

Ο ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΒΙΟΣ ΚΑΙ ΟΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΟΥ ΠΑΛΑΙΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΤΗ. ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΚΑΙ Η ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥΣ

Στο μονάκριβο αδελφό μου,
που αποχαιρέτησα για πάντα σήμερα, 8/11/87.

Αφορμή για τη συγγραφή της παρούσας εργασίας είναι οι μέρα με τη μέρα φθίνουσες γεωργικές εργασίες των πατέρων και παππούδων μας, που σήμερα πια αποτελούν ανάμνηση, απ' τη μια μεριά. Κι απ' την άλλη, η υπενθύμιση της ζωής και η καταγραφή των εργαλείων της δουλειάς και των συναφών με αυτή, που είναι άγνωστη στους σημερινούς νέους της περιοχής.

Η επιλογή, σαν θέμα, του αγροτικού βίου έχει μια βάσιμη αιτιολογία. Ότι δηλαδή, από όσα μπορούμε να γνωρίζουμε, κανένας δεν ασχολήθηκε αποκλειστικά και λεπτομερειακά με τον καθόλου αγροτικό βίο της επαρχίας μας. Βέβαια, μνείες από τη ζωή της χθεσινής εποχής με αναφορές στα επαγγέλματα, που συνοδεύονται μάλιστα και με σχετικές εικόνες, έχουν γραφεί. Έλειπε όμως η ενγένει διαβίωση του Μεσογείτη και της Μεσογείτισσας, τόσο μέσα στο σπίτι όσο και έξω από αυτό, στο ύπαιθρο.

Το θέμα, από χρονολογικής πλευράς σκοπούμενο, αναφέρεται σε μια περίοδο τεσσάρων περίπου γενεών. Αρχίζει από τα πρώτα ελεύθερα χρόνια και τελειώνει στα μισά περίπου του αιώνα μας. Από τότε κι έπειτα, μέσα δηλαδή σ' αυτές τις τρεις-τέσσερις τελευταίες δεκαετίες, τα πάντα άλλαξαν όψη. Η αιτία πρέπει ν' αναζητηθεί στην τρομακτική εξέλιξη, που είχε σαν αποτέλεσμα τη διευκόλυνση και ανάπτυξη των καλλιεργειών και γενικά όλων των αγροτικών εργασιών με μηχανικά μέσα (όργωμα, λίπανση, ράντισμα, γεωργικά φάρμακα, μεταφορά, χώροι αποθήκευσης και συντήρησης κλπ.). Έτσι, η εγκατάλειψη των παλαιών τρόπων εργασίας και διαβίωσης ήταν αναγκαία, μοιραία, αναπόφευκτη. Και έγινε τόσο γρήγορα, ώστε οι σημερινοί νέοι της περιοχής να αγνοούν το βίο, τα εργαλεία και ό,τι άλλο έχει σχέση με τις δουλειές των πατέρων τους. Ακόμη και εκείνοι της γενιάς μου, που αντικρύζουν ή διάβηκαν το κατώφλι της έβδομης δεκαετίας της ζωής, κοντεύουν (-ουμε) να τα ξεχάσουν (-ουμε). Και που, μέσα στα δέκα ως είκοσι προσεχή χρόνια, όλα ή σχεδόν όλα θα έχουν λησμονηθεί... Και που η

καταγραφή, τότε, θα είναι εξαιρετικά δύσκολη... Αρχίζουμε από τις δουλειές του χειμώνα, επειδή η εποχή τούτη συμβαδίζει με το ημερολογιακό έτος. Ακολουθούν, κατά σειρά, οι εργασίες των άλλων εποχών (άνοιξης, θέρους και φθινόπωρου). Παράλληλα ή ανεξάρτητα με τις δουλειές του ξωμάχου αναφέρονται και οι οικιακές, εκείνες δηλ. του απόμαχου και αδύναμου πληθυσμού.

Η καταγραφή των αγροτικών εργασιών δεν έγινε μόνο από προσωπικές εμπειρίες και μνήμες αφού τότε, οι γυμνασιόπαιδες και οι φοιτητές δούλευαν όλοι, όποτε υπήρχαν αργίες ή διακοπές. Η «προγονική χείρ» —η νοοτροπία των τότε καιρών— «έπιπτε» κατά κανόνα και χωρίς διάκριση επί δικαίους και αδίκους, πλούσιους ή πένητες, «ευγενείς» ή μουζίκους, μέλλοντες «πνευματικούς ταγούς» ή αγράμματους, «ακαλλιέργητους κι άξεστους» νεαρούς βλαστούς.

Η εργασία αφιερώνεται σε όλους Εκείνους που με τόσες αντίξοες περιστάσεις πάλεψαν και βγήκαν νικητές σ' αυτόν τον απίθανο κι απερίγραπτο αγώνα της ζωής, για να ζήσουμε εμείς οι νεότεροι καλύτερα. Σε κείνους τους άγνωστους και τους ταπεινούς, τους έντιμους και τους εργατικούς προγόνους, που δε γνώρισαν τίποτ' άλλο στη ζωή τους εκτός από οικογένεια, πατρίδα, θρησκεία πατέρων, και προπάντων (ναι, ας το ξαναπούμε) σε κείνους που δε γνώρισαν τίποτ' άλλο στη ζωή τους εκτός από δύο τρία πράγματα, όπως το σεβασμό στους άγραφους ηθικούς νόμους, την πιστή τήρηση και εφαρμογή τους και, μαζί μ' αυτά, τη δουλειά. Τούτη την τελευταία, δεν τη χόρτασαν... Έφυγαν από τούτο τον κόσμο πεινασμένοι —και πικραμένοι— αφού την στερήθηκαν!

Θα το θεωρούσαμε παράλειψη αν δεν ευχαριστούσαμε εδώ τόσους και τόσους συντοπίτες γνώστες των αγροτικών εργασιών, για ωρισμένες διευκρινίσεις πάνω σε λεπτομέρειες που τους ζητήθηκαν. Μεταξύ αυτών, τον οδοντίατρο Χρήστο Δ. Τσιμίνη και τον αγρότη Γιώργο Δ. Πρίφτη-Κολιοπέτσο, από την Παιανία. Αλλά κι από έναν άλλο: τον (μοναδικό) αδελφό μου Σωτήρη, που δεν μπορώ να τον ευχαριστήσω, αφού κηδεύτηκε λίγες ώρες πριν από την ανακοίνωση τούτης της εργασίας.

Ας μπούμε, όμως, στο κυρίως θέμα μας.

*

* *

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΒΙΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Α'. Δουλειές χειμώνιατικες

Το φθινόπωρο βρίσκεται στο τέλος του και τα πρωτοβρόχια θυμίζουν στο Μεσογείτη αγρότη τις ενόψη εργασίες του. Μετά από τις πρώτες βροχές —τέλη Οκτώβρη— οι προπαρασκευαστικές απασχολήσεις (πετάλωμα ζώου, λιμαριά*, μελάντζα, τσούλι, ποδιά, επιθεώρηση αλετριού και υνιού στο γύφτο, ξεδιάλεγμα σπόρου «που θα πέσει») πρέπει να είναι έτοιμα. Από τα τέλη Οκτώβρη —ανάλογα με τον καιρό— κυρίως όμως με το «σποριά» (Νοέμβρη) αρχίζει το σπάρσιμο και συνεχίζεται μέχρι το τέλος του χρόνου. Γιατί, βλέπεις, για να γίνει η σπορά, «πρέπει η γης να έχει πιεί πολύ νερό, να έχει χορτάσει τὸ νερό». Όχι όμως και τόσο πολύ, γιατί «τότες θα το ξεράσει και έτσι κόβεται, σαπίζει ο σπόρος».

Παλαιά, η σπορά (και τα οργώματα), γινόταν με ξύλινα αλέτρια, τις «κουτσούρες» και με «βόες αροτήρες» —όπως έγραφαν οι νοτάριοι στις πράξεις τους. Από τις αρχές του 19ου αιώνα γινόταν πάλι με ξύλινο αλέτρι αλλά με μουλάρι ή άλογο και με σιδερένιο υνί. Λίγο αργότερα, οι δουλειές γίνονταν πια με σιδερένιο, μονό ή διπλό (αν το έσερνε ένα ή δύο ζώα), αλέτρι.

Τα χωράφια στη ΝΑ: Αττική —τεράστιες εκτάσεις, αφού τόσο ο Μεσογείτικος κάμπος όσο και άλλοι τόποι δεν είχαν ακόμη αμπελοφυτευτεί, παρά ελάχιστα— σπέρνονταν με δημητριακά (κυρίως με στάρι και κριθάρι, λιγότερο με βρόμη, βρίζα και βίκο). Παράλληλα έσπερναν, κατά προτίμηση σε κοντινούς αγρούς ή σε λεπτόγαιες, χαλικώδεις, «αδύνατες» (για δημητριακά) περιοχές «για το σπίτι» κουκιά και ρεβίθια. Αργότερα προστέθηκαν η φάβα, η φακή, ο αρακάς και τα, για τη βοσκή κυρίως των προβάτων, αμπελοφάσουλα. Ποτέ δεν καλλιέργησαν τριφύλλι, βαμβάκι και ρύζι. Το ίδιο και για τον καπνό, εκτός από σπάνιες περιπτώσεις. Οι αιτίες πρέπει να αναζητηθούν στην έλλειψη νερών και στο όχι πλούσιο έδαφος (άνυδρος και λεπτόγεως η Αττική) και στα μέτρα που πάρθηκαν για να προστατευθούν άλλες περιοχές. Ίσως και στην ποιότητα (καπνός) του προϊόντος.

Ο σπορέας έπρεπε να ήταν επιτήδειος στο χέρι του. Δεν έπρεπε δηλαδή να ρίχνει ούτε λίγο σπόρο (οπότε η απόδοση κατά στρέμμα θα ήταν μικρή) ούτε όμως και πολύ, γιατί τότε θα το έκανε «μαλλί» (δηλ. πολύ πυκνό, οπότε

* Για τις λέξεις με διαφορετικά στοιχεία, ο αναγνώστης παραπέμπεται στο δεύτερο μέρος της εργασίας, «επεξηγήσεις στην ορολογία του κειμένου».

το κάθε καλάμι (φυτό) δεν θα απέδιδε τον καρπό που περίμενε). Δεν έπρεπε δηλαδή ο σπορέας να ήταν «ούτε σφιχτοχέρης ούτε ανοιχτοχέρης».

Σε κάθε στρέμμα ο Μεσογειίτης ρίχνει:

16-18 *οκάδες* καρπό, όταν σπέρνει *στάρι*

20 » » » » *κριθάρι ή βρόμη* (επειδή είναι ελαφρότερα)

12 » » » » *βίκο* (επειδή απλώνει)

Για να υπολογίσει ένα κάποιο μέτρο μεταξύ καρπού και επιφάνειας, ο γεωργός έχει τη *σποριά*, δηλαδή την κάθε δέκα βήματα έκταση που «αφήνει» το αυλάκι, την οποία σπέρνει, σε κάθε φορά, με τη χούφτα του. Από δω και η έκφραση-μέτρο «μιάς σποριάς τόπο» πιάνει αυτή η έκταση ή ότι τόσο κοστίζει το τάδε πράγμα κλπ.

Παράλληλα, ο ζευγολάτης στρώνει, ισοπεδώνει τα χώματα του σπαρμένου εδάφους, κάνει το σβάρνισμα με τη *σβάρνα*, ένα χοντρό και βαρύ ξύλο που «σέρνει πίσω του» το ζώο. Το ξύλο αυτό σπάει ταυτόχρονα και τους σβώλους (βωλοκόπος). Από εδώ και η έκφραση «μας πήρε (η) σβάρνα όλους».

Πρέπει να σημειώσουμε ότι, όταν οι σβώλοι ήσαν σκληροί και μεγάλοι ή όταν δεν υπήρχε η σβάρνα, τη δουλειά αυτή την έκανε (ή τη συμπλήρωνε) κάποιος εργάτης που τους έσπαζε με την άξινα (ή με την τσάπα). Την ίδια όμως εποχή, με τη σπορά, Οκτώβρη ως Γενάρη, ο αγρότης έχει τα *οργώματα*, την αροτριώση δηλαδή των χέρσων χωραφιών, μετά την αγρανάπαυση. Με το όργωμα «τα κάτω χώματα έρχονται απάνω και τα απάνω κάτω, για να αεριστούν και να λιαστούν, για να πάρουν δύναμη». Τα οργώματα είχαν σκοπό να προετοιμάσουν το έδαφος για να υποδεχτεί τον καρπό που θα «έπεφτε» τον άλλο χρόνο. Για να γίνουν τα οργώματα έπρεπε η γη να έχει *ρόγο*, να μην είναι δηλαδή τα χώματα «βαριά» (λασπωμένα) από τις πολλές βροχές αλλά ούτε και «πέτρα». Να ήσαν «αφράτα».

Όμως, ο χειμώνας έχει κι άλλες, πολλές δουλειές. Πρέπει να κοπριστούν τ' αμπέλια (παλαιότερα) ή να πέσουν λιπάσματα. Και κυρίως, να τελειώνει το *μάζεμα της ελιάς*, που έχει αρχίσει από τον Οκτώβρη. Πρέπει —κανονικά— να τελειώσει τα Χριστούγεννα, αλλά όταν η χρονιά είναι καλή, «η δουλειά πάει πίσω και πρέπει να μαζευτεί». Έτσι, αφού μαζεύτηκε η *χαμάδα*, τα караβάνια με τις σουστές, εφοδιασμένα με όλα τα «σύνεργα» (= τα απαραίτητα), ξεκινάνε από το πρωί. Στήνουν τη δίποδη ή τρίποδη *σκάλα* (τριπόδι), στρώνουν από κάτω ένα *τσούλι* και μαζεύουν τις ελιές με τα χέρια, ή κουνάνε —«τινιάζουν»— τα κλαδιά με ένα *αξάλι* για να πέσει ο ώριμος καρπός, ή τα χτυπάνε με μια *στροπίνα*, όταν οι ελιές είναι ακόμα άγουρες (πράσινες) και δεν πέφτουν εύκολα. Όταν τελειώσει το τίναγμα ο καρπός, μαζί με τα φύλλα που έχουν πέσει από το χτύπημα, συγκεντρώνεται σε

μπούρδες και μεταφέρεται στο σπίτι. Από δω και πέρα, αρχίζει η δουλειά των ανθρώπων που παραμένουν στο σπίτι. Όταν δηλαδή οι ξωμάχοι φύγουν πάλι την επόμενη μέρα για το μάξιμα του καρπού, οι «εν οίκω» αδειάζουν τα γεμάτα από ελιές τσουβάλια στο έδαφος του χαγιατιού (για να προστατευθούν εκεί, καρπός και άνθρωποι, από ενδεχόμενη βροχή) και αρχίζει το ξεδιάλεγμα. Οι μεγαλύτερες ελιές και οι θρούμπες πάνε ξεχωριστά ενώ οι υπόλοιπες, αφού απαλλαγούν από τα φύλλα και τους μικρούς κλώνους, μεταφέρονται σε κοφίνια και αλατίζονται κατά στρώματα με χοντρό, ακατέργαστο αλάτι. Το αλάτι έπρεπε να παραμείνει λίγες μέρες για να «ψησει» (ωριμάσει) τον καρπό κι έτσι το λάδι να γίνει γλυκό, να μη πικρίζει. Όταν συγκεντρωνόταν μια κάποια ποσότητα, τα γεμάτα κοφίνια με τις ελιές πήγαιναν στο λιοτρίβι για την εξαγωγή του λαδιού. Μέχρι τα τέλη του 1930 η πολτοποίηση γινόταν χωρίς προηγούμενο πλύσιμο του καρπού και με ζάα που γύριζαν —όπως το μαγγανοπήγαδο— τις πέτρες, με τη βοήθεια του *μποζαργά*. (Εδώ θα πρέπει να υπενθυμίσουμε ότι ακολουθούμε τη διαδικασία της εξαγωγής του λαδιού με τον τρόπο των παλαιών λιοτριβιών και όχι των νέων με τα αυτόματα πλυντήρια και πιεστήρια). Το *φαϊ*, δηλ. ο πολτός, έμπαινε σε «τσουπιά» ή «μουτάφια», που ανέβαιναν στο (χειροκίνητο) πιεστήριο, περιβρέχονταν με καυτό νερό και πιέζονταν για το στίψιμο. Το λάδι έτρεχε μαζί με το ζεστό νερό στη *γούρνα*, από όπου ο λιοτριβάρης, ο *μάστορρης*, μάζευε το υπερκείμενο —«το πρώτο χέρι» ή αγουρόλαδο— με το *φτυάρι* ή *γαλόφι*, με το οποίο μεταφερόταν μέσω του χωνιού σε *τουλούμια* και αργότερα σε τενεκεδένια δοχεία με στενό λαιμό, ειδικά φτιαγμένα γι' αυτό το σκοπό από το φαναρτζή. Ο ιδιοκτήτης του λαδιού επόπτευε, εθιμοτυπικά, σ' αυτή τη διαδικασία.

Στη συνέχεια, το υπολειπόμενο λάδι μαζί με το ζεστό νερό, κυλούσε σε μια (όχι απαραίτητα) δεύτερη γούρνα μικρότερης επιφάνειας, για τη δεύτερη συλλογή του λαδιού. Καμιά φορά όμως αυτή η γούρνα ήταν κρυφή, το λάδι πήγαινε στον *κλέφτη*. Μετά απ' αυτό το δεύτερο (ή και τρίτο) «χέρι» το κατακάθι, η *μούργα*, χυνόταν στους δρόμους ή συλλεγόταν, από το λιοτρίβι ή τους φτωχούς, για να γίνει σαπούνι. Η *πυρήνα*, τέλος, δεν πεταγόταν, πουλιόταν στο εμπόριο.

Η όλη ποσότητα του λαδιού μεταφερόταν, από άνθρωπο του λιοτριβιού συνήθως, στο σπίτι. Η νοικοκυρά, που είχε ειδοποιηθεί από την προηγούμενη ότι «θα έρθει το λάδι ή θα βγει το λάδι ή θα φέρουν το λάδι» είχε φτιάξει τηγανίτες. Ο μεταφορέας, αφού πρώτα ευχόταν το «καλό φάγωμα», έτρωγε δύο-τρεις τηγανίτες, λάβαινε το φιλοδώρημα κι έπαιρνε μαζί του κι ένα πιάτο γεμάτο απ' αυτές, προσφορά της κυράς για το προσωπικό του λιοτριβιού (καμιά φορά, στο δρόμο, έτρωγε «στα μουγκά» και μερικές από δαύτες λέγοντας στους άλλους πως η κυρά ήταν τσιγκούνα). Ο κάτοχος του λαδιού, μετά την παραλαβή, αποθήκευε το προϊόν (παλαιότερα) σε μεγάλα κιούπια

και (αργότερα) σε *κάσες*. Αν η χρονιά ήταν καλή ή αν ο αγρότης είχε πολλές ελιές, η διαδικασία «επιχείρηση ελαιόλαδο» επαναλαμβανόταν. Με την ευκαιρία, λέμε ότι κατά το δεύτερο τέταρτο του αιώνα, υπήρχαν αρκετές οικογένειες αγροτών που είχαν πάνω από πεντακόσιες —και μερικοί χίλιες— ρίζες ελιές κι έφταναν, σε καλές χρονιές, τις τέσσερις χιλιάδες οκάδες λάδι. Το κάθε Μεσογείτικο χωριό διέθετε, από τα μέσα του 19ου ως τα μέσα του 20ου αιώνα, δύο ως τέσσερα λιοτρίβια. Εκτός από την ελιά του λαδιού, υπάρχουν, σαν ποικιλία, τα εξής είδη, για επιτραπέζια χρήση: οι *κολυμπάδες*, οι *βωλοτάρικες*, οι *δαμασκηνάτες*, οι *κορωνέικες*, οι *μεγαρίτικες*, οι *καλαματιανές*. Και, ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής, οι *θρούμπες*, οι *ακλατσάδες*, οι *χαρακωτές*, οι *παστές*, οι της *αρμύρας*, οι *ξυδάτες* κλπ.

Και για να τελειώνουμε με τις ελιές σημειώνουμε ότι, πράλληλα με το μάζεμα του καρπού, γινόταν και το κλάδεμα των δέντρων. Αυτό διευκόλυνε τη δουλειά, γιατί το γεμάτο ελιές κλαδί έπεφτε στο έδαφος, απόπου τις μάζευαν ευκολότερα οι εργάτες. Τα χοντρά κλαδιά κόβονταν για κούτσουρα και απόμεινε ο χρήσιμος για ζώα (και ανθρώπους) *ντούσκος*.

Τώρα πιά, μετά τα οργώματα, τη σπορά και τη συγκομιδή του ελαιόκαρπου, σειρά είχαν τ' αμπέλια. Το χειμωνιάτικο γεωργικό τετράμηνο (Νοέμβρης -Δεκέμβρης - Γενάρης - Φλεβάρης) ξεχυλίζει από τις δουλειές που είναι, όλες, παράλληλες ή επάλληλες. Πραγματικά, «οι μισοί πάνε από δω (στις ελιές) και οι άλλοι μισοί από κει (στ' αμπέλια)». Πριν δηλαδή τελειώσει η μια δουλειά, «καβαλλάει» την άλλη που μόλις άρχισε.

Με τη λέξη το *κλάδος* ο Μεσογείτης εννοεί κυρίως το κλάδεμα της αμπέλου. «Θα πάμε για κλάδος ή έχουμε το κλάδος» — σου λένε. Πριν καλά-καλά τελειώσουν οι επιχειρήσεις οργώματα—ελιές, ξεκινάει το κλάδος. Το κλάδος, που αρχίζει τέλη Δεκεμβρίου, κορυφώνεται το Γενάρη (απόπου και η παροιμία «Γενάρη μήνα κλάδευε και το φεγγάρι άστο») και συνεχίζεται όλο το Φλεβάρη. Είναι η πιο ευαίσθητη εποχή, με τις πιο παράξενες κλιματολογικές συνθήκες. Γι' αυτό και υπάρχουν οι αντικρουόμενες παροιμίες, όπως το «Φλεβάρης κι αν φλεβίσει καλοκαίρι θα μυρίσει», καθώς και το «από Αύγουστο χειμώνας κι από Μάρτη καλοκαίρι». Τέλος πάντων, τη δουλειά την κανονίζει ο καιρός. Έτσι, το κλάδος μπορεί να παραταθεί ως το Μάρτη, όταν ο χειμώνας είναι βαρύς και που κάποτε συμβαίνει να είναι (ας μη ξεχνάμε και την παροιμία «Μάρτη γδάρτη και παλουκοκάφτη»). Το κλάδος γίνεται με *σβανά* για το κλήμα και με λεπτό πριόνι για το κούτσουρο. Είναι από τις λίγες δουλειές που παραμένουν ακόμη οι ίδιες, χωρίς καμιά δηλαδή αισθητή τεχνολογική εξέλιξη. Στο κάθε φυτό ο αμπελοουργός αφήνει δύο ως τρία «μάτια» (που θα βλαστήσουν και θα γίνουν αργότερα βέργες με σταφύλια) και σπανιότερα τέσσερα, όταν το αμπέλι είναι γερό και νέο, όχι βέβαια *φυτειά* ή όταν δεν είναι *σαββατιανό* αλλά άλλες ποικιλίες, όπως τα επιτραπέζια: *πρωιμάδι*, *ροδίτης*, *κέρινο*, *φράουλα*, *αυγουλάτο*, *νυχάτο*, *αητο-*

νύχι (ή χέρδε-γκέλιτ), σιδερίτης, σταφίδα (μαύρη, κορινθιακή ή κρητικιά σουλτανίνα), ροζακί, μοσχάτο κ.ά. Τελευταία (πριν από οχτώ με δέκα χρόνια, έχουν φυτευτεί και εγκλιματισθεί και άλλες ποικιλίες κρασοστάφυλων, κυρίως γαλλικών στελεχών (Cabernet — Sauvignon, Saint-Georges — Côte d'or ή αηγιωργίτικο κ.ά.) ή επιτραπέζιων (Cardinale). Ο κλαδευτής όμως προσέχει, πριν κόψει τη βέργα ή κεφαλάρι να δει, ζερβόδεξα ή προς-πίσω, αν δεν υπάρχει φυτό (κούτσουρο). Σ' αυτή την περίπτωση, αφήνει τη βέργα για μάνες ή καταβολάδες. Εκείνη δηλαδή την ώρα έσκαβε ένα λάκκο και, λυγίζοντας τη βέργα έθαβε τη καμπύλη της, από την οποία θα ρίζωνε το αυριανό φυτό. Όχι σπάνια, για να μη χασομεράει, άφηνε αυτή τη δουλειά γι' αργότερα, στον εαυτό του ή σε κάποιον άλλο. ...Και συνεχίζουμε τις χειμωνιάτικες εργασίες του Μεσογείτη ξωμάχου με το φύτεμα της ελιάς (σε βραχώδη κυρίως ή αγονα μέρη) και της αμπέλου, στα δυνατά χωράφια. Λίγο-λίγο, κυρίως κατά το δεύτερο μισό του 20ου αιώνα, τα στάρια παραχώρησαν τη θέση τους στο κρασοστάφυλο. Έτσι, τα χωράφια έγιναν αμπέλια, αφού η καλλιέργειά τους ήταν πιο προσοδοφόρα.

Πρέπει εδώ, για την ιστορική αλήθεια, να αναφέρουμε κάτι από τη «χωριάτικη κουτοπονηριά» που όμως δεν τη γέννησε η απληστία, αλλά η ευκαιρία και η ανάγκη, η φτώχεια. Η ελιά και η άμπελος στάθηκαν οι στοργικοί και βασικοί υποστηρικτές του ακτήμονα ιδιαίτερα Μεσογείτη αγρότη, για την «καταπάτηση» εκτάσεων που δεν του ανήκαν, επειδή το κράτος και τα μοναστήρια δεν του επέτρεπαν να βελτιώσει τις πανάθλιες συνθήκες της ζωής του. Ευτυχώς, η Αθηνά με το δέντρο της κι ο Διόνυσος με το φυτό του τους έδωσαν τη λύση, βγάζοντάς τους από το αδιέξοδο, την εξαθλίωση και την απόγνωση. Και εξηγούμαστε: αμφισβητούμενες ή εξακριβωμένης κυριότητας εκτάσεις δίνονταν από τους αρμόδιους κρατικούς ή μοναστηριακούς παράγοντες ή από τσιφλικάδες σε αγρότες, για καλλιέργεια και εκμετάλλευση με όρους φυσικά, ως επί το πλείστο επαχθείς. Έτσι, μεγάλες κι άγριες εκτάσεις έγιναν, με υπεράνθρωπες και μακροχρόνιες προσπάθειες, καλλιεργήσιμες. Ο χωρικός δηλαδή λίγο-λίγο «άνοιγε» (μετέτρεπε το ημιάγριο σε ήμερο) μια έκταση. Όπου η έκταση ήταν ημιβραχώδης, μπόλιαζε ό,τι αγριόδεντρο εύρισκε μπροστά του (αγριελιά, κυρίως αυτή, γκοριτσά κλπ.) και ταυτόχρονα ψευτοέσπερνε σπόρο για σανά. Σε εκτάσεις όμως πεδινές, μετέτρεπε το ρουμάνι σε άδεντρο αγρό, τον οποίο ακολούθως έσπερνε με στάρι ή κριθάρι και για τον οποίο, σαν άδεια καλλιέργειας, έδινε ένα μέρος καρπού στον ιδιοκτήτη (μοναστήρι, γαιοκτήμονα) ανάλογα με τη συμφωνία. Ο χωρικός όμως, σ' αυτό το ίδιο χωράφι φύτευε κρυφά —«με το παλούκι κι όχι με λάκκους»— κλήματα αμπελιού που δεν φαίνονταν, αφού το ήδη σπαρμένο χωράφι κάλυπτε το νέο φυτό, το αμπέλι. Σε λίγα λοιπόν χρόνια (συνεργούσης και της αβλεψίας των ιδιοκτητών ή και αυτών ακόμη των «δικών» τους επιστατών (που με τη σειρά τους φύτευαν και μπόλιαζαν κι αυτοί εκτάσεις,

για δικό τους όφελος) δημιουργήθηκε δίκαιο, προσωρινή κατοχή ή εμφυτευτικά δικαιώματα, τα οποία τελικά δικαιώναν εκείνον που μόχθησε, αυτόν που ίδρωσε να τα φτιάξει. Ο τόπος τώρα είχε αλλάξει μορφή, τα μεν χωράφια είχαν γίνει πια αμπέλια (ενώ ο ιδιοκτήτης τους τα είχε παραχωρήσει σαν αγρούς), οι δε άγριες εκτάσεις είχαν πλέον ημερέψει και σπαρεί (δημητριακά) ή δεντροφυτευθεί (ελιές, αγλαδιές, συκιές, αμυγδαλιές κ.ά.). Πλήρης μεταμόρφωση του τοπίου δηλαδή.

Έτσι, στη δεκαετία του 1910 και ιδιαίτερα σε κείνη του 1920, ο αγρότης πήρε πια, νόμιμα και επίσημα, αυτό που ουσιαστικά του ανήκε, πληρωμένο με το αίμα, τα δάκρυα και τον ιδρώτα του... Αλλά ας ξαναγυρίσουμε στις χειμωνιάτικες εργασίες του ξωμάχου.

Μετά το κλάδεμα του αμπελιού, οι κομμένες βέργες (κλήματα) έβγαιναν έξω στο δρόμο (ή σε κάποιο απόμερο μέρος, όπου καίγονταν). Στην πρώτη ευκαιρία, τα κλήματα αυτά δένονταν (με μια βέργα) σε δεμάτια και μεταφέρονταν στο σπίτι σε στοίβα (ή θυμωιά με κλήματα), για τη ζεστασιά του τζακιού και το πύρωμα του φούρνου. Το ίδιο γινότανε και με τα ξύλα της ελιάς, με τη διαφορά ότι η *θαλλειά* χρησιμοποιόταν για το φούρνο και το ξύλο για το τζάκι. Το κόψιμο γινόταν με τη βοήθεια της *κοσόρας*, όπως για τ' αγριόξυλα.

Όμως, ο χρόνος τέλειωνε και ακόμη δεν είχε γίνει το φύτεμα του αμπελιού. Γι' αυτό, κατά την έκφραση του αγρότη του τόπου μας, «για να μαζευτούν οι δουλειές, ο ένας τώρα πήγαινε για κλάδος και ο άλλος στα διβολήματα». Ειδικά για το φύτεμα, το οργωμένο χωράφι έπρεπε πρώτα να σημειωθεί με δύο κάθετες μεταξύ τους ευθείες (μάκρος και φάρδος χωραφιού) που η καθεμιά τους οριζόταν από ένα σπάγγο, δεμένο σε δύο παλούκια. Σε κάθε διπλό βήμα της ευθείας ανοιγόταν ο λάκκος που θα έμπαινε το φυτό, το οποίο στηριζόταν σε ένα παλούκι (παλαιότερα) ή σε ένα καλάμι στους καιρούς μας, σαν πιο ευκολόβρετο. Η δουλειά αυτή, πριν από τη φυλλοξήρα (μέσα δεκαετίας του 1950) γινόταν από το Δεκέμβρη ως το Φλεβάρη, το πολύ. Οι βέργες (κλήματα) φυτεύονταν απευθείας, αμέσως μετά το κόψιμό τους, στον έτοιμο λάκκο και σκεπάζονταν με χώμα. Τώρα φυτεύονται από Φεβρουάριο ως Μάρτιο από έτοιμα κλήματα φυτωρίων, τα καλούμενα «αμερικάνικα» (δηλ. στελέχη προερχόμενα από αγριάμπελο των ΗΠΑ, απρόσβλητο από τη φυλλοξήρα). Παλαιότερα, στο φύτεμα του αμπελιού, (φυτειά) η νοικοκυρά ετοίμαζε για τους εργάτες «καλό» φαΐ. Μπόλικο κρέας πρόβειο, «ζυγούρι» (το βωδινό, επειδή ίσως έλειπε, δεν το συνήθιζαν) κοκκινιστό με πατάτες ή μακαρόνια και καλό κρασί (κατά βούληση). Οι ξωμάχοι εύχονταν στη νοικοκυρά «σκόρδο-βάτο» δηλ. να πιάσει εύκολα, όπως το σκόρδο ή ο βάτος.

Το φύτεμα της ελιάς γίνεται τον ίδιο σχεδόν χρόνο με το αμπελοφύτεμα. Η εποχή αυτή θεωρείται ως η πιο κατάλληλη για να ριζώσει το φυτό, επειδή «ήπια» για μήνες το νερό της βροχής.

Και τελειώνουμε τις χειμωνιάτικες εργασίες με τα *διβολήματα* και τα *ξελακκώματα*. Οι εργασίες αρχίζουν μετά το κλάδος, από τα μέσα του Φλεβάρη και παρατείνονται μέχρι τον Απρίλη. Τα διβολήματα γίνονται με μονό αλέτρι, επειδή ήταν στενές οι τράβες. Πρόκειται για «το άνοιγμα, το σήκωμα δηλαδή των χωμάτων προς τα έξω του αμπελοκούτσουρου» ώστε να γίνει ένα αυλάκι που θα ποτιζόταν με το νερό της βροχής. Ένας πίσω από το αλέτρι «έπαιρνε» (καθάριζε, ξερίζωνε) με την τσάπα τα γύρω από το κούτσουρο ζιζάνια και τούτο γιατί το αλέτρι δεν είναι πολύ εύκολο να φτάσει τόσο κοντά («ξυστά») στο κούτσουρο, για το κίνδυνο ξεριζώματός του. Η δουλειά αυτή είχε ανατεθεί σε εργάτη —που πήγαινε πίσω από το αλέτρι και λεγόταν «ξελακκώματα»— ή, παλαιότερα, και «γκουλιουμάτσες» ή «γκουλιουμάκια». Στον παλιό καιρό τα ξελακκώματα γίνονταν, αποκλειστικά και μόνο από εργάτες, που έφτιαχναν τα «καράβια». Όπως καταλαβαίνει κανείς, ο σκοπός των καραβιών ήταν ο ίδιος με των διβολημάτων, να ενταφιαστούν δηλ. και να ξεραθούν τ' αγριόχορτα, να λιαστεί και να αεριστεί το χώμα και κυρίως να ποτιστεί η ρίζα του αμπελιού, πριν αυτό βλαστήσει. Τα δε ξελακκώματα για να «πάρουν» τ' αγριόχορτα που είχε αφήσει το αλέτρι πίσω του, ιδιαίτερα τα γύρω από τα κλήματα.

Εδώ θα πρέπει να πούμε ότι ο εργάτης που ξελάκκωνε γύρω από το κούτσουρο του αμπελιού, έβρισκε μεγάλα, φαιά, πωματισμένα σαλιγγάρια. Είναι τα νοστιμότερα, γιατί έχουν «ξεράσει» το χώμα και το σάλιο, πριν φτιάξουν το πόμα τους.

Β'. Δουλειές ανοιξιάτικες

Μερικές από τις δουλειές που άφησε πίσω ο χειμώνας (λόγω βροχών, βαρυχειμωνιάς, καλής συγκομιδής ελιάς κ.ά.) συνεχίζονται και πέρα από το Φλεβάρη, όπως το ξερίζωμα της χειμωνιάτικης αγριάδας, τα διβολήματα, το μάζεμα του ελαιόκαρπου, οι καταβολάδες, το κλάδος του αμπελιού (κυρίως αυτό) αλλά και τα ξελακκώματα. Όμως —όσο νάναι— έρχονται και οι δουλειές της άνοιξης. Ο καρπός έχει δειλά βγει από τη γη, τόσο αυτός που σπάρθηκε από τον αγρότη όσο και ο άλλος της πολυποίκιλης άγριας χλωρίδας, από τα *κοκορέσια* του Υμηττού με το κατακόκκινο φύλωμά τους μέχρι τα ρείκια των βουνών και τ' αγριοβότανα του κάμπου. Οι πεδιάδες πρασινίζουν, οι πλαγιές των λόφων μαυροκοκκινίζουν από τις φυλλωσιές και τα άνθη. Η φύση οργά, ξυπνάει για να μας δώσει, σε ομαλές καιρικές συνθήκες, τα χρώματα. «Ο Φλεβάρης κι αν φλεβίσει καλοκαίρι θα μυρίσει» λέει η παροιμία. Σε λίγο, πραγματικά, η άνοιξη έρχεται.

Το Μάρτη αρχίζει το *βοτάνισμα*, το ξεχορτάρισμα δηλαδή ή το καθάρισμα των σπαρτών από τα ζιζάνια, δουλειά που παρατείνεται ως τον Απρίλη. Τα ξερίζωναν με το χέρι, για να μη μεγαλώσουν αργότερα και αποκτή-

σουν ρίζες (οπότε η δουλειά γίνεται δυσκολότερη) και πνίξουν το σπαρτό. Γενικά, το βοτάνισμα γινόταν όταν το σπαρτό δεν είχε «πάρει μπόι» —ή όταν «δεν είχε ανέβει πολύ»— όταν δηλ. δεν ξεπερνούσε τους δέκα πόντους. Αλλιώς, έσπαγε το καλάμι του. Κυριότερο ζιζάνιο ήταν η *είρα*, ένα αρχαιότατο αγρωστοειδές που «τρώει» το στάρι και που πρέπει, αν και μοιάζει με το στάρι, να ξεριζωθεί. Αποδώ και η φράση «να ξεξωρίσει(ς) (τ)η(ν) ήρα από το στάρι». Για τα άλλα ζιζάνια, βλέπε τη λέξη (β' μέρος).

Ο Μάρτης κι ο Απρίλης όμως θέλουν τρεις-τέσσερις αναγκαίες και ευεργετικές βροχές για οτιδήποτε φυτό. Η παροιμία το λέει: «αν ρίξει ο Μάρτης δύο νερά κι ο Απρίλης άλλο ένα, χαρά σε κείνο το ζευγά που 'χει πολλά σπαρμένα».

Μάρτη με Απρίλη όμως έχουμε και το μπόλιασμα του αγριάμπελου, της αγριλιάς, της γκοριτσάς κ.ά. αγριόδεντρων, σε ήμερα. Είναι ο κατάλληλος καιρός, αφού ο φλοιός του αγριόδεντρου είναι «ζουμερός» —χυμώδης αν θέλετε— ικανός να φιλοξενήσει το μπόλι.

Παράλληλα όμως, Απρίλη με Μάη, έχουμε το *ξεβλάστημα* και το *κορφολόγημα* (οι λέξεις συνηθέστερες στο πληθυντικό, «θα πάμε για ξεβλαστήματα, έχουμε κορφολογήματα»). Και οι δύο εργασίες αποσκοπούν στο δυναμωμα των καρποφόρων κλάδων του αμπελιού (βέργες, κεφαλάρια) που θα δώσουν έτσι περισσότερα σταφύλια και μεγαλύτερες ρόγες. Στο ίδιο χρονικό διάστημα έχουμε και το *σक्रόπισμα*, μια εργασία απαραίτητη για τ' αμπέλια, που γίνεται με το αλέτρι.

Απρίλη με Μάη όμως, αλλά και μέχρι τον Ιούνιο, ο Μεσογείτης αγρότης απασχολείται και με το *ράντισμα* και το *τειάφισμα* (sic), ανάλογα με τον καιρό. Το ράντισμα, άλλοτε, γινόταν με τη «παλιά, σιδερένια ραντιστήρα» (η λέξη στη ντοπιολαλιά είναι θηλυκού γένους). Τη ραντιστήρα τούτη ο άντρας έφερνε στην πλάτη του, κρεμασμένη στους ώμους με λουριά, ενώ η γυναίκα του ή το παιδί του τον ακολουθούσε με έναν τενεκέ του πετρελαίου γεμάτο φάρμακο [διάλυμα θεικού (sic) χαλκού] για να τη γεμίσει, όποτε άδειαζε.

Το τειάφισμα (θειάφισμα) γινόταν για: «να δεις πώς το λένε... μωρέ πώς το λένε α! το βρήκα, για το ίδιο ή το ώδιο, κάπως έτσι τέλος πάντων, με κατάλαβες, το οποίο ζιζάνιο, που λες, είναι ένα πολύ άτιμο μικρόβιο που βαράει πιο πολύ εκείνα τ' αμπέλια που βρίσκονται σε άσπρα χώματα ή σε *ντρασά*». Το θειάφισμα γινόταν με μια «σκάλτσα» (τσουράπι), μέσα στην οποία είχαν βάλει την κίτρινη σκόνη και πασπάλιζαν μ' αυτή τ' αμπέλια.

Όμως, τα σπαρτά μεγάλωναν. Τώρα, μετά το βοτάνισμα, έπρεπε «να πάρουν απάνω τους», με τη βοήθεια λιπασμάτων, ιδιαίτερα του αζώτου, του νίτρου. Θυμάμαι, στα τέλη της δεκαετίας του '20 και στις αρχές του '30, η λίπανση των δημητριακών γινόταν με το νίτρο της Χιλής. Έλεγαν τότε, αν δε με ξεγελάει η μνήμη μου, ότι προερχόταν από κατεργασία των ακαθαρσι-

ών υδρόβιων πουλιών που ζουν στις ατέλειωτες παραθαλάσσιες περιοχές της μακρινής αυτής χώρας.

Το «κόψιμο» του σανού, στη γλώσσα των συντοπιτών μου αποκαλείται τα *σανά*. «Απ' τ' Αη-Γιωργιού ως του Αγιο-Κωσταντίνου έχουμε τα σανά» σου λένε. Με αυτή τη λέξη εννοούν το θερισμό των δημητριακών που έχουν σπαρεί σε φτωχό έδαφος ή που λόγω καιρικών ή άλλων συνθηκών έχουν αδυνατίσει, έχουν λίγο καρπό. Αλίμονο στον αγρότη, αν μια βροχή βρει στα (θερισμένα) χωράφια τα σανά. Τα σαπίζει, κυριολεκτικά. Από δω και η παροιμία «στον καταραμένο τόπο Μάη μήνα βρέχει».

Γ'. Δουλειές καλοκαιρινές

Υπάρχουν αγροτικές εργασίες που βρίσκονται στο μεταίχμιο δύο εποχών. Έτσι, ο θερισμός των σανών συνεχίζεται και στις αρχές του καλοκαιριού, ιδιαίτερα όμως συντελείται η μεταφορά τους στις αποθήκες. Επί πλέον, θερίζονται, στο ίδιο χρονικό διάστημα, πρώτα ο βίκος και τα κριθάρια, ύστερα τα σάβια και τελευταία η βρόμη.

Η χρονική τούτη περίοδος είναι πολύ έντονη (και τότε δεν ήταν!) τόσο για τους ξωμάχους όσο και για κείνους που μένουν στο σπίτι (γέροντες, γριές, διανοητικά καθυστερημένους ή σωματικά ανάπηρους καθώς και για τις κόρες και τα παιδιά (= αγόρια) που «μόλις τέλειωσαν το (δημοτικό) σχολείο και δεν έχουνε πάρει (μάθει) ακόμα τη σειρά της δουλειάς». Να χτυπάνε δηλαδή καταγής (τα ξεραμένα φυτά) φακές, ρεβύθια, κουκιά, φάβα. Να τα ψευτολιχνίζουν, να τα ψευτοκοσκινίζουν, να τα ψευτοκαθαρίζουν, για να πάρουν τον καρπό και να τον βάλουν σε τσουβάλια. Κι ύστερα έρχεται η σειρά της βρίζας. Αφού δηλαδή την τινάζουν πρώτα και μαζέψουν τον καρπό, τοποθετούν τις *σκουλίδες* της βρίζας σε γούρνες με νερό για να μουσκέψει. Κι ύστερα να τη βγάλουν, να την πατήσουν για να «μαλακώσει» —για να γίνει δηλαδή ευλύγιστη— κι έπειτα να «φτιάξουν τα *δεματικά*», ενόψη και του θέρους. Τα δεματικά φυλάγονται σε σκιερό μέρος, τυλιγμένα με ένα βρεγμένο τσουβάλι. Από δω και πέρα, από τα τέλη του Μάη ως τα τέλη του Σεπτεμβρη δηλαδή, αρχίζει μια αφάνταστη εγρήγορση για την ιεράρχηση, τη διαδικασία, τη διεκπεραίωση της δουλειάς που συμποσώνεται στο «Θέρος — τρύγος = πόλεμος».

Το *θέρος* γίνεται στον κατεξοχή μήνα του θερισμού, τον Ιούνιο, τον αποκαλούμενο και θεριστή. Όπως φαίνεται και στον Πίνακα Ι της παρούσας εργασίας, το *θέρος* καταλαμβάνει όλο το μήνα, παραγκωνίζοντας όποιες άλλες δουλειές ήθελαν προκύψει. Εδώ θα περιοριστούμε μόνο σε συνοπτική αναφορά, επειδή τη διαδικασία του θέρους, την έχουμε γράψει με λεπτομέρειες αλλού («Ο Θεριστής κι ο Αλωνάρης», περιοδικό Επιμορφ. Συλλ. Παιανίας «ΣΥΜΒΟΛΗ», τεύχ. 4 (1979), σσ. 15-19, καθώς επίσης «ΣΥΜΒΟΛΗ», τεύχ. 9 (1980), σσ. 10-17). Εδώ μόνο, στο τέλος της παρούσας μελέτης, καταχωρούμε τη συναφή ορολογία.

Με τη λέξη *θέρος* ο ντόπιος του τόπου μου δεν εννοεί την εποχή του έτους, αλλά τη χρονική διάρκεια του θερισμού των δημητριακών. Την εποχή «*Θέρος*» την ονομάζει *καλοκαίρι*.

Το *θέρος* είναι από τις πιο επίπονες δουλειές που έχω γνωρίσει. Κάτω από ένα φοβερό και ανελέητο ήλιο, διαρκώς σκυμμένος, καταμεσής στον κάμπο, δίχως ίχνος σιάς, με πηγμένο το σάλιο και κατάξερο λαρύγγι από τη δίψα, με ρυάκια ιδρώτα που μουσκεύουν τα ρούχα, αποχαινωμένος, περιμένεις νάρθει το βράδυ. Για να ξυπνήσεις πάλι νύχτα και να βρεθείς στο χωράφι χαράματα, πιάνοντας το *δραπάνι* με τη δροσιά. Τα *χειρόβολα* του θερισμένου σταριού γίνονταν *λιμάρια* και τα *λιμάρια* *δεμάτια*. Τούτα δω τα τελευταία μεταφέρονταν, παλαιότερα, σε *φορτώματα* με γαϊδούρια ή, αργότερα (μετά το 1920), με *κάρα* ή σούστες που είχαν *σκάρα*. Για να φορτώσει κανείς σούστα ήταν ολόκληρη επιστήμη. Κι εξαρτιόταν, εκτός από την επιτηδειότητα του μεταφορέα, και ο τρόπος που είχαν αποθεθεί τα *χειρόβολα* και σφιχτεί σε *δεμάτια*. Από εδώ κι η φράση «κι έσύ κακό *χερόβολο* κι εγώ κακό *δεμάτι*». Τελικά, τα *δεμάτια* στοιβάζονταν σε *θυμωνιές*, τις οποίες επιτηρούσαν *νυχτοήμερα*, κυρίως για το θέμα της *πυρκαγιάς*.

Ο Ιούλιος διεκδικεί, κατ' αποκλειστικότητα και στο διηλεκές, τον τίτλο του «*Αλωνάρη*». Και εδώ επίσης, για καλύτερη ενημέρωση, παραπέμπουμε τον αναγνώστη στο παραπάνω περιοδικό. Όσο για την ορολογία, ο ενδιαφερόμενος ας κοιτάξει επεξηγήσεις στο τέλος τούτης της εργασίας (Β' μέρος). Εδώ μόνο αρκούμαστε να αναφερθούμε, συνοπτικά, στα παρακάτω σχηματικά με τον *αλωνισμό*.

Το *αλώνι* σκουπιζόταν με σκούπα ντόπιας προέλευσης, που δεν πρέπει να συγχέεται με άλλους *αγκαθωτούς* και *αυτοφυείς* θάμνους, τις *ντοροβάτες* και τα *πίλιουρα*. Ακολουθούσε το *λύσιμο*, το *στρώσιμο* των *δεματιών* και το *σκόρπισμα* των *σταχνών*, με *σιδερένια* *πηρούνια*. Το *κόψιμο* του *καλαμιού* γινόταν με *ντουγένι* (-α) που έσερνε το *ζώο* (ή -α). Όταν γινόταν η *λυάμα*, μαζευόταν σε *σαρό*, με το *δικούλι*. Επακολουθούσε το *λίχνισμα* με *δικράνι*, μόνον όταν φυσούσε *αεράκι*. Αλλιώς, σε *έπνιγε* ο *μπουχός*. Ο *καρπός*, αφού πρώτα *διαχωριζόταν* από τα *χαλίκια* με το *δριμόνι*, *έμπαινε* σε *σακκολέβες* και *μεταφερόταν* στ' *αμπάρι*, ενώ το *άχερο* πήγαινε —με *σεπέτια*— στην *αχειριάνα*. Όταν το *χωράφι* ανήκε σε *άλλον*, ο *εκμισθωτής* *έδινε* το *λιόμυρο* σε *κοιλιά* (ή *πινάκια*) ή σε *μ(ε)σάδες* (ή *μισάδες*), ανάλογα με τη *συμφωνία*.

Στο *μεταξύ*, *κοπάδια* από *πάπιες* και *χήνες* *έβοσκαν* *αμέριμνα* κι *ευτυχημένα* στα *θερισμένα* *χωράφια* και στ' *αλώνια*, μετά τον *αλωνισμό*. Η *σάρκα* τους δε *μύριζε* «*βουρκίλες*» αφού τα *πτηνά* δεν *βρίσκονταν* σε *παρυδάτια* *μέρη* *στάσιμα* (*έλη*) και δεν *έτρωγαν* *βρύα*. Από εδώ κι η *παροιμία* «*κότα* *χήνα* το *Γενάρη* και *παπί* τον *Αλωνάρη*». Τον *ίδιο* όμως *μήνα* ο *κόσμος* *ευφραινόταν* με τα *δροσιστικά* *αγγούρια*, τα *αντζούρια* και τα *ξελάγγουρα*,

καθώς και με τα ντόπια νοστιμότατα σταφύλια και σύκα. Η παροιμία «Ο Προκόπης κόβει αγγούρια κι η αγια-Μαρίνα σύκα κι ο Ελιάς κόβει σταφύλια, με καλάθια με μαντήλια» βρίσκει τη θέση της εδώ.

Διακοπές: Μετά το τέλος του αλωνισμού ακολουθούσαν οι διακοπές. Επειδή το θέμα είναι μεγάλο, περιοριζόμαστε να πούμε ότι ήταν λιγοήμερες. Π.χ. οι Λιοπεσιώτες (Παιανία) πήγαιναν «του Αγιο-Πανταλήμονα» για τρεις ακριβώς μέρες. Κάθε χωριό είχε το δικό του «στέκι». Οι Σπαταναίοι πήγαιναν στη Λ(ι)ούτσα και στο Λυκουμπούτι, οι Λιοπεσιώτες στην Αλυκή, μέχρι το εικονοστάσι τ' Αη-Νικόλα, οι Μαρκοπουλιώτες στο Πόρτο Ράφτη και στο Αυλάκι, οι Κορωπιώτες στον Αη-Δημήτρη και στη Λουμπάρδα, οι Καλυβιώτες στο Λαγονήσι και στην Ανάβυσσο, οι Κερατιώτες στην Κακή Θάλασσα και στο Δασκαλειό, οι Κουβαριώτες στο Μπρασά. Εδώ, πρέπει να πούμε τη λέξη «κυρίως» εκεί. Γιατί υπήρχαν κι άλλες παραλίες που είναι ανιαρό να τις επαναλαμβάνουμε. Υπενθυμίζουμε ότι οι παραλίες της Αττικής ήσαν τότε έρημες από σπίτια και λουόμενους, απροσπέλαστες οι περισσότερες από δρόμους βατούς για κάρα ή σουστές, καταπράσινες, καταγάλανες, πανέμορφες, πεντακάθαρες... Εξαιρέση αποτελούσαν μερικοί πάσχοντες, συνήθως εύποροι και ηλικιωμένοι, που πήγαιναν για «μπάνια» σε ιαματικές πηγές, κυρίως στα Μέθανα, Λουτράκι και Αιδηψό και λιγότερο στην Υπάτη, Πλατύστομο, Καϊάφα και, μετά το 1936, και στα Καμμένα Βούρλα.

Παρά το ότι το διάστημα από τα τέλη Ιουλίου ως τα τέλη Αυγούστου θεωρείται νεκρό (ή ορθότερα υφέσιμο) από άποψη αγροτικών εργασιών εντούτοις, εργασίες πάντοτε υπήρχαν! Ή τουλάχιστον, βρίσκονταν. Έτσι ανάπαυλα δεν υπήρχε, αφού κι αυτός ο χρόνος ήταν εκμεταλλεύσιμος, για τις παρακάτω δουλειές, όπως:

*Το καθάρισμα των αμπελιών από την (καλοκαιρινή) αγριάδα των αμπελιών ή το καθάρισμα των χωραφιών από τα ζιζάνια (βλ. λ.) και τα κάθε λογής σκληρά αγριόχορτα (όπως τα λιοτρόπια, τα σαρύγγια, τα σπαράγγια, το «μπαρ-ούρ(ι)θι», πικρό σαν το γαλακτερό κολιστάρι, το «μπάρ-ι-σάπεσ(ε)», τ' αγκάθια, τα πουρνάρια, τα θυμάρια, τα «σκίντα», οι «γκορίτσες» κ.ά). Το καθάρισμα γινόταν με άξινα ή τσάπα. Την θυμάμαι αυτή τη δουλειά κι ακόμη τρέμω —όντας γυμνασιόπαιδο ή φοιτητής. Πήγαινα (όπως κι άλλοι ... μελλοντικοί επιστήμονες) για καθάρισμα στα (χωράφια) — λαχίδια τ' Αη-Νικόλα Χαλιδούς και της Αγιά-Τριάδας. (Για όλα τα παρασιτικά φυτά βλέπε τη λέξη ζιζάνια του β' μέρους). Στο ίδιο διάστημα άλλοι, νεαροί ως επί το πλείστο, «φύλαγαν» κοπάδια (κυρίως), από χήνες και πάπιες. Οι γονείς τους έδιναν ένα μακρύ καλάμι στο χέρι κι ένα ξεροκόμματο για να οδηγήσουν το κοπάδι στις γεμάτες από τροφή *καλαμιές* ολημερίς κι ύστερα να το φέρουν στο χωριό νωρίς τ' απόγευμα. Άλλοι πάλι «φύλαγαν τα ζα». Γαϊδούρια, μουλάρια, άλογα, έβοσκαν στα χωράφια ενώ τ' αφεντικά τους έπαιζαν το μεσημέρι χαρτιά ή αφηγούνταν ιστορίες ή έλεγαν αστεία ή αισχρολόγα,*

τονισμένα και φαντασιωμένα από τη σεξουαλική πείνα. Άλλοι πάλι, οικογενειάρχες, είχαν κατασκηνώσει κάτω από ένα δέντρο ή καλύβα — στο «χτήμα» τους και μάζευαν σταφύλια πρώιμα (ποικιλίες) για να τα πουλήσουν, με τα γαϊδουράκια τους, στις «σκλήρες» με τις βίλες της Αγιά-Παρασκευής και στους περαστικούς του δημόσιου δρόμου. Και τι δεν είχε ο Αύγουστος! Ψάρια νόστιμα; Μα, το λέει η παροιμία «Κάθε πράμα στον καιρό του κι ο κολιός τον Αύγουστο». Φρούτα; μα σε επέκταση υπάρχει κάτι που τα λέει όλα: «Αύγουστε, καλέ μου μήνα, νάσουν δυό φορές το χρόνο». Τέλος, οι άντρες πήγαιναν για μιά-δυό μέρες στο βουνό κι έκαναν κούτσουρα για το παράγονι. Έπρεπε να βιαστούν. Ο Σεπτέμβρης κι ο χειμώνας είναι γεμάτοι από δουλειές...

Δ'. Δουλειές φθινοπωρινές

Ο τρύγος κοντοζύγωνε, ερχόταν..., απειλητικός κι ανυπόμονος. Έπρεπε να «μαζευτούν» οι δουλειές της προπαρασκευής τού. Να βγουν δηλαδή τα (οινο-)βαρέλια από τις αποθήκες, νάρθει ο βαρελάς να τα ανοίξει, για να φύγει η λάσπη. Ακολουθούσε η επιθεώρηση της ντούγας, της τάλιας, το ξεφούντωμα των βαρελιών, το ξύσιμο, το φούντωμα και το στιφάρισμα (οι πεπονθότες των παραπάνω εργασιών μαρτυρούν) και η μεταφορά των βαρελιών στη θέση τους, στην αποθήκη. Δουλειά όχι και τόσο εύκολη, για το ρόλο της στενής πόρτας και της τοποθέτησης των βαρελιών, ιδίως εκείνων «της απάνω σειράς» — της υπερκείμενης δηλαδή, του «πρώτου όροφου» (γιατί, όχι συχνά, υπήρχαν κι άλλοι). Παράλληλα, ένας άλλος κόσμος επιθεωρούσε και ξεχώριζε τη στερεότητα στα κοφίνια και στα κοφάκια, που είχαν «διαχειμάσει» στο πατητήρι. Και τα μεν άχρηστα, τα έκαιγαν την ημέρα του Σίρ(άγιο)—Μελέτη. Τα γερά, όμως, έπρεπε να απαλλαγούν από τις σκόνες, τα σάλια των σαλιγκαριών (που τα είχαν φυλάξει μέσα σ' αυτά, σκεπασμένα μ' ένα τσουβάλι για να «μη φύγουν», βάζοντάς τους θυμάρι και ρίγανη για να φάνε και για να ευωδιάζει η σάρκα τους, πριν ξεράσουν χώμα και πωματιστούν), αλλά κι από τις κοπριές που κουβαλούσαν με τα κοφίνια από το σταύλο στα αμπελοχώραφα ή ακόμη κι απ' το λάδι που είχαν αφήσει οι ελιές στα κοφίνια, κατά την εποχή της συγκομιδής. Έτσι, ο καθαρισμός των «γερών» κοφινιών περνούσε τώρα από πλύσιμο, μέσα σε γεμάτες νερό γούρνες και με τη βοήθεια εγχώριων σκουπών από αγκαθατά αγριοθύμαρα. Κι ύστερα στέγνωμα στον ήλιο ανάποδα (με τον πάτο τους προς τ' απάνω).

Στο μεταξύ, ο νοικοκύρης του σπιτιού είχε κι άλλες έγνοιες. Να ειδοποιήσει το ρετσινιάρη για την ποσότητα του ρετσινιού (ή της ρετσίνης) πού ήθελε για τα βαρέλια της αποθήκης του (καμιά φορά είχε παρατηρηθεί έλλειψη και χρειαζόταν προνοητικότητα για τούτο το τρομερά δύσκολο στο καθάρισμα του σώματος και των ενδυμάτων προϊόν των πεύκων). Και λέμε ανεξίτηλο, αφού ο λαός το ξέρει και το λέει «του την κόλλησε τη ρετσινιά»

— εννοώντας ότι τον στιγμάτισε ανεξίτηλα. Τέλος πάντων, ο νοικοκύρης έπρεπε να πάει στο μπακάλη για να παραγγείλει «τόσα» κουτιά (ξύλινα σαν καφάσια) ρέγγες, τόση ποσότητα από ρύζι, ξερά φασόλια, φακές, ρεβύθια, ξερό μπακαλιάρο, τόσες οκάδες σαλιγγάρια «κρητικά» (μικρά), ή «μαραθωνίτικα» (μεγάλα, μαυροκίτρινα), τόσα «μπακέτα» μακαρόνια. Έπρεπε να τα πάρει «από πριν» — γιατί καμιά φορά παρατηριόταν έλλειψη. Έστερα, να πάει τ' αλογομούλαρα στον αλμπάνη για πετάλωμα, να ξαναβρεί τους εργάτες, τον αραμπατζή και τους πατητάδες και να σιγουρευτεί. Για το «τσαμπουριάρη» — τον άνθρωπο που έπαιρνε τα *τσάμπουρα* (τσίπουρα) — δέν πολυνοιαζόταν, επειδή ήσαν πολλοί αυτοί που τα ζητούσαν. Όμως, έπρεπε να κάνει «πολιτική». Να δώσει «τόσα κάρα» στον ένα, «τόσα» στον άλλο και «τόσα» — από υποχρέωση — στον καλοπληρωτή ή στον (συνήθως) κακοπληρωτή συγγενή, για να γεμίσει αυτός τους *λάκκους* του δικού του (σουμο) *καζανιού* και να χορτάσει λεφτά από τη *σούμα*. Αφήνουμε τις επισκέψεις του *μουστερή*, του δεύτερου *μουστερή*, του *κουμπάρου* από την Αθήνα και ... Σίας, που έρχονταν μ' άδεια χέρια και στομάχι, για να φάνε χωριάτικο κοτόπουλο και πίτες, και να φύγουν φορτωμένοι με, μούστο, μουσταλευριές και μουστοκούλουρα, με χωριάτικο ψωμί και φρέσκα αυγά. Αλλά και με τυρί «που πήξαμε από τις κατσίκες μας, με ελιές δικές μας, με μύγδαλα από τις μυγδαλιές μας, με μέλι δικό μας, του Υμηττού». Αυτά τα ολίγα.

Ο τρύγος άρχιζε, στην εποχή των παππούδων μας, μέσα Σεπτέμβρη, «του Σταυρού» (με το παλαιό ημερολόγιο). Στην ίδια πάνω-κάτω ημερομηνία (με το νέο ημερολόγιο) αρχίζουν και οι νεότεροι. Ο λόγος δεν είναι ότι άλλαξαν οι κλιματολογικές συνθήκες αλλά το ότι τελείωναν και οι τότε και οι τώρα τον τρύγο στις ίδιες ημερομηνίες. Και τούτο γιατί, παρά τη σημερινή μεγαλύτερη παραγωγή, οι δουλειές «μαζεύονται» πιο εύκολα, χάρη στα μηχανικά επιτεύγματα. Η μεταφορά των σταφυλιών π.χ. δεν γίνεται σήμερα με σούστες, αλλά με αυτοκίνητα. Επίσης και η έκθλιψη των σταφυλιών όχι στο παραδοσιακό πατητήρι, αλλά στις αυτόματες μηχανές. Η άντληση και μεταφορά του μούστου, για το γέμισμα των βαρελιών στις αποθήκες, δεν γίνεται πια με τους τενεκέδες αλλά με μηχανές που στέλνουν το γλεύκος, κατευθεία στις οινοδεξαμενές. Έτσι, κερδίζεται (μειώνεται) χρόνος. Και κόπος. Όμως, εμείς θα ξαναγυρίσουμε πίσω, στα παλιά... (για τον τρύγο αποκλειστικά, βλ. «ΣΥΜΒΟΛΗ», έκδ. Επιμ. Συλλόγου Παιανίας, τεύχ. 5 (1979), σ. 19-25).

Ο κάθε εργάτης λοιπόν, με ένα κοφάκι «έπαιρνε» τη δική του *τράβα*. Όταν γέμιζε το κοφάκι από σταφύλια και *κουδούνια* πήγαινε να το αδειάσει σε ένα από τα δύο κοφίνια, τα οποία ήσαν δεμένα στο σαμάρι του γαϊδουριού που ακολουθούσε τους τρυγητές (όταν τούτοι δω βρίσκονταν μακριά από τον καρόδρομο). Αλλιώς, τα άδειαζε στα κοντινά κοφίνια του δρόμου, που τα είχε αφήσει άδεια και που θα τα 'παιρνε γεμάτα ο παραγωγέας με τη σούστα, για να τα πάει στο πατητήρι. Η εξέλιξη της μεταφοράς έχει ως εξής: Παλαιά

(πριν απ' τον αιώνα μας) η μεταφορά των κοφινιών γινόταν με το γάιδαρο (δύο κοφίνια, δεμένα στα πλάγια του σαμαριού = ένα *φόρτωμα*, ο κάθε δρόμος). Αργότερα —από τα τέλη της δεκαετίας του 1910— με κάρα, που «έπαιρναν» δύο-τρεις *βούτες* ή, λίγο αργότερα, 6-8 κοφίνια. Από τότε και μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του '50 με σούστες, που έπαιρναν (είχαν χωρητικότητα μεταφοράς) 9-11 και καμιά φορά ως 14 κοφίνια (που έμπαιναν στον «κατρέφτη» της σούστας ή στις «σκάλες») όταν ο δρόμος ήταν ίσιος και το ζώο δυνατό ή όταν υπήρχε *γεντέκι*.

Όπως κι αν έχει, ο μεταφορέας ξεφόρτωνε τα γεμάτα με σταφύλια κοφίνια βάζοντας στο κεφάλι του ένα τσουβάλι φτιαγμένο σαν *κατσούλα*, ώστε το ελεύθερο μέρος να πέφτει στις πλάτες του, ή καμιά σιγούνα της γιαγιάς. Αιτία γι' αυτό ήταν να μη «φαγωθούν» οι ώμοι του από την τραχιά επιφάνεια του κοφινιού. Απόθετε ένα-ένα τα κοφίνια στη *ριχταριά*, το ένα πλάι στο άλλο, κι από εκεί τα έπερνε και έριχνε τα σταφύλια στο πατητήρι, με τάξη. Στο μεταξύ είχε βάλει στο ζώο το *σανοτσούβαλο* για να φάει, έπαιρνε από την κυρά ένα μεξέ κι ένα-δύο ποτήρια κρασί, (εκτός από το δεύτερο δρόμο γύρω στις έντεκα, που έτρωγε καλά, «για μεσημέρι»). Μετά έπαιρνε το ταγάρι(α) με ψωμί, ρέγγες, κρασί, φέτα, ντομάτες ή φαί ζεστό ή τηγανιτές μαρίδες στο *καπακλί*, για τους τρυγητές. Ύστερα, στο σπίτι (ή στο δρόμο, σε κάποιο πηγάδι) πότιζε το ζώο με τον κουβά, γέμιζε το *ασκόπουλο*, έσβυνε κι ο ίδιος τη δίψα του και πήγαινε πάλι στ' αμπέλι για να ξαναφορτώσει.

Οι πατητάδες, στο μεταξύ, είχαν πατήσει το «τρίτο πόδι» και, μετά το *σωρό*, έβαζαν τα πατημένα σταφύλια στη *στυφιλιιά* (ή συφιλιιά, ή στροφιλιιά), για έκθλιψη. Ο μούστος έτρεχε στο *πουρλάκι* όπου στο μεταξύ είχε μαζευτεί το «*πρόγουρο*». Για να είναι ο μούστος καθαρός, απαλλαγμένος δηλαδή από ρόγες, τσαμπιά, τσίπουρα τοποθετούσαν, στο έξω στόμιο εκροής, το *δίχτυ*.

Όταν γέμιζε σχεδόν το πουρλάκι από μούστο, ερχόταν το κάρο (παλαιότερα) ή το αυτοκίνητο που θα «πήγαινε το πράμα» στο μουστερή στην Αθήνα. Ένας πατητής αντλούσε το γλεύκος με το *μέτρο*, μετρώντας φωναχτά πόσα μέτρα (ή, σπανιότερα, και για μικρές ποσότητες, πόσες *μπότσες*) άντλησε από το λάκκο φτάνοντας στις *τάλιες*, ωσότου γεμίσει σχεδόν το βαρέλι μέχρι, το πολύ, ένα *τσεπίρι* κάτω. Κι αυτό γιατί ο μούστος, που χτυπιόταν κατά τη μεταφορά στην Αθήνα, άφριζε και χυνόταν έξω. Ότι μούστος περίσσευε στο πουρλάκι, τον έριχναν (απογοιόμιζαν) στα βαρέλια της αποθήκης. Ύστερα, έπλεναν με νερό και καθάριζαν με *σκούπες* το πατητήρι και τέλος το πουρλάκι, προσέχοντας να μην έχει *θυμό*, γιατί αυτός που θα έμπαινε να το πλύνει κινδύνευε «να λιγοθυμήσει ή να σκάσει».

«Έδινε ο Θεός» και κάποτε τέλειωνε ο τρύγος. Έπρεπε τώρα, με το τελευταίο μούστο, να γίνει το απογοιόμισμα των βαρελιών, να πλυθεί το πατητήρι, τα εργαλεία, τα «ρουχικά» που είχαν γίνει σαν πετσί από το μούστο, τα κοφάκια και τα κοφίνια (να είναι έτοιμα για τον ελαιόκαρπο), να

σκουπιστεί η αποθήκη και η αυλή από τα τσίπουρα, να φτιάξουν πετιμέζι αρκετό (μήπως χρειαζόταν, αντί της δαπανηρής ζάχαρης, όταν ο μούστος δεν είχε *γράδα*). Εξάλλου ένας άνθρωπος, αποκλειστικά απασχολημένος, αντλούσε με το μαγγάνι νερό από το πηγάδι το οποίο και κουβαλούσε για το πλύσιμο όλων εκείνων των αντικειμένων που είχαν ποτιστεί από το μούστο. Κι όλα αυτά «μάνι-μάνι» γιατί έπρεπε να καθαριστεί και ο σταύλος, να κουβαληθεί η κοπριά και να αποθεθεί σε σωρό, στ' αμπελοχώραφα. Ύστερα, έπρεπε να πλυθεί η σούστα και το κάρο, *το αμάξι* και *το φαϊτράκι*, να επιθεωρηθούν τα *χάμουρα* και τα σαμάρια των ζώων, αλλά και να πλύνουν, να ξυστρήσουν και να πεταλώσουν τ' αλογομούλαρα. Βιάζονταν, όπως κι οι γυναίκες, που *τώρα* έπρεπε να βγάλουν τα χειμωνιάτικα ρούχα από τις κασέλες, να τα επιθεωρήσουν για κανένα ράψιμο κουμπιού, κανένα μάλωμα, κανένα σιδέρωμα. Κι ύστερα, να κατέβουν από τη στοιβα τα χράμια, *οι προκόβες*, τα κυλίμια, οι κουρελούδες... Βιάζονταν, και με το δίκιο τους. Γιατί οι πρώτες ελιές (*χαμάδα*) είχαν πέσει στο έδαφος και έπρεπε (όλο «έπρεπε» — έπρεπε να γίνει τούτο, έπρεπε να γίνει κείνο, έπρεπε — έπρεπε, επειδή...), αλλιώς θα τις σάπιζαν τα νερά ή θα τις έπαιρνε το ποτάμι, από τις (επερχόμενες) δυνατές βροχές. Κι όλα αυτά, τις λίγες μέρες που μεσολαβούν μεταξύ τέλους του τρύγου και αρχής της συγκομιδής της ελιάς (τέλη Σεπτέμβρη ως μέσα Οκτώβρη).

Λέμε «κι όλα αυτά» — αλλά δεν ήταν μόνο αυτά. Γιατί τώρα, στο τέλος του τρύγου έπρεπε να γίνουν μερικά πράγματα από τις γυναίκες του σπιτιού, τα εξής:

Κρεμούσαν τα σταφύλια στο χαγιάτι ή στο πατητήρι. Τα σταφύλια αυτά τα είχαν ξεδιαλέξει από το πατητήρι ή τα είχαν παραγγείλει στους εργάτες να τα κόψουν με τη βέργα. Έτσι κρεμασμένα διατηρούνταν μέχρι τα Χριστούγεννα. Το ίδιο έκαναν και για τα ρόδια και τα κυδώνια. Όλα αυτά τα αποκαλούσαν «*κρεμαστάρια*».

Να φτιάξουν σταφίδα ή ξερά σύκα για το χειμώνα. Τα σταφύλια τα περνούσαν πρώτα σε *αλισίβα* κι ύστερα τα 'λιάζαν, γυρίζοντάς τα πού και πού. Το ίδιο και τα σύκα, αλλά χωρίς αλισίβα και με περισσότερο λιάσιμο. Η τελική ξήρανση γινόταν σε φούρνο με λίγη *πύρα*, «ίσα-ίσα να στεγνώσουν». Κι ύστερα, η ξερή μουσταλευριά, που γινόταν από το αφυδατωμένο και αποξηραμένο χυλό, το *κιούλι*. Χώρια το πετιμέζι, το γλυκό κρασί για τη Θεία Κοινωνία.

Όσοι είχαν τσιτζίφιές, μάζευαν τον καρπό, ο οποίος διετηρείτο έτσι κατά το χειμώνα. Το ίδιο και για τα ξυλοκέρατα (*χαρούπια*) και για τα ήμερα βαλανίδια (σε αντιδιαστολή με τα άγρια, εκείνα του πριναριού). Κι ύστερα οι ελιές, τσακιστές ή χαρακαωτές ή ξυδάτες, θρούμπες ή μαζεμένες (συρρικνωμένες) από το χοντρό αλάτι, σαν θρούμπες.

Παραλείπουμε τον πελτέ, τον τραχανά και τα χειροποίητα ζυμαρικά, που

γίνονταν το καλοκαίρι ή, καλύτερα, τις ζεστές μέρες του χρόνου. Οπωσδήποτε και τότε ήταν (με το παλιό ημερολόγιο) καλοκαίρι, αφού ο λαός λέει «αη-Δημητράκη, μικρό καλοκαιράκι».

Για τις δουλειές γενικά των ανθρώπων του σπιτιού, ο αναγνώστης παραπέμπεται στον πίνακα II του κειμένου.

Έτσι, κλείνοντας τον κύκλο των εποχιακών εργασιών, φτάσαμε στο τέλος των ετήσιων εργασιών του παλιού Μεσογείτη και της Μεσογείτισσας. Η ευχή όλων αυτών των εργασιών, όποιες κι αν ήταν, ό,τι κι αν απέδωσαν, ήταν μια και στερεότυπη: «καί του χρόνου, με υγεία».

*

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ
ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΕΙΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
ΤΟΥ ΣΠΙΤΙΟΥ (πριν από το 1950)

Εργασίες καθημερινές

Σκούπισμα της αυλής και του δρόμου που αντιστοιχεί στην έκταση του σπιτιού. Δουλειά των γυναικών, ιδιαίτερα των νέων. Κατάβρεγμα, ιδιαίτερα στους ζεστούς μήνες.

*Τάισμα των οικιακών ζώων (πτηνά και τετράποδα). Πότισμα αυτών σε *λοτσάρι* (ρηχή πέτρινη κοιλότητα) ή γούρνα.*

Πότισμα λουλουδιών και δέντρων, με άντληση νερού από το πηγάδι και μεταφορά του με κουβάδες ή τενεκέδες (γυναίκες, κυρίως).

Προμήθεια καλού (όχι σκληρού) νερού για πόση και βράσιμο, ιδιαίτερα οσπρίων (γυναίκες, κυρίως).

Αγορά τροφίμων από το μπακάλη, μανάβη και κρεοπάλη (αρμόδιος ο παππούς).

Κέντημα ή πλέξιμο (ιδιαίτερα, η κόρη).

*Αργαλειός. Βαμβακερά ή μάλλινα. Για πουκάμισα, *τίρκια*, κουρελούδες, *καραμελά* κ.ά. (έργο της νέας νοικοκυράς, περισσότερο).*

Γνέσιμο, φούρκα και αδράχτι. Σπάσιμο μαλλιού (η γιαγιά).

Διαλογή οσπρίων από ξένα σώματα-πέτρες κλπ. (των γυναικών ιδιαίτερα).

Μαγείρεμα και πλύσιμο ειδών εστίασης (νύφη και πεθερά).

Ντύσιμο και πραινό παιδιών, πριν από το σχολείο (μάννα).

Συγκέντρωση αυγών από τα κοτέτσια (γυναικών).

Εργασίες εβδομαδιαίες ως μηνιαίες

Ζύωμα ψαμιού. Άναμα φούρνου και επίβλεψη (νύφη ή μάννα).

Μεταφορά σταριού στο μύλο, για άλεσμα. Επιστροφή του αλευριού, την επόμενη (πατέρας).

Ψώνια έκτακτα (άφιξη πλανόδιου ψαρά ή οπωροπώλη κ.ό.) (αρμόδιος ο άντρας ή ο παππούς).

Μεταφορά από τον ακάλυπτο χώρο ξύλων ή κλημάτων σε εσωτερικό χώρο ή χαγιάτι, για να μη βραχούν (άνδρες ή γυναίκες).

Επιδιόρθωση ρουχιισμού (κουμπιά, μαντάρισμα, ράψιμο, μπάλωμα). Πλύσιμο σκουτιών, λοιπών ελαφρών ειδών, σιδέρωμα (η νοικοκυρά).

Εργασίες εποχιακές ή περιοδικές

Σκάψιμο, λίπανση, φύτευση ή σπορά και πότισμα παρακείμενου γρασιδότοπου με τα κυριότερα είδη (κρεμμύδια, σκόρδα, κουκιά, σπανάκι, ραπανάκια, μαρούλια, αγγινάρες, άνιθο, μαϊντανό, κάρδαμο) και σχεδόν καθημερινή επιστασία, όπως από ενδεχόμενες καταστροφές από παιδιά, κατσίκες, αλλά και αρρώστιες ή ζιζάνια. Σκάλισμα

και αραιώμα. Από το χειμώνα ως το τέλος της άνοιξης (Δουλειές του παππού, κυρίως). *Μεταφορά προβατίνας* με αρνί ή κατσίκας και σπανιότερα ιπποειδών στο παρακείμενο θερισμένο χωράφι, για βοσκή. Δέσιμο με σκοινί. Αντίστροφη κίνηση το λυκόφως. Από Μάη ως Ιούνιο κι αργότερα (εργασία του παππού ή της γιαγιάς).

Επίβλεψη μάντρας από γκρέμισμα (κατσίκια, παιδιά, βροχές) και επιδιόρθωση του τοίχου από ξερολιθιά. Όλες τις εποχές (έργο του παππού).

Συλλογή φρούτων και άλλων καρποφόρων δέντρων των διαφόρων κτημάτων (αμύγδαλα, αχλάδια, σταφύλια, σύκα, χαρούπια, ήμερα βελανίδια, ρόδια, τζουτζούφια). Κυρίως το καλοκαίρι και το φθινόπωρο. *Μεταφορέας*, ο γάιδαρος (συνεργασία παππού και εγγονού).

Μικρός αλωνισμός στην αυλή του σπιτιού. Χτύπημα και λίχνισμα κουκιών, ρεβιθιών, φάβας. Το καλοκαίρι (όλοι, μικροί-μεγάλοι, του σπιτιού).

Δεματικά. Τίναγμα βρίζας για να παρθούν οι σπόροι. Μούσκεμα του καλαμιού της σε γούρνες — για να γίνουν ευλύγιστες. Πάτημα, πλέξιμο, τοποθέτηση δεματικών σε υγρό τσουβαλόπανο. Δουλειά του Μάη και Ιούνη (έργο του βοηθητικού προσωπικού).

Παρασκευή φέτας κ.ά. από το γάλα των κατοικιδίων. Βράσιμο ελαφρό, πυτιά, πήξιμο. *Μεταφορά* σε τσαντήλες, κρέμασμα. Επίσης, γιαουρτιού. Τις εποχές γαλακτοφορίας και πάντοτε στις νηστείες (επειδή νήστευαν, για να μη πετάξουν το γάλα) (ασχολίες της νύφης και της πεθεράς).

Συλλογή και ξήρανση, σε πλεξάνες ή από κλαρί ή ελαφρά στο φούρνο, για το χειμώνα κρεμμυδιών, σκόρδων, ροδιών, σταφίδας, σταφυλιών. Επίσης, παρασκευή ξερής μουσταλευριάς, αλλά και στραγαλιών, από εμβροχή, αλάτισμα και φούρνισμα ρεβιθιών. Φίλημα της γιαγιάς σε μικρούς συγγενείς της. Το καλοκαίρι και το φθινόπωρο (δουλειά των γυναικών του σπιτιού).

Σπάσιμο του σταριού στη μόκρα, παρασκευή τραχανά και ξήρανση. *Παρασκευή ζυμαρικών* με αυγά και γάλα, όπως χυλοπίττες, μανέστρα (=κριθαράκι), μακαρόνια χειροποίητα (νύφη και πεθερά).

Άδειασμα κατάλοιπου λαδιού (μούργα). Παρασκευή σαπουνιών όλες τις εποχές, εκτός από χειμώνα (δουλειά της νοικοκυράς).

Συλλογή: σαλιγγαριών (πρωτοβρόχια), σκάψιμο για βολβούς (άνοιξη), μάζεμα άγριων χόρτων (χειμώνας-αρχές άνοιξης) ή *σπαραγγιών, βλασταριών βρούβας* και μανιταριών του γένους μορχέλλα (άνοιξη) (ασχολίες αντρών και γυναικών):

Φύλαξη και ελεύθερη βοσκή μόνυχων οικ. ζώων (γαϊδούρια, μουλάρια, άλογα) στα θερισμένα χωράφια και πότισμα. Ιούνιος-Ιούλιος (από νέους και άντρες).

Παρασκευή ελαιών. Διαλογή, τοποθέτηση σε κιούπια ή κάδες, αρμύρα. Χαράκωμα ή τσάκισμα, ανάλογα με τις ελιές. Χειμώνας (δουλειά των γυναικών).

Φύλαξη ολόημερη κοπαδιών από γαλιά ή (σπανιότερα) χήνες, σε αγρούς, κατά τον Μάη-Ιούνη (έργο των εφήβων).

Γλυκά αγιοβασιλιάτικα, τηγανίτες σε ονομαστικές γιορτές ή γενέθλια ή άλλο χαρούμενο γεγονός. Ψωμιά με κεντήματα, Πάσχα (Μάρτης) και κοσόνες. Χριστόψωμα και πρόσφορα (δουλειά της νοικοκυράς).



ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ ΛΕΞΕΩΝ — ΟΡΩΝ ΤΟΥ ΚΕΙΜΕΝΟΥ

Αγριάδα (η): το αγρόπυρον το έρπον (*Agropyrum repens*). Πόα με λευκούς, καλαμοειδείς, υπόγειους, έρποντες βλαστούς με ρίζες. Το φυτό ανέρχεται στην επιφάνεια και φτάνει σε ύψος μέχρι ενός μέτρου αλλά και σε βάθος «μέχρι το γόνατο». Ζιζάνιο δυσκολοπολέμητο.

Αζούμα (η): η ρόκα (*Eruca sativa*).

Αητονύχι: ποικιλία επιτραπέζιου, κίτρινου, τραγανού, μακρόστενου ωοειδούς-ατρακτοειδούς σταφυλιού, με ελαφρά κάμψη του ελεύθερου άκρου του. Παλαιότερα, λόγω της ομοιότητάς του (μέγεθος, σχήμα) αποκαλείτο στ' αρβανίτικα «χέρδε-ι-γκέλιτ» δηλ. όρχεις του πετεινού.

Αθέρας (ο): το αγκαθωτό μέρος των δημητριακών, το άγανο.

Ακλατσάδες: Δεν υπάρχει ενικός. Πρόκειται για τις μικρές πράσινες, τσακιστές επιτραπέζιες ελιές. Η παρασκευή τους άρχιζε λίγο πριν από τον τρύγο, για να τρώει το σπίτι και το προσωπικό. Διάλεγμα, τσάκισμα των ελιών και παραμονή στο νερό, για να φύγει «η πίκρα» τους, η πικρίλα. Ύστερα, αλάτισμα και τοποθέτησή τους σε κιούπι, με μια πέτρα ομαλή πάνω τους «για να καθήσουν». Από κει τις έβγαζαν και σεβρίριζαν, με ή χωρίς ρίγανη. Δεν διατηρούνται πολύ (γύρω στον ενάμισο μήνα) γιαυτό και η παρασκευή τους επαναλαμβάνεται κάθε τόσο.

Αλέτρι: το γνωστό μας αρχαιότατο εργαλείο, το άροτρο. Αντικαταστάθηκε στα μέσα του αιώνα μας από τα μηχανικά άροτρα. Αρχικά όλο ξύλινο, έπειτα με σιδερένιο υνί (κουτσούρα) αργότερα εξ ολοκλήρου σιδερένιο. Οι παλαιότεροι το ξεχώριζαν: α) σε μονό, όταν συρόταν με ένα ζώο (το βάθος της αροτρίωσής του έφτανε στους 20 με 25 πόντους), και β) σε διπλό, όταν συρόταν από δύο ζώα, δηλαδή το κύριο με χαλινό και το βοηθητικό (γεντέκι), χωρίς χαλινό. Το διπλό αλέτρι είναι μεταγενέστερο και είχε τα εξής πλεονεκτήματα: το κάθε ζώο τραβούσε πιο ξεκούραστα, «περπάταγε» δηλαδή πιο γρήγορα, κερδίζοντας έτσι και κόπο και χρόνο δουλειάς. Επίσης, το υνί πήγαινε ίσια και βαθύτερα, ξεριζώνοντας ευκολότερα τα σκληρά ζιζάνια και διευκολύνοντας τον αγρότη σε μη στάθμευση ενώπιον εμποδίων και σε κόπους από τους χειρισμούς, στην υπερέπδηση δηλαδή των δυσκολιών.

Αλισίβα (η): βρασμένο νερό με στάχτη, σταχτόνερο. Το υπερκείμενο χρησιμοποιούταν για πλύσιμο ρούχων κυρίως, αλλά και για την παρασκευή (ξηρή) σταφίδας.

Αμπελοφάσουλο: η βίγνα η σινική (*Vigna sinensis*). Λέγεται και φασόλι μαυρομάτικο, σπανιότερα γυφτοφάσουλο. Οι παλαιοί Μεσογείτες τα έλεγαν φασούλια (από το αλβαν. *fasulja*) ενώ τα κοινά άσπρα φασόλια (*Faseolus vulgaris*) τα έλεγαν λόπια. Χαρακτηριστικό είναι το ότι οι παλαιότεροι της περιοχής αποκαλούσαν τους Μαρκοπουλιώτες «μπάρκ-φασούλε» δηλ. στομάχια γεμάτα με αμπελοφάσουλα (βλ. Ι. Ηλία, ιερέα «ο Ιερός Ναός Αγ. Ιωάννου Μαρκοπούλου, Αθήνα 1972, σελ. 55).

Αλώνι: ορθογώνιος χώρος για τα θερισμένα δημητριακά και για αλώνισμα. Ορθότερα (άλως), κυκλικός χώρος διαμέτρου 50 ως 60 μ. περίπου, κοντά στα σπίτια (παρυφές) του χωριού, στρωμένος με πέτρες ή χωρίς αυτές (πέτρινο ή χωμάτινο). Μετά την εμφάνιση και το τέλος των αλωνιστικών μηχανών —λόγω ασύμφορης καλλιέργειας— τα αλώνια έγιναν γρασίδια ή οικόπεδα.

Αμάξι: για τον παλιό άνθρωπο του τόπου μου (οι νέοι δεν το γνωρίζουν, επειδή εξαφανίστηκε) μακρόστενο μεγάλο τετράτροχο όχημα που το έσερνε ένα δυνατό ή και δύο υποζύγια. Μετέφερε ανθρώπους και εμπορεύματα στην Αθήνα κι αντίστροφα. Ήταν δηλαδή ένα είδος λεωφορείου. Αργότερα, μετά 1925, όταν το αμάξι αντικαταστάθηκε από το λεωφορείο, χρησιμοποιήθηκε για μεταφορά ρετσινιού κ.ά. και εξαφανίστηκε στη δεκαετία του 1930. Το αμάξι διαφέρει από την άμαξα (καρότσα), το αμαξάκι ή φαϊτράκι (βλ.λ.), το κάρο, τη σούστα.

Αντζούρι: ποικιλία του γνωστού αγγουριού κουκουμής η εδάδιμος (*cucumis sativus*). Εξωτερικά έχει ανοιχτό πρασινοκίτρινο χρώμα, με φλοιό χνουδάτο, ανώμαλο, με επιμήκη επάρματα που εναλλάσσονται με αύλακες. Η σύστασή του είναι σκληρή, οι σπόροι ελαφρώς υποκίτρινοι. Μήκος 20 ως 40 εκατοστόμετρα. Δεν το συγγέουν με το ξελάγγουρο, όπως ονομάζουν το άγουρο, σκληρό, άγευστο, άγλυκο πεπονάκι.

Αξάλι: ξύλινο κοντάρι 2-3 μ., που στο ένα του άκρο έχει καρφωθεί γάντζος, για να αγκαλιάζει τα ψηλά κλωνάρια της ελιάς. Ο εργάτης κουνάει, μ' αυτό τον τρόπο, τα κλωνάρια για να πέσει ο (ώριμος) ελαιόκαρπος.

Ασκόπουλο: ο μικρός ασκός. Από επεξεργασμένο δέρμα ζώου, με συρραφές στα άκρα, ανάλογης χωρητικότητας (από 10 ως 20 οκάδες, μικρά και μεγάλα ασκόπουλα). Για τη μεταφορά νερού στους ξωμάχους. Οι πόροι του επέτρεπαν το «δρόσισμα» του νερού κατά το καλοκαί-

ρι. Εύχρηστο στη μεταφορά, κρεμόταν από το «λαιμό» του σε κάποιον γάντζο του μεταφορικού μέσου (σούστα, κάρο, αμάξι)· ασκόπουλο χρησιμοποιούταν μόνο για νερό, ποτέ για άλλα υγρά (βλ. τουλούμι).

Αυγουλάτο: κίτρινο, στρογγυλό και με μεγάλες ρόγες αρωματικό και τραγανό σταφύλι, παραπλήσιο με το μοσχάτο.

Αχειράνα (η): σχεδόν πάντοτε στο θηλυκό γένος, αντί του αρσενικού.

Βήμα: πρόχειρο, πρακτικό μέτρο μήκους. Με τη λέξη αυτή, σαν μονάδα μέτρησης, εννοούν το διπλό ανθρώπινο βήμα. Ένα τέτοιο (διπλό) βήμα = 1,50 μ. κατά μέσον όρο. Έτσι π.χ. λένε ότι το χωράφι αυτό έχει φάρδος ή μάκρος τόσα (διπλά) βήματα.

Βολοτάρικες: έτσι έλεγαν τις στρογγυλές (σαν βόλο) αυτές ελιές της Άμφισσας.

Βούτα: είδος μεγάλου κάρου, ελαφρά ευρύτερου στο ελεύθερο στόμιο (διαφορά από τη κάρη) διαμέτρου το πολύ 1,2 μ. και ύψους 1 μ., σαν να έχει κόψει κανείς ένα βαρέλι στη μέση. Από το ιταλικό butta.

Βοτάνισμα: το ξεχορτάριασμα του σπαρμένου αγρού, η απαλλαγή του από τα ζιζάνια. Γίνεται με το χέρι (ξερίζωμα) την πρώτη άνοιξη. Το λένε και καθάρισμα (βλ. λέξη ζιζάνια).

Βρίζα: η σίκαλις η σιτηρά (*Secale cereale*) κν. βρίζα. Στη ΝΑ. Αττική, άλλοτε, καλλιεργείτο σε μικρό ποσοστό, αποκλειστικά και μόνο για τα δεματικά (βλ.λ.) και ποτέ για παρασκευή ψωμιού —όπως άλλωστε και σ' όλη την Ελλάδα— σε αντίθεση με άλλες χώρες της Β. Ευρώπης (Σκανδιναβία, Σοβ. Ένωση, Γερμανία κλπ.).

Βρόμη: το φυτό *Avena Sativa* = βρόμη η ήμερη. Καλλιεργείτο στη ΝΑ. Αττική μόνο για τροφή των ιπποειδών, επειδή πιστεύεται ότι είναι «ελαφρότερη» από το κριθάρι. Με εξαίρεση τον αποκλεισμό του 1917 και την Κατοχή, ποτέ δεν έγινε αλεύρι για την τροφή του ελληνικού λαού, όπως σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες, που την χρησιμοποιούν σαν κουάκερ.

Γαλόνη (ή *φτυάρι*): κάτι σαν επίπεδη σέσουλα ή φαράσι, χωρητικότητας 2 περ. οκάδων, που τη χρησιμοποιούσε ο μάστορης (βλ.λ.) για να πάρει το υπερκείμενο λάδι αμέσως μετά την έκθλιψη του ελαιόκαρπου.

Γεντέκι: λ. τουρκική. Το βοηθητικό, το δεύτερο ζώο που έσερνε κάτι (αλέτρι, αμάξι, σούστα) ώστε το κύριο ζώο να μη κουράζεται τόσο. Το γεντέκι ήταν μικρότερο, δεν είχε χαλινό, αλλά ήταν υποχρεωμένο να ακολουθεί το κύριο ζώο, αυτό που οδηγούσε ο αγρότης ή ο μεταφορέας. Το γεντέκι συνεργαζόταν και με άλλα ζώα, αν π.χ. ήταν αλογάκι (ή γαίδαρος) πήγαινε μαζί με άλογο, μουλάρη ή βόδι.

Γκορίτσα (και γκοριτσά): η απιδέα η αμυγδαλοειδής, κν. αγριαχλαδιά, αγρι-
απιδιά, γκορτσά κ.ά. Δέντρο αυτοφυές, πολύ σκληρό σε αρρώστιες
και μεγάλης αντοχής στη ξηρασία. Πάνω σ' αυτό μπόλιαζαν οι
Μεσογειίτες τις διάφορες ποικιλίες της αχλαδιάς. Σ' αυτήν προτι-
μούν οι μέλισσες να αφήνουν τους γόνους. Τα σκληρά αγκάθια της
(σαν σακκοράφες) προξενούν «φαρμακερό» πόνο.

Γκουλιουμάτσες (οι): στον πληθυντικό. Ο χωμάτινος κυκλικός τοιχίσκος
που σχηματίζει με τη τσάπα ο εργάτης γύρω από το κούτσουρο του
αμπελιού (και σε επέκταση οποιουδήποτε δέντρου) με σκοπό τη
συλλογή νερού της βροχής. Υποκοριστικό του γ(κ)ουλιούμες ή
γκουλιουμάκια.

Γούρνα (λαδιού): ορθογώνια(ες) τσίγκινη, πρόσκαιρη αποθήκη, για τη συλ-
λογή του ζεστού νερόλαδου των λιοτριβιών. Στο επάνω (ελεύθερο)
χείλος υπάρχει τρύπα-κάνουλα, για την αυτόματη εκροή της υπερ-
κείμενης στοιβάδας λαδιού. Η απομένουσα λεπτή στοιβάδα «πιάνε-
ται» με ειδική τετράγωνη σέσουλα (το γαλόνη ή φτυάρι) από τις
επιδέξιες κινήσεις των χεριών του «μάστορη».

Γράδα (τα): πάντοτε στον πληθυντικό. Ο βαθμός πυκνότητας (περιεκτικότη-
τας σε σάκχαρα) του μούστου.

Γράδο (το): στον ενικό. Το γλευκόμετρο.

Γύφτος: με αυτή τη λέξη εννοείται: α) ο τσιγγάνος, β) εδώ, στο κείμενο, ο
σιδεράς, ο σιδηρουργός, γ) ο μελαχρινός, ο μελαμψός, όχι όμως ο
μαύρος, ο αράπης.

Δαμασκηνάτες: έλεγαν τις μεγάλες, σε σχήμα δαμάσκηνου, ελιές. Τις έφτια-
χναν χαρακωτές, με ξύδι και λάδι. Σήμερα τις λένε γίγας ή μαμούθ.

Δεμάτι: το δέμα, μια δέσμη σταχυών που «αγκαλιάζεται» με τα στάχυα δεμέ-
να στο μέσο του ύψους τους. Τρία λιμάρια (βλ.λ.) κάνουν ένα δεμά-
τι.

Δεματικό: το χοντρό χορταρένιο σχοινί, μάκρους μιας περίπου οργιάς, πλε-
γμένο από καλάμι βρίζας, που θα δέσει «μια αγκαλιά» στάχυα σε
δεμάτια.

Διβολήματα: το σήκωμα των οργωμένων χωμάτων, που γίνεται τέλη χειμώνα
ως αρχές άνοιξης με το αλέτρι για να ενταφιαστούν, για να ξερα-
θούν τα ζιζάνια αλλά και από το δημιουργούμενο αυλάκι να συγ-
κρατούνται τα νερά της βροχής, ποτίζοντας περισσότερο και διαρκέ-
στερα το κούτσουρο του αμπελιού. Η λέξη, πολύ συχνή στον
πληθυντικό.

Δικέλλι: το σκαλιστήρι (βλ.λ.)

Δικούλι: ξύλινο διχαλωτό ή τριχαλωτό, ανώμαλο πηρούνι, από οζώδη, ξε-
φλουδισμένη και αποξηραμένη ελιά, παρόμοιο αλλά σκληρότερο

και πιο αρχέγονο από το δικράνι. Το χρησιμοποιούσαν για το γύρισμα του πρώτου κοψίματος του καλαμιού των δημητριακών, στο αλώνισμα.

Δικράνι: ο δίκρανος των αρχαίων. Ξύλινο πηρούνι με δύο ενδιάμεσα (τέσσερα σύνολο) πλατιά δόντια. Χρησιμεύει για το λίχνισμα. Ό,τι απομένει, σκουπίζεται με σκούπες από αγκαθωτούς θάμνους. Με το πρώτο αεράκι, αρχίζει το λίχνισμα. Το άχυρο, σαν πιο ελαφρό, πέφτει λιγα μέτρα πιο πέρα ενώ το στάρι, το χώμα κι οι μικρές πέτρες πέφτουν, σαν βαρύτερα, κάθετα, δημιουργώντας έτσι το σωρό. Και το μὲν άχυρο μαζεύεται σε μεγάλα τσουβάλια (σεπέτια) και φορτώνεται για την αχειριώνα του σπιτιού. Ο καρπός όμως παραμένει στο αλώνι. Πρέπει να διαχωριστεί από τις πέτρες και τα χαλίκια, που γίνεται με το δριμόνι.

Δίχτυ: μεγάλο, πλατυσμένο και βαθύ σουρωτήρι, σε σχήμα σαν τις σημερινές πλαστικές σακκούλες, με δύο «αυτιά», που τοποθετιόταν στο στόμιο εκροής του μούστου, ώστε το γλεύκος να χύνεται καθαρό στο λάκκο συλλογής, στο πουρλάκι.

Δριμόνι: πρόκειται για ένα τεράστιο κόσκινο, (που οι τρύπες του συρμάτινου πλέγματος είναι τέτοιες, ώστε να περνάει ο καρπός και να μένουν οι πέτρες, από μέγεθος ρεβιθιού και πάνω. Σε ένα σημείο της περιφέρειάς του έχει προσδεθεί ένα στυλιάρι (έτσι ώστε να είναι κάθετο προς το έδαφος ενώ το δριμόνι παράλληλο). Από το αντίθετο ακριβώς άκρο της πρόσδεσης, στέκει όρθιος ο εργάτης ο οποίος το κουνάει μια προς το στήθος του και μια το απωθεί, σαν να κάνει πρόπτωση και πρόταση των χεριών, συνέχεια.

Δραπάνι: το δρεπάνι, το δρέπανον. Αξιοσημείωτο είναι ότι το στα βόρεια της Ηγουμενίτσας ακρωτήριο προφέρεται Δράπανον και το όνομα της αρχαίας πόλης Δρέπανον στη Σικελία λέγεται από τους Ιταλούς Δραπάνι (Τραπάνι-Τράπανι-Τραpani).

Δρόμος: το «πήγαινε-έλα», το φόρτωνε-ξεφόρτωνε (κοφινιών, δεματιών) είτε με γάιδαρο (παλαιότερα, με ένα κοφίνι ή με τρία δεμάτια «εκατέρωθεν» του σαμαριού) είτε με σουστά (μεταγενέστερα, και με περισσότερα δεμάτια ή κοφίνια). Όταν κάποιος (ανάλογα με την απόσταση, το ζώο ή την κατασκευή του δρόμου) «έκανε» τρεις ή πέντε δρόμους, σήμαινε ότι πήγε άδειος και γύρισε φορτωμένος στο χωριό τρεις ή πέντε φορές. Οι ελάχιστοι ημερήσιοι δρόμοι σουστάς (για σταφύλια ή δεμάτια δημητριακών ήσαν: όχι λιγότεροι από δύο (όταν το χωράφι ή το αμπέλι βρίσκονταν μακριά από το σπίτι) και όχι περισσότεροι από πέντε (όταν το χωράφι ή τ' αμπέλι βρισκόταν κοντά).

Δροσό (το): Η πρωινή δρόσος, τα επικαθήμενα σταγονίδια υδρατμών (δρο-

σοσταλίδες) στα φύλλα (και στο νοτισμένο έδαφος) κατά τη διάρκεια της νύχτας.

Είρα (η): η αίρα. Αγρωστοειδές φυτό, παράσιτο των σιτηρών, του γένους Λόλιον. Κυρίως το Λ. το πολυετές (*Lolium perenne*) ή, ακόμη, και το ιταλικόν (*L. italicum*), ημιάγριο, προερχόμενο από το καλλιεργήσιμο.

Ζα: αντί ζάα. Εύχρηστο, μόνο στον πληθυντικό. Τα κτήνη (άλογα, μουλάρια, γαϊδούρια).

Ζευγάρι: μέτρο μεγάλης έκτασης γης. Ο όρος είναι ασαφής, επειδή καθοριζόταν ανάλογα με τις περιοχές (σαντζάκι, νομός) και ίσως και με τις εποχές. Για τη Μεσογαία τουλάχιστο (ναχιές, επαρχία) ένα ζευγάρι αντιστοιχούσε σε τριακόσια πενήντα στρέμματα (τουρκοκρατία). Από την απελευθέρωση κι έπειτα, ένα ζευγάρι ισοδυναμούσε με διακόσια στρέμματα, ενώ ένα βασιλικό ζευγάρι αντιστοιχούσε σε χίλια στρέμματα. Λέμε ότι ο όρος είναι σχετικός, επειδή η μέτρηση γινόταν με βήματα και δεν λαμβάνονταν υπόψη οι πτυχώσεις του εδάφους, κάτι που με τα σύγχρονα όργανα μέτρησης δείχνει μεγάλες διαφορές. Τέτοιες, που μπορεί να φτάσουν ακόμη και ως το 10% πιο πάνω ή κάτω (± 10) από εκείνο τον αριθμό της έκτασης που καθόριζαν στις πράξεις τους οι (παλαιοί) νοτάριοι. Ακόμη και στα χρόνια μας, έχουμε προσωπική πείρα ότι και αυτό το ένα στρέμμα, χωρίς μετροταινία και σχεδιάγραμμα και με τη γραφή «ως έγγιστα», έβγαινε μέχρι 20% «πλέον ή έλαττον» από τις σημερινές μετρήσεις. Και, για να εξαντλήσουμε το θέμα θυμάμαι ότι, πριν από μισό αιώνα, υπήρχαν για μεγάλες εκτάσεις ειδικοί, οι καλούμενοι «εχτιμητές» — που με το μάτι υπολόγιζαν τη διαπραγματευόμενη έκταση. Οι οποίοι εκτιμητές, εδώ που τα λέμε, δεν έπεφταν πολύ έξω (όχι περισσότερο από $\pm 6-8\%$) σε μια έκταση τεράστια, και τις περισσότερες φορές ανώμαλη, λοφώδη, πολύπτυχη.

Ζιζάνια: με τη λέξη αυτή εννοούνται τα ενοχλητικά, ημιάγρια και κυρίως άγρια «χορτάρια» (βότανα και θάμνοι) που έχουν την τάση να καταλαμβάνουν όσο περισσότερη έκταση μπορούν αδυνατίζοντας έτσι, με τις ρίζες τους, το έδαφος και δι' αυτού όσα μέλλουν να σπαρούν ή φυτευθούν (αγροί) ή όσα ήδη έχουν σπαρεί ή φυτευθεί (δημητριακά, αμπέλια, μπουστάνια κλπ.). Στην πρώτη περίπτωση η απαλλαγή τους γίνεται με τα οργώματα και το καθάρισμα των αγρών. Στη δεύτερη περίπτωση η απαλλαγή τους τελείται για μεν τα σπαρτά με το βοτάνισμα, για δε τα αμπέλια με τα διβολήματα και τα σκορπίσματα.

Τα ζιζάνια προέρχονται από ένα ετερογενές πλήθος εκπροσώπων του φυτικού βασιλείου. Εδώ αναφέρονται τα κυριότερα από εκείνα που ενδιαφέρουν τον αγρότη της ΝΑ. Αττικής. Συγκεκριμένα: στο *βοτάνισμα*, τα αγρωστοειδή, ιδίως εκείνα που συγγενεύουν με τα ήμερα μονοκοτυλήδονα, τα δημητριακά (στάρι, κριθάρι, βρίζα, βρόμη). Τα κυριότερα από αυτά τα ζιζάνια είναι: το μαλακό, το στείρο και το όρθιο αγριοσίταρο (*Bromus molis, sterilis* και *erectus*, αντίστοιχα). Η άγονη, η γενειοφόρος και η άστατη αγριοβρόμη (*Avena sterilis, A. barbata* και *A. fatua* αντίστοιχα) καθώς και η κοκκινόξανθη ξαδέρφη της (*Trisetum flavescens*). Αλλά και τα εξής ζιζάνια, όπως λ.χ. το αγριοκρίθαρο των ποντικών (*Hordeum murinum*) και την αγριόβριζα τη διετή και την ιταλική (*Lolium perenne* και *L. Italicum*). Στα αγρωστώδη, τέλος, θα συμπεριλάβουμε και τα —σπανιότερα, είναι αλήθεια— ζιζάνια των οικογενειών *Bromus*, *Bri-za*, *Alopecurus* και *Phleum*. Αλλά, εκτός των αγρωστωδών, πρέπει να αναφέρουμε και τα εξής ζιζάνια: την αγριομολόχα (*Malva campestris*)· τον άγριο βίκο (*Vicia campestris*)· το σόγχο (*Sonchus arvensis*), το γνωστό μας ζωχό ή, στην τοπική διάλεκτο, το ρισέλι· τη σίναπη την αρουραία, κν. λαψάνα (*Sinapis arvensis*)· την *Eruca sativa*, κν. ρόκα ή αζούμα· τη *Paraver ghoetas*, τη γνωστή μας παπαρούνα. Και για να τελειώνουμε με τα ζιζάνια των σπαρτών (αλλά και των αμπελιών, πολλά από τα οποία αναφέρθηκαν εδώ) αναφέρουμε και τα στη γλώσσα του λαού συμπεριλαμβανόμενα με τις γενικές λέξεις αγριοράδικα, ραδίκια, πικροράδικα, πικραλίδες, ραδικοβλάσταρα κλπ., που ανήκουν, κυρίως, στα γένη *Cichorium* (*Cichorium*) και *Taraxacum* (*Taraxacum*). Όσο για την αγριάδα (ζιζάνιο κυρίως των αμπελιών) βλ.λ.

Αφού, κατά κάποιο τρόπο, εξαντλήσαμε το θέμα των ζιζανίων των σπαρμένων χωραφιών (και την απαλλαγή τους με το βοτάνισμα) αλλά και των αμπελιών με την εκρίζωσή τους από το αλέτρι (διβολήματα και σκορπίσματα), ας έρθουμε τώρα στα σκληρά ζιζάνια των (σε αγρανάπαυση) χέρσων χωραφιών, τα οποία πρέπει να φύγουν με το *καθάρισμα* με την αξίνα ή τη τσάπα.

Τα κυριότερα από αυτά είναι: το Ερύγγιο το πεδινό (*Eryngium campestris*), η κοινή αγκαθιά ή, στη ντοπιολαλιά, το σαρύγγι. Ο Ασπάραγος ο φαρμακευτικός (*Asparagus officinalis*), το γνωστό μας άγριο σπαράγγι. Ο Ρούβος ο θαμνώδης (*Rubus fruticosus*), ο βάτος ο φρουτοφόρος. Η Δρυς η κοκκοφόρος (*Quercus coccifera*), ο πρίνος ή πουρνάρι. Η Πιστακία η λεντίσκος (*Shinus* ή *Pistacia lentiscus*) ο γνωστός μας σχίνος. Επίσης, ωρισμένα είδη που ανήκουν στη μεγάλη οικογένεια των σκιαδοφόρων. Τα είδη αυτά, όλα μυριστικά, ξέ-

φυγαν από την ήμερη κατάσταση και είναι αυτοφυή ημιάγρια ή άγρια (τα καλούμενα μυρόνια, που μπαίνουν σε πίττες). Κυριότεροι εκπρόσωποι τα: αγριο-σέλινο (Arium), μάραθο (Foeniculum), αγριο-άνιθο (Anethum), αγριο-μαϊντανό (Petroselinum), αγριο-καρότο (Daucus), όπου και η καυκαλήθρα. Και, κλείνοντας το εκτεταμένο τούτο κεφάλαιο των ζιζανίων που υπάρχουν στη ΝΑ. Αττική, αναφέρουμε τα με το γενικό όρο διάφορα «αγκάθια» που υπάρχουν στους χέρσους ιδίως αγρούς, σε κείνους που πρόκειται στις αρχές του χειμώνα να δεχτούν τους σπόρους των δημητριακών. Και τα οποία αγκάθια, μαζί με τους άλλους προηγούμενους (αγριο)θάμνους, πρέπει να κοπούν το καλοκαίρι με τη τσάπα, στο καθάρισμα. Τα κυριότερα από αυτά ανήκουν στα γένη: Γαλακτίτης (galactites) κ.ν. ασπράγκαθο, στα οποία υπάγεται και το δικό μας ρ(ι)κόλι. Το Ονόπορδον (Onopordon) κν. γαιδουράγκαθο. Ο Κάρδος (gardus) κ.ν. στριφτάγκαθο, κατσαράγκαθο, κ.ά..

Ζωντανά: γενικά, όλα τα οικιακά ζώα, δίποδα-τετράποδα. Διαφέρει από τη λέξη ζα (=ζώα), που αναφέρεται μόνο στα αλογο-γαϊδουρο-μούλαρα.

Θαλ(λε)ιά: από το ρ. θάλλω ή το ουδετ. θάλος, βλαστώνω, βλαστάρι. Όχι χοντρός αλλά ούτε και ψιλός (λεπτή διαφορά από ντούσκο, βλ.λ.) κλάδος ελιάς, που χρησιμεύει ό,τι και τα ξύλα (βλ.λ.).

Θρούμπες: σπάνια στον ενικό, η θρούμπα. Οι γνωστές ξανθοκάστανες, ζαρωμένες επιτραπέζιες ελιές που ωριμάζουν στο δέντρο και που μαζεύονται αποκεί ή από το έδαφος (χαμάδα). Υπάρχουν και οι τεχνητές θρούμπες, που τις παρασκεύαζαν ως εξής: διάλεγαν τις μαύρες, σκληρές ελιές (όχι τις μαλακίες, γιατί σαπίζουν). Τις έπλεναν, τις στέγνωναν και τις αλάτιζαν, πιέζοντάς τις, κατά στρώματα. Τις άφηναν να ζαρώσουν, να ψηθούν (για να γλυκάνουν) στο αλάτι. Τις δοκίμαζαν, και ύστερα τις σέρβιραν.

Θυμός: οι αναθυμιάσεις από το μούστο, όταν έμενε άπλυτο το άδειο πουρλάκι (βλ.λ.). Ο θυμός εξουδετερωνόταν με τον παρακάτω τρόπο. Σε ένα κυλινδρικό τενεκέ της κονσέρβας τοποθετούσαν λίγο ρετσίνα και του έβαζαν φωτιά. Με ένα σύρμα, ο τενεκές με τη φλόγα κατέβαινε στο πουρλάκι. Αν η φωτιά έσβυνε αμέσως ήταν σημάδι ότι ο θυμός δεν είχε φύγει και ότι ο εργάτης δεν μπορούσε να κατέβει, άφοβα, για να πλύνει το πουρλάκι (ανοξαιμία).

Κάδη: ξύλινο δοχείο (κάδος) κυλινδροειδές, με τη βάση του ευρύτερη από το στόμιο, με επιμήκεις σανίδες (ντούγιες) που συγκρατούνται, εξωτερικά, από σιδερένια στεφάνια. Το επάνω στόμιό του είναι, κατά το

- ένα ημικύκλιο, ελεύθερο να ανοίγει κατά βούληση. Μικρότερη της βούτας. Χρησιμεύει για την αποθήκευση βρώσιμων ελαιών.
- Καζάνι:** εκτός από τον κοινό λέβητα, υπάρχει και ο λέβης για την απόσταξη των τσίπουρων, για τη σούμα (βλ.λ.). Το κτίριο λέγεται και σουμοκάζανο, ο δε ασχολούμενος με αυτό καζανιάρης.
- Καθάρισμα:** η απαλλαγή του χέρσου χωραφιού από τα ζιζάνια (βλ.λ.) του καλοκαιρού, «για να μη τρώνε το χόμα του και το αδυνατίσουν». Μερικοί, με τη λέξη αυτή εννοούν και το βοτάνισμα. Γίνεται το καλοκαίρι.
- Καλαμιά:** εδώ, το μετά το θερισμό ριζωμένο απομεινάρι του στελέχους, του καλαμιού των δημητριακών.
- Καντάρι:** λ. τουρκική, ο στατήρας. Όργανο και μονάδα βάρους για μεγάλα βάρη. Ένα καντάρι = 44 οκάδες.
- Καπακλί ή καπακλίκι:** λ. τουρκική, σημαίνει δοχείο (φαγητού) με καπάκι. Συνήθως εμαγιέ, σπανιότερα από αλουμίνιο. Πολύ σε χρήση, για φύλαξη και αποστολή στερεού φαγητού στους ξωμάχους (μαρίδες, καλαμάρια, μπακαλιάρo, πίττες, γιαχνιστά). Το δοχείο ήταν κυλινδρικό, το μέγεθός του ανάλογο, που κυμαινόταν (σε περιεκτικότητα υγρού) από ένα ως τρία περίπου λίτρα.
- Καράβια:** τα ξελακκώματα (βλ.λ.). Το σήκωμα των χωμάτων του αμπελιού με την τσάπα, ώστε η κάθε τράβα (βλ.λ.) να αποτελεί ένα συνεχές αυλάκι, σε αντίθεση με το μεταξύ της μιας τράβας από την άλλη διάστημα, που δημιουργεί μια συνεχή και ευθεία κορυφογραμμή. Παλαιότερη καλλιέργεια, που τροποποιήθηκε με τη χρήση του αλετριού.
- Κάρο:** εδώ, εκτός από το παλαιό δίτροχο όχημα, η περιεκτικότητα ενός βαρελιού, σαν (μεγάλη) μονάδα μέτρησης μούστου. Κατά πάσα πιθανότητα, η λέξη προέρχεται από τον όγκο (διαστάσεις) του βαρελιού, που εναρμονιζόταν με τη χωρητικότητά του στο όχημα (κάρο) για τη μεταφορά. Παλαιότερα έλεγαν ότι αυτός π.χ. «έκανε εκατό κάρα (μονά) μούστο» — κάτι που μαρτυρούσε γαιοκτήμονα της εποχής του μεσοπόλεμου. Έτσι, ένα κάρο (εν. μονό) = 200 μπότσες ή 40 μέτρα (βλ.λ.) ή 4 τάλιες, δηλ. 400 οκάδες, ένα διπλό κάρο = 400 μπότσες ή 80 μέτρα ή 8 τάλιες, δηλ. 800 οκάδες.
- Κάσα:** ξύλινο κυβικό ή ορθογώνιο κιβώτιο, όμοιο με τις σημερινές κουζίνες ή πλυντήρια, με εσωτερική επένδυση λαμαρίνας, διαφόρων διαστάσεων, για εναποθήκευση λαδιού. Το πάνω μέρος της κάσας λεγόταν σκέπασμα. Αυτό ήταν, κατά τα 4/5 της επιφάνειας, στεριωμένο, ακίνητο. Το υπόλοιπο κινητό, σαν πλατύ σανίδι, άνοιγε προς τα πάνω για να παίρνει από εκεί η νοικοκυρά το λάδι.
- Κατρέφτης:** το μεταξύ των δύο τιμονιών ξύλινο διάφραγμα της σούστας, που τη χωρίζει από (τα οπίσθια) το ζώο.

- Κατσούλα:** το χειμωνιάτικο αδιάβροχο με κουκούλα, το μάλλινο πανωφόρι του ανθρώπου του τόπου μας. Η κουκούλα πέφτει πίσω, ανάμεσα στις δύο ωμοπλάτες. Το μάκρος της φτάνει λίγο πιο πάνω ή μέχρι το γόνατο. Το χρώμα της βαθυκόανο. Είναι φτιαγμένη από τρίχινο μαλλί και το πάχος της (1 εκ. περίπου) την κάνει αδιαπέραστη στη βροχή και στο κρύο. Ένδυμα ιδιαίτερα των «γερόντων» (πάνω από 45 ετών). Κάτι παρόμοιο με τη κάπα των τσοπάνηδων.
- Κατσόλι:** το μικρό (στην ηλικία ιδιαίτερα, αλλά σε επέκταση και στο μέγεθος δηλ. το μικρό στο σώμα) μουλάρι, το πουλάρι. Σε επέκταση, το αλογάκι και σπανιότερα το γαϊδουράκι.
- Κέρινο:** ποικιλία όψιμου, επιτραπέζιου τραγανού σταφυλιού, με ρόγες ωοειδείς, χρώμα βαθύ κίτρινο (σαν το κερί, απόπου κι η ονομασία).
- Κεφαλάρι(α):** Ουδέτ. συνηθέστερα στον πληθυντικό. Η μεγάλη βέργα, το κλήμα του αμπελιού, που αναπτύσσεται από το «μάτι» του κλάδου. Από αυτό κρέμονται τα σταφύλια και τα κουδούνια (βλ.λ.). Δεν πρέπει να συσχετίζεται με την κεφαλαριά, τη σαγή δηλαδή της κεφαλής του ζώου που σέρνει τη σούστα.
- Κιούλι (το):** από το αρβανίτικο quill-i (πρόφ. κιούλι). Σημαίνει χυλό, κουρκούτι, κάτι φτιαγμένο με αλεύρι. Η μουσταλευριά, φρέσκια ή ξερή. Την τελευταία την τοποθετούσαν σε ένα ταψί και, μετά την ξήρανση στον ήλιο ή στο φούρνο, την έκοβαν σε σχήμα ρόμβου —όπως ο μπακλαβάς. Την είχαν σαν γλυκό, για το χειμώνα. Οι τελευταίες βελτιώσεις: ενσωμάτωση μύγδαλων ή καρυδιών και στην επιφάνεια σουσάμι.
- Κλάδος (το):** ευρηστώτερο από τη λ. κλάδεμα. «Θα πάω για κλάδος, σήμερα έχουμε κλάδος, το κλάδος του Γεναριού είναι το καλύτερο». Με τη λέξη αυτή εννοούν το κλάδεμα του αμπελιού. Τα άλλα κλαδέματα τα προσδιορίζουν (κλάδεμα ελιάς κ.ά.).
- Κλέφτης:** η κρυμμένη, η παράνομη γούρνα λαδιού, τοποθετημένη από τον άνθρωπο του λιοτριβιού σε κάποιο μυστικό και κλειδωμένο μέρος. Ο προορισμός της ήταν να κλέβει μια όχι αντιληπτή ποσότητα λαδιού του παραγωγού. Αργότερα, επειδή έγινε κοινό μυστικό, ο κλέφτης «νομιμοποιήθηκε». Ήταν η πρόσθετη γούρνα λαδιού, που συγκρατούσε μια αμελητέα για τον παραγωγό ποσότητα, ένα κάποιο δώρο του παραγωγού προς το λιοτρίβι.
- Κοιλό:** όχι τόσο σε χρήση λέξη, όσο το ισοδύναμό του πινάκι (βλ.λ.).
- Κοκορέτσι (το):** η κοκορετσιά, η αγριοφυστικιά.
- Κολληστάρι:** το πολύ χνουδάτο, ελαφρά ακανθώδες και γαλακτώδες στο κόψιμο βλαστάρι του «μαύρου» στα φύλλα πικροράδικου, που μαζεύεται και τρώγεται αργότερα από όλα τα άλλα βλαστάρια. Η Ράχη της Βραώνας (χωράφια και αμπέλια) ήταν άλλοτε γεμάτη από αυτά,

ιδιαίτερα στο σύνορο Λιόπεσι-Κορωπιού-Μαρκόπουλου. Διαφέρει από το μπαρ-ούριθι για το πιο χοντρό και αγκαθωτό του χνούδι. Τα βλαστάρια του βγαίνουν Ιούνιο-Ιούλιο, σε αντίθεση με το πρωιμότερο (Απρίλιο-Μάιο) ούρθι. Σκληρό φυτό, ζει και σε χέρσα από χρόνια χωράφια. Διαφέρει από το κιχώριο. Ζιζάνιο.

Κολυμπάδες: λένε τις στρογγυλές, όχι πολύ μεγάλες ελιές, γνωστές από την αρχαιότητα και την τουρκοκρατία.

Κόπρισμα (το): η λίπανση με κοπριά (ιπποειδών) σε χωράφια και, κυρίως, σε αμπέλια, παλαιότερα. Σήμερα σπανίζει, με τα χημικά λιπάσματα και τη μηχανική καλλιέργεια. Η λίγη κοπριά (αγελαδινή) χρησιμοποιείται στους καιρούς μας στα περιβόλια, στους κήπους και τους γρασιδότοπους.

Κορφολόγημα (το): το κόψιμο των ψηλότερων και τρυφερότερων κορυφών του αμπελιού, με τη βοήθεια σκληρής βέργας, για να δυναμώσουν τα κεφαλάρια, κάνοντας έτσι μεγαλύτερα τα σταφύλια. Εργασία ταυτόχρονη ή αμέσως μετά τα ξεβλαστήματα.

Κορωνέικες: κανείς δεν ξέρει γιατί τις αποκαλούσαν έτσι. Ίσως από την Κορώνη. Εννοούν τις πολύ ψιλές, τις μικρές μαύρες ελιές.

Κοσόρα: σιδερένιο πλατύ όργανο, με ελαφρά γυριστό το ελεύθερο άκρο και με λαβή. Μήκος 30 εκ. περίπου, πλάτος 8 εκ. περίπου. Ράχη λεπίδας παχύτερη, που προοδευτικά γίνεται λεπτότερη. Όχι οδοντωτή. Χρήσιμη για κόψιμο κλαδιών.

Κουδούνια (τα): συνήθως στον πληθυντικό. Τα μικρά, μισοάγουρα κατά τον τρυγητό στρογγυλά μικρά σταφύλια, που αφήνονται στο κλήμα από αβλεψία από τον τρυγητή. Ώριμα τον Οκτώβρη και Νοέμβρη, μαζεύονται από τον οποιοδήποτε περαστικό (διαβάτη, εργάτη, τσοπάνη, κυνηγό). Τα λένε, σπανιότερα, και καμπανάρια ή καμανάρια.

Κουτσούρα (η): το παλαιό ξύλινο αλέτρι με επίσης υνί ξύλινο (πολύ παλαιά). Αργότερα, και με υνί σιδερένιο, πάλι κουτσούρα λεγόταν.

Κοφάκι: μικρό πλεχτό με καλάμι και λυγαριά κοφίνι, με δύο αυτιά εκ διαμέτρου αντίθετα στο ελεύθερο χείλος. Απαραίτητο για κάθε τρυγητή και λιομαζώχτρα. Τρία με τέσσερα κοφάκια (με σταφύλια ή ελιές) γεμίζουν ένα κοφίνι.

Κοφίνι: και τούτο φτιαγμένο με καλάμι, χωρίς αυτιά, πλεγμένο στον πάτο, στη μέση της περιφέρειάς του (σαν ζωνάρι) και στο ελεύθερο χείλος του με λυγαριά, για στερεότητα. Για τη μεταφορά κατά κύριο λόγο των σταφυλιών αλλά και του ελαιόκαρπου — αποθήκευση και αλάτισμα κυρίως. Ένα μεγάλο κοφίνι ζυγίζει: για μεν τα σταφύλια γύρω στις πενήντα οκάδες για δε τις ελιές τουλάχιστον εξήντα οκάδες.

Κουνουπίτσα: η λυγαριά (*Vitex Agnus castus*). Η ευλύγιστη βέργα της χρη-

σιμοποιόταν για πάτους και ελεύθερα χείλη κοφινιών και ειδών καλαθοπλεκτικής. Οι βλαστοί της, λέγεται, έδωχαν τα κουνούπια και τα ακάρεα.

Κρεμαστάρια: νωπά σταφύλια, κυρίως, αλλά και ρόδια, κυδώνια κ.ά., κρεμασμένα από την οροφή του χαγιατιού, για συντήρηση, στη κατάσταση που βρίσκονταν.

Λάκκος: με τη λέξη αυτή εννοούν, σπάνια, και το πουρλάκι (βλ.λ.). Κυρίως όμως, εννοούν τις μεγάλες τιμεντένιες, υπόγειες, με ανοιχτό ισόγειο στόμιο δεξαμενές των τσάμπουρων ή τσίπουρων. Οι δεξαμενές αυτές, γεμάτες από καλοπατημένα τσίπουρα βρίσκονται κάτω από δίκλιτο κεραμωτό υπόστεγο ή σκεπάζονται από σιδερένια στεγανά επιστόμια, για το φόβο εισόδου βρόχινων νερών. Βρίσκονται κοντά στο (σουμο)καζάνι, για ευκολία.

Λάσπη (του βαρελιού): δηλαδή το κατακάθι της περισυνής ρετσίνης που είχε μείνει στον πάτο. Εκείνος που έκανε αυτή τη δουλειά —ο ρετσινιάρης— τη φόρτωνε σε τενεκεδένια δοχεία στο κάρρο του και την μετέφερε στο εργοστάσιο του Στεργίου, στο Κορωπί, για να γίνει κολοφώνιο. Πολλές φορές, ο ίδιος μεταφορέας, προμήθευε το ρετσίνι.

Λιμάρι: τέσσερα με έξι χερόβολα (ανάλογα με το χέρι του θεριστή) αποθέτονται στην καλαμιά χιαστί ή σταυρωτά και κάνουν ένα λιμάρι. Το λιμάρι δεν πρέπει να συγχέεται με το λίμouro.

Λίμouro: δηλαδή το ενοίκιο που δίνει ο καλλιεργητής (σε είδος ή χρήμα) στον κύριο και κάτοχο του χτήματος.

Λίπανση: η με τεχνητά λιπάσματα βοήθεια των δημητριακών (με φυσικά λεγόταν κόπρισμα). Γινόταν μετά τη βροχή, ή όποτε ο τόπος ήταν υγρός, ιδιαίτερα τις πρωινές ώρες της μέρας, όταν είχε «δροσό» (δροσιά, δρόσος).

Λιοτριβάρης: ο ιδιοκτήτης ή ο εργάτης, ο ασχολούμενος γενικιά με το λιοτριβί.

Λιοτρόπι: ζιζάνιο, των χωραφιών, άγριος ήλιος (η-λιοτρόπι-ο), σκληρό στη ζέστη και με λουλουδι το κατακαλόκαιρο.

Λυώμα (η): έτσι λέγεται στο αλώνι η ύλη, όταν έχει κοπεί το καλάμι σε άχυρο, μέσα στο οποίο υπάρχει, φυσικά, και ο καρπός (στάρι, κριθάρι). Η λυώμα μαζεύεται σε σωρό και λιχνίζεται.

Μαζέματα (τα): η οποιαδήποτε συλλογή και συγκέντρωση καρπών και, γενικότερα, η επίσπευση και αποτελείωση δευτερεύουσας σημασίας εργασιών «που είχαν μείνει πίσω και έπρεπε να μαζευτούν».

Μάνες: έτσι έλεγαν τις καταβολάδες. Η φύτευση της βέργας του αμπελιού που είχε αφήσει ο κλαδευτής στην κενή θέση μιας τράβας. Έσκαβε δηλ. ένα λάκκο, λύγιζε τη βέργα, την τοποθετούσε σε σχήμα ανά-

στροφου πέταλου, το οποίο σκέπαζε (έθαβε) με χώμα. Από κει ρίζωνε το καινούργιο φυτό.

Μάστορης: ο επιδέξιος εργάτης που μάζευε με το φτυάρι ή γαλόνη (βλ.λ.) όλο το υπερκείμενο λάδι από τη γούρνα (βλ.λ.), αμέσως μετά την έκθλιψη του καρπού. Ο μάστορης φορούσε αδιάβροχα παπούτσια και λαστιχένια «ποδήρη» ποδιά (εμπροσθέλα) για να μη λερωθεί. Συνήθως ο μάστορης «δεν έπαιρνε λεφτά, πληρωνόταν με λάδι».

Μεγαρίτικες: έτσι έλεγαν τις στρογγυλές, μικρότερες του τύπου 'Αμφισσας, ελιές των Μεγάρων.

Μετάγγιση: η μεταφορά υγρού προϊόντος (λαδιού, κρασιού) από ένα μέρος (βαρέλι, κάσα) σέ άλλο, για την απελευθέρωση και καθαρισμό του (μεγάλου) χώρου που θα υποδεχθεί την καινούρια σοδειά.

Μέτρο: χαλκωματένιος κουβάς, αχλαδοειδής στο σχήμα, για τη μέτρηση γλεύκους. Υπήρχαν δύο μεγέθη: το μεγάλο μέτρο, χωρητικότητας 10 οκάδων μούστου. Και το μικρό μέτρο, που «έπαιρνε» 8 οκάδες μούστου. Πρέπει να σημειωθεί εδώ ότι μονάδες όγκου δεν υπήρχαν και όλα τα υγρά μετρούνταν με το βάρος, που μονάδα ήταν η οκά.

Μισάδα: υποδιαίρεση μέτρου χωρητικότητας, το μισό ενός κοιλού ή πινακιού (βλ.λ.). Περιείχε 12 οκάδες στάρι.

Μούργκα: έτσι καλούσαν τη μούργκα, το κατακάθι του λαδιού. Το φρέσκο λάδι αποθηκεύταν, παλαιότερα, σε πιθάρια. Αργότερα, σέ κάσες (βλ.λ.).

Μουστερής: ο αγοραστής του μούστου. Λεγόταν «συχνά-πυκνά» και «κουμπάρος» επειδή συνέβαινε να είχε βαφτίσει (αυτός ή ο πατέρας του) το παιδί ή τον πατέρα ή τον ίδιο το χωρικό νοικοκύρη-παραγωγό. Αλλά λεγόταν και «έμπορας».

Μπαρ: (από το αρβανίτικο bar-i = χόρτο, χορτάρι). Πρώτο συνθετικό σε πολλές λέξεις που αναφέρονται σε πόες ή μικρούς θάμνους. Από τα φυτά αυτά σημειώνουμε τα σήμερα ονοματολογικά άγνωστα και δυσκολοεύρετα στην περιοχή. Εδώ, φυσικά, αναφερόμαστε μόνο στα «ενοχλητικά» φυτά των αγρών, στα ζιζάνια, όπως είχαν επικρατήσει στην αρβανίτικη γλώσσα.

Μπαρ-ι-σάπισ(ε): shar-i = η άφθη, η άφτρα. Η ονομασία ανταποκρίνεται απόλυτα στο ζιζάνιο. Όχι πολύ συχνό στους αγρούς της περιοχής, αλλά επικίνδυνο για την κτηνοτροφία. Οι τσοπάνηδες απέφευγαν τη βοσκή των προβάτων σε εκτάσεις που αφθονούσε το φυτό. Γιατί προξενούσε «άφτρες» στο στόμα των προβάτων. Θυμάμαι καλά τους αγώνες του Χρήστου Μεγαγιάννη για την ίαση των ζώων: έπαιρνε θειάφι και λάδι, έφτιαχνε μια πρόχειρη αλοιφή και άλειφε, με τα δάχτυλά του, το στόμα και τα χείλη κάθε προσβλημένου προβάτου. Ζιζάνιο. Θάμνος όχι ακαθωτός, όπως ένα μικρό θυμάρι, αλλά με

βαθύτερο κόκκινο λουλούδι από εκείνο του θυμαριού.

Μπαρ—ούρ(ι)θι : urth-i στη γλώσσα των εποίκων είναι ο ασπάλακας, ο τυφλοπόντικας, ο γνωστός ποντικός των αγρών, που και σήμερα ζει και βασιλεύει στην ύπαιθρο ΝΑ. Αττικής. Φυτό κυρίως των αγρών, που βλαστάνει το Μάιο-Ιούνιο. Το βλαστάρι του, όταν κόβεται, αφήνει ένα γαλακτώδες υγρό, όπως όλα τα ραδικοβλάσταρα. Το βλαστάρι είναι πικρό μεν, αλλά λιγότερο χνουδάτο, με λιγότερο αγκαθωτό το χνουδί του σε σχέση με το κοληστάρι (βλ.λ.) και, σαφώς λεπτότερο. Και, θα λέγαμε, λιγότερο νόστιμο. Δεν μπορούμε επακριβώς να το καθορίσουμε, φυτολογικά. Όμως, έχουμε τη γνώμη ότι ίσως ανήκει στα είδη ταράζακον (αφού οι ντόπιοι το λένε και μπίστι-μίουτ = η ουρά του ποντικού. Μάλλον όμως, πιστεύουμε ότι θα ανήκει στο είδος κιχώριον (cichorium) το ίντυβον, ή το πυγμαίον ή κυρίως το ακανθώδες, γνωστά με τα κοινά ονόματα αγριοράδικο, πικραλίδα, ραδικοβλάσταρο κ.ά.. Νομίζουμε, επίσης, ότι θα πρέπει να διαχωρίσουμε το είδος του χόρτου τούτου από δύο άλλες ομόηχες ή παραπλήσιες αρβανίτικες λέξεις: από το urthe (πρόφ. ούριθε) που είναι μεν φυτό, αλλά που δεν βρίσκεται ποτέ στους αγρούς, αλλά στα πετρώδη μέρη σε λόφους ή βουνά. Πρόκειται για τον αστράγαλο (Astragalus), τη γνωστή μας τραγάκανθα. Και, ιδιαίτερα, με το urdë-a [ούρντ(ε)]— ή urth-i που συμβιβάζεται απόλυτα με την προφορά, και που σημαίνει κισσός, ο επιστημονικά αποκαλούμενος hederá helix. Και λέμε ότι τον απορρίπτουμε για δυό κυρίως λόγους: α) ο εν λόγω κισσός δεν βρίσκεται σαν ζιζάνιο στους αγρούς, αλλά στα δάση και β) γνωρίζουμε πολύ καλά να διαστέλλουμε το φυτό μπάρ-ούρθι των αγρών από τον κισσό μπάρ-ούρθι των δασών. Επομένως, μπορούμε αδίσταχτα να πούμε ότι ποτέ δεν συναντήσαμε «κισσούς» στο καθάρισμα (απαλλαγή από τα φυτά ζιζάνια) των αγρών. Αντ' αυτών, όμως απαντούσαμε συχνά τα σκληρά, χνουδάτα, γαλακτώδη, μη ελισσόμενα και μισοαγκαθερά ραδικοβλάσταρα.

Μπαρ-ι-θ(ε)λ(έ)ζ(ε)σ(ε): δύσκολο στην προφορά, για τον πολύ κόσμο, το δεύτερο συνθετικό. Thëllëzë-së = η πέρδικα, επομένως το χόρτο της πέρδικας. Πρόκειται για το φυτό αγριόσκορδο, που φύεται κυρίως στις παρυφές των βουνών με αγρούς ή ρουμάνια, το από τους παλαιούς λεγόμενο και *χούδερ-λιέρα* (βλ. λέξη). Οι πετροπέρδικες (Alectoris graeca) του Υμηττού τουλάχιστον τρελλαίνονταν για αγριόσκορδο, σαν τροφή. Γι' αυτό και —όχι μόνο τα σπλάχνα των πουλιών αυτών, αλλά κι η σάρκα τους ολόκληρη— είχε εμποτιστεί από μια έντονη και δυσάρεστη, ιδιάζουσα σκορδίλα. Αυτά, και από προσωπική όσφρηση και γεύση.

Στην κατηγορία των μπάρ-ι (χόρτων) υπάρχουν βέβαια και άλλα φυτά, όχι ζιζάνια, αλλά φαρμακευτικά ή καλλωπιστικά. Εδώ, όπως γίνεται αντιληπτό, δεν είναι ο κατάλληλος χώρος ούτε για υπόμνηση.

Μπελάντζα: η ζυγαριά, το ζύγι. Ξύλινο χοντρό ξύλο, μήκους ενός περίπου μέτρου. Στα άκρα του προσδένεται σχοινί που οδηγεί στο κεφάλι του ζώου, όπως τα γέμια, για την άροση. Από το ιταλ. Bilancia.

Μποζαργάς: ξύλινος, ροζιασμένος, ξεφλουδισμένος, αφυδατωμένος (ξηρός) και όχι πολύ ίσιος κορμός ή κλάδος δέντρου, σκληρής σύστασης (απ' όπου και *κρίε μποζαργά* = κεφάλι ξερό, σαν το μποζαργά). Χρησίμευε στο να γυρίζει τις (μυλο)πέτρες του λιοτριβιού, για την πολτοποίηση του ελαιόκαρπου.

Μπότσα: (βάση μετρική για μούστο). Μια μπότσα = δύο οκάδες, πέντε μπότσες = ένα μέτρο, πενήντα μπότσες = μία τάλια και 200 μπότσες = ένα κάρο.

Μπούρδα: το σακκί, ο σάκκος, το τσουβάλι.

Μπουχός: η ελαφριά σκόνη που δημιουργείται κατά το λίχνισμα. Τα μικρά σωματίδια του κομμένου άχυρου, μόλις βαρύτερα ή ελαφρότερα του αέρα, σχηματίζουν σύννεφα παροδικά μεν αλλά αποπνικτικά. Τα σύννεφα αυτά, ευτυχώς, διαλύονται γρήγορα, όταν φυσάει αεράκι και πέφτουν στη γη εύκολα. Από δω και η έκφραση «έγινε μπουχός» = εξαφανίστηκε πολύ γρήγορα, αντί του πιο γνωστού «έγινε καπνός». Πιθανότατα από το σλαβικό mǔhǔ = μουχός = σκόνη (κατά τον Ανδριώτη).

Ντούγα: η βαρελοσανίδα, η φέτα μιας σανίδας του βαρελιού.

Ντουγένι: το ντουγένι είναι μια χοντρή τάβλα μήκους λίγο περισσότερο του μέτρου και πλάτους μισού περίπου μέτρου. Το μπροστινό του μέρος είναι ανασηκωμένο. Η επάνω επιφάνεια είναι λεία, ενώ η κάτω φέρει χοντρά μαχαίρια, για να κόβει το καλάμι. Μοιάζει δηλαδή σαν το πέλμα ενός τσαρουχιού, που αντί για πρόκες έχει χοντρές λεπίδες, με φορά σαν εκείνες των παγοπέδλων. Το ντουγένι σύρεται από ένα άλογο, αλλά μπορεί να υπάρχουν και δυο ζώα με δυο ντουγένια. Στο εσωτερικό ντουγένι ανεβαίνει ο οδηγός, που με τα ηνία οδηγεί τα ζώα να κάνουν βόλτες και με το καμουτσιά τα παρακινεί να μη τεμπελιάζουν ή να μη στέκονται, τρώγοντας τα στάχυα. Τότε τα δέρνει, λέγοντάς τους,

Μέρε, μέρε, μέρε πάρε, πάρε πάρε (εν. μια μαλακή, γλυκιά καμουτσικιά).

νιε δεκάρε καραμέλιε μιάς δεκάρας καραμέλλες.

Στο δεύτερο ντουγένι ανεβαίνουν τα παιδιά, ώστε με το βάρος τους

να κόβονται ευκολότερα τα καλάμια. Αν πέσουν απ' το ντουγένι, λίγο το κακό. Πέφτουν στα μαλακά, στο παχύ στρώμα του άχερου. Μέσα σε 2-3 μέρες έχει γίνει η λυώμα (βλ.λ.).

Ντρασά: από το αρβανίτικο *dërrasë* = σανίδα, πλάκα. Στρώμα εδάφους σαν σανίδα, σαν πλάκα πέτρινη πορώδης, σανιδένια. Το στρώμα αυτό «κρατάει» — την υγρασία του υπεδάφους να ανέβει προς' στην επιφάνεια και έτσι οι ρίζες του αμπελιού έχουν «νερό να πίνουν, όταν έχει ξέρα (ξηρασία)».

Ντοροβάτα: είδος άγριου, πυκνού, αγκαθωτού και φουντωτού θυμαριού.

Ντούσκοκ (ο): από το αλβανικό *dushk-u*, η δρυς, η βελανιδιά (*Quercus*). Με άλλη έννοια, το κλαδί που φυλάγεται το χειμώνα για τροφή των ζώων. Εδώ, οι Μεσογείτες εννοούν τα (μικρά, τρυφερά) κλαδιά ελιάς, που χρησιμεύουν σαν τροφή μόνο των προβάτων, όταν το χιόνι έχει καλύψει το έδαφος. Μετά το φάγωμα των φύλλων ο ντούσκοκ χρησιμεύει και σαν (διαρκέστερο) προσάναμα (βλ.λ. «ξύλα» και «θαλλειά»).

Ξεβλαστήματα: εργασία ταυτόχρονη ή παράλληλη με τα κορφολογήματα. Ο αμπελουργός, με το χέρι του (διαφορά από το κορφολόγημα) «έριχνε όλα τα στραβά» — όλους δηλαδή τους ατροφικούς και παρασιτικούς βλαστούς (που οι περισσότεροι φυτρώνουν απευθείας από το κούτσουρο) για να δυναμώσουν οι υπόλοιποι και πιο ρωμαλέοι, που θα καρποφορήσουν (κεφαλάρια).

Ξελάγγουρα: αντί ξυλάγγουρα. Βλ. Αντζούρι.

Ξελακκάματα: λέγονται και γκουλιουμάτσες (βλ.λ.).

Ξεμπέλα: το αφημένο, το εγκαταλειμμένο ακλάδευτο κι ακαλλιέργητο αμπέλι.

Ξεφούντωμα: η εργασία που κάνει ο βαρελάς για να βγάλει «το πρόσωπο» του βαρελιού (το ξύλινο κυκλικό καπάκι, στο οποίο υπάρχουν οι οπές για το πύρο (βλ.λ.) και τη κάνουλα).

Ξύλα: λεπτή διαφορά από τα φρύγανα και τα κούτσουρα. Τα λεπτά κλαδιά των δέντρων, κυρίως σκίνων, πρίνων κ.ά. άγριων δέντρων. Τα έλεγαν και «ντρίζες». Χρησίμευαν για προσάναμα που όμως διαρκούσαν περισσότερο από τα φρύγανα.

Ξύσιμο (βαρελιού): μετά το ξεφούντωμα και το άδειασμα της λάσπης, ένας άνθρωπος, εφοδιασμένος με μια ειδική ξύστρα, έμπαινε μέσα στο βαρέλι και έξυνε προσεχτικά μιά-μιά τις ντούγκες, για να φύγει από τα τοιχώματα ό,τι κατακάθι είχε απομείνει.

Όργωμα: συνήθως στο πληθυντικό (—τα). Η καλλιέργεια του αγρού με αλέτρι, η αροτρίωση. Σκοπός των οργωμάτων ήταν το ξερίζωμα και

θάψιμο των χορταριών και (η ανατροπή ή) το ανακάτεμα των χωμάτων της επιφάνειας της γης.

Παστές: είναι οι μαύρες ελιές που, μετά από το αλάτι και τη ρίγανη, τις έβαζαν σε ευρύστομο πήλινο δοχείο (ή καλάθι), καλύπτοντάς τις από πάνω από μια πέτρα για να πιεστούν, να αερίζονται και να βγάλουν του ζουμί τους, το οποίο απέρριπταν. Σε κάθε στρώση πρόσθεταν μια χούφτα χοντρό αλάτι.

Πάτημα: εν. σταφυλιών, στο πατητήρι. Τα πατήματα ήσαν τρία, (το πρώτο, το δεύτερο και το τρίτο) με ενδιάμεσα τον αντίστοιχο «σωρό» (βλ. λ.).

Πατητήρι: ο ληνός. Τα παλαιότερα πατητήρια ήσαν πέτρινα στο έδαφος και με επένδυση πλακών μαρμάρου στις πλευρές, όπως πέτρινη ή μαρμαρινή ήταν και η πρόσοψη, η ριχταριά (βλ. λ.). Αργότερα, η κατασκευή των πατητηριών έγινε με τοιμέντο.

Πηρούνη: υπάρχουν δυο ειδών. α) Το σιδερένιο, που έχει πέντε συνήθως «δόντια» στη μιά άκρη του και με λαβή (στυλιάρι) ξύλινη. Χρησιμοποιείται για το σκόρπισμα των δεματιών των δημητριακών στα αλώνια αλλά και στο πατητήρι, για το άδειασμα των στέμφυλων από τη στυφιλιά και, β) Το τελείως ξύλινο, με τρία πλατειά «δόντια», για το λίχνισμα και το στήσιμο (υποβάσταγμα) του δριμονιού.

Πίλιουρο: ο παλίουρος ο ακανθώδης (*Paliurus aculeatus*) κν. παλιούρι. Μικρός άγκαθωτός θάμνος που φύεται σε βραχώτοπους και άγονα εδάφη. Πολλά τοπωνύμια στην Ελλάδα χρωστούν το όνομά τους από τούτη δω τη λέξη.

Πινάκι: μέτρο χωρητικότητας για δημητριακά, ιδιαίτερα για στάρι. Πρόκειται για (κατά κανόνα) ξύλινο κυλινδρικό δοχείο, ανοιχτό στο πάνω μέρος. Ένα πινάκι σταριού ισοδυναμεί με 24 οκάδες. Λέγεται και κοιλό.

Πίρος: λ. ιταλική. Σημαίνει τη μικρή τρύπα που υπάρχει στο πάνω μέρος της πρόσοψης ενός βαρελιού, ακριβώς στην ίδια ευθεία μιας κάθετης διαμέτρου, που την ενώνει με την οπή της κάνουλας.

Πουρλάκι: ο (εκτός πατητηριού) λάκκος, στον οποίο μαζευόταν ο μούστος. Αυτοί που πατούσαν τα σταφύλια λέγονταν πατητές ή πατητάδες. Μετά από το πρώτο πάτημα ή «πρώτο πόδι» γινόταν, σε κάποια πλευρά του ληνού και με τη βοήθεια του φτυαριού, ο σωρός (των πατημένων σταφυλιών). Πάνω στο σωρό έβαζαν το ντουγένι και πάνω σ' αυτό στέκονταν οι ίδιοι πατητές, για να ασκήσουν πίεση ώστε να τρέξει ο μούστος. Ακολουθούσε το σκόρπισμα του σωρού και άρχιζε το νέο, δεύτερο πάτημα (βλ. λ.) για να τελειώσει με το τρίτο. Ύστερα απ' αυτό, τα πατημένα σταφύλια έπεφταν με το φτυά-

ρι στη στυφιλιά, για σύνθλιψη. Μετά από αυτό, άνοιγαν τη στυφιλιά και πετούσαν, απ' το παράθυρο του πατητηριού, τα τσάμπουρα ή τσίπουρα (βλ. λ.).

Πρόγουρο: ο πρώτος (απάτητος) μούστος, εκείνος που αρχικά έτρεχε, κάτω από την πίεση των υπερκείμενων σταφυλιών του πατητηριού, στο πουρλάκι. Αυτόν τον μούστο χρησιμοποιούσαν κυρίως οι νοικοκυρές — γιατί ήταν ο καλύτερος για μουσταλευριά και μουστοκούλουρα. Σε επέκταση, ο μούστος του πρώτου πατήματος.

Προκόβα: η φλοκάτη.

Πρωμάδι: από τις γνωστότερες και παλαιότερες ποικιλίες σταφυλιών. Το πιο πρώιμο σταφύλι. Ξαν το σαββατιανό, αλλά με μικρότερο στο μέγεθος σταφύλι (τσαμπί) και πιο πράσινο. Αρωματικό. Δε γνωρίζουμε παρόμοια ποικιλία αλλού. Φύλλα σχιστά, βέργα σχεδόν έρπουσα.

Πύρα: η θερμότητα του φούρνου, μετά το κάψιμο των ξύλων. Η θερμοκρασία που ακτινοβολείται από τις μαλτεζόπλακες και τα τραβηγμένα στο στόμιο κάρβουνα...

Πυρήνα ή Πίττα: το στερεό υπόλειμμα (κυρίως από το κουκούτσι της ελιάς) που έμενε στα τσουπιά, μετά την έκθλιψη του πολτού. Το χρησιμοποιούσαν για θέρμανση, αλλά και για τροφή προβάτων, στα οποία αρέσουν αυτού του είδους οι πίττες που προέρχονται από την έκθλιψη οποιουδήποτε (φυτικού) λαδιού όπως η ελαιόπιττα, η βαμβακόπιττα κ.ά. Σήμερα, με τα σύγχρονα (ή τα τελευταίας λέξης προόδου, αν θέλετε) μηχανικά μέσα ξεζουμίζεται και ο πυρήνας, το κουκούτσι δηλαδή, και έτσι έχουμε τα πυρηνέλαια. Τα οποία χρησιμοποιούνται, φυσικά!, για τροφή των ανθρώπων. Και τα οποία, αύριο, θα τρώγονται μαζί με τις πρωτεΐνες των πετρελαίων. Μη χειρότερα!

Ρετσίνα (το): η ρητίνη των πεύκων, που είχαν μαζέψει από τα γύρω δάση οι ρετσινάρηδες ή ρετσιναρέοι (Για κάθε διπλό βαρέλι μούστου, έβαζαν 10 ως 15 οκάδες ρετσίνα). Το ρετσίνα (ή σπανιότατα η ρετσίνη) — έτσι το λέει ο άνθρωπος του τόπου μας για να το ξεχωρίσει από τη ρετσίνα, που είναι το γνωστό ρετσινάτο Μεσογείτικο κρασί.

Ρισέλι: Βλ. Ζιζάνια.

Ριχταριά: δηλαδή το μπροστινό μέρος, η πρόσοψη, όπου ο κουβαλητής απόθετε τα κοφίνια και έριχνε, τουμπάροντάς τα, τα σταφύλια στο πατητήρι.

Ρόγο(ς) (ο): για να γίνει η σπορά, και γενικά μια οποιαδήποτε καλλιέργεια με το αλέτρι, έπρεπε τα χώματα «να έχουν ρόγο» δηλαδή να μη σβωλιάζουν από τη ξέρα ή μετά από βροχή. Το χώμα με ρόγο, εκτός απ' την ιδανική καλλιέργεια, «δουλεύεται» εύκολα, δεν κουράζει δηλαδή ζώο και γεωργό.

- Ροδίτης:** μια από τις γνωστότερες και παλαιότερες ποικιλίες επιτραπέζιων σταφυλιών της Μεσογαίας. Την φύτευαν ανάμεσα στα κρασοστάφυλα. Το φυτό διακρινόταν εύκολα κι από μακριά, από το ύψος του και τα φύλλα του.
- Σαββατιανό:** το παραδοσιακό μεσογείτικο κρασοστάφυλο, όπως το αντίστοιχο «aligoté» της Βουργουνδίας.
- Σανά (τα):** αντί ο σανός, προτιμάται ο πληθυντικός. «Έχουμε τα σανά» — «θα κόψουμε σανά» κ.ο.κ. Σαν σανά νοούνται τα θερισμένα και μη αλωνιζόμενα δημητριακά, το κριθάρι κι η βρόμη αλλά και, σε επέκταση, ό,τι δημητριακό (ακόμη και σιτάρι) είναι ισχνό, αδύνατο, άρρωστο, σάπιο, συρρικνωμένο, μικρόσπορο και αραιόκαρπο. Ο σανός είναι η βασική τροφή των ιπποειδών.
- Σανοτσούβαλο:** μεγάλο σακί με κορδόνι ή τριχιά στο ελεύθερο άκρο (για να κρέμεται ευκολότερα στη σούστα και στον τράχηλο του ζώου). Το γέμιζαν με σανό, το «περνούσαν στο λαιμό» του ζώου, ώστε η τροφή να μη σκορπίζει εύκολα.
- Σακκολέβα:** μεγάλο μάλλινο σακκί, άσπρο, με κάθετες κόκκινες φαρδιές ή γαλαζίες ρίγες. Στο ελεύθερο στόμιό του ήταν ραμμένο, σε μια άκρη, ένα κυκλικό πανί ίσου ανοίγματος με το σάκκο, για την επικάλυψη του περιεχομένου. Γύρω από το ελεύθερο στόμιό του, περνούσε μέσα από θηλειές μια τριχιά, που έφτιαχνε μια σούρα. Έτσι, ώστε το περιεχόμενο (σιτάρι ή αλεύρι) να μη χύνεται, σε οποιαδήποτε θέση κι αν βρισκόταν ο σάκκος.
- Σαρύγγια:** στο πληθυντικό. Αγκαθωτός θάμνος, ζιζάνιο (βλ. λ.) σαν σπαράγγι, με τη διαφορά ότι το στέλεχος του δεν ανέβαινε τόσο ψηλά. Το έλεγαν και κάλ(ι)κα (= καλλικάντζαρος) επειδή το έβαζαν τις γιορτές των Χριστουγέννων στην καμινάδα, πάνω από το τζάκι, για να μη κατέβουν οι καλικάντζαροι (βλέπε και λ. ζιζάνια).
- Σβανάς:** κυρτό, ελλειψοειδές σαν φέτα πεπονιού, μεταλλικό, με δοντάκια προς την κοίλη πλευρά και με ξύλινη λαβή πτυσσόμενο όργανο, με οξύ το ελεύθερο άκρο. Χρησίμευε κυρίως για το κλάδεμα του αμπελιού (αλλά και για κοπή λεπτών κλάδων ελιάς, σκοίνων κ.ά.) καθώς και για κέντρισμα (μπόλιασμα) άγριων δέντρων.
- Σβάρνα:** χοντρό και βαρύ ξύλο — στρογγυλό ή πλατύ ορθογώνιο, μήκους ενός μέτρου περίπου, που σερνόταν από το ζώο. Για την επίστρωση των χωμάτων και το σπάσιμο των σβώλων.
- Σβάρνισμα:** η επίστρωση, η ισοπέδωση των χωμάτων της μόλις σπαρμένης επιφάνειας, με τη σβάρνα.
- Σεπέτι:** τρίχινος, σκληρός, από γιδίσιο μαλλί πλεγμένος, μεγάλος γκριζός σάκκος, με γκριζόμαυρες πλατιές και κάθετες ταινίες. Για τη μεταφορά του αχύρου. Παρά τον όγκο του, όταν ήταν γεμάτος, δεν ήταν

βαρύς, λόγω του ελαφρού περιεχομένου του.

Σιδερίτης: το όψιμο (χειμωνιάτικο) συνήθως μαύρο, στρογγυλό και τραγανό σταφύλι της σπιτικής κληματαριάς.

Σκάλα: α) ξύλινη κλίμακα, δίποδη ή τρίποδη, σαν ορθογώνιο τρίγωνο, ύψους μέχρι 3 μ. για τις ελιές. β) Κάτι σαν ακίνητος σιδερένιος αναβολέας με πλατύ υποπόδιο, που βοηθάει τον οδηγό να ανεβεί στη σούστα.

Σκαλιστήρι: σαν μικρή αξίνα, με τη διαφορά ότι στο πίσω μέρος (κεφάλι) έφερνε δυό δόντια (τσεπέτόρικο), ώστε να μπορεί να σκαλίζει και να αφρατεύει το χώμα, χωρίς να τραυματίζει το βολβό (καρότο, ρεπάνι, κρεμμύδι, σκόρδο κ.ά.). Σπάνια λέγεται και δικέλλι.

Σκάρα: η εσχάρα. Ορθογώνιο, σχεδόν τετράγωνο ξύλινο και αρθρωτό κατασκευάσμα από καδρόνια, εφαρμοζόταν στο κασόνι της σούστας, ώστε να αυξήσει τις διαστάσεις της και τη χωρητικότητά της σε δεμάτια, κατά τη μεταφορά τους στο αλώνι ή στο σπίτι.

Σκλήρα: η αστή, η κυρία. Το θηλυκό του σκλιάς = ο αστός, ο Αθηναίος.

Σκουλίδα: προφανώς, από το σκελίσ, σκελίδα. Εννοούν το καλάμι της βρίζας με τον καρπό του μαζί δεμένο, ή το καλάμι που απόμεινε σ' ένα τέτοιο δεμάτι, μετά το χτύπημα (τίναγμα) για την έξοδο του καρπού.

Σκούπες: α) αγκαθωτός θάμνος για το πλύσιμο και καθάρισμα του πατητηριού, μετά το πάτημα των σταφυλιών, β) το φυτό *Sorghum vulgare*, σόργος ο κοινός. Σήμερα η άγρια μορφή του φυτού τούτου σπανίζει στην ΝΑ. Αττική.

Σκρόπισμα (sic): έτσι λένε το σκόρπισμα (των χωμάτων). Εργασία με αλέτρι που έκανε το αντίθετο με ό,τι γινότανε στα διβολήματα. Αποσκοπούσε στην αναδίπλωση και στην ισοπέδωση των χωμάτων στην επαναφορά τους, όπως ήσαν πριν από τα διβολήματα. Πιο απλά, «ρίχνανε» τα χώματα προς το κούτσουρο, για να το προφυλάξουν από την ξηρασία του καλοκαιριού. Η δουλειά άρχιζε δειλά από τα μέσα του Μάρτη και συνεχιζόταν ως το Μάη.

Σούμα: η πρώτη κλασματική απόσταξη των στέμφυλων, ένα ανεξέργαστο είδος ρακής ή τσίπουρου που έβγαζαν τα σουμοκάζανα. Το χρησιμοποιούσαν παλαιά σαν ποτό, σαν παυσίπονο σε πονόδοντο αλλά και σαν αντισηπτικό. Η σούμα μεταφερόταν σε εργοστάσια της Ελευσίνας, τα οποία την μετέτρεπαν σε οινόπνευμα.

Σπάρσιμο (το): η σπορά.

Σποριά: η κανονική ποσότητα του σπόρου που πρέπει να πέσει στο έδαφος. Αντιστοιχεί σε δέκα διπλά βήματα (1,5 μ. περίπου το κάθε βήμα) επιφάνειας που κάνει το αυλάκι του αλετριού (φάρδος: το μισό του διπλού βήματος = 0,75 μ.). Δηλ. μία σποριά αντιστοιχεί σε 11 περίπου τετραγ. μέτρα επιφάνειας (= 15 μ. μήκος X 0,75 φάρδος = 11 περίπου τετρ. μέτρα).

Σταφυλιών ποικιλίες: η καλλιεργούμενη στη Μεσογαία ποικιλία κρασοστάφυλου, είναι το σαββατιανό, κυρίως το άσπρο αλλά και παλαιότερα, σε μικρές ποσότητες το μαύρο, για κοκκινέλι. Εκτός όμως από τα παραπάνω φύτευαν (μόνο για το σπίτι τους) λίγα κλήματα για επιτραπέζια. Κυριότερες ποικιλίες ο ροδίτης, το πρωιμάδι, η σταφίδα και το αυγουλάτο. Λιγότερο συχνά η φράουλα, το νυχάτο, το κέρινο, το αητονύχι ή χέρδε-γκέλη (όρχεις του πετεινού), το φιλέρι, το μοσχάτο, το ροζακί, ο σιδερίτης και πρόσφατα το καρντινάλε (βλ. σχετ. λέξεις).

Στιφάρισμα: το πλύσιμο του βαρελιού, πριν τοποθετηθεί στην (οινο)αποθήκη, για να υποδεχτεί το μούστο. Γίνεται με βραστό νερό σε καζάνι, στο οποίο έχουν προστεθεί μυρωδικοί θάμνοι (κυρίως θυμάρι και κλαδιά πεύκου, σπανιότερα το ρείκι, ο κέδρος κ.ά.). Το πλύσιμο γίνεται ως εξής: το βαρέλι τοποθετείται σε μια σκάλα, ανάποδα βαλμένη, σαν σιδηροτροχιά, και κυλιέται μπρος-πίσω. Ύστερα στήνεται όρθιο, για να πλυθεί το φούντι (ο πάτος).

Στροπίνα: ξύλινο κοντάρι μήκους άνω των δύο μέτρων, για να χτυπούν από κάτω τ' ακροκλώνια, με σκοπό να πέσουν οι ελιές στο έδαφος.

Στυφυλιά (ή στιφυλιά ή στροφυλιά): το σταφυλοπιεστήριο.

Σωρός: α) η συγκέντρωση του πρώτου και του δεύτερου πατήματος των σταφυλιών σε κάποια άκρη του πατητηριού με σκοπό την πίεση και εξαγωγή του μούστου. β) Η συγκέντρωση του κομμένου σταχίου για λίχνισμα, στο κέντρο του αλωνιού. Κυρίως, η συγκέντρωση του καρπού (σταριού) στο ίδιο μέρος, μετά το διαχωρισμό του καρπού από τα άχυρα και τις πέτρες από το δριμόνι (βλ.λ.). Από δω κι η αρχική έκφραση, για κάποιον που δε μόχθησε και προτιμάει να το πάρει επεξεργασμένο, τελειωμένο, έτοιμο «πήρε από το σωρό» ή «όλοι θέλουν να πάρουν από το σωρό». Αργότερα η έννοια μετάπεσε, από τους υπαίθριους μικροπωλητές και η φράση «πάρτε από το σωρό» να σημαίνει διαλέξτε, είναι και φθηνά.

Τάλια: μέτρο βάρους για το μούστο. Αντιστοιχούσε σε εκατό οκάδες (ή 50 μπότσες ή 10 μέτρα).

Τειάφισμα: το θειάφισμα.

Τουλούμι: ασκός γιδίσιος, τομάρι ακατέργαστο, με τις (ψαλλιδισμένες) κοντές τρίχες στο εσωτερικό μέρος. Άλλοτε, μέσο μεταφοράς μούστου ή λαδιού ή συντήρησης τυριού (τουλουμίσιο).

Τράβα (η): η κάθε επιμήκης σειρά των κούτσουρων ενός αμπελιού.

Τσακιστές (ελιές): βλ. ακλατσιάδες.

Τσάμπουρα: τα τσίπουρα, τα στέμφυλα. Ο ασχολούμενος με αυτά λέγεται τσαμπουριάρης.

Τσάπα: (ιτ. zappa): η πλατιά σκαπάνη. Διαφέρει της άξινας, γιατί είναι κοντύ-

τερη, πλατύτερη κι ελαφρότερη, αλλά και γιατί το πίσω μέρος δεν έχει πέλεκυ, τσεκούρι. Δεν σκάβει βαθιά. Το πλάτος της χρησιμεύει να «παίρνει» μεγαλύτερη έκταση ζιζανιών.

Τσεπίρτι: η απόσταση, το άνοιγμα που υπάρχει μεταξύ των τεντωμένων (και αντίθετης κατεύθυνσης) δακτύλων ενός άντρα, του αντίχειρα και του δείκτη. Ένα κάποιο μέτρο μήκους, 17 ως 20 εκατοστών περίπου.

Τσέργα (η): λέξη αρβανίτικη (cergë-a). Μάλλινο σκέπασμα, με κρόσια.

Τσούλι: μεγάλο πανί τετράγωνο ή ορθογώνιο (2X2 μ. περίπου) φτιαγμένο από συρραφές τσουβαλιών. Χρησίμευε: α) για να προστατεύει τις πλάτες και τη ράχη του εκτεθειμένου στο κρύο αλόγου και β) για το στρώσιμό του κάτω από την ελιά, για τη συγκέντρωση του ελαιόκαρπου, που έπεφτε εκείνη τη στιγμή από το τίναγμα των κλάδων του δέντρου.

Τσουπιά (τα): η λέξη πιο εύχρηστη στον πληθυντικό: Μεγάλα, χοντρά, τρίχινα, ειδικά τσουβάλια, σαν φάκελλος. Ο ελαιοπολτός (φαϊ) έμπαινε μέσα σ' αυτά και, αφού κλεινόταν, τοποθετιόταν στο πιεστήριο έτσι ώστε το απάνω τσουπί να βρίσκεται ακριβώς στην ίδια ευθεία (θέση) με το κάτω. Αλλιώς, η έκθλιψη αποτύγχανε. Σε μερικά χωριά λέγονται μουτάφια.

Φαϊ: εδώ, η κανονική ποσότητα του ελαιοπολτού (περίβλημα, σάρκα και κουκούτσι) που έπρεπε να μπει στα τσουπιά για την έκθλιψη.

Φαϊτράκι: λεγόταν και αμαξάκι ή καροτσάκι. Ιππήλατο, ποτέ χειροκίνητο (όπως αυτά για μικρά παιδιά ή τις μεταφορές) δίτροχο όχημα, για χρήση του εύπορου και συνήθως ώριμου αγρότη. Χωρούσε δύο άτομα, και συνήθως είχε «πολυτέλειες» (δερμάτινο κάθισμα, λαστιχένιες στεφάνες στη ρόδα και όχι σπάνια πτυσσόμενη κουκκούλα, για τον ήλιο ή τη βροχή). Χρήσιμο για επιθεώρηση του γερο-αγρότη στα κτήματα, για μεταφορά ζεστού φαγητού ή ψωμιού στους εργάτες, για μάζεμα φρούτων, για μικρή βόλτα, για επίσκεψη φίλου ή συγγενούς στο κοντινό χωριό. Ποτέ για φόρτωμα αντικειμένων.

Φόρτωμα: εκείνο που είναι δυνατό να φορτωθεί σε ένα ζώο με σαμάρι, υπολογίζοντας το βάρος, τον όγκο και την ισορροπία. Έτσι, ένα φόρτωμα (γαϊδουριού ή μουλαριού) ήταν:

α) προκειμένου για σταφύλια: δύο μεγάλα, όμοια και γεμάτα κοφίνια, δεμένα στα πλάγια του σαμαριού.

β) προκειμένου για κοπριά: ακριβώς το ίδιο, όπως παραπάνω.

γ) προκειμένου για στάρι: δύο σακκολέβες, δεμένες όπως παραπάνω.

δ) προκειμένου για δεμάτια δημ/κών: 6 δεμάτια (ανά τρία από κάθε πλευρά, το τρίτο δεμάτι μεταξύ των δύο και προς τα έξω).

ε) προκειμένου για δεμάτια κλημάτων ή λεπτά ξύλα (κλαδιά από ελιές, πουρνάρια κλπ.): Ίδιος περίπου όγκος με εκείνου των δεματιών.

Ποτέ (ή σπανιότατα) δεν έβαζαν πάνω στο σαμάρι σπουδαίο βάρος, γιατί θα λύγιζε η «ποντική στήλη» του ζώου και θα έπεφτε κάτω και «χάειντε ύστερα να το σηκώσεις και να το ξαναφορτώσεις μόνος σου».

Όταν ήταν μόνος του ο συνοδός του ζώου, η φόρτωση ήταν δύσκολη, γιατί όταν φόρτωνε από τη μία πλευρά, έγερνε επικίνδυνα το σαμάρι από την άλλη. Σ' αυτές τις περιπτώσεις, ιδίως στα βαρύτερα φορτία, (κοφίνια, σακκολέβες) είχε επινοηθεί το εξής: ένα άδειο κοφίνι, τουμπαρισμένο (βαλμένο ανάποδα) υποβάσταζε το φορτωμένο και δεμένο από τη μία πλευρά του σαμαριού κοφίνι. Το ζώο, λες από ένστικτο, το καταλάβαινε και έμενε ακίνητο. Ο οδηγός, τότε, φόρτωνε και το άλλο (σχεδόν ισοβαρές) κοφίνι, από την άλλη πλευρά.

Για τα δεμάτια των δημητριακών, επειδή ήταν ελαφρότερα, ο φορτωτής αφού έβαζε πρώτα τα δύο δεμάτια (το ένα πλάι στο άλλο και επαπτόμενα του σαμαριού) τα έδενε, αφήνοντας την υπόλοιπη τριχιά να πέφτει προς τα κάτω. Ύστερα πήγαινε από την άλλη πλευρά του σαμαριού και, αφού έκανε το ίδιο, φόρτωνε και το τρίτο δεμάτι. Ύστερα, φόρτωνε και το υπόλοιπο τρίτο της άλλης πλευράς.

Η δυσκολότερη φόρτωση ήταν τα κλαδιά των αγριόξυλων (ντριζες). Το φόρτωμα, στα παλιά τα χρόνια, μετριόταν λεκτικά και σαν συγκομιδή, ακόμη και σαν ένδειξη μέτρου καλής χρονιάς ή οικονομικής κατάστασης. «Αυτός, έλεγαν, κάνει (ή έκανε) τόσα φορτώματα σταφυλιών ή ελιάς ή σταριού».

Φούντωμα (βαρελιού): το κλείσιμο του (καθαρισμένου) βαρελιού (με το κυκλικό καπάκι). Δουλειά αντίθετη με το ξεφούντωμα.

Φράουλα: η γνωστή ροζ στρογγυλή όψιμη ποικιλία, αλλά, κυρίως, το κοκκινόμαυρο με στενόμακρες μεγάλες ρόγες σταφύλι ανάμεσα στα άλλα κλήματα ενός αμπελιού της Μεσογαίας. Προτιμάται σαν γλυκό του κουταλιού, αφού έχει βγει πρώτα το κουκούτσι του.

Φτυάρι (λαδιού): βλ. γαλόνη.

Φυτεία: το νεοφυτεμένο αμπέλι, η φυτεία. Ακριβέστερα, το (νέο) αμπέλι μέχρι το δέκατο χρόνο από τη φύτευσή του.

Χαμάδα: η πεσμένη (αυτόματα) καταγής —«χάμα»— ώριμη ελιά. Οι περισσότερες από αυτές είναι θρούμπες.

Χάμουρα: στο πληθυντικό, η σαγή.

Χαρακωτές: πράσινες ή πρασινόμαυρες κυρίως ελιές (οι μαύρες «χαλάνε»

—δεν κρατάνε πολύ). Πρώτα χαρακώνονται. Ύστερα μπαίνουν σε νερό για ξεπίκρισμα, για λίγες μέρες. Στη συνέχεια, μπαίνουν στην άρμη, δύο ως τρεις μέρες, ανάλογα με τα γούστα. Ακολουθεί το σουρώμα, το εμβάπτισμα στο ξύδι επί μισή ως μία ημέρα και τέλος, η τοποθέτηση σε κιούπι με λάδι. Διατηρούνται, σε αντίθεση με τις τσακιστές, ως δύο χρόνια. Λέγονται και ξυδάτες.

Χερόβολο: το καλάμι των δημητριακών που πιάνει το χέρι, η χούφτα, αυτό που στη συνέχεια κόβει το δρεπάνι.

Χόρτα: με τη λέξη αυτή (που συνταυτίζεται με τη λέξη «λάχανα») ο παλαιότερος κόσμος του τόπου μου —οι νέοι αμφιβάλλω αν ξεχωρίζουν την έννοια από τις παρακάτω αναφερόμενες άλλες— εννοούσε το φυτόωμα της (άγριας) χλωρίδας, όλων δηλαδή των ειδών που τρώγονταν. Έλεγαν π.χ. «βγήκαν τα (άγρια) χόρτα» — «θα πάμε για χόρτα», «μαζέψαμε χόρτα» — «γέμισε ο τόπος από χόρτα», ή, η φωνή του μανάβη «έχω ωραία (άγρια) χόρτα». Το «άγρια» προστέθηκε αργότερα. Η έκφραση «μαζέψαμε αγριοράδικα» ή «χόρτα διάφορα» ή «πικροράδικα» ή «γλυκά χόρτα» ή «ραδικοβλάσταρα» ή «βρούβες» κ.ά. προσδιορίζει το είδος των χόρτων. Από τη λέξη χόρτα διαστέλλονται τα:

Χορτάρι: είναι η οποιαδήποτε άγρια πόη —βρώσιμη ή μη για τον άνθρωπο—. «Πήρε φωτιά το χορτάρι» (ψήλωσε, φούντωσε) λένε χαρούμενα οι τσοπάνηδες, ότι δηλαδή υπάρχει πολύ χορτάρι, πολύ πράσινο για βοσκή. Αλλά και οι αγρότες, με λύπη λένε «χορτάριασαν τ' αμπέλια ή τα χωράφια ή ο τόπος» και εννοούν τα ζιζάνια, τις πόες. Χορταριασμένος τόπος, σε ευρύτερη έννοια, είναι και ο εγκαταλειμμένος, ο ακαλλιέργητος, ο αφρόντιστος τόπος. (Χορτάριασε το σπίτι, η αυλή, ο τοίχος, το σπαρτό, το αμπέλι κλπ.). Η λέξη χορτάρι, επειδή αναφέρεται στην τροφή των ζώων, παίρνει για τον αφελή ή τον αγροίκο του τόπου μου την έννοια του κτήνους, του απατημένου σύζυγου, του χαζού, του απονήρευτου, του ανθρώπου που δεν καταλαβαίνει τί γίνεται γύρω του, με την έκφραση: «αυτός τρώει χορτάρι».

Χορταρικά: όταν αναφέρονται σ' αυτή τη λέξη εννοούν το οποιοδήποτε είδος χόρτου (ήμερου ή άγριου) που τρώγεται, ωμό ή μαγειρεμένο. Όταν π.χ. λένε ότι «σήμερα έχουμε ή θα φάμε χορταρικά» εννοούν φυτική διαίτα από περιβολάρικα είδη (σπανάκι, κολοκύθια, μαρούλια, ντομάτες, ραπανάκια, μπάμιες κλπ.) αλλά και από διάφορα άγρια χόρτα (βλαστάρια, άγρια χόρτα, σπαράγγια, μανιτάρια, πίτες κ.ά.).

Χόρτο: συνηθέστατα, το ξερό χόρτο για την τροφή των κτηνών (βοοειδών, ιπποειδών, προβατοειδών), που έχει αποθηκευθεί για το χειμώνα.

«Ταΐσαμε τα πρόβατα με χόρτο» δηλ. με ξερή φυτική τροφή, λέει ο τσοπάνης — ή «δάσαμε στα άλογα ή μουλάρια να φάνε χόρτο» εννοώντας σανό, άχερο, ξερό τριφύλι κ.ό. Αλλά και το: «γέμισα το στρώμα, ή έστρωσα με χόρτο και κοιμήθηκα» υπονοεί ξερό χόρτο. Ή, ακόμη: «δε φοβάμαι τον άγριο χειμώνα, έχω αποθηκεύσει μπόλικο χόρτο» — σου λέει ο κτηνοτρόφος. Όμως, γενικότερα, ο παλαιός του τόπου μου εκτός από τα παραπάνω εννοεί και κάτι ανάμεσα ναπού φυτού-πόας και ξερής αποθήκευσής του, γιατί όταν λέει «φέτος θα έχουμε πολύ χόρτο» εννοεί ευτυχία χόρτου τόσο στα αυτοφυή, όσο και στα σπαρμένα, χλωρά ή ξερά.

Χουδ(ε)ρ-λιέρα: το αγριόσκορδο. Από το σύνθετο αρβανίτικο hūdher (πρόφ. χουδ(ε)ρ) = σκόρδο και το lerë-a (πρόφ. λιέρα, από το lerös = λερώνω) που σημαίνει κάτι το άπλυτο, λερωμένο, μαγαρισμένο και σε ελεύθερη μετάφραση κάτι που βρωμάει, κάτι που μυρίζει πολύ άσχημα. Πραγματικά, το αγριόσκορδο έχει εντονότατη, οξύτατη, «δριμεία» — πολύ πιο δυσάρεστη μυρουδιά από το ήμερο σκόρδο (*Allium sativum*). Χαρακτηριστικό της χουδερ-λιέρας είναι το ότι η έντονη και ταυτόχρονα άσχημη μυρουδιά της διατηρείται επί μέρες τόσο στα παπούτσια (όταν την πατήσεις) όσο και στην πέρδικα (όταν την τρως). Με μια λέξη: βρωμοκοπάει. Από δω και οι φράσεις «αυτός είναι μια λέρα» ή «αυτός έχει λερωμένη τη φωλιά του».

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Έγινε μια σύντομη ανασκόπηση του μόχθου και των ενγένει αγροτικών και σπιτικών εργασιών του Μεσογείτη και της Μεσογείτισσας του 19ου μέχρι τα μέσα του 20ου αιώνα. Πιστεύεται ότι, παρά τη προσπάθεια που έγινε, δεν δίνεται παρά μόνο μια αχνή εικόνα μιας ζωής πέντ' -έξι γενεών που έφυγε από κοντά μας. Η προσπάθεια για την κατά το δυνατό πιστότερη περιγραφή στηρίχτηκε, κυρίως, σε σκόρπιες αφηγήσεις αιωνόβιων των πρώτων δεκαετιών του αιώνα μας και, από τη δεκαετία του 1950 κι έπειτα, από βιώματα μιας ζωής τριών-τεσσάρων δεκαετιών. Αλλά και από αναμνήσεις και μνήμες επιζώντων γερόντων που, μαζί με τις δικές μας, έφτιαξαν έναν κάποιο κρίκο σύνδεσης και συνέχειας, ικανό να αποδώσει μια σαφέστερη εικόνα. Μια εικόνα όμως που δεν περιγράφεται όσο πρέπει, ίσως από έλλειψη δικής μας ικανότητας.

Οπωσδήποτε, αυτό δεν μας εμποδίζει να πούμε δυό λόγια για τη ζωή τους, αφού έχουμε προσωπική αντίληψη και εμπειρίες από μια περίοδο που κύλισε και χάθηκε κατά τα εξήντα τελευταία έτη.

Γεγονός είναι ότι οι άνθρωποι εκείνοι «ξυπνούσαν τους κοκκόρους το πρωί και καληνύχιζαν τις κόττες», όταν πήγαιναν το βράδυ για ύπνο. Οι άνθρωποι εκείνοι, που η λέξη «ξωμάχοι» αποτελεί μια συνηθισμένη μικρογραφία, πάλευαν ενάντια με όλα τα στοιχεία της φύσης. Δούλευαν ατέλειωτες ώρες μες το λιοπύρι και την παγωνιά. Αντιμετώπιζαν την άπνοια του καύσωνα όχι μήπως πάθουν τίποτα, μα μήπως δε λιχνίσουν. Γεύονταν το ξεροβόρι και το κρύο του κάμπου, κλαδεύοντας. Δέχονταν τα χάδια της βροχής, με το τουλούμι. Υπόμεναν τα απανωτά ραπίσματα, στο πρόσωπό τους, από το χαλαζί και τη χιονοθύελλα. Κι όταν τέλειωναν τη δουλειά, επέστρεφαν ποδαρόδρομο, κάτω από τα καλοκαιρινά κυνικά καύματα ή το βαρύ βρεγμένο έδαφος, για το χωριό. Αποχαινωμένοι από το λιοπύρι ή ξεπαγιασμένοι από τον άγριο χιονιά, κατάκοποι, καταλασπωμένοι ή καταμουσκεμένοι από τη βροχή ή τον ιδρώτα, γύριζαν στα λυχναροφώτιστα σπίτια τους για να δουν την οικογένεια, για να φάνε ένα πιάτο όσπρια με μπόλικο λάδι, ψωμί και κρεμμύδι. Κι ύστερα να ξεκουράσουν το διαλυμένο κορμί τους στο κρεβάτι από παλιοσάνιδα ή κατάχαμα, για να κινηθούν αύριο για τη δουλειά, μες τα μαύρα χαράματα. Ναι, είναι αλήθεια. Δεν τους εύρισκε ποτέ το ροδοχάραμα στο σπίτι, ούτε και το λυκόφωτο.

Όσο για τη διατροφή, τι να πούμε! Ας το ξαναπούμε: το στομάχι τους είχε καταντήσει μόνιμος υποδοχέας οσπρίων και ξερόψωμου, που δεν το 'κοβες ούτε με το τσεκούρι. Κι όταν κάποιος έτρωγε ένα κεφάλι ρέγγας, έλεγε «έφαγα ένα αρνί!». Κι όταν, σπανιότερα, έτρωγε το υπόλοιπο της ρέγγας, έλεγε «έφαγα σαν πασάς!».

Βέβαια, εκτός από τη συνηθισμένη συμπληρωματική διατροφή των οσπρίων —σκόρδο, κρεμμύδι, τυρί, ελιά— υπήρχε πού και πού λίγο κρέας από καμιά γριά προβατίνα ή στέρφα γκίόσα κατσίκα, εκτός από: «Τετάρτη και Παρασκευή, μη ρίχνεις λάδι στο φαϊ» — από Μεγάλη Σαρακοστή, από το Αυγουστιάτικο 15ήμερο της Παναγίας, από το 40ήμερο των Χριστουγέννων, από το 40ήμερο αποχής από κρέας κάποιου πεθαμένου στην οικογένεια (συμπεριλαμβανομένων των θείων και εξαδέλφων). Κι ύστερα, να μη ξεχνάμε μερικές νηστήσιμες μέρες του εορτολογίου, όπως του Σταυρού, του Αη-Γιάννη του Πρόδρομου, την παραμονή των Φώτων, τα ταξίματα στους αγίους κ.ά.

Οι άνθρωποι όμως τότε αγωνίζονταν, πάλευαν. Χωρίς συντηρημένες τροφές, χωρίς αυτοκίνητα και τρακτέρ, χωρίς μπότες και αδιάβροχα, χωρίς κατάλληλη διατροφή, χωρίς την αρμόζουσα διαίτα (για φυματίωση, έλκος στομάχου, νεφρολιθίαση, υπέρταση κ.ά.). Χωρίς κινίνο και ασπιρίνη. Χωρίς ηλεκτρικό (φως, κουζίνα, ψυγείο).

Και αναλογίζεται και απορεί και θαυμάζει κανείς: μα πώς αυτοί οι χτεσινόι μόλις άνθρωποι, με τέτοια πρωτόγονα μέσα, καλλιεργούσαν μια έκταση γης τουλάχιστον διπλάσια από τη δική μας την τωρινή, και μάλιστα με το

σημερινό πολλαπλάσιο πληθυσμό σε σχέση με το δικό τους; πώς προλάβαιναν;

Η απάντηση είναι απλή: μα... καταργώντας το οκτάωρο και εφαρμόζοντας το δεκαεξάωρο (βάνουσο, χωρίς καμιά αμφιβολία, απαράδεκτο ωράριο), «κάνοντας τη νύχτα μέρα»! Μα... αναστέλλοντας τις (μη υπάρχουσες τότε) απεργίες!, ένα ομολογουμένως βάρβαρο μέτρο. Μα... ξεχνώντας θρησκευτικές γιορτές, πανηγύρια, εθνικές επετείους, θερινές διακοπές (ασφαλώς σκληρή, ανεπίτρεπτη πράξη).

Ο καθένας μας, ας κάνει τους δικούς του λογαριασμούς και τις κριτικές του. Εμείς δεν έχουμε να προσθέσουμε τίποτα άλλο.

ΓΕΩΡΓΙΟΣ Δ. ΧΑΤΖΗΣΩΤΗΡΙΟΥ

Summary

RURAL LIFE AND LABOUR IN MESOGEIA. TERMINOLOGY OF THE TOOLS

The study deals with the agricultural tasks of the men and women of Mesogeia, both in the fields and the house, up until just before the Second World War, when the overwhelming majority of the population were farmers.

A brief description of the main occupations is given, particularly cereal cultivation and harvesting, viticulture and the vintage, as well as tending the olive trees. At the same time brief mention is made of the domestic activities of the rest of the population. The descriptions are linked to the tools used, many of which are merely a memory now. Both the tasks and tools are referred to by their traditional names.

The aim of the study is to give a picture of a way of life now past and, through inventorying the tasks and tools, preserve their names, which tend to disappear as they are replaced by new ones, more suited to the demands of modern farming.

GEORGIOS D. CHATZISOTIRIOU