

Α. ε. 710

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ ΑΡ. 5

ΑΙΤΩΛΙΚΑΙ
ΟΙΚΗΣΕΙΣ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΑΙ

ΥΠΟ

ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΜΕΤΑ 77 ΕΙΚΟΝΑΣ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ
ΤΥΠΟΙΣ Π. Δ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ
1925

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ ΑΡ. 5

ΑΙΤΩΛΙΚΑΙ
ΟΙΚΗΣΕΙΣ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΑΙ

ΥΠΟ
ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΜΕΤΑ 77 ΕΙΚΟΝΕΣ ΜΕΤΕΓΧΕΙΡΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

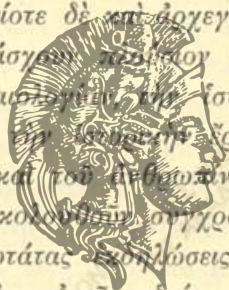


ΑΘΗΝΩΝ

ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ
ΤΥΠΟΙΣ Π. Δ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ
1925

Αἱ οἰκήσεις παντὸς λαοῦ, ὄχι βέβαια ὅσας ἔπλασεν ἡ γεω-
τέρα ἀρχιτεκτονική, ἀλλ' ὅσας κατὰ πατροπαράδοτον σχέδιον
καὶ τρόπον ἐξακολουθοῦν νὰ κτίζουν οἱ ἄνθρωποι τοῦ λαοῦ,
καὶ ἰδίως τῶν χωρίων, εἴτε ἰδιοχείρως εἴτε δι' ἐντοπίων κτιστῶν,
ἀποτελοῦν ἐν ἑκ τῶν σπουδαιωτάτων ὑποκειμένων τῆς λαογρα-
φικῆς ἐρεῦνης διὰ τὰ πολλαπλᾶ καὶ ποικίλα συμπεράσματα,
εἰς τὰ ὅποια δύναται νὰ ὀδηγήσῃ ἡ προσεκτικὴ αὐτῶν ἐρευνα
καὶ μελέτη. Διότι αἱ τοιαῦται λαϊκαὶ οἰκήσεις οὐ μόνον δια-
σφύζουσιν πολλάκις σχέδια καὶ μορφὰς καὶ μεθόδους ἀρχιτεκτο-
νικὰς παρελθόντων αἰώνων, ἐνίοτε δὲ ἐπὶ ἀοργήτους, καὶ δύ-
νανται ὡς ἐκ τούτου νὰ παράσχουν πλούσιον καὶ σπουδαῖον
πολλάκις ὑλικὸν διὰ τὴν ἀρχαιολογικὴν ἱστορίαν τῆς ἀρ-
χιτεκτονικῆς καὶ γενικότερον τῆς ἀρχιτεκτονικῆς ἐρεῦνης ὡς ἀπὸ
θεωρητικῆς καθόλου κατωκίας καὶ τοῦ ἀνεθωπύτου πολιτισμοῦ,
ἀλλ' ὅπερ σπουδαιώτατον, ἐξακολουθεῖν συγχρόνως ν' ἀποτε-
λοῦν μίαν ἀπὸ τὰς σημαντικωτάτας ἐπιδηλώσεις τοῦ βίου καὶ
τῆς ψυχῆς τοῦ λαοῦ. Διότι ἐν αὐταῖς εὐδοσκοῦνται ἐκπεφρα-
σμένα οὐ μόνον αἱ βιοτικαὶ αὐτοῦ ἀνάγκαι καὶ συνήθειαι,
ἀλλὰ καὶ ὁ τρόπος, καθ' ὃν ἠδυνήθη νὰ πληρώσῃ αὐτὰς χρη-
σιμοποιῶν τὰ ὑλικά μέσα, τὰ ὅποια τοῦ παρεῖχεν ἡ περιβάλ-
λουσα φύσις, καὶ ἐπιθέτων ἐπ' αὐτῶν τὴν σφραγίδα τῆς ἰδίας
δημιουργικότητος καὶ καλαισθησίας· αἱ δ' ἐντεῦθεν προελθοῦσαι
ἀρχιτεκτονικαὶ μορφαί, καὶ ὅταν ἀκόμη δὲν ἐπιδέχωνται ἀρχι-
τεκτονικὴν καλλιέργειαν καὶ ἀνάπτυξιν ὑπὸ τῆς συγχρόνου ἀρ-
χιτεκτονικῆς, δύναται ὅμως ἀξιόλογα νὰ παράσχουν εἰς αὐ-
τὴν ὄχι εὐκαταφρόνητον καλλιτεχνικὸν ὑλικὸν καὶ μάλιστα ἰθα-
γενὲς καὶ ἐθνικόν.

Τὰς μορφὰς ταύτας διατηροῦν συνήθως οἱ λαοὶ ἐπὶ μα-
κρόν, ἐφ' ὅσον αἱ ἀνάγκαι αὐτῶν καὶ ὁ πολιτισμὸς ριζικῶς



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

δὲν μεταβάλλονται, βραδέως δὲ λίαν καὶ κατ' ὀλίγον ἐπιφέρουν τροποποιήσεις. καὶ μεταβολάς· καὶ ὅταν ἀπὸ τόπου εἰς τόπον μεταναστεύουν, παραλαμβάνουν μεθ' ἑαυτῶν καὶ ταύτας ὡς ἰδίαν πατροπαράδοτον κληρονομίαν. Ἔνεκα τούτου αἱ οἰκῆσεις ἀποτελοῦν καὶ διὰ τοὺς ἔθνολόγους σπουδαιότατον θέμα μελέτης, διότι ἐκ τῆς γεωγραφικῆς ἐξαπλώσεως τῶν διαφορῶν αὐτῶν τύπων πολλὰ δύνανται νὰ ἐξαχθοῦν συμπεράσματα εἴτε περὶ μετακινήσεως ἢ συγγενείας φυλῶν καὶ λαῶν, εἴτε περὶ διαδόσεως καὶ ἐπικρατήσεως πολιτισμῶν.

Δι' ὅλα ταῦτα κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη ἐκ παραλλήλου καὶ ὑπὸ τὴν ἐπίδρασιν τῆς προϊούσης ἀναπτύξεως τῶν λαογραφικῶν καὶ ἔθνολογικῶν σπουδῶν, ἤρχισαν καὶ αἱ οἰκῆσεις ἐν γένει τῶν τε κατὰ φύσιν καὶ ἀναγνωρισθῆναι λαῶν νὰ μελετῶνται σοβαρώτερον, ἔτι μὲν ἐξ ἡμετέρας μέχρι τοῦδε ἔργα ἀξιόλογα εἰς ὅλας σχεδὸν τὰ ἀνατολικὰς χώρας. Ἐν δὲ τῇ Ἑλβετικῇ τελευταίᾳ καὶ ἐπισημάνθη ὡς ἑσθλὸν καὶ ὀφειμὴν λαογραφικῆ Ἐταιρείας τῆς συνειρητικῆς πολλῶν ἐπιστημόνων ἀρχιτεκτόνων τὴν ἔρευναν καὶ ἀνακάλυψιν τῶν ἑλβετικῶν οἰκῆσεων.

Ἐν Ἑλλάδι δυστυχῶς οὐ δύναται αὐταὶ ὑστεροῦν πολύ. Βεβαίως εἰδήσεις καὶ παλαιοτέρας καὶ νεωτέρας περὶ τῶν ἐν Ἑλλάδι οἰκῆσεων ἔχομεν ἀρκετάς. Περιηγηταὶ καὶ γεωγράφοι καὶ συλλογεῖς λαογραφικοῦ καὶ γλωσσικοῦ ὕλικου καὶ συγγραφεῖς πολλάκις διηγηματογράφοι παρέχουν πλῆθος πληροφοριῶν περὶ τῶν κατὰ τόπους οἰκιῶν, ἐνίοτε δὲ καὶ σχέδια καὶ εἰκόνας, ἀλλὰ συστηματικὴν μελέτην κατὰ τὰς ἀπαιτήσεις τῆς ἐπιστήμης οὐδεμίαν μέχρι τοῦδε ἔχομεν. Ἐπίσης οὐδεμία ἀπολύτως συνθετικωτέρα μέχρι τοῦδε ἐργασία εἶδε τὸ φῶς διὰ τὴν διάκρισιν κατὰ γεωγραφικὰς περιφερείας ὄρισμένων τύπων καὶ τὴν ἀνίχνευσιν τῆς σχέσεως καὶ τῆς ἐξελίξεως αὐτῶν.

Τοιαύτας μελέτας πλήρεις καὶ τελείας μόνον παρὰ τῶν Ἑλλήνων ἀρχιτεκτόνων δικαιούμεθα νὰ ἀναμένωμεν, ὅσοι πρὸς τὰς ἀρχιτεκτονικὰς αὐτῶν γνώσεις συνδυάζουν καὶ βαθὴν πρὸς

τὴν ἐγγώριον λαϊκὴν τέχνην αἰσθημα καὶ λαογραφικὸν ἐνδιαφέρον γενικώτερον. Τὸ ἀληθές εἶναι ὅτι ἀπὸ εἰκοσαετίας περιόπου πράγματι ἐξεδηλώθη ἐκ μέρους τῶν ἀρχιτεκτόνων ἡμῶν παρόμοιον ἐνδιαφέρον καὶ ἄρθρα σχετικὰ ἐγράφησαν καὶ ἐργασίαι ἔγιναν. Ἰδίως πρέπει νὰ μνημονευθοῦν αἱ ἐργασίαι τοῦ κ. Ἀρ. Ζάχου, ὅστις ἀπὸ εἰκοσαετίας ἀσχολούμενος περὶ τὰς νεοελληνικὰς οἰκῆσεις συνεκέντρωσεν ἄφθονον οὐ μόνον λαογραφικὸν ἀλλὰ καὶ καλλιτεχνικὸν ὕλικόν, ἐξ οὗ ἔδωκεν ἐν τῇ πραγματείᾳ αὐτοῦ «*Ältere Wohnbauten auf griechischem Boden*»¹⁾ δείγματα μεταβυζαντινῶν τινῶν οἰκῆσεων, καθορίσας συγχρόνως τοὺς τύπους αὐτῶν καὶ τὴν ἐξέλιξιν τούτων. Δυστυχῶς ὅμως τὸ πλεῖστον τῆς ἐργασίας τοῦ κ. Ζάχου μένει ἀδημοσίευστον, οὐδ' ἄλλαι ἄλλων ἐργασίαι αὐτοῦ καὶ ἐδημοσιεύθησαν εἰσέτι, μολονότι φαίνεται ὅτι τὴν κριτικὴν τῆς ἐργασίας τοῦ κ. Ζάχου δὲν ἔμεκκεν ἄνευ μιμνήσεως. Καὶ ἐπειδὴ οἱ ἄλλοι ἴδιως μὲ τὴν λαογραφίαν καὶ τὴν ἐπιτολογία τῶν ὀρθογώνων λαῶν, μὲ τὰ βυζαντινὰ ἀσχολοῦνται, ἔλαβον ἀποφασιστικὰ ἐπελάσουν καὶ τὰ τῶν νεοελληνικῶν οἰκῆσεων, ὡς ὁ Οὐίλλεμ καὶ ὅσους μνημονεύει ὁ κ. Ζάχος ἐν τῇ ρηθείᾳ πραγματείας αὐτοῦ. Ἐν τούτοις μὲ ὅλα ταῦτα δὲν δυνάμεθα νὰ εἰπώμεν ὅτι κατέχομεν σήμερον στοιχεῖα ἐπαρκῆ διὰ τὴν γνῶσιν τῶν νεοελληνικῶν οἰκῆσεων. Ἐνεκα τούτου τὸ Λαογραφικὸν Ἀρχεῖον, ἐνδιαφερόμενον νὰ ἴδῃ ἐξ ἴσου ὅλους τοὺς κλάδους τῆς λαογραφικῆς ἐρεῦνης καλλιερουμένους καὶ ἀναπτυσσομένους, ἀπειτάθη πρὸς διαφόρους παλαιούς καὶ δεδοκιμασμένους λαογράφους συλλογεῖς καὶ παρῳτρηνεν αὐτούς, παρέχον ἅμα καὶ τὰς ἀπαραιτήτους ὁδηγίας, ἵνα στρέψουν τὴν προσοχὴν των καὶ πρὸς τὰς οἰκῆσεις καὶ τὰς ἄλλας ἐν γένει ὑλικωτέρας ἐκδηλώσεις τοῦ λαϊκοῦ βίου.

Ἐκ τούτων ὁ δόκιμος καὶ ἀκάματος λαογράφος συλλογεὺς

¹⁾ *Wasmuths*, Monatshefte für Baukunst VII σ. 247.

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

Τὸ ἔργον, τὸ ὁποῖον παρέχομεν εἰς τὴν δημοσιότητα, ἐννοοῦμεν ὅτι δὲν εἶναι τέλειον. Ὁ κ. Λουκόπουλος δὲν εἶναι ἀρχιτέκτων, οὐδὲ δύναται νὰ ζητήσῃ τις παρ' αὐτοῦ ἐξαντλητικὴν μελέτην. Ἐὰν εἶχε τὰς ἀπαιτουμένας εἰδικὰς γνώσεις, ἴσως καὶ περισσότερα θὰ εἶδεν καὶ ἄλλα πιθανῶς διαφορετικώτερα θὰ ἐξέθετεν. Ἐν τούτοις, μὲ τὴν σαφὴ καὶ ἀπλὴν καὶ ἀπέριπτόν του ἐκθεσὴν καὶ τὴν ἐπιμέλειαν, ἣν κατώρθωσε νὰ παράσῃ ἀρκετὰ σαφῆ εἰκόνας καὶ σχέδια καὶ τῶν οἰκοδομητικῶν τῶν καὶ τῶν βιοτικῶν ἀναγκῶν τοῦ τόπου καὶ τῆς χρήσεως τῶν οἰκοδομημένων. Καὶ τούτο εἶναι ἀρκετὸν ὡς ἀπαρχή. Ὁ κ. Λουκόπουλος προσπαθεῖ πρὸς τούτοις νὰ ἐξημενέυσῃ καὶ τὴν προέλευσιν τοῦ ἀρχικοῦ τύπου καὶ τὴν ἐξέλιξιν αὐτοῦ. Ὅσα λέγει εἶναι πιθανά, ἀλλὰ διὰ νὰ γίνουν βέβαια ἀπαιτοῦνται πρῶτον ἐκτεταμέναι συγκριτικαὶ ἐρευναι καθ' ἅπασαν τὴν Ἑλλάδα καὶ ἰδίως τὴν βόρειον.

Εἰς τὰς οἰκίσεις ὁ κ. Λουκόπουλος προσθέτει καὶ δύο ἀκόμη κεφάλαια περὶ σκευῶν καὶ τροφῶν ἐν Αἰτωλίᾳ, καὶ ταῦτα τῇ ὑποδείξει τοῦ Λαογραφικοῦ Ἀρχείου. Ἴσως ὁ Ἕλλην ἀναγνώστης εὖρη ἐν αὐτοῖς πράγματα πολὺ κοινά. Ἀλλὰ διὰ τὸν ξένον εἶναι ταῦτα ἀναγκαῖα. Ἐπειτα πρέπει τέλος πάντων κάπου νὰ ἀναγραφοῦν καὶ τὰ κοινά, καὶ πρέπει νὰ σημειωθοῦν καὶ τὰ ἔτι κοινότερα σήμερον, τὰ ἐπίσασκα, τὰ ὁποῖα βαθμηδὸν ἐκτοπίζουσι ἰθαγενῆ στοιχεῖα παλαιότερα. Τὸ τελευταῖον μάλιστα τοῦτο ἔχει γενικωτέραν λαογραφικὴν σημασίαν, διότι δεικνύει ἀκριβῶς τοὺς

λόγους καὶ τὸν τρόπον, δι' οὓς καὶ καθ' ὃν γίνεται ἡ διείσδυ-
 σις καὶ ἐξάπλωσις νεωτέρων τοῦ πολιτισμοῦ στοιχείων καὶ ἡ
 παραγκώνισις καὶ ἐξόντωσις τῶν παλαιότερων. Εἰς τὰ σκευή
 μία ἔλλειψις ἴσως εἶναι αἰσθητή. Ὁ κ. Δουγκόπουλος προκει-
 μένον περὶ χειροτεχνημάτων ἐγχωρίων καὶ ἰδίως ξυλογλυφῶν
 τῶν ποιμένων συγνάκις ἀναφέρει καὶ κοσμήματα αὐτῶν, ἀλλὰ
 δὲν μᾶς παρέσχεν οὐδεμίαν εἰκόνα. Ἴσως νὰ μὴ εἶχε πρόχει-
 ρον. Ἐλπίζομεν ὅτι, εὐκαιρίας τυχούσης, θὰ συμπληρώσῃ τὸ
 ἔργον του καὶ ὡς πρὸς τὸ διακοσμητικὸν καὶ καλλιτεχνικὸν
 τοῦτο μέρος.

Στίλπων Π Κυριακίδης

Διευθυντὴς τῆς Λαογραφικῆς Ἀρχεῖου.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



ΠΙΝΑΞ ΤΩΝ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

	Σελ.
Πρόλογος Στ. Π. Κυριακίδου	γ
Πρόλογος τοῦ συγγραφέως	1

ΜΕΡΟΣ Α΄ ΟΙΚΗΣΕΙΣ

Κεφ. Α΄ Τὰ παλαιότερα σπίτια τῆς Ἀρτοτίνας	3
Κεφ. Β΄ Τὰ νεώτερα σπίτια τῆς Ἀρτοτίνας	34
Κεφ. Γ΄ Ἐξοχικαὶ καλύβαι	35
Κεφ. Δ΄ Οἰκοδομικὴ	41
Κεφ. Ε΄ Κτίσται	47

ΜΕΡΟΣ Β΄ ΟΙΚΟΓΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ

Κεφ. Α΄ Σκεύη μαγειρείου	51
Κεφ. Β΄ Ἀγγεῖα δι' ὕδατος	66
Κεφ. Γ΄ Τὰ ὄργανα τῆς ἐστῆς	76
Κεφ. Δ΄ Σκεύη τῆς ἀποθήκης	78
Κεφ. Ε΄ Ἀγγεῖα καὶ σκεύη ὑδατός	88
Κεφ. ΣΤ΄ Σκεύη καὶ ὄργανα ζυμωτικῆς	91
Κεφ. Ζ΄ Σάκκοι	95
Κεφ. Η΄ Ὀργανα φωτισμοῦ	99
Κεφ. Θ΄ Ἀγγεῖα ποιμενικὰ	102

ΜΕΡΟΣ Γ΄ ΤΡΟΦΑΙ.

Κεφ. Α΄ Τὸ ψωμὶ	107
Κεφ. Β΄ Χυλοὶ	110
Κεφ. Γ΄ Πίττες	113
Κεφ. Δ΄ Φαγητὰ ἀπὸ κρέας	116
Κεφ. Ε΄ Φαγητὰ νηστήσιμα	129
Κεφ. ΣΤ΄ Ψάρια	135
Κεφ. Ζ΄ Γλυκύσματα	136
Πίναξ πραγμάτων καὶ λέξεων	139



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

Ἄγνωστος γῆ εἶναι σχεδὸν τὸ κεφάλαιον τῆς ἑλληνικῆς Λαο-
γραφίας, τὸ ἀναφερόμενον εἰς τὰς οἰκήσεις, τὰ σκευῆ καὶ τὰ ἐδέ-
σματα τοῦ Ἑλληνικοῦ λαοῦ. Τὴν πρὸ πολλοῦ δὲ κνοφορουμένην
σκέψιν μου ν' ἀσχοληθῶ εἰς τὸ κεφάλαιον τοῦτο ἀπεκρυστάλλωσα
εἰς ἀπόφασιν κατόπιν προτροπῆς τοῦ κ. Κροισιάδου, διευθυντοῦ
τοῦ Λαογραφικοῦ Ἀρχείου. Προῦντι ἐπιπέπων σχετικῶν μελε-
τῶν μου εἶναι ἡ κατωτέρω περὶ τὰν ἀνάθηκάν σκευῶν καὶ ἐδε-
σμάτων πραγματεία μου

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Δημ. Δουκόπουλος.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ





ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΜΕΡΟΣ

ΟΙΚΗΣΕΙΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

ΤΑ ΠΑΛΑΙΟΤΑΤΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΓΟΤΙΝΑΣ

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

Ἐκ παραδόσεως ἤκουσα ὅτι οἱ πρῶτοι κάτοικοι τῆς Ἀρτοτίνας ἦσαν Βλάχοι σκηνῖται καὶ ὅτι ἀνερχόμενοι τὸ ἔαρ ἀπὸ τοὺς πεδινούς τόπους, ἐνθα παρεχίμαζον μετὰ τῶν ποιμνίων των, κατεσκεύαζον καλύβας καὶ διέμενον κατὰ τὸ θέρος, πρὸς δὲ

ὅτι οἱ βλάχοι αὐτοὶ κατήγοντο ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Ἄρτας καὶ δι' αὐτὸ ἔλαβε καὶ τὸ χωρίον τὸ ὄνομα Ἄρτοτινα. Ἐννοεῖται ὅτι ἡ δημώδης αὕτη ἐτυμολογία δὲν ὑπάρχει λόγος νὰ θεωρῆται ἀσφαλῆς καὶ ὅτι μᾶλλον εἶναι μία ἐκ τῶν συνήθων παρετυμολογιῶν τοῦ λαοῦ, εἰς τὰς ὁποίας οὗτος ἀρέσκεται πολὺ, ὡς εἶναι π. γ. καὶ αἱ ἐξῆς : *Γιατὶ τό εἶπαν πιδί, γιατί ἔχει παιδείψη. - Γιατὶ τό εἶπαν τὸ χωριὸ Κλαψί¹⁾, γιατί ἔκλαιγαν τὰ παιδιὰ τους οἱ γυναικες, κτλ.* Τὸ ὅτι ὅμως οἱ πρῶτοι κάτοικοι τῆς Ἄρτοτινας θὰ κατόφκουν εἰς καλύβας, τὸ θεωρῶ ἀναμφίβολον, ἀφοῦ καὶ σήμερον πολλοί, ἰδίως ἀπὸ τοὺς εἰς τοὺς ἀγροὺς κατοικοῦντας, τοὺς λεγομένους νῦν *ξωμάχους*, διαμένουν εἰς ἀχυροσκεπεῖς καλύβας ἢ ταρατσας, περὶ τῶν ὁποίων καὶ εἰς τὴν ἀρχὴν λόγος κατωτέρω.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



Τὸ στερφογάλαρο

ΑΘΗΝΩΝ

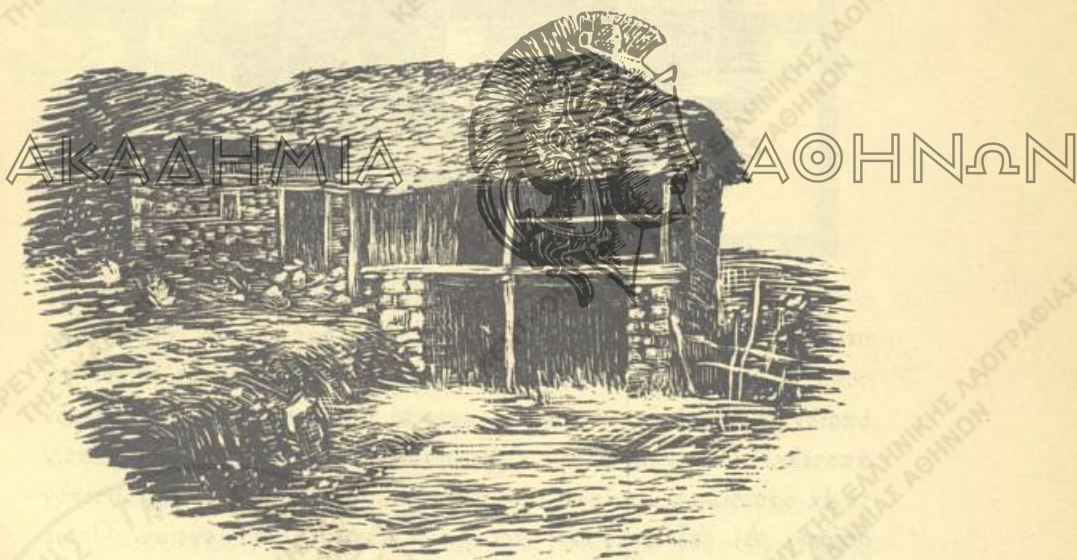
Α') Προσανατολισμός. Κάτοψις.

Ἄντιπρόσωποι τῶν παλαιωτάτων σπιτιῶν τῆς Ἄρτοτινας σφίζονται σήμερον δύο ἕως τρεῖς καὶ εἶναι δύο εἰδῶν, αἱ μονοκατοικίαι, αἱ διὰ μίαν δηλ. οἰκογένειαν, καὶ τὰ διὰ δύο συγγενειακὰς τοιαύτας. Ὁ ἀρχιτεκτονικὸς τύπος τῶν σπιτιῶν αὐτῶν εἶναι ὁ αὐτὸς καὶ χαρακτηρίζεται μὲ τὸ ὄνομα *στερφογάλαρο*, προέκυψε δὲ ἐκ τῆς κλίσεως τοῦ ἑδάφους. Τὸ χωρίον Ἄρτοτινα εἶναι κτισμένον εἰς τὰς ἀνατολικὰς κλιτῦς βουνοῦ κειμένου ἀκριβῶς ἔναντι τῶν Βαρδουσιῶν (*Κόρακος*). Τὸ ἑδάφος, ἐφ' οὗ εἶναι κτισμένον, εἶναι ἀρκούντως ἐπικλινές. Πρὸς ἀποφυγὴν δὲ τοῦ ψυχροτάτου κατὰ τὸν χειμῶνα βορρᾶ ἀνάγκη πᾶσα αἱ οἰκήσεις νὰ εἶναι ἐστραμμέναι πρὸς μεσημβρίαν, μάλιστα εἰς τὸ ὀρεινότερον τοῦτο μέρος (1200 μ. ἄνω τῆς ἐπιφανείας τῆς θαλάσσης), ὥστε νὰ

¹⁾ Χωρίον τῆς Εὐρυτανίας.

ἀπολαύουν οἱ κάτοικοι τῶν ἀγαθῶν τοῦ ἡλίου, ὅστις εὐκόλως οὕτω διαλύει τὰς πρὸ τῶν ἐκ τοῦ βορρᾶ προφυλαγμένων οἰκιῶν χιόνας κατὰ τὸν χειμῶνα καὶ σκορπᾷ τὴν θαλπωρὴν του εἰς τὰς οὕτω κτισμένας οἰκήσεις. Οὕτω λοιπὸν ἡ κλίσις τοῦ ἐδάφους καὶ τὸ μεσημβρινὸν τοῦ τόπου ἔδωκαν τὸν προσανατολισμὸν εἰς τὰς πρώτας ἤδη οἰκήσεις τῆς Ἀρτοτίνας. Εἶναι μεσημβριναὶ ἄνευ σχεδὸν ἐξαιρέσεως. Ἐκ τῶν ἀναγκῶν δὲ τῶν κατοίκων ἐγεννήθη ὁ τύπος, τὸ στερογογάλαρο.

Ὁ ὄρεινός αὐτὸς τόπος εἶναι τὰ μάλιστα πρόσφορος διὰ κτηνοτροφίαν. Αἱ πέριξ ράχεις καὶ τὰ βουνὰ εἶναι ἄριστα θερινὰ λιβάδια, κατάλληλα ἰδίως διὰ πρόβατα. Τὰ παραποτάμια ριζώματα τῶν βουνῶν τὰ παρὰ τὸν Φεῖδαριν, ρέοντα κατὰ τὰς πηγὰς του



Εἰκ. 1. Στερογογάλαρο μονοκατοικία.

ἐνταῦθα, εἶναι εὐφορα ὅπως ὀδηγῆται εἰς τὴν γεωργίαν. Ἐπόμενον ὅθεν οἱ κάτοικοι τῶν μερῶν τούτων νὰ εἶναι ποιμένες καὶ γεωργοί. Οἱ εἰς τὴν κτηνοτροφίαν καὶ γεωργίαν ἀσχολούμενοι ἄνθρωποι ἔχουσιν ἀνάγκην ἐκτὸς τῆς κατοικίας των καὶ οἰκήματος πρὸς

στέγασιν τῶν ζώων των, τῶν χονδρικῶν, ὡς καὶ ἀποθήκης διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τῶν σιτηρῶν των, τοῦ οἴνου των καὶ τῶν κτηνοτροφικῶν προϊόντων των. Ἴδου λοιπὸν ὁ λόγος, δι' ὃν ἐγεννήθη τὸ σχέδιον τοῦ στεροφογάλου σπιτιοῦ. Εἰκόνας τοιοῦτου παραθέτομεν ἑνταῦθα (Εἰκ. 1 καὶ 2).

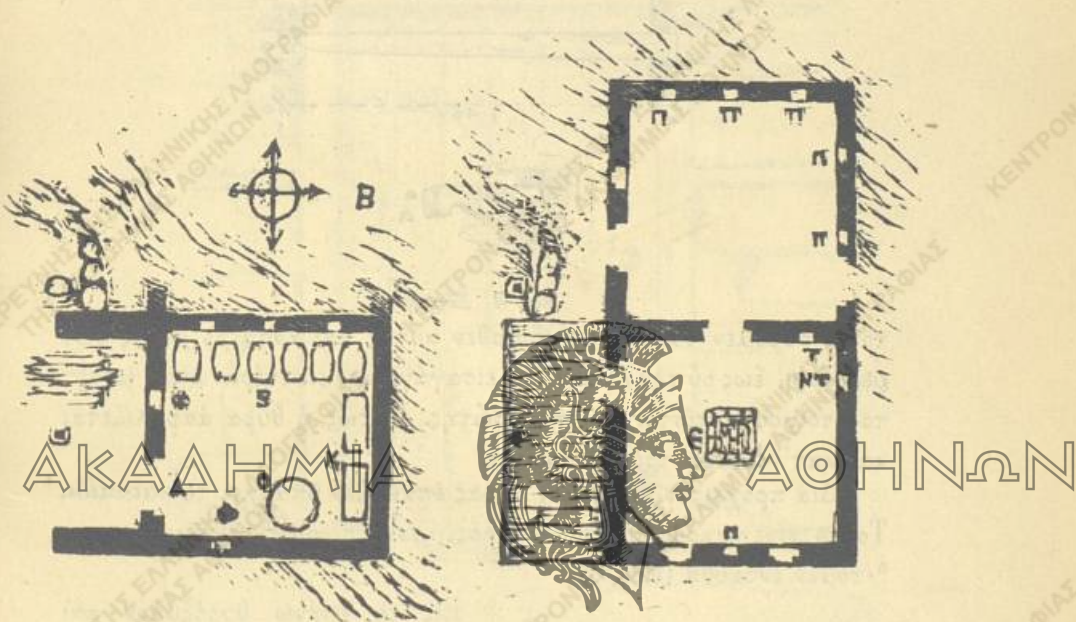


Εἰκ. 2. Στεροφογάλαρο μονοκατοικία.

Αἱ εἰκόνας μᾶς δίδουν σαφεστάτην ἰδέαν τῆς μονοκατοικίας στεροφογάλου. Ἐνεκὰ τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους τὸ πρὸς ἀνατολὰς μέρος τῆς οἰκίας ἔχει δύο διαμερίσματα, τὸ ἰσόγειον, τὸ ὁποῖον ὀνομάζεται «κατώγι», καὶ τὸ ἀνώγειον· τὸ δὲ δυτικὸν ἀποτελεῖται ἐξ ἑνὸς μόνου διαμερίσματος. Τὸ ἀνατολικὸν μέρος, τὸ ἐκ δύο διαμερισμάτων, ὀνομάζεται γαλάριο, τὸ δὲ δυτικὸν στέροφον. Αἱ λέξεις ἔχουσι προδήλως μεταφορικὴν ἔννοιαν. Ὅπως τὸ γαλάριο πρόβατο ἢ γίδι ἔχει τοὺς μαστοὺς, οὕτω καὶ τὸ διαμερισμὰ αὐτὸ ἐκτὸς τοῦ ἀνωγείου ἔχει καὶ τὸ κατώγειον, ἐνῶ τὸ στέροφον στερεῖται κατωγείου· εἶναι διαμερισμὰ ἰσόγειον· στερεῖται μαστοῦ, ὅπως τὸ ἄρρεν στέροφον πρόβατον ἢ γίδι δὲν ἔχει γαλακτοφόρους μαστοὺς.

Τὸ κατώγειον εἶνε ἡ ἀποθήκη, ἐν ἣ ἀποθηκεύει ὁ γεωργὸς καὶ

ὁ ποιμὴν τὰ σιτηρά του, τὸν καρπὸν του καὶ τὰ κτηνοτροφικά του προϊόντα. Τὸ ἀνώγειον χρησιμεύει ὡς κατοικία αὐτοῦ. Τὸ πρὸ αὐτοῦ ἰσόγειον, *στέρφου*, χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν διαμονὴν τῶν χονδρῶν ζῴων, βοῶν, ἡμιόνων, ὄνων ἢ ἵππων, κατὰ τὸν χειμῶνα.



Κατώγειον.

Εἰκ. 3.-Κάθ' ἑξῆς στερφογάλαρον.

Ἀνώγειον.

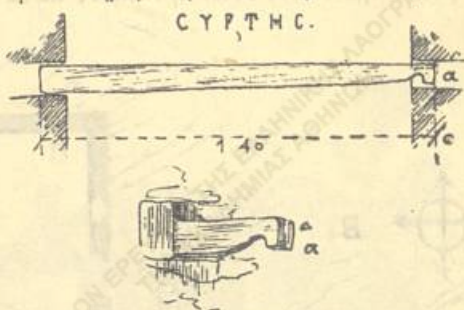
B) Λεπτομέρεια.

α) Εἴσοδος.

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

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

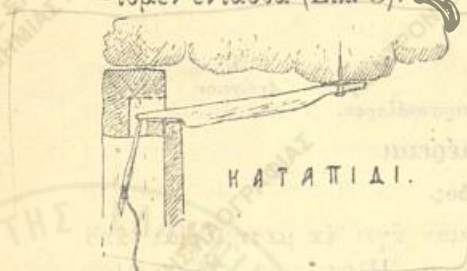
Διὰ νὰ ἀσφαλισθῇ ἡ θύρα, κλείομεν αὐτὴν ἐν πρώτοις· κα-



Εἰκ. 4. Σύρτης.

τόπιν σύρομεν τὸν σύρτην ἀπὸ τῆς αὐτῆς καὶ κατὰ τὸ μέρος τῶν ρεζέδων, ἕως οὗ τὴν λαβὴν ἀφαιρήσωμεν εἰς ἑτέραν ὄπην (α) ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀντίστοιχον τῇ ὄπῃ β. Οὕτως ἡ θύρα ἀσφαλίζεται καὶ κλείει οὕτως τὸν τρόπον αὐτῆς.

Διὰ προχειρόν κλείσιμον τῆς ἐπάνωθεν ὑπάρχει τὸ καταπίδι. Τοῦτο εἶνε μικρὸς ξυλινθόμορφος, τοῦ ὁποίου τὸ σχῆμα παρα-
4έτομεν ἐνταῦθα (Εἰκ. 5).



Εἰκ. 5.

Εἰς τὸ ἐπάνω θυροξύλον καὶ κατὰ τὸ ἄκρον περίπου, ὅπου κλείει ἡ θύρα, ὑπάρχει ὄπη ἔσωθεν αὐτῆς εἶναι ἐσκαμμένον τὸ θυροξύλον, ὥστε νὰ εἰσέρχεται ἡ ἐξοχὴ τοῦ καταπιδίου. Τὸ καταπίδι εἶναι στερεωμένον μόνον μὲ ἓν καρφίον εἰς τὸ ὑπέρθυρον οὕτως, ὥστε νὰ ἀνέρχεται καὶ κατέρχεται εὐκόλως. Ὅταν καταπίπτῃ, κρατεῖ ἐκ τῶν ἔσωθεν τὴν θύραν καὶ δὲν ἀνοίγει. Διὰ νὰ ἀνοίξῃ ἡ θύρα, ἀνάγκη διὰ τῆς ὄπῃς τοῦ θυροξύλου νὰ εἰσαγάγωμεν λεπτὴν ράβδον καὶ ὠθήσωμεν πρὸς τὰ ἄνω τὸ καταπίδι. Οὕτως ἀφίνεται ἐλευθέρως καὶ ἀνοίγει ἡ θύρα. Ἡ λεπτὴ αὕτη ράβδος λέγεται καταπιδόξυλο, καὶ εἶναι προσδε-

μένη διά σπάγγου και κρέμεται από τής θύρας διά να χρησιμοποιήται διά τὸ ἀνοιγμα ταύτης.



Είκ. 6. Θύρα.

α) τρύπα καταπιδιού, β) καταπιδόξυλο, γ) κρικέλλα, δ) ρεζέδες (κλάπες),
ε) τρύπα θύρας, δι' ἧς εἰσέρχονται και ἐξέρχονται οἱ γάτες και ὄρνιθες.

Κατὰ τὸ μέσον τῆς θύρας και πρὸς τὸ μέρος τοῦ κλεισίματος κρέμεται κρίκος (γ), κρικέλλα, ἵνα συλλαμβάνεται και κλείεται ἡ θύρα. Κάτω εἰς τὴν γωνίαν τοῦ κατωφλίου κατὰ τὸ μέρος τοῦ κλεισίματος τῆς θύρας ἀνοίγεται τετράγωνος ὀπή (ε) εἰς μέγεθος, ἐπιτρέπον ἐλευθέραν τὴν διάβασιν γάτας και ὄρνιθας. Ἡ θύρα κρατεῖται ἀπὸ τοῦ ἐτέρου ὀρθοστάτου διὰ σιδηρῶν κρίκων (δ) ὧν ὁ εἰς πλατύνεται, ὥστε νὰ καρφώνεται ἐπὶ τῆς σανίδος τῆς θύρας. Οἱ σιδηροὶ αὐτοὶ κρίκοι ὀνομάζονται ρεζέδες ἢ κλάπες και καρ-

φώνονται ὁ εἷς ἐπὶ τοῦ ὀρθοστάτου καὶ ὁ ἕτερος ἐπὶ τῆς θύρας διὰ καρφίων μὲ πλατὺ κεφάλι, τὰ ὁποῖα λέγονται περόνια.

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

Ἐνθεν καὶ ἔνθεν τοῦ ὑπερθύρου καὶ εὐθὺς παρὰ τὴν γωνίαν, τὴν σχηματιζομένην μεταξὺ ὀρθοστάτου καὶ ὑπερθύρου, εἶναι ἐντετειχισμένον δρύϊνον ξύλον ἐξέχον καὶ ληγονεῖς ἐξόγκωμα, ἃ εἶναι τὰ λεγόμενα γροθάρια καὶ χρησιμεύουν διὰ τὴν ἀντοχὴν ἀγκυλοῦ λίθων, σφηνίων κ.τ.λ.



Εἰκ. 7.

Ἡ ὡς ἀνωτέρω περιγραφέντος εἰσοδος εἶναι ἡ κυρία εἰσοδος τοῦ σπιτιοῦ, δι' ἧς εἰσέρχονται καὶ ἐξέρχονται ἄνθρωποι καὶ ζῶα καὶ ἄγει εἰς τὸ στέρφο. Ἐναντι ταύτης ἀκριβῶς καὶ πρὸς τὸν βορρινὸν τοῖχον εἶναι ἡ πορτιοπούλα, μικρὰ θύρα ὕψους μικροτέρου τοῦ ἀναστήματος ἀνθρώπου (1,45) καὶ πλάτους 0,80. Αὕτη σπανιώτατα ἀνοίγεται. Τὸν χειμῶνα βεβαίως οὐδέποτε, διότι ἐκεῖθεν εἰσορμᾷ ὁ παγερὸς βορρᾶς, ἀλλὰ καὶ τὸ θέρος σπανιώτατα. Κλείεται καὶ αὕτη ἔσωθεν διὰ σύριου καὶ διὰ τὴν ἀχρησίαν της φράζεται πολλάκις διὰ σωροῦ λίθων ἔσωθεν ἐπισωρευομένων. Τὸ ἀνοιγμα τῆς θύρας αὐτῆς, ὑποθέτω, ὑπηγόρευσαν λόγοι καλαισθητικοὶ μᾶλλον ἢ ἀνάγκης. Τῆς θύρας δ' αὐτῆς δὲν στεροῦνται καὶ τὰ σπίτια τῆς Σκλήθδανης καὶ Κομπζάδων τῆς νοτίου Ἡπείρου, ὅπου ἐπικρατεῖ ὁ ρυθμὸς οὗτος, ὅπως ἀντελήφθη κατὰ τὴν ἐκείσε μετάβασίν μου τὸ 1912.

Ἐν μόνον παράθυρον συνήθως μεσημβρινόν, διαστάσεων $0,80 \times 0,45$ φωτίζει τὸ στέροφ. Ἀπὸ τὸν δυτικὸν τοῖχον οὐδέποτε ἀνοίγεται παράθυρον· ἀπὸ τὸν βόρειον ἐνθυμοῦμαι τοιοῦτον μικροσκοπικὸν εἰς κατερειπωθέντα ἤδη σπίτια.

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

Ἐπὶ τοῦ ἐσωτερικοῦ τῶν τεσσάρων τοίχων τοῦ στέροφου εἶναι ἀνοιγμένα παραθύροι, δηλ. κόγχαι, διαστάσεων $0,31 \times 0,26$ μὲ χεῖλος κάτωθεν ξύλινον. Αὗται προσημειῶνται κυρίως ὡς φωλεαὶ τῶν ὀρνίθων.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

γ) Το γαλάριον

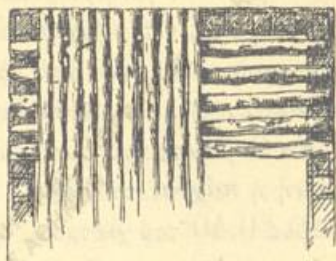
ΑΘΗΝΩΝ



Τὸ στέροφ χωρίζεται ἀπὸ τὸ γαλάριον διὰ μεσοτοίχου λιθίνου μὲ ἀέτωμα εἰς τὴν κορυφὴν (καλκάντι) ἧς εἶναι καὶ στήριγμα τῆς στέγης. Κατὰ τὸ μέσον τοῦ τοίχου τούτου ἀνοίγεται ἡ μεσόπορτα, εἰς ἣν ἀνέρχεται τις διὰ βαθμίδος. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς εἰς τὴν ἰδικὴν μου παλαιάν οἰκίαν εἶναι $1,40 \times 0,95$. Πρέπει νὰ κύφη τις ἀρκετά, διὰ νὰ δυνηθῇ νὰ εἰσέλθῃ. Εἰς τὰ ὑπέρθυρα ἐσωθεν καὶ ἐξωθεν τοῦ τοίχου εἶναι γροθάρια δι' ἀνάρτησιν. Κλείεται ἐκ τοῦ γαλαρίου πρὸς τὸ στέροφ καὶ ἀσφαλίζεται μὲ σύρτην.

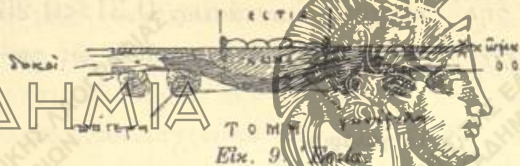
Αἱ διαστάσεις τοῦ γαλαρίου ἐσωτερικῶς εἰς τὴν ἰδικὴν μου οἰκίαν εἶναι $4,85 \times 5,40$. Εἰς μίαν τόσῃν μεγάλην σάλαν οἰκονομεῖται πολυμελὴς οἰκογένεια. Τὸ ὕψος ὅμως δὲν ὑπερβαίνει τὸ $1,80$. Ὑψηλοῦ ἀνθρώπου ἐγγίζει ἡ κεφαλὴ τὰ πάτερα. Κάτω εἶναι τὸ πάτωμα χωματένο. Ἐπὶ τῶν πατέρων τοῦ πατώματος εἶναι ἀπὸ τοῦ ἐνὸς εἰς τὸ ἄλλο ἄκρον ἐξηπλωμένοι πυκνότατα, ἐγγίζουσαι ἀλλήλας, δοκοὶ (Εἰκ. 8).

Ἐπὶ τῶν δοκῶν εἶνε ἐστρωμένον κοκκινόχωμα εἰς παχὺ στρώμα πεπατημένον. Ἐπὶ τοῦ στρώματος αὐτοῦ ἐξαπλοῦται κατ' ἔτος καὶ πρὸ πάντων κατὰ τὰς παραμονάς τοῦ Πάσχα ἢ τῆς ἐτησίας πανηγύρεως τοῦ Ἁγίου Ἰωάννου (29 Αὐγ.) πηλὸς ἀπὸ κοκκινόχωμα, μεταφερόμενον ἐξ ὠρισμένου μέρους. Διὰ τοῦ αὐτοῦ πηλοῦ ἐπιχρῶνται καὶ οἱ τοῖχοι. Ἐπάνωθεν τοῦ δωματίου δὲν ὑπάρχει ταβάνι· μόνον ἡ στέγη ὑψοῦται.



Εικ. 8. Πάσσαρα.

Εἰς τὸ μέσον τοῦ πατώματος χωρίζεται ἡ γωνιά, ἣτοι ἡ ἐστία. Διὰ νὰ γίνῃ αὐτὴ ἀνεξάρτητος τὰ γωνόξυλα:



Εικ. 9

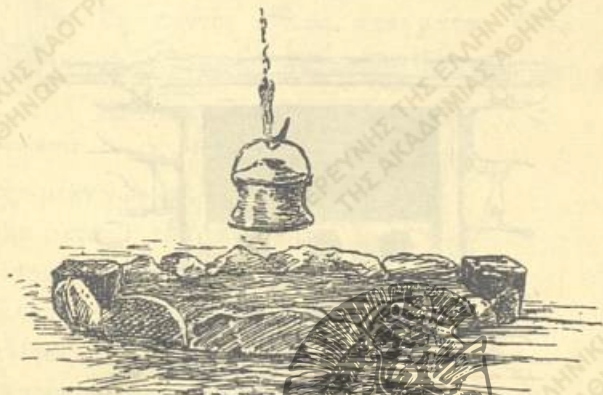
λαδὴ ἀναρτῶνται ἐκ τῶν πατέρων τοῦ τοῖκου τὰ ἄνω νιώδη ταῦτα ξύλα,

ὥστε νὰ σχηματίζωσι ἐξ ἑαυτῶν τὸ ὁποῖον γεμίζεται διὰ χώματος, ὥστε νὰ σχηματίζετο στρώμα παχὺ χώματος καὶ νὰ μὴ ὑπάρχῃ ρόδος πυρκαϊᾶς. Μετὰ τὸ στρώμα ἐπιστρώνονται λίθιναι πλάκες καὶ ὀλόγουρα ἀπὸ τὸ ἄλων αὐτὸ σχηματίζεται πλαίσιον μὲ ἐμπεπηγμένας ὀρθὰς λιθίνας πλάκας, τὰ γωνολίθαρα. Οὕτως ἡ θέσις τῆς ἐστίας δὲν μετεβλήθη ἀπὸ τῶν ἀρχαιοτάτων χρόνων. Σήμερον ἡ συνήθεια αὕτη ἐξέλειψε καὶ εἰς τὰ ἀρχαιότερα σπίτια καὶ ἐστία μετετέθησαν εἰς τοὺς τοίχους, ὅπου ἐκτίσθησαν καὶ καπνοδόχοι.

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

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

Ἐπάνωθεν τῆς ἀγκούτσας εἰς τὴν στέγην ἀνοίγεται ὀπή. Τὸ ἀνοίγμα κατορθοῦται ὑψουμένης μιᾶς πλάκας. Ἡ ὀπή αὐτὴ χρησιμεύει διὰ νὰ εἰσέρχεται τὸ φῶς καὶ ἐξέρχεται ὁ καπνὸς τοῦ πυρὸς καὶ ὀνομάζεται *φεγγίστρα* ἢ *φεγγίτης*.



Εἰκ. 10. Ἐστία μὲ τὸ κατῆλ' καὶ τὸ ἀράλι.

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

Τὸ κάτω ἡμισυ τοῦ ἀνοίγματος τοῦ παραθύρου φράσσεται διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος, τὸ ὅποιον φέρει τὸ ὄνομα *κανόνια* (Εἰκ. 11).

Τὰ *κανόνια* αὐτὰ κατασκευάζονται ἀπὸ ξύλου δρύινα καὶ προέκυψαν βεβαίως ἐκ λόγων ἀσφαλείας, διότι εἶναι δυσκολώτατον νὰ εἰσχωρήσῃ τις ἐκ τοῦ ἀπομένουτος ἀνοίγματος· θὰ ἔγιναν δὲ κατὰ μίμησιν καφασίων τουρκικῶν οἰκιῶν. Ἐκ τῶν ἐπάνωθεν γωνιῶν τῶν παραθύρων ἐξέρχουν ἀπαραιτήτως τὰ *γροθάρια*.

Ἐσωτερικῶς ἐπὶ τῶν τοίχων ἀνοίγονται παραθύροι, δύο παρὰ τὰ ἀνατολικά παράθυρα ἀπχραιτήτως, αἵτινες χρησιμεύουν διὰ τοποθέτησιν διαφόρων πραγμάτων. Οὐχ ἦττον καὶ ἄλλαι τοιαῦται ἀνοίγονται εἰς διάφορα μέρη τῶν τοίχων.



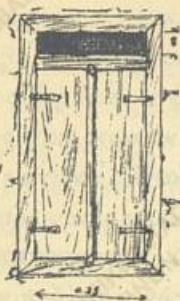
Εἰκ. 12. Παράθυρό μετὰ τὰ κανόνια.

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

Κατὰ τὸ ἄνω μέρος τοῦ ντουλάπη ἀφήνεται ὀπὴ πάχους ἴσου πρὸς τὸ ὕψος ταψίου καὶ βάθους 0,40 μ. καὶ πλαισιοῦται μετὰ σανίδας. Αὕτη εἶναι ὁ ταψολόος. Ἐδῶ τοποθετεῖται τὸ ταψί. Πολλάκις ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀνοίγεται ταψολόος καὶ ἀνεξαρτήτως τοῦ ντουλάπη, ὡς δεικνύει ἡ παρατιθεμένη εἰκὼν 12.

Ὁ μεταξὺ τῶν πατέρων (ματέρια, πάτερα) καὶ τῆς στέγης χῶρος λέγεται (ἢ) κέρανη καὶ ἐδῶ ἀποθηκεύονται τὰ χλωρὰ ξύλα, ἴνα διὰ τοῦ καπνοῦ ἀποξηρανθῶσι¹⁾. Ὁ δὲ μεταξὺ τοῦ ἄνω πέρατος

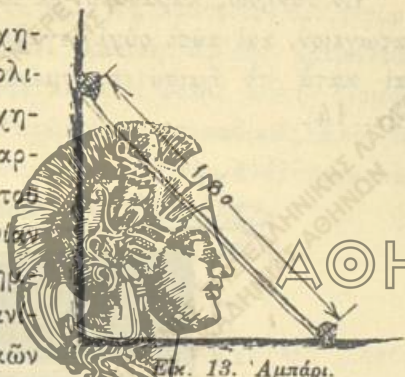
¹⁾ Φράσεις: Ἐβάλα τὰ ξύλα στὴν κέρανη. Κατέβασα ξύλα ἀπὸ τὴν κέρανη. Κεραδιάζω τὰ ξύλα.



Εικ. 12. Ντουλάπης

τῶν τοίχων καὶ τῆς στέγης γῶρος λέγεται περίπατος καὶ χρησιμεύει δι' ἀποθήκευσιν διαφόρων πραγμάτων¹⁾. Ὁ γῶρος οὗτος διήκων καθ' ὄλον τὸ μῆκος τῶν τοίχων εἶναι ἀρκετὸς νὰ περιλάβῃ παντὲς εἶδους πράγματα, ἀλλὰ συνήθως εἶναι γεμᾶτος ἀπὸ αἰθάλην ἕνεκα τοῦ συνεχοῦς καπνίσματος τῆς ἐστίας.

Κατὰ τὴν μίαν γωνίαν, τὴν σχηματιζομένην μεταξὺ τοῦ ἀνατολικοῦ καὶ μεσημβρινοῦ τοίχου, ἐσχηματιζέτο ἄλλοτε τὸ ἄμπάρι. Ἐκαρφώνετο καθέτως μία δοκὸς ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ τοίχου παρὰ τὴν γωνίαν καὶ ἕτερα ἑξήκοντα ἐπὶ τοῦ μεσημβρινοῦ εἰς ἀπόστασιν μῆκους σανίδος (1,80). Ἐσωθεν τῶν δοκῶν



Εικ. 13. Ἄμπάρι.

τούτων ἐνεσφηνοῦντο σανίδες κατὰ σειράν ἀπὸ κάτω ἐκ τοῦ πατώματος πρὸς τὰ ἄνω εἰς ἀρκετὸν ὕψος. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἐσχηματιζέτο τριγωνικὸν ἄμπάρι, κασσόνι, ὅπου ἀποθηκεύετο σίτος, ἀραβόσιτος ἢ κριθή. Τὸ τοιοῦτον ἄμπάρι ἐνθυμοῦμαι εἰς τὴν παλαιὰν οἰκίαν μου· σφίζονται δὲ εἰσέτι αἱ κάθετοι δοκοί.

Ἀπὸ τὰ πάτερα τοῦ γαλάριου ἐκρέμαντο πολλαὶ ἀγκοῦτσαι, κρεμάστραι, ἀναγκαῖαι διὰ τὴν ἀνάρτησιν διαφόρων πραγμάτων.

δ) Τὸ κατώγι.

Ὑπὸ τὸ διαμέρισμα γαλάριο εἶναι τὸ κατώγι. Ἀπὸ τοῦ πρὸ αὐτοῦ προαυλείου, κατέχοντος χαμηλότερον ἐπίπεδον τοῦ προαυ-

¹⁾ Φράσις. Πέταξα τὸ τομάρι στὸν περίπατο. Ἐβαλα τὸ τουφέκι στὸν περίπατο.

λείου τοῦ στέρφου καὶ χωριζομένου διὰ τοίχου, καὶ ἐκ μεσημβρίας ἐτέρα θύρα ἄγει εἰς τὸ κατώγειον. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς $1,50 \times 0,90$ ἀναγκάζουσι τὸν εἰσερχόμενον νὰ κύβη. Καὶ ἡ θύρα αὕτη κλείεται διὰ σύρτου ἐσωτερικῶς ὑπὸ τῶν ἐνοίκων, κατερχομένων εἰς τὸ κατώγειον διὰ καταρράχτου ἢ γλαβανῆς, ἀνοίγματος ἐπὶ τοῦ πατώματος, τετραγώνου σχήματος, κλειομένου διὰ καταπακτῆς. Ξυλίνη κλίμαξ στηριζομένη ἐπὶ τοῦ καταρράχτου καὶ τοῦ δαπέδου τοῦ κατωγείου χρησιμεύει διὰ τὴν κατάβασιν.

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



Εἰκ. 14. Παράθυρο καὶ φεγγίστρα.

Ἐνίοτε καὶ ἀπλῆ φεγγίστρα ἀναπληροῖ τὸ παράθυρον τοῦτο διαστάσεων $0,28 \times 0,35$.

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

Τὸ κατώγειον εἶναι ἡ ἀποθήκη τοῦ χωρικοῦ, δι' αὐτὸ καὶ εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τῶν τοίχων ὑπάρχουν πολλαὶ παραθύροι. Πρὸς τὸν ἕνα τοῖχον εἶναι τοποθετημένα τὰ οἰνοβάρελα κατὰ

σειράν ἐπὶ ξυλίνων δοκῶν, στηριζομένων ἐπὶ πετρῶν, ἵνα μὴ ἐγγί-
ζωσι τὸ δάπεδον καὶ σήπωνται.

Κατὰ τὸν ἄλλον τοῖχον ἴστανται τὰ ἀμπάρια, κασόνια, κι-
βώτια μεγάλα, ὡς ἀποθῆκαι τῶν σιτηρῶν. Εἰς μίαν τῶν γωνιῶν
εἶναι στημένη ἡ τραπεζονιά, μεγάλη κάδῃ, ὅπου ἐναποτίθεται τὸ
γλεῦκος μετὰ τῶν στεμφύλων καὶ ὅθεν μεταγγίζεται εἰς τὰ
βαρέλια.

Παρὰ τὴν θύραν καὶ διὰ κρεμαστρῶν, ξυλίνων ἀγκίστρων
ἀνηρτημένων ἐκ τῶν δοκῶν τοῦ πατώματος, κρατεῖται ὀριζοντίως
λεπτὴ δοκός, τέμπλα ἢ στρωπίτσα, ἐλατίνη, ἀφ' ἧς κρέμονται
σκεπάσματα, στρώματα, ἐνδύματα κλπ. Ἡ δοκὸς αὕτη ὀνομά-
ζεται *κούνια*. Ξύλινα ἀγκίστρα κρέμονται σποραδικῶς ἀπὸ τὰ
πάτερα τοῦ πατώματος, ἵνα χρησιμεύωσι εἰς τὴν ἀνάρτησιν δια-
φόρων ὀπωρῶν, σταφυλῶν, μήλων, κηρύθων κλπ.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

(5) Λόντζα



ΑΘΗΝΩΝ

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

Ὁ νότος οὗτος *πιάνει τὸ χωριό*, δηλαδὴ πνέει ἐναντίος ἄνευ
ἀντιστάσεώς τινος· καὶ ἐπειδὴ τὸν χειμῶνα πνέει συνήθως μετὰ
βροχῆς, ὡς σφαίρας διευθύνει τὰς σταγόνας κατὰ τῶν *λασποτοί-
χων* τῶν μεσημβρινῶν πλευρῶν τῶν οἰκιῶν. Μετὰ πάροδον 2-3 ἐτῶν
ἡ ἐπήρεια αὕτη τῆς βροχῆς καταρρίπτει τὸν μεταξὺ τῶν λίθων

πηλόν και διαταράσσει τὴν ἰσορροπίαν τοῦ τοίχου κατὰ τοιοῦτον τρόπον, ὥστε σχηματίζει *κοιλιά*, *κοιλιάζει*. Τὸ ἐπόμενον ἔτος τὸ *κοιλιασμα* αὐξάνει και μετὰ πάροδον ὄχι πολλῶν ἐτῶν ὁ μεσημβρινὸς τοίχος διαλύεται και καταπίπτει. Ἐνάγκη πᾶσα τότε νὰ κτισθῆ ἢ *μπάλα* ἀπὸ τὸ μέγα. Ἐλλὰ και ἂν κτισθῆ ἢ *μπάλα*, πάλιν μετὰ πάροδον χρόνου θὰ ἐπαναληφθῆ ἢ αὐτὴ ἱστορία. Ἰδοῦ ἢ ἀνάγκη, ἣτις ἐπέβαλε τὴν κατασκευὴν τῆς ἀπὸ μεσημβρίας λόντζας, και διὰ τοῦτο ἐκάστη οἰκία ἐν Ἄρτοτινῇ ἔχει και τὴν λόντζαν.

Ἐκτὸς ὁμως τῆς προστατευτικῆς ταύτης ὑπηρεσίας, τὴν ὁποίαν προσφέρει ἢ λόντζα, θεραπεύει και ἄλλας ἀνάγκας τῶν ἐνοίκων. Εἶναι δευτέρα οἰκία. Εἰς αὐτὴν ἀπλώνεται ὁ τραχανᾶς πρὸς ἀποξήρανσιν, ἀπλώνεται ὁ κίτρος, ὁ ἀραβόσιτος, ἀπλώνονται και ξαίνονται τὰ μαλλίαι, τραπεζοῦναι και δειπνίζει και κατακλίνεται ἢ οἰκονόμος κατὰ τὴν ἑσπέραν. Εἰς τὴν ὑποκάτω μέρος τῆς λόντζας εἰσέρχονται τὰ ἔξω, ἀποθῆκευονται τὰ καυσόξυλα, φωλιάζουσι οἱ σκύλοι και διαμένει ὁ χοῖρος.

Πολλάκις ἢ λόντζα κατέχει ὅλην τὴν μεσημβρινὴν πλευράν. Συνήθως ὁμως κατέχει τὰ δύο τρίτα αὐτῆς, διὰ νὰ ἀφήνῃ τὸν ἀναγκαιοῦντα χῶρον, ὅπως κτίζεται ἢ κλίμαξ ἐκ τοῦ πλαγίου. Ὅταν κατέχη ὀλόκληρον τὴν πλευράν ἢ λόντζα, ἢ κλίμαξ κτίζεται ἀπὸ τὸ ἔμπροσθεν μέρος ἐγκαρσίως πρὸς τὴν λόντζαν και ἐν καιρῷ βροχῆς ἢ ἀνάβασις εἶναι ἀπροστάτετος.

Λόντζαι δύο τύπων ὑπάρχουσι. Πρῶτον ἢ *ριχτή*, δταν δηλαδὴ ἢ στέγη τῆς εἶναι προέκτασις τῆς μεσημβρινῆς ποδιάς τῆς στέγης τοῦ σπιτιοῦ. Ἐ στέγη αὐτὴ, ἐπειδὴ ἔχει μεγάλην κλίσιν, καταλήγει τόσο ἐγγὺς πρὸς τὸ πάτωμα τῆς λόντζας, ἐφ' οὗ στηρίζεται διὰ στύλων, ὥστε ἀφήνει ἀνοιγμα πολὺ χαμηλότερον τοῦ ἀναστήματος ἀνθρώπου, και διὰ νὰ βλέπη τις πρὸς τὰ ἔξω, πρέπει ἀρκούντως νὰ κύπητῃ τὸν αὐχένα και νὰ ἀκουμβᾷ ἐπὶ τοῦ περικλείοντος ξυλίνου κιγκλιδώματος. Ἐ τοιοῦτου εἶδους λόντζαι (Εἰκ. 1), ἣτις βεβαίως εἶναι ὁ προγενέστερος τύπος, εἶναι πληκτικὴ και πολλάκις ἐνοχλητικὴ, διότι ὡς ἐκ τοῦ μικροῦ ὕψους

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΚΑΙ ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ



κτυπᾶ τις τὴν κεφαλὴν του συχνὰ ἐπὶ τῆς στέγης. Ὁ τύπος αὐτὸς ἐξειλίχθη εἰς τὸν δεύτερον, τὸν καὶ τελειότερον τύπον τῆς ἀλαμπασάνικης.

Ἡ ἀλαμπασάνικη λόντζα διαφέρει τῆς πρώτης κατὰ τοῦτο, ὅτι ἐν πρώτοις γίνεται πολὺ εὐρυχωροτέρα εἰς μέγεθος, καὶ δεύτερον, τὸ καὶ σπουδαιότερον, ἡ στέγη τῆς δὲν ἀποτελεῖ προέκτασιν τῆς στέγης τῆς οἰκίας, ἀλλ' ἀνεξάρτητον τοιαύτην, συνεχομένην μὲν μετὰ τῆς στέγης τοῦ σπιτιοῦ, ἀλλ' ἀποτελοῦσαν καὶ ἰδίαν τελείαν στέγην μὲ τρεῖς μόνον ποδιές· ἡ μία πρὸς τὴν στέγην τῆς οἰκίας ποδιά ἐξαφανίζεται, συνυπάρχουσα ἐν μέρει πρὸς τὴν ποδιάν αὐτῆς τὴν μεσημβρινήν. Οὕτως ἡ λόντζα αὕτη ἀποτελεῖ οἰοεὶ χωριστὴν οἰκίαν, ἀνοικτὴν πρὸς τὸν ἄνεμόθεν, ἐκτὸς πρὸς τὸ μέρος τοῦ μεσημβρινοῦ τοίχου τῆς οἰκίας, καὶ μὲ χωριστὴν στέγην, συναντῶσαν κατ' ὄρθην χωρὶς καὶ καβαλλάρην τῆς στέγης τῆς οἰκίας. Ἡ τελείαν τὴν στέγην ἀποβαλλόμενα στυλοὶ ἐυλίνθη καὶ ἐκ τῶν τριῶν ἀντικτῶν πλευρῶν στηριζόμενοι ἐπὶ χονδρᾶς δοκοῦ, ταμπανιοῦ, ὅπερ κατὰ τὸ πλάκκα του στηρίζεται εἰς δύο τοίχους καθέτους πρὸς τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον τῆς οἰκίας, οἵτινες ἀποτελοῦσι τρόπον τινὰ τὰς πτέρυγας τῆς λόντζας (Εἰκ 2). Σπίτι μὲ ἀλαμπασάνικη λόντζα πάντως εἶναι πεφημισμένον καὶ ἀξιοζήλευτον.

Γ) Προέλευσις καὶ ἔκτασις τοῦ τύπου στερφογάλαρου.

Ὁ τύπος τοῦ στερφογάλαρου σπιτιοῦ ἐν Ἀρτοτίνῃ εἶναι ἀσφαλῶς ἠπειρωτικὸς. Τὸν ἐφήρμοσαν Ἠπειρωταὶ μαστόροι, οἵτινες σχεδὸν ἀποκλειστικῶς περιέρχονται διὰ τὰ χωρία τῆς Στερεᾶς Ἑλλάδος καὶ κτίζουσιν οἰκίας. Τὸν μετέφερον δὲ ἀπὸ τὴν Ἠπειρον, ὅπου εἶναι ἐν χρήσει, ὅπως ἰδίους ὄμμασιν ἀντελήφθην, εἰς τὰ χωρία Κομτζάδες καὶ Σκλήβανη, ὅπου ὑπάρχουν ἀρχαῖαι οἰκίαι τοῦ τύπου τούτου· ὑποθέτω δὲ ὅτι ὁ τύπος οὗτος ἐπιχωριάζει καὶ εἰς ἄλλα παλαιὰ χωρία τῆς Ἠπείρου. Ἐννοεῖται

ὅτι ὁ τύπος οὗτος τῶν σπιτιῶν ἀπαντᾷται καὶ εἰς τὰ περίξ τῆς Ἀρτοτίνας χωρῖα Κωστάριτσα, Σουρούστι, Στρωμίνιανη, Σιτίστα, Ζηλίστα κλπ. ὅταν πρόκειται περὶ παλαιῶν κτιρίων.

Σήμερον ὁ τύπος οὗτος εἶναι ἀσυνήθιστος· σπῖτια στερφογάλαρα δὲν κτίζονται πλέον. Μάλιστα καταρρίπτονται τὰ παλαιὰ καὶ ἐπὶ τῶν θεμελιῶν των κτίζονται οἰκίαι τοῦ νέου τύπου. Μετ' ἐμπαιγμοῦ δὲ γίνεται λόγος διὰ τὰ στερφογάλαρα. Θεωροῦνται ὡς οἰκίαι ἀπολιτίστων ἀνθρώπων καθόντων μὴ φορὰ μεζῶα μαζί σὲ στερφογάλαρα οπίαια.

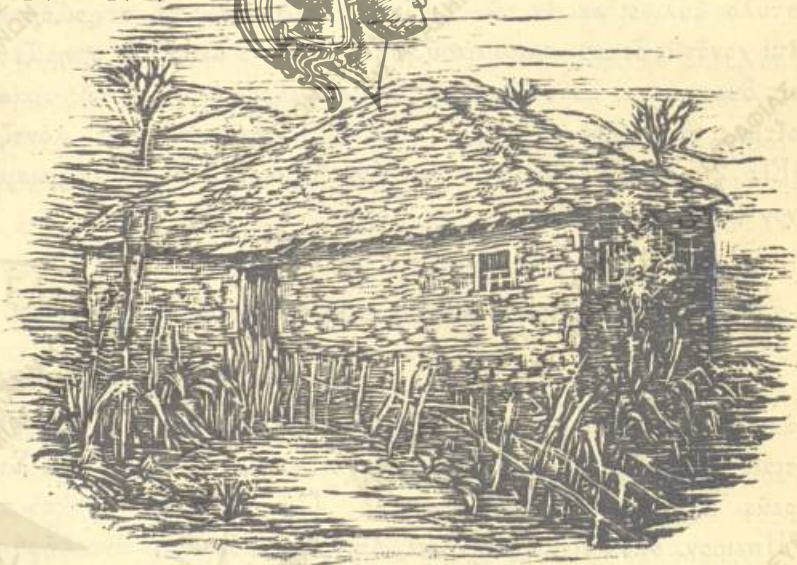
Διπλό στερφογάλαρο.

Στερφογάλαρα ὄντες οὐκ ἐπιτρέπεται ἐνθυμοῦμαι πολλὰ ἐν Ἀδ.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



Εἰκ. 15. Διπλό στερφογάλαρο.

τοτίνῃ καὶ ἐκεῖνο μάλιστα, εἰς τὸ ὅποιον ἐγεννήθη ὁ Ἀθανάσιος Διάκος. Σήμερον ἐν μόνον τοιοῦτον σφίζεται, ἀσφαλῶς τὸ ἀρχαιότε-

ρον, τὸ Σβερχκαίικο. Ἡ οἰκογένεια, ἣτις τὸ κατεῖχε, ἐξέλιπεν ἕνεκα στείροτητος, ἀλλὰ τὸ ὄνομά του σφύζεται, *Σβερχκαίικο*. Τὴν εἰκόνα τούτου παραθέτομεν ἔναντι (Εἰκ. 15). Διὰ τὴν σχηματίστην σαφῆ ἰδέαν τούτου ἀρκεῖ τὴν ἐνώση δύο στερωογάλαρα μονοκατοικίας εἰς ἓν οἰκημα ἀκριβῶς τετράγωνον, δηλαδὴ μὲ τοίχους $16 \times 0,75$ πήχεων ἕκαστον, δίδων τὸν προανατολισμὸν τοῦ μονοῦ στερωογάλαρου· δηλαδὴ τὸ εἶναι τοῦτο μεσημβρινόν, ἀλλὰ καὶ ἐν ταύτῳ βορεινόν, διότι ὡς διπλῆ κατοικία ἀνάγκη νὰ ἔχη δύο κυρίας εἰσόδους, τὴν μίαν ἐκ νότου, ἄγουσαν εἰς τὸ στέροφον, καὶ τὴν ἄλλην ἐκ βορρᾶ, ἄγουσαν ἐπίσης εἰς τὸ βορεινὸν στέροφον. *Στέροφα* καὶ *γαλάρια* χωρίζονται διὰ μεσοτοίχου λιθίνου. Ἀλλὰ καὶ ἐκάστη κατοικία ἐπίσης χωρίζεται δι' ἑτέρου λιθίνου μεσοτοίχου· ἐπικοινωνοῦσι δὲ πολλάκις διὰ μεσόπορτας κατὰ τὸ μεσοτοιχόν, τὸ χωρίζον τὰ στέροφα.

Ἐννοεῖται ὅτι ἡ τοιοῦτου εἶδος οἰκοδομῆς εἶχε ἀνάγκην δύο προαυλείων, τοῦ πρὸς μεσημβρίαν καὶ τοῦ πρὸς βορρᾶν, τῆς αὐτῆς οἰκοδομῆς ἀκριβῶς τετράγωνον. Ἀντιστοίχως πρὸς τὸ μεσημβρινὸν πύλοθυρον τοῦ μεσημβρινοῦ γαλαρίου ἔπρεπε εἶναι τὸ βορεινὸν τοιοῦτον διὰ τὸν φωτισμὸν τοῦ βορείου στέροφου καὶ ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ τοίχου πρέπει νὰ ἀνοίγωνται δύο παράθυρα ἢ τεσσαρά, ἀνά ἓν ἢ δύο φωτίζοντα ἕκαστον γαλάριον. Ἐπίσης ἀντιστοίχως πρὸς τὴν νοτίαν ἐξώθυραν τοῦ μεσημβρινοῦ κατωγείου εὐρίσκεται καὶ ἡ ἐξώπορτις τοῦ βορεινοῦ τοιοῦτου.

Αἱ τοιοῦτου εἶδους οἰκοδομαὶ ἐθεωροῦντο ὡς κτίρια πολυτελείας καὶ τὰ ἔκτιζον οἱ εὐπορώτεροι, ἵνα κατοικῶσιν ἐν τῷ αὐτῷ οἰκοδομήματι καὶ τὰ τέκνα αὐτῶν, ὅσάκις ἐγένετο ἀνάγκη νὰ γίνῃ ὁ χωρισμὸς τῆς οἰκογενείας λόγῳ ἀποκαταστάσεως τούτων. Εἶναι γνωστὸν ὅτι αἱ παλαιότεραι οἰκογένειαὶ συνέζων καὶ τῶν ἐγγόνων πολλάκις ἀποκαλιστικῶν, καὶ συνέβαινε τὸ ἀληθῶς περιέργον νὰ συζῶσι καὶ τεσσαράκοντα ἄτομα ὁμοῦ. Τὸ τοιοῦτον συμβαίνει καὶ σήμερον ἀκόμη ἐν Μακεδονίᾳ. Εἰς τὰ Βέντζια καὶ τὰ Χάσια, τὰ ὅποια περιώδευσα, συνήνητσα πολυμελεῖς τοιαύτας



οικογενείας, ἐν αἷς συνέζων ἔγγαμα ζεύγη ἀδελφῶν 4—5, τὰ ὅποια ἐν τῇ αὐτῇ κοίτῃ ἐσκεπάζοντο διὰ τοῦ αὐτοῦ σκεπάσματος, συνέτρωγον καὶ ἐν γένει ὁμοῦ διῆγον, διευθυνόμενα ὑπὸ τοῦ πατριαρχικῆν ἐξουσίαν ἀσκούντος γέροντος πατρός.

Τὰ διπλᾶ λοιπὸν στερφογάλαρα αὐτὸν τὸν προορισμὸν εἶχον, νὰ παρέχουν ἄρκετον χῶρον πρὸς συμβίωσιν πολυμελεστάτης οἰκογενείας, ἥτις κατ' ἀνάγκην πολλακίς διεχωρίζετο εἰς δύο τοιαύτας πρὸς ἀνετωτέραν διαμονήν. Ἀλλὰ τοῦτο κατωρθοῦτο μόνον ὑπὸ εὐπορουσῶν οἰκογενειῶν, αἵτινες ἠδύνατο νὰ διαθέσουν τὰ μέσα πρὸς οἰκοδομὴν τοιούτων κτιρίων. Καὶ πράγματι ἐν Ἀρτοτίνῃ τοιαύτας οἰκίας εἶχον αἱ προέχουσαι οἰκογένειαι τῶν Παπανικολαίων, Σβερχαίων, Σταυραίων, Διαμανταίων κλπ.

Ἐκεῖνο τὸ ὅποιον ἐμποιεῖ ἐκπληκτικὴν ἐντύπωσιν εἰς τὰς οἰκίας ταύτας εἶναι τὸ ἄσπρον χρῶμα τῆς ξυλείας καὶ τὸ κολοσσιαῖον πάχος τῶν μαυριστῶν μαρμαρῶν καὶ ψαλλιδιῶν. Ἀκέρια ἔλατα ἔφοριζαν ἀπάντη καὶ ἐπέκρατις οἰκονομικὴν πρᾶξιν τῶν ἐπιχωρίων, ὅτι τὰ ἔμειον ἄκρη σὺ χρωμῶ. Τώρα ἐπιβιβάζονται εἰς τὸν ἐπισκέπτην ἐξ ἡμετέρας ταῦτα διὰ τε τὸ κολοσσιαῖον πάχος αὐτῶν, ὅσον καὶ οἰκίας ἐκ τῶν ἀνώτατον στιλπνὸν χρῶμα, ὅπερ τοῖς προσῆψεν ἢ ἐκ τοῦ πολυχρόνου καπνίσματος σχηματισθεῖσα αἰθάλη.

Πρὸ τοῦ προκυλείου τῶν σπιτιῶν αὐτῶν ἐκτείνονται καὶ κήπια, κῆποι δηλαδή ποτιστικοί, ἐν οἷς οἱ ἔνοικοι ἐκαλλιέργουν καὶ καλλιεργοῦν εἰσέτι τὰ κηπευτικῶν εἶδη, τὰ τόσο ἀναγκαῖα εἰς τὴν διατροφήν των. Οἱ κῆποι οὗτοι περιφράσσονται συνήθως διὰ πασσάλων κεδρίνων (παλούκια κέδρινα), διὰ τὴν στερεότητα, ὅστινες κατὰ τὴν κορυφὴν πλαισιοῦνται διὰ λεπτῶν δοκῶν ἐπίσης κεδρίνων, διὰ νὰ μὴ διαταράσσωνται ἐκ τῆς θέσεώς των. Τὸ τοιοῦτον περίφραγμα, γινόμενον διὰ πυκνὰ ἐμπηγνυμένων παλουκίων, ἐμποδίζει τὴν εἰσοδὸν οὐ μόνον τῶν ζώων, ἀλλὰ καὶ τῶν ὀρνίθων ἀκόμη. Ἡ εἰς αὐτοὺς εἰσοδος ἐγένετο καὶ γίνεται εἰσέτι διὰ τῆς ἀμπαράς ἢ ἀμπατῆς. Τὸ ξύλινον αὐτὸ περίφραγμα,

ἔπερ διαγράφει καὶ τὰ ὄρια ἑνὸς κήπου, λέγεται *φράχτη*. Σπανιώτερον οἱ κήποι περιφράσσονται διὰ τοίχου, ὅστις λέγεται *μάντρα*. Ἐφκειασα *μάντρα*: *μάντρωσα τὸν κήπό μου*, εἶναι αἱ συνήθεις φράσεις τῶν ἐνεργειῶν τούτων.

Ἐκτὸς τῶν ἄλλων κηπευτικῶν, ἅτινα περιεῖχον οἱ κήποι, ἀπαραιτήτως ἔπρεπε νὰ ἔγλωσι καὶ *κεντρομηλιές*. Τὰ μῆλα θεωροῦνται οἱ ἐκλεκτότεροι καρποὶ ἐν Ἀρτοτίνῃ.



Εἰκ. 16. Ἀμπέλιον ἐν Ἀθήνῃς.

Χαμόγειο σπίτι.

Παραλλήλως πρὸς τὸν ἀνωτέρω περιγραφέντα τύπον τοῦ στερφογάλαρου ἦτο ἐν χρήσει καὶ ὁ τύπος τοῦ χαμηλοῦ σπιτιοῦ, τοῦ λεγομένου *χαμόγειου*. Τοῦτο εἶναι τὸ ἕτερον ἡμισυ τοῦ στερφογάλαρου, ἦτοι τὸ στέργο, διαστάσεων πηχ. 8×6 καὶ ὕψους 4. Ἀποτελεῖ ἐν μόνον δωμάτιον, τὸ ὁποῖον καὶ κατοικεῖται. Δὲν ἔχει κανὲν πάτωμα καὶ οἱ ἔνοικοι κάθηνται εὐθύς εἰς τὸ ἔδαφος τῆς γῆς, ἐπιστρωνόμενον κατὰ περιόδους μὲ στρῶμα λάσπης τοῦ ῥηθέντος ἀργιλλώδους κοκκινοχώματος. Τὰ τοιαῦτα σπίτια ἔκτιζον οἱ πτωχοί, ἀποφεύγοντες τὰ στερφογάλαρα ὡς πολυτελείας κτίρια. Τοιαῦτα σπίτια δὲν σφίζονται σήμερον ἐν Ἀρτοτίνῃ, ἀντικατασταθέντα δι' οἰκοδομῶν τῶν νεωτέρων τύπων. Ἀλλὰ καὶ ἂν

που σφίζεται κανέν, δέν εἶναι κατοικήσιμον, ἀλλά χρησιμοποιεῖται δι' ἀχυρῶνα.

Τὸ μονόσπιτο.

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



Εἰκ. 17. Μονόσπιτο

Εἶναι ἀκριβῶς τετράγωνος οἰκία πηχ. 6×6 ὕψους 8. Πρὸς τὸ μεσημβρινὸν μέρος ἔχει λόντζαν, τῆς ὁποίας ἡ στέγη διήκει ἀπὸ τῆς μιᾶς εἰς τὴν ἄλλην γωνίαν, στηριζομένη ἐπὶ τῶν προεξεχόντων τοίχων καὶ τῶν κεδρίνων στύλων, οἵτινες ἐπικάθηνται εἰς τὸ ταμπάνι, ὅπερ καὶ τοῦτο στηρίζεται ἐπὶ τῶν τοίχων καὶ ἄλλων ὑποκάτωθεν ὑποβασταζόντων στύλων. Τὸ μόνον

δωματίον, ὅπερ ἀποτελεῖ ἡ ὅλη οἰκία, φωτίζεται ἐκ δύο παραθύρων ἐπὶ τοῦ βορείου τοίχου, δύο ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ, καὶ ἐνὸς ἐπὶ τοῦ νοτίου, διαστάσεων οἴαι καὶ αἱ τῶν παραθύρων τοῦ περιγραφέντος στερογάλारου. Τὰ παράθυρα ταῦτα παλαιότερον εἶχον τὰ κανόνια, τὰ ὅποια ἀφηρέθησαν νῦν, θεωρηθέντα ὡς ἀναχρονισμός. Τὸ πάτωμα εἶναι ἐστρωμένον διὰ χώματος (χωματόσπιτο), ὅπως καὶ εἰς τὸ γαλάριο, καὶ φέρει τὴν ἐστίαν κατὰ τὸ μέσον.

Τὸ ὑποκάτω τοῦ ἀνώγειου τούτου ἀποτελεῖ τὸ κατώγειον, ὅπερ εἶδομεν εἰς τὸ στερογάλारο, καὶ τὸ ὅποῖον χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη τοῦ χωρικοῦ. Φωτίζεται ἀπὸ ἓνα μόνον φεγγίτην ἐξ ἀνατολῶν καὶ εἰσέρχεται τις εἰς αὐτὸ διὰ τῆς ἐξ ἀνατολῶν θύρας, τῆς κατωγόπορας λεγομένης. Αὕτη εἰς τὴν κάτω, πρὸς τὸ μέρος ὅπου κλείει, γωνίαν φέρει τὴν ῥηθεῖσαν ὅτι ἀνεύρεται νὰ εἰσέρχεται καὶ ἐξέρχεται ἡ γάτα. Ἡ ὀπίσθεν τοῦ ἀρκούντως τὸ σκοτεινὸν κατώγειον καὶ λέγεται φεγγίτην. Ἐξ αὐτοῦ κατὰ τὴν κάτω ἀπὸ τοῦ ὀπίσθεν τοῦ ἀνωγειοῦ ἀπὸ τῆς βροχῆς καὶ τοῦ ψύχους τὸ ἐκτετατὸν γῶρος χρησιμοποιεῖται ὡς στάβλος τῶν φορτηγῶν ὀνῶν κατὰ τὸ θέρος.

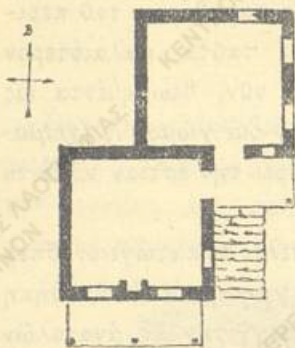
Πρὸς μεσημβρίαν τῆς οἰκίας εὐρίσκεται τὸ προαύλειον, ὅπου ἡ τρακάδα τῶν ξύλων, τὰ ὅποια χρησιμοποιοῦνται τὸν χειμῶνα. Πρὸς ἀνατολὰς εἶναι τὸ ἄλωνι, κύκλος διαμέτρου 7—8 μέτρων λιθόστρωτος, ὅπου ἄλωνίζεται τὸ θέρος ὁ σίτος καὶ ἐπισωρεύεται κατόπιν ἢ κόπρος τῶν ζῶων μεταφερομένη ἐκ τοῦ στάβλου, διὰ νὰ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

Τὸ ντιβέτικο σπίτι.

Ἀπὸ τὸ ἀνώγειον μονόσπιτο προέκυψε τὸ ντιβέτικο, τὸ ὅποῖον εἶναι συνδυασμός δύο μονόσπιτων.

Ὡς ἐκ τῆς ὑπ' ἀριθμὸν 19 εἰκόνας καὶ τῆς παρατιθεμένης κατόψεως φαίνεται, τὰ δύο μονόσπιτα συνεδυσθήσαν κατὰ τοιοῦτον

τρόπον, ὥστε πρὸς τὴν μεσημβρίαν νὰ σχηματίζεται γωνία προστατευτικὴ ἀπὸ τῆς παγερᾶς πνοῆς τοῦ βορρᾶ, πρὸς τὰς δύο



Εἰκ. 18. Κάτωρις μονόσπιτου.

πλευρᾶς τῆς ὁποίας ἀνοίγονται αἱ δύο ἐξώθυραι, αἵτινες ἄγουσιν εἰς τὰ δύο δωμάτια τοῦ σπιτιοῦ. Ἐν τῇ γωνίᾳ ταύτῃ κατασκευάζεται καὶ λιθίνη κλίμαξ κατὰ κλίμακα ἄνω εἰς μικρὸν πλακόστρωτον ἐπίπεδον, φέρον ἄνωθεν στέγην, ἵνα προστατεύεται ἀπὸ τῆς βροχῆς. Καὶ τὰ δύο δωμάτια εἶναι ἀνώγειαι· καὶ ἔχουσι τὸ πάτωμα ἐστρωμένον μὲ γῶμα, ὡς προείπομεν διὰ τὸ μονόσπιτο.



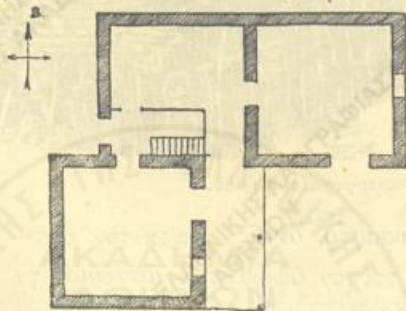
Εἰκ. 19. Ντιβέτικο σπίτι.

Τὰ τοιαῦτα πατώματα ἐσχάτως ἀντικατεστάθησαν διὰ σανιδίνων. Τὰ παράθυρα, ὡς συνήθως μικρά, ἔφερον κανόνια, ἀλλὰ ταῦτα χάριν νεωτερισμοῦ σήμερον ἀφηρέθησαν ἀντικατασταθέντα δι' ὑελοπινάκων.

Πρὸ τοῦ μεσημβρινοῦ τοίχου τοῦ μεσημβρινωτέρου τετραγώνου ὑπάρχει κρεμαστή λόντζα πρὸς προστασίαν αὐτοῦ ἀπὸ τὴν φθοροποιὸν μέγαν. Εἰς ἄλλα ντιβέτικα λείπει ἡ λόντζα αὕτη.

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

Ὁ τύπος οὗτος προέκυψεν ἀσφαλῶς ἀπὸ τὸ μονόσπιτο, διὰ τὰς ἐξῆς ἀνάγκας. Τὸ μονόσπιτο τοῦτο, τὸ ὁποῖον ἦτο ἀρκετὸν διὰ τὰς ἀνάγκας ἐνὸς πτωχοῦ χωρικοῦ, ἦτο ἀνεπαρκέστατον διὰ τὴν οἰκησιν εὐπόρου ὅπωςδῆποτε νοικοκύρη, ὁ ὁποῖος ἐκτὸς τῆς ἀνάγκης τοῦ νὰ κατοικῆ, αἰσθάνεται καὶ τὴν ἀνάγκην τῆς φιλοξενίας¹⁾. Περιποιήσις καὶ διανυκτέρευσις ξένων ἐντὸς τοῦ μόνου δωματίου, ὅπερ διαθέτει ὁ πτωχός, εἶναι ἀδύνατος. Ἰδὸν κατὰ τὸν λόγον πρόδηλος, δι' ὃν ἐκ τοῦ μονόσπιτου κατ' ἀνάγκην ἐκπέφυγε ὁ τύπος τοῦ ντιβέτικου ὡς συνέγεια τῆς ἀριστερῆς ἐκ τῶν παλαιότερων οἰκίας ἐν Ἀρτοτίνῃ καὶ ἐξῆς περὶ τῆς ἐπιθυμητοῦς ἐπιπέδου οἱ σύγχρονοι τῆς παιδικῆς μου ἡλικίας ἀσκηνοῦνται καὶ στρατιωτικοὶ τῆς Ἀρτοτίνας εἶχον ντιβέτικα σπιτὰ ἐκ τῶν ὁποίων τὰ πλεῖστα σήμερον δὲν ὑφίστανται ἀντικατασταθέντων οἰκιστῶν τοῦ νεωτέρου τύπου. Ἐν τούτοις σφίζονται περὶ τὰ δέκα τοιαῦτα.



Εἰκ. 20. Κάτοπις τῆς εἰκ. 21.

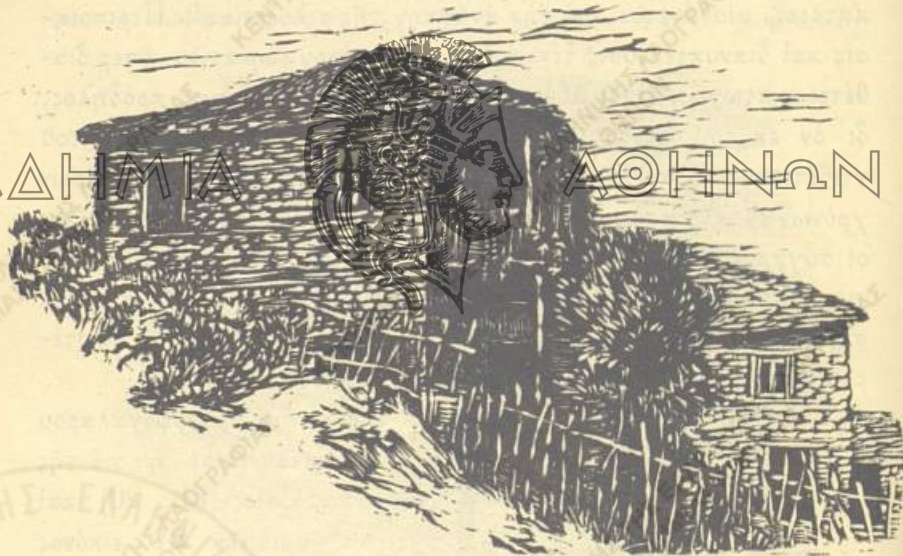
Συνδυασμὸς στερφογάλαρου καὶ ντιβέτικου εἶναι ἡ διὰ τῆς ἔναντι κατόψεως (Εἰκ. 20) καὶ τῆς ὑπ' ἀριθμὸν 21 εἰκόνης παριστανομένη οἰκία τῆς Ἀρτοτίνας. Πρῶτη ἦτο ἡ παλαιά, τὸ στερφογάλαρο, τὴν ὁποίαν ἔλαβεν ὡς προῖκα ἀπὸ τὰ πενθερικά του ὁ πάππος μου.

Κατὰ τὸν χρόνον τῆς ἀκμῆς τοῦ πάππου μου εὐρίσκετο ἐν

¹⁾ Ὁ ξένος ἐν Αἰτωλίᾳ εἶναι ἀληθῶς προστατευόμενος τοῦ Διὸς. Ὑποχρέωσιν θεωροῦσι τὴν φιλοξενίαν οἱ χωρικοί.

ἀκμῆ ὁ τύπος ντιβέτικο. Χάριν οἰκονομίας ὁμως ἐπροτίμησε τὸν συνδυασμὸν τῆς οἰκοδομῆς· δηλαδὴ ἀποστεγάσας τὸ παλαιὸν στέρφο ὠκοδόμησεν ἐπ' αὐτοῦ δεύτερον πάτον, ὡς ἐν τῶν δύο τετραγώνων, εὐθύς δὲ ἀπὸ τῆς ἐξωθύρας τοῦ παλαιοῦ στέρφου κατ' ὀρθὴν γωνίαν ἔκτισε τὸ δεύτερον τετράγωνον ἐξέχον τοῦ δυτικοῦ τοίχου τοῦ παλαιοῦ στερφογάλαρου καὶ τοῦ ἐποικοδομηθέντος πρώτου τετραγώνου, ὥστε νὰ σχηματίζεται ἡ δευτέρα βορεινὴ γωνία, ἐξ ἧς ἠνοίχθη μικρὰ εἰσόδος (ἀπάνω πόρτα).

Τὸ νέο ντιβέτικο ἠκολούθησε τὰς βελτιώσεις, ἃς ὑπέστη ὁ τύπος οὗτος· δηλαδὴ τὰ πατώματα ἔγιναν ἐκ σανίδων, τὸ μεσημ-



Εἰκ. 21. Ντιβέτικο καὶ στερφογάλαρο ὁμοῦ.

ἑρινώτερον δὲ δωμάτιον ἔγινε μουςαφιρ' ὄντας. Κατὰ τὸν δυτικόν, μεσημβρινόν καὶ ἀνατολικόν τοῖχον ὑψώθησαν μιντέρια, τὰ ὁποῖα ἤκουσα ὀνομαζόμενα μιντερλίκια.

Πρὸ τοῦ ὄντᾶ κατεσκευάσθη λόντζα ἄνευ στύλων ὑποβασταζόντων, εἰς τὴν ὁποίαν φέρει ἡ παλκινόπορτα λεγομένη. Ὁ ἐξώστης δὲ ὑπὸ τοῦ πάππου μου ἐχαρρακτηρίζετο ὡς ντιβάν· θὰ βγῶ

στο ντιβάν' νά κοιμηθῶ· ἄπλωσα τὸν τραχανᾶ στὸ ντιβάνι. Ὁ ὄντᾶς αὐτὸς ἐταβανῶθη προσέτι καὶ τὸ ταβάνι του σῶζεται στυλπνὸν καὶ μέλαν ἐκ τῆς αἰθάλης τοῦ καπνοῦ. Κατὰ τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον εἶχε κατασκευασθῆ ἡ ἐστία καὶ ἐπάνωθεν ταύτης τεχνικωτάτη καπνοδόχη, ὁ μπουύχαρης, ἐξέχουσα κοιλία διὰ νά περιλαμβάνη τὸν καπνὸν τῆς ἐστίας. Ὁ μπουύχαρης ἐκτίζετο μὲ τεμάχια κεράμων ὀρθίως τοποθετούμενα καὶ δι' ἀσβέστου συνδεόμενα.

Ἐπίσης εἰς ὕψος ἀναστήματος ἀνθρώπου ἐπὶ τῶν τοίχων ἐκαρφώνοντο σανίδες, στερεοῦμεναι δι' ὑποστηριγμάτων καὶ χρησιμεύουσαι διὰ τὴν ἐναπόθεσιν πραγμάτων. Τὰ σανίδια αὐτὰ ἐλέγοντο *ράφια*. Κάτω ἀκριβῶς ἀπὸ τῶν ῥάφια ἐνεπηγνύοντο ἤλοι κατὰ σειρὰν ὡς ἀναρτήρες. Ἀπ' αὐτῶν ἐκρέμοντο σπαθιά, ὄπλα καὶ ἐνδύματα. Παραθύροι ἦσαν πρὸς ἐξωτερικὴν τῆς καπνοδόχης καὶ ἄλλαι ὑψηλότερα ἀπὸ τὰ ῥάφια. Ὁ ἀποσπαστὸν τῶν τοίχων ἦτο ἐπιλαμπρυνόμενον διὰ τὴν ἀσκήσιν καὶ τὴν γυμνασίαν δι' ἀσβέστου γάλακτος.

Τὸ ταβάνι τεχνικωτάτα κατασκευασθὲν ἔφερεν εἰς τὸ μέσον κύκλον μὲ πλαίσιον ἐκ ξυλίνων πήχεων. Ὁλόγυρα τοῦ πλαισίου τούτου ἦσαν ἐμπεπηγμένοι ἤλοι, ἀφ' ὧν ἐκρέμοντο σταφυλαί, μῆλα, κυδώνια καὶ δέσμαι βασιλικοῦ. Αὐτὸς ἦτο ὁ κόσμος ἐν γένει τοῦ ὄντᾶ, ὁ ὅποιος, χρησιμεύων κυρίως διὰ τοὺς ξένους, σπανιώτατα κατωφεῖτο ὑπὸ τῶν ἰδιοκτητῶν.

Σπίτι άνωκάτωγο.

Τὸν τύπον τοῦ ντιβέτικου διεδέχθη ὁ τύπος τοῦ άνωκάτωγου, δηλαδὴ τοῦ ἐπιμήκουσ σπιτιοῦ, ὅπερ ἐκτὸς κατωγείου ἔχει καὶ τὸ άνωγειον. Τὰ πρῶτα άνωκάτωγα εἶναι άνατολικά· δηλαδὴ ἡ μακρὰ των πλευρὰ εἶναι ἐστραμμένη πρὸς άνατολὰς καὶ φέρει ἢ μικρὸν ἐξώστην, προστατευόμενον ὑπὸ ὑποστέγου, ἢ λόντζαν, περιλαμβάνουσαν πλέον τοῦ ἡμίσεως τοῦ μήκουσ τοῦ τοίχου. Ὅτε ἐξώστησ

καί η λόντζα προέκυψαν καί ἐξ άλλων μὲν λόγων, ἀλλὰ κυρίως ἐκ τῆς ἀνάγκης τῆς προστασίας τῆς κυρίας εἰσόδου τῆς οἰκίας. Ξυλίνη, ἢ λιθίνη, ἢ καί κατὰ τὸ ἡμισυ μὲν λιθίνη, τ' ὀ' ἕτερον ἡμισυ ξυλίνη, κλίμαξ ἄγει ἀρκτικῶς ἢ μεσημβρινῶς πρὸς τὸν ἐξώσπην ἢ τὴν λόντζαν, ἅτινα περιβάλλονται διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος ἢ καί λιθίνου χείλους, ὁσάκις τὰ ὑποστηρίγματα αὐτῶν εἶναι τοῖχοι.

Ἀντιστοιχῶς πρὸς τὴν εἰσόδον ταύτην καί πρὸς τὸ κατώγειον ἄγει ἐξώθυρα, ἢ **κατωγόπορτα**, προφυλασσομένη ἀπὸ τὰ ἀνεμόδροχα διὰ τοῦ ἐπάνωθεν ἐξώστου ἢ λόντζας.

Τὰ τοιαῦτα ἀνωκάτωγα σπίτια κτίζονται μὲ μῆκος πηχ. 8×16 ἢ 8×14 καί ὡς οἰκονομικώτερα μὲ διαστάσεις πηχ. 7×12 . Τὸ ὕψος των ὀνομαζομένη τοὺς 8 πῆχεις. Μετέπειτα οἱ τύποι ἐστράφησαν πρὸς ἀνατολικὸν, δηλαδή ἡ μακρὰ πλευρὰ ἔγινε μεσημβρινὴ καί ἐπὶ τὴν ὀνομαζομένη μὲ μακροῦν πῆχρον ὕσαν τὰ μῆκος του τοίχου, λόντζαν ἔχει πρὸς πρὸς ἀνατολικὴν καὶ πρὸς ἀνατολικὴν.

Οἱ τοιοῦτου εἶδους σπίτια κτίζονται ἀνώγεια ἔχουσιν ἀπαραιτήτως **τρία** δωμάτια, **τρία** κοινῶς ὡς λέγουν: **ἔφκειασε ἀνώγειο μὲ τρία κοινιά**. Τὰ δύο δωμάτια, τὰ μεγάλα, κατέχουν τὸν βόρειον καί μεσημβρινὸν τοῖχον, τὸ δὲ μικρὸν τὸ μέσον.

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

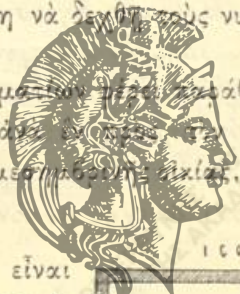
δῶθησαν τὰ πατώματα τῶν παλαιοτέρων τούτων οἰκιῶν πλὴν τοῦ πατώματος μιᾶς οἰκίας ἐν Ἀρτοτίνῃ, ὅπερ κρατεῖ ἀναλλοίωτον τὴν παλαιάν του μορφήν) ἐχρησίμευε διὰ τὴν ὑποδοχὴν τῶν ξένων, τὴν τέλεσιν γάμων καὶ διὰ πᾶσαν εἰς ὠρισμένας ἐορτάς συνάθροισιν.

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

Ἐσχότερον τῶν μεγάλων δωματίων ἡμερῶν τὰ παράθυρα δύο ἐκατέρωθεν τῶν κηπρολογίων καὶ ἀνατολικῶν τῶν ἀνατολικῶν ἢ ἀνατολικῶν, προκείμενον περὶ μεσοτόχου τῆς οἰκίας, τοῦτον παράθυρον.

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

Τὸ κατώγειον τῶν τοιοῦτου εἶδους σπιτιῶν διαιρεῖται εἰς δύο διαμερίσματα διὰ μεσοτόχου, ἐπικοινωνοῦντα δι' ἐσωθύρας. Τὸ ἐν τῶν διαμερισμάτων χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη



Εικ. 22. Κάτωγις ἀνωκάτωγου.
Α) Ἀποθήκη. Β) Στάβλος. Γ) Καμαροῦλα. Δ) Μεσάνιτρα. Ε) Ἐξώστις.

τοῦ οἴνου καὶ ἄλλων ἀντικειμένων τοῦ οἴκου, ὡς φέρ' εἶπεῖν τυροῦ, βουτύρου, ἀγγέλων κλπ. τὸ δ' ἕτερον πρὸς σταβλισμὸν τῶν ζώων.

Πύργος ἢ κούλια.

Κατὰ τοὺς χρόνους τῆς ἀκμῆς τοῦ μονοῦ στερφογάλαρου, ἢ καὶ κατὰ τὴν μετάβασιν ἀπὸ τούτου εἰς τὸ ντιβέτικο ὑπῆρχεν ἐν Ἀρτοτίνῃ καὶ ὁ πύργος ἢ κούλια τῶν Κουτσαγγελαίων, παλαιᾶς οἰκογενείας πολιτευομένων. Τοῦτο ἦτο τετράγωνος τριώροφος οἰκία φέρουσα ἐπὶ τῶν τοίχων ὀπὰς, τὰς πολεμίστρας, καὶ φεγγίτας διὰ τὸν φωτισμὸν. Ἐπάνωθεν τῆς κυρίας εἰσόδου, ἣτις ἔφερεν εἰς ἐσωτερικὴν κλίμακα, ἀνοίχεται ἀπὸ ὀρόφου εἰς ὀρορον μέχρι τοῦ ἀνωτάτου, ὑπῆρχεν ἀποφωτιστικὴ ἐν εἶδει κόγχης δι' ἐξεχόντων λίθων σχηματίζουσα. Ἐκ τῆς αὐτῆς ἦτο δυνατόν νά καταχρῆνται θερμὸς, δηλαδὴ κατὰ τὸν καιρὸν, κατὰ τὴν μερὰ τῆς εἰσελάτης, ὅστις θὰ ἐπεφέρεται νά παραβιάσῃ τὴν θύραν καὶ εἰσέλθῃ εἰς τὸν πύργον. Συνεχῶς μετὰ τοῦ πύργου ἦτο κτισμένη καὶ οἰκία.

Τετράγωνος οἰκία.

Τὸν τύπον τῆς τετραγώνου οἰκίας ἐφήρμισεν ἐν Ἀρτοτίνῃ πρῶτος ὁ συνταγματάρχης τοῦ 1860 καπετὰν Σιαφάκας, ἀπόγονος τοῦ ὀπλαρχηγοῦ τῆς ἐπαναστάσεως Σιαφάκα. Ἐπιβαλλόμενος πολιτικῶς καὶ οἰκονομικῶς ὁ χωροδеспότης οὗτος ἐπὶ τῶν συμπολιτῶν του, ἠθέλησε νά ἐπιβληθῇ ἔτι μᾶλλον διὰ τῆς πολυτελοῦς καὶ ἐξαιρετικῆς εἰς τὸν τόπον οἰκίας του. Ὁμοδομησε λοιπὸν τετράγωνον ἀκριβῶς οἰκίαν πῆχ. 16×16 (Εἰκ. 23), τὴν ὁποίαν διήρσεσεν εἰς 4 μεγάλα δωμάτια, ὧν τὸ ἐν ἐχρησίμειεν ὡς αἴθουσα ὑποδοχῆς πολυτελεστάτη, διότι ἐκτὸς τῶν καναπέδων καὶ καρεκλῶν, τὰς ὁποίας πρώτην φορὰν αὐτὸς ἐχρησιμοποίησεν ἐν τῷ τόπῳ τούτῳ, ἐν τῷ μέσῳ ἔστησε καὶ τράπεζαν πολυτελείας καὶ τοὺς τοίχους ἐκόσμησε μὲ φωτογραφίας καὶ κα-

θρέπτας, παρ' οὓς καὶ νῦν εἰσέτι κρέμανται ἐπιβλητικῶς τὰ παλαιὰ πολεμικὰ ὄπλα τῶν προγόνων τοῦ καπετάνου.

Τὸ ὕψος τῆς οἰκίας εἶναι 12 πήχεων καὶ ἐπὶ τῶν τριῶν πλευρῶν φέρει ἀνὰ ἓνα πολυτελεῆ ἐξώστην κιγκλιδόφρακτον καὶ ἄνευ ὑποστέγου. Τὰ παράθυρα ἔγιναν κατὰ τὸν νέον συρμὸν μεγάλα $1,50 \times 1,00$ καὶ αἱ θύραι ἐπίσης μεγάλα. Πλὴν τούτου ἐχρωματίσθησαν θύραι, παράθυρα καὶ κιγκλιδώματα ἐξωστῶν δι' ἐλαιοχρώματος καὶ ἐκλείσθησαν τὰ κουφώματα δι' ὑελοπινάκων.

Ἡ οἰκία αὕτη ἦτο τότε περίφημος καὶ

ὡς πρότυπον πολυτελείας τῆς γενουσιτικῆς

δεικνύετο (τοῦ Σιαφάκα τὸ σπίτι!) καὶ

πρὸς αὐτὴν ἐσυγκρίνοντο αἱ ἄλλαι οἰκίαι προκειμένου περὶ μεγέθους ἢ κάλλους:

Θά φτειάσω σὰν τοῦ Σιαφάκα τὸ σπίτι. Ψηλὸ σὰν τοῦ Σιαφάκα. Τετράγωνον σὰν τοῦ Σιαφάκα.

Τὸ παράδειγμα τοῦ καπετάνου εὔρε μιμητάς καὶ πολλὰ τῆς Ἀρτοτίνας οἰκογένεια ἐσχέπτοντο νὰ ἐφαρμόσουν τὸν νέον τοῦτον τύπον. Τὸν ἐφήρμοσαν δὲ τινες ὄχι βεβαίως ἐν τῷ συνόλῳ. Τὸ τετράγωνον καθυστερεῖ ἢ εἰς μέγεθος ἢ εἰς ὕψος, διότι ἡ ἐφαρμογή του δὲν ἀνταπεκρίνετο βεβαίως πρὸς τὰ οἰκονομικὰ μέσα τῶν ἐπιχειρούντων ἔργα δυσανάλογα πρὸς τὴν οἰκονομικὴν τῶν κατάστασιν. Διὰ τοῦτο καὶ μέχρι σήμερον ἀκόμη, ὅτε αἱ εὐποροῦσαι οἰκογένεια τῆς Ἀρτοτίνας προτιμῶσι τὸν τετράγωνον τύπον ὡς πληροῦντα τὰς ἀνάγκας ὅλας καὶ σύγχρονον μὲ τὰς ἐπιχρατούσας ἀρχιτεκτονικὰς ἀντιλήψεις δὲν κατωρθώθη ἡ πλήρης



Εἰκ. 2. Τὸ τετράγωνον.

ἐφαρμογή τοῦ σχεδίου, καθ' ὃ ὁ Σιαφάκας ἔκτισε τὴν οἰκίαν του πρὸ 50 καὶ πλέον ἐτῶν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'

ΤΑ ΝΕΩΤΕΡΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΤΙΝΑΣ

Ὁ τελευταῖος τύπος σπιτιῶν νῦν ἐν Ἀρτοτινῇ εἶναι ὁ τοῦ ὀρθογωνίου τετραγώνου ἀνωγείου με στροφὴν μεσημβρινήν, με διαστάσεις πηχ. 12×8 καὶ ὕψος 8 ἕως 10 πήχεων. Κατὰ τὴν μεσημβρινήν πλευρὰν φέρει ἀπαραβάτως λόντζαν *ριχτήν*· κατὰ δὲ τὴν στενὴν ἀνατολικὴν πλευρὰν ἡ ὠραιότερα παραλλαγή φέρει ἐξώστην ἄνευ ὑποστέγου.



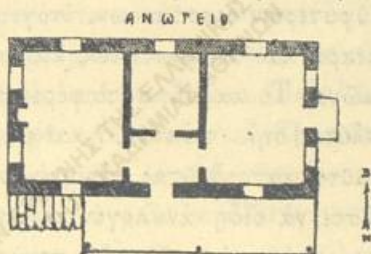
Εἰκ. 24. Νεώτερο σπίτι.

Ἐπὶ τῆς μεσημβρινῆς πλευρᾶς ξυλίνῃ ἢ πλινθινῇ κλίμαξ ἄγει εἰς τὴν λόντζαν καὶ ἐκεῖθεν ἐξώθυρα κατὰ τὸ μέσον τοῦ μακροῦ μεσημβρινοῦ τοίχου φέρει ἐντὸς προθαλάμου (σαλότο). Αἱ διαιρέσεις τοῦ ἀνωγείου εἶναι ὡς

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

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

Τὸ δεύτερον ἀκρινὸν μέγα δωμάτιον στερεῖται καπνοδόχης, φέρει δὲ ἀντὶ ταύτης καὶ ἀκριβῶς ἐκεῖ, ὅπου ἔδει νὰ εὐρίσκηται αὕτη, ἐξώθυραν ἄγουσαν εἰς μικρὸν ἐξώστην, ὡς προείρηται, κιγκλιδόφρακτον διὰ ξύλων. Ἡ ἀπλουστέρα παραλλαγή στερεῖται τῆς ἐξώθυρας καὶ τοῦ ἐξώστου. Τὸ δωμάτιον τοῦτο, ὅπερ χρησιμεύει ὡς κίθουσα ὑποδοχῆς, *σάλα*, φέρει πλὴν τῶν δύο ἐκατέρωθεν τῆς θύρας τοῦ ἐξώστου παραθύρων καὶ ἕτερα δύο ἀντικριστὰ ἐπὶ τοῦ βορείου καὶ μεσημβρινοῦ τοίχου.



Εἰκ. 25. Κάτοπις νεοτέρου σπιτιοῦ.

Εἰς τὸ δωμάτιον τοῦτο τίθενται ἡ ἀνάγκη κιβώτια, ὁ γοῖκος καὶ μικρὰ τράπεζα με ἀπλοὺν κλιβερὸν ἐπάνω. Ὡς χωρίσματα ἢ *σάλα* ἔχει σκαμνὶά τε καὶ ἄλλοις ἐξοπλισμέναις. Ἐκείνη δὲ ἀπὸ τῆς οὐσίας εὐρίσκειται ἐν ἑσπερίῳ.

Τὸ ὑπὸ τὸ ἀνώγειον ὑπόγειον τῆς οὐσίας μένει συνήθως ἐντελῶς ἀδιαίρετον· ἐνίοτε δὲ μόνον ἀνοίγεται διὰ μεσοτοίχου καὶ τότε εἰς ἑκάτερον χωρίσμα ἄγει ἰδία ἐξώθυρα, οὕτως ὥστε ἀνοίγονται δύο θύραι. Τὸ ἐν τῶν χωρισμάτων τούτων χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη, τὸ δ' ἕτερον ὡς στάβλος τῶν ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'

ΕΞΟΧΙΚΑΙ ΚΑΛΥΒΑΙ

Τὸ καλύβι.

Πολλοὶ τῶν κατοίκων τῆς Ἀρτοτίνας ἐπειδὴ κατέχουσι χωράφια, μίαν καὶ δύο ὥρας μακρὰν τοῦ χωρίου κείμενα, καὶ εἶναι ἠναγκασμένοι νὰ διαμένωσιν ἐκεῖ λόγῳ τῆς ἀποστάσεως, ἢ ἐπανερχόμενοι εἰς τὴν οἰκίαν των μετὰ τὸ πέρασ τῶν γεωργικῶν των ἐργασιῶν ἔχουσιν ἀνάγκη νὰ ἐξασφαλίσωσι τὰ γεωργικά

των εργαλεία από τῆς κλοπῆς ἢ καὶ νὰ ἀποθηκεύσωσι τοὺς συγχομιζομένους καρπούς των, κατασκευάζουσιν εἰς τὰ ἄκρα τῶν κτημάτων των τούτων **καλύβια**.

Ὑπὸ τὸ ὄνομα **καλύβι** ἐννοεῖται μικρὰ οἰκία πηχ. 6×8 ἢ καὶ εὐρυτέρων διαστάσεων, ἰσόγειος πάντως, μὲ ἐξώθυραν, παράθυρα μικρὰ καὶ ἀπαραιτήτως καπνοδόχην, ἵνα ἀνάπτεται πῦρ τὸν χειμῶνα. Τὸ καλύβι αὐτὸ φέρει στέγην μὲ τέσσαρας πλευρὰς (**ποδιές, πλάτες**) δηλ. τελείαν, ἢ καὶ μὲ μίαν μόνον τοιαύτην. Τὸ τελευταῖον τοῦτο κατορθοῦται ὑψομένου τοῦ ἐνὸς μακροῦ τοίχου εἰς ὕψος, ὥστε νὰ δίδῃ ἀνάλογον κλίσιν εἰς τὰ νερά. Τὴν ὕψωσιν τοῦ τοίχου τούτου ἐννοεῖται ὅτι παρακολουθοῦσι πρὸς τὸ μέρος αὐτοῦ καὶ οἱ βραχύτεροι τοῖχοι οὕτως, ὥστε σχηματίζεται **μισὸ καλάνι**. Τὰ τοιαῦτα καλύβια λέγονται **μονόπλατα**.

Πολλοὶ χωρικοὶ ἀναγκάζουσιν εἰς τὰ καλύβια ταῦτα, ἰδίως ὅταν εἶναι ἴσχυροὶ, νὰ φυλάττωσι τὰ παραγεϊμά-



Τὸ καλύβι.

Εἰκ. 26. Καλύβι μονόπλατο.

ζοντα ποίμνιά των, ὅτε καὶ διαχωρίζουσι τὰ καλύβια εἰς δύο ὀμαίτια, εἰς τὸ ἕτερον τῶν ὁποίων διαμένει ὁ ἰδιοκτήτης, εἰς δὲ τὸ ἕτερον τὰ ζῶα.

Τὸ σπιτοκάλυθο.

Χωρικοὶ τινες διαμένουσι μόνιμως εἰς τοὺς ἀγρούς των. Αὐτοὶ ὀνομάζονται **καλυβιώτες**. Πρὸς ἄνετον λοιπὸν διαμονὴν

κατασκευάζουσιν εἰς τὸ ἄκρον τοῦ ἀγροῦ τῶν τελείαν οἰκίαν συνήθως τοῦ τύπου στερφογάλαρου. Ὁ τύπος αὐτὸς θεραπεύει ὄλας τὰς ἀνάγκας, γεωργικὰς τε καὶ ποιμενικὰς, ἐξοχίτου, ξωμάχου χωρικοῦ. Ἡ τοιαύτη οἰκία ὀνομάζεται σπιτοκάλυβο. «Ἐχισε σπιτοκάλυβο σὴν ἄκρη σὸ χωράφι του.»

Μία ὀλόκληρος συνοικία ἀπὸ τριάκοντα τοιαῦτα σπιτοκάλυβα κατέχει τὰς κλιτύς ῥάχων, αἵτινες ὑπέρκεινται μιᾶς τῶν πηγῶν τοῦ Εὐήνου καὶ φέρει τὸ ὄνομα Διχάλα καὶ οἱ κάτοικοι Διχαλιῶτες. «Μένει πέρα σὶὰ Διχαλορρέματα.» Τὰ σπιτοκάλυβα αὐτὰ εἶναι κτισμένα εἰς τὰ ἄκρα ποτιστικῶν ἀγρῶν, ἀπεχόντων πολὺ διάστημα ἀπ' ἀλλήλων. Εἰς τοὺς ἀγροὺς καλλιεργοῦνται ὄλα τὰ γεωργικὰ εἶδη σῖτος, πρὸ πάντων ἀραβόσιτος, τριφύλλι, πατάτες, κηπευτικὰ εἶδη. Ὑπάρχουσι ἐν τῶν ἀγροῦς τούτοις καὶ διάφορα ὀπωροφόρα δένδρα, ὡς καρυαί, ἀλλὰ καὶ κλήματα ἐπὶ ἀναδενδράδων ἀναστειλῆσαν, ὅποια λέγονται

σηκώματα

διὰ τὴν συγκομιδὴν τῶν ὀπωρῶν γεωργικῶν προϊόντων κατασκευάζουσι πρὸ τῶν σπιτοκαλύβων τούτων καὶ εἰς μέρος εὐάερον ἀλώνι, χωματάλωνο, δηλ. με γῆν ἐστρωμένον, ἢ πετράλωνο τουτ' ἐστὶν ἐστρωμένον με λίθους. Ἐκεῖ κάτω εἰς τὸ πλάγι διακρίνεται ὀλόκληρος κώμη ἀπὸ κυψέλας ἐγχωρίους. Εἰς τὰ μέρη ταῦτα εὐδοκιμεῖ τὰ μέγιστα ἢ μελισσοτροφία.

Ἡ καλύβα.

Ἡ καλύβα διαφέρει τοῦ καλυβιοῦ κατὰ τοῦτο, ὅτι ἐνθ' ἐκεῖνο κτίζεται με λίθους καὶ στεγάζεται με πλάκας λιθίνας, ἡ καλύβα δυνατόν νὰ κτίζεται μέχρι τινὸς με λίθους, ἀλλὰ πάντως στεγάζεται με σανίδας ἢ ἄχυρα, ὅποτε ὀνομάζεται ἀχυροκαλύβα.

Ἡ καλύβα κτίζεται κατὰ δύο τύπους. Κατὰ τὸν πρῶτον κτίζονται δύο βραχεῖς τοῖχοι με ἀέτωμα (καλκάνι) καὶ δύο μακροί

Ἐκ τοῦ ἑνὸς τῶν βραχέων τοίχων εἰσέρχεται τις ἐντὸς τῆς καλύβης δι' ἐξωθύρας. Παράθυρον δὲν ὑπάρχει. Ἡ στέγη γίνεται διὰ σανίδων κατὰ δύο τρόπους. Τίθενται δύο στρωτῆρες παρ' ἀλλήλους καὶ ἐπ' αὐτῶν καρφώνεται ἡ σανὶς ὡς



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

καλυπτῆρ, ἢ τίθενται ὀριζόντιω κλιμακῆδον μέχρι τῆς κορυφῆς ἢ φράσσεται διὰ δεσμῶν ἀχύρου μακροῦ ἐκ βρίζης (σάλωμα, σαλωματένια καλύβα) πλαγίως κλιμακῆδον ἐπιτιθεμένων καὶ ζωνῶν ἀχυρίνων ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα προσδενομένων.

Κατὰ τὸν δεύτερον τύπον ἀπὸ μιᾶς κορυφῆς κρέμανται πρὸς τὰ κάτω πλαγίως καὶ κυκλικῶς στρώματα δεσμίδων ἀχύρου μέχρι τοῦ ἐδάφους οὕτως, ὥστε σχηματίζεται ἀκριβῶς μία κωνική στρατιωτικὴ σκηνή. Αὕτῃ εἶναι ἡ κωνοειδῆς καλύβη, ἡ ὁποία μόνον μὲ ἄχυρα σκεπάζεται.

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

Τὰ τοιχώματα τῆς καλύβης πολλάκις γίνονται καὶ διὰ

πλέγματος λεπτῶν ράβδων, καὶ τὸ πλέγμα τοῦτο ἐπαλείφεται διὰ πηλοῦ. Αὐτὸ λέγεται *πλοκός*.

Μικρόταται τοιαῦται καλύβαι, κλειόμεναι διὰ θύρας πλεκτῆς, χρησιμεύουσι καὶ δι' ἀπομόνωσιν ἐριφίων ἀπὸ τῶν μητέρων αὐτῶν, ὅταν αὐταὶ ἐξέρχωνται πρὸς βοσκὴν. Αἱ καλύβαι αὐταὶ λέγονται *τσάρκοι*.⁽¹⁾

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

Ἡ ταράτσα.

Εἶδος καλύβης τῆς ἐξοχῆς εἶναι καὶ ἡ ταράτσα, ἥτις κατασκευάζεται ὡς ἐξῆς. Εἰς ἑδάφος ἐπικλινὸς κατακεδύεται δι' ἐμβαθύνσεως τετράγωνον, ἔχον διαστάσεις καμάρτου. Δύο στύλοι διχαλωτοὶ ἐμπηγνύονται κατ' εὐθείαν πρὸς ἄλληλους καὶ εἰς ἀπόστασιν τῆς ὑψίστης μετρήσιν ἀπ' ἀλλήλων εἰς τὸν ὀρθὸν ἀπὸ τῶν στυλῶν ἐπικαθίσταται βοκὸς πάχους. Ἐπὶ τῶν αἰτῶν ὀρθῶν ἐπικαθίσταται καὶ δύο ἄλλαι δοκοί, στηρίζονται κατὰ τὸ ἕτερον αὐτῶν ἄκρον ἐπὶ τοῦ ἐπικλινοῦς ἑδάφους. Ἄλλαι τάλιν δοκοὶ ἐκτείνονται παρ' ἀλλήλας ἀπὸ τοῦ ἑδάφους μέχρι τῆς προσθίας δοκοῦ μὲ κλίσιν πρὸς τὰ ὀπίσω. Ἐπὶ τῶν δοκῶν τούτων ἐπιστρώνονται κλάδοι μὲ φύλλωμα πυκνὸν καὶ ἐπ' αὐτῶν χῶμα ἀργιλλῶδες, τὸ ὁποῖον καταπατεῖται. Τὸ χῶμα τοῦτο σχηματίζει πάχος τοῦλάχιστον 0,15 τοῦ μέτρου καὶ ἐπὶ τοσοῦτον συμπιέζεται καταπατούμενον, ὥστε ἀδύνατον νὰ εἰσέλθῃ βροχὴ. Εἰς τὸ μέσον ἀκριβῶς τῆς οὕτω σχηματιζομένης χωματίνης στέγης ἀφήνεται ὀπή ὡς καπνοδόχη, τὴν ὁποίαν ἐκ τῶν ἄνω καλύπτει πλὰξ λιθίνη πλαγίως κάπως τιθεμένη ὡς παγὶς πτηνοῦ, ἵνα ἀφήνῃ ἐλευθέραν τὴν ἐξόδον τοῦ καπνοῦ. Τὰ δύο ἀνοίγματα τῶν στενῶν πλευρῶν καὶ τὸ ἔμπροσθεν μέγα φράσσονται διὰ

(1) Τῆρα τὰ παιδιὰ βγαίνουν ἀπὸ τὸ σχολεῖο σὺν τὰ κτσικία ἀπὸ τὸ τσάρκο.

πλέγματος ἐκ ράβδων λεπτῶν καὶ ἐπαλείφονται διὰ πηλοῦ ἔσωθεν καὶ ἔξωθεν. Ἐμπροσθεν ἀφήνεται ἡ θύρα, ἣτις κλείεται ἢ διὰ πλέγματος ἢ καὶ διὰ σανίδων. Αὕτη εἶναι ἡ ταράτσα.

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

Εἰς τὰ ἄκρα τῶν ἀγρῶν κατασκευάζονται καὶ ταράτσαι χωρὶς νὰ φράσσωνται τὰ ἀνοίγματα. Αἱ τοιαῦται στέγαι εἶναι



Fig. 126. Ἰαχυρῶνα ταράτσα.

χρήσιμοι διὰ τὴν στέγασιν ἀγροτροβάτων ἐν καιρῷ βροχῆς καὶ χειμῶνος. Συνήθως οἱ ἀγροὶ τῶν γεωργοποιμένων ἔχουν εἰς τὰ ἄκρα ταράτσες. Εἶναι χρησιμώτατα οἰκήματα καὶ προστατεύουσιν ἀνθρώπους καὶ ζῶα ἐν καιρῷ θυελλῶν καὶ χιόνων.

Ἡ ἰαχυρῶνα.

Ἐπειδὴ ἐν Ἄρτοτινῃ, ὄρεινῳ χωρίῳ ἀπέχοντι ἀπὸ πάντων τῶν κέντρων ἐπισιτισμοῦ πολλὰς ὥρας, ὡς π.χ. ἀπὸ τὴν Σπερχειάδα τῆς Φθιώτιδος 12 ὥρας, ἀπὸ τὴν παραλίαν Βυτρινίτσαν 15 ὥρας καὶ ἀπὸ τὸ Μοναστηράκι 15 ὥρας, οἱ κάτοικοι εἶναι ἠναγκασμένοι νὰ τρέφωσι φορητὰ ζῶα καὶ δὴ ἡμίονους, ἀπαραίτητον εἶναι νὰ φροντίζωσι καὶ περὶ τῆς τροφῆς αὐτῶν καὶ μάλιστα

ἐν καιρῷ χειμῶνος, ὅτε ἀποκλείεται ὁ τόπος ἀπὸ πᾶσαν συγκοινωνίαν καὶ πρὸς αὐτὰ τὰ πλησιόχωρα. Διὰ τοῦτο ἐν καιρῷ θέρους γίνεται προμήθεια ἀχύρου καὶ τριφυλλίου, διὰ δὲ τὴν ἐναποθήκευσιν αὐτῶν, ἧτις βεβαίως πρέπει νὰ γίνεται μακρὰν τῆς κατοικησίμου οἰκίας διὰ τὸν φόβον τῆς πυρκαϊᾶς, πᾶς οἰκογενειάρχης φροντίζει νὰ κτίσῃ οἰκίσκον χωριστά.

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

Ὁ οἰκίσκος οὗτος λέγεται ἀχυρῶνα. Νοικοκύρης χωρὶς ἀχυρῶνα σὴν Ἀρτοίνα δὲ λέγεται νοικοκύριος. Πρωὶ καὶ ἑσπέρας, ὅτε γίνεται τὸ πάχνιασμα τοῦ ἀχύρου, τὸ ἀχούρι ὀηλαδὴ τὸν στάβλον, ὃν συνήθως ἀποκαλεῖται ἀμερισμάτων τοῦ κατωγείου οἰκίσκου οἰκίας, ἢ ἀποκαλεῖται ὡς σάκκον ἔσεται εἰς τὴν ἀχυρῶνα καὶ παίρνει ἀπὸ τοῦ ἀχούρι.



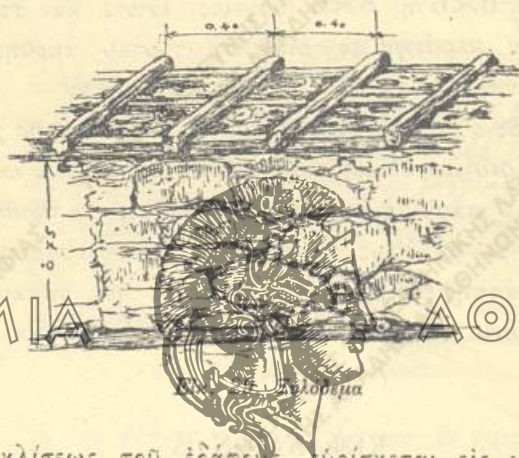
ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ

ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ

Τὸ ὑλικόν, δι' οὗ κτίζονται τὰ σπίτια ἐν Ἀρτοίνῃ, εἶναι ὁ σχιστόλιθος, ἢ γαλαζόπετρα ὅπως λέγεται. Ἀσβεστόλιθος οὐδαμῶς ὑπάρχει, εἰ μὴ εἰς τὰ ἀπέναντι Βαρδούσια καὶ τὴν κοίτην τοῦ Εὐήνου ποταμοῦ, παρὰ τὰς ὄχθας τοῦ ὁποίου κατασκευάζονται καὶ ἀσβεστοκάμινοι. Τὸ λιθάρι δρύσσεται ἐντὸς τοῦ χωρίου. Ἀνοίγεται μαντέμι παρὰ τὸν τόπον, ὅπου πρόκειται νὰ κτισθῇ οἰκοδομή, καὶ ἐξορύσσεται ὁ ἀναγκαῖος λίθος. Ἀποχωρίζονται ἐπιμελῶς οἱ ὅπωςδῆποτε τετράγωνοι λίθοι καὶ χρησιμοποιοῦνται δι' ἀγκωνάρια, ἀφοῦ πελεκηθῶσι καταλλήλως ἀπὸ τὸν πρωτομάστορα. Τὰ παλαιότατα σπίτια οὐδέποτε ἐκτίζοντο

μέ ασβεστον. Ὡς συγκολλητικὴν ὕλην ἐχρησιμοποιοῦν τὴν λάσπην, πηλὸν ἀπὸ ἀργίλλον, ζυμουμένην με ἄχυρα πρὸς στερεωτέραν συγκόλλησιν.

Ἐν πρώτοις οἱ μαστοροὶ ἔπρεπε νὰ κόψουν τὰ θεμέλια. Τὸ θεμέλιωμα ἔπρεπε νὰ γίνῃ ἀπὸ τὸν πρωτομάστορα, ὅστις ἔπρεπε νὰ τοποθετήσῃ ὀγκώδη γωνιαῖον λίθον, ἐφ' οὗ ἐσφάζετο πετεινός ἢ καὶ ἀρνίον διὰ νὰ στοιχειώσῃ τὸ σίτι. Ἐννοεῖται ὅτι ἔπρεπε νὰ κτισθοῦν πρῶτον οἱ τοῖχοι τοῦ γαλάρου, ὅπερ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

ὡς ἐκ τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους εὐρίσκεται εἰς χαμηλότερον ἐπίπεδον.

Ἀφοῦ ὁ τοῖχος ὑψωθῆ τοῦλάχιστον ἓνα πῆχυν (0,75 μ.), πρέπει νὰ συνδέθῃ πρὸς στερέωσιν με τὰ ξυλοδέματα ἢ ξυλοδεσες. Αὐτὰ εἶναι δοκοὶ μακραὶ καὶ ὀπωσθήποτε λεπταί, αἰτινες γίνονται ἀπὸ νεαρὰς ἐλάτας. Κατὰ μῆκος τοῦ τοῖχου ἀπὸ τοῦ ἑνὸς εἰς τὸ ἄλλο ἀγκωνάρι κατὰ τὰ δύο χεῖλη καὶ εἰς τὸ μέσον αὐτοῦ ἐκτείνονται εἰς τριπλῆν σειρὰν καὶ συγκολλῶνται διὰ καρφίων ἀπὸ τῶν ἄκρων τὰ ξυλοδέματα.⁽⁴⁾ Ἐγκαρσίως τῆς τριπλῆς ταύτης σειρᾶς τῶν ξυλοδεμάτων καρφώνονται τεμάχια δοκῶν ἐξέχοντα κατὰ τὴν πρῶσοψιν τοῦ τοῖχου ὡς γωνιώδης

(4) Φαντάζεται ἄριστα κανεὶς ξυλόδεμα ὡς ἀνωτέρω περιεγράψαμεν, εἰὰν παρατηρήσῃ βέθλους τοῦ σιδηροδρόμου συνδεομένας διὰ τραβερσῶν.

ὄγκοι οὕτως, ὥστε νὰ συγκρατῶσι τὰ ἐξωτερικὰ ξυλοδέματα ἀπὸ ἐνδεχομένης μετατοπίσεως. Τὰ τευάγια αὐτὰ λέγονται κλάπες. Τὰ κενά, ἅπερ σχηματίζονται μεταξὺ τῶν ξυλοδεμάτων πληροῦνται μὲ σόμπολα (μικρὲς πέτρες), τὰ ὅποια συγκολλῶνται μὲ λάσπην ριπτομένην ἀφειδῶς ἐδῶ.

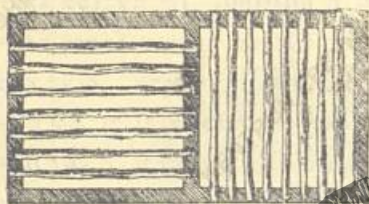
Ἀφοῦ ξυλοδοθῆ ὡς ἔσται ὁ τοῖχος καὶ πληρωθῶν τὰ κενὰ μὲ σόμπολα ἐξακολουθεῖ τὸ κτίσιμο. Μετὰ ὑψωσιν ἐνὸς ἀκόμῃ πήχεως ξυλοδένεται καὶ αὖθις ὁ τοῖχος. Εἰς τὸ τρίτον τὸ πολὺ ξυλοδέμα μπαίνουν τὰ πάτερα ἢ ματέρια. Τὰ πάτερα ἐκόπτοντο ἀπὸ τὸ εὐθύς ἀπὸ τὸ χωρίον ἀρχόμενον πυκνὸν δάσος ἐλατῶν καὶ ἐπειδὴ ἦσαν εὐμετακόμιστα διὰ τὴν ἐγγύτητα, δὲν ἦτο δύσκολον νὰ εἶναι χονδρότατα. Πραγματικῶς θαυμάζει τις τὸ πάχος τοιούτων δοκῶν, ἔχουσῶν περιφέρειαν 2,00 μέχρι 2,50 μέτρων. Τὸ πάχος τοῦτο ἐθεωρεῖτο ἀνεπὶ τὸν ἀέρα ἐπειδὴ ἐπρόκειτο νὰ κρατηθῆ τὸ κολοσσιαῖον βᾶρος τοῦ οὐρανοῦ, τὸ οὐ ἔδει νὰ ἐπιστρωθῆ τὸ πάτωμα. Ἐγκαρσίως τὰ πάτερα ἐξηπλοῦντο τὰ ἐξωτερικὰ πρῶτα. Ἐπειτα εἰς δόξα πρὸς τὸν οὐρανὸν κατασκευάζοντο ἄλλα τὰς ἐξωτερικὰς δοκοῦντας ἐξ ἐλάτης καὶ ἐξ ἐλάτου. Θαυμάζει κανεὶς τὴν κατὰ τὴν ἀνάστασιν τῆς ἀσπύτης ξυλείας, ἀλλὰ τὴν δικαιολογεῖ εὐθύς ὡς ἀναγκασιᾶ τὰ ἀπέραντα πυκνὰ δάση ἐλατῶν, τὰ ὅποια ἐκάλυπτον τὰς περὶ τὴν Ἀρτοτιανὴν ἐκτάσεις.

Μετὰ τὸ ριζιμο τῶν πάτερων⁽¹⁾ ἐπεκτείνονται οἱ τοῖχοι καὶ πρὸς τὸ στέρφο καὶ οὕτω νῦν κτίζονται ἐν τῷ συνόλω των. Μετὰ δύο ἢ τρία ξυλοδέματα συνεπληροῦτο ἤδη ἡ οἰκοδομή. Ὁ δυτικὸς τοῖχος ἐνεκα τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους ἔμενε χαμηλὸς καὶ συνεπῶς θὰ παρεῖχεν εὐκόλον ἀνάβασιν εἰς τὰς αἶγας, αἱ ὅποια ἀρέσκονται νὰ ἀνέρχωνται εἰς τὰς στέγας τῶν οἰκιῶν. Πρὸς πρόληψιν ἐνδεχομένων τοιούτων καταστρεπτικῶν τῆς στέγης ἀναβάσεων ὑψοῦτο περισσότερον τῶν ἄλλων ὁ δυτικὸς τοῖχος. Ἐπάνω δ' εἰς αὐτὸν ἐστηρίζετο χωριστὸν μικρὸν στέγασμα, τὸ ὅποιον

(1) Ριζοῦν πάτερα οἱ μαστόροι.

ρίγχει τὰ νερά του εἰς τὴν κυρίαν στέγην τοῦ σπιτιοῦ. Αὐτὸ λέγεται γόνα τοῦ τοίχου.

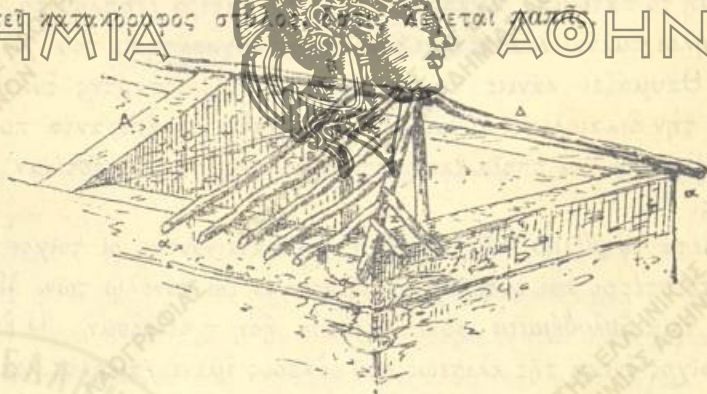
Μετὰ τὸ τελευταῖον ξυλόδεμα, ὅπου ὁ περίπατος, ἀρχίζει τὸ τοιάισμα, δηλ. ἡ στέγασις. Τὰ πάτερα μὲ κολοσσιαῖον καὶ αὐτὰ πάχος, τοποθετοῦνται εἰς μὲν τὸ γαλάριο κατὰ πλάτος τῆς οἰκοδομῆς καὶ κατὰ τὴν διεύθυνσιν τοῦ μεσοτοίχου, εἰς δὲ τὸ στέρφο ἐγκαρσίως πρὸς αὐτὸν (Εἰκ. 30). Κατὰ τὴν ἄνω γωνίαν τοῦ ἀετώματος, τοῦ καλκانيοῦ, τοποθετεῖται ὀριζοντίως ὁ καβαλλάρης, δο-



ΣΤΕΡΦΟ ΓΑΛΑΡΙΟΝ

Εἰκ. 30. Πάτερα.

κὸς παχεῖα, τὴν ὁποίαν κρατοῦν ἀκίνητον στύλοι κατακόρυφοι, ἀκυμβῶντες ἐπάνω εἰς τὰ πάτερα, οἱ ὅποιοι λέγονται κέντιες καὶ ἀντιστύλια. Ἄμα λείπη τὸ καλκάνιον, ὅπως εἰς νεώτερα σπιτία, ἀπὸ τοῦ μέσον τον καβαλλάρη



Εἰκ. 31. Σκελετὸς τῆς στέγης. Α) Καλκάνι. Β) Καβαλλάρης. Γ) Ἀντιστύλι. Δ) Μαχιάδες. Ε) Ψαλλίδα. Ζ) Κοιτοψαλλίδα.

Ἐπὶ τὰ ἄκρα τοῦ καβαλλάρη κερφώνονται μὲ περόνια δοκοί, ἄγουσαι εἰς τὰς γωνίας τῆς οἰκοδομῆς, αἱ ὅποιοι λέγονται μαχιάδες. Ἐπὶ τὸν καβαλλάρη ἐπίσης κερφώνονται μὲ περόνια ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα ἄλλοι παράλληλοι δοκοὶ καταλήγουσαι εἰς τοὺς τοίχους. Ἐπὶ τοὺς μαχιάδες ἐπίσης

καρφώνονται βραχύτεραι δοκοί, καταλήγουσαι και αύται εις τους τοίχους. Αί πρώται λέγονται *ψαλλίδια*, αί δεύτεραι *κοντοψάλλιδα*. Τά μεταξύ τῶν δοκῶν κενά πληροῦνται διά λεπτοτέρων δοκῶν, τὰς ὁποίας συγκρατοῦσιν ἐπὶ τοῦ σκελετοῦ τῆς στέγης ἐγκάρσιοι δοκοί. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἡ στέγη ἀπαρτίζεται ἀπὸ τέσσαρας πλευράς, ὧν αί δύο μικρότεραι τῶν στενωτέρων τοίχων ἔχουν σχῆμα τριγωνικόν, αί δὲ πλατύτεραι, αί ἀντιστοιχοῦσαι πρὸς τοὺς μακροὺς τοίχους, σχῆμα τραπεζίου. Αἱ πλευραὶ αὗται λέγονται *ποδιές*, οἱ δὲ ἀντιστοιχοῦντες τοῖχοι *πλάτες* ἢ *μπάλες*.

Ἡ στέγη ἐξέχει ἀρκούντως (0,50—0,60 τοῦ μέτρου) ἀπὸ τοὺς τοίχους, διά νὰ προφυλάσῃ τούτους ἀπὸ τὸ ἀνεμόβροχο. Τοῦ δ' οὕτω σχηματιζόμενον περίεξ ὑπερῶς καλεῖται *δοσρέχα*.

Ἡ στέγη σκεπάζεται μόνον ἀπὸ τὸ ἀνωτὸν σχιστόλιθον, κατὰ τρόπον τὸσον τεχνικόν, ὡς καὶ σχηματίζεται σταλακτῆτα, ἢ δὲν ἔθραυσται πλάκα. Ἀνωτὸν μὲν ἡ στέγη ναλεχθῆ μεγαλυτέραν κλίσιν ἐκείνης, τὴν ἐκτετασθεὶς με κεράμους.

Ἄνωθεν τῆς κυρίας εισόδου τῆς οἰκίας ἡ στέγη προβάλλει ἕως ἐν περίπου μέτρον καὶ σχηματίζεται οὕτω μικρὰ τετράγωνος *ποδιά*, ἵνα προφυλάσῃ τὴν θύραν ἀπὸ τῆς βροχῆς. Τὴν *ποδιάν* αὐτὴν στηρίζουν καὶ δύο *σύλτοι* ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀκουμβῶντες καὶ πλαγίως ἐκτεινόμενοι.

Κεραμιδία μέχρι πρὸ τεσσαράκοντα ἐτῶν δὲν ἐχρησιμοποιοῦντο ἐν Ἀρτοτίνῃ. Τότε ἦλθον τεχνῆται ἀπὸ τὸ Μαυρολιθῶρι τῆς Παρνασσίδος καὶ ἐπέτυχον τὴν κατασκευὴν τελείων κεραμιδιῶν εἰς τὸ ἄκρον τοῦ χωρίου. Ἐκτοτε ἐγένετο ἀρχὴ χρήσεως κεραμιδιῶν κατὰ τὴν στέγασιν. Πολλαὶ οἰκίαι εἶναι στεγασμέναι με κεραμιδία, ὅχι ὁμως ἐν τῷ συνόλῳ. Τὸ κάτω πλαίσιον τῶν στεγῶν σκεπάζεται ἐν πρώτοις με πλάκας, διότι τὰ κεραμιδία τὰ ἐκτινάσσει ἡ ὄρμη τοῦ ἀνέμου, καὶ τὸ ὑπόλοιπον τότε σκεπάζεται διά κεραμιδιῶν· ἀλλὰ καὶ ταῦτα, ἵνα μὴ μετατοπίζωνται ὑπὸ τοῦ ἀείποτε ὄρμητικοῦ τὸν χειμῶνα ἀνέμου, πλακώ-



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

νονται με χονδράς πλάκας. Αἱ παλαιότεραι οἰκίαι εἶναι σκεπασμένοι με πλάκας. Ὑπάρχουσιν ἐν τῷ τόπῳ ἄφθονα σχιστολιθικά πετρώματα καὶ εἶναι εὐκολοὶ ἢ ἐξόρυξις πλακῶν, χρησίμων διὰ τὴν στέγασιν. Ἡ διὰ πλακῶν στέγασις ἀπαιτεῖ ἰδιαιτέραν εἰδικότητα· ὅν εἶναι ἴδιον παντὸς κτίστου νὰ στεγάξῃ με πλάκας. Τὸ γύρισμα, ἢ ἀνανέωσις ὀηλονότι τῆς στέγης, ὁσάκις ἐνεκα διαρρήξεως πλακῶν γίνεται διαρροὴ τῶν βροχίνων ὑδάτων, χρειάζεται μάλιστα καλὸν· καθὼς λέγουσιν· μὴν κολλᾶς ὅποιον κι ὅποιον μάλιστα στὸ σπίτι, γιατί θὰ σοῦ φκειάσῃ περισσότερες σιάλες.

Καλὸς τεχνίτης, ὀηλαδὴ με εἰδικότητα, χρειάζεται καὶ διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ νιζακιοῦ, ταντέστι τῆς καπνοδόχης. Δὲ βγάνει καπνὸ τὸ νιζάκι, ἄλλο μὲν τὸ πετύχῃ ὁ μάλιστα. Αἱ καπνοδόχοι ἐν Ἀρροτινῇ, ὀηλαδὴ κτετακταζομένης νῦν οἰκίας, διὰ τὴν τῆ σφαιρικήν ἀλάρα, ὀηλαδὴ τῆς ἀκτύτας, εἶνον τοὺς πεγνίτες, κτίζονται με πωρίνου λίθου. Αἱ τῶν καπνοδόχων μακρὰν τοῦ χωρίου εἰς θάλασσαν καταρχει λατομεῖον πωρίνου λίθου. Ἐκεῖ ἐξορύσσονται τετραγωνίζονται καὶ μεταφέρονται εἰς τὸ χωρίον. Προτιμῶνται οἱ τοιοῦτου εἶδους λίθοι, διότι εἶναι εὐμεταχειρίστοι καὶ ἔλαφροι. Δὲν προσθέτουν ὀηληρὸν καὶ ἐπικίνδυνον πολλακίς βάρος εἰς τοὺς τοίχους τῶν οἰκιῶν.

Χρῆσις ἀσβέστου ἐν Ἀρροτινῇ γίνεται μικρά, ἐνεκα τῆς ἐλλείψεως εἰς τὰ περίξ ἀσβεστολίθου. Ἡ δὲ μεταφορὰ αὐτῆς μακρόθεν θὰ ἦτο πολυδάπανος. Οἱ τοῖχοι τῶν οἰκιῶν κτίζονται, ὀπως εἶπομεν, με πηλόν, συνδέονται με τὰ ξυλοδέματα καὶ μετὰ τὴν τελείαν οἰκοδομήν εἰς τὰς σημερινὰς ἐννοεῖται οἰκοδομάς, γίνεται ἀρρολόγησις δι' ἀσβέστου. Ἐνίοτε μάλιστα ἀρρολογουῦνται μόνον τὰ ἀγκωνάρια. Οἰκίαι ἐν τῷ συνόλῳ τῶν τοίχων των δι' ἀσβέστου ἐκτισμένοι μόνον ἔως 10 ὑπάρχουσι καὶ αὗται λέγονται ἀσβεστοχυσια σπίτια πρὸς διάκρισιν τῶν ἄλλων, τὰ ὀποῖα λέγονται λαοπότοιχα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄

ΚΤΙΣΤΑΙ

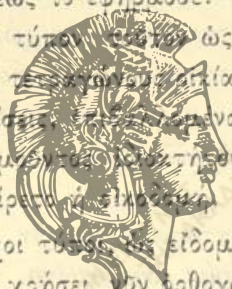
Ὁ ἀρχαιότερος τύπος τῶν σπιτιῶν τῆς Ἀρτοτινας εἶναι τὸ στερρογάλαρο, καὶ τὸ σχέδιον τοῦτο ἀσφκλῶς ἐφήρμοσαν κτίσται Ἑπειῶται, διότι κατὰ τὴν παλαιὰν παράδοσιν τῶν γεροντοτέρων Ἀρβανίτες, ὅπως λέγουν τοὺς Ἑπειώτας εἰς τὴν Ροῦμελην, *μαστόροι χιζζανε τὰ παλιὰ σπίτια*. Τὸ ὅτι δ' ἐξ Ἑπείρου ἦλθε τὸ σχέδιον τοῦτο μαρτυροῦσι καὶ αἱ παλαιαὶ οἰκίαι Ἑπειρωτικῶν χωριῶν, αἵτινες κατὰ τὸν αὐτὸν τύπον εἶναι κτισμέναι. Ἐννοεῖται ὅτι κατὰ τὴν κτίσται μετέπειτα ἐμιμήθησαν τὸν τύπον τοῦτον. Τοῦ εἴδους τούτου οἰκίας ἔχω ἴδει εἰς πλείστα αἰτωλικὰ χωρία, τὰ κτίσται κατασκέφθην, μάλιστα δὲ εἰς τὰ γειτονικά. Καὶ ἐδῶ εἶδον Ἑπειῶται κτίσται τὴν ἐφήρμοσαν τὸ πρῶτον.

Τὸ σχέδιον τοῦτο κατόπιν ἐξελέγη εἰς τὸ μονόσπιτο ἀνωκάτωγο καὶ τὸ μακρολαρῖκι ἀνωκάτωγο, τοὺς δύο τύπους, περὶ ὧν ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος. Τὰ ἐπὶ τῶν οἰκιῶν τούτων ἐφαρμοσθέντα σχέδια βεβαίως εἶναι τελειότερα τοῦ μέχρι τοῦδε ἐφαρμοζομένου, τὸ μὲν διότι τὸ ὅλον τῆς οἰκίας φέρει δύο ὀρόφους, τὸ δὲ καὶ διότι ἐμεγάλωσαν τὰ παράθυρα καὶ αἱ θύραι, ὥστε ἔγινε δυνατόν νὰ εἰσερχεται περισσότερος ἀήρ καὶ πλουσιώτερον φῶς ἀπὸ τὰ εἰσερχόμενα ἄχρι τοῦδε εἰς τὰ τρωγλοειδῆ στερρογάλαρα διὰ τῶν μικροσκοπικῶν παραθύρων, τὴν ἡμίσειαν ἐπιφάνειαν τῶν ὁποίων περιώριζον τὰ κανόνια. Ἐκτὸς τούτου ἔγινεν ἀρχὴ νὰ γίνεται χρῆσις καὶ ὑαλοπινάκων, σποραδικώτατα ἐννοεῖται ἐπίσης κατασκευάζονται καὶ ταβάνια εἰς τοὺς ὀπτάδες τοῦλάχιστον τῶν τοιούτων οἰκιῶν. Ἐνίοτε εἰς τοὺς τοιούτους τύπους παρατηροῦμεν καὶ ἐξώστας ὑποστέγους πάντως μὲ λόντζα ἀλαμπασάνικη. Διὰ τῆς χρήσεως τῶν τοιούτων τύπων τέ-

λος ἀπεχωρίσθησαν οἱ ἄνθρωποι ἀπὸ τὰ ζῶα, διότι αὐτοὶ μὲν ἐνωρίσθησαν εἰς τὰ ἀνώγεια διαμερίσματα, τὰ δὲ ζῶα περιωρίσθησαν εἰς τὰ κατώγεια. Καὶ ἰδοὺ ἐν βῆμα πρὸς τὸν πολιτισμὸν εἰς τὰ ἀπόκεντρα ταῦτα μέρη, ἔνθα μέχρι τοῦδε ἄνθρωποι καὶ ζῶα διέμενον ἐν τῷ αὐτῷ σχεδὸν χώρῳ.

Παραλλήλως πρὸς τὰ ἀνωκάτωγα ταῦτα ἐφηρμόσθη ἐν Ἀρτοτίνῃ ὡς εἶδομεν καὶ ὁ τετράγωνος τύπος, ὡς τύπος πολιτελείας, τὸν ὁποῖον κυρίως οἱ εὐποροὶ ἐχρησιμοποίησαν καὶ οὕτως ἔμεινεν ἄνευ πολλῶν μιμητῶν. Ἀλλὰ καὶ διὰ τὸν τετράγωνον τοῦτον τύπον οὐδέποτε ἐφηρμόσθη σχέδιον μηχανικοῦ. Ὁ πρωτομάστορας ὁμάδος κτιστῶν ἔδωκε προχειρῶς τὸ σχέδιον καὶ προφορικῶς δι' ὑποδείξεως τὸ ἐφήρμοσε. Ἐχόντες ἔπειτα οἱ μεταγενέστεροι κτίσται τὸν τύπον ὡς πρότυπον τὸν ἐφήρμοσαν καὶ εἰς τὰς ἄλλας τεχνολογίας, ἐνεργήσαντες βεβαίως καὶ τινὰς μεταρρυθμίσεις. Ἐξ ὧν ἕρποντας ἐκ τῶν οἰκονομικῶν συνθηκῶν τὰς οἰκοδομικὰς ἀλλαγὰς τῆσθε καὶ τὰς συνθέσεις τῶν ἐδάφους, ἐφ' οὗ ἀνεγείροντο οἱ οἰκισμοί.

Ὅλοι οἱ προκάτοχοι τῆσθε, ὡς εἶδομεν, ὑπεχώρησαν εἰς τὸν ἐπικρατέστερον καὶ ἐν χρήσει τὸν ὀρθογώνιον τύπον, ὅστις δέον νὰ ἔχη τρία ὀρθογώνια, λόντζαν μεσημβρινῶς καὶ ἐξώστην ἀνατολικῶς. Τὸ σχέδιον τοῦτο εὐρίσκεται ἐν τῇ ἀκμῇ του καὶ ἔχει τὰ ἐξῆς πλεονεκτήματα ἐν σχέσει πρὸς τὸ μακρυλαρῖκι ἀνωκάτωγο. εἶναι πολὺ οἰκονομικώτερον, διότι ἐνῷ τὰ μακρυλαρῖκια ἀνωκάτωγα ἔχουσι μέγιστον μῆκος πηχ. 12×8 ἢ 9 , τὰ νῦν συμφῶνως πρὸς τὸν τύπον τοῦτον κτιζόμενα ἔχουσι μῆκος πηχ. 12 ἢ 13×7 ἢ 8 , ἐπομένως τὰ ὀρθογώνια τῶν εἶναι μικρότερα καὶ εὐχρηστότερα. Ἀντὶ ἐνὸς ἐξώστου, τῆς γνωστῆς λόντζας, φέρουσι δύο, τὴν λόντζαν καὶ τὸν πρὸς ἀνατολὰς ἐξώστην. Τὰ παράθυρα ἔλαβον μέγεθος σύμφωνον σχεδὸν πρὸς τὸ τῶν οἰκιῶν τῶν πόλεων, $1,50$ ἢ $1,60$ καὶ $1,80$ ἐνίοτε $\times 0,80$ ἢ $1,00$ ἢ καὶ $1,10$ ἐφωδιάσθησαν δὲ καὶ με ὑαλοπίνακας. Ἐσωτερικῶς αἱ οἰκίαι αὗται λαμβάνουσιν ποιάν τινα διακόσμησιν, δηλαδὴ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

ἐπαλείφονται οἱ τοῖχοι δι' ἀσθέστου, ταβανώνονται καὶ τὰ τρία ὀψιματώδη ὀφθαλμοῦ καὶ ἐν γένει λαμβάνουσιν ὄψιν οἰκίας ἀστών.

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

Οἱ ἐγχώριοι κτίσται οὐδὲ παρατήρησιν δέχονται προκειμένης παρεκτροπῆς ἀπὸ τὰς ἐπιπέδων παραδεδογμένα σχέδια. Αὐτοὶ ἐπὶ τοῦ ἰδιοκτητοῦ ἀποκρίσθαι τὸν μῆκος καὶ τὰς διαστάσεις φρειάζουσιν σπύρι πτοῦσι τὰ θεμέλια, κτίζουσι, χωρίζουσι τὰ καὶ ὀψιματώδη ἄλλα πρότυπα τοῦ χωρίου, κατασκευάζουσι καπνοδόχας κλπ. Σπανιώτατα ἢ ἐπέμβασις τοῦ ἰδιοκτητοῦ πρὸς μεταρρυθμισὴν γίνεται ἀκουστή. Προβάλλονται ὡς ἐμπόδια οἱ δημῶδεις ἀρχιτεκτονικοὶ νόμοι, οἱ ἐφαρμοζόμενοι ἀπαρεγκλίτως. Καὶ αὐτὸ τὸ μέγεθος τῶν κουφωμάτων ὁρᾷ εἶναι δυνατόν νὰ γίνῃ εὐρύτερον τοῦ κοινῶς παραδεδομένου. Ἐνεκα τῆς ἀστυρίας ταύτης συντηρητικότητος ἐκ τῶν προτέρων δίδονται ρηταὶ ὁδηγίαι τῶν κτιστῶν διὰ τὸ μῆκος καὶ τὰς λοιπὰς διαστάσεις τῆς ξυλείας. *Τόσα πάτερα τόσων διαστάσεων· τόσα ψαλλίδια. . .* κλπ.

Σήμερον μόνον ἐγχώριοι κτίσται κτίζουσιν οἰκίας ἐν Ἀρτοτίνῃ ἢ ἐκ τοῦ πλησίον χωρίου Σιτίστα, ὅπου πολλαὶ ὁμάδες μαστῶρων ὑπάρχουσι. Οἱ Ἑπειῶται, ἀφοῦ κατὰ τοὺς παλαιότερους χρόνους μετέδωκαν τὴν τέχνην αὐτῶν, ἐξωθήθησαν παρὰ τῶν ἐγχωρίων μληθητῶν των, χαρακτηρισθέντες ὡς ψεύσται. *Πάει ψεύτ'σαν οἱ Ἀρβανῖτες! Κάνουν ψεύτικη δουλειά! Ψευ-*

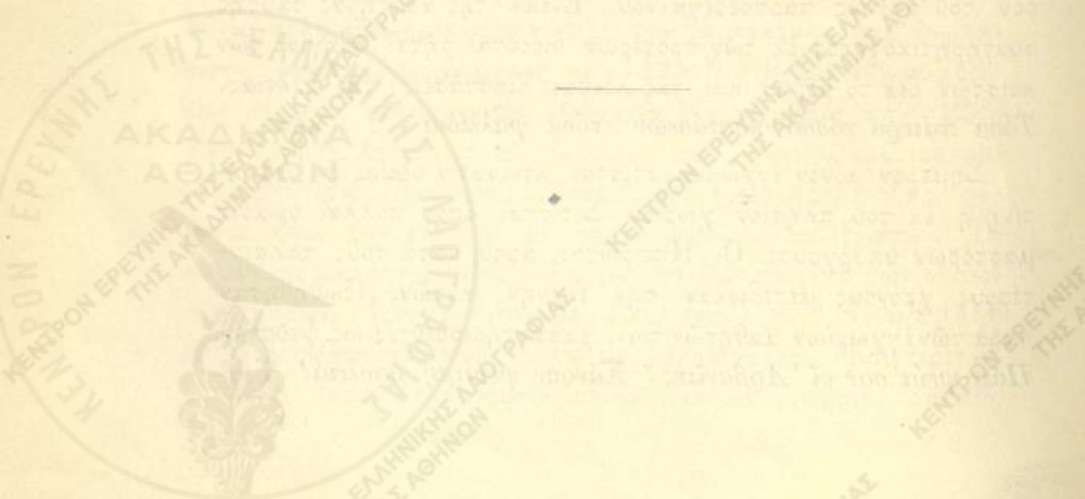
τιὰ δὲ τῶν Ἑπειρωτῶν θεωρεῖται ὑπὸ τῶν ἐντοπίων ὁ νεωτερισμὸς αὐτῶν εἰς τὴν ἀρχιτεκτονικὴν. Διὰ τὸ κτίσθαι πλέον οὗτοι ζητοῦν σχέδιον μηχανικοῦ καὶ ἀπαραιτήτως ὡς συγκολλητικὴν ὕλην πρέπει νὰ χρησιμοποιοῦν τὴν ἄσβεστον, ἐνῶ οἱ ἐγχώριοι κτίσται σοῦ φκειάνουν ξηροτόιχο, μὲ τὸ ράμμα οἱ πέτρες· καὶ λαοπότοιχο μὲ ξυλόδεσες, πὺν νὰ βασιάη περισσότερο ἀπὸ τὰ κερεισένια τὰ τοίχια! "Αμα στοὺς Ἀρβανίτες δὲ δώκης ἄσβεστου, δὲ μπορεῖ νὰ κτίσθουν!

Οὕτω λοιπὸν οἱ ἐπιχώριοι κτίσται ἀκολουθοῦσι τὰ ἔγνη τῆς παραδόσεως ἐν τῇ ἀρχιτεκτονικῇ καὶ διὰ λόγους μὲν συντηρητικότητας, ἀλλὰ καὶ διὰ συμφεροντολογικούς, διότι δὲν δύνανται νὰ ἐφαρμόσθουν σχέδια μηχανικῶν, καὶ διότι, ἂν ἐγένετο πάγκοινος ἡ χρῆσις τῆς ἄσβεστου, δὲν θὰ ἦτο δυνατὴ ἡ ἀνεργεσις πολλῶν οἰκιῶν ἐν τῇ ἐπαύρῳ καὶ ὡς ἐκ τούτου αἱ ἐργασίαι τῶν θὰ περιορίζονται.

Ἀλλὰ συμφωνίαι διὰ τὴν ἀσβεστὴν τῶν οἰκιῶν οὐδέποτε γίνονται μὲ τὸν πῆχυν, ἀλλὰ πῆχυνς γεωματιάρικα. Τόσο δὲ πληρώση ὁ ἰδιοκτήτης νὰ κτίσθαι οἱ μαστοροὶ τὸ σπίτι καὶ τὸ στεγάσουν, διότι καὶ τὴν στέγαν ἀμνουν ἐδῶ οἱ κτίσται. "Ἐπειτα μπαίνουν οἱ μαραγκοί.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ



ΜΕΡΟΣ Β'

ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ

Τὸ Τιψὶ ἢ Ταψί.

Ἀναγκαιότατον μαγειρικόν σκεῦος εἶναι τὸ τιψί, ὡς λέγεται εἰς τὸ Κεφαλόβρυστον καὶ τὰ ἄλλα ἐν Αἰτωλίᾳ, ταψὶ δὲ εἰς τὴν Ἀρτοτίαν καὶ τὰ λοιπὰ ἐν τῇ γούρας ταύτης, καὶ ἢ αὐτὸ ἔξ ὑψηλοῦ μαγειρίου ἀίματος ἢ ἴσως λείπει. Ταψία ἀγυράζονται ἀπὸ τοῦ κατεργασθέντος κατέργαζομένου τοῦ χάλκωμα καὶ κατασκευάζονται διάφορα χάλκινα



Εἰκ. 32. Ταψί (1:10).

ἄνευ ἀναλόγως τοῦ βάρους αὐτῶν. Διὰ τὸ νὰ γίνῃ ὁμοῦς χρῆσις τοῦ ταψιοῦ, ἀνάγκη νὰ γανωθῇ τοῦτο διὰ κασσιτέρου ἀπὸ τοὺς καλαντζῆδες, ὁδηλαδὴ τοὺς γανωτῆδες. Οἱ τεχνῖται οὗτοι

προέρχονται πάντοτε ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Ἠπείρου.

Ὑπάρχουν ταψιά διαφόρων μεγεθῶν. Τὸ ἐν τῇ παρατιθεμένη εἰκόνι ἔχει διάμετρον 0,42 μ. καὶ ὕψος 0,05· ἀλλὰ δὲν ἔχουν ὠρισμένας διαστάσεις πάντα τὰ ταψιά. Χαρακτηρίζονται δ' ἀναλόγως τοῦ μεγέθους αὐτῶν ὡς ταψάκια, μεσιακά ταψιά καὶ τάψες. Τὰ ἔχοντα πολὺ μικρὸν ὕψος ταψιά ὀνομάζονται γυρίσματα, διότι χρησιμοποιοῦνται κυρίως διὰ πίττες· φέρουσι δὲ

τὸ ὄνομα τοῦτο, διότι ὅταν ἡ πίττα ψηθῆ ἀπὸ τὴν μίαν ἐπιφάνειαν εὐκόλως γυρίζεται καὶ ἀπὸ τὴν ἄλλην δι' αὐτοῦ τοῦ ταψιοῦ. Τὰ ἄλλα ταψιά χρησιμοποιοῦνται διὰ τὴν ὄπτησιν ἄρτου ἢ καὶ γλυκυσμάτων ἐντὸς κλιδάνου ἢ ὑπὸ τὴν γάστραν.

Τὸ μαγειρικὸν τοῦτο σκεῦος ἔχει μεγάλην σχέσιν καὶ μὲ τὸν ἄλλον ἐν γένει βίον τῶν χωρικῶν. Κατὰ τὴν παραμονὴν τοῦ ἁγίου Μάρκου τὰ παιδιὰ τῆς οἰκίας κτυποῦν ἓνα ταψί διὰ νὰ ἀποτρέψουν τοὺς ὄφεις ἀπὸ πάσης βλάβης. Ἐπίσης, ὅταν οἱ παῖδες συλλάβωσιν ἀκανθόχοιρον, τὸν χορεύουν στὸ ταψί! ὁδηγῶν κτυποῦν ὡς τύμπανον τὸ ταψί καὶ ὁ ἀκανθόχοιρος χορεύει. Ἡ φράσις ἐντεθθεν μετεφέρθη καὶ ἐπὶ τῶν ἀνθρώπων, τῶν ἀναγκαζομένων νὰ ἐνεργῶσι παρὰ τὴν θέλησίν των κατὰ τὰς ἀπαιτήσεις ἄλλων, οἷον *Τὸν χόρευε στὸ ταψί τὸ παιδί,* ὃ ἐστὶ ὁ γαμβρὸς τὸν ἡγάγετο ἐπὶ τὴν ἀποχωρῆση καὶ εἰς παραλόγους ἀκόμη ἀξιώσεις καὶ κριτικὰς.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ Ἡ γάστρα ἢ τὸ ψάσι. ΑΘΗΝΩΝ

Ἡ γάστρα ἀναπληροῦνται μετὰ ἄνθρακα εἰς τὰ χωρία καὶ εἶναι ἀπαραίτητον ἐφόδιον παντὸς χωρικοῦ ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινὰ μέρη. Εἶναι πράγματι εἰς σιδηροῦς φούρνος μὲ διάμετρον ἀνοίγματος



Εἰκ. 33. Γάστρα (1:10).

0,60 ἕως 0,70 τοῦ μέτρου καὶ ὕψος οὐχὶ μεγαλύτερον τῶν 0,15 τοῦ μέτρου. Κατὰ τὴν κορυφὴν δὲ ἐξωτερικῶς φέρει λα-

βήν εξ ελάτματος, δι' ης διαπεράται ή σιδηρᾶ μασιά ή ο ξύλινος σύντραυλος και αίρεται ή γάστρα.

Τò σκευος τούτο χρησιμοποείται ως εξής : 'Ανάπτεται εις τήν έστίαν πύρ με άφθονα ξύλα. 'Επί του πυρός τούτου επιτίθεται ή γάστρα και παραμένει επί τινα χρόνον, μέχρις ου γίνη έρυθρά εκ τής θερμάνσεως και τò πύρ κατακαθήσῃ εις άνθρακιάν. Κατόπιν αίρομένη διά τής σιδηρᾶς μασιάς ή του ξυλίνου σύντραυλου τοποθετείται εις τò άκρον τής γωνιάς. Μετά τούτο παραμερίζονται οι άνημμένοι άνθρακες προς τὰ χείλη τής έστίας, ώστε καθαρίζεται κύκλος δυνάμενος νά περιλάβῃ τò ταψί, τò όποιον φέρον τόν άρτον εν ζύμη ή τήν πίτταν τοποθετείται εκεί. 'Επιτίθεται κατόπιν ή γάστρα, περικλείουσα ούτω ταψί και περιεχόμενον εν ειδει φούρνου. 'Επί τής γάστρας ρίπτονται διά τής μασιάς ή σποδός τας άνθρακτωμένους άνθρακες. Διά νά μή άπανθρακώνεται ή ζύμη ή πίττα του άρτου, όταν κάλυπτα ούτω ταψί, νά χρονοποιεί, ως λειτουργία, τήν έστί προσφορά εν τή εκκλησία, άνωθεν τήν ταψίου άπλωνονται τεμάχια χάρτου ή έφημερίδες.

Εις τὰ όρεινά χωρία ένεκα τής μεγάλης καταναλώσεως άρτου (ή όρεξις εκεί είναι ως γνωστόν πολύ μεγάλη) γίνεται μεγάλη χρῆσις τής γάστρας. Πολλάκις δις τής ήμέρας ή οικοδέσποινα είναι ήναγκασμένη νά ψήσῃ άρτον, ιδίως όταν αύτη είναι σύζυγος ποιμένων, οι όποιοι διατρίβουσιν εις τὰ λιβάδια των ύψηλών όρέων και καταναλίσκουσιν άρτον πολύν.

Οι μεταναστεύοντες όρεινοί ποιμένες αντί τής βαρείας σιδηρᾶς γάστρας κατά τὰ ταξείδιά των έχουσι γάστρας από λευκοσιδηρον ως ελαφροτέρας. Τήν ελαφράν ταύτην γάστραν φορτώνεται ή σύζυγος ή άλλη γυνή τής οικογενείας επί του ώμου της άνωθεν του δέματος των ρούχων. Εις τò μέρος, ένθα μετά μιᾶς ήμέρας πορείαν πρόκειται νά γίνη ή διανυκτέρευσις συνήθως εις τò ύπαιθρον, γίνεται και προσωρινή έγκατάστασις. Κατασκευάζεται προχειρώς γωνιά, ζυμώνει δ' ή οικοδέσποινα και ψήνει τόν άρτον διά τής εκ λευκοσιδηρου γάστρας.

Ἡ μασιά.

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



Εἰκ. 34. Μασιά (1:10).

Εἰς παλαιότερους χρόνους ἀντὶ τῆς σιδηρᾶς ταύτης μασιάς ἐχρησιμοποιοῦν τὸν ἴδιον σύντραυλον¹⁾ Ἐννοεῖται ὅτι ὁ ξύλινος οὗτος σύντραυλος ἐπιπλατύνετο καὶ καθίστατο οὕτως ἐντὸς ὀλίγου ἄχρηστον. Ἡ μασιά εὐκόλος ἦτο ἢ κατασκευῆ ἢ τοῦ σύντραυλου τὴν ἀπὸ τῆς ἑλκῆς. Εἰς αὐτὴν ἔνδον ἔσθρον καὶ εἰς τὰ ἀπόκλιμα ἑστία γίνεται χρῆσις σύντραυλου.



Νταβᾶς.

Νταβᾶς εἶναι μικρὸν ταψὶ μὲ χεῖλη κάπως ὑψηλότερα.



Εἰκ. 35. Γκιβέτοι, νταβάδες (1:10).

Συνήθως οἱ νταβάδες ἔχουν καὶ λαβᾶς, τὰ λεγόμενα ἀφτιά, ἵνα

¹⁾ Ἡ λέξις βεδάκις ἐκ τοῦ σύνδανλος. Φράσις: Τῆ βάρεος μὲ τὸ σύντραυλο εἰ γάτα.

κρατῶνται δι' αὐτῶν. Κατασκευάζονται δ' ἐκ χαλκοῦ· ὑπάρχουν ὁμῶς νταβάδες καὶ ἐκ πηλοῦ, οἵτινες τότε καλοῦνται *γκιβέτσια*. Τοιούτων νταβάδων σπανιώτατα γίνεται χρῆσις ἐν Αἰτωλίᾳ· διὰ τὸ εὐθραυστον αὐτῶν ἀποφεύγονται καὶ προτιμῶνται οἱ ἐκ χαλκοῦ, πὺν *μποροῦν νὰ τοὺς βροῦν καὶ τ' ἀγγόνια σου*.

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

Τηγάνι.

Δύο εἰδῶν τηγανίων γίνεται χρῆσις ἐν Αἰτωλίᾳ, τοῦ ἐκ σιδήρου, τὸ ὁποῖον ὀνομάζεται *σιδεροτήγανιστό* καὶ τοῦ ἐκ χαλκοῦ, τὸ ὁποῖον καλεῖται *χαλκωματένιο* πηλοῦ. Ἡ τοῖα τηγάνια εἶναι τὸ σιδηροῦν μὲ διάμετρον 0,25¹⁾ μέτρον καὶ μὲ οὐρὰν

μήκους 0,28 μέτρον. Ἡ τοῖα τηγάνια εἶναι ἀπὸ νὰ πολλὰ ἤδη ἐκρηγῶν. Ἐν αὐτῶν τοιγαροῖς τὰ κρεμμύδια, τὰ τεμάχια τοῦ κρέατος πρὶν τεθῆ

αὐτὰ εἰς τὴν χύτραν διὰ νὰ βρασθῆ, τηγανίζονται¹⁾ τὰ ψάρια, οἱ τηγανίτες, τὸ τηγανιστό, τὰ αὐγά δηλαδὴ μετὰ τυροῦ, καὶ ἐνίοτε βράζεται τραχανᾶς.

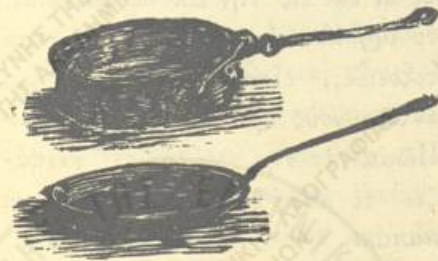
Μὲ τὸ χαλκοτήγανον, τὸ ὁποῖον εἶναι βαθύτερον τοῦ πρώτου, μαγειρεύον

ται διάφορα φαγητὰ, ὡς τραχανᾶς, κρέας κτλ. Ἐπίσης βράζεται ἡ ζιουματούρα, τεμάχια δηλαδὴ ξηροῦ ἄρτου μὲ ὕδωρ καὶ

¹⁾ Τὸ ῥῆμα τηγανίζω ἔχει καὶ μεταφορικὴν σημασίαν σημαίνον *βασανίζω*. π.χ. *Τὸν τηγάνισε τὸ παιδί του. Ξεροτηγανίστηκα μεσ' σὸν ἥλιο σήμερα.*

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



Εἰκ. 36. Τηγάνια (1:10).

λάδι, ή κουρκούτη, χυλός εκ σιτίου ή άραβοσιτίου άλεύρου, και ή μαμαλίγγα, πηχτός χυλός έξ άραβοσιτίου άλεύρου μεμειγμένος με άφθονον έλαιον.

Η έξω του τηγανίου προσκολλημένη αιθάλη λέγεται γάνα, δι' αυτής δ' αλείφονται τās απόκρεω οί μασκαράδες. Έκ τούτου προήλθε και ή μεταφορική φράσις γάνα σ' κί γάνα μ' ! δηλαδή ντροπή σου και ντροπή μου. Η γάνα του τηγανίου δυσκολώτατον νά απαλειφθῆ από του προσώπου. Πολλά διά σάπωνος νιψήματα απαιτούνται, όπως αποκαλυφθῆ τὸ φυσικόν χρώμα τῶν παρειῶν.

Τηγανίων ούδεμία οίκια αίτωλική στερεΐται.

Κακάβι, τέντζερες.

Τὸ κακάβι είναι σκευὴ ἀνάγκαιτον, τὸ ὁποῖον ούδέποτε ἐλλείπει, ὁσηδήποτε ἐπιπέσει ἐν τῇ μαστίζῃ μίαν οἰκογένειαν.

Αἱ διαστάσεις τοῦ κακάβι φαίνονται εἰς τὴν εἰκόνα, ἀλλὰ ὅταν ἀποκλειροῦναι κακάβι καὶ τὸ γαυλιότερον φαστάρειον, ὡς τὸ κακάβι πρέπει νὰ ἐξέλθῃ ἀπὸ τὸ ἀββάλι ὡς λαβὴν. Ἀπ' αὐτὸ κρέματα ἄνωθεν τοῦ κακάβι καὶ αὐτὸ πιάνεται, ὅταν τὸ ἀπομακρύνωμεν ἀπὸ τῆς ἐστίας.

Καπάκι

Κακάβι



Τέντζερες

Εἰκ. 37. Κακάβι, τέντζερες (1:10).

τὸ ἀββάλι εἶναι χαλκοῦν ἔλασμα τοξοειδές, ἐξαρτώμενον ἀπὸ δύο ἀντικρυνοὺς κρίκους και κινητόν. Πῶμα ἐπίσης γάλκινον σκεπάζει τὸ κακάβι, ὅπερ ὀνομάζεται καπάκι.

Τῆς αὐτῆς χρήσεως πρὸς τὸ κακάβι μαγειρικόν σκευὸς εἶναι και ὁ τέντζερες ἢ ἡ τέντζερη. Εἰς τὴν παρατιθεμένην εἰκόνα φαίνονται αἱ διαστάσεις αὐτοῦ, ἀλλὰ ὑπάσχουσι τοιαῦτα ἀγγεῖα διαφόρου μεγέθους. Διαφέρει τοῦ κακαβιοῦ κατὰ τοῦτο, ὅτι τὸ στόμιον αὐτοῦ

είναι μεγαλύτερον τοῦ πυθμένος, ἐνῶ τὸ ἀντίθετον συμβαίνει εἰς τὸ κακάβι. Ἐκτὸς τούτου ὁ τέντζερὲς δὲν φέρει ἀρβάλι.

Εἰς ἀρχαιοτέρους χρόνους ἦτο ἄγνωστος ἡ τέντζερη, ἐκυριάρχει δὲ τὸ κακάβι εἰς τὸ αἰτωλικὸν σπίτι. Ἄλλ' ἀπὸ τινῶν ἐτῶν τὴν θέσιν του καταλαμβάνει σχεδὸν ἀποκλειστικῶς ἡ τέντζερη, ὡς ἀγγεῖον οὕτως εἰπεῖν τοῦ συρμοῦ.

Τὰ ἀγγεῖα ταῦτα, ὡς καὶ τὸ καπάκι, κατασκευάζονται ἀπὸ γαλκῶν καὶ γανώνονται τακτικῶς διὰ κασσιτέρου ὑπὸ τῶν γανωτῆδων, χρησιμεύουσι δὲ ἀμφοτέρω διὰ τὴν μαγειρικὴν. Ἐντὸς αὐτῶν μαγειρεύεται τὸ κρέας, τὰ ὄσπρια καὶ ἐν γενεῖ πάντα τὰ ὑδαρῆ φαγητά.

Κακάβια καὶ τέντζερες δίδονται καὶ ὡς προικῶα σκευὴ ἐν Αἰτωλίᾳ εἰς θυγατέρας νυμφευομένας.

Ἀπὸ τὴν τέντζερη καὶ τὸ καπάκι ἐκτείνεται ἡ παροιμία: *Κύλησε ἡ τέντζερη καὶ βρῆκε τὰ κούτουλα* ἢ ἡ παροιμία: *τῶν ἀποστάσεων καὶ ἀποστάσεων τῶν ἀποστάσεων ἢ τῶν ἀποστάσεων*.

Κούτουλα

Ἄπο κούτουλα (1) εἶναι γάλκινον ἀγγεῖον, οὗτινος τὸ σχῆμα καὶ αἱ διαστάσεις φαίνονται ἐν τῇ παρατιθεμένῃ εἰκόνι. Γανώνεται δὲ ἐσωτερικῶς καὶ ἐξωτερικῶς διὰ κασσιτέρου καὶ χρησιμοποιεῖται κυρίως ὑπὸ τῶν ποιμένων διὰ τὴν τυροκομίαν. Ἐννοεῖται ἀπαντῶνται τοιαῦτα ἀγγεῖα διαφόρων μεγεθῶν καὶ εἶναι ἀπαραίτητα εἰς μίαν στρούγκαν. Μὲ τὸν κούτουλαν μεταγγίζεται τὸ γάλα, μὲ τοῦτον πίνεται μὲ τοῦτον οἱ ποιμένες πίνουν καὶ ὕδωρ. Ἐντὸς παλαιῶν τοιούτων τρώγουσι τὸ τυρόγαλα οἱ ποιμενικοὶ κύνες. Μὲ αὐτὸν μετρεῖται ἡ ποσότης τοῦ γάλακτος. Τὸ χερούλι εἶναι ἀπαραίτητον διὰ νὰ πιάνεται.



Εἰκ. 38. Κούτουλας (1:10).

1) Ἡ λέξις ἴσως ἐκ τῆς ἀρχαίας κοιύλης.

Χουλιάρια, χουλιάρια.

Ἡ χουλιάρια γίνεται ἢ ἀπὸ ξύλον, ὅποτε ἐπιλέγεται ξυλένια, ἢ ἀπὸ σίδηρον, ὅποτε ἐπιλέγεται σιδερένια. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς φαίνονται ἐν τῇ παρατιθεμένῃ εἰκόνι, ἀλλὰ δὲν ἀποκλείονται καὶ χουλιάρια διαφόρων ἄλλων διαστάσεων. Ἡ σιδερένια, ὡς γνωστόν, ἔχει κοῖλον βαθύτερον κατὰ πολὺ τῆς ξυλένιας.



Εἰκ. 39. Χουλιάρια. Χουλιάρια (1:10).

Αὐτὴ χρησιμεύει διὰ τῆς ἐπιβίωσης καὶ ἀνακτάτωμα τῶν φαγητῶν ἢ ἀπὸ τῆς ἀνάγκης παντὸς τοῦ ἀνθρώπου καὶ τῆς ζωῆς.

Τὸ ἐν Αἰτωλίᾳ χρησιμοποιοῦμενον χουλιάρια ἢ εἶναι τὸ σύνηθες σιδηροῦν ἢ ἐξ ἄλλων μεταλλῶν τοῦ ἐμπορίου ἢ εἶναι ξύλιον ἢ καὶ κοκκαλένιο.

Ξύλινα χουλιάρια κατασκευάζονται καὶ χρησιμοποιοῦνται ὑπὸ τῶν ποιμένων ἰδίως, εἶναι δὲ προτιμότερα, διότι ὡς κακοὶ ἀγωγοὶ τῆς θερμότητος οὐδέποτε προξενοῦσιν ἔγκαυμα εἰς τὰ χεῖλη. Κουτάλια πολυτελείας θεωροῦνται τὰ λεγόμενα κοκκαλένια παρ' Αἰτωλοῖς. Κατασκευάζονται δὲ ἀπὸ κέρατα κριῶν, τὰ ὁποῖα εὐκόλως κόπτονται καὶ σκαλιζοῦνται ζεσταίνόμενα εἰς τὸ πῦρ. Εἰς τίς σιάνες συνηθῶς δὲν ὑπάρχουσι διαθέσιμα χουλιάρια, ξυλοχουλιάρια ἢ κοκκαλένια, μετ' ἐν δ' ἢ δύο μόνον χουλιάρια τρώγουσιν ἐκ περιτροπῆς πολλοὶ περικαθήμενοι εἰς τὴν τράπεζαν. Ἐκ τούτου ἔμεινε καὶ ἡ παροιμία σαράντα βλάχοι ἐτρωγαν μετ' ἑνα κουτάλι!

¹⁾ Ἡ φράσις ἀνακατεῖται τὴν κουτάλια κατ' ἐξέλιξιν παροιμιώδης, λέγεται δ' ἐπὶ τοῦ διαχειριζομένου ξένης παρουσίας καὶ ἐκ τούτου ἀφελουμένου.

Πηρούνη.

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

Τὸ σαγάνι, τὸ λεγγέρι καὶ ἡ γαβάθα.

Τὸ σαγάνι¹⁾ εἶναι χάλκινον ἀγγεῖον διαφόρων διαστάσεων, ὅπερ χρησιμεύει ἵνα κενώνωνται τὰ ἀγγεῖα. Ἰδίως εἰς παλαιότερους χρόνους, ὅτε δὲν ὑπῆρχον ἀγγεῖα ἀπὸ τοῦ κακάθι ἐκινῶντο τὰ φαγητὸν ἀμέσως εἰς τὸ σαγάνι καὶ ἀπ' αὐτοῦ ἔτρωγον ἔξω καὶ γινώσκοντες ὅτι τὸ σαγάνι ἐκινῶνται ὁμοίως ὡς τὸ κακάθι καὶ εἶναι χρησιμώτατον ἀγγεῖον. Σήμερον ἔχει τὸ σαγάνι ἄλλο ἔντυπον καὶ ἰσχυρῶς εἰς τὸ πιάτο.



Γαβάθα

Λεγγέρι

Σαγάνι

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

Παραλλήλως πρὸς τὸ σαγάνι, ἦτο ἄλλοτε ἐν χρῆσει καὶ τὸ λεγγέρι ἢ ἡ ἀπλάδα, ἀνοικτότερον πῶς

σαγάνι χάλκινον καὶ τοῦτο, ὅπερ γινώσκοντο διὰ κασιτέρου καὶ εἶναι τῆς αὐτῆς χρήσεως μετὰ τὸ σαγάνι. Σήμερον τὸ λεγγέρι σπανίζει.

Ἡ γαβάθα εἶναι ἀγγεῖον πήλινον χρησιμώτατον καὶ πολυχρηστὸν εἰς τὰς αἰτωλικὰς οἰκίας. Εἰς αὐτὸ κενώνεται πᾶν μαγεῖρεμα, κρέας βραστόν, σουπα, κουρκούτη κλπ. καὶ ἀπ' αὐτοῦ λαμβάνεται διὰ τῶν κουταλίων. Ἐπίσης εἰς αὐτὸ τοποθετοῦνται

¹⁾ Μεταφορικῶς ἡ λέξις σαγάνι σημαίνει τὸν κακοῦθη, τὸν διεφθαρμένον ἄνθρωπον. Δὲν ξέρεις τι σαγάνι εἶναι αὐτός!

διάφοροι ὀπῶραι, ὡς κορόμηλα, κεράσια, σταφύλια κλπ. Χρησιμεύει δὲ πολλάκις και ὡς μέσον μετρήσεως ὡς ἔν' *πῆρα νὰ γαβάθα φαί!* Ἐφαγα νὰ γαβάθα κεράσια κτλ. Ἡ γαβάθα ὡς ἐκ τοῦ σχήματός της χρησιμοποιεῖται και ὡς πῶμα.

Σοφρᾶς.

Ἴνα τοθετηθῶσι τὰ φαγητὰ εἰς τὰ ὄρεινὰ ἰδίως χωρία τῆς Αἰτωλίας, θέτουσιν ἐπὶ τοῦ πατώματος πρῶτον ἓνα κόθρον ἀπὸ κόσκινον και ἐπὶ τούτου δίσκον ξύλινον και σπανίως τετράγωνον, τὸν σοφρᾶν ὀνομαζόμενον. Πολλάκις ὁ σοφρᾶς οὗτος φέρει πόδας και ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει περιττεύει ὁ κόθρος. Πέριξ τοῦ σοφρᾶς δύνανται νὰ κἀθῆνται ἐπὶ προσκεφαλαίων τοῦλάχιστον πῶμα. Κατασκευάζονται και σοφράδες μήκους 1,50 μέτρον και χρήσιμοι διὰ πολυμελῆ ἀποστεινῆ. Ἡ δὲ γὰρ εἰς τὸν πατοκῆθρον ἔσται ἡ ἴσως. Τὸ ὕψος τῶν τοιούτων σοφρᾶν φαγητοῦ δὲν ὑπερβαίνει τὰ 0,25 τοῦ μέτρου.

Ἐκτὸς τῶν περὶ ὧν ὁ λόγος σοφράδων χρησιμοποιοῦνται, τὸ γε νῦν σπανιώτατα, και χάλκινοι σοφράδες. Διὰ νὰ σχηματίσετε ἰδέαν χαλκωματένιου σοφρᾶ, φαντασθῆτε ἓνα ταψὶ μὲ διάμετρον 0,75—1,00 μέτρου, μὲ γῦρον οὐχὶ ὑψηλότερον τοῦ 0,01 τοῦ μέτρου και ἔχετε ἔμπροσθέν σας τὸν χαλκωματένιον σοφρᾶν. Πρέπει νὰ προσθέσετε ὅμως ὅτι ὄλη ἡ ἐπιφάνεια τοῦ τοιούτου σοφρᾶ φέρει ἐγκεχαραγμένα διάφορα κοσμήματα, ἴσως οὐχὶ ἄνευ ἐνδιαφέροντος καλλιτεχνικοῦ. Πρὸς τοῖς ἄλλοις οἱ τοιούτου εἶδους σοφράδες φέρουσιν ἐγκεχαραγμένον και τὸ ὄνομα τοῦ ἰδιοκτήτου. Πάντες δ', ὅσους εἶδον, εἶναι παλαιᾶς κατασκευῆς, προερχόμενοι πάντες ἐκ κληρονομίας.

Οἱ σοφράδες οὗτοι χρησιμοποιοῦνται ὡς ἐξῆς. Τοποθετεῖται ὁ κόθρος τοῦ κόσκινου και ἐπάνω αὐτοῦ τίθεται ὁ χαλκωματένιος σοφρᾶς. Ὁ τοιούτος σοφρᾶς θεωρεῖται ὡς εἶδος πολυτε-



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΤΩΝ ΕΠΕΙΝΗΣ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ

λείας καὶ κατὰ τοὺς παλαιότερους χρόνους μόνον αἱ εὐπορώτεροι οἰκογένειαι ἐχρησιμοποιοῦν αὐτόν.

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

Τὸ πισκίρι

Εἰς τινὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας οὐδόλως χρησιμοποιῶνται πετσέτες κατὰ τὸ φαγητὸν παρατετατὸν ἔθιμον νὰ καθορίζονται μετὰ τὸ **πισκίρι**. Ἐάν ἐπιτεθῶνται πετσέται στενὴν τοῦλάχιστον 0,30 μ. καὶ μακροτέρην ἢ καὶ 6 μέτρα ἢ καὶ μακροτέραν θὰ ἔχετε ἰδέαν τί ἐστὶ τὸ **πισκίρι**. Τὸ ὕφασμα τοῦτο ἐξαπλοῦται ἐπὶ τῶν ποδῶν τῶν ὀκλαδῶν καθημένων περίξ τῆς τραπέζης καὶ χρησιμοποιεῖται ἀντὶ πετσέτας. Τῶν τοιούτων πισκιρίων γίνεται ἰδίως χρῆσις κατὰ τὰ συμπόσια τῶν γάμων καὶ ἀπὸ πρακτικῆς ἀπόψεως τὸ τοιοῦτον εἶναι σπουδαῖον, διότι ἂν ἐγένετο χρῆσις πετσετῶν κατὰ τὴν ἀνώμαλον ἐκείνην στιγμήν, ζήτημα ἦτο ἂν θὰ περισφύζοντο ἐκ τῆς ἀπωλείας, ἐνῶ τὸ μονοκόμματον τοῦτο ὕφασμα οὐδένα κίνδυνον ἀπωλείας διατρέχει.

Τὸ γουδί καὶ ἡ καυκιά.

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

Τὸ γουδί εἶναι κυλινδρικὸν ξύλινον ἀγγεῖον, κατασκευαζόμενον δι' ἐκσκαρῆς ξύλου στερεοῦ. Ἐντὸς τοῦ κοίλου τοῦ γουδίου τοποθετεῖται τὸ στομπιστήρι, ξύλον τετορνευμένον, ὅπερ πρὸς τὸ κάτω μέρος φέρει ἐξόγκωμα. Τὸ τοιοῦτον ξύλον λέγεται καὶ γουδοχέρι. Ἔχει τις σαφῆ ἰδέαν τοῦ γουδίου, ἐὰν φαντασθῇ χαβάνι ξύλινον.

Ἡ καυκιά εἶναι πινάκιον ξύλινον, ὀπωσοῦν βαθύ, καὶ αὐτὸ ἀπὸ μονοκόμματον ξύλον δι' ἐκσκαρῆς κατασκευαζόμενον· καὶ αὐτὴ ἔχει τὸ γουδοχέρι. Τὸ γουδί καὶ ἡ καυκιά χρησιμεύουν διὰ τὴν κατασκευὴν τῆς σκορδαλιᾶς. Μετὰ τὸ γουδοχέρι κτυπᾶται ἐντὸς τοῦ γουδίου ξεφλουδισμένο



πολλὸν. Μετὰ τοῦτο κτυπᾶται κατ' αὐτὸν τὸν ἄρτον ψίχα ἄρτου βρεγμένη. Διὰ τοῦ κτυπήματος καὶ τῆς συμπίεσιν γίνεται πολλὸς λευκός. Ἐντὸς αὐτοῦ χύνεται ἐν πρώτοις ἔλαιον ὀλίγον κατ' ὀλίγον καὶ ἀνακατεύεται, καὶ τέλος χύνεται ὄξος ἢ ὀξύ ἀγουρίδας καὶ ἀναταράσσεται οὕτω τὸ ὅλον μείγμα, ὥστε γίνεται ἡ σκορδαλιά.

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

Πιάτα.

Τῶν συνήθων ἐκ πορσελάνης πιάτων τοῦ ἐμπορίου γίνεται χρῆσις μόνον ὑπὸ τῶν εὐπορωτέρων οἰκογενειῶν. Αἱ ἀπορώτεροι μεταχειρίζονται πήλινα. Ἄλλ' ἡ χρῆσις αὐτῶν ἐν γένει εἰς τὰ ὄρεινά χωρία δὲν ἐγενικεύθη, ἀναπληροῦσι δ' αὐτὰ τὰ σαγάρια καὶ λεγγέρια. Πάντως ὁμως δὲν θὰ βραδύνωσι νὰ ἐκτοπισθῶσι τὰ παλαιὰ ταῦτα ἀγγεῖα διὰ τῶν εὐώνων πήλινων πιάτων

καὶ γαβαθῶν καὶ μίαν ἡμέραν, ἴσως λίαν προσεχῆ, θὰ παραδο-
θῶσι τὰ παλαιὰ χάλκινα σκεύη εἰς τὰ μουσεῖα.

Τὸ λαδορροῖ ἢ λαδικό.

Το λαδορροῖ ἢ λαδικὸ εἶναι τὸ ἐκ λευκοσιδήρου ὑπὸ τῶν
φανοποιῶν κατασκευαζόμενον ἄγγειον, ἔνθα
τίθεται τὸ ἔλαιον, προκειμένου νὰ χρησι-
μοποιηθῆ εἰς τὰ φαγητά. Διὰ τοῦ χω-
νοειδοῦς λαιμοῦ ἐγγέεται τὸ ἔλαιον ἐντὸς
καὶ ἐκχύνεται διὰ τοῦ στενοῦ σωλῆνος,
ὅστις ὀνομάζεται **μποισινάρι**. Τὸ
τοῦτο σχεδὸν εὐρίσκεται εἰς ἐκείνην
τωλικὸν μαγειρεῖον.



Εἰκ. 42 Λαδικό (ὕψος 17 ἐκ.)

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Ἡ μπόκλιζα



ΑΘΗΝΩΝ

Ἡ **μπόκλιζα** εἶναι τὸ κατὰ τὸ ἐναντὶ σχῆμα κατασκευα-
ζόμενον ὑπὸ τῶν φανοποιῶν ἐκ λευκοσιδήρου δοχεῖον, ὅπερ δύ-
ναται νὰ περιλάβῃ 2-3 ὀκάδας ἐλαίου.
Ὡς καὶ τὸ σχῆμα δεικνύει, εἶναι βαρελοειδές,
δοχεῖον, τοῦ ὁποίου ὁ κυλινδρικός γῦρος εἶναι
στενός, τὸ πολὺ 0,10 τοῦ μέτρου, μὲ στό-
μιον ἐπίσης κυλινδρικόν, κλειόμενον διὰ πώ-
ματος, ἐφαρμοζομένου ἐπὶ τοῦ κυλινδρικοῦ
στομίου· αἱρεται δὲ τὸ δοχεῖον διὰ λωρίδος
ἢ σχοινίου προσηρτημένου πρὸς αὐτὸ κατὰ
τὰ δύο ἄκρα ἐκ δύο κρίκων.



Εἰκ. 43 Μπόκλιζα (1:10).

Ἡ **μπόκλιζα** χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν
μεταφορὰν ἐλαίου, ἀγοραζομένου ὅπως ὅποτε ἐκ μακρυνῆς ἀγο-
ρᾶς, καὶ ἐν τοῖς ὄρεινοῖς τῆς Αἰτωλίας.

Τὸ κλειδοπίνακο.

Τὸ κλειδοπίνακο ἀποτελεῖται ἀπὸ δύο, ἃς εἴπωμεν, ἡμισφαίρια ἐκ ξύλου δι' ἐσκαφῆς κατεσκευασμένα καὶ ἐφαρμοζόμενα τὸ ἓν ἐπὶ τοῦ ἄλλου ἐν εἴδει καλύμματος ὠρολογίου.

Τὸ κλειδοπίνακο χρησιμοποιεῖται ὑπὸ τῶν ὄρεινῶν ἰδίως διὰ τὴν ἐναπόθεσιν τυροῦ εἰς ὥρας παραμονῆς ἔξω τῆς οἰκίας διὰ γεωργικὰς ἢ ποιμενικὰς ἐργασίας, ὡς καὶ ἐν καιρῷ ταξιδίου. Ἐπίσης ἐλαίαι καὶ ἄλλα προένιζα καὶ βοεχιάρια φασόλια. Κλειδοπίνακα ὠρολογίου καὶ ἄλλα τοιαύτα κατασκευάζουν ἐν Ἀγρινίῳ εἰδικοί τεχνῖται.



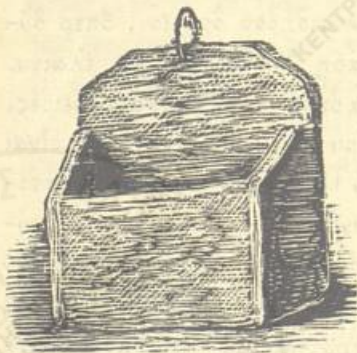
Εἰκ. 44. Κλειδοπίνακο (1/6 τοῦ φυσ.)

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Ἄλατολόος εἶναι τὸ ξύλινο κλειδίον, ἐν ᾧ τίθεται τὸ ἅλας.



Εἰκ. 45 Ἄλατολόος (1:10).

Συνήθως κρέμαται εἰς τὸ μαγειρεῖον παρὰ τὸ πῦρ, ἵνα διὰ τῆς ἐπιδράσεώς του ἀποξηραίνεται τὸ ἅλας. Ἐνίοτε ἀντὶ τοῦ ξυλίνου τούτου κιβωτιδίου κρέμαται παρὰ τὴν ἐστίαν διὰ νὰ καπνίζεταί σακκίδιον, ἐν ᾧ τοποθετεῖται τὸ ἕκαστοτε διὰ τὴν μαγειρικὴν καταναλισκόμενον ἅλας. Τὸ σακκίδιον τοῦτο ὀνομάζεται ἄλατολόϊ.

Κρεατοκόπι ἢ κρεατόξυλο.

Τὸ κρεατόξυλο εἶναι δακτυλοειδὲς τεμάχιον ἀπεξηραμένου

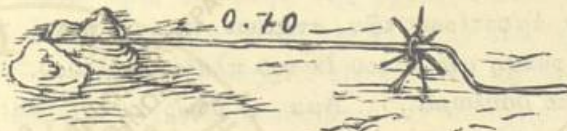
κορμού πλατάνου, αποκοπτόμενον διὰ πρίονος, ἢ καὶ τετράγωνον τεμάχιον παχέος ὁπωσδήποτε δρυϊνοῦ ξύλου, μήκους 0,25—0,30 τοῦ μέτρου καὶ πλάτους 0,15 Ὀνομάζεται δὲ κρεατοκόπι ἢ κρεατοξύλο, διότι χρησιμοποιεῖται ἵνα κατακόπτεται ἐπ' αὐτοῦ διὰ χαντζάρας ἢ σκεπαρνίου τεμάχιον κρέατος εἰς μικρότερα τεμάχια. Ἐπ' αὐτοῦ ἐπίσης βακίζεται ἐπὶ πολὺ ψαχνὸν κρέας, ὥστε νὰ καταστῆ σχεδὸν πολτός, ἵνα δι' αὐτοῦ κατασκευασθῶσι κερτέδες. Μετὰ τὴν χρῆσιν τὸ κρεατοκόπι πλύνεται δι' ὕδατος καὶ ἀναρτᾶται ἐκ καρφίου ἐπὶ τοῦ τοίχου τοῦ μαγειρείου.

Σκάρρα.

Ἡ σκάρρα εἶναι πλαίσιον τετράγωνον, διὲ σιδηρῶν ράβδων κατασκευαζόμενον, εἰς τὸ διάκενον τοῦ ὁποῦ ἐκτείνεται πλέγμα ἐκ σύρματος. Στηρίζεται δὲ κατὰ τὴν ἑκάστην γωνίαν ἐπὶ βραχυτάτων σιδηρῶν ποδῶν καὶ λαμβάνεται διὰ μακρᾶς, ἐν ἑξέσι, σούφλας, λαβῆς. Ἡ χρῆσις τοῦ ὁργάνου τούτου εἶναι ἡ συνήθης.

Σούφλα καὶ Σουφλί.

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



Εἰκ. 46. Σούφλα.

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

Εἰς τὴν σούφλαν σουφλίζονται τεμάχια κρέατος, ἰδίως χοιρείου (τὸ λεγόμενον κιάπ) καὶ ψήνονται κατὰ μῆκος τῆς ἀνθρακιάς.

Ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς ἐλλεῖπει ἡ σούφλα, διότι πᾶσαι αἱ οἰκογένειαι τρέφουσι σιτευτὸν χοῖρον, σφαζόμενον κατὰ τὰ Χριστούγεννα, τὸ κρέας τοῦ ὁποίου κατὰ τὸ πλεῖστον τρώγεται ὡς κιάπ.

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄.

ΛΟΓΕΙΑ ἢ ΥΓΡΑ.

Ἡ νεροβάρελλα.

Ἡ νεροβάρελλα κατασκευάζεται μετ' ὄμβρα συνηθῶς ἐκ ξύλου κέδρου, ἀλλὰ καὶ ἐλάτης ἢ ἑρυθροῦ. Εἶναι τοῦ αὐτοῦ σχήματος μετὰ τὰ βαρέλια τοῦ οἴνου καὶ διαφέρει μόνον κατὰ τὸ μέγεθος. Φέρει δὲ στόμιον ἔκ τε τοῦ ἐνὸς φουντώματος καὶ ἐκ τῆς πλευρᾶς.

Τοποθετεῖται ὀρθία ὑπὸ τὴν πτώσιν τοῦ ὕδατος ἐν τῇ κρήνῃ, ἀνοιγομένων ἀμφοτέρων τῶν στομιῶν τῆς. Ὅταν ἡ ἐπιφάνεια τοῦ ὕδατος φθάσῃ μέχρι τοῦ ἐκ τοῦ πλαγίου στομίου, φράσσεται τοῦτο μετὰ τὸ βούλωμα.¹⁾ Ἄμα τὸ ὕδωρ ἀνέλθῃ καὶ ἔξω τοῦ ἄνω φουντώματος φράσσεται ἐπίσης καὶ τὸ ἐπ' αὐτοῦ στόμιον.

Ἡ γυνή, ἣτις γεμίζει τὴν βαρέλλα σιῆ βροῦση, φορτῶνεται ταύτην διὰ σχοινίου εἰς τὰ νῶτα ἢ τὴν κρατεῖ ἐπὶ τοῦ ἐνὸς

¹⁾ Βουλώματα κατασκευάζονται ἢ διαρκείας διὰ παντίου ἢ χρησιμοποιοῦνται τυχαίως τοιαῦτα ἐκ φύλλων ἢ καὶ ἀπὸ κουτσάνια ἀραβισίτου.

ὤμου διὰ τῆς χειρὸς καὶ τὴν μεταφέρει οὕτως εἰς τὴν οἰκίαν. Παρὰ τὴν εἰσοδὸν τῆς οἰκίας εἰς τὸν τοῖχον εἶναι κατασκευασμένη συνήθως κόγχη πρὸς τοποθέτησιν τῆς βαρέλλας. Διὰ μικροτέρων δοχείων γίνεται ἡ μετάγγις τοῦ νεροῦ πρὸς πόσιν κλινομένης τῆς βαρέλλας πρὸς τὰ ἐμπρός, ὥστε νὰ ρέῃ ὕδωρ ἐκ τοῦ στομίου τοῦ πλαγίου.

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

Ἡ ποτίστρα.

Τὴν ἔλλειψιν τῆς βαρέλλας εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αἰτωλίας ἀναπληροῖ ἡ ποτίστρα, κατασκευασμένη ἐκ λευκοσιδήρου ἢ τσίγκου. Κατασκευάζονται δὲ ποτίστρα διαφόρων διαστάσεων. Ἡ ποτίστρα ἐμπροσθεν φέρει τὸν κοῖλον τοῦ οὐθαρέει το ὄψωφ, ὅστις λέγεται *μποισινάρι*. Το σπῆμιον τῆς κλείσεται διὰ πώματος ἀνοιγομένου καὶ κλειομένου ἐπιπέδου λευκοσιδήρου.

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

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

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

Τσουκάλα καὶ μαστραπάς.

Ἡ τσουκάλα εἶναι χάλκινον ἀγγεῖον μὲ τὰς ἐν τῇ εἰκόνι διαστάσεις ἢ καὶ διαφορετικὰς. Κατασκευάζεται ἀπὸ τοὺς κα-



Εἰκ. 47. Μαστραπάς. Τσουκάλα (1:10)

ζαντζῆδες καὶ ἔχει ἢ μίαν λαβὴν ἐκ πλαγίου καὶ τότε λέγεται τσουκάλι ἢ ἐκτὸς τῆς λαβῆς ταύτης καὶ ἀρβάλι, ἐπάνωθεν τοῦ στομίου κινούμενον, καὶ τότε λέγεται τσουκάλα. Εἶναι

ἀπαραίτητος εἰς τὰ ὄρεινὰ ἰδιῶς τῆς Αἰτωλίας διὰ τὴν πόσιν τοῦ

ὕδατος. Πολλάκις δι' αὐτῆς μεταφέρεται καὶ ὁ οἶνος ἐκ τῶν βαρελίων καὶ φέρεται εἰς τὴν πρᾶξιν, ὅπου κατανέμεται διὰ

τῶν πενητῶν.

Παρεμφερὲς πῶς τὸς τὴν τσουκάλαν ἀγγεῖον εἶναι καὶ ὁ μαστραπάς. Διαφέρει τῆς τσουκάλας, διότι κατὰ τὸ ἐν ἄκρον τοῦ στομίου ἐξέχει κρουνοῦς ἢ ἐπιβόλον ροῆν τοῦ ὑγροῦ, καὶ

διότι τὸ δοχεῖον τοῦτο φέρει μόνον μίαν λαβὴν ἐκ τοῦ πλαγίου καὶ κατὰ τὸ μέσον περισφίγγεται πῶς, ἐνῶ εἰς τὸν πυθμένα φέ-

ρει ὑπόβαθρον. Κατασκευάζεται καὶ αὐτὸς ἐκ χαλκοῦ καὶ θεωρεῖται ὡς δοχεῖον πολυτελείας. Διὰ τοῦτο κυρίως χρησιμοποιεῖται

διὰ τὸν οἶνον καὶ κατὰ τὰς ἐπισήμους οἰκογενειακὰς ἐορτάς. Αὐτὸς φέρεται τὴν ἐορτὴν τῶν Φώτων εἰς τὴν ἐκκλησίαν

διὰ τὴν ἐναπόθεσιν τοῦ μεγαλαγιάσματος καὶ ἀπ' αὐτοῦ ἀγιάζονται τὰ κτήματα διὰ τοῦ ραντισμοῦ.

Τὸ γκιούμι ἢ νιγούμι.

Καὶ αὐτὸ εἶναι χάλκινον δοχεῖον χρήσιμον διὰ τὰ ὑγρά. Σήμερον τὸ εἶδος τούτου τοῦ ἀγγείου ἔχει ὑποχωρήσει εἰς ἄλλα νεωτερικοῦ τύπου ἀγγεῖα. Δι' αὐτὸ σπανίζει· ἀπαντᾶται δὲ εἰς

οίκιας καλῶν παλαιῶν οικογενειῶν. Ὑποθέτω ὅτι τὸ εἶδος τοῦ ἀγγείου τούτου τὸ ἐδανείσθημεν ἀπὸ τῶν Τούρκων, ὅπως ἄλλως τε καὶ τὸ ὄνομά του φανερώνει.

Ὡς καὶ ἐν τῇ εἰκόνι φαίνεται, εἶναι ἀγγεῖον ὠραῖον μὲ τὸν κομψὸν λαιμόν του, τὸ ὠραῖόν του στόμιον, ὅπερ φέρει πολλάκις καὶ κρουνόν, καὶ τὸ λεπτοφυὲς μποτινάρι του. Τὸ στόμιόν του φράσσεται διὰ πώματος χαλκίνου κινητοῦ ἐκ τῶν κάτω πρὸς τὰ ἄνω.



Εἰκ 48 Γκιούμι
(1:10)

Τὸ δοχεῖον αὐτὸ κατ' ἐξοχὴν χρησιμεύει, ὡς καὶ ἐν Μακεδονίᾳ, ὅπου ἀπαντᾶται συχνότερον, ἀντελήφθην, κυρίως διὰ τὸ νίψιμον. Εἶναι ὀγκύλον καὶ μόνος του νὰ νιφθῇ καὶ ἐν τῷ ἀγγεῖου τούτου¹⁾.

Τὸ μόνον ἐλάττωμα τοῦ γκιουμίου εἶναι ὅτι εἶναι βαρὺ, ὅς χαλκίνον, καὶ οὐσπολλὰς γανῶνται ἰσχυρικῶς ἐνεκτὰ τοῦ στενοῦ αὐτοῦ λαιμοῦ.

Ἡ λιένη.

Ἡ λιένη εἶναι χάλκινον ἐπίσης ἀγγεῖον, μία λεκάνη χρήσιμος διὰ νὰ γίνεται τὸ νίψιμο ἐντὸς αὐτῆς, ἐκχεομένου ὕδατος διὰ τοῦ γκιουμίου. Σήμερον εἰς ὀλίγας οἰκίας ἀπαντᾶται. Εἶναι ἀγγεῖον ἀνήκον μᾶλλον εἰς τὴν ἱστορίαν.



Εἰκ. 49. Λιένη (1:10)

¹⁾ Ἐν Μακεδονίᾳ, ὅταν παρατεθῶσι τὰ φαγητὰ ἐπὶ τῆς τραπέζης, προσκομίζεται χαλκίνη λεκάνη καὶ τὸ γκιούμι πλήρες ὕδατος. Ἡ οἰκοδέσποινα τότε ἢ μία τῶν θυγατέρων χύνει ὕδωρ διὰ τοῦ δοχεῖου τούτου εἰς τὸν ξένον ἢ τὸν οἰκοδεσπότην, ἵνα πλύνῃ τὰς χεῖρας αὐτοῦ.

Τὸ τάσι.

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



Εἰκ. 50. Τάσι
(1:10).

Τὸ τάσι εἶναι χρήσιμον ἰδίως κατὰ τὰς ἐξοχικὰς διατριβὰς. Τὸ φυλάσσει τις ἐν τῷ θυλακίῳ καὶ ἐν ἀνάγκῃ ἀπὸ τοῦ λαμβάνει ὕδωρ ἐκ τῆς πηγῆς καὶ πίνει. Ἐπίσης καὶ τὸ πίνεται διὰ τοῦ τασιοῦ. Σήμερον σπανίζει ὅπως ποτὲ ἦτο καὶ τὰς ἀρχαίων χρόνων. Ἐπισημαστέον ὅτι κλεφτὲς ἔπεισαν νὰ φέρωσι τὰ τάσι των, ὃ δὲ καπετάνιος ἐπέπεσε ἀπὸ τὸ ἀσημένιο τάσι καὶ πολλὰ κίς φλωροκαπνισμένο.

Τὸ ξύλινο τάσι λέγεται καὶ *ἐφλην κούπα*.¹⁾

Τὸ παγούρι.

Τὸ παγούρι κατασκευάζεται ἀπὸ κρᾶμα μολύβδου καὶ κασιτέρου, χυνόμενον εἰς καλούπι. Τὸ κατασκευάζουν δὲ τεχνίται Δημητσανῖται περιερχόμενοι τὰ χωρία τῆς Ρούμελης. Ἐντὸς τοῦ παγουριοῦ τίθεται ἡ ρακὴ, τὸ γνωστὸν οἰνόπνευμα, τὸ ὁποῖον ἀποστάζεται ἐκ τῶν στεμφύλων εἰς ὄλα τὰ χωρία τῆς Αἰτωλίας, τὸ ὁποῖον εὐαρέστως πίνεται. Εἶναι τὸ ποτὸν τοῦ συρμοῦ. Πᾶς ξένος ἐπισκεπτόμενος οἰκίαν αἰτωλικὴν θὰ φιλευθῆ ἕνα ρακοπότηρον ρακὴ. Εἰς ἐξοχικὰ πανηγύρια καὶ γάμους ἢ ρακὴ

¹⁾ Φράσις: Δὸς μου μιὰ κούπα κρασί.

πίνεται ἐκ περιτροπῆς ἀπὸ τὸ παγούρι. Λαμβάνει κατὰ σειρὰν ἕκαστος τὸ δοχεῖον τοῦτο, ἀνοίγει τὸ στενόν του στόμιον, ἀφαιρῶν τὸ ἐλικοειδῶς ἐφαρμοζόμενον πῶμα, τὸ θέτει εἰς τὸ στόμα, ὅπως τὸ βρέφος τὴν θηλήν τῆς μητρός του, ἀναστρέφει τὸ παγούρι καὶ οἶνεϊ θηλάζει τὸ ποτὸν μὲ κάποιον ἤχον, ὅστις παράγεται, ἐπειδὴ δυσκόλως ἐξέρχεται ἡ ρακὴ. Μετὰ τοῦτο τὸ παγούρι περιέρχεται εἰς τὰς χεῖρας ἄλλου καὶ οὕτως ἐκ περιτροπῆς πίνουνσιν ἅπαντες ρακὴν, ἀφοῦ ἀπευθύνωσι τὴν ἀρμόζουσαν εὐχὴν εἰς τὸν προσφέροντα.



Εἰκ. 51. Παγούρι.

Ἡ τσίτσα.

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

Κατασκευάζεται αὕτη ἀπὸ κούρας χειρῶν, ὀνομαζομένους τσιτσάδες, ἐκ ξύλου στερεοῦ δι' ἑκτοῦτος. Τὸ στόμιον αὐτῆς, μακρὸς λαιμός, κλείεται διὰ ξυλίνου πώματος. Διὰ τὴν μεταφορὰν, ὅτε εἶναι ἀνάγκη νὰ ἀναρτᾶται ἡ τσίτσα ἀπὸ τὸ σάγμα τοῦ ζώου ἢ καὶ ἀπὸ τοῦ ὤμου ἀνθρώπου, περιδένεται μὲ πλέγμα δερματίνων λωρίδων. Μακρὰ πως δερματίνη λωρίς χρησιμεύει ὡς λωρίς, ἀπὸ τῆς ὁποίας κρατεῖται ἡ τσίτσα.

Ἀπὸ τῆς τσίτσας πίνεται ὁ οἶνος ὅπως ἐκ τοῦ παγουριοῦ ἢ ρακῆ. Ἀπὸ χειρὸς εἰς χεῖρα περιέρχεται ὅλους τοὺς σγνδαιτυμόνας, οἵτινες εὐχόμενοι πίνουνσιν οἶνον. Εἰς τὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας μὲ τσίτσαν γίνεται καὶ ἡ πρόσκλησις συμπεθεῖρων εἰς γάμον. Δύο παῖδες περιέρχον-



Εἰκ. 52. Τσίτσα (1:10)

ται τὰς οικογενείας τῆ ἐντολῆ τῶν προσκαλούντων νεονύμφων κρατοῦντες τσίτσαν πλήρη οἴνου. Εἰσέρχονται εἰς τὴν οἰκίαν τοῦ προσκαλουμένου καὶ προσφέρουσι τὴν τσίτσαν. Ὁ προσκαλούμενος λαμβάνει τὴν τσίτσαν, εὐχεται *καλορίζικα!* πίνει καὶ παραδίδει αὐτὴν εἰς τὸν παῖδα. Ἐν γένει εἰς τὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας εἶναι πολύχρηστον δοχεῖον ἢ τσίτσα. Δὲν θεωρεῖται καλὸς νοικοκύρης ὁ στερούμενος τοιαύτης: *τί νοικοκύρης εἶσαι χωρὶς τσίτσα!* Εἰς τὰ πεδινώτερα ὁ οἶνος ἐν συμποσίοις πίνεται καὶ διὰ ποτηρίων, πληρουμένων ἐκ φιάλης ἢ νταμζάνας.

Ἡ μποτίλια.

Πλὴν τῶν ἀνωτέρω δοχείων, τῶν ἐπιτοπίως κατασκευαζομένων, ἔχει εἰσαχθῆ καὶ ἡ χρήση τῶν ὑελίνων δοχείων τοῦ ἐμπορίου, τὰ ὁποῖα ἐνταῦθα καλεῖται τὸ κοινὸν ὄνοματος *μποτίλια* καὶ διακρίνουσιν ἀλλήλους τῆς χωρητικότητος ἕως ἑξῆς: *χιτάρα* μποτίλια, ἥτις δύναται νὰ περιέχῃ χίλια ὀράμια, *πεντακοσιάρα*, ἢ πεντακοσίων ὀράμιων *δκάρα*, ἢ δυναμένη νὰ περιλάβῃ μίαν ὀκάν, *μσηοκάρα*, ἢ δυναμένη νὰ περιλάβῃ ἡμίσειαν ὀκάν.

Ἡ νταμουζάνα.

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

Εἰς τὴν νταμουζάναν τίθεται ἔλαιον, οἶνος, οἰνόπνευμα καὶ τοποθετοῦνται εἰς τὰ κατώγεια. Ἐν τοῖς ὄρεινοῖς χωρίοις τῆς Αἰτωλίας δὲν γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς νταμουζάνας: ὅλος τούναντιόν εἰς τὰ πεδινὰ καὶ τὰς αἰτωλικὰς πόλεις, ἔνθα ὁ οἶνος μετακομίζεται διὰ νταμουζάνας.

Ὁ τάλαρος.

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

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

Ὁ τάλαρος, ἀπαραίτητον ἀγγεῖον διὰ τὸ κατώγειον



Εἰκ. 53. Τάλαρος (1:20).

παντὸς Αἰωνίου χρησιμοποιεῖται ἰδίως διὰ τὸ *εὐαριστέον* τοῦ τυροῦ. Ὁ *νωπὸς* τυρὸς *εὐαριστέον* τοποθετεῖται κατὰ στρώματα ἐντὸς τοῦ τάλάρου *πατηθ* *θεμένη* ποσότητος ἀλατος μεταξὺ τῶν στρωμάτων. Ἐπὶ τὰ στρώματα ἀνέλθωσι μέχρι τοῦ στομίου χύνεται καὶ τυρογάλα ἐντὸς τοῦ τάλάρου καὶ ἐπάνωθεν τοῦ τυροῦ τοποθετεῖται *δισκοειδὴς* λίθος, ἵνα *πίεση* τὰ στρώματα. Τελευταῖον *πῶμα* ἐπίσης ἐκ *σανίδων* καλύπτει τὸν τάλαρον.

Εἰς τὸν τάλαρον ἀλατίζονται καὶ αἱ ἐλαταί. Πολλάκις τοποθετεῖται ἐντὸς καὶ *τραχανᾶς* ἢ ὄσπρια.

Μέγας τάλαρος λέγεται καὶ *ταλάρα* (ἡ) καὶ χρησιμοποιεῖται κατὰ τὸν τρυγητὸν τῶν *σταφυλῶν*. Ἐπ' αὐτῆς τοποθετεῖται ὁ *πατητής*, *δοχείον* ξύλινον μὲ *πυθμένα* διάτρητον. Ὁ *πατητής* πληροῦται διὰ *σταφυλῶν* εἰς ἀναβαίνει ἐπάνω *γυμνόπους* καὶ *καταπατεῖ* ταύτας. Τὸ γλεῦκος *καταρρέει* διὰ τοῦ *διατρήτου* *πυθμένος* τοῦ *πατητοῦ* εἰς τὴν *ταλάραν*. Ὄταν αὕτη *πληρωθῇ* *γλεῦκος*, *μεταγίγεται* τὸ ὑγρὸν εἰς τὰ *ἀσκιά*, τὰ κα-

λούμενα μουσιές ἢ μασσίνες, διὰ νὰ μετακομισθῆ εἰς τὴν οἰκίαν.

Ἄλλως γίνεται ἡ παραγωγὴ τοῦ γλεύκους ἐν τοῖς ὄρεινοις τῆς Αἰτωλίας. Ὁ τάλαρος πληροῦται διὰ σταφυλῶν συμπιέζονται κατόπιν αὐταὶ διὰ ροπάλου, φέροντος ἐξόγκωμα εἰς τὸ ἐν ἄκρον. Τὸ ἐξόγκωμα τοῦτο, καταπίπτει μὲ δύναμιν, τὴν ὁποίαν καθέτως δίδουν αἱ χεῖρες τοῦ ἐργάτου, συμπιέζει τὰς ρᾶγας τῶν ἐν τῷ κλῶφ σταφυλῶν καὶ οὕτω παράγεται τὸ γλεύκος.

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

Ἡ μπαρδάκα ἢ βαρελίτσα.

Ἡ μπαρδάκα ἢ βαρελίτσα ἢ βαρελάκι μὲ κυλινδρικὸν ὕψος καὶ στεγνὸν ἢ ἐλαφρῶς πεπλασμένον ὅπου εὐρίσκεται καὶ τὸ ὑψόμενον μὲ ἐκπυκνίματα τοῦ ἀέρος ρεῖσσειν μὲ βουλώματα πάντοτε. Παραπλεύρως τοῦ ἑξωτερικοῦ εἶναι ἀνοιγμένη μικρὰ ὀπή, ἣτις καὶ αὐτὴ φράσσεται διὰ μικροῦ βουλώματος.



Εἰκ. 54. Μπαρδάκα (1:10).

Ἡ μπαρδάκα δύναται νὰ περιλάβῃ καὶ πέντε ὀκάδας ὕδωρ. Ἐννοεῖται ὅτι διαφόρων μεγεθῶν μπαρδάκες ὑπάρχουν. Χρησιμοποιοῦνται δὲ κυρίως κατὰ τὸν χρόνον τῶν γεωργικῶν ἐργασιῶν καὶ μάλιστα ἐν καιρῷ θέρους, ὅτε ὁ καύσων στεγνώνει τὰ χεῖλη τῶν θεριστῶν· παιδίον τότε ἢ ἄλλος τις μεταφέρει ἐκ τῆς μακρᾶν που ρεοῦσης πηγῆς τὸ ψυχρὸν ὕδωρ καὶ πάντες ἐκ περιτροπῆς δροσίζουσι τὰ διψαλέα χεῖλη των μὲ τὴν μπαρδάκαν. Τὴν ἐσπέραν μεταφέρεται τὸ ἀγγεῖον αὐτὸ πάλιν εἰς τὴν οἰκίαν, κρεμῶμενον διὰ λωρίδος ἀπὸ τοῦ σάγματος τοῦ φορτηγοῦ.

Εἰς τὴν Μακεδονίαν γίνεται μεγαλύτερα χρῆσις τῆς μπαρδάκας, ἀλλ' ἐκεῖ ἔχει τὸ ὄνομα βουτσέλι.

Ἡ λαίνα.

Ἡ λαίνα εἶναι ἀγγεῖον πῆλινον ἐπιχειρισμένον διὰ σμαλτώδους οὐσίας λευκοῦ ἢ ὠχροῦ χρώματος. Ἡ δεξιὰ ἐν τῇ παρακειμένη εἰκόνι εἶναι κυλινδρική, τῆς αὐτῆς διαμέτρου καθ' ὅλον τὸ μῆκος Ὑπάρχουσιν ὅμως λαίναι, ἔχουσαι σφαιρικόν πωσ κορμὸν καὶ ἀπολήγουσαι εἰς κυλινδρικὸν στόμιον. Ἐννοεῖται ὅτι τὰ μεγέθη εἶναι διάφορα. Τὰ τοιούτου σχήματος καὶ εἶδους ἀρκετὰ χρησιμοποιοῦνται παρ' Αἰγυπτίους, ἰσως διὰ βούτυρον καὶ λίπος, ἰσως ἑσπανιώτερον δὲ καὶ διὰ νὰ εἰσέλθῃ ἡ ἀέρας.



Εἰκ 55. Λαίνα (σύνθετος ὕψος 30/35 ἑκατοστά).

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

Τὸ μπότι.

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



Εἰκ 56. Μπότι (ὕψος 40 ἑκατοστά).

Κανάτζ ἢ μπαλιάτσα.



Εἰκ. 57. Κανάτζ (1:10).

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

Ποτήρια

Καὶ τὰ συνήθη ταῦτα ἀπὸ τοῦ ἐμπορίου εἰσαγόμενα ὑάλινα δοχεῖα καὶ γυαλιὰ ὅπως λέγονται ἐν Αἰτωλίᾳ, θεωροῦνται ὡς χεῖρα πολυτελείας· παρὰ τὰ ὄρεινά Αἰτωλοῖς, οἵτινες ἀντὶ τούτων χρησιμοποιοῦν πολὺ τὴν ταύσαν, τὸ τάσι καὶ τὴν κανάτζα διὰ νὰ πίνουσι τὰ ὑγρά. Τὰ ρακοπότσηρα λεγόμενα εἶναι μεγαλύτερας χρήσεως νῦν, ὅτε τὸ μολυβένιο παγοῦρι ὅπως δὴποτε εὑρίσκειται εἰς τὴν περίοδον τῆς ἀχρηστίας. Καὶ εἰς τὰ ὄρεινά ἀκόμη χωρία χρησιμοποιοῦν ρακοπότσηρα προκειμένου νὰ φιλεύσουσι ρακὴν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ΄.

ΤΑ ὈΡΓΑΝΑ ΤΗΣ ΒΕΣΤΙΑΣ

Πυροστιά ἢ σιδεροστιά.

Ἡ πυροστιά, οὕτως ὀνομαζομένη εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας, εἰς τὰ ὄρεινά δὲ σιδεροστιά, εἶναι σιδηροῦς τρίπους, ὅστις

τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ ἐπ' αὐτοῦ τὰ μαγειρικά σκεύη. Εἰς παλαιότεραν ἐποχὴν, ὅτε εἰς τὰ ὄρεινά ἰδίως μέρη ἡ ἐστία εὐ-



Εἰκ.58. Πυροσιτιά.

ρίσκετο εἰς τὸ μέσον τῆς οἰκίας, ἡ πυροσιτιά δὲν ἐχρησιμοποιεῖτο. Ἀπὸ τὸ πάτερο τῆς στέγης ἐκρέματο ἀγκούτσα καὶ ἀπ' αὐτῆς διὰ τῆς ἀρβάλης τὸ κακάβι, εἰς τὸ ὅπεσον ἐβράζετο τὸ φαγητόν. Μετέπειτα ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ ἡ πυροσιτιά, βαθμηδὸν δὲ καὶ κατ' ὀλίγον ἔγινε πάγκοινος ἡ χρῆσις αὐτῆς καὶ σήμερον δὲν ἐννοεῖται μαγειρικὴ ἄνευ πυροσιτίας, ἥτις ὑπὸ τῶν μεταναστευόντων ὄρεινῶν μεταφέρεται μετὰ τῶν ἄλλων μαγειρικῶν σκευῶν ἐπὶ τοῦ ὤμου μάλιστα τῆς ἀικοδοσποίνης.

Πυροσιτιάς ὑπάρχουν διαφορῶν μεγεθῶν. Κατασκευάζονται δὲ ὑπὸ τῶν σκηνητῶν Τουρκογυλιῶν ὅτις ἐπισκέπτονται τὰ χωρία ἀπὸ καλοῦ εἰς καλὸν καὶ γὰρ οὐκ ἔλασι καὶ ὀδοποροῦν ἄλλα σιδηρικῶν

Ἡ τσιμπίδα.

Ἐνωτέρω ἐγένετο λόγος περὶ *μασιῶς* καὶ *σύντραυλου*, ἅτινα ὄργανα χρησιμοποιοῦνται εἰς τὸ πῦρ, δὲν ἔγινεν ὁμοῦς λόγος περὶ τσιμπίδας (πυράγρας), ἥτις χρησιμοποιεῖται διὰ νὰ συλλαμβάνωνται ἄνθρακες ἀνημμένοι



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

Τὰ πιάσματα.

Δύο τεμάχια τετράγωνα $0,10 \times 0,10$ ἐξ ὑφάσματος μαλλίνου, συνδεδεμένα διὰ σχοινίου $0,75$ τοῦ μέτρου, εἶναι τὰ πιά-

σματα. Χρησιμοποιούνται διὰ νὰ πιάνωνται αἱ χύτραι ἀπὸ τὰ χεῖλη, ὅταν εὐρίσκωνται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ καταβιδάζωνται κάτω. Ὡς γνωστὸν τὸ ὕψωμα εἶναι κακὸς ἀγωγὸς τῆς θερμότητος καὶ διὰ τοῦτο ἡ χύτρα καταβιδάζεται χωρὶς τὰ δάκτυλα τοῦ μαγεῖρου νὰ καῶσι ὑπὸ τοῦ θερμοῦ μετάλλου. Παρὰ τὴν ἐστίαν κρέμανται πάντοτε τὰ *πίσματα*

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ΄.

ΣΚΕΥΗ ΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

Τὸ Κασσόνι ἢ ἀμπάρι.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ



Κιβώτιον διαφόρων πάντοτε διαστάσεων (1,50×1,00×1,20), τὸ ὁποῖον κλείεται διὰ ξυλίνου πλάτους λέγεται *κασσόνι ἢ ἀμπάρι*. Τὸ ἐκ σανίδων κατασκευαζόμενον τοῦτο κιβώτιον, τὸ ὁποῖον κατέχει ἓνα τῶν τοίχων τοῦ κατωγείου, χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τῶν σιτηρῶν.

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

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

Συνήθως τὰ ζμπάρια εἶναι μεγάλα καὶ ἡ παραγωγή τοῦ γ ωργουῦ δὲν εἶναι ἀρκετὴ νὰ πληρώσῃ ταῦτα. Ἐκ τούτου ἐπο-
ήθη ἡ λαϊκὴ παροιμία, ἡ παρομοιάζουσα τὴν πλεονεξίαν τοῦ ἱε-
ρέως πρὸς τὸ ἀμπάρι :

Ἐπιση: γίνεται χρῆσις παρ' Αἰτωλοῖς καὶ τῆς παροιμιώ-
δους φράσεως « ἡ κοιλιὰ αὐτινουῦ εἶναι ἀμπάρι », δηλαδὴ εἶναι
ἀχόρεστος.

Ἡ Κουφίνα ἢ Κουρέτσα.

Ἀντὶ ἀμπαριοῦ χρησιμοποιοῦται πολὺ καὶ ὡς ἀποθήκη σι-
κροῦ ἢ κορμῶν ἢ κουρέτσα. Ἐπιτείνεται ἐντεταλαστικῶς κα-
καλάθιον, ὕψους 1,80 πλεκτῶν ἀπὸ λε-
πτῶν ράβδων, ἐπαλειφόμενον ἐσωτερικῶς καὶ ἐξωτερικῶς μὲ σβουნიάν, δη-
λαδὴ συγκολλητικὴν ὕλην, κατασκευ-
αζομένην ἐκ κόπρου βθὸς μεμειγμέ-
νης διὰ πηλοῦ. Ἡ ἐπάλειψις δύναται
νὰ προφυλάσῃ τὴν διεΐσδυσιν τῶν
μυῶν. Ἡ τοιαύτη κουφίνα περιλαμ-
βάνει καὶ δέκα κοιλά, δηλαδὴ διακο-
σίας ὀκάδας.

Ἐπειδὴ δὲν ἔχει πυθμένα ὀριζόν-
τιον, στηρίζεται εἰς μίαν γωνίαν ὑπο-
τιθεμένων λίθων, σκεπάζεται δὲ διὰ
πώματος σανιδίου ἢ καὶ δι' ὑφάσματος. Ἐνίοτε ἡ κουρέτσα
κατασκευάζεται καὶ ἀπὸ κοῖλον κορμὸν δένδρου, ἰδίως ἐλάτης.

Ἡ ἀσφάλεια τοῦ χωρικοῦ διὰ τὴν ἐτησίαν του διατήρησιν



Εἰκ. 60. Κουφίνα.

εἶναι ἡ συγκομιδὴ ἀρκούσης ποσότητος σιτηρῶν· ἐκ τούτου προέκυψαν αἱ ἐξῆς παροιμιώδεις ἐκφράσεις :

Θέλει νάχη ἢ κοφίνα γιὰ νὰ ζήσῃ ὁ ἄνθρωπος !

"Αμα δὲν ἔχει ἢ κοφίνα, πᾶς χαμένος!

Ἡ Τραπεζονιά ἢ κάδη.

Διὰ τὴν συγκομιδὴν τοῦ γλεύκουσ ἀπαιτεῖται δοχεῖον μεγάλων διαστάσεων, δυνάμενον νὰ περιλάβῃ δύο ἕως τέσσαρας χιλιάδας ὀκάδας, διότι ὅλη ἢ ἐκ τῶν ἀμπέλων παραγομένη ποσότης γλεύκουσ ἀνάγκη νὰ συλλεγῇ εἰς τὸ αὐτὸ δοχεῖον, ἵνα γίνῃ ἢ ζύμωσις, τὸ βράσκιον· διὰ τοῦτο κατασκευάζεται κάδη μεγάλων διαστάσεων ἐκ ἑλαίου κατὰ τὸ πλεῖστον δρυῖνου ὡς



Εἰκ.61. Τραπεζονιά (ὕψος 2,30.

Διάμ. στομίον 1,15).

μεγάλῃ στερεότητος καὶ διαρκείας, καὶ ἐκ τῆσ ἀνάγκησ καὶ ἐλαστικότητος. Αἱ δοῦγες τοῦ ἀγγείου τούτου κατασκευάζονται μὲ στεφάνια κέδρινα, ἀλλὰ καὶ χάριν μεγαλειτέρας στερεότητος μὲ σιδηρᾶ.

Τὸ δοχεῖον τοῦτο ἀπαραίτητον διὰ κάθε αἰτωλικὴν οἰκογένειαν καταλαμβάνει μίαν γωνίαν τοῦ κατωγείου, ὅπου κατασκευάζεται λάκκος καὶ εἰς τὰ χεῖλη τοποθετοῦνται λίθοι ἵνα ἐπακουμβῶσι τὰ κάτω χεῖλη αὐτοῦ καὶ

προφυλάσσεται ἀπὸ τῆσ σήψεωσ. Τὸ δοχεῖον τοῦτο λέγεται κάδη ἢ τραπεζονιά. Πολλάκις εἰς τὰ πεδινὰ τῆσ Αἰτωλίας αἱ κάδαι τοποθετοῦνται εἰς τὰ ἄκρα τῶν ἀμπέλων, ὅπου οἰκοδομεῖται ὑπόστεγον ἢ καὶ κατασκευάζεται σκούφια ἀχυρίνη ἢ ἐκ τσίγγου διὰ νὰ προ

φυλάσσουν τὸ ἀγγεῖον ἀπὸ τῆς σήψεως τοῦ ὑετίου ὕδατος. Ἡ θέσις, ὅπου τοποθετεῖται ἡ κάδη ἐν τῇ ἀμπέλῳ, λέγεται καθόσταση.

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

Τὸ γλεῦκος μετὰ τῶν τεθλιμμένων στεμφύλων ἢ παραμένει ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας ἐν τῇ κάδῃ, διὰ νὰ βράσῃ τὸ κρασί, ὅποτε λέγεται βραστό, ἢ τραβιέται ἐγκαίρως καὶ ὅταν εἶναι ἀκόμη γλυκύ. Κατὰ τὴν δευτέραν ταύτην περιπτώσιν λέγεται πάτα, τράβα ἢ κηροπάτι ἢ σαφυλοπάτι καὶ διακρίνεται ὁ οἶνος γλυκὺς καθ' ὅλον τὸ ἔτος. Ἀλλὰ τότε τὸ κρασί θεωρεῖται ἐλαφρὸν, γὰρ τὰς χειμῶνας, ἐνῶ τὸ βραστό κρασί εἶναι γὰρ τὰς ἀνοιξίαις.

Ἡ μετάγγισις, τὸ τράβημα, γίνεται ἐν τῇ κάδῃ. Πρὶν χυθῆ τὸ γλεῦκος ἐντὸς τῆς κάδης, πρὸ τοῦ ἀσκέου, τῆς κάτω δηλαδὴ ὀπῆς, ἐξ ἧς ἐκρέει ὁ οἶνος, τοποθετεῖται σπαραγγιά, τὸ γνωστὸν ἀκανθοειδὲς χόρτον, διὰ νὰ ἐμποδίσῃ τὴν ἔξοδον τῶν στεμφύλων κατὰ τὴν ρεῦσιν τοῦ γλεύκου καὶ πρὸς πρόληψιν μετατοπίσεως τῆς σπαραγγιάς δένεται αὕτη μὲ σπάγγον, τὸν ὅποιον διαπερῶμεν διὰ τῆς ὀπῆς καὶ προσδένομεν εἰς καρφίον ἔξωθεν τῆς κάδης ἐμπηγνύμενον. Μετὰ τὰς διατυπώσεις ταύτας ἐμφράσσεται ἡ ὀπὴ διὰ τοῦ πύρου, σουφλίου κωνοειδοῦς.

Διὰ νὰ γίνῃ ἡ μετάγγισις τοποθετοῦμεν κάτωθεν τοῦ πύρου λέβητα καὶ ἀνοίγομεν τὸν πύρον. Τὸ γλεῦκος ἐκρέει καὶ πληροῖ τὸν λέβητα. Μετὰ τὴν πλήρωσιν αὐτοῦ τὸν μεταφέρομεν καὶ διὰ χωνίου τὸν χύνομεν ἐντὸς τοῦ βαρελίου. Τὸ αὐτὸ πράττομεν μέχρι πληρώσεως τοῦ βαρελίου. Τοιοῦτοτρόπως μεταγγίζεται ὁλόκληρος ὁ ἐν τῇ κάδῃ εὑρισκόμενος οἶνος καὶ πληροῦνται τὰ ἐν τῇ ἀποθήκῃ βαρέλια.

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

Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι.

Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι, ὅταν ἰσχυρῶς πασίγνωστον εἰς ὅλον τὸν ἑλληνικὸν λαόν καὶ ἰσχυρῶς περιγραφῆται ἢ περιγραφῆται ἡ περιγραφή του, ἀλλὰ πρὸς τοὺς Αἰτωλοὺς κατὰ



Εικ. 62. Βαγένι (Κλ. 1:20).

σκευάζονται βαρέλια μικρά, ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινά μέρη αὐτῆς· ἑκατὸν ὀκάδων εἶναι πολὺχρηστα· διακοσίων ὀκάδων σπανίζου. Εἰς τὰ πεδινά, ὅπου ἡ παραγωγή τοῦ οἴνου εἶναι μεγαλυτέρα, κατασκευάζονται καὶ πεντακοσίων ὀκάδων βαρέλια. Συνηθέστερον οἱ δοῦγκες τῶν βαρελίων συνδέονται μὲ στεφάνια ξύλινα, ξυλοστεφάνα καλούμενα, ἀπὸ ράβδους κέδρου. Ἐπὶ τοῦ ἔμπροσθεν φουντώματος κατασκευάζεται ὁ πῖρος, ὁπότεν λαμβάνεται ὁ οἶνος πρὸς πόσιν. Ἐπὶ τοῦ κυλίνδρου κατασκευάζεται ἡ μεγάλη ὀπή, δι' ἧς χύνεται τὸ γλεῦκος κατὰ τὴν μετάγγισιν καὶ δι' ἧς καθαρίζεται τὸ βαρέλιον. Ἡ ὀπή αὕτη, ὅταν τὸ βαρέλιον

περιέχει οίνον, είναι πωματισμένη με ιδιαίτερον ξύλινον πώμα, ἐφ' οὗ ἐπικολλᾶται εἰς μεγάλην ποσότητα μαλακῆ ρητίνης, διὰ νὰ μὴ γίνεταί ἐξάτμισις τοῦ οἴνου, ὅπως λέγουσιν, νὰ μὴν ἀνασαίῃ τὸ κρασί.

Ὁ νέος οἶνος ἀνοίγεται συνήθως τοῦ Ἁγίου Δημητρίου εἰς τὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας καὶ τότε λαμβάνει χώραν θρησκευτικὴ τελετὴ. Καλεῖται ὁ ἱερεὺς καὶ ἀναγινώσκει τὴν ἀπὸ τοῦ ἁγιασματαρίου εὐχὴν καὶ λιθανίζει τὸ βαρέλι.

Καθ' ἐκάστην, ἐπικειμένου τοῦ δείπνου, ἡ οἰκοδέσποινα κατέρχεται εἰς τὸ κατώγειον καὶ πιάνει ἀπὸ τὸν πύρον οἶνον. Φράσσει ἔπειτα τὴν ὀπὴν κτυποῦσα τὸν πύρον μὲ μικρὰν πέτραν πρὸ τοῦ βαρελίου κειμένην. Ἀφαιρουμένου οὕτω τοῦ οἴνου βαθμηδὸν καὶ κατ' ὀλίγον, κατέρχεται οὗτος πρὸς τὸν ὀπίθεν δὲν δύναται νὰ ἐξέλθῃ ἐκ τῆς ὀπῆς τοῦ πύρου. Ἐπὶ τὸν πύρον τίθεται τὸ βαρέλι ¹⁾.

Καὶ ἐξέρχεται πύρρον οἶνος, ἀλλὰ ἐκείνου καὶ οἴνου καὶ τριγύρα ρητίνης, τὰ ἀνεύθλια κεγόμενα τῆς οἴνου πρὸς αἰετὶ τὸ ἐν βαρελίον, ἀνοίγεται ἄλλο γιοματάρι. Ἐπὶ τὸν πύρον ἀνοίγονται συνήθως εἰς σπουδαίας οἰκογενειακὰς ἐορὰς, ὡς ἐπ' εὐκαιρίᾳ φιλοξενίας σημαίνοντος προσώπου.

Τὸ ξειδοβάρελο.

Μικρὸν βαρέλιον, δυνάμενον νὰ περιέχει 25—30 ὀκάδας. Χρησιμοποιεῖται συνήθως ὡς δοχεῖον, ἐν ᾧ τίθεται τὸ ὄξος. Τοιοῦτον βαρέλιον παραμένει συνήθως ξειδοβάρελον, διότι περιέχει τὴν πιτυάν τοῦ ὄξους. Ὄταν ἐξαντληθῇ τὸ ἐν τῷ βαρελίῳ ὑπάρχον ὄξος, χύνεται ἐντὸς οἶνος ἀπὸ βαρελίου τινὸς καὶ μετὰ χρόνον τῇ ἐπενεργείᾳ τῆς ἐν αὐτῷ πιτυᾶς μεταβάλλεται εἰς ὄξος.

Ἐκ τοῦ ὄξους τούτου κατασκευάζει ἡ οἰκοδέσποινα τριαντα-

¹⁾ Φράσις: Τὸ σήκωσα γὰ νὰ βγάῃ ὁ πύρος.

φυλλόξειδο. Ἐντὸς φιάλης οιασδήποτε εισάγει πέταλα ρόδου καὶ ἐκθέτει τὴν φιάλην κρεμῶσα ταύτην ἀπὸ ἡλίου εἰς τὸν ἡλίον ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας. Τὰ ἐν τῇ φιάλῃ πέταλα μαραίνονται, ἀλλὰ καὶ ἐκπέμπουσι πλουσίαν εὐωδίαν. Τότε ἡ οἰκοδέσποινα χύνει ἐντὸς τῆς φιάλης ὄξος, τὸ ὅποιον μένον ἐκεῖ λαμβάνει τὴν θείαν ἐκείνην εὐωδίαν, τὴν ὁποίαν μεταδίδει καὶ εἰς τὴν γεῦσίν του. Αὐτὸ εἶναι τὸ *τριανταφυλλόξειδο*, τοῦ ὁποίου γίνεται χρῆσις εἰς τὴν σαλάταν κυρίως.

Ἡ μουσιτιά ἢ μασσίνα.

Ἡ μουσιτιά, ἐκ τοῦ μουστος, παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς ἢ μασσίνα παρὰ τοῖς πεδινοῖς ἢ καὶ κινάβη καὶ ὁ ἀσκός, ὅστις χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ οἴνου. Κατασκευάζεται κυρίως ἀπὸ δέρμα αἰγὸς εἰς τὴν ἀπαρασῆτα καὶ τὸ μέγεθος. Κεῖνται τὰ τριχώματα τῆς γαστρὸς αὐτῆς καὶ προσαρτῆται ἐπιετα διὰ σπάγγου αὐτὴ κατὰ τὸν ἄσκιον. Ἐπίσης δένονται καὶ περισφίγγονται τὰ ἀνοίγματα τῶν προσθίων ποδῶν. Στόμιον ἀπομένει τὸ πρὸς τοὺς ὀπισθίους πρὸς μέγα ἀνοίγμα. Τὸ τρίχωμα πρέπει νὰ κατέχη τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα, τὸ δὲ γυμνὸν νὰ εἶναι ἢ ἐπιφάνεια τῆς μουσιτίας.

Μία τοιαύτη μουσιτιά ²⁾ δύναται νὰ περιλάβῃ καὶ 50 ὀκάδας. Φορτῶνεται δὲ μία ἐκ τῆς μιᾶς πλευρᾶς τοῦ σάγματος καὶ ἑτέρα ἐκ τῆς ἄλλης. Ἐννοεῖται ὅτι τὸ στόμιον δένεται διὰ σχοινίου περισφιγμένον.

Τὸ κρασάσκι.

Διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ οἴνου εἰς μακρινὰς ἀποστάσεις χρησιμοποιεῖται τὸ ἀσκι καὶ εἰδικώτερον τὸ κρασάσκι, διότι ἔχομεν

¹⁾ Εἰς τὴν Ἄμφισσαν ὀνομάζεται *συμαύλα*.

²⁾ Μουσιτιά μεταφορικῶς λέγεται καὶ ἡ γραῖτα.

καὶ λαδάσι. Τὸ ἀσκή κατασκευάζεται ὑπὸ ἐιδικῶν τεχνιτῶν ἀπὸ δέρμα αἰγός, τὸ ὁποῖον ξυραφίζεται, ὥστε νὰ ἀποβάλη ὅλον τὸ τρίχωμα αὐτοῦ καὶ ἔπειτα ὑποβάλλεται εἰς κατεργασίαν ἐιδικήν, διὰ νὰ ἀποκτήσῃ ἀντοχήν. Μετὰ τὴν κατεργασίαν συρράπτονται τὰ τοιχώματα τοῦ μεγάλου ἀνοίγματος διὰ τεχνικωτάτης ραφῆς, ὥστε νὰ εἶναι ἀδύνατος ἡ ἐκροή τοῦ ὑγροῦ. Οἱ ἐμπρόσθιοι πόδες δένονται σφιγκτὰ καὶ ὡς κύριον στόμιον τοῦ ἀσκού τούτου ἀφήνεται, ἐν ἀντιθέσει πρὸς τὴν μουστιάν, τὸ πρὸς τὸν λαιμὸν τοῦ δέρματος ἀνοίγμα. Οἱ τοιοῦτοι ἀσκοὶ ἀγοράζονται οὕτω κατεσκευασμένοι καὶ χρησιμοποιοῦνται ἔπειτα διὰ τὴν μεταφορὰν ὑγρῶν, ὅπως ἐπὶ τοῦ προκειμένου διὰ τὴν μεταφορὰν οἴνου.

Παρομοίας ἀκριβῶς φύσεως εἶναι καὶ τὸ λαδάσι. Ἡ μόνη διαφορὰ εἶναι ὅτι ἐν τῷ ἀσκῷ τούτῳ τίθεται ἔλαιον.

Τὸ σχοινίον, δι' οὗ περισφίγγονται τὰ στόμια τῶν ἀσκῶν, προσδένεται πάντοτε ἐκ τοῦ ἐνὸς τῶν ποδῶν τοῦ δέρματος.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

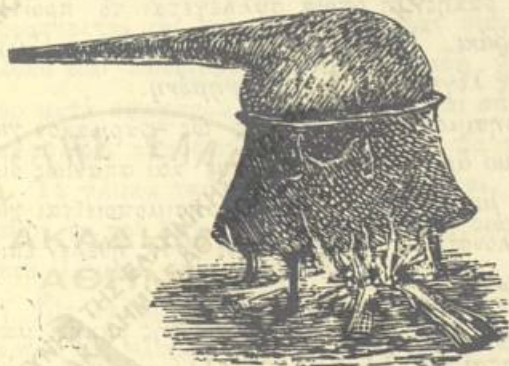
τῶν ἐπιστημῶν
τῆς ἀρχαιολογίας

ΑΘΗΝΩΝ



Παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς τῆς Αἰτωλίας αἱ περισσότεροί τε παραγωγὴν σίτου ἔχουσαι οἰκογένειαι ἀνάγκη νὰ παράγωσι καὶ τὸ ἐκ

τῶν στεμφύλων ἀποσταζόμενον οἰνόπνευμα ἢ ρακί. Διὰ τὴν παραγωγὴν τούτου ἔχουσι τὸ ρακοκάζανο. Τοῦτο εἶναι λέβης μέγας χάλκινος. Ἐντὸς αὐτοῦ τίθενται τὰ στέμφυλα ἢ ταίπρα εἴτε τὸ φθινόπωρον, ὅτε γίνεται ὁ τρυγητός,



Εἰκ. 63. Ρακοκάζανο (1: 20).

είτε τὴν ἀνοιξιν, ὅπως ἀνωτέρω ἐλέχθη. Ὁ λέβης πωματίζεται μὲ τὸ καπάκι, τὸ ὁποῖον φέρει μέγαν σωλήνα πρὸς τὰ ἔμπρός, ὅστις καλεῖται λουλάς, καὶ διὰ πηλοῦ φράσσεται ὁ γῦρος, εἰς ὃν ἐράπτονται καπάκι καὶ λέβης, διὰ νὰ μὴ γίνεται ἐντεῦθεν ἐξάτμισις.

Ἡ ὄλη συσκευὴ τοποθετεῖται ἐπὶ μεγάλης σιδεροσιῶς ἀνωθεν πυρᾶς, ἀνημμένης εἰς λάκκον, κατεσκευασμένον παρὰ τὴν κρήνην τοῦ χωρίου. Πρὸς τὸν λάκκον τοῦτον διευθύνεται ποσότης ὕδατος, ἥτις διὰ κανάλου διοχετευομένη ρέει πίπτουσα ἐπὶ τοῦ λουλά καὶ ἐπιφέρει ψῶξιν.

Τὰ ἐν τῷ λέβητι στέμφυλα θερμαινόμενα ὑπὸ τοῦ κάτωθεν αὐτοῦ πυρὸς ἐξάτμιζονται. Ὁ ἀτμὸς οὗτος περιοριζόμενος ὑπὸ τοῦ ἄμβυκος ἐξέρχεται διὰ τοῦ λουλά ἔμπροσθεν. Ἐπειδὴ δὲ ψύχεται ἐκεῖ ἕνεκα τοῦ κατὰ τὸ ἔξωθεν ἐκ τοῦ κανάλου ὕδατος ρευστοποιεῖται καὶ αὔξει καὶ εἰς τὸν ἀγῶνα πίπτει εἰς τὸ κακάδι, ὅπου τοποθετεῖται κάτωθεν ὑπὸ τῆς ὀφθαλμοῦ τοῦ σωλήνος. Τὸ συλλεγόμενον ὑγρὸν εἶναι ρακὴ Ἀθήνης, πομιάς ἀποκάμουσι καλούμενον. Ἀφοῦ ὄλη ἡ ποσότης τῶν στέμφυλων ἀποσταχθῆ, γίνεται καὶ δευτέρα ἀπόσταξις τοῦ ἀποκάμουσι, δηλ. τῆς ρακῆς, ἡ ὁποία περιέχει καὶ ὕδωρ πολὺ ἐντός.

Μία μικρὰ ποσότης ρακῆς, ἡ ὁποία συλλέγεται τὸ πρῶτον τώρα, λέγεται *πρωτορράκι*. Ἡ ἐκ τῆς δευτέρας δὲ ἀποστάξεως ὄλη ποσότης τῆς ρακῆς λέγεται *ρακὴ μεταψημένη*.

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

Εἰς τὰ ὄρεινὰ μέρη γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς ρακῆς, μάλιστα κατάχρησις δύναται τις νὰ εἴπῃ. Πολλάκις κατὰ τὴν πρωΐαν ἀντὶ καφεῖ βράζεται ρακὴ μὲ ὀλίγον μέλι καὶ πίνεται, ἀπαραιτήτως δὲ πρέπει νὰ φιλευθῆ διὰ ρακῆς ὁ ἐπισκέπτης οἰκίας.

Ἐν ἑλλείψει ταύτης προσφέρεται καὶ οἶνος εἰς οἰανδήποτε ὥραν τῆς ἡμέρας.

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

Διὰ τὴν λαμβάνη κιτρινωπὸν πῶς χρῶμα τὸ ὑγρὸν τῆς ρακῆς, τίθεται ἐν αὐτῷ φλοιὸς μηλέας· καὶ πράγματι λαμβάνει γλυκὴν κιτρινωπὸν χρῶμα. Διὰ τὴν ἔχρησιν δὲ γεῦσιν εὐχάριστον, ἐντὸς τῆς ποσότητος ἐμβάλλεται ἀρκετὸς γλυκάνισος, φλοιὸς λεμονίου, πορτοκαλίου καὶ κίτρου, ἂν εὐρίσκωνται εἰς τὸ μέρος, ὅπου γίνεται ἡ ἀπόσταξις. Ἐπίσης ἐντὸς τοῦ λουλά κατὰ τὴν ἀπόσταξιν τοποθετεῖται ποσότης τις κανέλλας.

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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Κούπα



ΑΘΗΝΩΝ

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

Ἐκτὸς τῆς ρακῆς εἰς ξένον, ἐπισκεπτόμενον αἰτωλικὸν σπίτι, προσφέρεται καὶ γλυκὸ. Αἱ καλαὶ οἰκογένειαι κατασκευάζουν γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ, μελιτέ, δηλαδή χυμὸν κυδωνιοῦ ἢ μήλου μετὰ σακχάρου, γλυκὸ βύσινον καὶ σπανιώτερα καὶ ἄλλα ἐκ σταφυλῶν, καρυδιοῦ, νεραντζίων εἰς τὰ πεδινά, κίτρου κλπ.

Τὰ γλυκὰ ταῦτα, ἵνα προσφέρωνται, τίθενται εἰς ὑέλινον δοχεῖον, ἐκ τοῦ ἐμπορίου προερχόμενον, διαφορωτάτων σχημάτων, ὅπερ λέγεται κούπα ἢ κεσές¹⁾.

Εἰς καλὰς οἰκίας ὁ ξένος πρέπει ἐκτὸς τῆς ρακῆς τὴν πάρη ἐν πρώτοις γλυκὸ τοῦ ποτηριοῦ μὲ τὸ κουταλάκι τοῦ γλυκοῦ,

¹⁾ Φράσις : Παίρνω γλυκὸ ἀπὸ τὴν κούπα ἢ τὸν κεσέ.

νά θέση ἔπειτα τοῦτο ἐντὸς ποτηρίου πλήρους ὕδατος καὶ νά πῖη ἐκ τούτου *εὐχόμενος*, ἂν δὲν πρόκειται νά πῖη ρακὴν· ἂν δμως πρόκειται νά πῖη ρακὴν, αἱ εὐχαί: *εἰς ὑγείαν! νά χαίρεστε τὰρχοντόπουλά σας! ἢ εἰς ὑγείαν, χρόνια πολλά!* κτλ. δίδονται πρὶν ὁ ξένος θέση τὸ ρακοπότηρον εἰς τὸ στόμα.

Πάντως πρέπει νά φιλευθῆ ὁ ξένος, ἐπισκεπτόμενος αἰτωλικὴν οἰκίαν, *γιὰ νά μὴ σκάσουν τὰ πόδια του!* Αἱ γυναῖκες πάντοτε ἐπιμένουν: *κάτ' ἐπεί' νά πάριτε! δὲ μοροεῖτε!*

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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ Ε' ΑΘΗΝΩΝ

ΑΓΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΚΚΛΗΣΙΑΣ ΠΑΥΣΗΣ

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

Συλλέγονται ὄλα τὰ ἄπλυτα ἀσπρόρρουχα, φέρονται εἰς τὴν πηγὴν καὶ ἐκεῖ βρέχονται· μετὰ τοῦτο σαπωνίζονται εἰς *σκάφην* δι' *ἀλισσίβας*. Μετὰ τοῦτο ὄλα τὰ ρούχα τοποθετοῦνται εἰς τὸ *κοφίνι* καὶ ἐπάνωθεν αὐτῶν χύνεται ἡ *θελόσταχι* ἢ *μπουγάδα*. Μετὰ ταῦτα ἐξάγονται ἐκ τοῦ κοφίνιου καὶ πλύνονται τὸ ἐν κατόπιν τοῦ ἄλλου εἰς τὴν *σκάφην* σαπουνιζόμενα. Τελευταῖον πλύνονται μὲ *κρόνον νερόν*, *ξεβγάνονται*.

Σκαφίδι.

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



Εἰκ. 64. Σκαφίδι.

τασκευάζουσιν τὰ ἀτόφνα σκαφίδια, ὡς ἀνωτέρω εἶπομεν.

Ἐν τῇ δευτέρᾳ ταύτῃ περιπτώσει λέγεται ἐν Ἀρτοτίνῃ κουρήτα.

Ἐντὸς τοῦ σκαφιδιοῦ τούτου γίνεταί ἡ πλύσις καὶ διὰ τοῦτο ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς λείπει. Τοποθετεῖται δὲ συνήθως εἰς τὸ κατώγειον. Εἰδικοί τεχνῖται ἐν τοῖς ὄρεινοῖς, οἱ πελεκᾶνοι, κα-

Τὸ κοφίνι.

Τὸ κοφίνι εἶναι ἢ ἓνα πραγματικὸν κοφίνιον ἐπιλονότι κλάθης ἢ καὶ ὀμοίωμα τούτου ἐκ κοίλας κορμῆς δεινύρου, ἐλάτης, δέντρου ἢ πλατάνου, ἀνοιχτὸν καὶ ἐκ τῆς ἑνὸς ἄκρου, δηλαδὴ μὲ δύο στόμια.

Διὰ νὰ γίνῃ τὸ κοφίνιασμα καὶ μάλιστα διὰ νὰ ἀφήνεται ἐλευθέρα ἢ ἐκροῇ τῆς ἀλίσσιδας, τοποθετεῖται ὄρθιον τὸ κοφίνι



Εἰκ. 65. Κοφίνι (1:20).

αὐτὸ ἐπὶ τριῶν ἢ τεσσάρων λίθων. Ἄν τὸ κοφίνι δὲν εἶναι καλᾶθι κατὰ τὸν ἀνοιχτὸν πυθμένα τίθενται κλάδοι ἐλάτης, ἵνα ὑποβαστάζωσι τὰ ρούχα. Μετὰ τοῦτο γίνεται τὸ κοφίνιασμα: τὸ ἐν μετὰ τὸ ἄλλο τὰ ἀσπρόρρουχα τοποθετοῦνται, οὕτως ὥστε πληροῦνται μέχρι τῆς κορυφῆς. Ὡς κατακλείς τῆς ὅλης ποσότητος τῶν ρούχων τίθεται ἐπάνωθεν τοῦ κοφινιοῦ ἐν εἴδει σκεπάσματος ἢ πάνα ἢ τὸ σταχτοπάνι,

παχὺ τετράγωνον τεμάχιον λευκοῦ πανίου. Ἡ τοποθέτησις του γίνεται τοιουτοτρόπως, ὥστε νὰ σχηματίζεται κοίλον ἐπάνωθεν τοῦ κοφινίου.

Μετὰ τοῦτο χύνεται ἐπὶ τοῦ σταχτοπανου διὰ τσουκάλας βαθμηδὸν καὶ κατ' ὀλίγον θελόσταχη ἢ ἀλισσίβα ἐκ τοῦ μεγάλου ἐπὶ τοῦ πυρὸς λέβητος. Ἡ ἀλισσίβα διηθίζεται διὰ τῆς πάνας, καταρρέει εἰς τὴν μᾶζαν τῶν ἀσπρορούχων καὶ ἐκρέει κάτωθεν. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον καθαρίζονται αἱ ἀκαθαρσίαι τῶν ἀσπρορούχων.

Καζάνι ἢ καζάνα.

Τὸ καζάνι εἶναι ὁ λέβης. Δύναται νὰ ἔχη διάφορα μεγέθη· μικρὸς λέβης λέγεται καζανόπανο.



Εἰκ. 66. Καζάνι (1:20).

Τὰ τοιαῦτα ἀγγεῖα εἶναι κατασκευασμένα διὰ τὴν πλύσιν καὶ δι' ἄλλους σκοπούς ἐν τῇ οἰκίᾳ αἰτωλικῆς ἀρχαίας ἀποικίας. Ἡ καζάνια γίνονται ἀπὸ καὶ ὀξυπτε εἰς τὸ ἐξῆς, διότι εἶναι μακροκύβητα, δηλ. μόνον ὕδωρ πρὸς πλύσιν τίθεται ἐντὸς, οὐχὶ δὲ καθαρὸν πρὸς πόσιν. Διὰ τὸ κοφίνιασμα δὲ ἐντὸς τοῦ βραζομένου ὕδατος ρίπτεται τέφρα κοσκινισμένη διὰ νὰ γίνεται ἡ ἀλισσίβα ἢ θελόσταχη, διὰ τῆς ὁποίας γίνεται τὸ κοφίνιασμα καὶ ὁ καθαρισμὸς τῶν ἀσπρορούχων.

Μετὰ τὴν ἐπίχυσιν τῆς ἀλισσίβας, ὅπως εἶπομεν, γίνεται νέον σαπούνισμα τῶν ἀσπρορούχων ἐντὸς τῆς σκάφης διὰ θερμοῦ ὕδατος, βραζομένου ἐντὸς τοῦ καζανίου τούτου. Τὸ ὕδωρ τοῦτο λέγεται θερμὸς.

Τέλος γίνεται τὸ ξέβγαλμα ἢ ἐντὸς σκαφιδίου, μεταφερομένου εἰς τὴν βρύσιν, ἢ καὶ εἰς ρεῦμα ὕδατος γενικῶς. Τὸ ξέβγαλμα βεβαίως γίνεται διὰ χροῦ νεροῦ. Μετὰ τὸ ξέβγαλμα ἀπλώνον-

ται τὰ ἀσπρόρρουχα καὶ στεγνώνουν. Μετὰ τὸ στέγνωμα γίνεται τὸ μπάλωμα αὐτῶν, ὅσάκις εἶναι ξεσχισμένα κάπου. Σιδέρωμα μόνον εἰς τὰς αἰτωλικὰς πόλεις γίνεται.

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ 5'

ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΑ ΖΥΜΩΤΙΚΗΣ

Μόνον εἰς τὰς αἰτωλικὰς πόλεις καὶ κώμας ὅι γενικῶς ἀγοράζεται ὁ ἄριστος ἄποτος ἀπότους ἀνάστους. Εἰς τὰ χωρία γενικῶς ζυμώνεται καὶ ψήνεται ἐν τῇ οἰκίᾳ. Ἡ οἰκοδέσποινα ἐκτὸς τῶν ἄλλων δεξιότητων, τὰς ὁποίας κατέχει, πρέπει νὰ γνωρίζῃ καὶ τὸ ζύμωμα.

Σκαφίδι.

Εἰς ἕκαστον μαγειρεῖον πρέπει νὰ εὑρίσκηται καὶ σκάφη ζυμώματος, τὸ σκαφίδι. Ἐντὸς αὐτοῦ, τὸ ὁποῖον φυσικὰ εἶναι μικρότερον τῆς σκάφης τῆς πλύσεως, κοσκινίζει ἢ οἰκοδέσποινα, ἢ σιτίζει, ἂν πρόκειται νὰ κατασκευασθῇ ἄρτος ἐκλεκτότερος, ὡς λειτουργιές, ψωμί γιὰ γάμο, γιὰ Χριστούγεννα, Δαμπρῆ κτλ., ἀρκετὴν ποσότητα ἀλεύρου σιτίου. Σχηματίζει λάκκον ἔπειτα εἰς τὸ μέσον τῆς μάζης καὶ θέτει τεμάχιον ζύμης, τὴν ὁποίαν ἔχει φυλαγμένην ἀπὸ ἄλλοτε. Ἐξάγει κατόπιν ἐκ τοῦ πυρὸς τὸ θερμὸν ὕδωρ χύνει ἀρκετὸν ἐντὸς τοῦ λάκκου καὶ ἀνα-

μειγνύει ἄλευρον καὶ ὕδωρ. Ζυμώνει κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὴν μᾶζαν, ἡ ὁποία ζυμουμένη ἐπικολλᾶται ἐν μέρει εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τοῦ σκαφιδίου· ταύτην ἀφαιρεῖ διὰ ξύστρας σιδηρᾶς καὶ ρίπτει εἰς τὴν λοιπὴν μᾶζαν. Περὶ τὸ τέλος τοῦ ζυμώματος ἐπιπάσσονται ἄλευρα εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τῆς σκάφης διὰ νὰ μὴ ἐπικολλᾶται πλέον ἡ μᾶζα, ἡ ὁποία τώρα καθίσταται σχεδὸν σφαιρικὴ. Ἡ οἰκοδέσποινα αἶρει ταύτην καὶ τὴν ἐξαπολύει ἐντὸς ταψίου, εἰς τὸ ὁποῖον ἔχυσεν ὀλίγον ἔλαιον, μὲ τὸ ὁποῖον ἐπαλείφει τὸ ἐσωτερικόν. Τώρα πλάθει, δηλαδὴ πατεῖ διὰ τῶν παλαμῶν τὴν μᾶζαν τῆς ζύμης καὶ ἐξαπλοῦται αὕτη καὶ λαμβάνει τὸ σχῆμα τοῦ περιέχοντος ἄγγειου.

Τὸ σκαφίδι τοῦτο τοῦ ζυμώματος κατασκευάζεται ὑπὸ τῶν πελεκάνων ἐκ τεμαχίου κορμοῦ πλατάνου συνήθως διὰ ἐκβαθύνσεως καὶ εἶναι ἀπαραίτητον ἐν ἐκάστην οἰκίαν. Τὸ δάνεισμα σκαφιδίου θεωρεῖται πρεσβυτηκόν. *Οὔτε σκαφίδι δὲν ἔχουν! φανιάσου στώχεια!*

Μετὰ τὸ ζύμωμα ἡ σκάφη ἐκκεντρικῶς ἐσωτερικῶς διὰ ὕδατος ἀποξυομένων καὶ τῶν τυχόν ἐπικολλημένων στρωμάτων ζύμης καὶ τοποθετεῖται ἐπάνωθεν τοῦ πασσονίου τοῦ ἀλεύρου διὰ νὰ χρησιμεύσῃ δι' ἄλλοτε.

Ξύστρα.

Ἡ ξύστρα, περὶ τῆς ὁποίας καὶ ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος, εἶναι σιδηροῦν ὄργανον χρήσιμον διὰ τὴν ἀπόξεσιν τῆς ζύμης.



Εἰκ. 67. Ξύστρα (1:10).

Εἶναι δὲ τοῦτο μία σιδηρᾶ ράβδος, φέρουσα πεπλατυσμένον τετράγωνον ἐμπρός, ὅπερ ἔχει καὶ ποιάν τινα κόψιν. Εἶναι καὶ ἡ ξύστρα ἀπαραίτητος καὶ διὰ τοῦτο

ἐκάστη οἰκογένεια προμηθεύεται τοιαύτην ἀπὸ τοὺς φερεοίκους σιδηρουργοὺς Ἀτσιγγάνους. Μετὰ τὸ ζύμωμα ἡ ξύστρα τοποθετεῖται ἐντὸς τοῦ σκαφιδίου.

Κόσκινο.

Ἐλασμα λεπτὸν ἐκ ξύλου ὀξείας συνήθως, πλάτους ἕως 0,10 τοῦ μέτρου κάμπτεται εἰς κύλινδρον μὲ περίμετρον ἕως 0,40 μ. Αὐτὸ εἶναι ὁ κόθρος. Εἰς τὸ ἐν ἄνοιγμα τοῦ κόθρου



Εἰκ. 68. Κόσκινον (1:10).

τούτου τανύεται δέρμα λεῖον διάτρητον μὲ ὀπὰς, δι' ὧν μόνον ἄλευρον δύναται νὰ διαπεράσῃ καὶ μικροὶ κόκκοι σίτου. Οὕτω σχηματίζεται εἰς πυθμὴν, καὶ τὸ κώσκινον σκευὸς λέγεται κόσκινον. Με αὐτὸ κοσκινίζεται

τὸ ἀλεύρον πρὶν ζυμωθῆναι. Ἐπειτα αὐτὸ ἐκ δύο ἀπαρατήτων τοῦ κόθρου μὲ τὰς παλάμας τῶν δύο χειρῶν καὶ τινάσσεται ῥιζοντίως. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἕνεκα τῆς σεισεως τοῦ ἄλευρον διαπερᾷ τὰς ὀπὰς τοῦ διατρήτου πυθμένος καὶ καταπίπτει. Ἐννοεῖται ὅτι δὲν πίπτουσιν, ἀλλ' ἀπομένουσι τυχὸν ἄλλα σωματῖα ἐντὸς τοῦ ἀλεύρου εὐρισκόμενα, ὅσον τρίχες, ξυλάρια κλπ.

Ποτὲ δὲν ζυμώνεται ἀκοσκίνητο ἀλεύρι ἐκ φόβου μήπως περιέχει ἀκαθαρσίας ¹⁾.

Σίτα ἢ ξάρα.

Ἡ σίτα εἶναι καὶ αὐτὴ κόσκινον μὲ πυθμένα ὄχι ἀπὸ διάτρητον δέρμα, ἀλλὰ ἀπὸ ὑφασμα ἀγανό, ὥστε νὰ εἶναι δυνατὸν

¹⁾ Τὸ ἀνωτέρω εἰκονιζόμενον δὲν εἶναι κόσκινον, ἀλλὰ ἀρέλογος, δηλαδὴ κόσκινον μὲ πυθμένα ἐκ πλέγματος σύρματος, ὅπερ χρησιμοποιεῖται διὰ τὸν καθαρισμὸν τοῦ σίτου. Ἀλλὰ καὶ τὸ κόσκινον ἔχει τὸ αὐτὸ σχῆμα.

νά διαπερᾶ μόνον τὸ λεπτὸν ἄλευρον καὶ νὰ ἀπομένῃ τὸ πίτυρον.

Ὑπάρχουν σίτες μὲ ὕφασμα ὄχι τόσο ἀγανόν, διὰ νὰ διέρχεται μόνον τὸ λεπτὸν ἄλευρον καὶ ἀπομένῃ καὶ τὸ ὀπωσδήποτε χονδρότερον. Αὐταὶ εἶναι αἱ ψιλόσιτες. Ἐκ τούτου ἐποιήθησαν τὰ δύο ρήματα χοντροσιτίζω καὶ ψιλοσιτίζω ¹⁾.

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

Προζυμολός.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

Ἄγγειον ἀκέραιον ἢ καὶ ἄλλοις εἰς λαβὰς χρησιμοποιεῖται διὰ νὰ φυλάττεται τὸ προζυμὸν ἀπομένας ζυμώσεις. Τὸ ἀγγειον τοῦτο ὀνομάζεται προζυμολός.

Πλαστήρι.

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

¹⁾ Φράσεις: Ἐφκείασα ψωμί χοντροσιτισμένο ἢ ψιλοσιτισμένο.—Ἡ λειτουργία γίνεται μὲ τὴν ψιλόσιτα καλῆ!—Θέλει ψιλοσίτισμα τὸ ἀλεύρι γιὰ νὰ φκείασῃ καλὸ ψωμί!—Εἰς ἄλλα μέρη ἐκτὸς τῆς Αἰτωλίας ἢ σίτα λέγεται καὶ ξάρα.

ὕψηρσία, ἣν προσφέρει, εἶναι ὅτι ἐπάνω εἰς αὐτὸ πλάθονται τὰ πέτρα, τὰ φύλλα δηλαδή, δι' ὧν κατασκευάζονται οἱ πίτες ὡς ἐξῆς :



Εἰκ. 69. Πλαστήρι (1:10).

Ζυμοῦται ἐν πρώτοις μίᾳ μᾶζᾳ σιτί-
νου ἀλεύρου ψιλοσιμισμένου· ἀποκόπτεται
ἐκ ταύτης τεμάχιον ἴσον πρὸς ὅσον δύνα-
ται νὰ περιλάβῃ ἡ φούχτα· τίθεται ἔπειτα
ἐπάνω εἰς τὸ πλαστήρι, ἀφοῦ ἐπιπασθῇ
τοῦτο μὲ ἄλευρον. Διὰ τοῦ πλάστου μετὰ
τοῦτο ἐξαπλοῦται, πλάθειται, ὃ ἐκ ζύμης
οὔτε βῶλος, ὥστε γίνεται φύλλον κυκλικὸν
διαστάσεων ταύτου. Αὐτὸ εἶναι τὸ πέτρον.

Πλάστης

Ο ἀλάστης εἶναι ἀκίδος ἐπιπέδου κακινουμένη μηχανή (0,75 μέτρον καὶ πάχους 0,01). Κατασκευάζεται συνήθως ἐκ ξύλου κρανέας διὰ τὸ στερεὸν τοῦ ξύλου, ὡστόσο ὃ ἐξ ἄλλων ξύλων. Ὅπου ὑπάρχει πλαστήρι, ἀπαραίτητος εἶναι καὶ ὁ πλάστης διὰ τὴν κατασκευὴν τῶν πέτρων, ὡς ἀνωτέρω ἐλέχθη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ'

ΣΑΚΚΟΙ

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

Τὸ σακκί.

Τὸ σακκί εἶναι σάκκος συνήθως ἐκ τριχῶν προβάτου κατεσκευασμένος. Ὑφαίνεται δηλαδή ἐν πρώτοις ὑφασμα τοιοῦτον

καὶ ἔπειτα ράπτεται διὰ σταυροβελονιάς μὲ κλωστήν μαλλίνην παχεῖαν ὀπωσοῦν. Κατὰ τὸ ἄκρον τοῦ στομίου ἀναρτᾶται σχοινίον πλεκτόν, χρήσιμον διὰ νὰ περισφίγγεται (δένεται) τὸ στόμιον τοῦ σακκίου. Τοῦτο λέγεται σακκόσκοινο. Κατὰ τὰς ραφὰς δὲ ὁ σάκκος φέρει θηλειάς, ἵνα ἐκεῖθεν ἐξαρτᾶται οὗτος διὰ τῶν γάντζων τοῦ στατεριοῦ καὶ ζυγίζεται. Ὁ σάκκος πάντως πρέπει νὰ χωρῇ 40 τουλάχιστον ὀκάδας σιτηρῶν.

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

Σάκκοι ἀγοράζονται καὶ ποιοῦσι ἐξ ὑφάσματος ἐκ μαλλίων ἀγῶν, κατασκευαζόμενοι ἀπὸ ἐθνικῶν τεχνιτῶν. Τὰ ταῦτα σακκιά λέγονται τραναρῆκε.

Σάκκος χρησιμεύων ὡς τῆς μεταφορᾶν τοῦ ἀλεύρου ἐκ τοῦ μύλου λέγεται σακκάλευρο ¹⁾ Σάκκος ὑπερμέτρων διαστάσεων, χρήσιμος διὰ τὴν μεταφορᾶν ἀχύρων, κριθαρίστρας, ρυβίστρας κτλ. δηλαδὴ ἐλαφρῶν μὲν, ἀλλὰ ὀγκωδῶν πραγμάτων, λέγεται σάκκα. Πρὸς μεταφορᾶν ἀχύρων κατασκευάζονται σάκκοι δικτυωτοὶ σφαιρικοῦ σχήματος. Οἱ τοιοῦτου εἶδους σάκκοι ὀνομάζονται βριζόμα.

Μισσοσάκκι ἢ τσαντήλα.

Μικρὸς σάκκος κατασκευαζόμενος ἐξ ὑφάσματος μαλλίνου μὲν, ἀγανοῦ δ' ὀπωσοῦν, λέγεται μισσοσάκκι ἢ τσαντήλα. Δὲν δύ-

¹⁾ Φράσις: Οὔτε πρέζα δὲν ἔχει τὸ σακκάλευρο, θὰ πᾶμε νὰ ἀλέσωμε!

ναται νὰ περιλάβῃ πλέον τῶν τριάκοντα ὀκτάδων καὶ χρησιμεύει εἰς μεταφορὰν μικροῦ ἀλέσματος, ἰδίως ἐπὶ τοῦ ὤμου γυναικὸς μεταφερομένου. Τὸ τοιοῦτον ἄλεσμα προδίδει ἀνεπάρκειαν ἄρτου εἰς μίαν οἰκίαν.

Σακκούλι

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

Ἐντὸς τῶν σακκουλιῶν μετὰ τὰς ἄλλας καὶ λοιπὰ τροφίμα ὁ γεωργὸς καὶ πρὶν τὴν Αἰτωλίαν οὗτος σύρει εἰς τὴν ἑμὴν σχέσιν πάντοτε, μάλιστα ὁ παλαιὸν τὸ σακκούλι του. Ἐντὸς αὐτῶν γίνεται καὶ ἡ συγκομιτὴ τῆς αἰτίας, ἄλλων ὀπωρῶν, καλαμποκίου κλπ.

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

Τὸ δισάκκι.

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

κτόν. Διὰ τοῦ σχοινίου τούτου περισφίγγονται τὰ στόμια καὶ κλείεται τὸ δισάκκι.

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

Τὰ πλεονεκτήματα τοῦ δισακκίου εἶναι ἐκεῖνα, τὰ ὅποια ἔχουσι καταστήσει πλεονέκτησιν τὴν χρῆσίν του παρ' ἅπασιν σχεδὸν τοῖς Αἰθιωλοῖς, καὶ τὰ εἶναι καὶ τὸ ἀπικρατέτητον μετὰ τῶν ἄλλων παρικίων μὲς γυναικὸς ὑπανδρευομένης.

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η'

ΟΡΓΑΝΑ ΦΩΤΙΣΜΟΥ

Εἰς τὰ ὀρεινὰ μέρη ὡς ὄργανα φωτισμοῦ εἰς παλαιότερους χρόνους ἦσαν τὰ ἐκ κέδρου ξηρὰ ξύλα. Δαδὶ ἐν Αἰτωλίᾳ δὲν ὑπάρχει, διότι δὲν φύονται πευκαὶ ὀρειναί, ἐξ ὧν προέρχεται τοῦτο. Ἰδίως δταν ἐπρόκειτο νὰ νυχτερέψουν διὰ νὰ ξεφλου-

δίσουν καλαμπόκι ἢ νά γνέσουν αἱ γυναῖκες, μετέφερον ἐκ τοῦ δάσους ξηρά ξύλα ἀρκεύθου· δι' αὐτῶν ἠνάπτετο τὸ πῦρ καὶ ἐτροφοδοτεῖτο διαρκῶς διὰ νά παρέχῃ ζωηρὸν φῶς. Δαυλὸς ἀνημμένος ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ ὡς φανός, ὅταν ἐπρόκειτο νά ἐξέλθῃ τις τῆς οἰκίας ἐν τῷ σκότει.

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

Ὁ λύχνος.

Ὁ λύχνος τῶν Αἰτωλῶν, χάλκινος ἔργον ἐκ λευκοσιδήρου, ὑπὸ τῶν φανοποιῶν κατασκευαζόμενος, ἐκτελεῖ τὸ σχῆμα τῶν ἀιτωλικῶν λαμπρῶν λύχνων. Εἰς τὸ ἐν σκάφῳ φέρι οὖραν καίτοι

πρὸς τὸ σκάφος τοῦ λύχνου, εἰς τὸ ἄνω ἄκρον τῆς κεφαλῆς ὑπάρχει ὀπή, εἰς ἣν ἀναρτᾶται πασσαλίσκος αἰχμηρός. Οὗτος χρησιμεύει διὰ νά ἐμπηγνύεται εἰς τὸν τοῖχον καὶ ἀναρτᾶται ὁ λύχνος. Κατὰ τὸ μέρος τῆς αἰχμῆς ὅμως ἢ οὐρὰ αὐτῆ φέρι καὶ γάντζον, δι' οὗ ἀναρτᾶται ὁ λύχνος ἀπὸ τὸν λυχνοσιάτην. Κατὰ τὸ ὄξυ ἄκρον ὁ λύχνος φέρι ὀπήν, ἐξ ἧς ἐξέρχεται ἡ θρυαλλίς (τὸ φυτίλι). Τὸ φυτίλι τοῦτο κατασκευάζεται ἀπὸ



Εἰκ. 70. Ὁ λύχνος (1:10).

βάμβακα. Ἐντὸς τοῦ σκάφους δὲ τοῦ λύχνου τίθεται τὸ χοιρεῖον λίπος. Ἀνάπτεται ἡ θρυαλλίς κατόπιν καὶ γίνεται ὁ φωτισμός. Εἰς τὰ ἐλαιοφόρα μέρη τῆς Αἰτωλίας γίνεται καὶ χρῆσις ἐλαίου ἀντὶ λίπους χοιρείου.

Λυχνοστάτης.

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

Ὁ λυχνοστάτης ἀποτελεῖται ἐκ μικρᾶς τετραγώνου σανίδος, χρησιμεύουσης ὡς βάσεως, ἧς ἡ πλευρὰ ἔχει μῆκος 0,25, ἐπὶ τῆς ὁποίας καρφώνεται καθέτως ἄλλη σανὶς ἐπιμήκης, μήκους 0,60 καὶ πλάτους 0,10, ἀπολύγουσα κατὰ τὴν κορυφὴν εἰς γωνίαν ὀξεῖαν. Ἐπὶ τῆς σανίδος κατὰ τὴν κορυφὴν εἰς σειρὰν κατακόρυφον εἰσὶν ἀνοίγματα χρησιμεύοντα διὰ νὰ στερεωθῶσι ἀποκρίματα πάλισκος τοῦ λύχνου.



Λυχνοστάτης (1:10)

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

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

Τὸ καντηλέρι.

Κλειστός λύχνος κωνοειδοῦς σχήματος, κατεσκευασμένος ἐκ λευκοσιδήρου ἀπὸ τοὺς φανοποιούς καὶ ἀναρτώμενος ἀπὸ οὐρᾶς, φερούσης ὀπὴν διὰ τὴν ἀνάρτησιν, ἢ στηριζόμενος ἐπὶ βάσεως ὑψηλῆς ἐν εἴδει λάμπας εἶναι τὸ *καντηλέρι*. Ἡ βάση τοῦ ἱστα-

μένου καντηλεριού, κωνοειδής και αὔτη κατασκευαζομένη, πληροῦται διὰ σφαιριδίων ἐκ μολύβδου, ἵνα ἔχη βάρος και ἴσταται ἀσφαλῶς τὸ φῶς. Τὰ τοιούτου εἶδους καντηλέρια ἔχουσι φυτίλι ἐκ βάμβακος, ἐξερχόμενον ἀπὸ λεπτόν ἐκ λευκοσιδήρου ράμφος. Ἐπειδὴ ἡ φλόξ ἀποχωρίζεται τοῦ ὑγροῦ, εἶναι ἀδύνατον νὰ ἀνάψη τοῦτο.

Ἡ χρῆσις τῶν καντηλεριῶν εἶναι πάγκοινος σήμερον, περιωρίσθη δὲ κάπως κατὰ τὴν περίοδον τοῦ ἀποκλεισμοῦ, ὅτε διὰ τὴν ἔλλειψιν τοῦ πετρελαίου ὡς μέσον φωτιστικὸν ἐγίνετο.

Ἡ χρῆσις τῶν καντηλεριῶν εἶναι πάγκοινος σήμερον, περιωρίσθη δὲ κάπως κατὰ τὴν περίοδον τοῦ ἀποκλεισμοῦ, ὅτε διὰ τὴν ἔλλειψιν τοῦ πετρελαίου ὡς μέσον φωτιστικὸν ἐγίνετο. σιμοποιήθη και ἀλιν τὸ ἔλαιον και τὸ κηρίον λίπος και ἦλθεν εἰς τὴν ἐπιφάνειαν και αὔθις ὁ πρὸς τὸν ἀποκλεισθὲν λύχνος.



Εἰκ. 72. Καντηλέρια.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Λάμπαι

ΑΘΗΝΩΝ

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

Ρητσινοκέρια

Οἱ ποιμένες ἐν τῇ ἐξοχῇ, ὅπου διατρίβουσι, και εἰς τὰς ποιμνικάς των καλύβας ὡς φωτιστικὸν μέσον χρησιμοποιοῦσι πολλάκις τὰ ρητσινοκέρια. Συλλέγουσι ρητίνην ἐλάτης και ἐκ ταύτης μὲ φυτίλι βαμβακερὸν κατασκευάζουσι τὰ τοιούτου εἶδους κηρία.

Ἐπίσης χρησιμοποιοῦσι και θειαφοκέρια ἢ φονκέρια, δηλαδὴ φυτίλια, τὰ ὅποια ἐμβαπτίζουσιν ἐντὸς ὑγροῦ θείου, τὸ ὅποιον τήχουσιν ἐντὸς μικροῦ ἀγγείου ἢ ἐντὸς κοχλιαρίου σιδήρου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ'

ΑΓΓΕΙΑ ΠΟΙΜΕΝΙΚΑ.

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

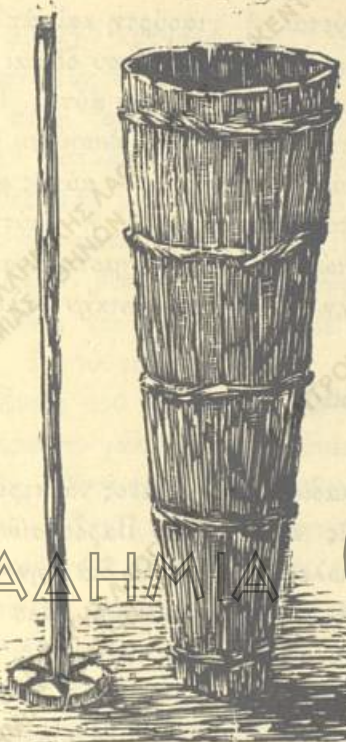
Πολύχρηστον δοχεῖον παρὰ τοῖς ποιμέσι τῆς Αἰτωλίας εἶναι ὁ τάλαρος, περὶ οὗ ἐγένετο ἤδη λόγος.

Καράμπα ἢ βούρτσα.

Κάδος στενὸς κατὰ τὸν πλάτος καὶ ἀνοιχτότερος κατὰ τὸ στόμιον, ὕψους 1,50 μέτρον, ἐπιπέδου συνήρητος μέρους διὰ ξύλινων στεφανῶν, λέγεται καράμπα παρὰ τοῖς ὄρειοις Αἰτωλοῖς καὶ βούρτσα παρὰ τοῖς πεδίοις· εἶναι δὲ ἀπαραίτητον τὸ δοχεῖον τοῦτο διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ βουτύρου.

Τοποθετεῖται ὄρθιον εἰς τὸ ἄκρον τῆς ποιμενικῆς καλύβης· ἐπὶ δύο, τρεῖς ἢ τέσσαρας ἡμέρας χύνεται ἐντὸς τὸ γάλα, ὅσον ἀμέλγεται ἐκ τοῦ ποιμνίου. Ἐντὸς τοῦ δοχείου τοῦτου τὸ γάλα ζυμοῦται, ξυνίζει, γίνεται χοντρογάλο. Διὰ τὴν γίνῃ βούτυρον, ἀνάγκη τὴν δαρθῆ ἀρκοῦντως ἐντὸς τῆς καράμπας. Δέρνεται δὲ διὰ τινος μακροῦ κυλινδρικοῦ ξύλου ὑψηλοτέρου τοῦ δοχείου, ὅπερ εἰς τὸ κάτω ἄκρον καταλήγει εἰς ξύλινον ἐπίσης δίσκον μετ' ἀκτινοειδῶς διατεταγμένων ἐγκοπῶν. Ὁ ποιμὴν συλλαμβάνει τὸ ὄργανον τοῦτο διὰ τῶν δύο χειρῶν του ἀπὸ τὸ ἄνω μέρος καὶ τὸ κτυπᾷ πρὸς τὰ κάτω ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ ἐντὸς τῆς βούρτσας γάλακτος. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὸ γάλα δέρνεται ἐπὶ πολλὴν ὥραν. Τὸ ὄργανον τοῦτο λέγεται βουρτσιόξυλο ἢ

καραμπόξυλο. Μετ' ἄρκετὴν ὥραν τὸ βούτυρον ἐπιπολάζει εἰς



*Υψος 1,80

*Υψος 1,50 γ

Εἰκ. 73. Καράμπα ἢ βούρτσα.

τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ γάλακτος· τότε ὁ ποιμὴν διὰ τῶν δύο παλαμῶν του τὸ συλλέγει εἰς βώλους καὶ τὸ τοποθετεῖ εἰς κακάβι ἢ καδίσκον.

Τὸ ἀπομένον γάλα εἶναι τὸ ξηνόγαλο καὶ ἐκ τούτου κατασκευάζεται ἡ βουσίνα καλουμένη παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς, ἢ πρέντζα παρὰ τοῖς πεδινοῖς, ἢ τενομάτια καὶ ξύνα ὀνομαζομένη, ἢ ἡλαδὴ ἀλευροειδῆ ἀποθετυρωμένον, τὸ ὁποῖον ἐπιούρου μεγάλην χροίαν ποιοῦνται ἐν Αἰτωλίᾳ καὶ χλωροῦ, ἀλλὰ καὶ ἀλατισμένου. Τὴν πρέντζαν τρώγουν ἐν Αἰτωλίᾳ καὶ ἀνάμεικτον μετὰ τυροῦ.

Τὸ καρδάρι ἢ βεδούρα.

Καδίσκος δυνάμενος νὰ περιλάβῃ βάρους ὅσας ἢ δύο τὸ πολὺ ὀκάδων ὀνομάζεται καρδάρι ἢ βεδούρα, καὶ εἶναι δοχεῖον πολὺ-χρηστον παρὰ τοῖς ποιμέσι. Κατασκευάζεται ὑπὸ τῶν εἰδικῶν τεχνιτῶν, οὔτινες, ὡς καὶ ἄλλοτε ἐλέχθη, ὀνομάζονται καδάδες. Κατασκευάζεται δὲ μὲ μικρὰς δοῦγες ἐκ ξύλου ἄρκεύ-

θου και συναρμολογείται δια στεφανῶν ξυλίνων ἢ και σιδηρῶν.



Εἰκ. 74. Καρδάρι.

Ἐντὸς τοῦ καρδαρίου ἢ βεδούρας πηγνύεται ἢ γιαούρτη και ἀπ' ἐκεῖ τρώγεται. Ἐνεκα τούτου δὲ και χρησιμοποιεῖται ὡς μέτρον αὐτῆς. Οὕτω λέγεται· μὰ βεδούρα διαούρητη ἢ ἓνα καρδάρι διαούρητη. Δι' αὐτῆς μεταφέρεται ἐπίσης γάλα ἢ βούτυρον, σπανιώτερον δὲ χρησιμοποιεῖται και διὰ μεταφορὰν ὕδατος ἀπὸ πηγῆν εἰς τὴν ποιμενικὴν καλύβην.

Καρδάρα.

Μεγαλύτερος τῆς βεδούρας πλάτος, δυνάμενος νὰ περιλάβῃ και δέκα ὀκάδας γάλα, και τοῖς ποιμέσι τῶν Βαρδουσιῶν λέγεται καρδάρια. Μὲ καρδάρια πωλεῖται τὸ γάλα διὰ τὴν τριτοκομίαν. Οὕτω λέγεται· ἀγνάσσα ἴσως καρδάρες γάλα πρὸς τόσο τὴν καρδάρια. Ἡ καρδάρια διαφέρει τῆς βεδούρας, διότι στερεῖται και ἀρβάλης.

Και ἡ καρδάρια εἶναι ἀπαραίτητον δοχεῖον εἰς τοὺς ποιμένας, οἵτινες τὸ μεταφέρουσι και εἰς τὰ πεδινά, ὅπου ὀδηγοῦσι τὰ ποιμνιά των πρὸς παραχείμασιν. Τώρα τελευταῖον ἀντὶ ξυλίνων καρδαρῶν, αἵτινες εἶναι βαρεῖαι, μεταχειρίζονται ἐκ λευκοσιδήρου τοιαύτας.

Διαουρτολός.

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

Λεβέτι.

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



Εἰκ. 75. Λεβέτι. (1:20)

Ἐντὸς τοῦ λεβητιοῦ οἱ ποιμένες βράζουν τὸ γάλα, θέτουσιν ἔπειτα τὴν ἰστίαν καὶ πηγνύουσι τὸν τυρόν. Εἶναι τὸ μᾶλλον ἀπαραίτητον ὄργανον διὰ τὴν πῆξιν τοῦ τυροῦ. Ἀντὶ πυροστιᾶς κατὰ τὴν βρασίνην τοῦ γάλακτος χρησιμοποιοῦσιν οἱ ποιμένες τρεῖς ὑψηλοῦς κλίμαξ, πρὸς ὁποῖον θέτουσιν εἰς τὰ τρία ἄκρα τῆς πυλῆς καὶ ἐπ' αὐτῶν τοποθετοῦσι τὸ λεβέτι.

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

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

Ματαράς.

Ματαράς εἶναι ἀσκὸς ἐκ δέρματος αἰγός, εἰδικῶς κατεργα-

ζόμενος, μὲ στόμιον στενόν, εἰς ὃ τοποθετεῖται καὶ ξύλινον ἢ μεταλλινόν ἐπιστόμιον, φρασσόμενον διὰ πάματος ξυλίνου. Ὁ τοιοῦτος ἀσκὸς σύρεται διὰ σχοινοῦ λινοῦ, ἐξαρτωμένου ἀπὸ τὰ δύο ἄκρα αὐτοῦ ἐν εἴδει σακκουλοσκοίνου· φέρεται δὲ ἐπὶ τοῦ ὤμου ὑπὸ τοῦ ποιμένου, ὅταν οὗτος πρόκειται νὰ ὀδηγήσῃ τὰ ποίμνιά του εἰς μέρη, μὴ ἔχοντα πηγαῖα ὕδατα. Ὁ ματαρᾶς κρέμαται σχεδὸν πάντοτε καὶ ἀπὸ τὸν μεσαῖον στύλον τῆς ποιμενικῆς καλύβης.¹

Ἡ τσαντήλα.

Τετράγωνον λευκόν, ἀγανόν, μάλλινον ὕφασμα, φέρον κατὰ τὰ τέσσαρα αὐτοῦ ἄκρα ἄνω καὶ ἑξέγεται τσαντήλα καὶ εἶναι ἀπαραίτητος εἰς τὸν ποιμῆνα. Ἐπὶ τῆς τσαντήλας τίθεται ὁ χλωρὸς τυρὸς, ὅταν συλλέξηται ἐπὶ τὸν ἀσκόντα· περισφιγγεται κατόπι καὶ κρεμίζεται ἀπ' ὀφθαλμοῦ τοῦ στραγγιστοῦ τσαντήλας ὅταν νὰ περιλάβῃ 4—5 ὀγκοὺς χλωροῦ τυροῦ, χρησιμεύει δὲ καὶ ὡς μέτρον αὐτοῦ. Οὕτως λέγεται: *πῆρα μὰ τσαντήλα τυρί.*

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

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

¹) Ὁ ματαρᾶς δὲν εἶναι καὶ τῶσον ἐν χρήσει παρὰ τοῖς Αἰτωλοῖς ποιμέσι.

ΜΕΡΟΣ Γ'

ΑΙ ΤΡΟΦΑΙ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

ΤΟ ΨΩΜΙ.

Τὸ ψωμί ἐν Αἰτωλίᾳ ζυμοῦται κατὰ δύο τρόπους, ἀνεβατὸ ἢ λειψό. Ἀνεβατὸ ψωμί ὀνομάζεται, ὅταν περιέχη ἐντὸς ζύμην, λειψὸ δὲ τὸ ἄζυμον. Τὸ ἀνεβατὸ ἀρτοποιεῖται μετὰ τὸ ζύμμα εἰς θερμὸν μέρος, ὅπως γίνῃ, ὄχι ἀποξηραίνουσα, καὶ μετὰ τοῦτο ψήνεται. Τὸ λειψὸ πλάθεται σφαιρικῶς ἢ εἰς τὸ πλαστήρι ἐν σχήματι κύκλου, κεντᾶται μὲ τὰς ἀξίνας αἵμας τοῦ περονίου καὶ ἀμέσως ρίχνεται, δηλαδὴ τίθεται ἐστίαν, καλύπτεται μὲ τὴν γάστραν καὶ ψήνεται· αὐτὸ λέγεται *μουγγάτσια*.

Ψωμί κατασκευάζεται καὶ ἀπὸ ἄλευρον ἀραβοσίτου· μάλιστα τὸ ψωμί τοῦτο προτιμᾶται παρ' Αἰτωλοῖς καὶ ἰδίως παρὰ τῶ γεωργικῶ καὶ ποιμενικῶ πληθυσμῶ ὡς οικονομικώτερον καὶ θρεπτικώτερον. Τὸ *καθάριο*, ὅπως λέγεται τὸ σίτινον, θεωρεῖται ὡς ψωμί πολυτελείας, χρήσιμον δι' ἀνθρώπους μὴ ἐργαζομένους.

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

Υπάρχει ὁμοίως καὶ ἄλλος τρόπος ζυμώσεως, ὁμοίος ἀκριβῶς πρὸς τὸν τρόπον τῆς ζυμώσεως τοῦ ἐξ ἀλεύρου σίτου μετὰ ζύ-

μης, ὅποτε τὸ ψωμί λέγεται *ἀνεβατὸ ἀραποσιτίσιο*. Τότε ἡ ζύμη τίθεται εἰς ταψίον καὶ ἐκεῖ ψήνεται.

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

Ἄρτος συνηθίζεται καὶ μεμπρῶς ἐκ σιτίου καὶ ἀραβοσιτίου ἀλεύρου, ἀλλὰ πάντως ἀνεβατὸς καὶ ὀνομάζεται *ἀνακατωτὸ ψωμί*.

Ἄπὸ ἀραποσιτίσιου ἀπὸ ἀραποσιτίσιου κατασκευάζεται καὶ ἡ *μουκουβάρα*, ἔθεν πιθανῶς καὶ τὸ *Μπουκουβάλας*, γυλὸς πηκτός μὲ ἔλαιον.

Διπυρίτης ἄρτος δὲν χρησιμοποιεῖται ἐν Αἰτωλίᾳ. Ὁ ἄρτος ὁμως, ἅμα δὲν εἶναι νωπός, ψήνεται καὶ πυρώνεται εἰς τὸ πῦρ. Τοιοῦτος ἄρτος λέγεται *πυρωμένο ψωμί* ἢ *πυρωμάδα*.

Ὀλόκληρος ὁ ἄρτος λέγεται *μὰ πίττα ψωμί*, ἓνα *πλασιάρι ψωμί*, ἓνα *ταψὶ ψωμί*, *μὰ κουλούρα ψωμί*. Εἰς πραγματικὰς κουλούρας ζυμοῦται τὸ ψωμί, ὅταν γίνεται γάμος. Τεμάχιον δ' αὐτοῦ λέγεται *φλέγγα*, ὅθεν καὶ ἐπώνυμον *Φλέγγας*. Ὁ ξηρὸς φλοιὸς τοῦ ψωμιοῦ ὀνομάζεται *κόρα*, τὸ δὲ μαλακὸν ἐσωτερικὸν μέρος *μισιὰ* καὶ ἡ πρὸς τὸν γυρον τοῦ ταψιοῦ ξηρὰ *κόρα ἄκρι*. Ἀναλόγως δὲ τῆς ἐψήσεως λέγεται τὸ ψωμί *γαστριόσιο* μὲν ὅταν ψήνεται διὰ γάστρας, *φουρνόσιο* δὲ ὅταν ψήνεται εἰς τὸν φούρνον.

Τὰ ψωμιά λαμβάνουσι καὶ ὀνόματα ἰδιαίτερα, ὅσάκις παρασκευάζονται ἰδιαιτέρως δι' ἐπισήμους οἰκογενειακὰς ἐορτὰς ἢ σπουδαίας χριστιανικὰς τοιαύτας. Οὕτω π. χ. λέγεται *χριστόψωμο* τὸ ψωμί τὸ κεντητὸν ποῦ ἔχει ἐπάνω ἀρνάκια, κατσίκακια, λαμπρό-

ψωμο ὁ ἄρτος τοῦ Πάσχα, βασιλόψωμο ἢ βασιλοκουλούρα ὁ ἄρτος τοῦ νέου ἔτους, ὕψωμα τὸ φέρον ἔκτυπα ἀγίου ἄρτου, διὰ νὰ σηκώνεται ὕψωμα κατὰ τὰς ὀνομαστικὰς ἐορτὰς καὶ τῶν Χριστουγέννων, ψωμί γιὰ γάμο τὸ κεντηστὸν φιλοσιτισμένον ψωμί τοῦ γάμου, ψωμί γιὰ λεχώνα ἐπίσης κεντηστὸν καὶ φιλοσιτισμένον, λειτουργιά ἢ πρόσφορο ὁ μικρὸς ἄρτος ὁ προσφερόμενος εἰς τὴν ἐκκλησίαν, τὸ κέντρον τοῦ ὁποίου ἐξάγει ὁ ἱερεὺς καὶ τελεῖ τὴν θείαν ἱεουργίαν, λειτουργόπουλο ὁ μικρότερος πολὺ τῆς λειτουργιάς ἄρτος μὲ τύπον τοῦ

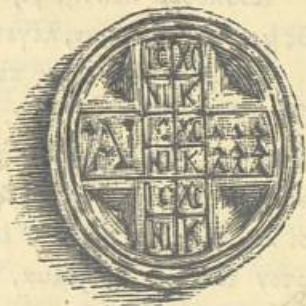


Fig. 76. Βουλόγυρος.

στενοῦ βουλόγυρου προσφερόμενο εἰς θείαν λειτουργίαν. Εἶναι δὲ βουλόγυρος μία ξυλίνη σφραγίς, τὴν ὁποίαν ἀπαικτεύζουσιν ἐπὶ τῆς ἐκκλησίας, παλαιστὴ δὲ σταυρῶν. Ἐπὶ τοῦ ὁποίου τὸ μέσον θεωρεῖται ὁ κυρίως ἄρτος, ὃν ὁ ἱερεὺς προσφέρει εἰς τὸ δισκάριον ὡς συμβολίζοντα τὸν Ἰησοῦν Χριστὸν ὅστις ἔχει κοῖλα IC. XC. ΝΙΚΑ.

Τὸ πρὸς τὰ δεξιὰ (ἀριστερά, ἅμα ἐκτυπωθῆ ἐπὶ τοῦ ἄρτου) ἔχει ἔγκοilon Α ἔνθεν καὶ ἔνθεν τοῦ ὁποίου λόγχην καὶ κάλαμον. Τὸ πρὸς ἀριστερά (δεξιὰ ἐκτυπούμενον) ἔχει ἔγκοila θ τριγωνικὰ πρίσματα παριστῶντα τὰ ἑννέα τάγματα τῶν ἀγγέλων. Τὰ ἄλλα δύο τεμάχια πρὸς τὰ ἄνω καὶ κάτω εἶναι οὕτως εἰπεῖν ἐπικουρικά τοῦ μέσου ἄρτου καὶ ἔχουσιν ἔγκοila τὰ IC XC NK. καὶ εἶναι τὰ ἀναπληρωματικά τοῦ μέσου, ἐὰν τὸ μέσον δι' οἰονδήποτε λόγον καταστῆ ἄχρηστον.

Διὰ νὰ ζυμωθοῦν αἱ λειτουργιά, πρέπει ἡ οἰκοδέσποινα νὰ εἶναι πολὺ καθαρὰ, ἀπέχουσα ἀνδρὸς καὶ παντός ἐν γένει ἀμαρτήματος. Ἀπαιτεῖται δὲ καὶ ἰδιάζουσα προσοχὴ εἰς τὸ ψήσιμον τῶν λειτουργιῶν, διὰ νὰ μὴ καοῦν ἢ μείνουν ἄψητοι. Εἰς τὸ αὐτὸ ταψὶ ἐντίθενται πρὸς ὀπτησιν τρεῖς ἕως τέσσαρες λειτουργιῆς καὶ ἐν

τῶ μεταξὺ αὐτῶν τὰ λειτουργόπουλα, ἐσφραγισμένα διὰ τοῦ δευτέρου τύπου τοῦ βουλόγυρου, τοῦ κατὰ πολὺ μικροτέρου, ἐν ᾧ εἶναι ἐντυπωμένα τὰ ΙΣ ΧΣ ΝΙΚΑ.

Κουλούρα λεπτή, ψηνομένη ἐντὸς φούρνου καὶ τρωγομένη εὐθὺς μετὰ τὴν ὄπτησιν, λέγεται φλαούνα, ἢ ἀλλοῦ λεγομένη λαγάνα.

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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

Τραχανᾶς.

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

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

Τραχανᾶς παρασκευάζεται καὶ κατ' ἄλλον τρόπον. Ποσότης σίτου τρίβεται ἢ εἰς τὸν μύλον ἢ εἰς χαβάνιον μέγα καὶ ἀποκαθίσταται εἰς ἄλευρον χονδρόκοκκον. Ἐντὸς λέβητος βράζεται γάλα ἀρτίως ἀμελχθέν. Ἐντὸς τοῦ βράζοντος τούτου γάλακτος ρίπτεται τὸ χονδρόκοκκον οὗτο ἄλευρον καὶ ἀναταράσσεται διαρκῶς τὸ παρασκευάσασθαι. Ἡ κράση καὶ ἐξάτμισις ἀφ' ἐνὸς τοῦ γάλακτος καὶ ἡ ἐξάτμισις ἐπίχυσις τοῦ ἀλεύρου ἐπιφέρει θύλακτίν εἰς ζύμη ὅμοια πρὸς τὴν τοῦ ζυμομένου ἄρτου. Ἀμέσως καταδιψάζεται ἡ χύτρα καὶ ἀποχωρίζεται ἡ ζύμη εἰς τεμάχια ἡ ἕνα ἐπὶ σινδόνης ἀπλουμένη εἰς ὑπόσκιον μέρος. Ἀποῦ τὰ τεμάχια ταῦτα ἀποξηρανθῶσι κάπως ἀποτρίβονταὶ διὰ τῶν χειρῶν καὶ διαπερῶνται διὰ τῶν ὀπῶν κοσκίνου. Ὁ οὕτω παρασκευαζόμενος τραχανᾶς εἶναι τὸ μολογοῦρι, ἀλλ' ἐν Αἰτωλίᾳ λέγεται τριφτὸς τραχανᾶς.

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

Φύλλα ἢ πέτρα

Ταῦτα κατασκευάζονται ζυμούμενα μὲ κρόκους αὐγῶν. Ἡ οὕτω παρασκευαζομένη ζύμη ἀποχωρίζεται εἰς τεμάχια ἀπλούμενα εἰς πέτρα. Τὰ πέτρα αὐτὰ ἀπλοῦνται καὶ ἀποξηραίνονται.

Μετά την ἀποξήρανσιν κατατεμαχίζονται διὰ μαχαιρίου καὶ ἐξασφαλίζονται εἰς σακκούλαν. Αὐτὰ εἶναι τὰ ἄλλου λεγόμενα χυλόπιτες, καὶ χρησιμοποιοῦνται ἀντὶ δρύζης. Βράζονται καὶ μόνον τῶν τὰ φύλλα μὲ βούτυρον καὶ τρίματα τυροῦ.

Τριφτάδες ἢ μπιρμπιλόνια.

Ἐντὸς ἀλεύρου σιτίνου ἐπιχέεται ὀλίγον ὕδωρ καὶ ἀναταράσσεται διὰ τῆς χειρὸς τὸ μείγμα. Οὕτω σχηματίζονται τεμάχια ζύμης καὶ ἄλευρον ἀμιγές. Τὸ παρασκευάσμα τοῦτο ρίπτεται ἐντὸς ὕδατος βρασθέντος εἰς χύτραν ἐπὶ τοῦ πυρός, καθ' ὃν τρόπον ρίπτεται καὶ ὁ τραχανάς. Ἐννοεῖται ὅτι διὰ κοχλιαρίου διαρκῶς ἀναταράσσεται τὸ μίγμα ὑδωρ, ἐπιχέεται δὲ καὶ ἔλαιον καὶ ρίπτεται καὶ ἀναταράσσεται εἰς ἕλαιον. Ἀφοῦ διὰ τοῦ βραχυῦ παρασκευασθῆ οὗτος χυλὸς, καταβιβάζεται ἡ χύτρα καὶ κενεῖται εἰς τὰ πινάκια. Ὁ χυλὸς αὗτος εἰς τὰ σρετὰ ὀνομάζεται τριφτάδες, εἰς τὰ πινάκια δὲ λέγεται μπιρμπιλόνια. Εἶναι φαγητὸν σαρακοστιανὸν καὶ παρασκευάζεται ἰδίως κατὰ τὰ χειμερινὰ ψύχη.

Κουρκούτη.

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

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ΄

ΠΙΤΤΕΣ

Ἡ πίττα θεωρεῖται παρ' Αἰτωλοῖς τὸ εὐκολώτερον, ὀλιγοδαπανώτερον καὶ νοστιμώτερον φαγητὸν. Ἐν πάσῃ περιπτώσει ἀπορίας προσφαγίου «*θὰ φκειάσω καὶ τὴν τρούλα!*» λέγει ἡ οἰκοδέσποινα, καὶ ἐν ἀκαρεῖ παρασκευάζεται πρὸς ὄπτησιν.

Πίττες εἶναι πολλὰ καὶ διαφέρουσιν ὡς ἑξῆς ἰσομορφία καὶ κατὰ διαφόρους περιστάσεις.

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

Κολοκυθόπιττα πλουσία εις ὕλικά θεωρεῖται, ὅπως καὶ ἡ τυρόπιττα, πίττα πολυτελείας. Παρασκευάζεται μὲ τὰ ξύσμαια τοῦ κολοκυθιοῦ, ὅπως τὰ ἀποκόπτει ἡ οὐρά τῆς ξύστρας ¹⁾, ἀναμειγμένα μὲ κρόκους ᾠῶν, βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ. Τὸ τοιοῦτον ὕλικόν παρεντίθεται μεταξύ τῶν πέτρων καὶ οὕτω καταρτίζεται ἡ κολοκυθόπιττα καὶ ψήνεται ὡς καὶ ἡ τυρόπιττα. Κατὰ τὸ θέρος ἡ κολοκυθόπιττα, ὅτε οἱ κῆποι γέμουσι κολοκυθίων, εἶναι συνηθέστατον καὶ προχειρότατον φαγητόν ²⁾.

Δαχανόπιττα καὶ εἰδικώτερον **σπανακόπιττα**, **πρασόπιττα** ³⁾, **λαπατόπιττα**, εἶναι ἡ πίττα, ἣτις παρασκευάζεται μὲ κεκομμένα εις λεπτὰ τεμάχια λάχανα, ἀναμειγμένα μὲ βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ, ὅτε λέγεται **ἀστυμένη**, ἢ ἀναμειγμένα μὲ ἔλαιον μόνον, ὅτε λέγεται **ἀστυμένη** ἢ **σαρακοστιανή**. Ἡ τελευταία εἶναι νοστιμωτέρα.

Κρεατόπιττα παρασκευάζεται κατὰ τὴν περίοδον τῶν Χριστουγέννων, ὅτε γίνεται ἡ πρώτη λαχὰς τῶν κρεάτων, τὸ ὁποῖον παρεντίθεται μεταξύ τῶν πέτρων, ὡς καὶ λίπος χοίρου. Τὸ τοιοῦτον παρασκευάζεται λέγεται **κρεατόπιττα** ἢ **μπρέκι**.

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

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

Γαλατόπιττα συνηθίζεται κατὰ τὴν ἀνοιξιν καὶ ἰδίως παρὰ

¹⁾ Ἡ οὐρά τῆς ξύστρας (ἴδ. σελ. 92) λήγει εἰς δακτύλιον μὲ χεῖλη κοπτερᾶ. Μὲ αὐτὰ εὐεταί ἐσωτερικῶς τὸ κολοκύθι.

²⁾ Κολοκύθια κρατοῦνται καὶ διὰ τὸν χειμῶνα καὶ παρασκευάζονται κολοκυθόπιττες.

³⁾ Ἡ πρασόπιττα κατασκευάζεται κυρίως ὡς προσφορά εἰς λεχώ.

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

Ἡ *τραχανόπιττα* εἶναι ἀπὸ τὰς συνηθεστάτας πίττας, διότι *τραχανᾶ* δὲν στερεῖται οὐδεμίᾳ αἰτωλικῆ οἰκογένειᾳ· τὸν παρασκευάζει κατὰ τὸ θέρος, ὅτε γαλακτοφοροῦσι τὰ ποιμνία. Παρασκευάζεται πολλτὸς ἐκ *τραχανᾶ*, ὕδατος, κρόκων ὧν καὶ βουτύρου ἢ χοιρείου λίπους· ὁ τοιοῦτος πολλτὸς, περιέχον καὶ τρίμματα τυροῦ, ἐξαπλοῦται εἰς ταψίον καὶ ψήνεται. Αὕτῃ εἶναι ἡ *τραχανόπιττα* τῶν ὀρειῶν. *Ἐκ τῶν πέτρων* ὁ πολλτὸς παρεντίθεται μεταξὺ πέτρων· παρασκευάζεται ἡ *τραχανόπιττα* μὲ

πέτρα καὶ ὑψηλὰ
Ρυζόπιττα γίνεται, ἀν' μεταξὺ τῶν πέτρων παρεντεῖθῃ ὀρυζᾶ, περιέχουσα μικρὰ τεμάχια κρομμύων ἢ πατάκων, καὶ ἔλαιον. Ἡ τοιαύτη πίττα εἶναι *σαρακοστιανή* καὶ συνηθίζεται ἰδίως εἰς τὰ ἀπόκεντρα αἰτωλικά χωρία.

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

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

Μπαμπανέισα ἢ *μουσούντρα* παρασκευάζεται μὲ λάχανα ἀναμειγμένα μὲ ἔλαιον. Ἐξαπλοῦται ἐντὸς ταψίου στρῶμα ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου· ἐπ' αὐτοῦ ἐξαπλοῦται τὸ στρῶμα τῶν λαχάνων καὶ ἐπάνωθεν αὐτοῦ ἄλλο στρῶμα ἀλεύρου ἐν εἶδει

πολτοῦ. Τὸ παρασκεύασμα τοῦτο ψήνεται. Ἡ μουσούντρα παρασκευάζεται ἰδίως τὴν Μεγάλην Ἑβδομάδα, ὅτε ἀπαιτεῖται αὐστηρὰ νηστεία.

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

Κατὰ τὸν χρόνον τοῦ τρυγητοῦ καὶ τῆς παραγωγῆς τοῦ γλεύκου παρασκευάζεται καὶ ἡ μουσιόπιττα. Ἐντὸς βεδρασμένου γλεύκου ρίπτεται σίτινον ἄλευρον καὶ παρασκευάζεται πολτός, ὅστις βράζεται ἐντὸς κακαβιοῦ ἐπὶ πολὺ καὶ κατόπιν κενοῦται ἐνὶ δὲς ταψίων ἢ πινακίων καὶ ἐκτίθεται εἰς ψυξιν. Αὐτὸ εἶναι ἡ μουστόπιττα.

Κατὰ παρόμοιον περιεχομένον παρασκευάζεται καὶ μελόπιττα ἢ ἡ μόνη διαφορὰ ἐστὶν ὅτι τὰ μουστόπιττας εἶναι ὅτι πρὸς παρασκευὴν τοῦ πολτοῦ χρησιμοποιοῦνται ἀντὶ μουστέου μέλι, ἢ τὰ ἀποπλύματα τῶν κηρῶν μέλιου, τὰ ὅποια περιέχουσι μέλι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'

ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΚΡΕΑΣ

Ψητόν.

Ψήνονται ἐν Αἰτωλίᾳ ἀκέραια σφάγια διὰ σουφλίου εἰς τὸ πῦρ. Τὸ Πάτχα ἐκάστη οἰκογένεια θὰ ψήσῃ τὸν πασχαλινὸν ἄμυρον. Οἱ ποιμένες ψήνουν καὶ δεῦτερον τοῦ Ἁγίου Γεωργίου καὶ εἰς ἐκτάκτους ἄλλας περιστάσεις, ὡς π. χ. προκειμένου νὰ φιλοξε-

νήσωσιν εἰς τὴν στάνην των ξένους. Ἐπίσης στέργρα σφάγια ψήνονται κατὰ τὸ θέρος, ὅτε παχύνονται. *Στεροπροβατίνα* εἶναι ἀρίστη ὡς ψητὸν κρέας. Ἐν γένει τὰ ὀπτά κρέατα θεωροῦνται παρ' Αἰτωλοῖς ὡς τὰ ἐκλεκτότερα κρέατα· διὰ τοῦτο γάμος, πανηγυρίς καὶ ἐπίσημος ἡμέρα εἶναι ἀδύνατον νὰ ἐννοηθῆ ἄνευ ψητοῦ κρέατος.

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

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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΝΟΝ ΑΘΗΝΩΝ

Τεμάχιον κρέατος ἐξ οἰουδήποτε σφάγιος ἀρκετὰ μέγα τηγνίζεται ἐν πρώτοις εἰς τηγάνιον μὲ βούτυρον. Κατόπιν ἀλατίζεται, πεπεριάζεται καὶ τίθεται ἐντὸς τῆς χύτρας, ἣτις πληροῦται δι' ὕδατος, σκεπάζεται διὰ τοῦ κηπακίου καὶ τίθεται εἰς τὸ πῦρ τῆς πυροστιᾶς. Ἀφοῦ βράση ἐπὶ πολὺ, ὥστε νὰ ὀλιγοστεύσῃ κατὰ πολὺ ὁ ζωμός, καταβιβάζεται ἡ χύτρα καὶ κενοῦται ὁ *καπαμάς*. Τὸ τοιοῦτου εἶδους μαγείρευμα παρασκευάζεται ἰδίως, ὅταν πρόκειται νὰ φιλοξενηθῶσι ξένοι.

Κρέας με ζουμί.

Τὸ μᾶλλον συνηθιζόμενον μαγείρευμα παρὰ τοῖς ὄρειοις Αἰτωλοῖς εἶναι κρέας με ζουμί. Κόπτεται εἰς μικρὰ τεμάχια τὸ κρέας καὶ ρίπτεται ἐντὸς τῆς χύτρας. Ἐκεῖ *τοιγαρίζεται*, δη-

λαδὴ ξηροψήνεται ἀνευ ὕδατος καὶ μόνον μὲ τὸν ἐκάστοτε διὰ τοῦ κοχλιαρίου χυνόμενον ὀλίγον ζωμόν, τὸν περιέχοντα καὶ βούτυρον. Τὰ τεμάχια οὕτω ξηροψηνόμενα ροδοκοκκινίζουν ἐντὸς τῆς χύτρας. Μετὰ τοῦτο ἡ χύτρα πληροῦται σχεδὸν ὕδατος καὶ τίθεται εἰς τὸ πῦρ νὰ βράσῃ. Ἄφου ἐπ' ἀρκετὸν βράσῃ, ὥστε νὰ ἐλαττωθῇ κατὰ πολὺ ὁ ζωμός, καταβιδιάζεται, κενοῦται εἰς τὸ σαγάνι καὶ τρώγεται μὲ τὸ κοχλιάριον. Αὐτὸ εἶναι τὸ κρέας μὲ ζουμί, νοστιμώτατον ὡς τσιγαρισμένον.

Γιαχνί κρέας.

Καθ' ὅμοιον τρόπον περιήπου, ὅπως τὸ ἀνωτέρω κρέας μὲ ζουμί, παρασκευάζεται καὶ τὸ *γιαχνί*. Μετὰ τῶν τεμαχίων τοῦ κρέατος τσιγαρίζονται ἐν τριπλάσιον κρόμμυα. Κατόπιν δέ, ἀφού βράσῃ ὁ ζωμός, ῥίπτονται εἰς τῆς χύτρας ὄρυζα, μακαρόνια, *τραχανᾶ*, λαβάνια, φασόλια, κλωρά, *τρογανθία*, χιλιόπιπτες κτλ. Τὸ εἶδος τῆς μαγειρείου αὐτοῦ ἐπιδέχεται ὅ,τιδήποτε ἐντὸς τοῦ ζωμοῦ ῥίπτεται ἔπειτα καὶ τρώγεται.

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

Στιφάδο ἢ σουφριγάδα

Κόπτον εἰς τεμάχια κρόμμυα καὶ τὰ ρίπτουν ἐντὸς τῆς χύτρας καὶ βράζουν μόνα των ἐπὶ τινα ὥραν, ἂν πρόκειται νὰ μαγειρευθῇ κρέας τρυφερόν. Ἄν ὅμως τὸ κρέας εἶναι ἀπὸ μεγάλης ἡλικίας σφάγιον, τότε κρόμμυα καὶ κρέας εἰς τεμάχια τὰ ρίπτουν ἐντὸς τῆς χύτρας ταυτοχρόνως. Ἐν Ἀρτοτίνῃ τὰ κρόμμυα κοκκινίζονται ἐν πρώτοις εἰς τὸ τηγάνι καὶ κατόπιν ρίπτον-

ται ἐντὸς τῆς χύτρας ὁμοῦ μετὰ τοῦ κρέατος. Ἐπιπροσθέτως ἐντὸς τῆς χύτρας τίθενται καθαρισμένα σκόροδα, φύλλα δάφνης, ἔλαιον, ὄξος καὶ ἡ χύτρα πληροῦται ὕδατος. Ἐπειτα κλείεται διὰ τοῦ πώματος καὶ φράσσεται κατὰ τὰ χεῖλη διὰ ζύμης, ὥστε νὰ μὴ γίνεται ἐξάτμισις. Τὸ μαγείρευμα τίθεται ἐπὶ τῆς πυροστιᾶς ἀνωθεν πυρᾶς καὶ ἀφήνεται νὰ βράσῃ οὕτω καλῶς. Μετὰ τὴν βράσιν καταδιβάζεται ἡ χύτρα καὶ τρώγεται τὸ σιφάδο ἢ σουφριγάδα. Τὸ καλύτερον σιφάδο γίνεταὶ ὁ λαγός.

Σούπα.

Ζωμός ἀπὸ βρασμένον κρέας χρησιμοποιεῖται διὰ σούπαν. Ἐντὸς ρίπτεται ὄρουζα, ἀνὰ ἓν φλυντζάνι-θι ἕκαστον ἄτομον, ἡ ζυμαρικό κριθαράκι, βράζεται δὲ τὸ πρῶτον. Μετὰ τὴν βράσιν αὐγοκόβεται μὲ λεμόνι καὶ ἡ σούπα ἀποδιέλλεται πρὸς διανομήν. Τὸ φαγητὸν τοῦτο συνηθίζεται πρὸς οὐκ ἐπισημότερας οἰκογενεῖας μόνον πρῶγμα τὸ ὁποῖον εἰκόμην τὸ πεισάκτα αὐτοῦ.

Μακαρονάδα.

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

Εἰς ἄλλην χύτραν βράζονται τὰ μακαρόνια μόνον δι' ὕδατος. Ἀφοῦ βράσουν καλῶς, κενοῦνται εἰς μίαν σουπιέραν καὶ ἐπάνωθεν ἐπιπάσσονται μὲ τριμμένον τυρόν καὶ τὴν σάλτσαν

τοῦ κρέατος ἐπίσης ἐπάνωθεν τοῦ μείγματος ἐπιχέεται βούτυρον, λειωμένον εἰς τὸ τηγάνι. Τοιοῦτοτρόπως ἡ μακαρονάδα εἶναι ἐτοίμη καὶ διανέμεται.

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

Κεφτέδες.

Βακίζεται, δηλαδὴ τεμαχίζεται κτυπώμενον ἐπὶ πολὺ, φαχνὸν κρέας ἐπὶ τοῦ κρεατοκοπίου ¹⁾, ὥστε καθίσταται πλέον πραγματικῶς μία ζύμη. Ἐντὸς τῆς ζύμης ταύτης ἀναμειγνύεται ἄλας, πιπέρι καὶ αὐγά. Ἐπιτίθεται μαντανὸς καὶ σκροδοκρέμμουδα ψιλοκομμένα.

Τὴν ποικίλην ζύμην ἢ οἰκοδόποινα ἀπαιροῦσι εἰς τεμάχια στρογγύλα ὡς κουλουράκια καὶ τὰ τηγανίζει εἰς τὸ τηγάνι διὰ βουτύρου καὶ ἐλαίου. Οὕτως οἱ κεφτέδες εἶναι ἐτοιμοὶ καὶ διανέμονται εἰς τὴν τράπεζαν. Εἶναι φαγητὸν σύνηθες ἐν Αἰτωλίᾳ.

Σαρμάδες ἢ γιαπράκια.

Βακίζεται φαχνὸν κρέας ἐπὶ κρεατοκοπίου καλῶς. Ἀναμειγνύεται ἢ πολτώδης αὐτὴ μᾶζα μὲ ὄρυζαν, ἄλατι καὶ πιπέρι, καὶ δι' αὐτῆς κατασκευάζονται οἱ σαρμάδες μὲ κολοκυθολέλουδα ἢ μὲ φύλλα κλήματος τρυφερά ἢ μὲ φύλλα κράμβης. Λαμβάνει ἢ οἰκοδόποινα μικρὰν ποσότητα τῆς πολτώδους μάζης, τὴν θέτει ἐντὸς τοῦ ἄνθους τῆς κολοκύνθης καὶ τὴν περικλείει καλῶς.

¹⁾ Τελευταῖον εἰσῆχθησαν καὶ μηχαναί, δι' ὧν κατακόπεται τὸ κρέας.

κατασκευάζει οὕτω τὴν δευτέραν, τὴν τρίτην καὶ οὕτω καθ' ἑξῆς σαρμάδαν καὶ τὰς τοποθετεῖ κατὰ σειράν ἐντὸς τῆς χύτρας. Ἐποὶ τὴν πληρώσῃ οὕτω, χύνει καὶ ὕδωρ καὶ θέτει ἐπάνωθεν τοῦ πυρὸς πρὸς βράσιν.

Οἱ σαρμάδες εἶναι ἀπὸ τὰ συνηθέστερα φαγητὰ καὶ ἰδίως ὅταν τὸν Μάιον ἀκμάζουσι τὰ τρυφερὰ κληματόφυλλα.

Κρέας στὴ σούφλα.

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

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Λουκάνικα

ΑΘΗΝΩΝ



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

Παστὰ κρέατα.

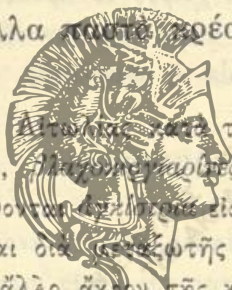
Τὸ κρέας τοῦ χοίρου εἶναι ἀδύνατον νὰ καταναλωθῇ εἰς ὀλί-

γας ημέρας. Ἡ οικογένεια δύναται νὰ συντηρῆται ἐπὶ μῆνα καὶ πλέον, ἅμα μάλιστα ὁ σιτευτὸς παρέσχεν ἀρκουσαν ποσότητα κρέατος. Πρὸς πρόληψιν τῆς σήψεως τοῦ χοιρείου κρέατος, τεμαχίζουσι εἰς μερίδας τὴν ποσότητα, τὴν ἀλατίζουν καλῶς καὶ τὴν θέτουσι κατὰ στρώματα εἰς τάλαρον. Τοῦτο εἶναι τὸ παστὸν τοῦ χοίρου.

Ὅσάκις εἶναι ἀνάγκη διὰ μαγειρεῦμα ἐξάγεται ἀπὸ τὸν τάλαρον μία μερίς, τίθεται ἐντὸς ὕδατος καὶ βράζεται διὰ νὰ ἀποβάλλῃ τὴν ἀλμύραν. Μετὰ τοῦτο κατακόπτεται εἰς τεμάχια καὶ μαγειρεύεται. Τὸ χοίρειον κρέας συνήθως τρώγεται σουφλιμαῶς ἢ μαγειρευτὸν μὲ τραχανᾶ καὶ κραιμολάχανον.

Ἄλλα παστά κρέατα.

Εἰς τὰ ὄρεϊκά τῆς Ἑλλάδος κατὰ τὴν περίουτον τοῦ χειμῶ-
 ὤς ἀγροῦνται κίχλαι, πλεονεχόμενες ὅπως λέγονται, κατὰ
 τὸν ἐξῆς τρόπον: Στήνονται ἀγκίστρα εἰς βαλτώδη μέρη. Ἐκα-
 στον ἀγκίστρον δένεται εἰς ἀποκωτῆς κλωστῆς μήκους ἕως
 0,30 τοῦ μέτρου. Τὸ ἄλλο ἄκρον τῆς κλωστῆς προσδένεται εἰς
 πασσαλίσκον. Τὸ ἀγκίστρον ἔπειτα περιενδύεται διὰ τοῦ δολώ-
 ματος. Ὡς δόλωμα χρησιμοποιοῦνται σκώληκες τῆς γῆς, εὐρι-
 σκόμενοι δι' ἐκσκαφῆς ἐντὸς κόπρου. Ὅταν τὸ ἀγκίστρον περι-
 ενδυθῇ διὰ τοῦ σκώληκος, παρέχει τὴν θέαν σκώληκος. Διὰ νὰ
 στηθῇ, ἐκλέγεται μέρος βαλτώδες, ὅπου ἡ χιὼν δὲν διατηρεῖται,
 ἐνῶ τὰ ἄλλα μέρη εἶναι κατάλευκα ἐξ αὐτῆς. Εἰς τὸ βαλτώδες
 αὐτὸ μέρος διὰ τοῦ ποδὸς κατασκευάζονται ξαγλίστρας, ὥστε νὰ
 ἐξαπατῶνται τὰ πτηνά, ὅτι πρόκειται περὶ ἐκσκαφῆς, εἰς τὴν
 ὁποίαν πιθανὸν νὰ ἀπεκαλύφθῃ σκώληξ τις. Εἰς τὸ ὑψηλότερον
 σημεῖον τῆς ξαγλίστρας ἐμπηγνύεται ὁ πασσαλίσκος μέχρι τῆς
 κορυφῆς. Τὸ ἀγκίστρον στήνεται ὀρθιον πρὸ τούτου. Κατ' αὐτὸν
 τὸν τρόπον στήνονται πολλὰ ἀγκίστρα, πεισῶνεται ἡ ράχη μὲ



ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

ἀγκίστρια, ὅπως λέγουν. Ὁ ἀγρευτής ἀπομακρύνεται εἰς μέρος ἀπόκρυφον καὶ ἀναμένει.

Αἱ κίχλαι κατ' ἀγέλας πετῶσαι παρατηροῦσι ποῦ θὰ διακρίνουν μέρη ἀκάλυπτα ἐκ χιόνος καὶ νεροσυρμές. Ἰπτάμεναι λοιπὸν ἄνωθεν τοῦ μέρους, ὅπου εἶναι στημένα τὰ ἀγκίστρα, διακρίνουσι τόπον, ὅπου πιθανότης ὑπάρχει νὰ ἀγρεύσουν· κατέρχονται ὡς νέφος καὶ περιπατοῦσι πρὸς ἔρευναν. Μετὰ λαιμαργίας καταπίνουσι τὰ δολώματα καὶ συλλαμβάνονται. Ἀρχίζουν τότε νὰ πετοῦν θορυβωδῶς προσπαθοῦσαι νὰ ἀπαλλαγῶσι τῶν ἀγκίστρων. Τὰ θορυβώδη ταῦτα πτερυγίσματα ἀντὶ νὰ διδάξωσι τὰς λοιπὰς ἀσυλλήπτους κίχλας περὶ τοῦ στηθέντος δόλου, τοῦναντίον γίνονται πρόξενα τοῦ ὀλέθρου καὶ αὐτῶν· διότι νομίζουσαι ὅτι πρόκειται περὶ πτερυγισμάτων ἁγρᾶς, ἐπιδίδονται καὶ αὐταὶ εἰς συντονωτέραν ἔρευναν ἐπιπλέον, καὶ καταβροχθίζουσι καὶ τὰ λοιπὰ δολώματα, οὕτως ὥστε ἀποκρίνεται νὰ συλληθῶσι τὸς πᾶσι δολώματα. Ὁ ἀγρευτής τότε ἐξερχόμενος τῆς κήτης τοῦ συλλαμβάνει ἕκαστον, τοῦ συντρίβει τὴν κεφαλὴν καὶ τοῦ ἀποχωρίζει τοῦ ἀγκίστρου. Ἐπειδὴ δὲ πολλάκις τὸ θήραμα εἶναι τόσο πολὺ, ὥστε ἡ κατανάλωσις του εἶναι ἀδύνατος, καὶ μάλιστα κατὰ τὸ σαρανταήμερον, ὅτε συνήθως νηστεύουσιν εἰς τὰ ὄρεινὰ ταῦτα μέρη, παρασκευάζεται τὸ ὑπόλοιπον πρὸς διατήρησιν ὡς ἐξῆς: Μαδῶνται οἱ κίχλαρες, ἀλατίζονται μὲ ἀφθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται εἰς ταλάρους. Ἐκατὸν ἕως διακοσίας εἶναι δυνατόν νὰ περιλάβῃ τάλαιος. Ὅταν πρόκειται λοιπὸν νὰ μαγειρευθῶσιν, ἐξάγονται ἐκεῖθεν, ἐξαμυρίζονται ἐντὸς θερμοῦ ὕδατος καὶ βράζονται εἰς χύτραν. Τὸ παστὸν τοῦτο κρέας εἶναι νοστιμώτατον, ὅταν μαγειρεύεται ὡς πιλάφι.

Παστοὶ γίνονται καὶ οἱ λαγοὶ εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αἰτωλίας. Ὡς ἐλέχθη, πάντες σχεδὸν οἱ ὄρεινοὶ δὲν κρεοφαγοῦσι κατὰ τὸ σαρανταήμερον τῶν Χριστουγέννων. Τότε ὅμως ἀκριβῶς εἶναι ὁ προσφορώτερος χρόνος διὰ τὴν ἄγραν τῶν κυνηγῶν, διότι νέαι

ἐκάστοτε χιόνες καλύπτουσι τὰ πλάγια τῶν ράχεων καὶ βουνῶν. Νέα δὲ χιῶν εἰς τὰ ὄρεινά σημαίνει νέα ἴχνη λαγῶν, οἵτινες ἀφήνοντες τὰς κοίτας των ἐξέρχονται πρὸς εὐρεσιν τροφῆς. Οἱ κυνηγοὶ γνωρίζουσι τοῦτο καὶ ἀκριβῶς ὅταν πίπτῃ νέα χιῶν, ὅτε τὰ ἴχνη τῶν λαγῶν εἶναι εὐδιάκριτα, ἐξέρχονται καὶ παρακολουθοῦσι τὸν ντορόν. Οἱ ντοροὶ φέρουν συνήθως εἰς τὴν μονιάν. Οἱ λαγοὶ ἐξέρχονται καὶ τρέπονται εἰς φυγὴν. Τὸ χρῶμα τοῦ λαγοῦ εἰς τὴν λευκὴν χιόνα εἶναι στόχος θαυμάσιος πρὸς ἐπιτυχίαν βολῆς. Πολλάκις κυνηγὸς ἐπιστρέφει εἰς τοιαῦτα εὐτυχῆ κυνήγια μὲ 4, 5, 6 καὶ 10 ἐνίοτε λαγούς.

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

Πρὸς παρασκευὴν φάγεται ὅπου ἔλθῃ ὁ χρόνος τῆς κρεοφαγίας, ἐξάγεται ὁλόκληρος κρέας, λαγός, ἀσφουβίχεται καὶ μαγειρεύεται. Ἐννοεῖται ὅτι τὸ κρέας τοῦτο δὲν ἔχει τὴν νοστιμάδα τοῦ νωποῦ.

Τσιγαρίθρες.

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

Ματιές, προκοίλι.

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

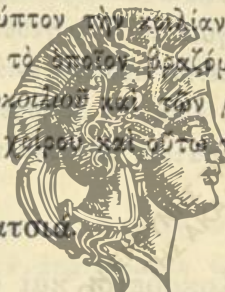
Προκοίλι δὲ εἶναι τὸ καλύπτρον τῆς κεφαλῆς τοῦ χοίρου λίπος, τεμάχιον ἀρκετὰ μέγα, τὸ ὅποιον ἀκαίρῳ τρώγεται, ἀφοῦ κρυώσῃ. Μετὰ τοῦ προκοίλιου καὶ τῶν ματιῶν βράζεται καὶ τὸ ἥπαρ καὶ ἡ σπλῆν τοῦ χοίρου καὶ αὐτὰ τρώγονται.

Πατσιά

Πατσιά γίνεται ἀπὸ κάθε σφάγιον. Πρὸς κατασκευὴν χρησιμοποιοῦνται ἡ κεφαλὴ, οἱ τέσσαρες πόδες τοῦ σφαγίου καὶ ὁ στόμαχος. Κυρίως πατσιά εἶναι ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ πόδες· ὁ στόμαχος οἰοῦναι παρέπεται.

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

Κατ' ἄλλον τρόπον καψαλίζονται αἱ τρίχες τῆς κεφαλῆς καὶ τῶν ποδῶν καὶ ἀποτρίβονται διὰ μαχαιρίου ἐπὶ πολὺ, μέχρις ὅτου ἀποφιλῶθῶσι τῶν τριχῶν· αὕτη εἶναι ἡ καφαλιστὴ πατσιά.



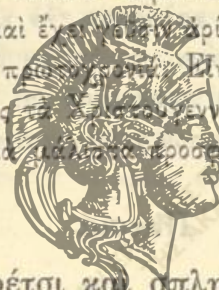
ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

Ἡ τελευταία εἶναι ἢ μᾶλλον συνήθης πατσιά, ἢ προτιμωμένη ἰδίως εἰς τὰ ὄρεινά.

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

Ὁ πατσᾶς τοῦ χοίρου κυρίως μαγειρεύεται τοῦ Ἁγίου Βασιλείου. Ἡ πρὸς τὸ νέον ἔτος νύξ ἀφιερῶνται εἰς τὴν γουρουνίσιαν πατσιάν. Παρασκευάζεται ὅπως ἀνωτέρω, βράζεται, τεμαχίζεται καὶ κενοῦται εἰς πινάκια. Ἀφήνεται οὕτω νὰ φυγῇ καὶ πήξῃ. Οὕτως ἡ γουρουνίσια πατσιά παρατίθεται εἰς πινάκια κατεψυγμένη καὶ πεπηγυῖα καὶ ἔχει καλὴν ἀρίστην. Χωρὶς γουρουνίσιαν πατσιάν δὲν ἐννοεῖται πινάκια. Ἔναι οἰονεὶ παρακολούθημα, ὅπως τὸ χοίρειον κρέας τὸ ἀπὸ τοῦ χοίρου καὶ ὁ ἀμνὸς τὸ Πάσχα. Ἡ γουρουνίσια πατσιά καὶ τὸ κροκέρετο εἰς ὄψιν εἰς γείτονας.



Κοκορέτσι καὶ σπληνάντερο.

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

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

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



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

Ἡ

ΑΘΗΝΩΝ

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

Μετὰ τὴν μάδησιν, γινομένην μετὰ τὸ εἰς θερμὸν ὕδωρ ζεμάτισμα, ξεκοιλιάζεται ἡ ὄρνις καὶ ἀπορρίπτονται ἐκ τῶν ἐντοσθίων τὰ ἔντερα καὶ ὁ πρόλοβος, ἡ *μαμάκα* ἢ *γκούσια* λεγομένη. Μαγειρικὴν ἐπιδέχεται διαφόρων εἰδῶν. Γίνεται ἡ ψητὴ ἢ μαγειρευτὴ. Ὡς μαγειρευτὴ ἀρίστη εἶναι ὡς σούπα· ἀλλὰ καὶ με πιλᾶφι ἢ καὶ ἀπλῶς ζωμόν, περιέχοντα ὀλίγον ἄλευρον. Ἐπίσης νοστιμωτάτη γίνεται με πατάτες εἰς τὴν γάστραν ἢ τὸν φούρνον.

Πάντως ἡ ὄρνις παρέχει ἐν ἀπὸ τὰ ἐκλεκτότερα φαγητά, τὰ ὁποῖα πολὺ συνηθίζονται ἐν Αἰτωλίᾳ.

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

Τὰ ψά.

Τὰ ψά ἐν Αἰτωλίᾳ προτιμῶνται τηγανιστά. Τὸ τηγανιστό¹⁾ θεωρεῖται ἐκ τῶν ἀρίστων φαγητῶν. Ἐντὸς τηγανίου ρίπτονται τεμάχια τυροῦ ξηροῦ, βούτυρον καὶ ἐκκενοῦνται καὶ ψά. Πάντα ταῦτα οὕτω βράζονται ἐπ' ἀρκετὴν διὰ τοῦ βουτύρου καὶ παρέχουσι τὸ ἐκλεκτὸν τοῦτο ἔδεσμα. Τρώγονται ἐπίσης καὶ ψητὰ εἰς τὴν στάκτην. Βραστὰ ἰσχυρὰ παρασκευάζονται, οὐδέποτε δὲ μάγια.

Ψητὰ ψά συνηθίζονται καὶ ἐν τῇ Κυριακῇ τῆς Τυρινῆς. Ἐκαστὸν ἄτομον τῆς οἰκογένειας πρέπει νὰ θέσῃ εἰς τὴν στάκτην τὸ ἰδικόν του ὡς ἄφρονος ἐφιδρώση, οὗτος θεωρεῖται ὡς ἔχων ὑγείαν.

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

¹⁾ Τηγανιστό παραθετεῖ ἡ πενθερὰ εἰς τὸν γαμβρὸν κατὰ τὰς ἐπισκέψεις του ἐν καιρῷ τῆς μηνστείας του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄

ΦΑΓΗΤΑ ΝΗΣΤΗΣΙΜΑ.

Φασόλια.

Τὴν Μεγάλην τεσσαρακοστήν καὶ τὸ Δεκαπενταύγουστο θεωροῦσιν ὡς βαρυτέρας νηστείας οἱ Αἰτωλοί, ὡς καὶ πάντες οἱ ὀρθόδοξοι καὶ διὰ τοῦτο κατὰ ταύτας ἀπέχουσιν ἐκτὸς ἀπὸ τοῦ κρέατος καὶ ἀπὸ τῶν ἰχθύων, ὠῶν κλπ. Τὰς τεσσαρακοστὰς αὐτὰς τὸν πρῶτον ρόλον μεταξὺ τῶν φαγητῶν παῖλαισι τὰ φασόλια. Εἰς ὀλόκληρον τὴν Αἰτωλίαν, ἀλλὰ καὶ πρὸς εἰς τὰ ὄρεινά, καλλιεργοῦνται ἀφθόνως τὰ φασόλια, καὶ οἱ ἀδοκιμοῦσι καὶ

εὐχαρίστως τρώγονται. Ἡ φασόλια μαγειρεύονται εἰς ἕλαιον ἢ ὀσπύνης ἡμισείας τοῦλάχιστον ὅκως τίθεται ἐντὸς χύτρας μετὰ ὕδατος ἐπὶ τοῦ πυρός. Μετὰ τὸν πρῶτον βρασμὸν ἀποστραγγίζονται, χυνομένου τοῦ πρώτου τοῦτου νεροῦ. Πληροῦται κατόπιν καὶ ἐκ δευτέρου ἢ χύτρα ὕδατος καὶ τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρός. Τώρα ἀφήνεται νὰ βράσῃ ἐπὶ πολὺ, ἐνῶ ἐν τῷ μεταξύ ρίπτονται ἐντὸς καὶ κρόμμου ἀποκεκομμένα καὶ πολλάκις τσιγαρισμένα. Τὰ φασόλια ἕνεκα τῆς πολλῆς βράσεως γαλακτώνουν, ἀλατίζονται καὶ λαδώνονται. Μετὰ τοῦτο εἶναι ἔτοιμα, κενώνονται καὶ τρώγονται. Αὐτὰ εἶναι τὰ σκέτα φασόλια. Πολλάκις εἰς τὰ ὄρεινά μέρη προσθέτουν καὶ μεριστικά, *δυσάσμον, μαντιανὸ κ.τ.τ.*

Μαγειρεύονται καὶ *γιαχνί* φασόλια. Καβουρντίζονται κρόμμου εἰς τὸ τηγάνι καὶ τίθενται εἰς τὴν χύτραν ἔπειτα ἐντὸς ρίπτουν τὰ φασόλια, ἔλαιον, πιπέρι καὶ ἀλάτι, ὡς καὶ ὕδωρ, καὶ τὰ θέτουν εἰς τὴν πυρὰν καὶ βράζουν. Δύναται νὰ δεχθῇ τὸ φαγητὸν τοῦτο καὶ ντομάταν μπελντέ. Τὰ γιαχνιστὰ φασόλια δέχον-

ται καὶ τεμάχια ξηροῦ χταποδιοῦ καὶ λέγονται φασόλια χταπόδι.

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

Φακή.

Πολλὰ χρώματα τῆς Αἰτωλίας, αἱ καλούμεναι βελαῶρες, εἶναι καταλληλότατα διὰ τὴν ἐκτροφὴν τῶν φακῶν. Οἱ κάτοικοι καλλιεργοῦσι καὶ τὸ φακῶδες γένος, τὸ ὅποιον, ὅταν εἶναι βραστερὸν εἶναι ἀπὸ τὰ νεύματα καὶ ἐκείτης φακῆς τίθεται εἰς τὴν χύτραν κατὰ ὕδατος μισθὸν ἑκατὸν καὶ ἀποστράγγιζεται. Ἐπειτα βράζει μετὰ νέου ὕδατος ἐπὶ πυρός, μέχρις οὗ γαλατώσῃ. Κατὰ τὸ ἀποστράγγισμα ἐκτρέφονται ἐντὸς τῆς φακῆς κομμένα κρόμμυα καὶ λοβοὶ σκόρδων. Κατὰ τὸ γαλάτωμα ἐπιχέεται καὶ ἔλαιον καὶ οὕτω τὸ φαγητὸν εἶναι ἔτοιμον.

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

Ἄλλος τρόπος μαγειρικῆς δὲν ὑπάρχει ἐκτὸς τοῦ ἀνωτέρω περιγραφέντος.

Ἐρέβινθοι.

Οἱ ἐρέβινθοι καλλιεργοῦνται εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας καὶ ἐνταῦθα καταναλίσκονται. Οἱ ὄρεινοὶ σχεδὸν τοὺς ἀγνοοῦν.

Διὰ νὰ μαγειρευθοῦν ἀποτίθενται εἰς χύτραν ἐντὸς ὕδατος, διὰ νὰ μαλακώσουν· μένουں ὀλόκληρον νύκτα μέχρι τῆς πρωίας, ὅτε θὰ μαγειρευθοῦν, καὶ διαστέλλονται. Τὴν πρωίαν δὲ ἀπορρίπτονται τὰ μαύρα ὡς μὴ βράζοντα, κόπτονται ἐντὸς κρόμμυα, ἔλαιον, ἄλας καὶ πιπέρι, καὶ βράζονται ἐπὶ πολὺ, ἕως οὗ γαλατώσουν πῶς. Ἐξάγονται ἔπειτα ἐκ τοῦ πυρὸς καὶ παρατίθενται πρὸς βρῶσιν.

Κύαμοι.

Καὶ τὰ κουκιά μόνον εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας καλλιεροῦνται. Μαγειρεύονται δὲ καὶ χλωρὰ καὶ ξηρά. Ὡς χλωρὰ γίνονται καὶ μαγειρευτὰ μετὰ ἐλαίου κατὰ τὸν νηστήσιμον περίοδον, τὴν πρὸ τῶν Ἁγίων Ἀποστόλων ἑορτῆς, καὶ μετὰ κρέατος γίνονται νοσηλιανά. Τὰ χλωρὰ μαγειρεύονται καὶ εἰς τὰ πρὸ τῶν Ἁγίων Ἀποστόλων, φηνομένα ὑπὸ γάστραν ἢ πρὸς ἄβανον. Τὰ ξηρὰ πάντοτε μαγειρεύονται ὡς νηστήσιμα, μετὰ ἐλαίου καὶ οὐδέποτε πασχαλινὰ. Τὰ ξηρὰ γίνονται καὶ φάρμακον. Ἐν γένει τὰ κουκιά ἐν Αἰτωλίᾳ δὲν εἶναι καὶ ἀπὸ τὰ πολὺ συνηθιζόμενα ὄσπρια.

Μπίζια.

Εἰς τοὺς κήπους των μόνον συνηθίζουν οἱ Αἰτωλοὶ νὰ φυτεύουν μπίζια· τὰ τρώγουں κατὰ τὴν πρὸ τῶν Ἁγίων Ἀποστόλων νηστήσιμον περίοδον, ὅπως καὶ τὰ κουκιά. Ἡ μαγειρικὴ των δὲν διαφέρει ποσῶς ἀπὸ τὴν μαγειρικὴν τῶν κουκιῶν. Τρώγονται καὶ ὡς νηστήσιμα, ἀλλὰ καὶ ὡς πασχαλινὰ.

Τὸ μπριάνι.

Ἀποκόπτονται κομμάτια κολοκυθιοῦ, τίθενται ἐντὸς ταψίου

μέ σκόρδα, πιπέρι, άλάτι και έλαιον, και καλύπτονται υπό γάστραν και βράζουσιν. Μετά τὸ βράσιμον παρατίθενται πρὸς βρῶσιν. Αυτό είναι τὸ *μπριάνι*.

Ἐπίσης γίνεται *μπριάνι* με ὄρυζαν, πατάτες τεμαχισμένας, κρόμμυα, πιπέρι και έλαιον. Τὸ *μπριάνι* είναι φαγητόν, τὸ ὅποιον πολὺ συνηθίζεται παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς Αἰτωλοῖς, ἰδίως τὸ θέρος.

Λάχανα.

Παντὸς εἶδους λαχανικά καλλιεργοῦν εἰς τοὺς κήπους των πρὸ πάντων οἱ ὀρεινοὶ Αἰτωλοί. Ἄνευ κήπου ἀδύνατον νὰ ζήση ἰδίως ὀρεινὴ οἰκογένεια. Φυτεύονται οἱ κήποι τὴν ἀνοιξιν. Σπείρονται λοβοδιές, λάπατα, σαλάγκα, μαρούλια. Φυτεύονται κρομυδάκια, πράσσα, μαργαρίτα, ἕως κρομμύου διὰ τὸν χειμῶνα, και κρόμμυα. Ἐπίσης εἰσάγονται ντομάτες, φασόλια, μακεδονήσι, μανιτῶς, αἰτήνα, πάραθος, καρυσύλλι και δυόσμος. Ὡς θερινὰ χρησιμοποιεῖνται οἱ λοβοδιές, τὰ λάπατα, τὰ μαρούλια, τὰ κρόμμυα, οἱ ντομάτες, τὰ χλωρὰ φασόλια.

Οἱ λοβοδιές βράζονται με βούτυρον και τυρὸν και εἶναι νοστιμώταται. Τὰ λάπατα γίνονται ὠραία πίττα νηστήσιμος με έλαιον. Τὰ μαρούλια τρώγονται και βραστά, ἀλλὰ κυρίως χρησιμεύουν διὰ σαλάταν. Τὰ κρόμμυα, νωπὰ μὲν χρησιμοποιεῖνται συνήθως διὰ σαλάταν, ξηρὰ δὲ εἶναι ἀπαραίτητα διὰ τὴν παρασκευὴν ὄλων σχεδὸν τῶν φαγητῶν, νηστησίμων τε και πασχαλιῶν. Οἱ ντομάτες τρώγονται και ὡς σαλάτα, ντοματοσαλάτα, ἀλλὰ και μετ' ἄλλων φαγητῶν, εἰς τὰ ὅποια ἐπέχουσι θέσιν ἀρτύματος. Ἐπίσης γίνονται και γεμιστὲς με ὄρυζαν. Ἐκ τῆς ντομάτας παρασκευάζεται και ὁ *μπιλντές*, ὅστις εἶναι νοστιμώτατον ἄρτυμα και τίθεται εἰς πασχαλινὰ και νηστήσιμα φαγητά. Αἱ μὴ ὠριμοὶ ντομάται παρασκευάζονται εἰς *τουρσί*. Χαράσσονται εἰς τέσσαρα και τίθενται κατὰ στρώματα ἐντὸς ταλάρου μαζί με

πιπεριές τοῦ κήπου. Κατὰ τὸν χειμῶνα ἐξάγονται, κόπτονται εἰς τεμάχια ἐντὸς πινακίου, λαδώνονται καὶ τρώγονται.

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

Τὰ καμβρολάχανα ὅμως ἀπολαύονται μεγάλης ἐκτιμήσεως ἐν τοῖς ὄρειοις, διότι ἐξ αὐτῶν παρασκευάζεται ὡραία ἄρμιά ὡς ἐξῆς. Ἀναλόγως τοῦ μεγέθους μαρτυροῦνται, ἀλατίζονται μὲ ἀφθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται ἐντὸς ταλάρου ἀρκετὰ κρᾶμβη ἢ καρδιές κατὰ στρώματα. Ὁρμίζεται καὶ ἀρκετὸ ὕδωρ, πλακώνονται μὲ βαρεῖαν πέτραν καὶ παρατίθεται ὁ τάλαρος. Μετὰ τινὰς ἡμέρας γίνεται ἡ ὄρμισις τῶν κραμβῶν· ἔπειτα ἐπακολουθεῖ τὸ σύρσιμο. Ἀνοίγεται ὁ πῖρος τοῦ ταλάρου καὶ μεταγγίζεται τὸ ἄρμοζούμι ἀπὸ τὰ κάτω εἰς τὴν ἄνω ἐπιφάνειαν. Ἡ τοιαύτη μετακίνησις καθιστᾷ νοστιμωτέραν τὴν ἄρμιάν. Διὰ τὴν φαγωθῆναι, ἀνοίγεται ὁ τάλαρος, ἐξάγεται μία ἢ ἡμίσεια κρᾶμβη καὶ ἀρκετὸν ἄρμοζούμι. Κόπτεται ἡ κρᾶμβη εἰς μικρὰ τεμάχια ἐντὸς πιάτου ἢ σαγανίου, χύνεται καὶ τὸ ἄρμοζούμι καὶ ἔλαιον, καὶ τὸ σαλατικὸν εἶναι ἕτοιμον. Εἶναι ἐκ τῶν ἀρίστων παστῶν, οὕτως εἰπεῖν, λαχανικῶν. Ἡ ἄρμιιά παιζει σπουδαῖον ρόλον εἰς τὰ ὄρεινά τῆς Αἰτωλίας κατὰ τὸν χειμῶνα, ἐν Μακεδονίᾳ δὲ πολὺ σπουδαιότερον· ἐκεῖ προτίθεται καὶ ὡς μεζὲς διὰ τὴν πόσιν ρακῆς, ὡς φροῦτον εἰς ξένους ἐπισκεπτομένους μίαν οἰκίαν.

Σκορδαλιὰ ἢ ἀλιὰδα.

Ἐκ τῶν σκόρδιων, τὰ ὅποια φυτεύονται εἰς τοὺς Αἰτωλικούς κήπους, γίνεται καὶ ἡ σκορδαλιὰ ὡς ἄρτυμα διαφόρων φαγητῶν. Ἐντὸς ἰγδίου, ὅπως εἶπομεν, παρασκευάζεται αὕτη μὲ ψίχα ψωμιοῦ καὶ πολλάκις πυρῆνας καρούς ἢ ἀμυγδάλου καὶ ἔλαιον. Τὰ σκόρδα τρώγονται καὶ μόνον τῶν ἰδίων μὲ τυρόν.

Σαλάτες.

Αἱ σαλάται συνηθίζονται πολὺ ἐν Αἰτωλίᾳ. Γίνονται δὲ ἀπὸ μαρούλια, ὡς ἐλέχθη, ἀλλὰ καὶ ἀπὸ κρόμμυα νωπὰ ἢ καὶ ξηρά, ἀπὸ διάφορα μεριστικά, ἀπὸ κρεμμύτων, κρεμμυδιό, σέλινον καὶ τὰ τοιαῦτα. Ὡραία σαλάται γίνονται καὶ ἀπὸ τρυφερὰ φύλλα κυάμων, καὶ φύλλα καρδίας κράμβης, καὶ ἀπὸ παταπούλια, ὄσπρη, πράσι φασάδας κράμβης· ἐπίσης καὶ ἀπὸ τσίλι καὶ φατολάκια τρυφερά. Ἡ σαλάτα πάντως προετοιμάζεται διὰ μαχαιρίου ἀποκοπὴν εἰς τεμάχια τῶν σαλατικῶν, καὶ ἀπὸ τσιγμα αὐτῶν ἐντὸς πινακίου καὶ τὴν ἀνάμειξιν ὄξους καὶ ἐλαίου.

Πατάτες.

Οἱ κῆποι τῶν ὄρεινῶν ἰδίων Αἰτωλῶν καὶ τὰ ποτιστικά κτήματα γέμουσι πατάτας. Οἱ ὄρεινοὶ δυστυχῶς δὲν τρώγουσι τόσοσιν τὴν πατάταν· τοῦναντίον τὴν χρησιμοποιοῦσιν ὡς τροφήν διὰ τοὺς χοίρους. Τὴν καλλιεργοῦσι δὲ πολὺ κυρίως, διότι ἀνταλλάσσουσι ταύτην μὲ ἄλλα προϊόντα τῶν πεδινῶν κυρίως μερῶν. Μεταφέρουσι λοιπὸν τὴν πατάταν εἰς τὰ πεδινὰ καὶ τὴν ἀνταλλάσσουσι μὲ ἀραβόσιτον, ἐλαίας, ἔλαιον κλπ., κυρίως ὁμως ἐλαίας· μὰ ὁκὰ πατάτες, μία ὁκὰ ἐλιές.

Ἡ πατάτα τρώγεται καὶ ψητῆ καὶ βραστή. Ὡς ψηταὶ καὶ βρασταὶ γίνονται σαλάτα με ἔλαιον καὶ ὄξος. Ἐπίσης μαγειρεύονται καὶ ὡς γιαχνί. Ἄλλὰ καὶ μετὰ ἡ ἄνευ κρέατος μαγειρεύεται καὶ εἰς νταβᾶν ἢ ταψί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Σ'.

ΤΑ ΨΑΡΙΑ

Εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτωλίας παρασκευάζονται φαγητὰ ἐξ ἰχθύων, διότι ἡ θάλασσα, ἡ ὁποία παρέχει τοὺς ψαῖους, γειτνιάζει (Μεσολόγγι, Αἰτωλικόν) καὶ αἱ λίμναι Λογίαν καὶ Λυσιμαχία τρέφουσι πολλοὺς ἰχθῦς. Εἰς τὰ ὄρεα τῆς Αἰτωλίας ἀναίχουσι τὰ τε κωπὰ καὶ τὰ ἀλίπαστα ἕκτος τοῦ ἔλαιου καὶ ἄλατος καὶ ἄριστος λαός. Εἰς τὰ ὄρεα νωποὺς ἰχθῦς παρὲς οὐκ εἰσὶ ποταμοὶ Φείσαρις, Ἀγελῶς, ἀλλὰ πολὺ ὀλίγους. Ἐν τῶν ποταμῶν ταύτων τρέφονται **μπριάνια** καὶ ὁ βασιλεὺς τῶν ἰχθύων, ἡ **πέστροφα**. Γνωστὰ εἶδη ψαριῶν ἐν Αἰτωλίᾳ εἶναι τὰ μεσολογγίτικα, **μαρίδες**, **κεφάλια**, **σπάροι** καὶ **χέλια**, τὰ λιμναῖα, **στρωσίδια**, **τσουροῦκλες**, **γλανίδια**, **θιρίγκια**, **μπριάνια** καὶ **χέλια**, καὶ τῶν ποταμῶν, ὡς εἶπομεν, **μπριάνια** καὶ **πέστροφες**.

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

Τὰ λιμναῖα στρωσίδια, ὅταν εἶναι εἰς τὸν καιρόν των, ὄχι

κατὰ τὸν χρόνον τῆς γονιμοποιήσεως, τρώγονται βραστά καὶ εἰς τὸν νταβᾶν. Ὡς βραστά παρέχουσιν ἐξαίρετον ζωμόν. Αἱ τσουροϋκλες εἰς τὸν καιρὸν τῶν γίνονται βρασταί, εἰς τὸν νταβᾶν καὶ τηγανιταί. Τὰ γλανίδια ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον μαγειρεύονται εἰς τὸν νταβᾶν, ἀλλὰ καὶ ὠραία πίττα δύναται νὰ παρασκευασθῇ δι' αὐτῶν, ἢ γλανιδόπιττα. Ἐκ τῶν τῆς λίμνης μόνον τὰ γλανίδια δὲν ἔχουσι κόκκαλα καὶ τρώγονται εὐκόλως. Τὰ μικρότατα θιρίγκια γίνονται μόνον τηγανιτά, ἀλλὰ καὶ θιριγκόπιττα ὠραία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ'.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

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

Αἱ τοιοῦτου εἶδους τηγανίτες εἶναι ἀνεβατές. Γίνονται ὅμως

και λειψές, δηλαδή άζυμοι. Η ζύμη τηγανίζεται μόλις κατασκευασθῆ. Οι τηγανίτες έν γένει είναι γλύκυσμα συνηθιζόμενον παρ' Αιτωλοῖς.

Ραβανή.

Η ραβανή είναι συνηθιζόμενον γλύκυσμα και παρασκευάζεται ως ακόλουθως. Άλευρον σίτου, άναμειγμένον μετ' έλαιου ἢ πολτού σακχάρου και μέλιτος, βράζεται έντός χύτρας άνακινούμενον διά κουτάλας. Μετά τινά ώραν χύνεται ό πολτός ούτος έντός ταψίου και έξαπλοῦται ως πίττα· ψήνεται έπειτα ούτως ύπό γάστραν ἢ έντός κλιβάνου και τó ούτω παρασκευαζόμενον γλύκυσμα άποκόπτεται εις μικρά τεμαχία και τρώγεται. Αυτό είναι ἡ ραβανή.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ  ΑΘΗΝΩΝ

Θραύονται κάρυα και καθαρίζονται, έως οὔ έτοιμασθῆ ψίχα, σουμπρα, ἡμισείας οκῶς τουλάχιστον. Η ψίχα αυτή κοπανίζεται έντός χαβανίου όρειχαλκίνου, ώστε να γίνη τρίμματα. Εις τó πλαστήρι έπειτα πλάθονται διά τού πλάστου πέτρα τουλάχιστον τεσσαράκοντα. Κατασκευάζεται διά τούτων ἡ μπακλαή ούτως: Έξαπλοῦται τó πρώτον φύλλον εις τόν πυθμένα τού ταψίου· επ' αυτού επιχέεται έλαιον και επιπάσσονται τρίμματα καρυδιών· έξαπλοῦται δεύτερον πέτρον και επαναλαμβάνονται τó έλαιον και τὰ τρίμματα τού καρυδιού· επ' αυτού έξαπλοῦται τó τρίτον πέτρον και ούτω καθ' έξῆς μέχρι τού τεσσαρακοστοῦ. Έπειτα άποκόπτεται διά βαθειών έντομῶν εις τετράγωνα και ψήνεται εις γάστραν ἢ φούρνον. Μετά τó ψήσιμον επιχέεται σιρόπιον μέλιτος και ύδατος ἢ σακχάρου και ύδατος. Κατόπιν εκβάλλεται κατά τεμαχία και τοποθετεῖται εις πινάκια.

Η μπακλαή παρασκευάζεται και παρατίθεται ως γλύκυσμα

ΠΙΝΑΞ ΠΡΑΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΛΕΞΕΩΝ ΔΗΜΩΔΩΝ

ἀγανός σ. 93.
 *Άγιοι Ἀπόστολοι σ. 181.
 *Άγιος Βασίλειος σ. 126, 188.
 *Άγιος Γεώργιος σ. 116.
 *Άγιος Μάρκος σ. 52.
 ἀγκούτσα σ. 12, 13, 15, 77.
 ἀγκωνάρια σ. 41.
 ἀέτωμα σ. 11, 36, 37, 44.
 ἀκανθόχοιρον χορεύουν 'εἰς τὸ ταψί σ. 52.
 ἀκρη σ. 108.
 ἀλαμπασάνικη λόγγεζα σ. 19.
 ἀλατολόγ. σ. 64.
 ἀλατολόγος σ. 64.
 ἄλασμα σ. 78.
 ἀλιάδα σ. 134.
 ἀλλοσίθια σ. 88, 89, 90. Βλ. καὶ θελό-
 στυχητή
 ἀλώνι σ. 12, 25.
 ἀμπάρα σ. 22, 23.
 ἀμπάρι σ. 15, 17, 78.
 ἀμπατή βλ. ἀμπάρα.
 ἀνκακτωτό ψωμί σ. 108.
 ἀνθούλια σ. 83.
 ἀντιστόλια σ. 44.
 ἀνάγι σ. 6 κέ.
 ἀνωκάτωγο σπίτι σ. 29, 47.
 ἀπλάδα σ. 59.
 ἀπότηγη σ. 78 κέ. Βλ. καὶ κατώγι.
 ἀποκκημοί σ. 86.
 *Απόκρισε σ. 56, 113, 120, 121.
 ἀπολυτό σκουτί σ. 98.
 ἀραποσιτίσιο ψωμί σ. 107.
 ἀρδάλι σ. 12, 56, 77.
 ἀρέλεγγος σ. 93.
 ἀρμιά σ. 133.
 ἀρμυζούμι σ. 133.
 *Άρτα σ. 4.
 *Άρτου εἰπηγας σ. 53. - παρασκευή σ. 91
 κέ., 107 κέ. - εἶδη σ. 91 κέ., 107 κέ.
 ἀρτυμένος σ. 114.
 ἀσβεστος σ. 46, 50.
 ἀσβεστόχτιστα σπίτια σ. 46.
 ἀσπί σ. 85.
 ἀσκού σ. 105. Βλ. καὶ μουστιές, μασ-
 σίγες, κρησάσκι, λαδάσκι, ματαράς.
 ἀτόφυος σ. 89.
 ἀφτιά σ. 54.
 ἀχούρι σ. 41.

ἀχυροκαλύδα σ. 37.
 ἀχυρώνια σ. 24, 38, 40 κέ.
 ἄψητη ρακή σ. 86.

βαγένι σ. 82. Βλ. καὶ βαρέλι.
 βαενάδες σ. 67.
 βακκαλός σ. 135.
 βακίζω σ. 65, 120.
 βαρέλι σ. 82.
 βαρελίτσα βλ. μπαρθάικα.
 βασιλοκουλούρα σ. 109.
 βασιλόψωμο σ. 109.
 βεδούρα σ. 103.
 βελκῶρες σ. 130.
 βλαχονιργιατρίνες σ. 122.
 Βλάχος σ. 58.
 βουλόφυρος σ. 109, 110.
 βούστρα σ. 102.
 βούστρα σ. 102.
 βούστρα σ. 102.



σ. 102.

γαστήρι σ. 41.
 γαλαζόψωρα σ. 41.
 γαλάριο σ. 6, 7, 11 κέ., 17, 21, 24.
 γαλατόπιττα σ. 114.
 γάμος σ. 31, 60, 61, 71, 96, 109, 113,
 117.
 γάνα σ. 56.
 γανωτήδες σ. 51.
 γάστρα σ. 52, 107, 113, 127, 131,
 132, 137.
 γαστρίσιο ψωμί σ. 108.
 γεμιστός σ. 132.
 γικλικά σ. 76.
 γικούρη βλ. δικούρη.
 γικπαρκικ σ. 120.
 γιαχνί σ. 118, 129, 135.
 γιαχνιστός σ. 129.
 γιθιά σ. 84.
 γίνεται τὸ ψωμί σ. 107.
 γιοματάρι σ. 83.
 γιθίστοι σ. 55.
 γιούμι σ. 68 κέ.
 γκούσια σ. 127.
 γλαβανή βλ. καταρράχτης.

ΑΘΗΝΩΝ

γλανίδια σ. 114, 135.
 γλανιδόπιττα σ. 136.
 γλυκά τοῦ ποτηριοῦ σ. 87, 138 κέ.
 γλύνα σ. 124.
 γούκος σ. 31, 35.
 γόνα τοῦ τοίχου σ. 44.
 γουδί σ. 61.
 γουδοχέρι σ. 62.
 γούρικος σ. 121.
 γροθάρι σ. 10, 11, 13, 16.
 γύρισμα στέγης σ. 46.
 γυρίσματα σ. 51.
 γωνιά σ. 12, 29, 53, 76 κέ.
 γωνολίθια σ. 12.
 γωνόξυλα σ. 12.

δῆδες σ. 28.
 δάπεδον σ. 23.
 δεῖπνον σ. 60 κέ., 69.
 δεσιζαίμοναι σ. 58.
 δεκαπενταύγουστο σ. 129, 130.
 δένω σ. 138.
 δέρνω γάλα σ. 102.
 Δημητσανίται σ. 70.
 διασύρτη σ. 104.
 διασυρτολόος σ. 104.
 διασάκι σ. 87.
 διασάκι σ. 87.
 δούγες σ. 103.
 δυάσμος σ. 126, 132.
 δωμάτια σ. 30, 32, 34.

ἐλιές σ. 134.
 ἐμπόριον ἀνταλλακτικόν σ. 134.
 ἐνδυμάτων πλύσις σ. 88 κέ.
 ἐξώπορτα βλ. θύρα.
 ἐξώστης σ. 29, 33, 34.
 ἐορταί σ. 12, 52, 56, 66, 68, 108, 113,
 115, 116, 120, 126, 128, 138.
 ἐρέδινθοι σ. 130.
 ἐστία βλ. γωνιά.
 εὐχαί σ. 88. βλ. και προπόσεις.

ζουμπτούρα σ. 55.
 ζυμαρόπιττα σ. 115.
 ζύωμα σ. 91, 107, 109, 110.

Ἴππειρος σ. 10, 19.

θειαφοκέρια σ. 101.
 θελόστραχη σ. 88. βλ. και ἀλισσίδα.
 θεμελίωσις σ. 42.
 θερμός σ. 90, 125.
 θιρίγγια σ. 114, 135.
 θύρα σ. 7, 9, 33, 39, 40, 47, -μονή σ.

10, πορτοπούλα σ. 10, μεσόπορτα σ.
 11, 16, ἐξώπορτα σ. 21, κτωγόπορτα
 σ. 25, 27, πικλονόπορτα σ. 28.

καβαλλάρης σ. 19, 44.
 καθάδες σ. 73, 103.
 κάδη σ. 73, 80.
 καθοπούλα σ. 73.
 καθόστασις σ. 81.
 καζάνα σ. 90.
 καζάνι σ. 90.
 καζανόπουλο σ. 90.
 καζαντζήδες σ. 51, 58, 105.
 καθάρτο ψωμί σ. 107.
 καθίσματα σ. 35.
 κακάβι σ. 12, 56 κέ.
 καλαμποκίσιο ψωμί σ. 107.
 καλαντζήδες βλ. γανωτήδες.
 καλάνι βλ. ἀέτωμα.
 καλλιέργεια σ. 37.
 καλύδα σ. 4, 35 κέ., 37, 105.
 καλύβη σ. 35.

καλύβηδες σ. 36.
 καμάρα σ. 30.
 καμάρα σ. 133.
 καμάρα σ. 86.
 καμάρα σ. 86.
 καμάρα σ. 14, 25, 34, 41.
 καμάρα σ. 106 κέ.
 καμάρα σ. 56, 86.
 καμάρα σ. 117, 133.
 καμάρα σ. 29, 30, 34, 36, 39, 46.
 καράκια σ. 102.
 καρμπούλο σ. 103.
 καρβάρια σ. 104.
 καρβάρια σ. 103.
 καρδιά σ. 133, 134.
 κυρδία σ. 138.
 καρσοφύλλι σ. 132.
 καρφιά σ. 10.
 κασσίνη βλ. ἀμπάρι.
 καταπίδι σ. 8, 9.
 καταπίδοξυλο σ. 8, 9.
 καταρράχτης σ. 16.
 κατώγι σ. 6, 7, 15 κέ., 25, 27, 31, 35.
 κτωγόπορτα βλ. θύρα.
 κευκιά σ. 61.
 κευκαλιστός σ. 125.
 κέντες βλ. ἀντιστόλια.
 κεντηστό ψωμί σ. 109.
 κεντρομηλιές σ. 23.
 κεραμιδία σ. 45.
 κέρανη σ. 14, 41.
 κεσές σ. 87.
 κευάλια σ. 113.

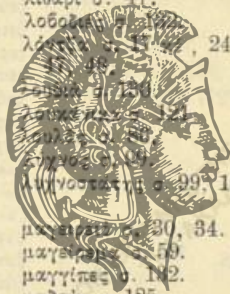


ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

κεφαλικὰ σ. 135.
 κερτῆς σ. 120.
 κηπευτικά εἶδη σ. 23.
 κήπια σ. 22.
 κηροπάτι σ. 81.
 κιλμίσιο διασάνκι σ. 98.
 κιπάπ σ. 121.
 κιργιαρίνες σ. 123.
 κλάπες σ. 9, 45.
 Κλαφί σ. 4.
 κλειδοπίναχο σ. 64.
 κλιμαξ σ. 34.
 κλόσσα σ. 97.
 κόθρος σ. 60, 93.
 κοίλιασμα τοίχου σ. 18.
 κοκορέται σ. 126.
 κολοκυθολέλουδα σ. 120.
 κολοκυθόπιττα σ. 114.
 κομμάτια σ. 50.
 κοντοφάλλιδα σ. 45.
 κόρα σ. 108.
 κορόμηλα σ. 138.
 κοσκινίζω σ. 91.
 κόσκιο σ. 93.
 κότα σ. 127.
 κοτόπιττα σ. 114.
 Κορκιά σ. 131.
 κορναί σ. 109.
 κόυνα σ. 17.
 κόυπα σ. 70, 87.
 κουλούρα σ. 107, 108.
 κουραμπιέδες σ. 138.
 κουρέτσα βλ. κουφίνα.
 κουρήτα σ. 89.
 κουρκοῦτη σ. 56, 59, 112.
 κουτάλια σ. 105. Βλ. καὶ χουλιάρη.
 κουτιά βλ. δωμάτια.
 κούτουλας σ. 57, 105.
 κουτσάνι σ. 66.
 κουφίνα σ. 79.
 κοφίνι σ. 88, 89.
 κοφίνιασμα σ. 89.
 κρασάσκι σ. 84.
 κρεατοκόπι σ. 64 κέ.
 κρεατόξυλο σ. 64 κέ.
 κρεατόπιττα σ. 114.
 κρέτος παρασκευή σ. 116 κέ., -διατή-
 ρησις σ. 121 κέ.
 κρικέλλα σ. 9.
 κρόμμυα σ. 132.
 κρομμυδάκια σ. 132.
 κρότσι ἀποτρειπτικοί σ. 52.
 κτίσται σ. 19, 47 κέ.
 κυδώνι σ. 138.
 κυνήγιον σ. 121 κέ.

λαγάνα σ. 110.
 λαθάσκι σ. 85.
 λαθικό βλ. λαθορρόι.
 λαθορρόι σ. 63.
 λαίνα σ. 75, 124.
 λάμπαι σ. 101.
 Λαμπρή σ. 66, 109.
 λαμπρόφωμο σ. 108.
 λάπατα σ. 132.
 λαπατόπιττα σ. 114.
 λασπότοιχος σ. 50.-σπίτια σ. 46.
 λάχανα σ. 132.
 λαχανόπιττα σ. 114.
 λεβέτι σ. 105.
 λεγγέρι σ. 59, 62.
 λειτουργιά σ. 53, 109.
 λειτουργόπουλο σ. 109, 110.
 λειψός σ. 107, 137.
 λεχώνια σ. 109.
 λιένη σ. 69.
 λιθάρι σ. 41.
 λοβοί σ. 109.
 λούρα σ. 109, 110, 24, 28, 29, 30, 34,
 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ματαφημένη ραχή σ. 86.
 ματαρῶς σ. 105.
 ματέρια σ. 22. Βλ. και πάτερα.
 μάτια σ. 128.
 ματιές σ. 125.
 μαχιάδες σ. 22, 44.
 Μεγάλη Ἐβδομάς σ. 116.
 Μεγάλη Τεσσαρακοστή σ. 129.
 μέγας σ. 17, 27.
 μεζές σ. 133.
 μελισσοτροφία σ. 37.
 μελόπιττα σ. 126.
 μεντερίκια σ. 30. Βλ. και μιντέρια.
 μεριστικά σ. 125, 129.
 μεσάλι σ. 61.
 μεσάντρα σ. 30.
 μεσιά σ. 108.
 μεσόπορτα σ. 11.
 μέτρα σ. 57, 104, 106.
 μήλο σ. 138.
 μιντέρια σ. 28.
 μισηοκάρια σ. 72.
 μισοσάκκι σ. 96.
 μονόπλατο κελύδι σ. 36.
 μονόσπιτο σ. 24, 25, 27, 47.
 μουρά σ. 124.
 μουσαφίρα σ. 130.
 μουσούτρα σ. 114.
 μουστικά βλ. μασσίνα.
 μουστοπίττα σ. 116.
 μπκκλαθῶς σ. 137.
 μπκκλαή σ. 137, 138.
 μπάλα σ. 18, 45.
 μπαλιάτσα βλ. κανάτα.
 μπαμπανέτσα σ. 115.
 μπαρδάχα σ. 74, 105.
 μπελτῶς σ. 87, 119, 129.
 μπίζια σ. 131.
 μπιρμπιλόνια σ. 112.
 μπόκλιζα σ. 63.
 μπολογούρι σ. 111.
 μπομπότα σ. 110.
 μπότι σ. 75, 87.
 μποτίλιες σ. 72.
 μποτσινῆρι σ. 63, 67, 69.
 μπουγάδα σ. 88.
 μπουγάτσια σ. 107.
 μπουκουβάλα σ. 108.
 Μπουκουβάλας σ. 108.
 μπουρέκι σ. 114.
 μπούχαρης βλ. κικνοδόχη.
 μπριάνι σ. 131.
 μπριάνια σ. 135.
 μυζήθροπιττα σ. 115.

νερό σ. 129.
 νεροβάρελλα σ. 66 κέ.
 νηστεία σ. 129. Βλ. και Σαρανταήμερο,
 Μεγάλη τεσσαρακοστή, Δεκαπενταύγου-
 στο, Ἅγιοι Ἀπόστολοι.
 νηστησιμος σ. 129 κέ.
 νιγούμι βλ. γκιούμι.
 νταθῶς σ. 54, 135.
 νταμουζάνα σ. 72.
 ντιβάνι σ. 28.
 ντιβέτικο σῆτι σ. 25 κέ.
 ντομάτες σ. 132.
 ντοματοσαλάτα σ. 132.
 ντορός σ. 124.
 ντουλάπι σ. 14, 15.

ξαγλίστρα σ. 121.
 Ξανάρτυγος σ. 114.
 Ξάρα σ. 93, 94. Βλ. και σίτα.
 Ξέβαγμα σ. 90.
 Ξεβόρω ρούχα σ. 88.
 Ξεβόρω σ. 83.
 Ξεραγγιζω σ. 55.
 Ξεραμιάς σ. 130.
 Ξεραμιά σ. 124.
 Ξεραμιά σ. 50.
 Ξεραμιά σ. 137.
 Ξεραμιά σ. 42.
 Ξεραμιά σ. 82.
 Ξεραμιά σ. 58.
 Ξεραμιά σ. 103.
 Ξεραμιά σ. 103.
 Ξεραμιά σ. 92, 114.
 Ξεραμιά σ. 4, 37.

οίκογενειῶν συμβίωσις σ. 21 κέ.
 οίκοδομική σ. 41.
 οἴνου παρασκευή σ. 73, 80 κέ.
 οκάρα σ. 72.
 ὄντζας, -μουσαφίρ ὀ. σ. 28, 30, 47.
 ὄζος σ. 83.
 ὄστρέχα σ. 45.
 ὄψων ἀποτροπή σ. 52.

παγούρι σ. 70.
 παλκινόπορτα βλ. θύρα.
 πάνα σ. 89.
 παντσεπάνι σ. 138.
 παπάς σ. 44.
 παραθύρα σ. 11, 13, 14, 16, 25, 26, 31,
 33, 38, 47.
 παραθύρια σ. 11, 14, 16.
 παραπούλις σ. 134.
 παρατυμολογία λαϊκή σ. 4.

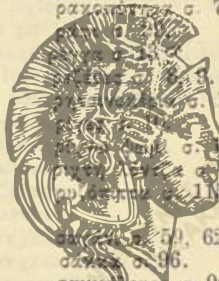


ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

παροιμία σ. 58, 79, 80, 127.
 παστό σ. 121.
 Πάσσα σ. 116, 121, 126, 128. Βλ. καὶ
 Λαμπρή.
 πασχαλινός σ. 131, 132.
 πάτα σ. 1.
 πατάτα σ. 134.
 πάτερα σ. 11, 14, 15, 43, 44.
 πατητής σ. 73.
 πάτος σ. 28.
 πατσιά σ. 125.
 πάτωμα σ. 11 κέ., 25, 26, 31, 43.
 πάγνα σ. 11.
 παχνί βλ. πάγνα.
 πελεκάνος σ. 89, 92.
 πεντακοσάρα σ. 72.
 περίπατος σ. 15, 44.
 περόνια βλ. καρφιά.
 πέτροφα σ. 135.
 πέτρα σ. 95, 111 κέ., 113, 137.
 πετράλινο σ. 37.
 πετρόπιττα σ. 115.
 πετσώνω σ. 122.
 πηρόνι σ. 59.
 πιάσματα σ. 77 κέ.
 πιάτα σ. 62.
 πιασίνα σ. 129.
 πιασόνι σ. 119.
 πιασίρι σ. 61.
 πίττα σ. 108, 113 κέ., 132.
 πιτούα σ. 83, 104, 105.
 πλάθω σ. 94 κέ., 107.
 πλάκα σ. 45.
 πλασάρι σ. 107, 108.
 πλαστήρι σ. 94, 107, 137.
 πλαστής σ. 95, 137.
 πλάτες σ. 36, 45.
 πλοκός σ. 39.
 πνίγω σ. 110.
 ποδιά της στέγης σ. 19, 36, 45.
 ποιμενικός βίος σ. 57, 58, 102 κέ., 113,
 115, 116.
 πονόκρητος σ. 86.
 πορτόξυλα σ. 10.
 πορτοπούλα σ. 10.
 ποτήρια σ. 76.
 ποτίστρα σ. 67.
 Ποური σ. 46.
 πράσσα σ. 132.
 πρασσόπιττα σ. 114.
 πρέντζα σ. 64, 103.
 πρεντζόπιττα σ. 115.
 προξυμολός σ. 94.
 προξυμόπιττα σ. 115.
 προθάλαμος σ. 34.

προίξ σ. 57, 96, 97.
 προκόλι σ. 125.
 προπόσις σ. 70 κέ.
 προσανατολισμός οικιών σ. 4 κέ., 17, 29 κέ.
 34.
 πρόσφορο σ. 109.
 πρωτομάστορας σ. 41.
 πρωτοράκι σ. 86.
 πρωτοχρονιά βλ. Ἅγιος Βασίλειος.
 πυκνονήματο σκουπί σ. 98.
 πύργος σ. 32.
 πυρομάχοι σ. 12.
 πυροστιά σ. 76, 105.
 πυρωμάδα σ. 108.
 πυρωμένο ψωμί σ. 108.
 ραδανή σ. 137, 138.
 ρακή σ. 70, 82, 85 κέ.
 ρακοδάρελο σ. 87.
 ρακοκάζανο σ. 85.
 ρακοπέτα σ. 76.
 ρακοπέτα σ. 101.
 ρακοπέτα σ. 107.
 ρακοπέτα σ. 18, 34. Βλ. καὶ λόγγα.
 ρακοπέτα σ. 119.
 ρακοπέτα σ. 59, 62, 126.
 ρακοπέτα σ. 96.
 σακκοκρουρά σ. 96.
 σακκι σ. 95.
 σάκκοι σ. 95 κέ.
 σακκόσκαινο σ. 96.
 σακκούλι σ. 97.
 σακκουλόσκαινο σ. 97.
 σάλα σ. 35.
 σαλάτης σ. 134.
 σαλότο βλ. προθάλαμος.
 σάλωμα σ. 38.
 σαρακοστιανός σ. 114.
 Σαρανταήμερο σ. 114, 123.
 σαρδέλα σ. 135.
 σαρμάδα σ. 120, 133.
 σάτσι βλ. γάστρα.
 σέλινο σ. 132, 134.
 σηγώματα σ. 37.
 σιδεροστιά σ. 76, 86.
 σιδεροτήγανο σ. 55.
 σίτα σ. 93.
 σιτζω σ. 91.
 σκάρα σ. 65.
 σκαφίδι σ. 89, 91, 92.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

- ακέτος σ. 129.
 ακυή μαγειρικῶ σ. 51 κέ.
 ακμπαύλα σ. 84.
 ακορθαλιὰ σ. 62, 134.
 ακουτί σ. 98.
 ακούγια σ. 80.
 σόδεμα σ. 78.
 σόμπολα σ. 43.
 σούμα σ. 86.
 σούμπρα σ. 137.
 σούπα σ. 119.
 σούφλα σ. 65, 121, 126.
 σουφλί σ. 65.
 σουφλιμῶς σ. 121.
 σουφριγάδα σ. 118. Βλ. και στιφάδο.
 σοφρῶς σ. 60.
 σπαγκίγια σ. 132.
 σπαγκκόπιττα σ. 114.
 σπαραγγιά σ. 81.
 σπάροι σ. 135.
 σπληγάντερο σ. 126.
 σπληγι σ. 127.
 σπιτία καλιούτατα σ. 3 κέ., -'Ηπειρώ σ. 77.
 σ. 10, 19, - τετράγωνα σ. 32, 48, - κέ.
 σπύρα σ. 34, ἀδοεστόχιστα σ. 46.
 σπότοιχα σ. 46.
 σπιτικό σ. 34.
 σπυρί σ. 108.
 σταθλός σ. 25, 32, 35, 41.
 σταλαματιὰ σ. 45.
 σταυροβελονιά σ. 96.
 σταφύλια σ. 138.
 σταφυλοπάτι σ. 81.
 σταχτοκουλούρα σ. 108.
 σταχτοπάνι σ. 89.
 στέγαις σ. 44.
 στέγη σ. 17, 19, 24, 36, 38, 39, - κκ-
 τασκευή σ. 44 κέ., 77.
 στέρφο σ. 6, 7, 10 κέ., 21.
 στερφο ἄλαρο σ. 4 κέ., - διπλό σ. 20, -
 συνδυασμός πρὸς νιδέτικο σ. 27, 37, 47.
 στιφάδο σ. 118 κέ.
 στοιχείωσις σπιτιού σ. 42.
 στομπιστήρι σ. 62.
 στρωπίττα σ. 17.
 στρωσιδίχα σ. 135.
 σύντραυλος σ. 53, 54.
 σύρσιμο σ. 133.
 σύρτης σ. 7, 8, 10, 11, 16.
 τχδάνι σ. 29, 47.
 τχλάρα σ. 73.
 τχλάρος σ. 73, 102, 137, 133.
 ταμπάνι σ. 17, 19, 24.
 ταράττα σ. 4, 39 κέ.
 ταρκάσα σ. 116.
 τάσι σ. 70, 76, 105.
 τάφα σ. 51.
 ταψάκι σ. 51.
 ταψί σ. 51, 135, 137, μσαικὸ σ. 51, 108.
 ταψολόος σ. 14.
 τέμπλα βλ. στρωπίττα.
 τέντζερες σ. 56.
 τεγτομάττα σ. 103.
 τετράγωνο σπίτι σ. 32.
 τεχνίται βλ. βασινάδες, γανωτήδες, κα-
 λαντζήδες, καζαντζήδες, τσιτσάδες, κα-
 δάδες, τουρκόγυφτοι, πλεκαῖνοι, φανο-
 ποιόι.
 τζάκι βλ. καπνοδόχη.
 τζάμια σ. 31, 47, 48.
 τηγάνι σ. 55.
 τηγανίζω σ. 55.
 τηγανιστό σ. 55, 128, 135.
 τηγανίτες σ. 55, 136.
 τοίχοι σ. 17, - οἰκοδομή σ. 42, - δικκόση-
 τος σ. 82.
 τούκιο σ. 77.
 τούκι σ. 129.
 τούκι σ. 31.
 τούκι σ. 81.
 τούκι σ. 25.
 τούκι σ. 96.
 τούκι σ. 17, 73, 80.
 τούκι σ. 97.
 τούκι σ. 55, 73, 110 κέ., 116, 118.
 τούκι σ. 115.
 τούκι σ. 83 κέ.
 τριτάδες σ. 112.
 τριφτός τραχανῶς σ. 111.
 τρωπί σ. 55, 59, 62, 64, 66, 73, 103,
 107 κέ.
 τσαντήλα σ. 96, 106.
 τσάρκοι σ. 39.
 τσιάτσιμα σ. 44. Βλ. στέγαις.
 τσιγαρίθρα σ. 124.
 τσιγαρίζω σ. 55, 117.
 τσιμπίδα σ. 77.
 τσίπρα σ. 85.
 τσίττα σ. 64, 71 κέ., 76.
 τσιτσάδες σ. 71.
 τσουκάλα σ. 68, 76.
 τσουκάλι σ. 68, 76.
 τσουροῦκλες σ. 135.
 Τυρινή σ. 115, 128.
 τυροκομία σ. 57, 73, 74, 105, 106.
 τυρόπιττα σ. 113.
 τυρόψωμα σ. 113.
 ὑπόστεγον σ. 80.



ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ὕψωμα σ. 109.

φάθα σ. 131.

φακή σ. 130

φαναοπιστοί σ. 100.

φασολάνια σ. 134.

φασόλια σ. 129 κέ.

φεγγίστρα βλ. φεγγίτης.

φεγγίτης σ. 13, 16, 25.

φείδαρις σ. 135.

φίλεμμα σ. 88.

Φιλιά σ. 87.

φιλοξενία σ. 27.

φλαούνα σ. 110.

φλέγγα σ. 108.

Φλέγγας σ. 108.

φουκέρια βλ. θειαφοκέρια.

φουρνιστο ψωμί σ. 108.

φράχτη σ. 22 κέ.

φύλλα σ. 95, 111.

Φῶτα σ. 68.

φωτισμός σ. 11, 13, 21, 25, 98 κέ.

γαδάνι σ. 62, 137.

χαλκοτήγανο σ. 55.

χαμόγειο σ. 23.

χαμοκούκι σ. 108.

χειμωνιάτικο σ. 34.

χειροτεχνία σ. 58.

χέλια σ. 135.

χιλιάρα σ. 72.

χονδρικά ζῆα σ. 6.

χοντρόγαλο σ. 102, 110.

χοντροσιτίζω σ. 94.

χουλιάρα σ. 58.

χουλιάρι σ. 58.

Χριστούγεννα σ. 66, 109, 114, 124, 126.

χριστόψωμο σ. 106.

χταπόδι σ. 130.

χυλόπιττες σ. 112.

χωματάλωνο σ. 37.

χωματόσπιτο σ. 25.

φαλλίδια σ. 22, 45.

ψάρια σ. 135 κέ.

ψαρόπιττα σ. 114.

ψητά σ. 116.

ψιλόσιτα σ. 94.

ψιλοσιτίζω σ. 94, 95.

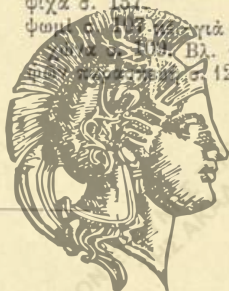
ψίχα σ. 137.

ψωμί σ. 102 για γάμο σ. 109, για λε-

υτό σ. 109. Βλ. και ἄρτος.

ψωμί σ. 128.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ

ΠΑΡΟΡΑΜΑΤΑ

Σελ. 14,12 ἀντί, ὡς δεικνύει κτλ. γρ. Ταβολόον δεικνύει...

Σελ. 64,1 κάτωθεν ἀντί δακτυλοειδές γρ. δακτυλιοειδές.

Σελ. 84, ἀντί ουμπαύλα γρ. σκμπαύλα.

Σελ. 85,13 κάτωθεν, ἀντί οίτου γρ. οίνου.

Σελ. 104,2 κάτωθεν ἀντί Ὀρθιο διαουρητολόον γρ. Διαουρητολόον

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



330 14702
π. Χ. Πρωτομαρτίου
Ναύπλιος

ΑΚΑΔΗΜΙΑ



ΑΘΗΝΩΝ



ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ

- 1) **Ν. Γ. Πολίτου**, Λαογραφικά Σύμμεικτα, τόμ. Α'. Ἐν Ἀθήναις 1920. 8ον σελ. 304.—Τιμᾶται δραχμᾶς 10.
- 2) **Ν. Γ. Πολίτου**, Λαογραφικά Σύμμεικτα, τόμ. Β'. Ἐν Ἀθήναις 1921. 8ον σελ. 375.—Τιμᾶται δραχμᾶς 10.
- 3) **Στίλπωνος Π. Κυριακίδου**, Ἑλληνική Λαογραφία. Μέρους Α'. Μνημεῖα τοῦ λόγου. Ἐν Ἀθήναις 1923. 8ον σελ. 446.—Τιμᾶται δραχμᾶς 15.
- 4) **Στίλπωνος Π. Κυριακίδου**, Ἑλληνική Λαογραφία. Μέρους Β'. Αἱ κατὰ παράδοσιν πρῶσις... Προπαρασκευάζεται.
- 5) **Δημ. Δουκοπούλου**, Ἑλληνικὴ λαογραφία. Δοκίμῃσεις, σκευὴ καὶ τροφαί. Μετὰ εἰκόνων καὶ σχεδίων. Ἐν Ἀθήναις 1925. 8ον σελ. 7'+145.—Τιμᾶται δραχμᾶς 10.

ΑΚΑΔΗΜΙΑ

ΑΘΗΝΩΝ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

Λαογραφία. Δελτίον τῆς Ἑλληνικῆς Λαογραφικῆς Ἐταιρείας.

Τόμ. Α'. Ἐν Ἀθήναις, 1909-1910. 8ον σελ. 782.—Τιμ. δρ. 50.

Τόμ. Β'. Ἐν Ἀθήναις, 1910-1911. 8ον σελ. 734.—Τιμ. δρ. 30.

Τόμ. Γ'. Ἐν Ἀθήναις, 1911-1912. 8ον σελ. 751.—Τιμ. δρ. 25.

Τόμ. Δ'. Ἐν Ἀθήναις, 1913-1914. 8ον σελ. 770.—Τιμ. δρ. 20.

Τόμ. Ε'. Ἐν Ἀθήναις, 1915-1916. 8ον σελ. 680.—Τιμ. δρ. 20.

Τόμ. Ϛ'. Ἐν Ἀθήναις, 1917-1918. 8ον σελ. 676.—Τιμ. δρ. 20.

Τόμ. Ζ'. Μνημόσυνον Ν. Γ. Πολίτου. Ἐν Ἀθήναις, 1923. 8ον σελ. 562.—Τιμ. δρ. 25.

Τόμ. Η'. τευχ. αδ. Ἐν Ἀθήναις 1921. 8ον σελ. 228.—Τιμ. δρ. 10

Τόμ. Η'. τευχ. γδ. Ὑπὸ τύπωσιν.