴ κατὰ μερίδας τὸ λίπος ἀποχωριζόμενον τοῦ λοιποῦ κρέατος. Αἱ λιπώδεις μερίδες κατατεμαχίζονται εἰς μικρότατα τεμάχια, ρίπτονται ἐντὸς λέβητος ἐπὶ τῆς πυρᾶς καὶ τήκονται. Τὸ τετηγμένον οὕτω λίπος, ἢ **γλύνα**, τοποθετεῖται εἰς **λαῖνας**. Ἀλλὰ μετὰ τὴν τῆξιν ἀπομένουν αἱ ἐκ τῶν τηχθέντων τεμαχίων κρεατώδεις οὐσίαι ξηροψημέναι. Αὐτὰ εἶναι αἱ **τσιγαρίθρες**. Εἶναι νοστιμώτατα τεμάχια λιπώδη καὶ τρώγονται κατακόρως.

### **Ματιές, προκοίλι.**

Μετὰ τὴν σφαγὴν τοῦ σιτευτοῦ χοίρου κατασκευάζονται οἱ ματιές ὡς ἐξῆς: Τεμάχια ἐκ τοῦ παχέος ἐντέρου δένονται κατὰ τὸ ἐν ἄκρον καὶ πληροῦνται ὕλης ἐξ ὀρύζης, **μεριστικῶν** λαχανικῶν, ἐνίστε σίτου καὶ αἵματος τοῦ χοίρου, ὅπερ κατὰ τὴν σφαγὴν κρατεῖται. Ἀκριβῶς δ' ἐπειδὴ περιέχουσι τὸ αἷμα, ὀνομάζονται **ματιές**, δηλαδὴ αἱματιαί. Ἀφοῦ πληρωθῶσι τὰ τεμάχια ταῦτα, περισφίγγονται καὶ κατὰ τὸ ἄλλο ἄκρον διὰ σχοινίου καὶ βράζονται. Παρατίθενται κυρίως, ἀφοῦ ψυχθῶσιν, εἰς τὴν τράπεζαν, ὅπως καὶ τὸ προκοίλι.

**Προκοίλι** δὲ εἶναι τὸ καλύπτρον τὴν κοιλίαν τοῦ χοίρου λίπος, τεμάχιον ἀρκετὰ μέγα, τὸ ὁποῖον βραζόμενον τρώγεται, ἀφοῦ κρῶσῃ. Μετὰ τοῦ **προκοιλιοῦ** καὶ τῶν **ματιῶν** βράζεται καὶ τὸ ἥπαρ καὶ ὁ σπλῆν τοῦ χοίρου καὶ οὕτω τρώγονται.

### **Πατσιά.**

Πατσιὰ γίνεται ἀπὸ κάθε σφάγιον. Πρὸς κατασκευὴν χρησιμοποιοῦνται ἡ κεφαλὴ, οἱ τέσσαρες πόδες τοῦ σφαγίου καὶ ὁ στόμαχος. Κυρίως πατσιὰ εἶναι ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ πόδες· ὁ στόμαχος οἶονεὶ παρέπεται.

Ἴνα βράσῃ ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ πόδες, πρέπει νὰ μαδηθοῦν αἱ τρίχες. Πρὸς τοῦτο βράζεται μέχρι βρασμοῦ ὕδωρ, εἰς ὃ τίθεται καὶ τέφρα· ἐντὸς τοῦ θερμοῦ τούτου τίθεται ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ πόδες καὶ διὰ μαχαιρίου ἀποξύνονται. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἀποφιλοῦνται. Ἡ τοιούτου εἴδους πατσιὰ λέγεται **μαδτή**.

Κατ' ἄλλον τρόπον καφαλίζονται αἱ τρίχες τῆς κεφαλῆς καὶ τῶν ποδῶν καὶ ἀποτριβονται διὰ μαχαιρίου ἐπὶ πολὺ, μέχρις ὅτου ἀποφιλωθῶσι τῶν τριχῶν· αὐτὴ εἶναι ἡ **καφαλιστὴ πατσιᾶ**. Ἡ τελευταία εἶναι ἡ μᾶλλον συνήθης πατσιᾶ, ἡ προτιμωμένη ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινά.

Τὰ οὕτω ἀποφιλωθέντα βράζονται ἐπὶ πολὺ, μίαν ὀλόκληρον νύχτα, εἰς τέντζερεν σκεπασμένον μὲ καπάκι, ἐπικολλημένον κατὰ τὰ ἄκρα μὲ προζύμι. Μετὰ τὸ καλὸ βράσιμον τεμαχίζονται εἰς μικρὰ τεμάχια, τὰ ὅποια μετὰ ζωμοῦ παρατίθενται εἰς **σαγάνια** πρὸς βρῶσιν.

Ὁ πατσᾶς τοῦ χοίρου κυρίως μαγειρεύεται τοῦ Ἁγίου Βασιλείου. Ἡ πρὸς τὸ νέον ἔτος νύξ ἀφιεροῦται εἰς τὴν γουρουνίσιαν πατσιάν. Παρασκευάζεται ὅπως ἀνωτέρω, βράζεται, τεμαχίζεται καὶ κενοῦται εἰς πινάκια. Ἀφήνεται οὕτω νὰ ψυγῆ καὶ πῆξη. Οὕτως ἡ γουρουνίσια πατσιᾶ παρατίθεται εἰς πινάκια κατεψυγμένη καὶ πεπηγυῖα καὶ ἔχει γεῦσιν ἀρίστην. Χωρὶς γουρουνίσιαν πατσιάν δὲν ἐννοεῖται πρωτοχρονιά. Εἶναι οἶονεὶ παρακολούθημα, ὅπως τὸ χοίρειον κρέας τὰ Χριστούγεννα καὶ ὁ ἀμνὸς τὸ Πάσχα. Ἡ γουρουνίσια πατσιᾶ μάλιστα προσφέρεται καὶ ὡς δῶρον εἰς γείτονας.

### **Κοκορέτσι καὶ σπληνάντερο.**

Ἐκ τῶν ἐντοσθίων τοῦ σφαγίου κατασκευάζεται τὸ **κοκορέτσι**. Ἀποκόπτονται εἰς τεμάχια τὸ ἥπαρ, ὁ πνεύμων καὶ ὁ σπλὴν τοῦ σφαγίου. Τὰ τεμάχια ταῦτα σουφλίζονται κατὰ σειρὰν εἰς τὴν σιδηρᾶν σούφλαν καὶ περιτυλίσσονται διὰ τῶν ἐντέρων τοῦ ζώου, ἀφοῦ ταῦτα καθαρισθῶσι δι' ὕδατος. Αὐτὸ εἶναι τὸ **κοκορέτσι**, τὸ ὁποῖον ψήνεται εἰς τὸ πῦρ ἢ ἐντὸς κεκαυμένου κλιβάνου. Ἀποκόπτεται ἔπειτα εἰς τεμάχια καὶ τρώγεται εἶναι δὲ νοστιμώτατον, διὰ τοῦτο παρ' Αἰτωλοῖς συνηθίζεται πολὺ. Τὴν σφαγὴν σφαγίου ἐπακολουθεῖ πάντοτε καὶ ἡ κατασκευὴ τοῦ κοκορετσιοῦ. Ἀλλὰ οἱ κρεοπῶλαι κατασκευάζουσι κοκορέτσια καὶ τὰ πωλοῦσι κατὰ τεμάχια εἰς τὴν μικρὰν ἀγορὰν ἐκάστου χωρίου.

Ἐκλεκτότερος μεζὲς παρ' Αἰτωλοῖς εἶναι τὸ **σπληνάντερο** ἢ **σπληνί**, διὰ νὰ κατασκευασθῆ σχίζεται ὁ σπλὴν κυριολεκτικῶς, ὥστε νὰ γίνῃ μία λωρίς· κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον σχίζεται καὶ μέρος τοῦ ἥπατος. Αἱ δύο αὗται λωρίδες ἔπειτα περιστρέφονται ὡς βόστρυχοι μετὰ λωρίδων **ξυγκιοῦ** καὶ εἰσβιβάζονται ἐντὸς τοῦ παχέος ἐντέρου τοῦ σφαγίου, ἀναστρεφομένου τοῦ ἐσωτερικοῦ τοῦ πρὸς τὰ ἔξω. Οὕτω γίνετα **μακρὸν λουκάνικον**, οὕτως εἰπεῖν, τὸ ὁποῖον σουφλίζεται καὶ ψήνεται παρὰ τὸ πῦρ ἢ ἐντὸς κλιβάνου. Ψηνόμενον καλῶς τὸ **σπληνί**, εἶναι ἀληθῶς ἐκλεκτὸν ἔδεσμα καὶ δι' αὐτὸ προτιμᾶται ὡς προκλητικὸν ἰδίως πόσεως οἴνου.

Ἐννοεῖται ὅτι ἐκ τοῦ αὐτοῦ σφαγίου δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ κατασκευασθῶσιν ἀμφοτέρα, κοκορέτσι καὶ σπληνί. Πάντως ἐν ἐκ τῶν δύο κατασκευάζεται.

### **Ἡ κότα.**

Ἐκάστη οἰκία αἰτωλικὴ πρέπει νὰ τρέφῃ ὠρισμένον ἀριθμὸν ὄρνιθων, τὸ μὲν διὰ νὰ ἔχῃ τὰ ἀπαιτούμενα ὡά, τὸ δὲ διὰ τὸ κρέας τῆς, τὸ ὁποῖον εἰς τὰ χωρία εἶναι πολλάκις δυσεύρετον, μάλιστα ὅταν ἀπροόπτως παρουσιασθῶσι ξένοι πρὸς φιλοξενίαν. Περίοδος, κατὰ τὴν ὁποῖαν σφάζονται ὄρνιθες, εἶναι ἡ ἀνοιξις ἢ τὸ θέρος, ὅτε τρώγονται τὰ νεαρὰ κοτόπουλα, καὶ ὁ Ἰανουάριος, ὅτε σφάζονται παλαιαὶ ὄρνιθες, ὅθεν καὶ ἡ παροιμία· **κότα πίττα τὸ Γενάρη καὶ παπὶ τὸν Ἀλωνάρη**.

Μετὰ τὴν μάδησιν, γινομένην μετὰ τὸ εἰς θερμὸν ὕδωρ ζεμάτισμα, ξεκοιλιάζεται ἡ ὄρνις καὶ ἀπορρίπτονται ἐκ τῶν ἐντοσθίων τὰ ἔντερα καὶ ὁ πρόλοβος, ἡ **μαμάκα** ἢ **γκούσια** λεγομένη. Μαγειρικὴν ἐπιδέχεται διαφόρων εἰδῶν. Γίνεται ἢ ψητὴ ἢ μαγειρευτὴ. Ὡς μαγειρευτὴ ἀρίστη εἶναι ὡς σούπα· ἀλλὰ καὶ μὲ πιλάφι ἢ καὶ ἀπλῶς ζωμόν, περιέχοντα ὀλίγον ἄλευρον. Ἐπίσης νοστιμωτάτη γίνεται μὲ πατάτες εἰς τὴν γάστραν ἢ τὸν φοῦρνον. Πάντως ἡ ὄρνις παρέχει ἐν ἀπὸ τὰ ἐκλεκτότερα φαγητά, τὰ ὁποῖα πολὺ συνηθίζονται ἐν Αἰτωλίᾳ.

Ἄλλα πουλερικὰ δὲν συνηθίζονται· μόνον νῆσσαι εἰς τὰ πεδινὰ μέρη καὶ σπανίως χῆνες· ἰνδιάνοι σπανιώτατα.

### **Τὰ ψά.**

Τὰ ψὰ ἐν Αἰτωλίᾳ προτιμῶνται τηγανιστά. Τὸ **τηγανιστό**<sup>28</sup> θεωρεῖται ἐκ τῶν ἀρίστων φαγητῶν. Ἐντὸς τηγανίου ρίπτονται τεμάχια τυροῦ ξηροῦ, βούτυρον καὶ ἐκκενοῦνται καὶ ψά. Πάντα ταῦτα οὕτω βράζονται ἐπ' ἀρκετὸν διὰ τοῦ βουτύρου καὶ παρέχουσι τὸ ἐκλεκτὸν τοῦτο ἔδεσμα. Τρώγονται ἐπίσης καὶ ψητὰ εἰς τὴν στάχτην. Βραστὰ σπανίως παρασκευάζονται, οὐδέποτε δὲ **μάτια**.

Ψητὰ ψά συνηθίζονται τὸ ἑσπέρας τῆς Κυριακῆς τῆς Τυρινῆς. Ἐκαστον ἄτομον τῆς οἰκογενείας πρέπει νὰ θέσῃ εἰς τὴν στάχτην τὸ ἰδικόν του ψόν. Οὕτινος ἐφιδρώση, οὗτος θεωρεῖται ὡς ἔχων ὑγείαν.

Ἐὰν χρωματιστὰ συνηθίζονται κατὰ τὸ Πάσχα, ὡς καὶ παντοῦ τοῦ Ἑλληνισμοῦ. Βάφονται ἐρυθρὰ ἢ τριανταφυλλιά· ἀπὸ πενθοῦσαν ὅμως οἰκογένειαν βάφονται μαῦρα. Τὰ κόκκινα αὐτὰ παρατίθενται εἰς ἐπισκέπτας κατὰ τὰς ἡμέρας τοῦ Πάσχα.

28 Τηγανιστό παραθέτει ἡ πενθερὰ εἰς τὸν γαμβρὸν, κατὰ τὰς ἐπισκέψεις του ἐν καιρῷ τῆς μνηστείας του.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄ ΦΑΓΗΤΑ ΝΗΣΤΗΣΙΜΑ.**

### **Φασόλια.**

Τὴν Μεγάλην τεσσαρακοστὴν καὶ τὸ Δεκαπενταύγουστο θεωροῦσιν ὡς βαρυτέρας νηστείας οἱ Αἰτωλοί, ὡς καὶ πάντες οἱ ὀρθόδοξοι καὶ διὰ τοῦτο κατὰ ταύτας ἀπέχουσιν ἐκτὸς ἀπὸ τοῦ κρέατος καὶ ἀπὸ τῶν ἰχθύων, ῥῶν κλπ. Τὰς τεσσαρακοστὰς αὐτὰς τὸν πρῶτον ρόλον μεταξὺ τῶν φαγητῶν παίζουσι τὰ φασόλια. Εἰς ὀλόκληρον τὴν Αἰτωλίαν, ἀλλὰ πρὸ παντὸς εἰς τὰ ὄρεινά, καλλιεργοῦνται ἀφθόνως τὰ φασόλια, διότι καὶ εὐδοκιμοῦσι καὶ εὐχαρίστως τρώγονται.

Ἐπὶ φασόλια μαγειρεύονται ὡς ἐξῆς: Ποσότης ἡμισείας τοῦλάχιστον ὁκάς τίθεται ἐντὸς χύτρας μετὰ ὕδατος ἐπὶ τοῦ πυρός. Μετὰ τὸν πρῶτον βρασμὸν ἀποστραγγίζονται, χυνομένου τοῦ πρώτου τούτου νεροῦ. Πληροῦται κατόπιν καὶ ἐκ δευτέρου ἢ χύτρα ὕδατος καὶ τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρός. Τώρα ἀφήνεται νὰ βράσῃ ἐπὶ πολὺ, ἐνῶ ἐν τῷ μεταξὺ ρίπτονται ἐντὸς καὶ κρόμμου ἀποκεκομμένα καὶ πολλάκις τσιγαρισμένα. Τὰ φασόλια ἔνεκα τῆς πολλῆς βράσεως γαλακτώνουν, ἀλατίζονται καὶ λαδώνονται. Μετὰ τοῦτο εἶναι ἔτοιμα, κενώνονται καὶ τρώγονται. Αὐτὰ εἶναι τὰ **σκέτα** φασόλια. Πολλάκις εἰς τὰ ὄρεινά μέρη προσθέτουν καὶ μεριστικά, **δυάσμον**, **μαντανὸ** κ.τ.τ.

Μαγειρεύονται καὶ **γιαχνὶ** φασόλια. Καβουρντίζονται κρόμμου εἰς τὸ τηγάνι καὶ τίθενται εἰς τὴν χύτραν· ἔπειτα ἐντὸς ρίπτουν τὰ φασόλια, ἔλαιον, πιπέρι καὶ ἀλάτι, ὡς καὶ ὕδωρ, καὶ τὰ θέτουν εἰς τὴν πυρὰν καὶ βράζουν. Δύναται νὰ δεχθῇ τὸ φαγητὸν τοῦτο καὶ ντομάταν μπελντέ. Τὰ γιαχνιστὰ φασόλια δέχονται καὶ τεμάχια ξηροῦ χταποδιοῦ καὶ λέγονται **φασόλια χταπόδι**.

Κατὰ τὸ θέρος μαγειρεύονται καὶ χλωρὰ φασόλια, μετὰ τὰ περιβλήματά των ἢ καὶ **ξεσπειριστὰ**, τὰ ὁποῖα εὐρίσκονται εἰς τὴν ἀκμὴν των. Αὐτὰ λέγονται εἰς τὰ ὄρεινά **λουβιά**. Ἡ μαγευτικὴ των δὲν διαφέρει τῆς μαγειρικῆς τῶν ξηρῶν, μετὰ μόνην τὴν διαφορὰν, ὅτι τὰ χλωρὰ ἐπιδέχονται καὶ ἄλλην μαγειρικὴν, δηλαδὴ ψήνονται εἰς τὸ ταψί. Μαγειρεύονται δὲ καὶ μετὰ κρέατα, συνηθέστατα μάλιστα· ἐπίσης καὶ μετὰ τυρὸν καὶ βούτυρον, καὶ εἶναι νοστιμώτατα.

### **Φακὴ.**

Πολλὰ χρώματα τῆς Αἰτωλίας, αἱ καλούμεναι **βελαῶρες**, εἶναι καταλληλότατα διὰ τὴν παραγωγὴν τῶν φακῶν. Οἱ κάτοικοι καλλιεργοῦσι καὶ τὸ ὄσπριον τοῦτο, τὸ ὁποῖον, ὅταν εἶναι βραστερόν, εἶναι ἀπὸ τὰ νοστιμώτερα. Ποσότης φακῆς τίθεται εἰς τὴν χύτραν μετὰ ὕδατος, μισοβράζει καὶ ἀποστραγγίζεται. Ἐπειτα βράζει μετὰ νέου ὕδατος ἐπὶ τοῦ πυρός, μέχρις οὗ γαλατώσῃ. Κατὰ τὸ ἀποστράγγισμα ὁμως τίθενται ἐντὸς τῆς φακῆς κομμένα κρόμμου καὶ λοβοὶ σκόρδων. Κατὰ τὸ γαλάτωμα ἐπιχέεται καὶ ἔλαιον καὶ οὕτω τὸ φαγητὸν εἶναι ἔτοιμον.

Ἡ φακὴ εἶναι φαγητὸν κατ' ἐξοχὴν τῆς δεκαπενθημέρου νηστείας τοῦ Αὐγούστου, διότι τότε ἀκριβῶς εἶναι καὶ νωπὴ, διὰ τοῦτο δὲ καὶ νοστιμώτερα· ἐνῶ κατὰ τὰς ἄλλας ἐποχὰς χάνει ἐκ τῆς γεύσεως, πλὴν δὲ τούτου καὶ **μουμουδιάζει**, ἂν δὲν ζεματισθῇ καὶ

ἐπαλειφθῆ με ἔλαιον.

Ἄλλος τρόπος μαγειρικῆς δὲν ὑπάρχει ἐκτὸς τοῦ ἀνωτέρω περιγραφέντος.

### **Ἐρέβινθοι,**

Οἱ ἐρέβινθοι καλλιεργοῦνται εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας καὶ ἐνταῦθα καταναλίσκονται. Οἱ ὄρεινοὶ σχεδὸν τοὺς ἀγνοοῦν. Διὰ τὴν μαγειρευθοῦν ἀποτίθενται εἰς χύτραν ἐντὸς ὕδατος, διὰ τὴν μαλακώσουν· μένουσιν ὀλόκληρον νύχτα μέχρι τῆς πρωΐας, ὅτε θὰ μαγειρευθοῦν, καὶ διαστέλλονται. Τὴν πρωΐαν δὲ ἀπορρίπτονται τὰ μαῦρα ὡς μὴ βράζοντα, κόπτονται ἐντὸς κρόμμου, ἔλαιον, ἄλας καὶ πιπέρι, καὶ βράζονται ἐπὶ πολὺ, ἕως οὗ γαλατώσουν πῶς. Ἐξάγονται ἔπειτα ἐκ τοῦ πυρὸς καὶ παρατίθενται πρὸς βρῶσιν.

### **Κύαμοι.**

Καὶ τὰ κουκιά μόνον εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας καλλιεργοῦνται. Μαγειρεύονται δὲ καὶ χλωρὰ καὶ ξηρὰ. Ὡς χλωρὰ γίνονται καὶ μαγειρευτὰ μετὰ ἐλαίου κατὰ τὴν νηστήσιμον περίοδον, τὴν πρὸ τῶν Ἀγίων Ἀποστόλων· ἀλλὰ καὶ μετὰ κρέατος γίνονται νοστιμώτατα. Τὰ χλωρὰ κουκιά γίνονται καὶ εἰς τὸ ταψὶ ἢ τὸν νταβᾶν, ψηνόμενα ὑπὸ γάστραν ἢ εἰς κλίβανον. Τὰ ξηρὰ πάντοτε μαγειρεύονται ὡς νηστήσιμα με ἔλαιον καὶ οὐδέποτε πασχαλινά. Τὰ ξηρὰ γίνονται καὶ φάβα. Ἐν γένει τὰ κουκιά ἐν Αἰτωλίᾳ δὲν εἶναι καὶ ἀπὸ τὰ πολὺ συνηθιζόμενα ὄσπρια.

### **Μπίζια.**

Εἰς τοὺς κήπους των μόνον συνηθίζουσιν οἱ Αἰτωλοὶ τὴν φυτεύουσαν **μπίζια**· τὰ τρώγουσιν κατὰ τὴν πρὸ τῶν Ἀγίων Ἀποστόλων νηστήσιμον περίοδον, ὅπως καὶ τὰ κουκιά. Ἡ μαγειρικὴ των δὲν διαφέρει ποσῶς ἀπὸ τὴν μαγειρικὴν τῶν κουκιῶν. Τρώγονται καὶ ὡς νηστήσιμα, ἀλλὰ καὶ ὡς πασχαλινά.

### **Τὸ μπριάνι.**

Ἀποκόπτονται κομμάτια κολοκυθιοῦ, τίθενται ἐντὸς ταψίου με σκόρδα, πιπέρι, ἀλάτι καὶ ἔλαιον, καὶ καλύπτονται ὑπὸ γάστραν καὶ βράζουσιν. Μετὰ τὸ βράσιμον παρατίθενται πρὸς βρῶσιν. Αὐτὸ εἶναι τὸ μπριάνι.

Ἐπίσης γίνεται μπριάνι με ὄρουζαν, πατάτες τεμαχισμένας, κρόμμου, πιπέρι καὶ ἔλαιον. Τὸ μπριάνι εἶναι φαγητόν, τὸ ὅποιον πολὺ συνηθίζεται παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς Αἰτωλοῖς, ἰδίως τὸ θέρος.

### **Λάχανα.**

Παντὸς εἴδους λαχανικὰ καλλιεργοῦν εἰς τοὺς κήπους των πρὸ πάντων οἱ ὄρεινοὶ Αἰτωλοὶ. Ἄνευ κήπου ἀδύνατον τὴν ζῆσιν ἰδίως ὄρεινῆ οἰκογένεια. Φυτεύονται οἱ κήποι τὴν ἀνοιξιν. Σπείρονται λοβοδιές, λάπατα, σπανάκια, μαρούλια. Φυτεύονται κρομμυδάκια, πράσσα, μαγγίρες (εἶδος κρομμύου διὰ τὸν χειμῶνα) καὶ κράμβαι. Ἐπίσης φυτεύονται ντομάτες· σπείρονται φασόλια, μακεδονήσι, μαντανός, σέλινα,

μάραθος, καρυοφύλλι καὶ δυόσμος. Ὡς θερινὰ χρησιμοποιοῦνται οἱ λοβοδιές, τὰ λάπατα, τὰ μαρούλια, τὰ κρόμμουα, οἱ ντομάτες, τὰ χλωρὰ φασόλια.

Οἱ λοβοδιές βράζονται μὲ βούτυρον καὶ τυρὸν καὶ εἶναι νοστιμώταται. Τὰ λάπατα γίνονται ωραία πίττα νηστήσιμος μὲ ἔλαιον. Τὰ μαρούλια τρώγονται καὶ βραστά, ἀλλὰ κυρίως χρησιμεύουν διὰ σαλάταν. Τὰ κρόμμουα, νωπὰ μὲν χρησιμοποιοῦνται συνήθως διὰ σαλάταν, ξηρὰ δὲ εἶναι ἀπαραίτητα διὰ τὴν παρασκευὴν ὄλων σχεδὸν τῶν φαγητῶν, νηστησίμων τε καὶ πασχαλινῶν. Οἱ ντομάτες τρώγονται καὶ ὡς σαλάτα, **ντοματοσαλάτα**, ἀλλὰ καὶ μετ' ἄλλων φαγητῶν, εἰς τὰ ὁποῖα ἐπέχουσι θέσιν ἀρτύματος. Ἐπίσης γίνονται καὶ γεμιστὲς μὲ ὄρυσαν. Ἐκ τῆς ντομάτας παρασκευάζεται καὶ ὁ μπιλντές, ὅστις εἶναι νοστιμώτατον ἄρτυμα καὶ τίθεται εἰς πασχαλινὰ καὶ νηστήσιμα φαγητά. Αἱ μὴ ὠριμοὶ ντομάται παρασκευάζονται εἰς **τουρσί**. Χαράσσονται εἰς τέσσαρα καὶ τίθενται κατὰ στρώματα ἐντὸς ταλάρου μαζί μὲ πιπεριὲς τοῦ κήπου. Κατὰ τὸν χειμῶνα ἐξάγονται, κόπτονται εἰς τεμάχια ἐντὸς πινακίου, λαδῶνονται καὶ τρώγονται.

Τὰ **καμβρολάχανα** εἶναι τὸ μόνον λαχανικὸν τῶν κήπων. Πάντοτε ὅμως καλλιεργοῦνται ἀφθόνως διὰ τὴν χρησιμότητα αὐτῶν κατὰ τὸν χειμῶνα, ὅτε ὑπάρχει σπάνις ἄλλων λαχανικῶν. Ἀποκαλύπτονται πολλάκις ἀπὸ παχέος στρώματος χιόνος καὶ ἀποκόπτονται καρδιὲς κραμβῶν λευκῶν, ὡς ἡ χιών, καὶ ἀκμαιόταται. Τὸ καμβρολάχανον μαγειρεύεται κατὰ διαφόρους τρόπους· καὶ μὲ ἔλαιον καπαμαῆς νηστήσιμος, ὅποτε λέγεται καπαμαῆς, καὶ ὡς σαλάτα. Ἐπίσης μαγειρεύεται μὲ κρέας καὶ ἰδίως χοίρειον μὲ τὰ φύλλα τῶν καμβρολαχάνων γίνονται σαρμάδες, ὡς ἐλέχθη.

Τὰ καμβρολάχανα ὅμως ἀπολαύουσι μεγάλης ἐκτιμήσεως ἐν τοῖς ὄρεινοῖς, διότι ἐξ αὐτῶν παρασκευάζεται ωραία **ἀρμιά** ὡς ἐξῆς. Ἀναλόγως τοῦ μεγέθους χαράσσονται, ἀλατίζονται μὲ ἄφθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται ἐντὸς ταλάρου ἀρκετὰ **κεφάλια** ἢ **καρδιὲς** κατὰ στρώματα χύνεται καὶ ἀρκετὸν ὕδωρ, πλακώνονται μὲ βαρεῖαν πέτραν καὶ πωματίζεται ὁ τάλαρος. Μετὰ τινὰς ἡμέρας γίνεται ἡ ζύμωσις τῶν κραμβῶν· ἔπειτα ἐπακολουθεῖ τὸ **σύρσιμο**. Ἀνοίγεται ὁ πῖρος τοῦ ταλάρου καὶ μεταγγίζεται τὸ **ἀρμοζούμι** ἀπὸ τὰ κάτω εἰς τὴν ἄνω ἐπιφάνειαν. Ἡ τοιαύτη μετακίνησις καθιστᾷ νοστιμωτέραν τὴν ἀρμιάν. Διὰ τὴν ἀνοίγησιν ἀνοίγεται ὁ τάλαρος, ἐξάγεται μία ἢ ἡμίσεια κράμβη καὶ ἀρκετὸν **ἀρμοζούμι**. Κόπτεται ἡ κράμβη εἰς μικρὰ τεμάχια ἐντὸς πιάτου ἢ σαγανίου, χύνεται καὶ τὸ ἀρμοζούμι καὶ ἔλαιον, καὶ τὸ σαλατικὸν εἶναι ἕτοιμον. Εἶναι ἐκ τῶν ἀρίστων παστῶν, οὕτως εἶπεῖν, λαχανικῶν. Ἡ ἀρμιά παίζει σπουδαῖον ρόλον εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αἰτωλίας κατὰ τὸν χειμῶνα, ἐν Μακεδονίᾳ δὲ πολὺ σπουδαιότερον· ἐκεῖ προτίθεται καὶ ὡς μεζὲς διὰ τὴν πόσιν ρακῆς, ὡς φροῦτον εἰς ξένους ἐπισκεπτομένους μίαν οἰκίαν.

### **Σκουρδαλιὰ ἢ ἀλιάδα.**

Ἐκ τῶν σκόρδων, τὰ ὁποῖα φυτεύονται εἰς τοὺς Αἰτωλικοὺς κήπους, γίνεται καὶ ἡ σκουρδαλιὰ ὡς ἄρτυμα διαφόρων φαγητῶν. Ἐντὸς ἰγδίου, ὅπως εἶπομεν, παρασκευάζεται αὕτη μὲ ψίχα ψωμιοῦ καὶ πολλάκις πυρῆνας καρύου ἢ ἀμυγδάλου καὶ ἔλαιον. Τὰ σκόρδα τρώγονται καὶ μόνον τῶν ἰδίως μὲ τυρὸν.

### **Σαλάτες.**

Αἱ σαλάται συνηθίζονται πολὺ ἐν Αἰτωλίᾳ. Γίνονται δὲ ἀπὸ μαρούλια, ὡς ἐλέχθη,

ἀλλὰ καὶ ἀπὸ κρόμμυα νωπὰ ἢ καὶ ξηρά, ἀπὸ διάφορα μεριστικά, ὡς μάραθον, μαντανό, σέλινα καὶ τὰ τοιαῦτα. Ὡραία σαλάτα γίνεται καὶ μὲ τρυφερὰ φύλλα κυάμων, μὲ φύλλα καρδιᾶς κράμβης καὶ μὲ παραπούλια, δηλαδὴ παραφυάδας κράμβης· ἐπίσης μὲ ντομάτες καὶ φασολάκια τρυφερά. Ἡ σαλάτα πάντως προϋποθέτει τὴν διὰ μαχαιρίου ἀποκοπὴν εἰς τεμάχια τῶν σαλατικῶν, τὸ ἀλάτισμα αὐτῶν ἐντὸς πινακίου καὶ τὴν ἀνάμειξιν ὄξους καὶ ἐλαίου.

### **Πατάτες.**

Οἱ κῆποι τῶν ὄρεινῶν ἰδίως Αἰτωλῶν καὶ τὰ ποτιστικὰ κτήματα γέμουσι πατάτας. Οἱ ὄρεινοὶ δυστυχῶς δὲν τρώγουσι τόσον τὴν πατάταν· τὸναντίον τὴν χρησιμοποιοῦσιν ὡς τροφήν διὰ τοὺς χοίρους. Τὴν καλλιεργοῦσι δὲ πολὺ κυρίως, διότι ἀνταλλάσσουσι ταύτην μὲ ἄλλα προϊόντα τῶν πεδινῶν κυρίως μερῶν. Μεταφέρουσι λοιπὸν τὴν πατάταν εἰς τὰ πεδινὰ καὶ τὴν ἀνταλλάσσουσι μὲ ἀραβόσιτον, ἐλαίας, ἔλαιον κλπ., κυρίως ὅμως ἐλαίας· μὴ ὁκὰ πατάτες, μὴ ὁκὰ ἐλιές.

Ἡ πατάτα τρώγεται καὶ ψητὴ καὶ βραστή. Ὡς ψηταὶ καὶ βρασταὶ γίνονται σαλάτα μὲ ἔλαιον καὶ ὄξος. Ἐπίσης μαγειρεύονται καὶ ὡς γιανγί. Ἀλλὰ καὶ μετὰ ἢ ἄνευ κρέατος μαγειρεύεται καὶ εἰς νταβᾶν ἢ ταψί.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ΄ ΤΑ ΨΑΡΙΑ

Εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας παρασκευάζονται φαγητὰ ἐξ ἰχθύων, διότι ἡ θάλασσα, ἡ ὁποία παρέχει τοιούτους, γειτνιάζει (Μεσολόγγι, Αἰτωλικὸν) καὶ αἱ λίμναι Τριχωνῆς καὶ Λυσιμαχία τρέφουσι πολλοὺς ἰχθῦς. Εἰς τὰ ὄρεινὰ ὅμως σπανίζουσι τὰ τε νωπὰ καὶ τὰ ἀλίπαστα, ἐκτὸς τοῦ βακαλάου, ρέγγας καὶ σαρδέλας. Εἰς τὰ ὄρεινὰ νωποὺς ἰχθῦς παρέχουσιν οἱ ποταμοὶ Φεΐδαρις, Ἀχελῷος, ἀλλὰ πολὺ ὀλίγους. Εἰς τοὺς ποταμοὺς τούτους τρέφονται **μπριάνια** καὶ ὁ βασιλεὺς τῶν ψαριῶν, ἡ **πέστροφα**. Γνωστὰ εἶδη ψαριῶν ἐν Αἰτωλίᾳ εἶναι τὰ μεσολογιτικά, **μαρίδες**, **κεφάλια**, **σπάροι** καὶ **χέλια**, τὰ λιμναῖα, **στρωσίδια**, **τσουρούκλες**, **γλανίδια**, **θιρίγκια**, **μπριάνια** καὶ **χέλια**, καὶ τῶν ποταμῶν, ὡς εἶπομεν, **μπριάνια** καὶ **πέστροφες**.

Ποικιλωτάτη εἶναι ἡ μαγειρικὴ τῶν ψαριῶν τούτων ἐν Αἰτωλίᾳ. Αἱ μαρίδες τοῦ Μεσολογγίου γίνονται ψηταί, τηγανισταί, εἰς τὸν νταβᾶν καὶ βρασταὶ μὲ ζωμόν. Πάντως ὅμως προϋποτίθεται ὅτι εἰς ἕκαστον τρόπον μαγειρικῆς ἀπαιτεῖται ἔλαιον. Τὰ κεφαλικά, ὅταν εἶναι μεγάλα, μαγειρεύονται ὡς βραστά, μικρὰ δὲ τηγανιστὰ καὶ εἰς τὸν νταβᾶν. Οἱ σπάροι γίνονται παστοὶ καὶ τρώγονται ὡμοί, ἀφοῦ ἐκδαρῶσι. Τὰ χέλια γίνονται ἢ ψητὰ ἢ εἰς τὸν νταβᾶν.

Τὸ λιμναῖα στρωσίδια, ὅταν εἶναι εἰς τὸν καιρὸν τῶν, ὅχι κατὰ τὸν χρόνον τῆς γονιμοποιήσεως, τρώγονται βραστὰ καὶ εἰς τὸν νταβᾶν. Ὡς βραστὰ παρέχουσιν ἐξαιρετὸν ζωμόν. Αἱ τσουρούκλες εἰς τὸν καιρὸν τῶν γίνονται βρασταί, εἰς τὸν νταβᾶν καὶ τηγανισταί. Τὰ γλανίδια ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον μαγειρεύονται Ὡς τὸν νταβᾶν, ἀλλὰ καὶ ὠραία πίττα δύναται νὰ παρασκευασθῇ δι' αὐτῶν, ἡ **γλανιδόπιττα**. Ἐκ τῶν τῆς λίμνης μόνον τὰ γλανίδια δὲν ἔχουσι κόκκαλα καὶ τρώγονται εὐκόλως. Τὰ μικρότατα θιρίγκια γίνονται μόνον τηγανιτά, ἀλλὰ καὶ θιριγκόπιττα ὠραία.



## **ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ΄ ΤΑ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ**

### **Τηγανίτες.**

Κατὰ τὴν παραγωγὴν τοῦ νέου ἐλαίου ἐν τοῖς πεδινοῖς συνηθίζεται νὰ παρασκευάζωνται **τηγανίτες**. Ἐπίσης καὶ κατὰ τὰς ὀνομαστικὰς ἐορτὰς καὶ τὴν πρώτην τοῦ νέου ἔτους τηγανίζονται **τηγανίτες** εἰς τε τὰ ὄρεινὰ καὶ πεδινά. Τὸ ὄνομα μαρτυρεῖ περὶ τοῦ τρόπου τῆς κατασκευῆς τοῦ ἐν λόγῳ γλυκύσματος. Παρασκευάζεται ἀφ' ἐσπέρας ὕδαρὰ ζύμη ἔνζυμος ἐντὸς χύτρας. Τὴν πρωΐαν, ἀφοῦ γίνῃ ἡ ζύμη, διὰ κοχλιαρίου ἀποκόπτονται ποσότητες καὶ ρίπτονται εἰς τηγάνιον, ὅπου βράζει ἔλαιον. Ἀφοῦ τηγανισθῶσιν οὕτως ἀπὸ τὸ ἐν μέρος αἱ οὕτως ἀπλούμεναι εἰς τὸ τηγάνιον **τηγανίτες**, ἀναστρέφονται καὶ ἐκ τοῦ ἄλλου μέρους. Τότε ἐξάγονται καὶ τίθενται εἰς πινάκιον, ὅπου ἐπιχέεται ρευστὸν μέλι. Τηγανίζονται ἔπειτα ἄλλαι καὶ οὕτω καθ' ἐξῆς. Συνήθως τρώγονται ζεσταί ἀλλὰ καὶ ψυχραὶ πολλάκις. Ἐπίσης ἀντὶ μέλιτος δέχονται καὶ πολτὸν σακχάρου.

Αἱ τοιούτου εἴδους τηγανίτες εἶναι **ἀνεβατές**. Γίνονται ὅμως καὶ **λειψές**, δηλαδὴ ἄζυμοι. Ἡ Ζύμη τηγανίζεται μόλις κατασκευασθῆ. Οἱ τηγανίτες ἐν γένει εἶναι γλύκυσμα συνηθιζόμενον παρ' Αἰτωλοῖς.

### **Ραβανή.**

Ἡ ραβανὴ εἶναι συνηθιζόμενον γλύκυσμα καὶ παρασκευάζεται ὡς ἀκολούθως. Ἄλευρον σίτου, ἀναμειγμένον μετ' ἐλαίου ἢ πολτοῦ σακχάρου καὶ μέλιτος, βράζεται ἐντὸς χύτρας ἀνακινούμενον διὰ κουτάλας. Μετὰ τινα ὥραν χύνεται ὁ πολτὸς οὗτος ἐντὸς ταψίου καὶ ἐξαπλοῦται ὡς πίττα· ψήνεται ἔπειτα οὕτως ὑπὸ γάστραν ἢ ἐντὸς κλιβάνου καὶ τὸ οὕτω παρασκευαζόμενον γλύκυσμα ἀποκόπτεται εἰς μικρὰ τετράγωνα τεμάχια καὶ τρώγεται. Αὐτὸ εἶναι ἡ ραβανή.

### **Μπακλαὴ ἢ μπακλαβᾶς.**

Θραύονται κάρυα καὶ καθαρίζονται, ἕως οὔ ἐτοιμασθῆ ψίχα, **σοῦμπρα**, ἡμισείας ὀκᾶς τοῦλάχιστον. Ἡ ψίχα αὕτη κοπανίζεται ἐντὸς καβανίου ὀρειχαλκίνου, ὥστε νὰ γίνῃ τρίμματα. Εἰς τὸ πλαστήρι ἔπειτα πλάθονται διὰ τοῦ πλάστου πέτρα τοῦλάχιστον τεσσαράκοντα. Κατασκευάζεται διὰ τούτων ἡ μπακλαὴ οὕτως: Ἐξαπλοῦται τὸ πρῶτον φύλλον εἰς τὸν πυθμένα τοῦ ταψίου· ἐπ' αὐτοῦ ἐπιχέεται ἔλαιον καὶ ἐπιπάσσονται τρίμματα καρυδιῶν· ἐξαπλοῦται δεύτερον πέτρον καὶ ἐπαναλαμβάνονται τὸ ἔλαιον καὶ τὰ τρίμματα τοῦ καρυδιοῦ· ἐπ' αὐτοῦ ἐξαπλοῦται τὸ τρίτον πέτρον καὶ οὕτω καθ' ἐξῆς μέχρι τοῦ τεσσαρακοστοῦ. Ἐπειτα ἀποκόπτεται διὰ βαθειῶν ἐντομῶν εἰς τετράγωνα καὶ ψήνεται εἰς γάστραν ἢ φοῦρνον. Μετὰ τὸ ψήσιμον ἐπιχέεται σιρόπιον μέλιτος καὶ ὕδατος ἢ σακχάρου καὶ ὕδατος. Κατόπιν ἐκβάλλεται κατὰ τεμάχια καὶ τοποθετεῖται εἰς πινάκια.

Ἡ μπακλαὴ παρασκευάζεται καὶ παρατίθεται ὡς γλύκυσμα εἰς ὀνομαστικὰς ἐορτὰς καὶ κατὰ τὴν πρώτην τοῦ ἔτους. Εἶναι γλύκυσμα πάγκοινον ἐν Αἰτωλία.

### **Γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ.**

Ταῦτα γίνονται μὲ ὄπὸν τοῦ κυδωνιοῦ καὶ τοῦ μήλου. Κόπτονται εἰς τεμάχια κυδώνια ἢ μήλα καὶ βράζονται εἰς χύτραν ἐπὶ πολὺ, ὥστε νὰ ἀποβάλουν τὸν γλυκὸν χυμὸν τῶν εἰς τὸ ὕδωρ. Μετὰ τοῦτο βράζεται τὸ ὕδωρ ἀφοῦ ριφθῆ ἔντὸς ἀνάλογος ποσότης σακχάρου. Βράζεται μόνον, ἐπὶ τοσοῦτον, ὥστε νὰ δέση, ὅπως λέγουν, δηλαδὴ νὰ δύναται νὰ πήγνυται ἐντὸς τοῦ δοχείου, ὅπου θὰ τεθῆ. Τίθεται δὲ συνήθως εἰς ποτήρια.

Γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ κατασκευάζονται καὶ μὲ βύσινον, κορόμηλα, σταφύλια, καρύδια κλπ. Κατὰ τὰς ὀνομαστικὰς ἐορτὰς τοὺς ἐπισκεπτομένους φιλεύουν γλυκὸ τοῦ ποτηριοῦ, ἀλλὰ καὶ παντεσπάνι, κουραμπιέδες, μπακλαῆ ἢ ραβανή. Τὰ τελευταῖα ταῦτα γλυκύσματα τὰ προσφέρουν μετὰ τὸ φίλευμα τυλιγμένα εἰς τὸ χαρτί: ἔτσι γιὰ τὸ καλό.

Τό βιβλίο διαμορφώθηκε σέ ψηφιακή μορφή ἀπό ἀντίτυπο  
γιά τίς ἀνάγκες τῆς ἰστοσελίδας [www.pentalofo.gr](http://www.pentalofo.gr)

[www.pentalofo.gr](http://www.pentalofo.gr)