

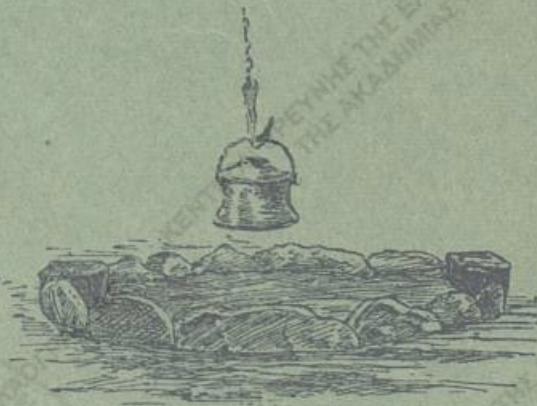
A. Ε. 710

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΔΑΟΥΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ ΑΡ. 5

ΑΙΤΩΛΙΚΑΙ ΟΙΚΗΣΕΙΣ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΑΙ

ΥΠΟ
ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ

ΜΕΤΑ 77 ΕΙΚΟΝΩΝ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΩΝ



ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ
ΤΥΠΟΙΣ Π. Δ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ
1925

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΤΟΥ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ ΑΡ. 5

ΑΙΤΩΛΙΚΑΙ
ΟΙΚΗΣΕΙΣ ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΑΙ

ΥΠΟ
ΔΗΜ. ΛΟΥΚΟΠΟΥΛΟΥ

META 77 ΕΙΚΟΝΩΝ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΩΝ



ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ
ΤΥΠΟΙΣ Π. Δ. ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΟΥ
1925

Αἱ οἰκήσεις παντὸς λαοῦ, ὅχι βέβαια ὅσας ἔπλασεν ἡ γεωτέρα ἀρχιτεκτονική, ἀλλ᾽ ὅσας κατὰ πατροπαράδοτον σχέδιον καὶ τρόπον ἐξακολουθοῦν νὰ κτίζουν οἱ ἄνθρωποι τοῦ λαοῦ, καὶ ίδίως τῶν χωρίων, εἴτε ἴδιοχείρως εἴτε δι᾽ ἐντοπίων κτιστῶν, ἀποτελοῦν ἐν ἐκ τῶν σπουδαιοτάτων ὑποκειμένων τῆς λαογραφικῆς ἔρευνῆς διὰ τὰ πολλαπλὰ καὶ ποικίλα συμπεράσματα, εἰς τὰ ὅποια δύναται νὰ ὀδηγήσῃ ἡ προσεκτικὴ αὐτῶν ἔρευνα καὶ μελέτη. Διότι αἱ τοιαῦται λαϊκαὶ οἰκήσεις οὐ μόνον διασώζουν πολλάκις σχέδια καὶ μορφὰς καὶ μεθόδους ἀρχιτεκτονικὰς παρελθόντων αἰώνων, ἐνίστε δὲ καὶ ἀρχεγόνους, καὶ δύνανται ὡς ἐκ τούτου νὰ παράσχουν πλούσιον καὶ σπουδαῖον πολλάκις ὑλικὸν διὰ τὴν ἀρχαιολογίαν, τὴν ἵστορίαν τῆς ἀρχιτεκτονικῆς καὶ γενικώτερον τὴν ἵστορικὴν ἔρευναν τῆς ἀνθρωπίνης παθόλου πατοικίας καὶ τοῦ ἀνθρωπίνου πολιτισμοῦ, ἀλλ᾽ ὅπερ σπουδαιότατον, ἐξακολουθοῦν συγχρόνως ν' ἀποτελοῦν μίαν ἀπὸ τὰς σημαντικοτάτας ἐκδηλώσεις τοῦ βίου καὶ τῆς ψυχῆς τοῦ λαοῦ. Διότι ἐν αὐταῖς ενδιόσκονται ἐκπεφρασμέναι οὐ μόνον αἱ βιοτικαὶ αὐτοῦ ἀνάγκαι καὶ συνήθειαι, ἀλλὰ καὶ ὁ τρόπος, καθ' ὃν ἥδυνήθη νὰ πληρώσῃ αὐτὰς χοησιμοποιῶν τὰ ὑλικὰ μέσα, τὰ ὅποια τοῦ παρεῖχεν ἡ περιβάλλοντα φύσις, καὶ ἐπιθέτων ἐπ' αὐτῶν τὴν σφραγῖδα τῆς ίδιας δημιουργικότητος καὶ καλαισθησίας αἱ δ' ἐντεῦθεν προελθοῦσαι ἀρχιτεκτονικαὶ μορφαί, καὶ δταν ἀκόμη δὲν ἐπιδέχωνται ἀρχιτεκτονικὴν καλλιέργειαν καὶ ἀνάπτυξιν ὑπὸ τῆς συγχρόνου ἀρχιτεκτονικῆς, δύνανται δημος ἀξιόλογα νὰ παράσχουν εἰς αὐτὴν ὅχι εὐκαταφρόνητον καλλιτεχνικὸν ὑλικὸν καὶ μάλιστα ἰθαγενὲς καὶ ἐθνικόν.

Τὰς μορφὰς ταύτας διατηροῦν συνήθως οἱ λαοὶ ἐπὶ μακόν, ἐφ' ὅσον αἱ ἀνάγκαι αὐτῶν καὶ ὁ πολιτισμὸς φιξικῶς

δὲν μεταβάλλονται, βραδέως δὲ λίαν καὶ κατ' διλγον ἐπιφέρουν τροποποιήσεις. καὶ μεταβολάς καὶ δταν ἀπὸ τόπου εἰς τόπον μεταναστεύοντα, παραλαμβάνοντα μεθ' ἔαντῶν καὶ ταύτας ὡς ἴδιαν πατροπαράδοτον πληροφορίαν. "Ἐνεκα τούτον αἱ οἰκήσεις ἀποτελοῦν καὶ διὰ τοὺς ἐθνολόγους σπουδαιότατον θέμα μελέτης, διότι ἐκ τῆς γεωγραφικῆς ἔξαπλώσεως τῶν διαφόρων αὐτῶν τύπων πολλὰ δύνανται νὰ ἔξαχθοῦν συμπεράσματα εἴτε περὶ μετακινήσεως ἢ συγγενείας φυλῶν καὶ λαῶν, εἴτε περὶ διαδόσεως καὶ ἐπικρατήσεως πολιτισμῶν.

Δι' ὅλα ταῦτα κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη ἐκ παραλλήλουν καὶ ὑπὸ τὴν ἐπίδρασιν τῆς προϊούσης ἀναπτύξεως τῶν λαογραφικῶν καὶ ἐθνολογικῶν σπουδῶν, ἥρχισαν καὶ αἱ οἰκήσεις ἐν γένει τὰν τε κατὰ φύσιν καὶ τῶν προηγμένων λαῶν νὰ μελετῶνται σοβαρώτερον, ἔχουσι δὲ ἐκδοθῆ μέχρι τοῦτο ἔργα ἀξιόλογα εἰς δλας σχεδὸν τὰς εὐρωπαϊκὰς χώρας. Ἐν δὲ τῇ Ἑλβετίᾳ τελευταίως καὶ συστηματικῶς ἀνέλαβεν ἡ Ἑλβετικὴ Λαογραφικὴ Ἐταιρεία τὴν συνεργασία πολλῶν ἐπιστημόνων ἀρχιτεκτόνων τὴν ἔρευναν καὶ τὴν μελέτην τῶν ἑλβετικῶν οἰκήσεων.

Ἐν Ἑλλάδι δυστυχῶς αἱ ἔρευναι αὗται ὑστεροῦν πολὺ. Βεβαίως εἰδῆσεις καὶ παλαιοτέρας καὶ νεωτέρας περὶ τῶν ἐν Ἑλλάδι οἰκήσεων ἔχομεν ἀρκετάς. Περιηγηταὶ καὶ γεωγράφοι καὶ συλλογεῖς λαογραφικοῦ καὶ γλωσσικοῦ ὑλικοῦ καὶ συγγραφεῖς πολλάκις διηγηματογράφοι παρέχουν πλῆθος πληροφοριῶν περὶ τῶν κατὰ τόπους οἰκιῶν, ἐνίστε δὲ καὶ σχέδια καὶ εἰκόνας, ἀλλὰ συστηματικὴν μελέτην κατὰ τὰς ἀπαιτήσεις τῆς ἐπιστήμης οὐδεμίαν μέχρι τοῦτο ἔχομεν. Ἐπίσης οὐδεμία ἀπολύτως συνθετικωτέρα μέχρι τοῦτο ἔργασία είδε τὸ φῶς διὰ τὴν διάκρισιν κατὰ γεωγραφικὰς περιφερείας ώρισμένων τύπων καὶ τὴν ἀνίχνευσιν τῆς σχέσεως καὶ τῆς ἔξελίξεως αὐτῶν.

Τοιαύτας μελέτας πλήρεις καὶ τελείας μόνον παρὰ τῶν Ἑλλήνων ἀρχιτεκτόνων δικαιούμεθα νὰ ἀναμένωμεν, δσοι πρὸς τὰς ἀρχιτεκτονικὰς αὐτῶν γνώσεις συνδυάζονται καὶ βαθὺ πρὸς

τὴν ἐγχώριον λαϊκὴν τέχνην αἰσθημα καὶ λαογραφικὸν ἐνδιαφέρον γενικότερον. Τὸ δὲ οὐρανὸς εἶναι ὅτι ἀπὸ εἰκοσαετίας περίπου πράγματι ἔξεδηλώθη ἐκ μέρους τῶν ἀρχιτεκτόνων ἡμῶν παρόμοιον ἐνδιαφέρον καὶ ἀρθρα σχετικὰ ἐγράφησαν καὶ ἐργασίαι ἔγιναν. 'Ιδίως πρέπει νὰ μνημονευθοῦν αἱ ἐργασίαι τοῦ π. 'Αρ. Ζάχου, ὅστις ἀπὸ εἰκοσαετίας ἀσχολούμενος περὶ τὰς νεοελληνικὰς οἰκήσεις συνεκέντρωσεν ἀφθονον οὐ μόνον λαογραφικὸν ἄλλα καὶ καλλιτεχνικὸν ὑλικόν, ἐξ οὗ ἐδωκεν ἐν τῇ πραγματείᾳ αντοῦ «*Ältere Wohnbauten auf griechischem Boden*»¹⁾ δείγματα μεταβυζαντινῶν τυνων οἰκήσεων, παθορίσας συγχρόνως τοὺς τύπους αντῶν καὶ τὴν ἔξελεξιν τούτων. Λυστυχῶς δικαστής τὸ πλεῖστον τῆς ἐργασίας τοῦ π. Ζάχου μέρει ἀδημοσίευτον, οὐδὲ ἄλλαι ἄλλων ἐργασίαι σχετικὰ ἐδημοσιεύθησαν εἰσέτι, μολονότι φαίνεται ὅτι τὸ παράδειγμα τοῦ π. Ζάχου δὲν ἔμεινεν ἀνευ μιμήσεως. Καὶ ξένοι δέ τινες, ὅσοι ίδιως μὲ τὴν λαογραφίαν καὶ τὴν ἐθνολογίαν τῶν γειτόνων λαῶν ἢ μὲ τὰ βυζαντινὰ ἀσχολοῦνται, ἔλαβον ἀφορμὴν νὰ ἔξετάσουν καὶ τὰ τῶν νεοελληνικῶν οἰκήσεων, ὡς ὁ *Cvijic* καὶ ὅσους μνημονεύει ὁ π. Ζάχος ἐν τῇ φημείσῃ πραγματείᾳ αντοῦ. 'Ἐν τούτοις μὲ δλα ταῦτα δὲν δυνάμεθα νὰ εἴπωμεν ὅτι κατέχομεν σήμερον στοιχεῖα ἐπαρκῆ διὰ τὴν γνῶσιν τῶν νεοελληνικῶν οἰκήσεων. 'Ενεκα τούτον τὸ Λαογραφικὸν 'Αρχεῖον, ἐνδιαφερόμενον νὰ ίδῃ ἐξ ἵσου δλους τὸν κλάδονς τῆς λαογραφικῆς ἐρεύνης καλλιεργούμενονς καὶ ἀναπτυσσομένους, ἀπετάθη πρὸς διαφόρους παλαιοὺς καὶ δεδοκιμασμένους λαογράφους συλλογεῖς καὶ παράτρυνεν αὐτούς, παρέχον ἀμα καὶ τὰς ἀπαραιτήτους ὅδηγίας, ἵνα στρέψουν τὴν προσοχήν των καὶ πρὸς τὰς οἰκήσεις 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.

π. Δημ. Λουκόπουλος, δημοδιδάσκαλος ἐν Θέρμῳ, τοῦ ὁποίου πολλὰς ἥδη καὶ ἀξιολόγους συλλογὰς ἔδημοσίενσεν ἡ **Λαογραφία**, ἀπέστειλεν εἰς τὸ Λαογραφικὸν Ἀρχεῖον τὴν ἀνὰ χεῖρας ἐργασίαν, τὴν ὅποιαν προθύμως τοῦτο δημοσιεύει ὡς ἀπαρχὴν καὶ ἐγκαίνιον τῶν τοιούτων ἐργασιῶν. Τὸ ἔργον τοῦ κ. Λουκοπούλου συνεπλήρωσεν εἰς τὰ σχέδια καὶ τὰς εἰκόνας διὰχτέτων κ. Δ. Πικιώνης, ὑπὸ τὰς ὄδηγίας τοῦ ὅποιου ἀρκετὰ δὲ κ. Λουκόπουλος ἐσαφῆγισε.

Τὸ ἔργον, τὸ ὅποῖον παρέχουμεν εἰς τὴν δημοσιότητα, ἐν γοῦνμεν διτὶ δὲν εἶναι τέλειον. Ὁ κ. Λουκόπουλος δὲν εἶναι ἀρχιτέκτων, οὐδὲ δίναται νὰ ζητήσῃ τις παρ' αὐτοῦ ἐξαντλητικὴν μελέτην. Ἐὰν εἴχε τὰς ἀπαιτούμενας εἰδικὰς γνώσεις, ἵσως καὶ περισσότερα θὰ ἔδιδε καὶ ἄλλα πιθανῶς διαφορετικάτερα θὰ ἔξεθετεν. Ἐν τούτοις μὲ τὴν σαφῆ καὶ ἀπλῆν καὶ ἀπέριττὸν τον ἔκθεσιν νομίζουμεν διτὶ κατώρθωσε νὰ παράσχῃ ἀρκετὰ σαφῆ εἰκόνα καὶ τῶν τύπων καὶ τῶν οἰκοδομικῶν τρόπων καὶ τῶν βιοτικῶν ἀναγκῶν τοῦ τόπου καὶ τῆς χρήσεως τῶν φυκοδομημένων. Καὶ τοῦτο εἶναι ἀρκετὸν ὡς ἀπαρχῇ. Ὁ κ. Λουκόπουλος προσπαθεῖ πρὸς τούτοις νὰ ἔρμηνεύῃ καὶ τὴν προέλευσιν τοῦ ἀρχικοῦ τύπου καὶ τὴν ἔξέλιξιν αὐτοῦ. "Οσα λέγει εἶναι πιθανά, ἀλλὰ διὰ νὰ γίνονται βέβαια ἀπαιτοῦνται πρῶτον ἐντεταμέναι συγκριτικὰ ἔργενται καθ' ἄπισταν τὴν Ἑλλάδα καὶ ἴδιας τὴν βόρειον.

Εἰς τὰς οἰκήσεις δὲ κ. Λουκόπουλος προσθέτει καὶ δύο ἀκόμη πεφάλαια περὶ σπενῶν καὶ τροφῶν ἐν Αίτωλίᾳ, καὶ ταῦτα τῇ ὑποδείξει τοῦ Λαογραφικοῦ Ἀρχείου. Ἰσως δὲ Ἑλλην ἀναγνώστης εὑρῷ ἐν αὐτοῖς πράγματα πολὺ κοινά. Ἀλλὰ διὰ τὸν ἔνεον εἶναι ταῦτα ἀναγκαῖα. Ἐπειτα πρέπει τέλος πάντων κάπου νὰ ἀναγραφοῦν καὶ τὰ κοινά, καὶ πρέπει νὰ σημειωθοῦν καὶ τὰ ἔπι κοινότερα σήμερον, τὰ ἐπείσακτα, τὰ ὅποια βαθμηδὸν ἐκτοπίζουν ἴθαγενῆ στοιχεῖα παλαιότερα. Τὸ τελευταῖον μάλιστα τοῦτο ἔχει γενικωτέραν λαογραφικὴν σημασίαν, διότι δεικνύει ἀκριβῶς τοὺς

ζ

λόγους καὶ τὸν τρόπον, διὸ οὓς καὶ καθ' ὃν γίνεται ἡ διεύσδυ-
σις καὶ ἐξάπλωσις τεωτέρων τοῦ πολιτισμοῦ στοιχείων καὶ ἡ
παραγκώνισις καὶ ἐξόντωσις τῶν παλαιοτέρων. Εἰς τὰ σκεύη
μία ἔλλειψις ἵσως εἶναι αἰσθητή. Ὁ κ. Δουκόπουλος προκει-
μένου περὶ χειροτεχνημάτων ἐγχωρίων καὶ ἴδιως ἔυλογην φιᾶν
τῶν ποιμέρων συχράκις ἀναφέρει καὶ κοσμήματα αὐτῶν, ἀλλὰ
δὲν μᾶς παρέσχεν οὐδεμίαν εἰπόντα. Ἰσως νὰ μὴ εἶχε πρόχει-
ρον. Ἐλπίζομεν διτι, εὐκαιρίας τυχούσης, θὰ συμπληρώσῃ τὸ
ἔργον του καὶ ώς πρὸς τὸ διακοσμητικὸν καὶ καλλιτεχνικὸν
τοῦτο μέρος.

Στίλπων Π. Κυριακίδης

Διευθυντής τοῦ Λαογραφικοῦ Αρχείου.



ΠΙΝΑΞ ΤΩΝ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σελ.

Πρόλογος Στ. Π. Κυριακίδου	γ
Πρόλογος τοῦ συγγραφέως	1

ΜΕΡΟΣ Α' ΟΙΚΗΣΕΙΣ

Κεφ. Α' Τὰ παλαιότερα σπίτια τῆς Ἀρτούνας	3
Κεφ. Β' Τὰ νεώτερα σπίτια τῆς Ἀρτούνας	34
Κεφ. Γ' Ἐξοχικά καλύβαι	35
Κεφ. Δ' Οἰκοδομική	41
Κεφ. Ε' Κτίσται	47

ΜΕΡΟΣ Β' ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ

Κεφ. Α' Σκεύη μαγειρικά	51
Κεφ. Β' Δοχεῖα δι' ύγρα	66
Κεφ. Γ' Τὰ δργανα τῆς έστιας	76
Κεφ. Δ' Σκεύη τῆς ἀποθήκης	78
Κεφ. Ε' Αγγεῖα καὶ σκεύη πλύσης	88
Κεφ. Ζ' Σκεύη καὶ δργανα ζυμωτικῆς	91
Κεφ. Ζ' Σάκκοι	95
Κεφ. Η' Ὁργανα φωτισμοῦ	99
Κεφ. Θ' Αγγεῖα ποιμενικά	102

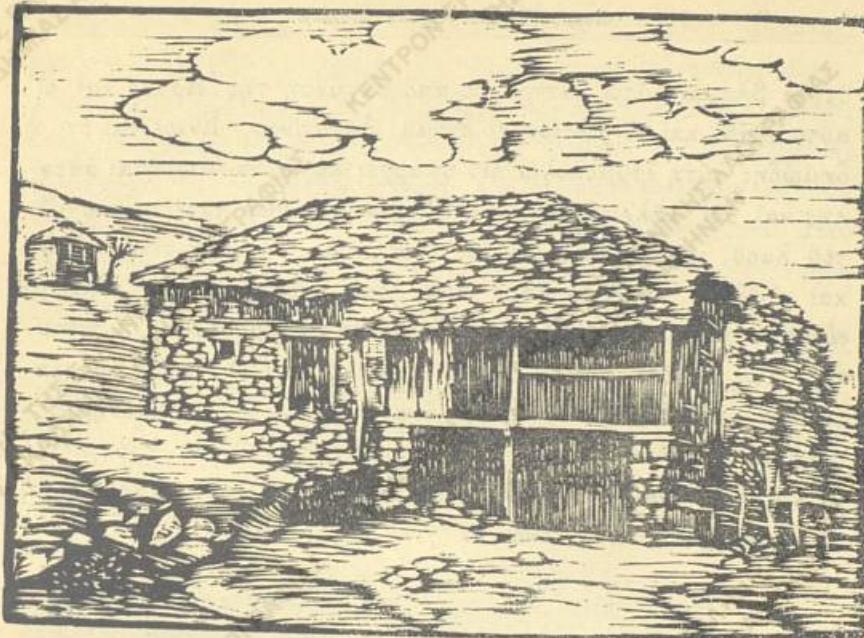
ΜΕΡΟΣ Γ' ΤΡΟΦΑΙ.

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

"Αγνωστος γη είναι σχεδὸν τὸ κεφάλαιον τῆς ἐλληνικῆς Δαογραφίας, τὸ ἀναφερόμενον εἰς τὰς οἰκήσεις, τὰ σκεύη καὶ τὰ ἔδεσματα τοῦ Ἑλληνικοῦ λαοῦ. Τὴν πρὸ πολλοῦ δὲ κυοφορουμένην σκέψιν μου ν' ἀσχοληθῶ εἰς τὸ κεφάλαιον τοῦτο ἀπεκρυστάλλωσα εἰς ἀπόφασιν κατόπιν προτροπῆς τοῦ π. Κυριακίδου, διενθύντοι τοῦ Δαογραφικοῦ Ἀρχείου. Προϊὸν δ' ἐπιτοπίων σχετικῶν μελετῶν μου είναι ἡ κατατέρῳ περὶ τῶν οἰκήσεων, σκευῶν καὶ ἔδεσμάτων πραγματεία μου.

Δημ. Λουκόπουλος.





ΜΕΡΟΣ Α'

ΟΙΚΗΣΕΙΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

ΤΑ ΠΑΛΑΙΟΤΑΤΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΓΟΤΙΝΑΣ

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

Ἐκ παραδόσεως ἤκουσα δτὶ οἱ πρῶτοι κάτοικοι τῆς Ἀρτοτίνας ἦσαν Βλάχοι σκηνῆται καὶ δτὶ ἀνεργόμενοι τὸ ἔαρ ἀπὸ τοὺς πεδινοὺς τόπους, ἔνθα παρεχείμαζον μετὰ τῶν ποιμνίων των, κατεσκεύαζον καλύβας καὶ διέμενον κατὰ τὸ θέρος, πρὸς δὲ

ὅτι οἱ βλάχοι αὐτοὶ κατήγοντο ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Ἀρτας καὶ δὶ’ αὐτὸν ἔλαβε καὶ τὸ χωρίον τὸ ὄνομα Ἀρτοτίνα. Ἐννοεῖται δῆτι ἡ δημώδης αὕτη ἐτυμολογία δὲν ὑπάρχει λόγος νὰ θεωρῆται ἀσφαλής καὶ δῆτι μᾶλλον εἶναι μία ἐκ τῶν συνήθων παρετυμολογιῶν τοῦ λαοῦ, εἰς τὰς ὅποιας οὗτος ἀρέσκεται πολύ, ώς εἶναι π. χ. καὶ αἱ ἔξης : Γιατὶ τὸ εἴπαν πιδί, γιατὶ ἔχει παίδευη. - Γιατὶ τὸ εἴπαν τὸ χωριὸν *Κλαφί*¹⁾, γιατὶ ἔκλαιγαν τὰ παιδιά τους οἱ γυναικες, κτλ. Τὸ δῆτι δμως οἱ πρῶτοι κάτοικοι τῆς Ἀρτοτίνας θὰ κατώκουν εἰς καλύβας, τὸ θεωρῶ ἀναμφίβολον, ἀφοῦ καὶ σήμερον πολλοὶ, ιδίως ἀπὸ τοὺς εἰς τοὺς ἀγροὺς κατοικοῦντας, τοὺς λεγομένους νῦν ξωμάχους, διαμένουν εἰς ἀχυροσκεπεῖς καλύβας ἡ ταράτσας, περὶ τῶν ὅποιων θὰ γίνη λόγος κατωτέρω.

Τὸ στερφογάλαρο.

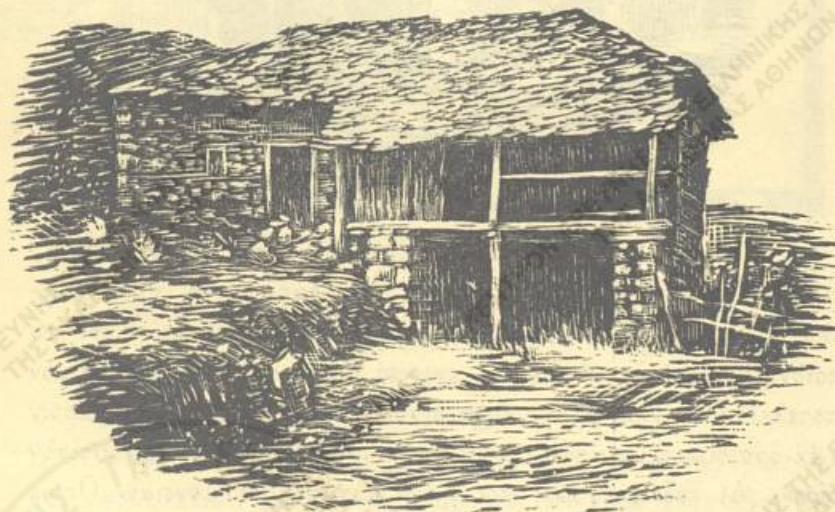
Α’) Προσανατολισμός. Κάτοψις.

Αντιπρόσωποι τῶν παλαιοτάτων σπιτιών τῆς Ἀρτοτίνας σώζονται σήμερον δύο ἔως τρεῖς καὶ εἶναι δύο εἰδῶν, αἱ μονοκατοικίαι, αἱ διὰ μίαν δηλ. οἰκογένειαιν, καὶ τὰ διὰ δύο συγγενειακὰς τοιαύτας. Οἱ ἀρχιτεκτονικὸς τύπος τῶν σπιτιών αὐτῶν εἶναι ὁ αὐτὸς καὶ χαρακτηρίζεται μὲ τὸ ὄνομα στερφογάλαρο, προέκυψε δὲ ἐκ τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους. Τὸ χωρίον Ἀρτοτίνα εἶναι κτισμένον εἰς τὰς ἀνατολικὰς κλιτῦς βουνοῦ κειμένου ἀκριβῶς ἔναντι τῶν Βαρδουσίων (*Κόρακος*). Τὸ ἐδάφος, ἐφ’ οὖ 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 δρεινότατον τοῦτο μέρος (1200 μ. ἄνω τῆς ἐπιφανείας τῆς θαλάσσης), ὥστε νὰ

1) Χωρίον τῆς Εύρυτανίας.

ἀπολαύουσιν 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 θαλπωρήν του εἰς τὰς οὕτω κτισμένας οἰκήσεις. Οὕτω λοιπὸν ἡ κλίσις τοῦ ἐδόφους καὶ τὸ μεσημβρινὸν τοῦ τόπου ἔδωκαν τὸν προσανατολισμὸν εἰς τὰς πρώτας ἥδη οἰκήσεις τῆς Ἀρτοτίνας. Εἶναι μεσημβριναὶ ἄνευ σχεδὸν ἔξαιρέσεως. Ἐκ τῶν ἀναγκῶν δὲ τῶν κατοίκων ἐγεννήθη ὁ τύπος, τὸ στερφογάλαρο.

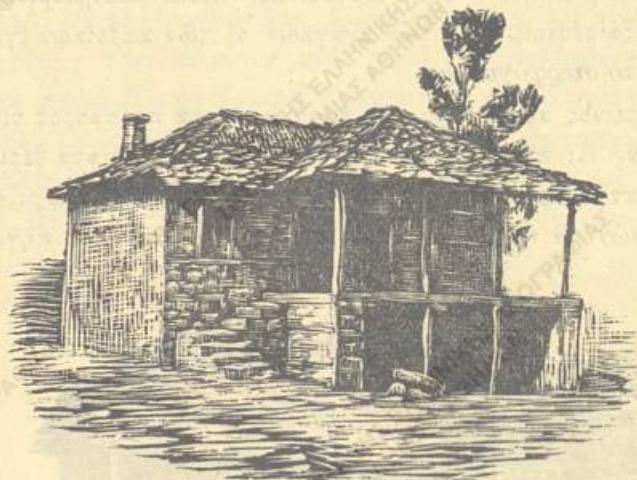
Οἱ δρεινὲς αὐτὸς τόπος εἶναι τὰ μάλιστα πρόσφορος διὰ κτηνοτροφίαν. Αἱ πέριξ ράχεις καὶ τὰ βουνὰ εἶναι ἀριστα θερινὰ λιβάδια, κατάλληλα ιδίως διὰ πρόσθατα. Τὰ παραποτάμια ριζώματα τῶν βουνῶν τὰ παρὰ τὸν Φείδαριν, ρέοντα κατὰ τὰς πηγάς του



Eik. 1. Στερφογάλαρο μονοκατοικία.

ἐνταῦθα, εἶναι εὔφορα δπωςδήποτε εἰς τὴν γεωργίαν. Ἐπόμενον δθεν οἱ κάτοικοι τῶν μερῶν τούτων νὰ εἶναι ποιμένες καὶ γεωργοὶ. Οἱ εἰς τὴν κτηνοτροφίαν καὶ γεωργίαν ἀσχολούμενοι ἄνθρωποι ἔχουσιν ἀνάγκην ἐκτὸς τῆς κατοικίας των καὶ οἰκήματος πρὸς

στέγασιν τῶν ζώων των, τῶν χονδρικῶν, ως καὶ ἀποθήκης διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τῶν σιτηρῶν των, τοῦ οἴνου των καὶ τῶν κτηνοτροφικῶν προϊόντων των. Ἰδού λοιπὸν ὁ λόγος, δι' ὃν ἐγεννήθη τὸ σχέδιον τοῦ στερφογάλαρου σπιτιοῦ. Εἰκόνας τοιούτου παραθέτομεν ἐνταῦθα (Εἰκ. 1 καὶ 2).

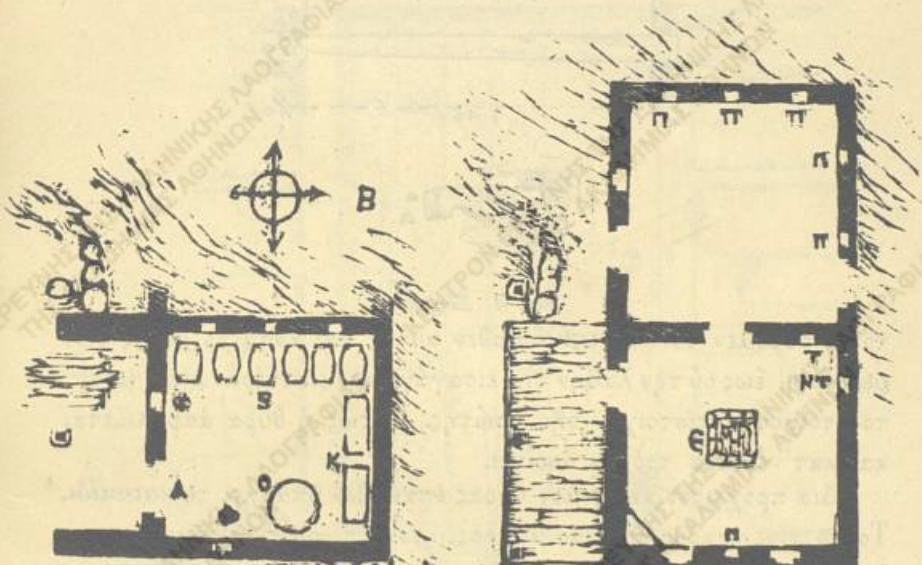


Εἰκ. 2. Στερφογάλαρο μονοκατοικία.

Αἱ εἰκόνες μᾶς διδοῦν σκρετάτην ιδέαν τῆς μονοκατοικίας στερφογάλαρο. Ἐνεκα τῆς κλίσεως τοῦ ἔδαφους τὸ πρὸς ἀνατολὰς μέρος τῆς οικίας ἔχει δύο διαμερίσματα, τὸ ισόγειον, τὸ διόποιον ὄνομάζεται «κατώγει», καὶ τὸ ἀνώγειον τὸ δὲ δυτικὸν ἀποτελεῖται ἐξ ἑνὸς μόνον διαμερίσματος. Τὸ ἀνατολικὸν μέρος, τὸ ἐκ δύο διαμερισμάτων, δονομάζεται γαλάριο, τὸ δὲ δυτικὸν στέρφο. Αἱ λέξεις ἔχουσι πρόσδηλας μεταφορικὴν ἔννοιαν. Ὅπως τὸ γαλάριο πρόσθατο ἡ γῆδι ἔχει τοὺς μαστούς, οὕτω καὶ τὸ διαμέρισμα αὐτὸν ἔκτης τοῦ ἀνωγείου ἔχει καὶ τὸ κατώγειον, ἐνῷ τὸ στέρφο στερεῖται κατωγείου· εἶναι διαμέρισμα ισόγειον στερεῖται μαστοῦ, δπως τὸ ἄρρεν στέρφο πρόσθατον ἡ γῆδι δὲν ἔχει γαλακτοφόρους μαστούς.

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

ό ποιμήν τὰ σιτηρά του, τὸν καρπόν του καὶ τὰ κτηνοτροφικά του προϊόντα. Τὸ ἀνώγειον χρησιμεύει ως κατοικία αὐτοῦ. Τὸ πρὸ αὐτοῦ ἵστορειον, στέρφο, χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν διαμονὴν τῶν χονδρῶν ζῷων, βιοῶν, ἡμιόνων, ὄνων ἢ ἐππων, κατὰ τὸν χειμῶνα.



Κατώγειον.

Εἰκ. 3.-Κάτωψις στερφογάλαρου.

Ανώγειον.

Β) Λεπτομέρειαι.

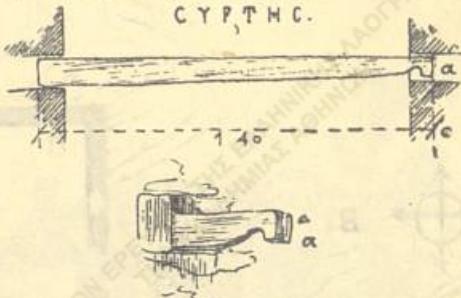
α) Εἴσοδος.

Ἡ κυρία εἰσοδος πρὸς τὴν οἰκίαν ἄγει ἐκ μεσημβρίας ἀπὸ τοῦ προαυλείου, τοῦ πρὸ τοῦ στέρφου. Ἡ θύρα αὗτη ἔχει ὅψος 1,80· καὶ πλάτος 1,10· κλείεται διὰ ξυλίνου μοχλοῦ, ὁ οποῖος λέγεται σύρτης. Ὁ σύρτης εἶναι μία πρισματικὴ δοχὸς πάχους ἕως 0,10 μ. καὶ μήκους μακροτέρου τοῦ πλάτους τῆς θύρας (Εἰκ. 4). Ὁ σύρτης χωνεύεται εἰς ὅπην ὅριζοντίαν, ἥτις κατασκευάζεται πρὸς τὸ μέρος τοῦ ἀνοίγματος τῆς θύρας καὶ κατὰ τὸ μέσον περίπου αὐτῆς.

Ή δπή αὕτη πρέπει νὰ ἔχῃ διαστάσεις μεγαλυτέρας του μογλοῦ, ώστε εὐκόλως νὰ σύρεται ούτος ἔξω, δταν τὸν συλλαμβάνωμεν ἀπὸ τὴν λαβήν.

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

ΣΥΡΤΗΣ.



Eix. 4. Σύρτης.

τόπιν σύρομεν τὸν σύρτην ὅπισθεν αὐτῆς καὶ κατὰ τὸ μέρος τῶν ρεζέδων, ἔως οὖ τὴν λαβήν τὴν εἰσαγάγωμεν εἰς ἑτέραν ὅπην (α) ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀντίστοιχον τῆς πρώτης. Οὕτως ἡ θύρα ἀσφαλίζεται καὶ κατ’ οὐδένα τρόπον ἀνοίγει.

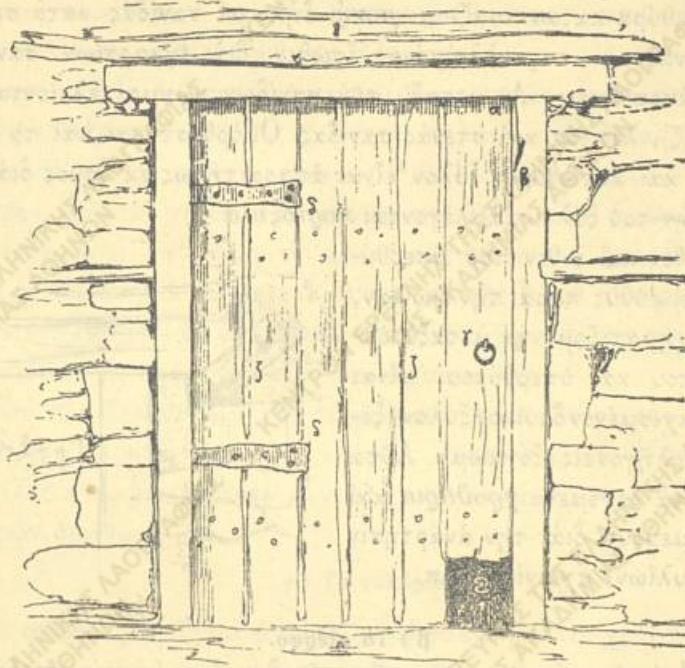
Διὰ πρόχειρον κλείσιμον θύρας ἐπάνωθεν ὑπάρχει τὸ καταπίδι. Τοῦτο εἶνε μικρὸς ξύλινος μογλός, τοῦ ὥποιου τὸ σγῆμα παρατομεν ἐνταῦθα (Eix. 5).



Eix. 5.

Εἰς τὸ ἐπάνω θυρόξυλον καὶ κατὰ τὸ ἄκρον περίπου, ὅπου κλείει ἡ θύρα, ὑπάρχει ὅπη ἔσωθεν αὐτῆς εἶναι ἐσκαμμένον τὸ θυρόξυλον, ώστε νὰ εἰσέρχεται ἡ ἔξοχὴ τοῦ καταπιδίου. Τὸ καταπίδι εἶναι στερεωμένον μόνον μὲ ἐν καρφίον εἰς τὸ ὑπέρθυρον οὔτως, ώστε νὰ ἀνέρχεται καὶ κατέρχεται εὐκόλως. Ὁταν καταπίπτῃ, κρατεῖ ἐκ τῶν ἔσωθεν τὴν θύραν καὶ δὲν ἀνοίγει. Διὰ νὰ ἀνοίξῃ ἡ θύρα, ἀνάγκη διὰ τῆς ὅπης τοῦ θυρόξυλου νὰ εἰσαγάγωμεν λεπτὴν ράβδον καὶ ὠθήσωμεν πρὸς τὰ ἄνω τὸ καταπίδι. Οὕτως ἀφίνεται ἐλευθέρα καὶ ἀνοίγει ἡ θύρα. Ἡ λεπτὴ αὕτη ράβδος λέγεται καταπιδόξυλο, καὶ εἶναι προσδεδε-

μένη διὰ σπάγγου καὶ χρέμεται ἀπὸ τῆς θύρας διὰ νὰ χρησιμοποιῆται διὰ πὸ ἄνοιγμα ταύτης.



Εἰκ. 6. Θύρα.

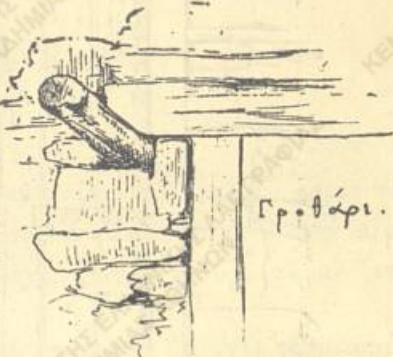
- α) τρύπα καταπιδιοῦ, β) καταπιδόξυλο, γ) κρικέλλα, δ) ρεζέδες (κλάπες), ε) τρύπα θύρας, δι ἡς εἰσέρχονται καὶ ἐξέρχονται οἱ γάτες καὶ ὅρνιθες.

Κατὰ τὸ μέσον τῆς θύρας καὶ πρὸς τὸ μέρος τοῦ κλεισίματος χρέμεται κρίκος (γ), κρικέλλα, ἵνα συλλαμβάνεται καὶ κλείεται ἡ θύρα. Κάτω εἰς τὴν γωνίαν τοῦ κατωφλίου κατὰ τὸ μέρος τοῦ κλεισίματος τῆς θύρας ἀνοίγεται τετράγωνος διπή (ε) εἰς μέγεθος, ἐπιτρέπον ἐλευθέρων τὴν διάβασιν γάτας καὶ ὅρνιθος. Ἡ θύρα κρατεῖται ἀπὸ τοῦ ἑτέρου δρυιστάτου διὸ σιδηρῶν κρίκων (δ) ὃν δὲ εἰς πλατύνεται, ὥστε νὰ καρφώνεται ἐπὶ τῆς σανίδος τῆς θύρας. Οἱ σιδηροὶ αὗτοὶ κρίκοι ὀνομάζονται ρεζέδες ἢ κλάπες καὶ καρ-

φώνονται ὁ εἰς ἐπὶ τοῦ δρυστάτου καὶ ὁ ἔτερος ἐπὶ τῆς θύρας διὰ καρφίων, μὲν πλατὺ κεφάλι, τὰ δποῖα λέγονται περόνια.

Ἡ θύρα κατασκευάζεται μονή, δηλ. μὲ σανίδας κατὰ σειρὰν τιθεμένας καὶ συγκολλωμένας ἔσωθεν διὰ ἐγκαρσίων σανίδων κατ' ἀποστάτεις. Αἱ μεταξὺ τῶν σανίδων ρωγματὶ κλείονται μὲ φύγες (ζ), λεπτὰς καὶ στενὰς σανίδας. Οἱ δρυστάται καὶ τὸ ἀνώθυρον καὶ κατώθυρον ξύλον εἶναι ἀπαραιτήτως ἐκ δρυὸς διὰ τὴν ἀντοχὴν τοῦ ξύλου καὶ λέγονται πορτόξυλα.

Ἐνθεν καὶ ἔνθεν τοῦ ὑπερθύρου καὶ εὐθὺς παρὰ τὴν γωνίαν, τὴν σχηματιζομένην μεταξὺ δρυστάτου καὶ ὑπερθύρου, εἶναι ἐντετειχισμένον δρύινον ξύλον ἔξεγον καὶ λῆγον εἰς ἔξόγκωμα. Αὐτὰ εἶναι τὰ λεγόμενα γροθάρια καὶ γρησιμεύοντα διὰ τὴν ἀνάρτησιν σακκουλίων, σχοινίων κλπ.



Γρ. θύρι.

Εἰκ. 7.

β') Τὸ στέρφο.

Ἡ ὡς ἀνωτέρω περιγραφεῖσα εἰσόδος εἶναι ἡ κυρία εἰσόδος τοῦ σπιτιοῦ, δι' ἣς εἰσέρχονται καὶ ἐξέρχονται ἄνθρωποι καὶ ζῷα καὶ ἄγει εἰς τὸ στέρφο. Ἐναντὶ ταύτης ἀκριβῶς καὶ πρὸς τὸν βορεινὸν τοῖχον εἶναι ἡ πορτοπούλα, μικρὰ θύρα ὑψους μικροτέρου τοῦ ἀναστήματος ἀνθρώπου (1,45) καὶ πλάτους 0,80. Αὗτη σπανιώτατα ἀνοίγεται. Τὸν χειμῶνα βεβαίως οὐδέποτε, διότι ἐκεῖθεν εἰσορμῇ ὁ παγερὸς βορρᾶς, ἀλλὰ καὶ τὸ θέρος σπανιώτατα. Κλείεται καὶ αὐτῇ ἔσωθεν διὰ σύρτου καὶ διὰ τὴν ἀχρηστίαν 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 Σκλήθανης καὶ Κομπζάδων τῆς νοτίου Ἡπείρου, ὅπου ἐπικρατεῖ ὁ ρυθμὸς οὗτος, δπως ἀντελήφθην κατὰ τὴν ἐκεῖσε μετάβασιν μου τὸ 1912.

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

Κατὰ μῆκος τοῦ δυτικοῦ τοίχου ἐσωτερικῶς εἶναι κατεσκευασμένη ἡ πάχνα, τὸ παχνί, ἡ φάτνη δηλαδή. Κτίζεται τοῖχος εἰς ὑψός $0,40$ τοῦ μέτρου, πάχους $0,45-0,50$ τοῦ μέτρου. Κατὰ τὸ ἄκρον ὑφοῦται χεῖλος, τὸ ὅποιον στερεοῦται διὰ ξυλίνης δοκοῦ, διηκούσης καθ' ὅλον τὸ μῆκος τῆς φάτνης. Ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα ἀνοίγονται δπαὶ ἐπὶ τῆς δοκοῦ ἡ καρφώνονται κρίκοι σιδηροῖ, ἐξ ὧν προσδένονται τὰ ζῷα. Ἐντὸς τῆς πάχνας τίθεται ἡ τροφή, τριφύλλιον, ἄχυρον κτλ.

Ἐπὶ τοῦ ἐσωτερικοῦ τῶν τεσσάρων τοίχων τοῦ στέρφου εἶναι ἀνοιγμέναι παραθύραι, δηλ. κόγχαι, διαστάσεων $0,31 \times 0,26$ μὲ χεῖλος κάτωθεν ξύλινον. Αὗται χρησιμεύουν κυρίως ὡς φωλεῖαι τῶν ὄρνιθων.

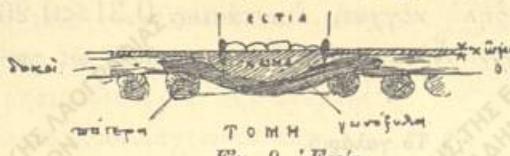
γ') Τὸ γαλάριο.

Τὸ στέρφο χωρίζεται ἀπὸ τὸ γαλάριο διὰ μεσοτοίχου λιθίνου μὲ ἀέτωμα εἰς τὴν κορυφὴν (καλκάνη). δπερ 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 ιδικήν μου παλαιὰν οἰκίαν εἶναι $1,40 \times 0,95$. Πρέπει νὰ κύψῃ τις ἀρκετά, διὰ νὰ δυνηθῇ νὰ εἰσέλθῃ. Εἰς τὰ ὑπέρθυρα ἐσωθεν καὶ ἔξωθεν τοῦ τοίχου εἶναι γροθάρια δι' ἀνάρτησιν. Κλείεται ἐκ τοῦ γαλάριου πρὸς τὸ στέρφο καὶ ἀσφαλίζεται μὲ σύρτην.

Αἱ διαστάσεις τοῦ γαλάριου ἐσωτερικῶς εἰς τὴν ιδικήν μου οἰκίαν εἶναι $4,85 \times 5,40$. Εἰς μίαν τόσην μεγάλην σάλαν οἰκονομεῖται πολυμελής οἰκογένεια. Τὸ ὑψός δμως δὲν ὑπερβαίνει τὸ $1,80$. Ὑψηλοῦ χνθρώπου ἐγγίζει ἡ κεφαλὴ τὰ πάτερα. Κάτω εἶναι τὸ πάτωμα χωματένιο. Ἐπὶ τῶν πατέρων τοῦ πατώματος εἶναι ἀπὸ τοῦ ἑνὸς εἰς τὸ ἄλλο ἄκρον ἔξηπλωμένοι πυκνότατα, ἐγγίζουσαι ἀλλήλας, δοκοὶ (Εἰκ. 8).

Ἐπὶ τῶν δοκῶν εἶνε ἐστρωμένον κοκκινόχωμα εἰς παχὺ στρῶμα πεπατημένον. Ἐπὶ τοῦ στρώματος αὐτοῦ ἔξαπλοισται κατ' ἔτος καὶ πρὸ πάντων κατὰ τὰς παραμονὰς τοῦ Πάσχα ἡ τῆς ἑτησίας πανηγύρεως τοῦ Ἅγιου Ἰωάννου (29 Αὔγ.) πηλὸς ἀπὸ κοκκινόχωμα, μεταφερόμενον ἐξ ὡρισμένου μέρους. Διὸ τοῦ αὐτοῦ πηλοῦ ἐπιγρίονται καὶ οἱ τοῖχοι. Ἐπάνωθεν τοῦ δωματίου δὲν ὑπάρχει ταβάνι· μόνον ἡ στέγη υφοῦται.

Εἰς τὸ μέσον τοῦ πατώματος χωρίζεται ἡ γωνιά, ἥτοι ἡ ἑστία. Διὰ νὰ γίνη αὕτη χρειάζονται τὰ γωνόξυλα: Δη-

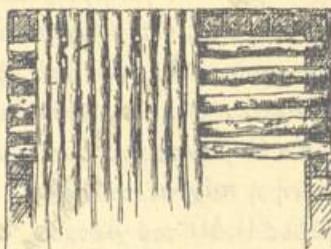


Eis. 9. Ἐστία.

ῶστε νὰ σχηματίζωσι κοῖλον, τὸ ὅποῖον γεμίζεται διὰ χώματος, ὕστε νὰ σχηματίζεται στρῶμα παχὺ χώματος καὶ νὰ μὴ ὑπάρχῃ ψόδος πυρκαϊᾶς. Μετὰ τὸ στρῶμα ἐπιστρώνονται λιθίναι πλάκες καὶ ὀλόγυρα ἀπὸ τὸ ἄλανι αὐτὸ σχηματίζεται πλαίσιον μὲ ἐμπεπηγμένας δρυῆς λιθίνας πλάκας, τὰ γωνολίθαρα. Οὕτως ἡ θέσις τῆς ἑστίας δὲν μετεβλήθη ἀπὸ τῶν ἀρχαιοτάτων γρόνων. Σήμερον ἡ συνήθεια αὕτη ἔξελειψε καὶ εἰς τὰ ἀργαιότερα σπίτια κι ἑστίαι μετερέθησαν εἰς τοὺς τοίχους, διοῦ ἐκτίσθησαν καὶ καπνοδόχαι.

Ἐπάνωθεν ἀκριβῶς ἀπὸ τὴν ἑστίαν ἐκ τῆς δοκοῦ κρέμεται ἡ ἀγκούνισα, κρεμίστρα, ἐξ ἥσι ἀναρτᾶται ἡ χύτρα, τὸ κακάβι, ἀπὸ τὸ ἀρβάλι, ἵνα διὰ τοῦ πυρὸς τοῦ ἀναπτομένου κάτωθεν βράσῃ τὸ φαγητόν (Eis. 10).

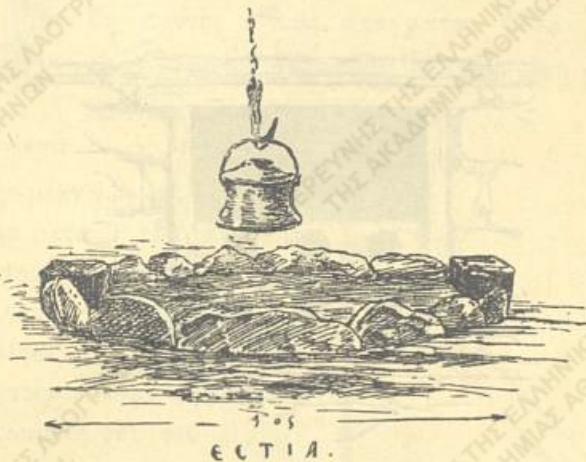
Εἰς τὰς δύο γωνίας τῆς ἑστίας υφοῦνται δύο λίθοι υψηλότεροι τῶν ὄλλων. Αὗτοὶ δονομάζονται πυρομάχοι.



Eis. 8. Πάτερα.

λαδὴ ἀναρτῶνται ἐκ τῶν πατέρων τοῦ πατώματος τὰ γωνιώδη ταῦτα ἔύλα,

Ἐπάνωθεν τῆς ἀγκούτσας εἰς τὴν στέγην ἀνοίγεται ὅπή.
Τὸ ἀνοιγμα κατορθοῦται ὑψουμένης μιᾶς πλάκας. Ή ὅπῃ αὐτῇ
χρησιμεύει διὰ νὰ εἰσέρχεται τὸ φῶς καὶ ἐξέρχεται ὁ καπνὸς τοῦ
πυρὸς καὶ ὄνομάζεται φεγγίστρα ἢ φεγγίτης.



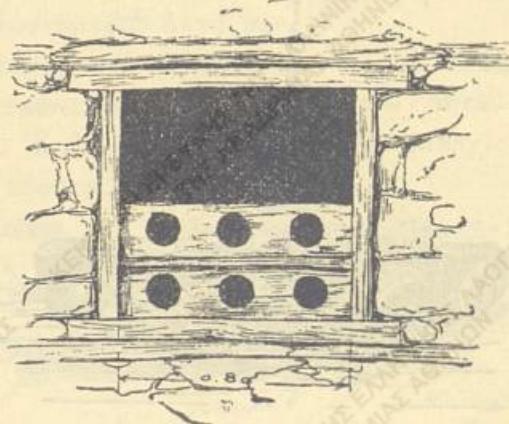
Eix. 10. Εστία μὲ τὸ κακάβι καὶ τὸ ἀρβάλι.

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

Τὸ κάτω ἥμισυ τοῦ ἀνοίγματος τοῦ παραθύρου φράσσεται διὰ
ξύλινου κιγκλιδώματος, τὸ ὅποῖον φέρει τὸ ὄνομα κανόνια
(Eix. 11).

Τὰ κανόνια αὗτὰ κατασκευάζονται ἀπὸ ξύλα δρύΐνα καὶ προ-
έκυφαν βεβαίως ἐκ λόγων ἀσφαλείας, διότι εἶναι δυσκολώτατον
νὰ εἰσχωρήσῃ τις ἐκ τοῦ ἀπομένοντος ἀνοίγματος· θὰ ἔγιναν δὲ
κατὰ μίμησιν καρασίων τουρκικῶν οἰκιῶν. Ἐκ τῶν ἐπάνωθεν
γωνιῶν τῶν παραθύρων ἐξέχουν ἀπαραιτήτως τὰ γροθάρια.

Ἐσωτερικῶς ἐπὶ τῶν τοίχων ἀνοίγονται παραθύραι, δύο παρὰ τὰ ἀνάτολικὰ παράθυρα ἀπαραιτήτως, αἵτινες χρησιμεύουσιν διὰ τοποθέτησιν διαφόρων πραγμάτων. Οὐχ ἡτον καὶ ἄλλαι τοιαῦται ἀνοίγονται εἰς διάφορα μέρη τῶν τοίχων.



Εἰκ. 11. Παράθυρο μὲ τὰ κανόνια.

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

Κατὰ τὸ ἄνω μέρος τοῦ ντουλάπη ἀφήνεται δπὴ πάχους ἵσου πρὸς τὸ ὑψός ταψίου καὶ βάθους 0,40 μ. καὶ πλαισιοῦται μὲ σανίδας. Αὕτη εἶναι ὁ ταφολόδος. Ἐδῶ τοποθετεῖται τὸ ταψί. Πολλάκις ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀνοίγεται ταφολόδος καὶ ἀνεξαρτήτως τοῦ ντουλάπη, ώς δειχνύει ἡ παρατιθεμένη εἰκὼν 12.

Ο μεταξὺ τῶν πατέρων (ματέρια, πάτερα) καὶ τῆς στέγης χῶρος λέγεται (ἢ) κέρανη καὶ ἐδῶ ἀποθηκεύονται τὰ χλωρὰ ἔύλα, ἵνα διὰ τοῦ καπνοῦ ἀποξηρανθῶσι¹⁾. Ο δὲ μεταξὺ τοῦ ἄνω πέρχοτος

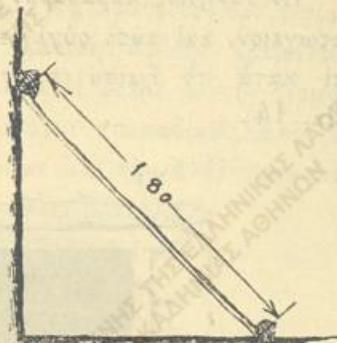
¹⁾ Φράσσεις: "Ἐθαλα τὰ ἔύλα στὴν κεράνη. Κατέβασα ἔύλα ἀπὸ τῆς κεράνης. Κερανιάζω τὰ ἔύλα.



τῶν τοίχων καὶ τῆς στέγης χῶρος λέγεται περί-
πατος καὶ χρησιμεύει δι' ἀποθήκευσιν διαφόρων
πραγμάτων¹⁾). Ὁ χῶρος οὗτος διήκων καθ' ὅλον
τὸ μῆκος τῶν τοίχων εἶναι ἀρχετὸς νὰ περιλά-
βῃ παντὸς εἰδούς πράγματα, ἀλλὰ συνήθως
εἶναι γεμάτος ἀπὸ αιθάλην ἔνεκα τοῦ συνεχοῦς
καπνίσματος τῆς ἑστίας.

Εἰκ. 12. Ντουλάπης

Κατὰ τὴν μίαν γωνίαν, τὴν σγη-
ματίζομένην μεταξὺ τοῦ ἀνατολι-
κοῦ καὶ μεσημβρινοῦ τοίχου, ἐσγη-
ματίζετο ἄλλοτε τὸ ἀμπάρι. Ἐκαρ-
φώνετο καθέτως μία δοκὸς ἐπὶ τοῦ
ἀνατολικοῦ τοίχου παρὰ τὴν γωνίαν
καὶ ἑτέρα τοιαύτη ἐπὶ τοῦ μεσημ-
βρινοῦ εἰς ἀπόστασιν μήκους σανί-
δος (1,80). Ἔσωθεν τῶν δοκῶν



Εἰκ. 13. Ἀμπάρι.

τούτων ἐνεσφηνοῦντο σανίδες κατὰ σειρὰν ἀπὸ κάτω ἐκ τοῦ πα-
τώματος πρὸς τὰ ἄνω εἰς ἀρκετὸν ὅψος. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον
ἐσγηματίζετο τριγωνικὸν ἀμπάρι, κασσόνι, δπου ἀποθηκεύετο
σῖτος, ἀραβόσιτος ἢ κριθή. Τὸ τοιοῦτον ἀμπάρι ἐνθυμοῦμαι εἰς
τὴν παλαιὰν οἰκίαν μου· σφύζονται δὲ εἰσέτι αἱ κάθετοι δοκοί.

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

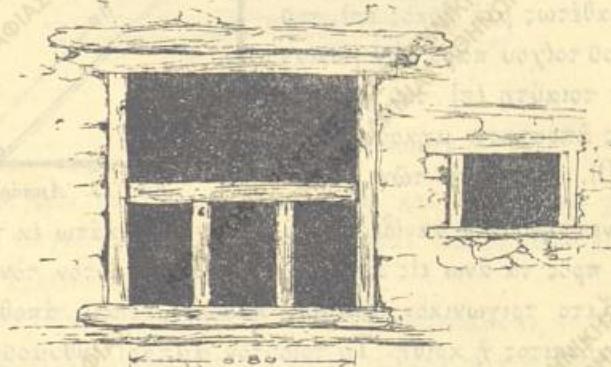
δ') Τὸ κατώγι.

'Υπὸ τὸ διαμέρισμα γαλάριο εἶναι τὸ κατώγι. 'Απὸ τοῦ πρὸ²⁾
αὐτοῦ προσαυλείου, κατέχοντος χαμηλότερον ἐπίπεδον τοῦ προσu-

¹⁾ Φράσεις. Πέταξα τὸ τομάρι στὸν περίπατο. "Ἐδαλα τὸ τουφέκι στὸν περί-
πατο.

λείου τοῦ στέρφου καὶ γωριζομένου διὰ τοίχου, καὶ ἐκ μεσημβρίας ἑτέρα θύρα ἄγει εἰς τὸ κατώγειον. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς $1,50 \times 0,90$. ἀναγκάζουσι τὸν εἰσερχόμενον νὰ κύψῃ. 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, κλεισμένου διὰ καταπακτῆς. Ξυλίνη κλίμαξ στηριζομένη ἐπὶ τοῦ καταρράχτου καὶ τοῦ δαπέδου τοῦ κατωγείου χρησιμεύει διὰ τὴν κατάβασιν.

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



Eix. 14. Παράθυρο καὶ φεγγίστρα.

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

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

Τὸ κατώγειον εἶναι ἡ ἀποθήκη τοῦ χωρικοῦ, δι᾽ αὐτὸς καὶ εἰς τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα τῶν τοίχων ὑπάρχουν πολλαὶ παραθύραι. Πρὸς τὸν ἓνα τοῖχον εἶναι τοποθετημένα τὰ οινοβάρελα κατὰ

σειρὸν ἐπὶ ξυλίνων δοκῶν, στηριζομένων ἐπὶ πετρῶν, ἵνα μὴ ἐγγίζωσι τὸ δάπεδον καὶ σήπωνται.

Κατὰ τὸν ἄλλον τοῖχον ἴστανται τὰ ἀμπάρια, κασσίνια, κινθώτια μεγάλα, ως ἀποθῆκαι τῶν σιτηρῶν. Εἰς μίαν τῶν γωνιῶν εἶναι στημένη ἡ τραπεζούμα, μεγάλη καὸν, διου ἐναποτίθεται τὸ γλεῦκος μετὰ τῶν στεμφύλων καὶ δθεν μεταγγίζεται εἰς τὰ βαρέλια.

Παρὰ τὴν θύραν καὶ διὰ χρεμαστρῶν, ξυλίνων ἀγκίστρων ἀνηρτημένων ἐκ τῶν δοκῶν τοῦ πατώματος, κρατεῖται δριζόντιας λεπτὴ δοκός, τέμπλα ἡ στρωπίτσα, ἐλατίνη, ἀφ' ἣς κρέμονται σκεπασματα, στρώματα, ἐνδύματα κλπ. Ἡ δοκὸς αὕτη δονομάζεται κούνια. Ξύλινα ἀγκίστρα κρέμονται σποραδικῶς ἀπὸ τὰ πάτερα τοῦ πατώματος, ἵνα χρησιμεύσουν διὰ τὴν ἀνάρτησιν διαφόρων ὁπωρῶν, σταφυλῶν, μήλων, κυδωνίων κλπ.

ε') Δόντζα.

Πρὸ τοῦ γαλάριου πολλάκις ἔκτείνεται ἡ στέγη εἰς μῆκος ἵσον πρὸς τὸ μῆκος αὐτοῦ καὶ στηρίζεται ἐπὶ στύλων ξυλίνων ἀπὸ κέδρον ἡ δρῦν, οἵτινες στηρίζονται ἐπὶ δριζόντιας δοκοῦ, ἐπὶ τοίχων καθέτων πρὸς τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον τῆς οἰκίας ἀκουμβάστης, ητις δονομάζεται ταμπάνι καὶ ύποστηρίζεται διὰ στύλων ἄλλων ἐπὶ τῆς γῆς ἀκουμβάντων (Εἰκ. 1 καὶ 2). Οὕτω σχηματίζεται ἡ λόντζα, ἡ στοὰ τοῦ σπιτιοῦ, χρησιμωτάτη ὑπὸ πᾶσαν ἐποφίν. Ἐν πρώτοις προστατεύει αὕτη τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον ἀπὸ τὴν καταστρεπτικὴν ἐπήρειαν τοῦ νότου, δστις δομάζεται ἐδῶ μέγας, πρὸς ὅν, ως εἰπούμεν, εἶναι ἐστραμμέναις δλαι σχεδὸν αἱ οἰκίαι τῆς Ἀρτοτίνας.

Ο νότος οὗτος πιάνει τὸ χωριό, δηλαδὴ πνέει ἐναντίος ἀνεύ ἀντιστάσεως τινος· καὶ ἐπειδὴ τὸν χειμῶνα πνέει συνήθως μετὰ δροχῆς, ως σφαίρας διευθύνει τὰς σταγόνας κατὰ τῶν λασποτοίχων τῶν μεσημβρινῶν πλευρῶν τῶν οἰκιῶν. Μετὰ πάροδον 2-3 ἑτῶν ἡ ἐπήρεια αὕτη τῆς δροχῆς καταρρίπτει τὸν μεταξὺ τῶν λίθων

πηλὸν καὶ διαταράσσει τὴν ισορροπίαν τοῦ τοίχου κατὰ τοιούτον τρόπον, ὥστε σχηματίζει κοιλιά, κοιλιάζει. Τὸ ἐπόμενον ἔτος τὸ κοίλιασμα αύξάνει καὶ μετὰ πάροδον ὅχι πολλῶν ἐτῶν ὁ μεσημβριγὸς τοῖχος διαλύεται καὶ καταπίπτει. Ἀνάγκη πᾶσα τότε νὰ κτισθῇ ἡ μπάλα ἀπὸ τὸ μέγα. Ἀλλὰ καὶ ἂν κτισθῇ ἡ μπάλα, πάλιν μετὰ πάροδον χρόνου θὰ ἐπαναληφθῇ ἡ αὐτὴ ιστορία. Ἰδοὺ ἡ ἀνάγκη, ἣτις ἐπέβαλε τὴν κατασκευὴν τῆς ἀπὸ μεσημβρίας λόντζας, καὶ διὰ τοῦτο ἔκαστη οἰκία ἐν Ἀρτοτίνῃ ἔχει καὶ τὴν λόντζαν.

Ἐκτὸς δύμας τῆς προστατευτικῆς ταύτης υπηρεσίας, τὴν δοπίαν προσφέρει ἡ λόντζα, θεραπεύει καὶ ὄλλας ἀνάγκας τῶν ἐνοίκων. Εἶναι δευτέρα οἰκία. Εἰς αὐτὴν ἀπλώγεται ὁ τραχανᾶς πρὸς ἀποξήρανσιν, ἀπλώνεται ὁ σῖτος, ὁ ἀραβόσιτος, ἀπλώνονται καὶ ξανονται τὰ μαλλιά, γευματίζει καὶ δειπνίζει καὶ κατακλίνεται ἡ οἰκογένεια κατὰ τὸ θέρος, ἐδῶ δὲ γίνονται καὶ οἱ γάμοι. Εἰς τὸ ὑποκάτω μέρος τῆς λόντζας διατρίβουσι τὰ ζῷα, ἀποθηκεύονται τὰ καυσόξυλα, φωλιάζουν αἱ ὄρνιθες καὶ διαμένει ὁ χοῖρος.

Πολλάκις ἡ λόντζα κατέχει δλην τὴν μεσημβρινὴν πλευράν. Συνήθως δύμας κατέχει τὰ δύο τρίτα αὐτῆς, διὰ νὰ ἀφήνῃ τὸν ἀναγκαιοῦντα χῶρον, δπως κτίζεται ἡ κλίμαξ ἐκ τοῦ πλαγίου. "Οταν κατέχῃ δλόκληρον τὴν πλευρὰν ἡ λόντζα, ἡ κλίμαξ κτίζεται ἀπὸ τὸ ἔμπροσθεν μέρος ἐγκαρσίως πρὸς τὴν λόντζαν καὶ ἐν καιρῷ βροχῆς ἡ ἀνάβασις εἶναι ἀπροστάτευτος.

Λόντζαι δύο τύπων υπάρχουν. Πρῶτον ἡ ωχτή, δταν δηλαδὴ ἡ στέγη της εἶναι προέκτασις τῆς μεσημβρινῆς ποδιᾶς τῆς στέγης τοῦ σπιτιοῦ. Ἡ στέγη αὐτή, ἐπειδὴ ἔχει μεγάλην κλίσιν, καταλήγει τόσον ἐγγὺς πρὸς τὸ πάτωμα τῆς λόντζας, ἐφ' οὐ στηρίζεται διὰ στύλων, ὥστε ἀφήνει ἀνοιγμα πολὺ χαμηλότερον τοῦ ἀναστήματος ἀνθρώπου, καὶ διὰ νὰ βλέπῃ τις πρὸς τὰ ἔξω, πρέπει ἀρκούντως νὰ κύπτῃ τὸν αὐχένα καὶ νὰ ἀκουμβᾷ ἐπὶ τοῦ περικλείοντος ξυλίνου κιγκλιδώματος. Ἡ τοιούτου εἶδους λόντζα (Εἰκ. 1), ἣτις βεβαίως εἶναι ὁ προγενέστερος τύπος, εἶναι πληκτική καὶ πολλάκις ἐνοχλητική, διότι ὡς ἐκ τοῦ μικροῦ ὄψους

κτυπᾷ τις τὴν κεφαλήν του συχνὰ ἐπὶ τῆς στέγης. Ὁ τύπος αὐτὸς ἔξειλιγθε εἰς τὸν δεύτερον, τὸν καὶ τελειότερον τύπον τῆς ἀλαμπασάνικης.

Ἡ ἀλαμπασάνικη λόντζα διαφέρει τῆς πρώτης κατὰ τοῦτο, δτὶ ἐν πρώτοις γίνεται πολὺ εὔρυχωροτέρα 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 ιδίαν τελείαν στέγην μὲ τρεῖς μόνον ποδιές· ἡ μία πρὸς τὴν στέγην τῆς οἰκίας ποδὶ ἔξαφανίζεται, συνυπάρχουσα ἐν μέρει πρὸς τὴν ποδὶ ἀντὶ τῆς τὴν μεσημβρινήν. Οὕτως ἡ λόντζα αὗτη ἀποτελεῖ οἰονεὶ χωριστὴν οἰκίαν, ἀνοικτὴν πανταχόθεν, ἐκτὸς πρὸς τὸ μέρος τοῦ μεσημβρινοῦ τοίχου τῆς κυρίας οἰκίας, καὶ μὲ χωριστὴν στέγην, συναντῶσαν κατ' ὅρθην γωνίαν τὸν καβαλλάρην τῆς στέγης τῆς οἰκίας. Τὴν τελείαν ταύτην στέγην ὑποβαστάζουσι στύλοι ξύλινοι καὶ ἐκ τῶν τριῶν ἀνοικτῶν πλευρῶν, στηρίζομενοι ἐπὶ χονδρᾶς δοκοῦ, ταμπανιοῦ, δπερ κατὰ τὰ ἄκρα του στηρίζεται εἰς δύο τοίχους καθέτους πρὸς τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον τῆς οἰκίας, οἵτινες ἀποτελοῦσι τρόπον τινὰ τὰς πτέρυγας τῆς λόντζας (Eix 2). Σπίνι μὲ ἀλαμπασάνικη λόντζα πάντως εἶναι πεφημισμένον καὶ ἀξιοζήλευτον.

Γ') Προέλευσις καὶ ἔκτασις τοῦ τύπου στερφογάλαρου.

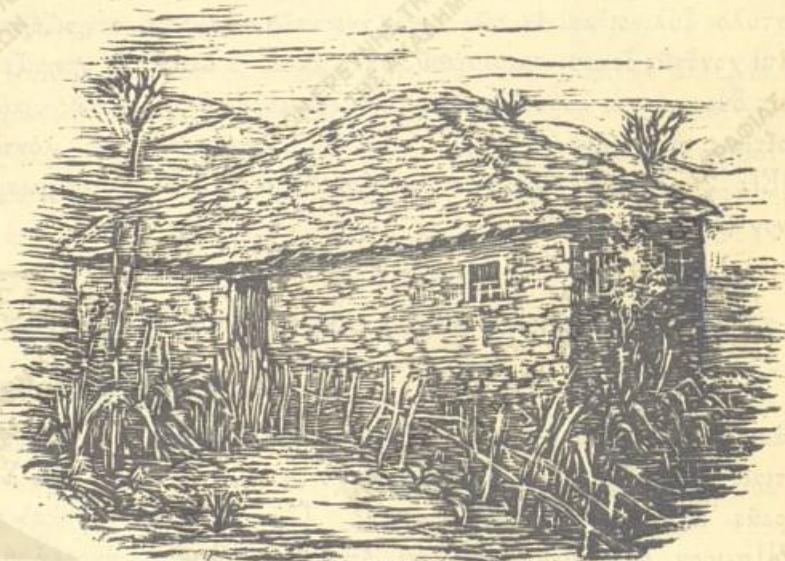
Ὁ τύπος τοῦ στερφογάλαρου σπιτιοῦ ἐν Ἀρτοτίνῃ εἶναι ἀσφαλῶς ἡπειρωτικός. Τὸν ἐφήρμοσαν Ἡπειρῶται μαστόροι, οἵτινες σχεδὸν ἀποκλειστικῶς περιέρχονται δλα τὰ χωρία τῆς Στερεᾶς Ἐλλάδος καὶ κτίζουν οἰκίας. Τὸν μετέφερον δὲ ἀπὸ τὴν Ἡπειρον, δπου εἶναι ἐν χρήσει, δπως ἴδιοις ὅμμασιν ἀντελήφθην, εἰς τὰ χωρία Κομτζάδες καὶ Σκλήβανη, δπου ὑπάρχουν ἀρχαῖαι οἰκίαι τοῦ τύπου τούτου. ὑποθέτω δὲ δτὶ δ τύπος οὕτος ἐπιχωριάζει καὶ εἰς ἄλλα παλαιὰ χωρία τῆς Ἡπείρου. Ἔννοεῖται

ὅτι ὁ τύπος οὗτος τῶν σπιτιῶν ἀπαντᾶται καὶ εἰς τὰ πέριξ τῆς Ἀρτοτίνας χωρία Κωστάριτσα, Σουρούστι, Στρωμάνιανη, Σιτίστα, Ζηλίστα κλπ. ὅταν πρόκειται περὶ παλαιῶν κτιρίων.

Σήμερον ὁ τύπος οὗτος εἶναι ἀσυνήθιστος· σπίτια στερφογάλαρα δὲν κτίζονται πλέον. Μάλιστα καταρρίπτονται τὰ παλαιά καὶ ἐπὶ τῶν θεμελίων των κτίζονται οικίαι τοῦ νέου τύπου. Μετ' ἐμπαιγμοῦ δὲ γίνεται λόγος διὰ τὰ στερφογάλαρα. Θεωροῦνται ως οικίαι ἀπολιτίστων ἀνθρώπων· καθόνταν μᾶλι φορὰ μὲν ζῷα μαζὶ σὲ στερφογάλαρα σπίτια.

Διπλὸ στερφογάλαρο.

Στερφογάλαρα διὰ δύο οικογενείας ἐνθυμοῦμαι πολλὰ ἐν Ἀδ-



Εἰκ. 15. Διπλὸ στερφογάλαρο.

τοτίνη καὶ ἔκεινο μάλιστα, εἰς τὸ ὅποιον ἐγεννήθη ὁ Ἀθανάσιος Διάκος. Σήμερον ἐν μόνον τοιούτον σύζεται, ἀσφαλῶς τὸ ἀρχαιότε-

ρον, τὸ Σθερκαῖκο. Ἡ οἰκογένεια, ἡτις τὸ κατεῖχε, ἔξελιπεν ἐνεκα στειρότητος, ἀλλὰ τὸ ὄνομά του σώζεται, Σθερκαῖκο. Τὴν εἰ- κόνα τούτου παραθέτομεν ἐναντί: (Εἰκ. 15). Διὰ νὰ σχηματίσῃ τις σαρῆ ιδέαν τούτου ἀρκεῖ νὰ ἐνώσῃ δύο στερφογάλαρα μονο- κατοικίας εἰς ἓν οἰκημα ἀκριβῶς τετράγωνον, δηλαδὴ μὲ τοίχους $16 \times 0,75$ πήγεων ἐκκατοντά, δίδων τὸν προσανατολισμὸν τοῦ μονοῦ στερφογάλαρου· δηλαδὴ νὰ εἶναι τοῦτο μεσημβρινόν, ἀλλὰ καὶ ἐν ταύτῳ βορεινόν, διότι ὡς διπλῇ κατοικίᾳ ἀνάγκη νὰ ἔχῃ δύο κυρίας εἰσόδους, τὴν μίαν ἐκ νότου, ἄγουσταν εἰς τὸ στέρφο, καὶ τὴν ἄλλην ἐκ βορρᾶ, ἄγουσταν ἐπίσης εἰς τὸ βορεινόν στέρφο. Στέρφα καὶ γαλάρια χωρίζονται διὰ μεσοτοίχου λιθίνου. Ἀλλὰ καὶ ἑκάστη κατοικία ἐπίσης χωρίζεται δι’ ἐπέρου λιθίνου μεσο- τοίχου· ἐπικοινωνοῦσι δὲ πολλάκις διὰ μεσόπορτας κατὰ τὸ μεσό- τοίχον, τὸ χωρίζον τὰς στέρφας.

Ἐννοεῖται δτὶ ἡ τοιούτου εἴδους οἰκοδομὴ ἔχει ἀνάγκην δύο προσαυλείων, τοῦ πρὸς μεσημβρίαν καὶ τοῦ πρὸς βορρᾶν, τῆς αὐτῆς εὔρυγωρίας ἀμφοτέρων. Ἀντιστοίχως πρὸς τὸ μεσημβρινὸν παρά- θυρον τοῦ μεσημβρινοῦ γαλάριου ὑπάρχει βορεινὸν τοιοῦτον διὰ τὸν φωτισμὸν τοῦ βορείου στέρφου καὶ ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ τοίχου πρέπει νὰ ἀνοίγωνται δύο παράθυρα ἢ τέσσαρα, ἀνὰ ἐν ἡ δύο φω- τίζοντας ἐκκατοντά γαλάριο. Ἐπίσης χντιστοίχως πρὸς τὴν νοτίαν ἐξώθυραν τοῦ μεσημβρινοῦ κατωγείου εύρισκεται καὶ ἡ ἐξώπορη τοῦ βορεινοῦ τοιούτου.

Αἱ τοιούτου εἴδους οἰκοδομαι ἰθεωροῦντο ως κτίρια πολυτε- λείας καὶ τὰ ἔκτιζον οἱ εὐπορώτεροι, ἵνα κατοικῶσιν ἐν τῷ αὐτῷ οἰκοδομήματι καὶ τὰ τέκνα αὐτῶν, διάκις ἐγίνετο ἀνάγκη νὰ γίνη ὁ χωρισμὸς τῆς οἰκογενείας λόγω ἀποκαταστάσεως τούτων. Εἶναι γνωστὸν δτὶ αἱ παλαιότεραι οἰκογένειαι συνέζων καὶ τῶν ἐγγόνων πολλάκις ἀποκκλιστηκένων, καὶ συνέβαινε τὸ ἀληθῶς πε- ρίεργον νὰ συζῶσι καὶ τεσσαράκοντα ἀτομα δύο. Τὸ τοιοῦτον συμβαίνει καὶ σήμερον ἀκόμη ἐν Μακεδονίᾳ. Εἰς τὰ Βέντζια καὶ τὰ Χάσια, τὰ ὅποῖα περιώδευσα, συνήντησα πολυμελεῖς τοιαύτας

οίκογενείας, ἐν αἷς συνέζων ἔγγαμα ζεύγη ἀδελφῶν 4—5, τὰ δρποῖα ἐν τῇ αὐτῇ κοίτῃ ἐσκεπάζοντο διὰ τοῦ αὐτοῦ σκεπάσματος, συνέτρωγον καὶ ἐν γένει ὅμοι διῆγον, διευθυνόμενα ὑπὸ τοῦ πατρικρυχικὴν ἔξουσίαν ἀσκοῦντος γέροντος πατρός.

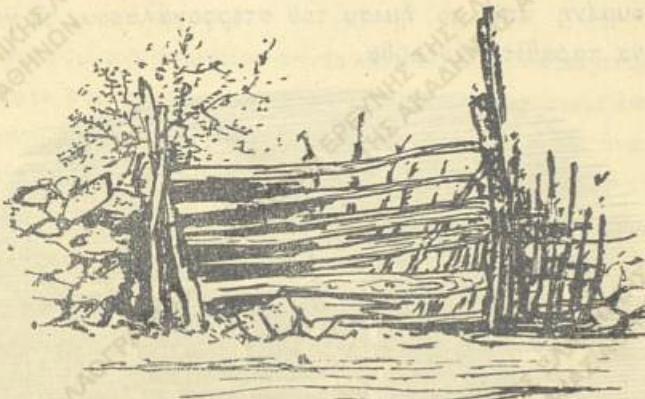
Τὰ διπλᾶ λοιπὸν στερφογάλαρα αὐτὸν τὸν προορισμὸν εἶχον, νὰ παρέχουν ἀρκετὸν χῶρον πρὸς συμβίωσιν πολυμελεστάτης οἰκογενείας, ἵτις κατ' ἀνάγκην πολλάκις διεγωρίζετο εἰς δύο τοιαύτας πρὸς ἀνετωτέραν διαμονήν.¹ Άλλὰ τοῦτο κατωρθοῦτο μόνον ὑπὸ εὔπορουσῶν οἰκογενειῶν, αἵτινες ἡδύναντο νὰ διαθέσουν τὰ μέσα πρὸς οἰκοδομὴν τοιούτων κτιρίων. Καὶ πράγματι ἐν Ἀρτοτίνη τοιαύτας οἰκίας εἶχον αἱ προέχουσαι οἰκογένειαι τῶν Παπαγικολαίων, Σβερκαλίων, Σταυραίων, Διαμανταίων κλπ.

'Εκεῖνο τὸ δρποῖον ἐμποιεῖ ἐκπληκτικὴν ἐντύπωσιν εἰς τὰς οἰκίας ταύτας εἴναι τὸ ἄφθονον ύλικὸν τῆς ἔξυλείας καὶ τὸ κολοσσιαῖον πάχος τῶν ματεριῶν, μαχιάδων καὶ φαλλιδιῶν. Ακέραια ἔλατα ἔρριχναν ἀπάνω κατὰ τὴν γαρακτηριστικὴν φράσιν τῶν ἐπιγωρίων, γιατὶ τὰ εἶχαν στὴν ἀκρη στὸ χωριό! Τώρα ἐπιβίλλονται εἰς τὸν ἐπισκέπτην τὰ ύλικά ταῦτα. διά τε τὸ κολοσσιαῖον πάχος αὐτῶν, δσον καὶ διὰ τὸ μελανώτατον στιλπνὸν χρῶμα, δπερ τοῖς προστῆψεν ἡ ἐκ τοῦ πολυχρονίου καπνίσματος σγηματισθεῖσα αιθάλη.

Πρὸ τοῦ προσυλείου τῶν σπιτιῶν αὐτῶν ἔκτείνονται καὶ αἵπια, κῆποι δηλαδὴ ποτιστικοί, ἐν οἷς οἱ ἔνοικοι ἐκαλλιέργουν καὶ καλλιεργοῦν εἰσέτι τὰ κηπευτικά των εἰδη, τὰ τόσον ἀναγκαῖα εἰς τὴν διατροφὴν των. Οἱ κῆποι οὔτοι περιφράσσονται συνήθως διὰ πασσάλων κεδρίνων (παλούκια κέδρυνα), διὰ τὴν στερεότητα, οἵτινες κατὰ τὴν κορυφὴν πλαισιοῦνται διὰ λεπτῶν δοκῶν ἐπίσης κεδρίνων, διὰ νὰ μὴ δικταράσσονται ἐκ τῆς θέσεώς των. Τὸ τοιούτον περίφραγμα, γινόμενον διὰ πυκνὰ ἐμπηγγυμένων παλουκίων, ἐμποδίζει τὴν εἰσόδον οὐ μόνον τῶν ζώων, ἀλλὰ καὶ τῶν δρνίθων ἀκόμη. 'Η εἰς αὐτὸν εἰσόδος ἐγίνετο καὶ γίνεται εἰσέτι διὰ τῆς ἀμπάρας ἡ ἀμπατῆς. Τὸ ξύλινον αὐτὸν περίφραγμα,

επερ διαγράφει καὶ τὰ δρια ἐνὸς κήπου, λέγεται φράχτη. Σπανιώτερον οἱ κῆποι περιφράσσονται διὰ τοίχου, δστις λέγεται μάντρα. Εφειασα μάντρα μάντρωσα τὸν κῆπό μου, εἶναι αἱ συνήθεις φράστεις τῶν ἐνεργειῶν τούτων.

Ἐκτὸς τῶν ἄλλων κηπευτικῶν, ἀτινα περιεῖχον οἱ κῆποι, ἀπαραιτήτως, ἐπρεπε νὰ ἔγινοι καὶ κεντρομηλίες. Τὰ μῆλα θεωροῦνται οἱ ἐκλεκτότεροι καρποὶ ἐν Ἀρτοτίνῃ.



Εἰκ. 16. Αμπάρα η ἀμπατή.

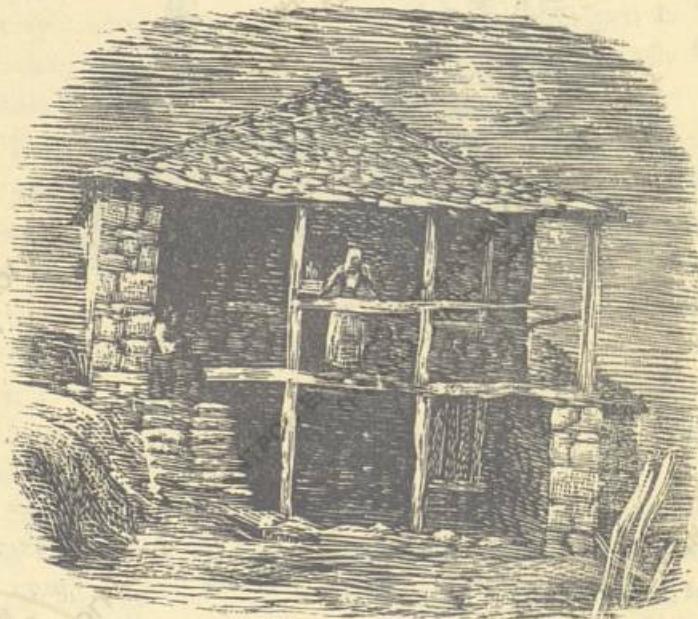
Χαμόγειο σπίτι.

Παραλλήλως πρὸς τὸν ἀνωτέρῳ περιγραφέντα τύπον τοῦ στερφογάλαρου ἡτο ἐν χρήσει καὶ ὁ τύπος τοῦ χαμηλοῦ σπιτιοῦ, τοῦ λεγομένου χαμόγειον. Τοῦτο εἶναι τὸ ἔτερον ἡμισυ τοῦ στερφογάλαρου, ἡτοι τὸ στέρφο, διαστάσεων πηγ. 8×6 καὶ ὅψους 4. Ἀποτελεῖ ἐν μόνον δωμάτιον, τὸ ὅποῖον καὶ κατοικεῖται. Δεν ἔχει κανὲν πάτωμα καὶ οἱ ἔνοικοι κάθηνται εὐθὺς εἰς τὸ ἔδαφος τῆς γῆς, ἐπιστρωνόμενον κατὰ περιόδους μὲ στρῶμα λάσπης τοῦ ὁρθέντος ἀργιλλώδους κοκκινοχώματος. Τὰ τοιαῦτα σπίτια ἔκτιζον οἱ πτωχοί, ἀποφεύγοντες τὰ στερφογάλαρα ὡς πολυτελείας κτίρια. Τοιαῦτα σπίτια δὲν σφέζονται σήμερον ἐν Ἀρτοτίνῃ, ἀντικατασταθέντα δι' οἰκοδομῶν τῶν νεωτέρων τύπων. Άλλὰ καὶ ὅτι

που σώζεται κανέν, δὲν είναι κατοικήσιμον, ἀλλὰ χρησιμοποιεῖται δι' ἀχυρῶνα.

Τὸ μονόσπιτο.

Συγχρόνως πρὸς τὴν χρῆσιν τῶν θύμο ἀνωτέρω τύπων ἐγρησιμοποιεῖτο παλαιότερα τὸ μονόσπιτο, ἀνώγειος δηλαδὴ οἰκία, ἀποτελουμένη ἀπὸ τὸ ἥμισυ τοῦ στερφογάλαρου, τὸ γαλάριο, ἡς εἰκόνα παραθέτει ἐνταῦθα.



Εἰκ. 17. Μονόσπιτο

Είναι ἀκριβῶς τετράγωνος οἰκία πηγ. 6×6 ὑψους 8 Πρὸς τὸ μεσημβρινὸν μέρος ἔχει λόντζαν, τῆς ὅποιας ἡ στέγη διήκει ἀπὸ τῆς μιᾶς εἰς τὴν ἄλλην γωνίαν, στηριζομένη ἐπὶ τῶν προεξεγόντων τοίχων καὶ τῶν κεδρίνων στύλων, οἵτινες ἐπικάθηνται εἰς τὸ ταμπάν, δπερ καὶ τοῦτο στηρίζεται ἐπὶ τῶν τοίχων καὶ ἄλλων ὑποκάτωθεν ὑποθασταζόντων στύλων. Τὸ μόνον

δωμάτιον, δπερ ἀποτελεῖ ἡ δλη οικία, φωτίζεται ἐκ δύο παραθύρων ἐπὶ τοῦ βορείου τοίχου, δύο ἐπὶ τοῦ ἀνατολικοῦ, καὶ ἐνὸς ἐπὶ τοῦ νοτίου, διαστάσεων οἵας καὶ αἱ τῶν παραθύρων τοῦ περιγραφέντος στερρογάλαρου. Τὰ παράθυρα ταῦτα παλαιότερον εἶχον τὰ κανόνια, τὰ ὅποια ἀφηρέθησαν νῦν, θεωρηθέντα ως ἀναγρονισμός. Τὸ πάτωμα εἶναι ἐστρωμένον διὰ χώματος (χωματόσπιτο), δπως καὶ εἰς τὸ γαλάριο, καὶ φέρει τὴν ἐστίαν κατὰ τὸ μέσον.

Τὸ ὑποκάτω τοῦ ἀνώγείου τούτου ἀποτελεῖ τὸ κατώγειον, δπερ εἶδομεν εἰς τὸ στερρογάλαρο, καὶ τὸ ὅποιον χρησιμεύει ως ἀποθήκη τοῦ γωρικοῦ. Φωτίζεται ἀπὸ ἔνα μόνον φεγγίτην ἐξ ἀνατολῶν καὶ εἰσέρχεται τις εἰς αὐτὸν διὰ τῆς ἐξ ἀνατολῶν θύρας, τῆς κατωγόπορτας λεγομένης. Αὕτη εἰς τὴν κάτω, πρὸς τὸ μέρος δου οκλείει, γωνίαν φέρει τὴν ρήθεισαν ὅπήν, δι' ἣς δύναται νὰ εἰσέρχεται καὶ ἐξέρχεται ἡ γάτα. Ἡ δπὴ αὕτη φωτίζει ἀρκούντως τὸ σκοτεινὸν κατώγειον καὶ λέγεται φεγγίτης.

Ἐξω τοῦ κατώγειου καὶ κάτω ἀπὸ τὸ πάτωμα τῆς λόντζας ὁ ἀπὸ τῆς βροχῆς καὶ τοῦ ψύχους προφυλασσόμενος χῶρος χρησιμοποιεῖται ως στάβλος τῶν φορτηγῶν ζώων κατὰ τὸ θέρος.

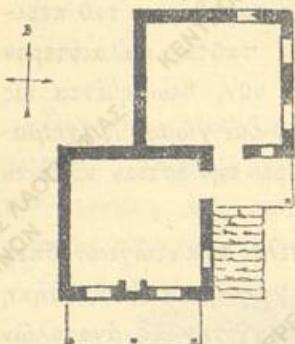
Πρὸς μεσημβρίαν τῆς οικίας εύρισκεται τὸ προαύλειον, δου ἡ τρακάδα τῶν ξύλων, τὰ ὅποια χρησιμοποιοῦνται τὸν γειμῶνα. Πρὸς ἀνατολὰς εἶναι τὸ ἀλώνι, κύκλος διαμέτρου 7—8 μέτρων λιθόστρωτος, δου ἀλωνίζεται τὸ θέρος ὁ σῖτος καὶ ἐπισωρεύεται κατόπιν ἡ κόπρος τῶν ζώων μεταφερομένη ἐκ τοῦ στάβλου, διὰ νὰ μεταχρεβθῇ ἐπ' εὔκαιρίᾳ εἰς τοὺς ἀγρούς καὶ τὴν ἄμπελον.

Τὸ ντιβέτικο σπίτι.

Ἄπὸ τὸ ἀνώγειον μονόσπιτο προέκυψε τὸ ντιβέτικο, τὸ ὅποῖον εἶναι συνδυασμὸς δύο μονόσπιτων.

Ως ἐκ τῆς ὑπ' ἀριθμὸν 19 εἰκόνος καὶ τῆς παρατιθεμένης κατόψεως φαίνεται, τὰ δύο μονόσπιτα συνεδυάσθησαν κατὰ τοιοῦτον

τρόπον, ώστε πρὸς τὴν μεσημβρίαν νὰ σχηματίζεται γωνία προστατευτική ἀπὸ τῆς παγερᾶς πνοῆς του βορρᾶ, πρὸς τὰ δύο



Eik. 18. Κάτοις μονόσποριον.

πλευρᾶς τῆς ὅποιας ἀνοίγονται αἱ δύο ἔξωθυραι, αἰτινες ἄγουσιν εἰς τὰ δύο δωμάτια του σπιτιοῦ. Ἐν τῇ γωνίᾳ ταύτῃ κατασκευάζεται καὶ λιθίνη κλίμαξ καταλήγουσα ἄνω εἰς μικρὸν πλακόστρωτον ἐπίπεδον, φέρον ἄνωθεν στέγην, ἵνα προστατεύεται ἀπὸ τῆς βροχῆς. Καὶ τὰ δύο δωμάτια εἰναι ἀνώγειαι καὶ ἔχουσι τὸ πάτωμα ἐστρωμένον μὲ χῶμα, ως προείπομεν διὰ τὸ μονόσπιτο.



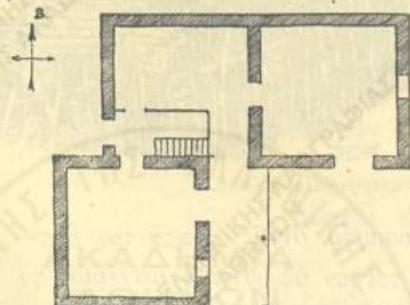
Eik. 19. Νιβέτικο σπίτι.

Τὰ τοιαῦτα πατώματα ἐσχάτως ἀντικατεστάθησαν διὰ σανιδίων. Τὰ παράθυρα, ως συνήθως μικρά, ἔφερον κανόνια, ἀλλὰ ταῦτα χάριν νεωτερισμοῦ στήμερον ἀφγρέθησαν ἀντικατασταθέντα διὰ ὑελοπινάκων.

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

Κάτω ἀπὸ τὰ δύο ἀνώγεια εὑρίσκονται δύο κατώγεια, εἰς τὰ ὅποια εἰσέρχεται τις διὰ τῶν 2 θυρῶν (κατωγόπορτες), κατεσκευασμένων ὡς καὶ ἡ θύρα τοῦ μονόσπιτου. Τὰ κατώγεια ταῦτα φωτίζονται διὰ τῶν φεγγιτῶν καὶ χρησιμεύουσιν ὡς ἀποθῆκαι τοῦ γωρικοῦ.

Οἱ τύποιοι οὗτοι προέκυψεν ἀσφαλῶς ἀπὸ τὸ μονόσπιτο, διὰ τὰς ἔξης ἀνάγκας. Τὸ μονόσπιτο τοῦτο, τὸ ὅποῖον ἦτο ἀρκετὸν διὰ τὰς ἀνάγκας ἐνὸς πτωχοῦ γωρικοῦ, ἦτο ἀνεπαρκέστατον διὰ τὴν οἰκησιν εὐπόρου ὅπωσδήποτε νοικοκύρη, ὁ ὅποῖος ἐκτὸς τῆς ἀνάγκης τοῦ νὰ κατοικῇ, αἰσθάνεται καὶ τὴν ἀνάγκην τῆς φιλοξενίας¹). Περιποίησις καὶ διανυκτέρευσις ξένων ἐντὸς τοῦ μόνου δωματίου, δπερ διαθέτει ὁ πτωχός, εἶναι ἀδύνατος. Ιδοὺ λοιπὸν ὁ λόγος πρόδηλος, δι᾽ ὃν ἐκ τοῦ μονόσπιτου κατ’ ἀνάγκην παρήχθη ὁ τύπος τοῦ ντιβέτικου ὡς συνέχεια τῆς ἀρχιτεκτονικῆς τῶν παλαιοτέρων χρόνων ἐν Ἀρτοτίνῃ καὶ τοῖς περιχώροις. Ἐνθυμοῦμαὶ δτι δλοι οἱ σύγχρονοι τῆς παιδικῆς μου ἡλικίας νοικοκυραῖοι καὶ στρατιωτικοὶ τῆς Ἀρτοτίνας εἶχον ντιβέτικα σπίτια, τῶν ὅποιων τὰ πλεῖστα σήμερον δὲν ὑφίστανται ἀντικατασταθέντα δι᾽ οἰκιῶν τοῦ νεωτέρου τύπου. Ἐν τούτοις σώζονται περὶ τὰ δέκα τοιαῦτα.



Εἰκ. 20. Κάτοψις τῆς εἰκ. 21.

Συνδυασμὸς στερφογάλαρου καὶ ντιβέτικου εἶναι ἡ διὰ τῆς ἔναντι κατόψεως (Εἰκ. 20) καὶ τῆς ὑπὸ ἀριθμὸν 21 εἰκόνος παριστανομένη οἰκία τῆς Ἀρτοτίνας. Πρώτη ἦτο ἡ παλαιά, τὸ στερφογάλαρο, τὴν ὅποιαν ἔλαβεν ὡς προτίκα ἀπὸ τὰ πενθερικά του ὁ πάππος μου.

Κατὰ τὸν χρόνον τῆς ἀκμῆς τοῦ πάππου μου εὑρίσκετο ἐν

¹) Οἱ ξένοι ἐν Αἴτωλίᾳ εἶγαι ἀληθῶς προστατευόμενοι τοῦ Διός. Υποχρέωσιν θεωροῦσι τὴν φιλοξενίαν οἱ χωρικοί.

ἀκμῇ ὁ τύπος *νιβέτικο*. Χάριν οἰκονομίας δύμως ἐπροτίμησε τὸν συνδυασμὸν τῆς οἰκοδομῆς· δηλαδὴ ἀποστεγάσας τὸ παλαιὸν στέρφο ὠκοδόμησεν ἐπ' αὐτοῦ δεύτερον πάτον, ώς ἐν τῷ δύο τετραγώνῳ, εὐθὺς δὲ ἀπὸ τῆς ἔξωθύρας τοῦ παλαιοῦ στέρφου κατ' ὅρθιὴν γωνίχν ἔκτισε τὸ δεύτερον τετράγωνον ἔξεχον τοῦ δυτικοῦ τοίχου τοῦ παλαιοῦ στερφογάλαρου καὶ τοῦ ἐποικοδομηθέντος πρώτου τετραγώνου, ὥστε νὰ σγηματίζεται· ή δευτέρα βορεινὴ γωνία, ἔξης ἡνοίγει μικρὰ εἴσοδος (ἀπάνω πόρτα).

Τὸ νέον ντιβέτικο ἡκολούθησε τὰς δελτιώσεις, ἃς ὑπέστη ὁ τύπος οὗτος· δηλαδὴ τὰ πατώματα ἔγιναν ἐκ σανίδων, τὸ μεσημ-



Εἰκ. 21. Νιβέτικο καὶ στερφογάλαρο δύον.

νριειώτερον δὲ δωμάτιον ἔγινε μονσαφίρ' δυτᾶς. Κατὰ τὸν δυτικὸν, μεσημβριὸν καὶ ἀνατολικὸν τοίχον ὑψώθησαν μυτέρια, τὰ διποῖα ἥκουσα δύνομα κόμενα μυτερόλικια.

Πρὸ τοῦ δυτᾶς κατεσκευάσθη λόντζα ἔνευ στύλων ὑποθασταζόντων, εἰς τὴν ὁποίαν φέρει· ή παλκονόπορτα λεγομένη. Ὁ ἔξωστης δὲ ὑπὸ τοῦ πάππου μου ἐγχαρακτηρίζετο ως *νιβάνη*· θὰ βγῶ

στὸ ντιβάν' νδ̄ κοιμηθῶ ἅπλωσα τὸν τραχανᾶ στὸ ντιβάνι. Ὁ ὄντας αὐτὸς ἐταξινώθη προσέτι καὶ τὸ ταβάνι του σώζεται στιλπνὸν καὶ μέλαν ἐκ τῆς αἰθάλης του καπνοῦ. Κατὰ τὸν μεσημβρινὸν τοῖχον εἶχε κατασκευασθῆ ἡ ἐστία καὶ ἐπάνωθεν ταύτης τεχνικωτάτη καπνοδόχη, ὁ μπούχαρης, ἔξεγουσα κοιλία διὰ νὰ περιλαμβάνῃ τὸν καπνὸν τῆς ἐστίας. Ὁ μπούχαρης ἐκτίζετο μὲ τεμάχια κεράμων δρήιως τοποθετούμενα καὶ δι' ἀσβέστου συνδεόμενα.

Ἐπίσης εἰς ύψος ἀναστήματος ἀνθρώπου ἐπὶ τῶν τοίχων ἐκαρρώνοντο σανίδες, στερεούμεναι δι' ὑποστηριγμάτων καὶ χρητιμένουσαι διὰ τὴν ἐναπόθεσιν πραγμάτων Τὰ σανίδια αὐτὰ ἐλέγοντο φάρια. Κάτω ἀκριβῶς ἀπὸ τὰ φάρια ἐνεπηγνύοντο ἥλοι κατὰ σειρὰν ὡς ἀναρτῆρες. Ἀπ' αὐτῶν ἐκρέμοντο σπαθιά, διπλα καὶ ἐνδύματα. Παραθύραι ἥσαν δύο ἐκατέρωθεν τῆς καπνοδόχης καὶ ἄλλαι ύψηλότερα ἀπὸ τὰ φάρια. Τὸ ἐσωτερικὸν τῶν τοίχων ἦτο ἐπαλειμμένον διὰ λάσπης καὶ ἐπιχρισμένον δι' ἀσβεστίου γάλακτος.

Τὸ ταβάνι τεχνικώτατα κατεσκευασμένον ἔφερεν εἰς τὸ μέσον κύκλον μὲ πλαίσιον ἐκ ξυλίνων πάγχεων. Ὁλόγυρα τοῦ πλαισίου τούτου ἥσαν ἐμπεπηγμένοι ἥλοι, ἀφ' ὧν ἐκρέμοντο σταφυλαί, μῆλα, κυδώνια καὶ δέσμαι δασιλικοῦ. Αὐτὸς ἦτο ὁ κόσμος ἐν γένει του ὄντα, ὁ δόποιος, χρησιμεύων κυρίως διὰ τοὺς ξένους, σπανιώτατα κατωκεῖτο ὑπὸ τῶν ἴδιοκτητῶν.

Σπίτι άνωκάτωγο.

Τὸν τύπον του ντιβέτικου διεδέχθη ὁ τύπος του ἀνωκάτωγου, δηλαδὴ του ἐπιμήκους σπιτιοῦ, διπερ ἐκτὸς κατωγείου ἔχει καὶ τὸ ἀνώγειον. Τὰ πρῶτα ἀνωκάτωγα είναι ἀνατολικά· δηλαδὴ ἡ μακρά των πλευρὰ είναι ἐστραμμένη πρὸς ἀνατολὰς καὶ φέρει ἡ μικρὸν ἔξωστην, προστατευόμενον ὑπὸ ὑποστέγου, ἥλοντζαν, περιλαμβάνουσαν πλέον του ἡμίσεως του μήκους του τοίχου. Ὁ τε ἔξωστης

καὶ ἡ λόντζα προέκυψαν καὶ ἔξ ἄλλων μὲν λόγων, ἀλλὰ κυρίως ἐκ τῆς ἀνάγκης τῆς προστασίας τῆς κυρίας εἰσόδου τῆς οἰκίας. Ξυλίνη, ἡ λιθίνη, ἡ κατὰ τὸ ημισυ μὲν λιθίνη, τὸ δὲ ἔτερον ημισυ ξυλίνη, κλίμαξ ἄγει χρετικῶς ἢ μεσημβρινῶς πρὸς τὸν ἔξωστην ἡ τὴν λόντζαν, ἅτινα περιβάλλονται διὰ ξυλίνου κιγκλιδώματος ἡ καὶ λιθίνου χείλους, οσάκις τὰ ύποστηρίγματα αὐτῶν εἶναι τοῖχοι.

Αντιστοίχως πρὸς τὴν εἰσόδον ταύτην καὶ πρὸς τὸ κατώγειον ἄγει ἔξωθυρα, ἡ κατωγόροτα, προφυλασσομένη ἀπὸ τὰ ἀγεμόβροχα διὰ τοῦ ἐπάνωθεν ἔξωστου ἡ λόντζας.

Τὰ τοιαῦτα ἀνωκάτωγα σπίτια κτίζονται μὲν μῆκος πηχ. 8×16 ἡ 8×14 καὶ ὡς οικονομικώτερα μὲν διαστάσεις πήχ. 7×12. Τὸ ὑψός των δὲν υπερβαίνει τοὺς 8 πήχεις. Μετέπειτα οἱ τύποι ἐστράφησαν πρὸς μεσημβρίαν, δηλαδὴ ἡ μακρὰ πλευρὰ ἔγινε μεσημβρινὴ καὶ ἔξησφαλίσθη μὲν μακράν, σχέδον δυον τὸ μῆκος του τοίχου, λόντζαν ῥιχτὴν ἡ ἀλαμπασάνικην.

Οἱ τοιούτου εἰδους τύποι εἰς τὰ ἀνώγεια ἔχουσιν ἀπαραιτήτως τρία δωμάτια, τρία κουνιά διπλῶς λέγουν : ἔφκειασε ἀνώγειο μὲν τρία κουνιά. Τὰ δύο δωμάτια, τὰ μεγάλα, κατέχουν τὸν βόρειον καὶ μεσημβρινὸν τοῖχον, τὸ δὲ μικρὸν τὸ μέσον.

Πρὸ τοῦ μικροῦ δωματίου χωρίζεται προθάλαμος, κοινῶς μεσάντρα, ἔξ οὖ εἰσέρχεται τις εἰς ἐν ἐκ τῶν τριῶν δωματίων δι’ ἑκάστης τῶν ἀγουσῶν εἰς ταῦτα ἔσω θυρῶν. Ἀν ἡ οἰκία ἔχῃ στροφὴν μεσημβρινὴν τὰ μεγάλα δωμάτια εἶναι ἀνατολικὸν καὶ δυτικόν. Κατὰ τοὺς δυτικὸν καὶ ἀνατολικὸν ἡ βόρειον καὶ μεσημβρινὸν τοίχους ἑκάτερον τῶν μεγάλων δωματίων ἔχει καπνοδόχας, μπουγαριά. Τὸ μεσαῖον μικρὸν δωμάτιον οὐδέποτε φέρει καπνοδόχην. Τὸ ἐν τῶν μεγάλων δωματίων λέγεται μαγειριό, τὸ ἄλλο ὄντας. Τὸ μικρὸν λέγεται καμαροῦlla. Εἰς τὸ μαγειριό ἐκτελοῦνται ύπὸ τῆς οἰκοδεσποίνης ἀπασι: αἱ οἰκιακαὶ ἐργασίαι καὶ διαμένει ἡ οἰκογένεια κατὰ τὸν χειμῶνα παρὰ τὴν ἐστίαν. Ὁ ὄντας παλαιότερα μὲν τερελίκια (χάριν τοῦ συγγρονισμοῦ ἴσοπε-

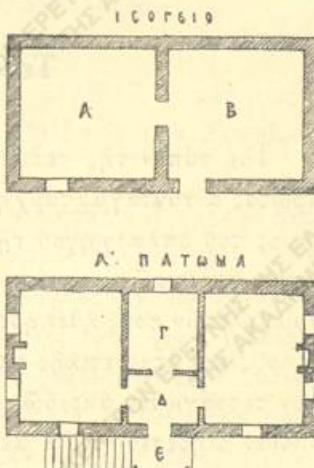
δώθησαν τὰ πατώματα τῶν παλαιοτέρων τούτων οίκιῶν πλὴν τοῦ πατώματος μιᾶς οἰκίας ἐν Ἀρτοτίνῃ, σπερ κρατεῖ ἀναλλοίωτον τὴν παλαιάν του μορφὴν) ἐχρησίμευε διὰ τὴν ὑποδοχὴν τῶν ξένων, τὴν τέλεσιν γάμων καὶ διὰ πᾶσαν εἰς ὥρισμένας ἔορτὰς συνάθροισιν.

Ἡ μικρὰ μεσαία κάμαρη, ἣτις φέρει καὶ μικροσκοπικὸν δυτικὸν ἡ βρόειν, ἀναλόγως τῆς στροφῆς, παράθυρον εἶναι ἡ ἀποθήκη συνήθως διὰ τὰ προικῶν τῆς οἰκοδεσποινῆς, κινώτια, στρώματα, σκεπάσματα κλπ. καὶ ἐδῶ κατασκευάζεται ὁ γοῖκος. Ἐπίσης εἶναι τὸ δωμάτιον, εἰς τὸ ὅποιον τοποθετεῖ ἡ εἰς ὥραν γάμου φθάνουσα κόρη τοῦ οἰκοδεσπότου τὰ πολύτιμα αὐτῆς ἀντικείμενα καὶ ἐντεῦθεν δόηγεῖται ώς νύμφη νὰ δεχθῇ τοὺς νυμφικοὺς στεφάνους.

Ἐκάτερον τῶν μεγάλων δωματίων φέρει παράθυρα δύο ἑκατέρωθεν τῶν καπνοδοχῶν καὶ ἀνὰ ἐν πρὸς τὸν χνατολικὸν ἡ μεσημβρινόν, προκειμένου περὶ μεσημβρινῆς οἰκίας, τοίχον παράθυρον.

Τὰ παράθυρα ταῦτα δὲν εἶναι ἔκεινα, τὰ ὅποια ἐγνωρίσαμεν εἰς τὸ στεφογάλαρον καὶ τὰ ὅποια διεδέχθη ἀπ' αὐτοῦ τὸν τιβέτικο. Ἔγιναν μεγαλύτερα, διαστάσεων 1,20 ἢ 1,30 × 0,75 ἢ 0,80. ἀφηρέθησαν τὰ κανόνια ἐντελῶς, τούλαχιστον ἀπὸ τὸν ὄνταν, καὶ τὴν θέσιν των κατέλαθον τὰ τζάμια. Χρῆσις τῶν τζαμιών ἔγινεν ἐσχάτως πρότερον ἀπλῶς τὰ παράθυρα ἐκλείσαντο μόνον μὲ τὰ παραθυρόφυλλα.

Τὸ κατώγειον τῶν τοιούτου εἰδούς σπιτιών διαιρεῖται εἰς δύο διαμερίσματα διὰ μεσοτοίχου, ἐπικοινωνοῦντα δι' ἐσωθύρας. Τὸ ἐν τῶν διαμερίσμάτων γρηστιμεύει ώς ἀποθήκη



Εἰκ. 22. Κάτοψις ἀνωκάτων.
A) Ἀποθήκη. B) Στάβλος. Γ) Καμαρούλα. Δ) Μεσαντρα. Ε) Εξώστης.

τοῦ οίνου καὶ ἄλλων ἀντικειμένων τοῦ οίκου, ως φέρ' εἰπεῖν τυροῦ, βουτύρου, ἀγγειων κλπ. τὸ δὲ ἔτερον πρὸς σταβλισμὸν τῶν ζώων.

Πύργος ἡ κούλια.

Κατὰ τοὺς χρόνους τῆς ἀκμῆς τοῦ μονοῦ στερφαγάλχρου, ἡ καὶ κατὰ τὴν μετάβασιν ἀπὸ τούτου εἰς τὸ ντιβέτικο ὑπῆρχεν ἐν Ἀρτοτίνη καὶ ὁ πύργος ἡ κούλια τῶν Κουτσαγγελαίων, παλαιᾶς οἰκογενείας πολιτευομένων. Τοῦτο ἡτο τετράγωνος τριώροφος οίκια φέρουσα ἐπὶ τῶν τοίχων ὅπας, τὰς πολεμίστρας, καὶ φεγγίτας διὰ τὸν φωτισμόν. Ἐπάνωθεν τῆς κυρίας εἰσόδου, ἥτις ἔφερεν εἰς ἐσωτερικὴν κλίμακα, ἄγουσαν ἀπὸ ὁρόφου εἰς ὅροφον μέχρι τοῦ ἀνωτάτου, ὑπῆρχεν ὅπῃ τριγωνικὴ ἐν εἰδεῖ κόγχης διέξεχόντων λίθων σχηματιζομένη. Ἀπὸ ταύτης ἡτο δυνατὸν νὰ καταχύνεται θερμός, δηλαδὴ καυτὸν ὕδωρ, κατὰ τῆς κεφαλῆς οἰουδήποτε, δστις θὰ ἐπεχείρει νὰ παραβιάσῃ τὴν θύραν καὶ εισέλθῃ εἰς τὸν πύργον. Συνεχὴς μὲ τὸν πύργον ἡτο κτισμένη καὶ οἰκία.

Τετράγωνος οίκια.

Τὸν τύπον τῆς τετραγώνου οἰκίας ἐφήρμοσεν ἐν Ἀρτοτίνη πρῶτος ὁ συνταγματάρχης τοῦ 1860 καπετάν Σιαφάκας, ἀπόγονος τοῦ ὀπλαρχηγοῦ τῆς ἐπαναστάσεως Σιαφάκα. Ἐπιβαλλόμενος πολιτικῶς καὶ οἰκονομικῶς ὁ χωροδεσπότης οὗτος ἐπὶ τῶν συμπολιτῶν του, ἡθέλησε νὰ ἐπιβληθῇ ἐπι μᾶλλον διὰ τῆς πολυτελοῦς καὶ ἔξαιρετικῆς εἰς τὸν τόπον οἰκίας του. Ωκοδόμησε λοιπὸν τετράγωνον ἀκριβῶς οἰκίαν πήχ. 16×16 (Εἰκ. 23), τὴν ὅποιαν διήρεσεν εἰς 4 μεγάλα δωμάτια, ὃν τὸ ἐν ἐγρησμένεν ὡς αἴθουσα ὑποδοχῆς πολυτελεστάτη, διότι ἐκτὸς τῶν καναπέδων καὶ καρεκλῶν, τὰς ὅποιας πρώτην φορὰν αὐτὸς ἐγρησμόποιησεν 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 χρέμανται ἐπιβλητικῶς τὰ παλαιὰ πολεμικὰ δῆλα τῶν προγόνων τοῦ καπετάνου.

Τὸ ὑψός τῆς οἰκίας εἶναι 12 πήχεων καὶ ἐπὶ τῶν τριῶν πλευρῶν φέρει ἀνὰ ἓνα πολυτελῆ ἔξωστην κιγκλιδόφρακτον καὶ ἄνευ ὑποστέγου. Τὰ παράθυρα ἔγιναν κατὰ τὸν νέον συρμὸν μεγάλα $1,50 \times 1,00$ καὶ αἱ θύραι ἐπίστης μεγάλαι. Πλὴν τούτου ἔχρωματισθησαν θύραι, παράθυρα καὶ κιγκλιδώματα ἔξωστῶν δι' ἐλαιοχρώματος καὶ ἐκλεισθησαν τὰ κουφώματα δι' ὑελοπινάκων.

'Η οἰκία αὕτη ἡτο τότε περίφημος καὶ ὡς πρότυπον πολυτελείας εἰς ξένους ὑπεδεικνύετο (τὸν Σιαφάκα τὸ σπίτι!) καὶ πρὸς αὐτὴν ἐσυγκρίνοντο αἱ ἄλλαι οἰκίαι προκειμένου περὶ μεγέθους ἢ κάλλους: Θὰ φτιείσω σὰν τοῦ Σιαφάκα τὸ σπίτι. Ψηλὸς σὰν τοῦ Σιαφάκα. Τετράγκωνος σὰν τοῦ Σιαφάκα.



Εἰκ. 23. Σπίτι τετράγωνο.

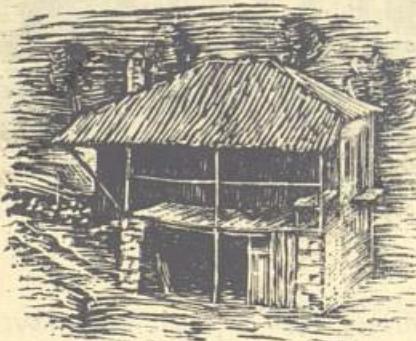
Τὸ παράδειγμα τοῦ καπετάνου εὔρε μιμητάς καὶ πολλαὶ τῆς Ἀρτοτίνας οἰκογένειαι ἐσκέπτοντο νὰ ἐφαρμόσουν τὸν νέον τοῦτον τύπον. Τὸν ἑργάμοσταν δὲ τινες ὅχι βεβαίως ἐν τῷ συνόλῳ. Τὸ τετράγωνον καθυστέρει ἢ εἰς μέγεθος ἢ εἰς ὑψός, διότι ἡ ἐφαρμογή του δὲν ἀνταπεκρίνετο βεβαίως πρὸς τὰ οἰκονομικὰ μέσα τῶν ἐπιχειρούντων ἕργα δύσανάλογα πρὸς τὴν οἰκονομικήν των κατάστασιν. Διὰ τοῦτο καὶ μέχρι σήμερον ἀκόμη, δτε αἱ εὐποροῦσαι οἰκογένειαι τῆς Ἀρτοτίνας προτιμῶσι τὸν τετράγωνον τύπον ὡς πληροῦντα τὰς ἀνάγκας δῆλας καὶ σύγγρονον μὲ τὰς ἐπικρατούσας ἀρχιτεκτονικὰς ἀντιλήψεις δὲν κατωρθώθη ἢ πλήρης

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'

ΤΑ ΝΕΩΤΕΡΑ ΣΠΙΤΙΑ ΤΗΣ ΑΡΤΟΤΙΝΑΣ

Ο τελευταῖος τύπος σπιτιῶν νῦν ἐν Ἀρτοτίνη εἶναι ὁ του δρθιογωνίου τετραγώνου ἀνωγείου μὲ στροφὴν μεσημβρινήν, μὲ διαστάσεις πηχ. 12×8 καὶ ύψος 8 ἕως 10 πήχεων. Κατὰ τὴν μεσημβρινήν πλευρὰν φέρει ἀπαραβάτως λόντζαν φιχτήν· κατὰ δὲ τὴν στενὴν ἀνατολικὴν πλευρὰν ἡ ὥραιοτέρα παραλλαγὴ φέρει ἐξώστην ἄνευ ὑποστέγου.



Εἰκ. 24. Νεώτερο σπίτι.

Ἐξῆς· Ο χῶρος διαιρεῖται εἰς τρία δωμάτια ἢτοι δύο μεγάλα κατὰ τὰ ἄκρα καὶ ἐν μικρὸν κατὰ τὸ μέσον, δόπερ χωρίζεται ἀπὸ τῆς ἐξώθυρας διὰ μακροῦ θαλάμου, ἐξ οὗ ἄγουσι τρεῖς ἐσώθυρας 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 χειμωνάτικο. Ἐκατέρωθεν τῆς καπνοδόχης κατεχούσης τὸ μέσον του δυτικοῦ τοίχου ἀνοίγονται δύο παράθυρα. Ἔτερον παράθυρον φωτίζει ἐκ μεσημβρίας καὶ ἀπέναντι τούτου καὶ τέταρτον ἀπὸ τοῦ βορείου τοίχου.

Ἐκ τῆς μεσημβρινῆς πλευρᾶς ξυλίνη ἡ λιθίνη κλίμαξ ἄγει εἰς τὴν λόντζαν καὶ ἐκεῖθεν ἐξώθυρα κατὰ τὸ μέσον τοῦ μακροῦ μεσημβρινοῦ τοίχου φέρει ἐντὸς προθαλάμου (σαλότο).

Αἱ διαιρέσεις

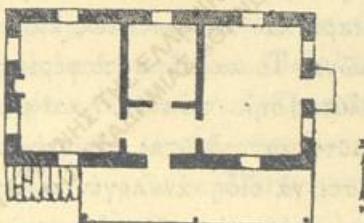
τοῦ ἀνωγείου εἶναι ὡς

Τὸ δεύτερον ἀκρινὸν μέγα δωμάτιον στερεῖται καπνοδόχης, φέρει δὲ ἀντὶ ταύτης καὶ ἀκριθῶς ἔκει, ὅπου ἔδει νὰ εὐρίσκεται αὕτη, ἐξώθυραν ἄγουσσαν εἰς μικρὸν ἐξώστην, ὡς προείρηται, κιγκλιδόρρωακτον διὰ ξύλων. Ἡ ἀπλουστέρα παραλλαγὴ στερεῖται τῆς ἐξώθυρας καὶ τοῦ ἐξώστου. Τὸ δωμάτιον τοῦτο, ὅπερ χρησιμεύει ὡς αἴθουσα ὑποδοχῆς, σάλα, φέρει πλὴν τῶν δύο ἐκατέρωθεν τῆς θύρας τοῦ ἐξώστου παραθύρων καὶ ἔτερα δύο ἀντικριστὰ ἐπὶ τοῦ βροείου καὶ μεσημβρινοῦ τοίχου.

Εἰς τὸ δωμάτιον τοῦτο τίθενται τὰ νυμφικὰ κιβώτια, ὁ γοτκός καὶ μικρὰ τράπεζα μὲ ἀπλοὺν καθρέπτην, ἐπάνω. Ὡς καθισματα ἡ σάλα ἔχει σκαμνίδια διὰ σανίδων κατεσκευασμένα. Καρέκλες εἰς δλήγας οικίας εὑρίσκονται ἐν Ἀρτοτίνῃ.

Τὸ ὑπὸ τὸ ἀνώγειον ὑπόγειον τῆς τοιαύτης οικίας μένει συνήθως ἐντελῶς ἀδιαίρετον· ἐνίστε δὲ μόνον διαιρεῖται διὰ μεσοτοίχου καὶ τότε εἰς ἐκάτερον χώρισμα ἄγει ίδια ἐξώθυρα, οὕτως ὥστε ἀνοίγονται δύο θύραι. Τὸ ἐν τῶν χωρισμάτων τούτων χρησιμεύει ὡς ἀποθήκη, τὸ δὲ ἔτερον ὡς στάθλος τῶν ζώων.

ΑΝΩΤΕΙΩ



Εἰκ. 25. Κάτοις γεωτέρου σπιτιοῦ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'

ΕΞΟΧΙΚΑΙ ΚΑΛΥΒΑΙ

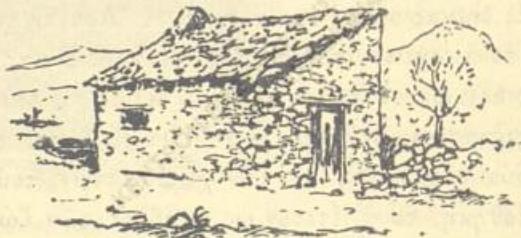
Τὸ καλύβι.

Πολλοὶ τῶν κατοίκων τῆς Ἀρτοτίνας ἐπειδὴ κατέχουσι χωράφια, μίαν καὶ δύο ώρας μακρὰν τοῦ χωρίου κείμενα, καὶ εἶναι ἡναγκασμένοι νὰ διαμένωσιν ἔκει λόγω τῆς ἀποστάσεως, ἡ ἐπανερχόμενοι εἰς τὴν οικίαν των μετὰ τὸ πέρας τῶν γεωργικῶν των ἐργασιῶν ἔχουσιν ἀνάγκην νὰ ἐξασφαλίσωσι τὰ γεωργικά

των ἐργαλεῖα ἀπὸ τῆς χλοπῆς ἢ καὶ νὰ ἔποθηκεύσωσι τοὺς συγχομιζομένους καρπούς των, κατασκευάζουσιν εἰς τὴν ἔκρα τῶν κτημάτων των τούτων καλύβια.

Υπὸ τὸ ὄνομα καλύβι ἐννοεῖται μικρὰ οικία πηγ. 6×8ή καὶ εὐρυτέρων διαστάσεων, ισόγειος πάντως, μὲ ἐξώθυραν, παράθυρα μικρὰ καὶ ἀπαραιτήτως καπνοδόχην, ἵνα ἀνάπτεται πῦρ τὸν χειμῶνα. Τὸ καλύβι αὐτὸν φέρει στέγην μὲ τέσσαρας πλευρὰς (ποδιές, πλάτες) δηλ. τελείαν, ἢ καὶ μὲ μίαν μόνον τοιαύτην. Τὸ τελευταῖον τοῦτο κατορθοῦται ὑψουμένου τοῦ ἐνὸς μαχροῦ τοίχου εἰς ὕψος, ὥστε νὰ δίδῃ ἀνάλογον κλίσιν εἰς τὰ νερά. Τὴν ὑψωσιν τοῦ τοίχου τούτου ἐννοεῖται ὅτι παρακολουθεῖται πρὸς τὸ μέρος αὐτοῦ καὶ οἱ βραχύτεροι τοίχοι οὕτως, ὥστε σχηματίζεται μισὸς καλκάνι. Τὰ τοιαῦτα καλύβια λέγονται μονόπλατα.

Πολλοὶ χωρικοὶ παραχειμάζουσιν εἰς τὰ καλύβια ταῦτα, ιδίως ὅταν εἶναι ἡναγκασμένοι νὰ φυλάττωσι τὰ παραχειμά-



ΤΟ ΚΑΛΥΒΙ.

Εἰκ. 26. Καλύβι μονόπλατο.

ζονταὶ ποίμνιά των, ὅτε καὶ διαχωρίζουσι τὰ καλύβια εἰς δύο δωμάτια, εἰς τὸ ἔτερον τῶν ὅποιών διαμένει ὁ ιδιοκτήτης, εἰς δὲ τὸ ἔτερον τὰ ζῶα.

Τὸ σπιτοκάλυβο.

Χωρικοὶ τινες διαμένουσι μονίμως εἰς τοὺς ἀγρούς των. Αὗτοὶ ὄνομάζονται καλυβιῶτες. Πρὸς ἀνετον λοιπὸν διαμονὴν

κατασκευάζουσιν εἰς τὸ ἄκρον τοῦ ἀγροῦ των τελείων οἰκίαν συνήθως τοῦ τύπου στερφογάλαρου. Ὁ τύπος αὐτὸς θεραπεύει δλας τὰς ἀνάγκας, γεωργικάς τε καὶ ποιμενικάς, ἔξοχίτου, ξωμάχου χωρικοῦ. Ἡ τοιαύτη οἰκία ὄνομάζεται σπιτοκάλυβο. «Ἐχτισε σπιτοκάλυβο στὴν ἄκρη στὸ χωράφι του.»

Μία ὀλόκληρος συνοικία ἀπὸ τριάκοντα τοιαῦτα σπιτοκάλυβα κατέχει τὰς κλιτῆς ράχεων, αἵτινες ὑπέρκεινται μιᾶς τῶν πηγῶν τοῦ Εὔγηνου καὶ φέρει τὸ ὄνομα Διχάλα καὶ οἱ κάτοικοι Διχαλιώτες. «Μένει πέρα στὰ Διχαλοδρόματα.» Τὰ σπιτοκάλυβα αὐτὰ εἶναι κτισμένα εἰς τὰ ἄκρα ποτιστικῶν ἀγρῶν, ἀπεχόντων πολὺ διάστημα ἀπ' ἀλλήλων. Εἰς τοὺς ἀγροὺς καλλιεργοῦνται δλα τὰ γεωργικὰ εἰδὴ σῖτος, πρὸ πάντων ἀραβόσιτος, τριφύλλι, πατάτες, κηπευτικὰ εἰδὴ. Ὅπαρχουσι δὲ ἐν τοῖς ἀγροῖς τούτοις καὶ διάφορα διπωροφόρα δένδρα, ιδίως καρυαί, ἀλλὰ καὶ κλήματα ἐπὶ ἀναδενδράδων ἀναρριχώμενα, τὰ ὅποια λέγονται οηκώματα.

Διὰ τὴν συγκομιδὴν τῶν διαφόρων γεωργικῶν προϊόντων κατασκευάζουσι πρὸ τῶν σπιτοκαλυβίῶν τούτων καὶ εἰς μέρος εύάερον ἀλώνι, χωματάλανο, δῆλ. μὲν χῶμα ἐστρωμένον, ἡ πετρόλανο τουτ' ἔστιν ἐστρωμένον μὲ λίθους. Ἐκεῖ κάτω εἰς τὸ πλάγιο διακρίνεται ὀλόκληρος κώμη ἀπὸ κυψέλας ἐγχωρίους. Εἰς τὰ μέρη ταῦτα εύδοκιμεῖ τὰ μέγιστα ἡ μελισσοτροφία.

Ἡ καλύβα.

Ἡ καλύβα διαφέρει τοῦ καλυβιοῦ κατὰ τοῦτο, δτι ἐνῷ ἔκεινο κτίζεται μὲ λίθους καὶ στεγάζεται μὲ πλάκας λιθίνας, ἡ καλύβα δυνατὸν νὰ κτίζεται μέχρι τινὸς μὲ λίθους, ἀλλὰ πάντως στεγάζεται μὲ σανιδίας ἡ ἄχυρα, ὅπότε ὄνομάζεται ἀχυροκαλύβα.

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

Ἐκ τοῦ ἑνὸς τῶν βραχέων τοίχων εἰσέρχεται τις ἐντὸς τῆς καλύβης δι' ἔξωθύρας. Παράθυρον δὲν ὑπάρχει. Ἡ στέγη γίνεται διὰ σανιδῶν καὶ δύο τρόπους. Τίθενται δύο στρωτῆρες παρ' ἀλλήλους καὶ ἐπ' αὐτῶν καρφώνεται ἡ σανίς ώς



Εἰκ. 27. Καλύβα.

καλυπτήρῳ, ἡ τίθενται ὅριζοντίως κλιμακηδὸν μέγρι τῆς κορυφῆς· ἡ φράσσεται διὰ δεσμῶν ἀγύρου μακροῦ ἐκ βρίζης (σάλωμα, σαλωματένια καλύβα) πλαγίως κλιμακηδὸν ἐπιτιθεμένων καὶ ζωνῶν ἀγυρίνων ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα προσδενομένων.

Κατὰ τὸν δεύτερον τύπον ἀπὸ μιᾶς κορυφῆς κρέμανται πρὸς τὰ κάτω πλαγίως καὶ κυκλικῶς στρώματα δεσμίδων ἀγύρου μέγρι τοῦ ἑδάφους οὗτως, ὥστε σγηματίζεται ἀκριβῶς μία κωνικὴ στρατιωτικὴ σκηνή. Αὕτῃ εἶναι ἡ κωνοειδῆς καλύβη, ἡ ὅποια μόνον μὲ ἀγυρα σκεπάζεται.

Αἱ καλύβαι ἐν Ἀρτοτίνῃ γρησιμεύουν ἡ ώς ἀποθῆκαι ἀγύρου, ὅτε λέγονται ἀχυρῶνες, ἡ ώς κατοικίαι ζώων καὶ τότε λέγονται μαντριά.

Τὰ τοιχώματα τῆς καλύβης πολλάκις γίνονται καὶ διὰ

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

Μικρόταται τοιαῦται καλύβαι, κλειόμεναι διὰ θύρας πλεκτῆς, χρησιμεύουσι καὶ δι' ἀπομόνωσιν ἔριφίων ἀπὸ τῶν μητέρων αὐτῶν, σταν αὗται ἐξέρχωνται πρὸς βοσκήν. Αἱ καλύβαι αὗται λέγονται τσάρκοι.⁽¹⁾

Παρὰ τὰ ὡς ἄνω περιγραφέντα σπιτοκάλυδα πλέκονται τσάρκοι διὰ τὰ ἔριφια καὶ μαντριὰ διὰ τὰς αἰγας.

Ἡ ταράτσα.

Εἰδος καλύβης τῆς ἔξοχῆς εἶναι καὶ ἡ ταράτσα, ἥτις κατασκευάζεται ὡς ἔξης. Εἰς ἔδαφος ἐπικλινὲς ισοπεδοῦται δι' ἐμβαθύνσεως τετράγωνον, ἔχον διαστάσεις δωματίου. Δύο στύλοι διγαλωτοὶ ἐμπηγγύονται κατ' εύθεταν γραμμὴν καὶ εἰς ἀπόστασιν 3 τούλαχιστον μέτρων ἀπ' ἀλλήλων. Ἐπὶ τῶν διγαλῶν τῶν στύλων ἐπικάθηται δοκὸς παχεῖα. Ἐπὶ τῶν αὐτῶν διγαλῶν ἐπικάθηνται καὶ δύο ἄλλαι δοκοί, στηριζόμεναι κατὰ τὸ ἔτερον αὐτῶν ἄκρον ἐπὶ τοῦ ἐπικλινοῦς ἐδάφους. Ἀλλαι πάλιν δοκοὶ ἐκτείνονται παρ' ἀλλήλας ἀπὸ τοῦ ἐδάφους μέχρι τῆς προσθίας δοκοῦ μὲν κλίσιν πρὸς τὰ ὅπίσω. Ἐπὶ τῶν δοκῶν τούτων ἐπιστρώνονται κλάδοι μὲ φύλλωμα πυκνὸν καὶ ἐπ' αὐτῶν χῶμα ἀργιλλῶδες, τὸ ὅπερι καταπατεῖται. Τὸ χῶμα τοῦτο σχηματίζει πάχος τούλαχιστον 0,15 τοῦ μέτρου καὶ ἐπὶ τοσοῦτον συμπιέζεται καταπατούμενον, ὥστε ἀδύνατον νὰ εἰσέλθῃ βροχή. Εἰς τὸ μέσον ἀκριβῶς τῆς οὔτω σχηματιζομένης χωματίνης στέγης ἀφήνεται: διπὴ ὡς καπνοδόχη, τὴν ὅποιαν ἐκ τῶν ἄνω καλύπτει πλάξι λιθίνη πλαγιώς κάπως τιθεμένη ὡς παγίς πτηνοῦ, ἵνα ἀφήνει ἐλευθέραν τὴν ἔξοδον τοῦ καπνοῦ. Τὰ δύο ἀνοίγματα τῶν στενῶν πλευρῶν καὶ τὸ ἐμπροσθεν μέγα φράσσονται διὰ

(1) Τήρα τὰ παιδιά βγαίνουν ἀπὸ τὸ σκολειό σάν τὰ κατσίκια ἀπὸ τὸ τσάρκο.

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

Ἡ τοιούτου εἰδους ταράτσα εἶναι κατοικήσιμος καὶ κατασκευάζεται εἰς τὸ ἄκρον ἀγρῶν ἀντὶ καλυδιοῦ ἡ καλύβας.

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



Εἰκ. 28. Ἀνοιχτὴ ταράτσα.

χρήσιμοι διὰ τὴν στέγασιν αἰγοπροσβάτων ἐν καιρῷ βροχῆς καὶ χειμῶνος. Συνήθως οἱ ἀγροὶ τῶν γεωργοποιμένων ἔχουν εἰς τὰ ἄκρα ταράτσες. Εἶναι γρηγορώτατα οἰκήματα καὶ προστατεύουσιν ἀνθρώπους καὶ ζῷα ἐν καιρῷ θυελλῶν καὶ γιόνων.

Ἡ ἀχυρῶνα.

Ἐπειδὴ ἐν Ἀρτοτίνῃ, ὅρεινῷ γωρίῳ ἀπέχοντι ἀπὸ πάντων τῶν κέντρων ἐπιστιτισμοῦ πολλάς 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 ἡναγκασμένοι νὰ τρέφωσι φορτηγὰ ζῷα καὶ δὴ ἡμιόνους, ἀπαραίτητον εἶναι νὰ φροντίζωσι καὶ περὶ τῆς τροφῆς αὐτῶν καὶ μάλιστα

ἐν καιρῷ χειμῶνος, ὅτε ἀποκλείεται ὁ τόπος ἀπὸ πᾶσαν συκινωνίαν καὶ πρὸς αὐτὰ τὰ πλησιόγωρα. Διὰ τοῦτο ἐν καιρῷ θέρους γίνεται προμήθεια ἀγύρου καὶ τριφύλλου, διὰ δὲ τὴν ἐναποθήκευσιν αὐτῶν, ητις βεβαίως πρέπει νὰ γίνεται μακρὰν τῆς κατοικητίμου οἰκίας διὰ τὸν φόβον τῆς πυρκαϊᾶς, πᾶς οἰκογενειάρχης φροντίζει νὰ κτίσῃ οἰκίσκον χωριστά.

Παρὰ τὸ ἀλόνιον συνήθως ἡ καὶ εἰς ἀπόκεντρον κάπως τῆς οἰκίας μέρος οἰκοδομεῖται τετράγωνος ἡ καὶ ὀρθογώνιος οἰκίσκος πηγή. 6×6 ή 8×6 ισόγειος, ἐνίστε καὶ στερφογάλαρος. Εἰς τὴν κεράνην τοῦ οἰκίσκου τούτου ἀποθηκεύεται τὸ τριφύλλι. Τὸν ἄλλον γῶρον κατέχει τὸ ἀχυρόν.

'Ο οἰκίσκος οὗτος λέγεται ἀχυρῶνα. Νοικοκύρης χωρὶς ἀχυρῶνα στὴν Ἀριτίνα δὲ λέγεται νοικοκύρης! Πρωὶ καὶ ἐσπέρας, ὅτε γίνεται τὸ πάγνιασμα τοῦ ἡμιόνου εἰς τὸ ἀχοῦρι δηλαδὴ τὸν στάθλον, ὃν συνήθως ἀποτελεῖ ἐν τῶν διαμερισμάτων τοῦ κατωγείου ἑκάστης οἰκίας, ή οἰκοδέσποινα μὲ σάκκον ἔρχεται εἰς τὴν ἀχυρῶνα καὶ παίρνει ἀχυρό γιὰ τὸ μονλάρι.

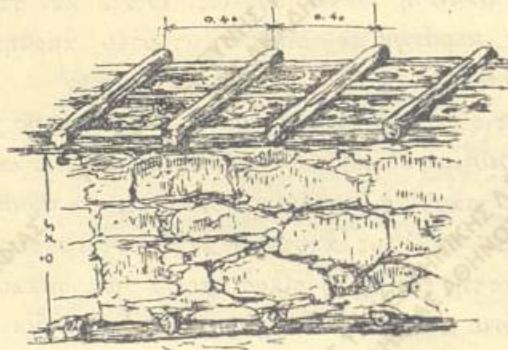
ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'

ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ

Τὸ υλικόν, δι' οὗ κτιζονται τὰ σπίτια ἐν Ἀριτίνῃ, εἶναι δὲ σχιστόλιθος, ή γαλαζόπετρα σπως λέγεται. Ἀσβεστόλιθος οὐδεμιοῦ ὑπάρχει, εἰ μὴ εἰς τὰ ἀπέναντι Βαρδούσια καὶ τὴν κοίτην τοῦ Εὔγηνου ποταμοῦ, παρὰ τὰς ὅγθας τοῦ ὄποιου κατασκευάζονται καὶ ἀσβεστοκάρμινοι. Τὸ λιθάρι δρύσσεται ἐντὸς τοῦ γωρίου. Ἀνοίγεται μαντέμι παρὰ τὸν τόπον, σπου πρόκειται νὰ κτισθῇ οἰκοδομή, καὶ ἔξορύσσεται ὁ ἀναγκαῖος λίθος. Ἀποχωρίζονται ἐπιμελῶς οἱ ὄπωσδήποτε τετράγωνοι λίθοι καὶ χρησιμοποιοῦνται δι' ἀγκωνάρια, ἀφοῦ πελεκηθῶσι καταλλήλως ἀπὸ τὸν πρωτομάστορα. Τὰ παλαιότατα σπίτια οὐδέποτε ἔκτιζοντο

μὲ ἄστεστον. Ός συγκολλητικὴν ὅλην ἔχρησιμωποίουν τὴν λάσπην, πηλὸν ἢ πόλ άργιλλον, ζυμουμένην μὲ ἄγυρα πρὸς στερεωτέραν συγκόλλησιν.

Ἐν πρώτοις οἱ μαστόροι ἔπρεπε νὰ κόψουν τὰ θεμέλια. Τὸ θεμέλιωμα ἔπρεπε νὰ γίνῃ ἀπὸ τὸν πρωτομάστορα, δστις ἔπρεπε νὰ τοποθετήσῃ ὅγκῳδη γωνιαῖον λίθον, ἐφ' οὗ ἐσφάζετο πετεινὸς ἢ καὶ ἀρνίον διὰ νὰ στοιχειώσῃ τὸ σπίτι. Ἐννοεῖται δτι ἔπρεπε νὰ κτισθοῦν πρῶτον οἱ τοῖχοι τοῦ γαλάριου, σπερ



Εἰκ. 29. Ξυλόδεμα

ώς ἐκ τῆς κλίσεως τοῦ ἑδάφους εύρισκεται εἰς χαμηλότερον ἐπίπεδον.

Ἄφοι ὁ τοῖχος ύψωθῇ τούλαχιστον ἕνα πῆχυν (0,75 μ.), πρέπει νὰ συνδεθῇ πρὸς στερέωσιν μὲ τὰ ξυλοδέματα ἢ ξυλόδεσεις. Αὐτὰ είναι δοκοὶ μακροί καὶ σπωσδήποτε λεπταί, αετινες γίνονται ἀπὸ νεκρὰς ἐλάτας. Κατὰ μῆκος τοῦ τοίχου ἀπὸ τοῦ ἑνὸς εἰς τὸ ἄλλο ἀγκωνάριο κατὰ τὰ δύο χείλη καὶ εἰς τὸ μέσον αὐτοῦ ἐκτείνονται εἰς τριπλῆν σειρὰν καὶ συγκολλῶνται διὰ καρφίων ἀπὸ τῶν ἄκρων τὰ ξυλοδέματα.⁽¹⁾ Ἐγκαρσίως τῆς τριπλῆς ταύτης σειρᾶς τῶν ξυλοδεμάτων καρφώνονται τεμάχια δοκῶν ἔχεοντα κατὰ τὴν πρόσοψιν τοῦ τοίχου ως γωνιώδης

(1) Φαντάζεται ἄριστα κανεὶς ξυλόδεμα ὡς ἀνωτέρῳ περιεγράψαμεν, ἐὰν παρατηρήσῃ ῥύθμους τοῦ σιδηροδρόμου συνδεομένα; διὰ τραχεσῶν.

όγκοι ούτως, ώστε νὰ συγκρατῶσι τὰ ἔξωτερικὰ ξυλοδέματα ἀπὸ ἐνδεχομένης μετατοπίσεως. Τὰ τευάχια αὐτὰ λέγονται κλάπες. Τὰ κενά, ἀπερ συγηματίζονται μεταξὺ τῶν ξυλοδεμάτων πληροῦνται μὲ σόμπολα (μικρὲς πέτρες), τὰ ὅποια συγκολλῶνται μὲ λάσπην ριπτομένην ἀφειδῶς ἐδῶ.

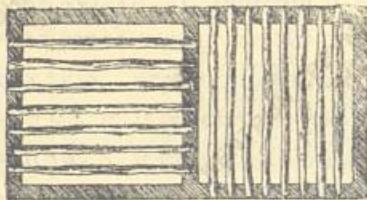
Ἄφου ξυλοδεθῆσθαι οὕτως ὄλογυρα ὁ τοῖχος καὶ πληρωθοῦν τὰ κενὰ μὲ σόμπολα ἔξακολουθεῖ τὸ κτίσμα. Μετὰ ὑψώσιν ἑνὸς ἀκόμη πήγεως ξυλοδένεται καὶ αὖθις ὁ τοῖχος. Εἰς τὸ τρίτον τὸ πολὺ ξυλοδέμα μπαίνουν τὰ πάτερα ἡ ματέρα. Τὰ πάτερα ἐκβιτοντο ἀπὸ τὸ εὐθὺς ἀπὸ τὸ γωρίον ἀρχόμενον πυκνὸν δάσος ἐλατῶν καὶ ἐπειδὴ ἡσαν εὔμετακόμιστα διὰ τὴν ἐγγύτητα, δὲν ἦτο δύσκολον νὰ εἶναι γονδρότατα. Πραγματικῶς θαυμάζει τις τὸ πάτηχος τοιούτων δοκῶν, ἔχουσῶν περιφέρειαν 2,00 μέγρι 2,50 μέτρων. Τὸ πάτηχος τοῦτο ἐθεωρεῖτο ἀναγκαῖον, ἐπειδὴ ἐπρόκειτο νὰ κρατηθῇ τὸ κολοσσιαῖον βάρος τοῦ γώματος, δι' οὗ ἔδει νὰ ἐπιστρωθῇ τὸ πάτωμα. Ἐγκαρσίως πρὸς τὰ πάτερα ἔξηπλουντο παράλληλοι πυκναὶ λεπτότεραι δοκοὶ πρὸς συγκράτησιν τοῦ γώματος. Θαυμάζει κανεὶς τὴν κατάγρησιν τῆς τοσαύτης ξυλείας, ἀλλὰ τὴν δικαιολογεῖ εὐθὺς ὡς ἀναλογισθῆται τὰ ἀπέραντα πυκνὰ δάση ἐλατῶν, τὰ ὅποια ἐκάλυπτον τὰς περὶ τὴν Ἀρτοτίναν ἐκτάσεις.

Μετὰ τὸ φίξιμο τῶν πάτερων⁽¹⁾ ἐπεκτείνονται οἱ τοῖχοι καὶ πρὸς τὸ στέρφο καὶ οὕτω νῦν κτίζονται ἐν τῷ συνόλῳ τῶν. Μετὰ δύο ἡ τρίτη ξυλοδέματα συνεπληροῦστο ἡδη ἡ οικοδομή. Ο δυτικὸς τοῖχος ἔνεκα τῆς κλίσεως τοῦ ἐδάφους ἔμενε γαμηλὸς καὶ συνεπῶς θὰ παρεγγενεύκολον ἀνάβασιν εἰς τὰς αἰγας, αἱ ὅποιαι ἀρέσκονται νὰ ἀνέρχωνται εἰς τὰς στέγας, τῶν οἰκιῶν. Πρὸς πρόληψιν ἐνδεχομένων τοιούτων καταστρεπτικῶν τῆς στέγης ἀναβάσεων ὑψοῦστο περισσότερον τῶν ἀλλων ὡς δυτικὸς τοῖχος. Ἐπάνω δὲ εἰς αὐτὸν ἐστηρίζετο χωριστὸν μικρὸν στέγασμα, τὸ ὅποιον

(1) Ρίχγουν πάτερα οἱ μαστόροι.

ρίγνει τὰ νερά του εἰς τὴν κυρίαν στέγην τοῦ σπιτιοῦ. Αύτὸς λέγεται γόνα τοῦ τοίχου.

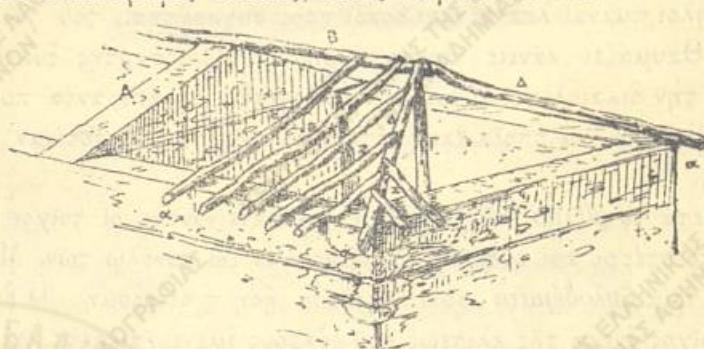
Μετὰ τὸ τελευταῖον ξυλόδεμα, δῆποι ἡ περίπτωσις, ὀρχίζει τὸ τοιάτισμα, δηλ. ἡ στέγασις. Τὰ πάτερα μὲν κολοσσιαῖον καὶ αὐτὰ πάγος, τοποθετοῦνται εἰς μὲν τὸ γαλάριο κατὰ πλάτος τῆς οἰκοδομῆς καὶ κατὰ τὴν διεύθυνσιν τοῦ μεσοτοίχου, εἰς δὲ τὸ στέρφο ἐγκαρσίως πρὸς αὐτὸν (Εἰκ. 30). Κατὰ τὴν ἄνω γωνίαν τοῦ ἀετώματος, τοῦ καλκανοῦ, τοποθετεῖται δριζοντίως ὁ καβαλλάρης, δο-



Εἰκ. 30. Πάτερα.

κρατεῖ κατακόρυφος στύλος, δοστις λέγεται παπᾶς.

κός παχεῖα, τὴν ὅποιαν κρατοῦν ἀκίνητον στύλοι κατακόρυφοι, ἀκουμβῶντες ἐπάνω εἰς τὰ πάτερα, οἱ ὅποιοι λέγονται κέντες καὶ ἀντιστόλια. "Αμα λείπῃ τὸ καλκάνι, δπως εἰς νεώτερα σπίτια, εἰς τὸ μέσον τὸν καβαλλάρη



Εἰκ. 31. Σκελετός τῆς στέγης. A) Καλκάνι. B) Καβαλλάρης. Γ) Άντιστόλι. Δ) Μαχιάδες. Ε) Ψαλλίδα. Ζ) Κοντογάλλιδα.

'Απὸ τὰ ἄκρα τοῦ καβαλλάρη καρφώνονται μὲν περόνια δοκοί, ἄγουσαι εἰς τὰς γωνίας τῆς οἰκοδομῆς, αἱ ὅποιαι λέγονται μαχιάδες. 'Απὸ τὸν καβαλλάρη ἐπίσης καρφώνονται μὲν περόνια ἀπὸ διαστήματος εἰς διάστημα ἄλλοι πιχαλλήλοι δοκοὶ καταλήγουσαι εἰς τοὺς τοίχους. 'Απὸ τοὺς μαχιάδες ἐπίσης

καρφώνενται βραχύτεραι δοκοί, καταλήγουσαι καὶ αὗται εἰς τοὺς τοίχους. Αἱ πρῶται λέγονται ψαλλίδια, αἱ δεύτεραι κονιοφάλλιδα. Τὰ μεταξὺ τῶν δοκῶν κενὰ πληροῦνται διὰ λεπτοτέρων δοκῶν, τὰς δποίας συγκρατοῦσιν ἐπὶ τοῦ σκελετοῦ τῆς στέγης ἔγκαρσιοι δοκοί. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἡ στέγη ἀπαρτίζεται ἀπὸ τέσσαρας πλευράς, ὡν αἱ δύο μικρότεραι τῶν στενωτέρων τοίχων ἔχουν σχῆμα τριγωνικόν, αἱ δὲ πλατύτεραι, αἱ ἀντιστοιχοῦσαι πρὸς τοὺς μακροὺς τοίχους, σχῆμα τραπεζίου. Αἱ πλευραὶ αὗται λέγονται ποδιές, οἱ δὲ ἀντιστοιχοῦντες τοῖχοι πλάτες ἡ μπάλες.

Ἡ στέγη ἐξέχει ἀφούντως (0,50—0,60 τοῦ μέτρου) ἀπὸ τοὺς τοίχους, διὰ νὰ προφυλάσσῃ τούτους ἀπὸ τὸ ἀνεμόβροχο. Τὸ δὲ οὔτω σχηματιζόμενον πέριξ ὑπόστεγον λέγεται δοτρέχα.

Ἡ στέγη σκεπάζεται μόνον μὲ πλάκα, δηλονότι σχιστόλιθον, κατὰ τρόπον τόσον τεχνικόν, ὥστε ποτὲ δὲν σχηματίζεται σταλαματιά, ἀν δὲν θραυσθῇ πλάκα. Ἀνάγκη δμως ἡ στέγη νὰ ἔχῃ μεγαλυτέραν κλίσιν ἑκείνης, ητὶς σκεπάζεται μὲ κεράμους.

Λαγωθεν τῆς κυρίας εἰσόδου τῆς οἰκίας ἡ στέγη προσβάλλει ἔως ἐν περίπου μέτρον καὶ σχηματίζεται οὕτω μικρὰ τετράγωνος ποδιά, ἵνα προφυλάσσῃ τὴν θύραν ἀπὸ τῆς βροχῆς. Τὴν ποδιάν αὐτὴν στηρίζουν καὶ δύο στύλοι ἐπὶ τοῦ τοίχου ἀκουμβῶντες καὶ πλαγίως ἐκτεινόμενοι.

Κεραμίδια μέχρι πρὸ τεσσαράκοντα ἑτῶν δὲν ἔχρησιμοποιοῦντο ἐν Αρτοτίνῃ. Τότε ήλθον τεχνῖται ἀπὸ τὸ Μαυρολιθάρι τῆς Παρνασσίδος καὶ ἐπέτυχον τὴν κατασκευὴν τελείων κεραμίδιῶν εἰς τὸ ἄκρον τοῦ χωρίου. Ἐκτοτε ἐγένετο ἀφρῆ γρήσεως κεραμίδιῶν κατὰ τὴν στέγασιν. Πολλαὶ οἰκίαι εἶναι στεγασμέναι μὲ κεραμίδια, ὅχι δμως ἐν τῷ συνόλῳ. Τὸ κάτω πλαίσιον τῶν στεγῶν σκεπάζεται ἐν πρώτοις μὲ πλάκας, διότι τὰ κεραμίδια τὰ ἐκτινάσσει ἡ δρμὴ τοῦ ἀνέμου, καὶ τὸ ὑπόλοιπον τότε σκεπάζεται διὰ κεραμίδιῶν ἀλλὰ καὶ ταῦτα, ἵνα μὴ μετατοπίζωνται ὑπὸ τοῦ ἀείποτε δρμητικοῦ τὸν χειμῶνα ἀνέμου, πλακώ-

νονται μὲ χονδρὰς πλάκας. Αἱ παλαιότεραι οἰκίαι εἶναι σκεπασμέναι μὲ πλάκας. Τῷ πάρχουσιν ἐν τῷ τόπῳ ἀφθονα σγιστολιθικὰ πετρώματα καὶ εἶναι εὔκολος ἡ ἔξορυξις πλακῶν, χρησιμων διὰ τὴν στέγασιν. Ἡ διὰ πλακῶν στέγασις ἀπαιτεῖ ιδιαιτέραν εἰδικότητα· δὲν εἶναι ίδιον παντὸς κτίστου νὰ στεγάζῃ μὲ πλάκας. Τὸ γύρισμα, ἡ ἀνανέωσις δηλονότι τῆς στέγης, ὅσακις ἔνεκα διαρρήξεως πλακῶν γινεται διαρροὴ τῶν βροχίνων ὑδάτων, χρειάζεται μάστορα καλόν· καθὼς λέγουν· μήν κολλᾶς δποιον κι δποιον μάστορα στὸ σπίτι, γιατὶ θὰ σοῦ φκειάσῃ περισσότερες στάλες.

Καλὸς τεχνίτης, δηλαδὴ μὲ εἰδικότητα, χρειάζεται καὶ διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ ντζακιοῦ, τουτέστι τῆς καπνοδόχης. Δὲ βγάνει καπνὸ τὸ ντζάκι, ἀμα δὲν τὸ πετύχη ὁ μάστορας. Αἱ καπνοδόχαι ἐν Ἀρτοτίνῃ εἰς τὰς κατασκευαζομένας νῦν οἰκίας, διότι τὰ στερφογάλαρα δὲν εἶχον τοιαύτας, εἶχον τοὺς φεγγίτας, κτίζονται μὲ πωρίνους λίθους. Μιαν καὶ ἡμίσειαν ὥραν μακρὰν τοῦ χωρίου εἰς θέσιν Πουρὶ ὑπάρχει λατομεῖον πωρίνου λίθου. Ἐκεῖ ἔξορύσσονται τεμάχια, τετραγωνίζονται καὶ μεταφέρονται εἰς τὸ χωρίον. Προτιμῶνται οἱ τοιούτου εἰδούς λίθοι, διότι εἶναι εὐμεταχείριστοι καὶ ἐλαφροί. Δὲν προσθέτουν ὄχληρὸν καὶ ἐπικίνδυνον πολλάκις βάρος εἰς τοὺς τοίχους τῶν οἰκιῶν.

Χρῆσις ἀσβέστου ἐν Ἀρτοτίνῃ γίνεται μικρά, ἔνεκα τῆς ἐλλείψεως εἰς τὰ πέριξ ἀσβεστολίθου. Ἡ δὲ μεταφορὰ αὐτῆς μακρόθεν θὰ ἥτο πολυδάπανος. Οἱ τοῖχοι τῶν οἰκιῶν κτίζονται, σπας εἰπομεν, μὲ πηλὸν, συνδέονται μὲ τὰ ξυλοδέματα καὶ μετὰ τὴν τελείσαν οἰκοδομὴν εἰς τὰς σημερινὰς ἐνγοεῖται οἰκοδομάς, γίνεται ἀρμολόγησις δι' ἀσβέστου. Ἐνίστε μάλιστα ἀρμολογοῦνται μόνον τὰ ἀγκωνάρια. Οἰκίαι ἐν τῷ συνόλῳ τῶν τοίχων των δι' ἀσβέστου ἐκτισμέναι μόνον ἔως 10 ὑπάρχουσι καὶ αὗται λέγονται ἀσβεστόχιστα σπίτια πρὸς διάκρισιν τῶν ἄλλων, τὰ ὅποια λέγονται λασπότοιχα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε'

ΚΤΙΣΤΑΙ

Ο ἀρχαιότερος τύπος τῶν σπιτιῶν τῆς Ἀρτοτίνας εἶναι τὸ στερφογάλαρο, καὶ τὸ σχέδιον τοῦτο ἀσφαλῶς ἐφήρμοσαν κτίσται. Ἡπειρῶται, διότι κατὰ τὴν παλαιὰν παράδοσιν τῶν γεροντοτέρων Ἀρβανίτες, ὅπως λέγουν τοὺς Ἡπειρώτας εἰς τὴν Ρούμελην, μαστόροι χτίζαντε τὰ παλιὰ σπίτια. Τὸ δτὶ δὲ ἐξ Ἡπείρου ἦλθε τὸ σχέδιον τοῦτο μαρτυροῦσι καὶ αἱ παλαιαὶ οἰκίαι Ἡπειρωτικῶν χωρίων, αἵτινες κατὰ τὸν αὐτὸν τύπον εἶναι κτισμέναι. Ἐννοεῖται δτὶ καὶ ἐπιγάριοι κτίσται μετέπειτα ἐμιμήθησαν τὸν τύπον τοῦτον. Τοῦ τύπου τούτου οἰκίας ἔχωντες εἰς πλειστα αἰτωλικὰ χωρία, τὰ ὅποια ἐπεσκέφθην, μάλιστα δὲ εἰς τὰ γειτονικά. Καὶ ἐδῶ βεναίως Ἡπειρῶται τεχνῆται τὸν ἐφήρμοσαν τὸ πρῶτον.

Τὸ σχέδιον τοῦτο κατόπιν ἔξειλιγθη εἰς τὸ μονόσπιτο ἀνωκάτωγο καὶ τὸ μακρυλαρίκι ἀνωκάτωγο, τοὺς δύο τύπους, περὶ ὧν ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος. Τὰ ἐπὶ τῶν οἰκιῶν τούτων ἐφαρμοσθέντα σχέδια βεναίως εἶναι τελειότερα τοῦ μέχρι τοῦδε ἐφαρμοζομένου, τὸ μὲν διότι τὸ δλον τῆς οἰκίας φέρει δύο δρόφους, τὸ δὲ καὶ διότι ἐμεγάλωσαν τὰ παράθυρα καὶ αἱ θύραι, ὥστε ἔγινε δυνατὸν νὰ εἰσέρχεται περισσότερος ἀήρ καὶ πλουσιώτερον φῶς ἀπὸ τὰ εἰσερχόμενα ἄχρι τοῦδε εἰς τὰ τρωγλοειδῆ στερφογάλαρα διὰ τῶν μικροσκοπικῶν παραθύρων, τὴν ἡμίσειαν ἐπιφάνειαν τῶν ὅποιων περιώριζον τὰ κανόνια. Ἐκτὸς τούτου ἔγινεν ἀρχὴ νὰ γίνεται γρῆσις καὶ ὑαλοπινάκων, σποραδικῶτατα ἐννοεῖται ἐπίσης κατασκευάζονται καὶ ταβάνια εἰς τοὺς διητάδες τούλλαχιστον τῶν τοιούτων οἰκιῶν. Ἐνίστε εἰς τοὺς τοιούτους τύπους παρατηροῦμεν καὶ ἔξωστας ὑποστέγους πάντως μὲ λόντζα ἀλαμπασάνικη. Διὰ τῆς χρήσεως τῶν τοιούτων τύπων τέ-

* λος ἀπεγχωρίσθησαν οἱ ἄνθρωποι ἡπο τὰ ζῷα, διότι αὐτοὶ μὲν ἐνφεύσθησαν εἰς τὰ ἀνώγεια διαμερίσματα, τὰ δὲ ζῷα περιωρίσθησαν εἰς τὰ κατώγεια. Καὶ ιδού ἐν βῆμα πρὸς τὸν πολιτισμὸν εἰς τὰ ἀπόκεντρα ταῦτα μέρη, ἔνθα μέχρι τοῦτο ἄνθρωποι καὶ ζῷα διέμενον ἐν τῷ αὐτῷ σχεδὸν χώρῳ.

Παραλλήλως πρὸς τὰ ἀνωκάτωγα ταῦτα ἐφηρμόσθη ἐν Ἀρτοτίνῃ ὡς εἶδομεν καὶ ὁ τετράγωνος τύπος, ὡς τύπος πολιτελείας, τὸν διοῖον κυρίως οἱ εὔποροι ἐχρησιμοποίησαν καὶ οὕτως ἔμεινεν ἄνευ πολλῶν μιμητῶν. Ἄλλα καὶ διὰ τὸν τετράγωνὸν τοῦτον τύπον οὐδέποτε ἐρημόσθη σχέδιον μηχανικοῦ. Ὁ πωτομάστορας ὅμαδος κτιστῶν ἔδωκε προχείρως τὸ σχέδιον καὶ προφορικῶς δὶ' ὑποδείξεως τὸ ἐφήρμοσε. Ἐχοντες ἔπειτα οἱ μεταγενέστεροι κτίσται τὸν τύπον τοῦτον ὡς πρότυπον τὸν ἐφήρμοσαν καὶ εἰς τὰς ἄλλας τετραγώνους οἰκίας, ἐνεργήσαντες βεβαίως καὶ τινας μεταρρυθμίσεις, ἐπιβαλλομένας ἐκ τῶν οἰκονομικῶν συνθηκῶν τοῦ οἰκοδομοῦντος ιδιοκτήτου καὶ τῆς φύσεως τοῦ ἐδάφους, ἐφ' οὗ ἀνεγείρετο ἡ οἰκοδομή.

"Ολοι οἱ προκάτοχοι τύποι, ὡς εἶδομεν, ὑπεγχώρησαν εἰς τὸν ἐπικρατέστερον καὶ ἐν χρήσει νῦν διοιγάνων τύπον, διτις δέον νὰ ἔχῃ τρία δωμάτια, λόντζαν μεσημβρινῶς καὶ ἐξώστην ἀνατολικῶς. Τὸ σχέδιον τοῦτο εύρισκεται ἐν τῇ ἀκμῇ του καὶ ἔχει τὰ ἐξῆς πλεονεκτήματα ἐν σχέσει πρὸς τὸ μακρυλαρίκι ἀνωκάτωγο. Εἶναι πολὺ οἰκονομικώτερον, διότι ἐνῷ τὰ μακρυλαρίκια ἀνωκάτωγα ἔχουσι μέγιστον μῆκος πηγ. 12×8 η 9, τὰ νῦν συμφώνως πρὸς τὸν τύπον τοῦτον κτιζόμενα ἔχουσι μῆκος πηγ. 12 η 13×7 η 8, ἐπομένως τὰ δωμάτιά των εἶναι μικρότερα καὶ εὐχρηστότερα. Ἀντὶ ἐνὸς ἐξώστου, τῆς γνωστῆς λόντζας, φέρουσι δύο, τὴν λόντζαν καὶ τὸν πρὸς ἀνατολὰς ἐξώστην. Τὰ παράθυρα ἔλασθν μέγεθος σύμφωνον σχεδὸν πρὸς τὸ τῶν οἰκιῶν τῶν πόλεων, $1,50$ η $1,60$ καὶ $1,80$ ἐνίστε $\times 0,80$ η $1,00$ η καὶ $1,10$ ἐφωδιαίσθησαν δὲ καὶ μὲ ύψηλοπίνακας. Ἐσωτερικῶς καὶ οἰκίαι αὔται λαμβάνουσιν ποιάν τινα διακόσμησιν, δηλαδὴ

επαλεύονται οι τοῖχοι δι' ἀσθέτου, ταῦθανώνονται καὶ τὰ τρία
δωμάτια καὶ ἐν γένει λαμβάνουσιν ὅψιν οἰκίας ἀστῶν.

Οὐδέποτε εἰς τὸν νοῦν ἀνθρώπου ἐπῆλθεν ἐν Ἀρτοτίνῃ νὰ
ἔφαρμόσῃ σχέδιον μηγανικοῦ. Έάν τις ἥθελε συστήσει τὴν
ἔφαρμογήν σχεδίου μηγανικοῦ προκειμένης οἰκοδομήσεως οἰκίας,
θὰ ἐλάμβανε τὴν ἀπάντησιν. Ἐδῶ ξέρομε μονάχοι μας τὸ σχέ-
διο. Δὲ μᾶς χρειάζονται σχέδια μηγανικοῦ! Νὰ 8 καὶ 12, 8
καὶ 14, τί ἀλλο θέλεις! Σχέδια ἔφαρμοσθέντα γίνονται τὰ
πρότυπα ἀγαγερθησομένων οἰκιῶν. Θὰ φυεάσω σὰν τοῦ. . . .
"Ἐφμειασε σπίτι σὰν τοῦ. . . . Τοιουτοτρόπως ἡ λαϊκὴ ἀρ-
χιτεκτονικὴ ἀκολουθεῖ ἀπαρεγκλίτως τὴν αὔτην ὁδὸν· οὐδέποτε
καινοτομεῖ, εἶναι πάντοτε συντηρητική.

Οι ἑγγάριοι κτίσται οὐδὲ παρατήρησιν καν δέχονται προ-
κειμένης παρεκτροπῆς ἀπὸ τὰ κατὰ παράδοσιν παραδεδε-
γμένα σχέδια. Αὐτοὶ ἐπὶ τοῦ γονδρικῶν ὑπὸ τοῦ ιδιοκτήτου
διδομένου σχεδίου τοῦ μήκους καὶ τοῦ πλάτους βασιζόμενοι σκά-
πτουσι τὰ θεμέλια, κτίζουσι, χωρίζουσι τὰ κουφώματα ἔχοντες
ἄλλα πρότυπα τοῦ χωρίου, κατασκευάζουσι καπνοδόχας κλπ.
Σπανιώτατα ἡ ἐπέμβασις τοῦ ιδιοκτήτου πρὸς μεταρρύθμισιν
γίνεται ἀκουστή. Προσάλλονται ως ἐμπόδια οἱ δημιώδεις ἀρχιτε-
κτονικοί νόμοι, οἱ ἔφαρμοζόμενοι ἀπαρεγκλίτως. Καὶ αὐτὸ τὸ
μέγεθος τῶν κουφωμάτων δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ γίνη εὐρύτε-
ρον τοῦ κοινῶν παραδεδεγμένου. "Ενεκα τῆς αὔστηρᾶς 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 ἑγγάριοι κτίσται κτίζουσιν οἰκίας ἐν Ἀρτο-
τίνῃ ἡ ἐκ τοῦ πλησίον χωρίου Σιτίστα, ὅπου πολλαὶ οὐαδες
μαστόρων ὑπάρχουσι. Οι Ἡπειρῶται, ἀφοῦ κατὰ τοὺς παλαιο-
τέρους χρόνους μετέδωκαν τὴν τέχνην αὐτῶν, ἐξωθήθησαν
παρὰ τῶν ἑγγάριών μαθητῶν των, χαρακτηρισθέντες ως ψεύσται.
Πάει ψεύτ' σαν οἱ Ἀρβανίτες! Κάνοντες ψεύτικη δουλειά! Ψεύ-

τιὰ δὲ τῶν Ἡπειρωτῶν θεωρεῖται ύπὸ τῶν ἐντοπίων ὁ νεωτερι-
σμὸς αὐτῶν εἰς τὴν ἀρχιτεκτονικήν. Διὰ νὰ κτίσουν πλέον οὗτοι
ζητοῦν σχέδιον μηχανικοῦ καὶ ἀπαραιτήτως ὡς συγκολλητικὴν
ὕλην πρέπει νὰ χρησιμοποιοῦν τὴν ἀσβέστον, ἐνῷ οἱ ἐγχώριοι
κτίσται σοῦ φκεάνοντος ξηρότοιχο, μὲ τὸ ράμμα οἱ πέτρες· νὰ
λασπότοιχο μὲ ξυλόδεσες, ποὺ νὰ βαστάγη περισσότερο ἀπὸ τὰ
κερετούντα τὰ τοίχα! "Αμα στὸν Ἀρβανίτες δὲ δώκης ἀσβέστη,
δὲ μπορεῖ νὰ κτίσουν!"

Οὕτω λοιπὸν οἱ ἐπιχώριοι κτίσται ἀκολουθοῦσσι· τὰ ἵχνη τῆς
παραδόσεως ἐν τῇ ἀρχιτεκτονικῇ καὶ διὰ λόγους μὲν συντηρητι-
κότητος, ἀλλὰ καὶ διὰ συμφεροντολογικούς, διότι δὲν δύ-
νανται νὰ ἔφαρμόσουν σχέδια μηχανικῶν, καὶ διότι, ἂν ἐγί-
νετο πάγκοινος ἡ χρῆσις τῆς ἀσβέστου, δὲν θὰ ἥτο δυνατὴ ἡ ἀνέ-
γερσις πολλῶν οἰκιῶν διὰ τὸ πολυεξόδον καὶ ὡς ἐκ τούτου αἱ ἐργα-
σίαι των θὰ περιωρίζοντο.

Αἱ συμφωνίαι διὰ τὴν ἀνέγερσιν τῶν οἰκιῶν οὐδέποτε γίνο-
νται μὲ τὸν πῆχυν, ἀλλὰ πάντοτε κομματιάρικα. Τόσο θὰ πλη-
ρώσῃ ὁ ἴδιοκτήτης νὰ κτίσουν οἱ μαστόροι τὸ σπίτι καὶ τὸ στε-
γάσσοντα, διότι καὶ τὴν στέγασιν κάμνουν ἐδῶ οἱ κτίσται. "Ἐπειτα
μπαίνοντα οἱ μαραγκοί.

ΜΕΡΟΣ Β'

ΟΙΚΙΑΚΑ ΣΚΕΥΗ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ

Τὸ Τιψὶ ἥ Ταψί.

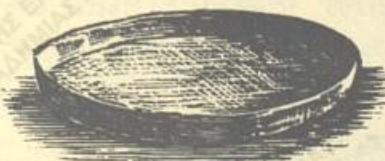
'Αναγκαιότατον μαγειρικὸν σκεῦος εἶναι τὸ τιψί, ως λέγεται εἰς τὸ Κεφαλόβρυσον καὶ τὰ πεδίνα τῆς Αιτωλίας, ταψὶ δὲ εἰς τὴν Ἀρτοτίναν καὶ τὰ λοιπὰ ὀρεινὰ τῆς χώρας ταύτης, καὶ δι' αὐτὸν ἐξ οὐδενὸς μαγειρείου αἰτωλικῆς οἰκίας λείπει.

Ταψιά ἀγοράζονται ἀπὸ τοὺς καζαντζῆδες, τοὺς κατεργαζομένους τὸ γάλκωμα καὶ κατασκευάζοντας διάφορα γάλκινα

σκεύη, ἀναλόγως τοῦ βάρους αὐτῶν Διὰ νὰ γίνη
έμως χρῆσις τοῦ ταψιοῦ,
ἀνάγκη νὰ γανωθῇ τοῦτο διὰ
καστιτέρου ἀπὸ τοὺς καλαντζῆδες, δηλαδὴ τοὺς γανωτῆδες. Οἱ τεχνῖται οὗτοι

προέρχονται πάντοτε ἀπὸ τὰ μέρη τῆς Ἡπείρου.

Ὑπάρχουν ταψιά διαφόρων μεγεθῶν. Τὸ ἐν τῇ παρατιθεμένῃ εἰκόνῃ ἔχει διάμετρον 0,42 μ. καὶ ὕψος 0,05· ἀλλὰ δὲν ἔχουν ώριτσμένας διαστάσεις πάντα τὰ ταψιά. Χαρακτηρίζονται δὲν ἀναλόγως τοῦ μεγέθους αὐτῶν ως ταψάκια, μεσιακά ταψιά καὶ τάψεις. Τὰ ἔχοντα πολὺ μικρὸν ὕψος ταψιά δύνομάζονται γυρίσματα, διότι χρησιμοποιοῦνται κυρίως διὰ πίττες· φέρουσι δὲ



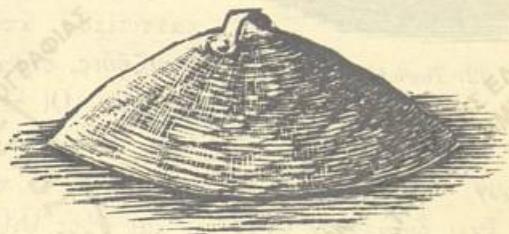
Εἰκ. 32. Ταψὶ (1:10).

τὸ ὄνομα τεῦτο, διότι δταν ἡ πίττα ψηθῇ ἀπὸ τὴν μίαν ἐπιφάνειαν εὐκόλως γυρίζεται καὶ ἀπὸ τὴν ἄλλην δι' αὐτοῦ τοῦ ταψιοῦ. Τὰ ἄλλα ταψιὰ χρησιμοποιοῦνται διὰ τὴν ὅπτησιν ἄρτου ἡ καὶ γλυκυσμάτων ἐντὸς κλιδάνου ἡ ὑπὸ τὴν γάστραν.

Τὸ μαγειρικὸν τοῦτο σκεῦος ἔχει μεγάλην σχέσιν καὶ μὲ τὸν ἄλλον ἐν γένει βίον τῶν χωρικῶν. Κατὰ τὴν παραμονὴν τοῦ ἀγίου Μάρκου τὰ παιδία τῆς οἰκίας κτυποῦν ἔνα ταψὶ διὰ νὰ ἀποτρέψουν τοὺς ὄφεις ἀπὸ πάσης βλάβης. Ἐπίσης, δταν οἱ παῖδες συλλάβωσιν ἀκανθόχοιρον, τὸν χορεύονταν στὸ ταψὶ! ὅηλασὴν κτυποῦν ώς τύμπανον τὸ ταψὶ καὶ ὁ ἀκανθόχοιρος χορεύει. Ή φράσις ἐντεύθεν μετεφέρθη καὶ ἐπὶ τῶν ἀνθρώπων, τῶν ἀναγκαζομένων νὰ ἐνεργῶσι παρὰ τὴν θέλησιν των κατὰ τὰς ἀπαιτήσεις ἄλλων, οἷον Τὸν χόρεψε στὸ ταψὶ τὸ παιδί, δ ἐστὶ ὁ γαμβρὸς τὸν ἡγάγκασε νὰ ὑποχωρήσῃ καὶ εἰς παραλόγους ἀκόμη ἀξιώσεις κατ ἀνάγκην.

Ἡ γάστρα ἡ τὸ σάτσι.

Ἡ γάστρα ἀναπληροῖ τὸν κλίδανον εἰς τὰ χωρία καὶ εἶναι ἀπαραίτητον ἐφόδιον παντὸς χωρικοῦ ιδίως εἰς τὰ ὄρεινά μέρη. Εἶναι πράγματι εἰς σιδηροῦς φοῦρνος μὲ διάμετρον ἀνοίγματος



Εἰκ. 33. Γάστρα (1:10).

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

ὅγεν ἔξ ἐλάτματος. δι' ἡς διαπερᾶται ἡ σιδηρᾶ μασιά ἢ ὁ ξύλινος σύντραυλος καὶ αἰρεται ἡ γάστρα.

Τὸ σκεῦος τοῦτο χρησιμοποιεῖται ως ἔξης : 'Ανάπτεται εἰς τὴν ἑστίαν πῦρ μὲν ἄφθονα ξύλα. 'Επὶ τοῦ πυρός τούτου ἐπιτίθεται ἡ γάστρα καὶ παραμένει ἐπὶ τινα χρόνον, μέχρις οὕτινη ἐρυθρὰ ἐκ τῆς θερμάνσεως καὶ τὸ πῦρ κατακαθίσῃ εἰς ἀνθρακιάν. Κατόπιν αἱρομένη διὰ τῆς σιδηρᾶς μασιᾶς ἢ τοῦ ξύλινου σύντραυλου τοποθετεῖται εἰς τὸ ἄκρον τῆς γωνιᾶς. Μετὰ τοῦτο παραμερίζονται οἱ ἀνημμένοι ἄνθρακες πρὸς τὰ χεῖλη τῆς ἑστίας, ὥστε καθαρίζεται κύκλος δυνάμενος νὰ περιλάβῃ τὸ ταψί, τὸ ὅποιον φέρον τὸν ἄρτον ἐν ζύμῃ ἢ τὴν πίτταν τοποθετεῖται ἔχει. Ἐπιτίθεται κατόπιν ἡ γάστρα, περικλείουσα οὔτω ταψὶ καὶ περιεχόμενον ἐν εἶδει φούρνου. Ἐπὶ τῆς γάστρας ρίπτονται διὰ τῆς μασιᾶς ἢ σποδὸς καὶ οἱ πεπυρακτωμένοι ἄνθρακες. Διὰ νὰ μὴ ἀπανθρακώνεται δ' ἡ ἐπιφάνεια τοῦ ἄρτου, δταν μάλιστα οὔτος πρόκειται νὰ χρησιμεύσῃ ως λειτουργιά, τοῦτ' ἔστι προσφορὰ ἐν τῇ ἐκκλησίᾳ, ἀνωθεν τοῦ ταψιοῦ ἀπλώνονται τεμάχια χάρτου ἢ ἐφημερίδες.

Εἰς τὰ ὄρεινὰ χωρία ἔνεκα τῆς μεγάλης καταναλώσεως ἄρτου (ἡ ὄρεις ἔκειται εἶναι ὡς γνωστὸν πολὺ μεγάλη) γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς γάστρας. Πολλάκις δις τῆς ἡμέρας ἢ οἰκοδέσποινα εἶναι ἡναγκασμένη νὰ ψήσῃ ἄρτον, ίδιως δταν αὐτῇ εἶναι σύζυγος ποιμένων, οἱ ὅποιοι διατρίβουσιν εἰς τὰ λιθάδια τῶν ὑψηλῶν ὁρέων καὶ καταναλίσκουσιν ἄρτον πολύν.

Οἱ μεταναστεύοντες ὄρεινοι ποιμένες ἀντὶ τῆς βαρείας σιδηρᾶς γάστρας κατὰ τὰ ταξείδιά των ἔχουσι γάστρας ἀπὸ λευκοσίδηρον ως ἐλαφροτέρας. Τὴν ἐλαφρρὰν ταύτην γάστραν φορτώνεται ἡ σύζυγος ἢ ἄλλη γυνὴ τῆς οἰκογενείας ἐπὶ τοῦ ὕμου τῆς ἀνωθεν τοῦ δέματος τῶν ρούχων. Εἰς τὸ μέρος, ἔνθα μετὰ μιᾶς ἡμέρας πορείαν πρόκειται νὰ γίνη ἡ διανυκτέρευσις συνήθως εἰς τὸ ὄπαιθρον, γίνεται καὶ προσωρινὴ ἐγκατάστασις. Κατασκευάζεται προχειρῶς γωνιά, ζυμώνει δ' ἡ οἰκοδέσποινα καὶ ψήνει τὸν ἄρτον διὰ τῆς ἐκ λευκοσιδήρου γάστρας.

· Η μασιά.

Η μασιά ή μασιά είναι έργα λειον σιδηρούν, κατασκευαζόμενον χυρίως ἀπό τους σκηνίτας Τουρκογύφτους. Ράβδος σιδηρᾶ πάχους ίκανου, ώστε νὰ μὴ κάμπτεται εύκόλως καὶ μήκους τούλαχιστον 0,50—0,70 τοῦ μέτρου πλατύνεται εἰς ἔλασμα κατὰ τὸ ἐν ἄκρον αὐτῆς, διόπου καὶ κάμπτεται κατ' ὅρθην γωνίαν. Αὐτὴ είναι ἡ μασιά, ὅργανον ἀπαραίτητον ἐκάστης ἑστίας.

Eik. 34. Μασιά (1:10).



Εἰς παλαιοτέρους χρόνους ἀντὶ τῆς σιδηρᾶς ταύτης μασιᾶς ἔχρησιμοποίουν τὸν ξύλινον σύντραυλον¹⁾. Ἐννοεῖται ὅτι ὁ ξύλινος οὗτος σύντραυλος περιεκαίετο καὶ καθίστατο οὗτως ἐντὸς δλίγου ἄχρηστος. Τότε δημιούργος ἦτο ἡ κατασκευὴ ἄλλου σύντραυλου πάλιν ἀπὸ ξύλου. Είναι ζήτημα ἀν σήμερον καὶ εἰς τὰ ἀπόκεντρα ὅρεινά χωρία γίνεται χρῆσις σύντραυλου.

Νταβᾶς.

Νταβᾶς είναι μικρὸν ταψὶ μὲ χείλη κάπως ύψηλότερα.



Eik. 35. Γκιβέτοι, νταβάδες (1:10).

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

¹⁾ Ἡ λέξις βεδώνις ἐκ τοῦ σύντραυλος. Φράσις: Τῇ βάρεσσος μὲ τὸ σύντραυλο ἱὴ γάτα.

κρατώνται δί' αύτῶν. Κατασκευάζονται δ' ἐκ χαλκοῦ· ὑπάρχουν δμως νταβάδες καὶ ἐκ πηλοῦ, οἵτινες τότε καλοῦνται γκιβέτσια. Τοιούτων νταβάδων σπανιώτατα γίνεται χρῆσις ἐν Αἰτωλίᾳ· διὰ τὸ εὔθραυστον αὐτῶν ἀποφεύγονται καὶ προτιμῶνται οἱ ἐκ χαλκοῦ, ποὺ μποροῦν νὰ τοὺς βροῦν καὶ τ' ἀγγόνια σου.

'Εντὸς τῶν νταβάδων τοποθετοῦνται μικρὰ ψωμιά ἢ λειτουργίαι ἢ καὶ μικραὶ πίτται πρὸς ὅπτησιν. 'Επίσης ψήνεται χρέας ἐντὸς τοῦ νταβᾶ, εἰσαγομένου εἰς κλιθανον.

Τηγάνι.

Δύο εἰδῶν τηγανίων γίνεται χρῆσις ἐν Αἰτωλίᾳ, τοῦ ἐκ σιδήρου, τὸ ὅποιον δύναμάζεται αιδεροτήγανο καὶ τοῦ ἐκ χαλκοῦ, τὸ ὅποιον καλεῖται χαλκωματένιο τηγάνι. Κυρίως τηγάνι εἶναι τὸ σιδηροῦν μὲ διάμετρον 0,255, ὅψις 0,05 καὶ μὲ οὐράν μήκους 0,28.

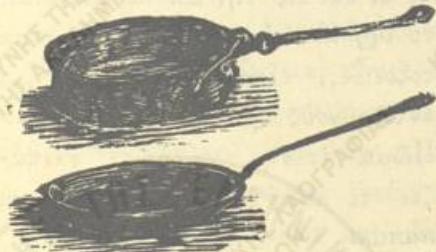
Τὸ τηγάνι εἶναι ἀπὸ τὰ πολύχρηστα σκεύη. 'Εν αὐτῷ τοιγαρίζονται τὰ χρεμμύδια, τὰ τεμάχια τοῦ χρέατος πρὶν τεθῆ

τοῦτο εἰς τὴν χύτραν διὰ νὰ βρασθῇ, τηγανίζονται¹⁾ τὰ ψάρια, οἱ τηγανίτες, τὸ τηγανιστό, τὰ αὐγὰ δηλαδὴ μετὰ τυροῦ, καὶ ἐνίστε βράζεται τραχανᾶς.

Μὲ τὸ γαλκοτήγανο, τὸ ὅποιον εἶναι βαθύτερον τοῦ πρώτου, μαγειρεύον-

ται διάφορα φαγητά, ως τραχανᾶς, χρέας κτλ. 'Επίσης βράζεται ἡ ζιουματούρα, τεμάχια δηλαδὴ ξηροῦ ἄρτου μὲ ὄδωρ καὶ

¹⁾ Τὸ σῆμα τηγανίων ἔχει καὶ μεταφορικὴν σημασίαν σημαίνον βασανίζω. π.χ. Τὸν τηγάνιος τὸ παιδί του. Ξεροτηγανίστηκα μεσ' στὸν ἥλιο σήμερα.



Εἰκ. 36. Τηγάνια (1:10).

λάδι, ή κουρκούστη, χυλὸς ἐκ σιτίνου η ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου, καὶ ή μαμαλίγγα, πηγτὸς χυλὸς ἐξ ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου μεμειγμένος μὲν ἄφθονον ἔλαιον.

Ἡ ἔξω τοῦ τηγανίου προσκολλωμένη αἰθάλη λέγεται γάνα, δὶ' αὐτῆς δ' ἀλείφονται τὰς ἀπόκρεως οἱ μασκαράδες. Ἐκ τούτου προῆλθε καὶ η μεταξορικὴ φράσις γάνα σ' κὶ γάνα μ'! δηλαδὴ νιροπή σου καὶ τροπή μου. Ἡ γάνα τοῦ τηγανίου δυσκολώτατον νὰ ἀπαλειφθῇ ἀπὸ τοῦ προσώπου. Πολλὰ διὰ σάπωνος νιψήματα ἀπαιτοῦνται, δπως ἀποκαλυφθῇ τὸ φυσικὸν χρῶμα τῶν παρειῶν.

Τηγανίων οὐδεμία σίκια αἰτωλικὴ στερεῖται.

Κακάβι. τέντζερες.

Τὸ κακάβι εἶναι σκεῦος ἀπαραίτητον, τὸ ὅποιον οὐδέποτε ἔλλείπει, δησηδήποτε πτώχεια καὶ ἀν μαστίζῃ μίαν οἰκογένειαν. Αἱ διαστάσεις τοῦ κακαβίου φαίνονται εἰς τὴν εἰκόνα, ἀλλὰ δὲν ἀποκλείονται κακάβια καὶ μεγαλυτέρων διαστάσεων. Πάντως τὸ κακάβι πρέπει νὰ ἔχῃ τὸ ἀρβάλι ὡς λαβήν. Ἀπ' αὐτὸν κρέμαται ἄνωθεν τοῦ πυρός, ἀπ' αὐτὸν πιάνεται, δταν τὸ ἀπομακρύνωμεν ἀπὸ τῆς ἐστίας. Ως δὲ καὶ εἰς τὴν εἰκόνα φαίνεται, τὸ ἀρβάλι εἶναι χαλκοῦν ἔλασμα τοξειδές, ἔξαρτώμενον ἀπὸ δύο ἀντικρυνγούς κρίκους καὶ κινητόν. Πῶμα ἐπίσης χάλκινον σκεπάζει τὸ κακάβι, δπερ ὀνομάζεται καπάκι.



Elin. 37. Κακάβι, τέντζερες (1:10). ται αἱ διαστάσεις αὐτοῦ, ἀλλὰ ὑπάρχουσι τοιαῦτα ἀγγεῖα διαφόρου μεγέθους. Διαφέρει τοῦ κακαβίου κατὰ τοῦτο, δτι τὸ στόμιον αὐτοῦ

είναι μεγαλύτερον τοῦ πυθμένος, ἐνῷ τὸ ἀντίθετον συμβαίνει εἰς τὸ κακάδι. Ἐκτὸς τούτου ὁ τεντζερὲς δὲν φέρει ἀρθάλι.

Εἰς ἀρχαιοτέρους χρόνους ἡτο ἄγνωστος η τέντζερη, ἐκυριάρχει δὲ τὸ κακάδι εἰς τὸ αἰτωλικὸν σπίτι. 'Αλλ' ἀπό τινων ἑτῶν τὴν θέσιν του καταλαμβάνει σχεδὸν ἀποκλειστικῶς η τέντζερη, ως ἀγγεῖον οὔτως εἰπεῖν τοῦ συρμοῦ.

Τὰ ἀγγεῖα ταῦτα, ως καὶ τὸ καπάκι, κατασκευάζονται ἀπὸ γαλκὸν καὶ γανώνονται τακτικῶς διὰ κασσιτέρου ὑπὸ τῶν γανωτήδων, χρησιμεύουσι δὲ ἀμφότερα διὰ τὴν μαγειρικήν. Ἐντος αὐτῶν μαγειρεύεται τὸ κρέας, τὰ ὅσπρια καὶ ἐν γένει πάντα τὰ ὄδαρῆ φαγητά.

Κακάδια καὶ τέντζερες δίδονται καὶ ως προικῶν σκεύη ἐν Αιτωλίᾳ εἰς θυγατέρας νυμφευομένας.

'Απὸ τὴν τέντζερη καὶ τὸ καπάκι ἔγεννήθη καὶ ἡ παροιμία: κύλησε η τέντζερη καὶ βρῆκε τὸ καπάκι, λεγομένη ὅσάκις ἀπαντᾶται ὄμοιότης χαρακτήρων πλήρης μεταξὺ φίλων η συζύγων.

Κούτουλας.

'Ο κούτουλας¹⁾ είναι χάλκινον ἀγγεῖον, οὗτον τὸ σχῆμα καὶ αἱ διαστάσεις φαίνονται ἐν τῇ παρατιθεμένῃ εἰκόνῃ. Γανώνεται δὲ ἐσωτερικῶς καὶ ἔξωτερικῶς διὰ κασσιτέρου καὶ χρησιμοποιεῖται κυρίως ὑπὸ τῶν ποιμένων διὰ τὴν τυροκομίαν.

'Ἐννοεῖται ἀπαντῶντας τοιαῦτα ἀγγεῖα διαφόρων μεγεθῶν καὶ είναι 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 είναι ἀπαραίτητον διὰ νὰ πιάνεται.



Elik. 38. Κούτουλας (1:10).

¹⁾ Η λέξις λίως ἐκ τῆς ἀργακίας κούλης.

Χουλιάρα, χουλιάρι.

Ἡ χουλιάρα γίνεται ἡ ἀπὸ ξύλου, ὅπότε ἐπιλέγεται ξυλένια, ἡ ἀπὸ σιδηροῦ, ὅπότε ἐπιλέγεται σιδερένια. Αἱ διαστάσεις αὐτῆς φαίνονται ἐν τῇ παρατιθεμένῃ εἰκόνῃ, ἀλλὰ δὲν ἀποκλείονται καὶ χουλιάρες διαφόρων ἄλλων διαστάσεων. Ἡ σιδερένια, ὡς γνωστόν, ἔχει κοῖλον βαθύτερον κατὰ πολὺ τῆς ξυλένιας.



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

Αὕτη γρησιμεύει διὰ τὸ τσιγάρισμα καὶ ἀνακήτωμα τῶν φαγητῶν¹⁾, ἀλλὰ πρὸ παντὸς διὰ τὴν διανομὴν εἰς τὰ πινάκια.

Το ἐν Αιτωλίᾳ χρησιμοποιούμενον χουλιάρι ἡ εἶναι τὸ σύνηθες σιδηροῦ ἡ ἐξ ἄλλων μετάλλων τοῦ ἐμπορίου ἡ εἶναι ξύλινον ἡ καὶ ποκκαλένιο.

Ξύλινα χουλιάρια κατατκευάζονται καὶ χρησιμοποιούνται ὑπὸ τῶν ποιμένων ιδίως, εἶναι δὲ προτιμότερα, διότι ὡς κακοὶ ἀγωγοὶ τῆς θερμότητος οὐδέποτε προξενοῦσιν ἔγκαυμα εἰ; τὰ γείλη. Κουτάλια πολυτελείας θεωροῦνται τὰ λεγόμενα ποκκαλένια παρ' Αιτωλοῖς. Κατατκευάζονται δὲ ἀπὸ κέρατα κριῶν, τὰ διοῖχ εὔκολως κόπτονται καὶ σκαλίζονται ζεσταινόμενα εἰ; τὸ πῦρ. Εἰς τὶς στάνες συνήθω; δὲν ύπάρχουσι διαθέσιμα χουλιάρια, ξυλοχούλιαρα ἡ ποκκαλένια, μὲν ὁ δὲ οὐ μόνον χουλιάρια τρώγουσιν ἐκ περιτροπῆς πολλοὶ περικαθήμενοι εἰς τὴν τράπεζαν. Ἐκ τούτου ἔμεινε καὶ ἡ παροιμία σαράντα βλάχοι ἔτρωγαν μὲν ἔνα κουτάλι!

¹⁾ Η ἐράξις ἀνακατέσθε τὴν κουτάλα κατήγεται παροιμιάδη, λέγεται δὲ ἐπὶ τοῦ διαχειρίζομένου ξένην περιουσίαν καὶ ἐκ τούτου οὐρέλουμένου.

Πηρούνι.

Εἰς παλαιοτέρους χρόνους οἱ ὄρεινοι Αἰτωλοί δὲν ἔχρησιμοποίουν πηρούνια, ἀλλὰ τώρα ἴσχάτως εἰσήχθη καὶ ἡ χρῆσις αὐτῶν καὶ οὐδεμία αἰτωλικὴ οἰκία στερεῖται σήμερον πηρουνίων, ιδίως σιδηρῶν. Σπανιωτέρα εἶναι ἡ χρῆσις πηρουνίων πολυτελείας ἐξ ἄλλων μετάλλων.

Τὸ σαγάνι, τὸ λεγγέρι καὶ ἡ γαβάθα.

Τὸ σαγάνι¹⁾ εἶναι χάλκινον ἀγγείον διαφόρων διαστάσεων, δῆπερ χρησιμεύει ἵνα κενώνωνται τὰ φαγητά. Ἰδίως εἰς παλαιοτέρους χρόνους, δτε δὲν ὑπῆρχον πινάκια, ἀπὸ τὸ κακάνι ἐκενώνετο τὸ φαγητὸν ἀμέσως εἰς τὸ σαγάνι καὶ ἀπ' αὐτὸν ἔτρωγον ὅλοι οἱ συνδαιτυμόνες. Τὸ σαγάνι τοῦτο γανώνεται διὰ κασσιτέ-



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

ρου καὶ εἶναι χρησιμώτατον ἀγγείον. Σήμερον ἔχει ὑποχωρήσει εἰς τὸ πιάτο.

Παραλλήλως πρὸς τὸ σαγάνι, ἦτο ἄλλοτε ἐν χρήσει καὶ τὸ λεγγέρι ἡ ἡ ἀπλάδα, ἀνοικτότερὸν πως

σαγάνι χάλκινον καὶ τοῦτο, δῆπερ γανώνεται διὰ κασσιτέρου καὶ εἶναι τῆς αὐτῆς χρήσεως μὲ τὸ σαγάνι. Σήμερον τὸ λεγγέρι σπανίζει.

Ἡ γαβάθα εἶναι ἀγγείον πήλινον χρησιμώτατον καὶ πολύχρηστον εἰς τὰς αἰτωλικὰς οἰκίας. Εἰς αὐτὸν κενώνεται πᾶν μαγείρεμα, κρέας βραστόν, σοῦπα, κουρκούτη κλπ. καὶ ἀπ' αὐτοῦ λαμβάνεται διὰ τῶν κουταλίων. Ἐπίσης εἰς αὐτὸν τοποθετοῦνται

¹⁾ Μεταφορικῶς ἡ λέξις σαγάνι σημαίνει τὸν κακοήθη, τὸν διεψύχαρμένον ἄνθρωπον. Δὲν ξέρεις τι σαγάνι είναι αὐτός!

διάφοροι ὀπῶραι, ὡς κορόμηλα, κεράσια, σταφύλια κλπ. Χρησιμεύει δὲ πολλάκις καὶ ὡς μέσον μετρήσεως οίον· πῆρα τὰ γαβάθα φαῖ! "Εφαγα τὰ γαβάθα κεράσια κτλ. Ἡ γαβάθα ὡς ἐκ τοῦ σχήματός της χρησιμοποιεῖται καὶ ὡς πῶμα.

Σοφρᾶς.

"Ινα τοθετηθῶτι τὰ φαγητὰ εἰς τὰ ὄρεινὰ ιδίως χωρία τῆς Αίτωλίας, θέτουσιν ἐπὶ τοῦ πατώματος πρώτων ἔνα κόδρον ἀπὸ κόσκινον καὶ ἐπὶ τούτου δίσκον ἔυλινον καὶ σπανίως τετράγωνον, τὸν σοφρᾶν ὄνομαζόμενον. Πολλάκις ὁ σοφρᾶς οὗτος φέρει πόδας καὶ ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει περιττεύει ὁ κόδρος. Πέριξ τοῦ σοφρᾶ τούτου δύνανται νὰ κάθηνται ἐπὶ προσκεφαλαίων τούλαχιστον 8 ἅτομα. Κατασκευάζονται καὶ σοφράδες μήκους 1,50 τούλαχιστον, χρήσιμοι διὰ πολυμελῆ οἰκογένειαν ἢ διὰ γάμους, διοικητικούς σκοπούς, διὰ παραχώμηνται πολλὰ ἅτομα. Τὸ σύφος τῶν τοιούτων τραπεζίων φαγητοῦ δὲν ὑπερβαίνει τὰ 0,25 τοῦ μέτρου.

Έκτος τῶν περὶ ὃν ὁ λόγος σοφράδων χρησιμοποιοῦνται, τό γε νῦν σπανιώτατα, καὶ χάλκινοι σοφράδες. Διὰ νὰ σχηματίσετε ιδέαν χαλκωματένιου σοφρᾶ, φαντασθῆτε ἔνα ταφί μὲ διάμετρον 0,75—1,00 μέτρου, μὲ γῦρον οὐχὶ υψηλότερον του 0,01 τοῦ μέτρου καὶ ἔχετε ἔμπροσθέν σας τὸν χαλκωματένιον σοφρᾶν. Πρέπει νὰ προσθέσετε δύμας ὅτι δλη ἢ ἐπιφάνεια τοῦ τοιούτου σοφρᾶ φέρει ἐγκεχαραγμένα διάφορα κοσμήματα, ἵσως οὐχὶ ἄνευ ἴνδιαφέροντος καλλιτεχνικοῦ. Πρὸς τοῖς ἄλλοις οἱ τοιούτου εἶδους σοφράδες φέρουσιν ἐγκεχαραγμένον καὶ τὸ ὄνομα τοῦ ιδιοκτήτου. Πάντες δ', δσους εἶδον, εἴναι παλαιᾶς κατασκευῆς, προερχόμενοι πάντες ἐκ κληρονομίας.

Οι σοφράδες οὗτοι χρησιμοποιοῦνται ὡς ἔξης. Τοποθετεῖται ὁ κόδρος τοῦ κόσκινου καὶ ἐπάνω αὐτοῦ τίθεται ὁ χαλκωματένιος σοφρᾶς. Ο τοιούτος σοφρᾶς θεωρεῖται ὡς εἶδος πολυτε-

λείας καὶ κατὰ τοὺς παλαιοτέρους χρόνους μόνον εἰ εὐπορώτεραι οἰκογένειαι ἔχρησιμοποίουν αὐτὸν.

Εἰς τὰ πεδινὰ χωρία τῆς Αιτωλίας οὐδόλως χρησιμοποιοῦν σοφράδες προκειμένου νὰ καταθέσουν φαγητά. Εἰς τὸ μέσον τοῦ δωματίου ἢ παρὰ τὴν ἐστίαν ἐν καιρῷ χειμῶνος στρώνεται τραπέζομάνδηλον μήκους τριῶν τούλαχιστον μέτρων καὶ πλάτους δύο ἡ καὶ ὀλιγώτερον. Τὸ τοιοῦτον τραπέζομάνδηλον λέγεται μεσάλι. Ἐπ' αὐτοῦ κατατίθενται τὰ περιέχοντα τὸ φαγητὸν πινάκια καὶ σκορπίζονται τεμάχια ἄρτου καὶ χουλιάρια καὶ πηρούνια. Ἐπειτα ὀκλαδὸν καθήμενοι οἱ δαίτυμονες περὶ τὸ μεσάλι τοῦτο δειπνίζουσι.

Τὸ πισκίρι.

Εἰς τινα χωρία τῆς Αιτωλίας ἀντὶ νὰ χρησιμοποιῶνται πετσέτες κατὰ τὸ φαγητὸν παραμένει τὸ ἀρχαῖον ἔθιμον νὰ καθαρίζωνται μὲ τὸ πισκίρι. Ἐὰν φαντασθῆτε μίαν πετσέταν στενὴν τούλαχιστον 0,30 μ. καὶ μακρὰν 5 καὶ 6 μέτρα ἡ καὶ μακροτέραν θὰ ἔχετε ιδέαν τί ἐστὶ τὸ πισκίρι. Τὸ ὑφασμα τοῦτο ἐξαπλοῦται ἐπὶ τῶν ποδῶν τῶν ὀκλαδῶν καθημένων πέριξ τῆς τραπέζης καὶ χρησιμοποιεῖται ἀντὶ πετσέτας. Τῶν τοιούτων πισκιρίων γίνεται ιδίως χρῆσις κατὰ τὰ συμπόσια τῶν γάμων καὶ ἀπὸ πρακτικῆς ἀπόψεως τὸ τοιοῦτον εἶναι σπουδαῖον, διότι ἀν ἐγίνετο χρῆσις πετσετῶν κατὰ τὴν ἀνώμαλον ἐκείνην στιγμήν, ζητημα ἦτο ἀν θὰ περιεσφῶντο ἐκ τῆς ἀπωλείας, ἐνῷ τὸ μονοκόμματον τοῦτο ὑφασμα οὐδένα κίνδυνον ἀπωλείας διατρέχει.

Τὸ γουδί καὶ ἡ καυκιά.

"Αν καὶ πασίγνωστον, ὑποθέτω, τὸ γουδί, ἐν τούτοις παραθέτομεν τὴν εἰκόνα του ἐνταῦθα δπως καὶ τὴν τῆς καυκιᾶς, διότι ἀμφότερα τὰ σκεύη ταῦτα τὸν αὐτὸν σκοπὸν ἔκπληροῦσι.

Τὸ γουδὶ εἶναι κυλινδρικὸν ξύλινον ἀγγεῖον, κατασκευαζόμενον δι' ἐκσκαρῆς ξύλου στερεοῦ. Ἐντὸς τοῦ κοίλου τοῦ γουδιοῦ τοποθετεῖται τὸ στομπιστήρι, ξύλον τετορηνευμένον. ὅπερ πρὸς τὸ κάτω μέρος φέρει ἔξογχωμα. Τὸ τοιοῦτον ξύλον λέγεται καὶ γουδοχέρι. Ἐχει τις σαρῆς ιδέαν τοῦ γουδιοῦ, ἐὰν φαντασθῇ χαράνι ξύλινον.

Ἡ καυκιά εἶναι πινάκιον ξύλινον, ὅπωσιον βαθύ, καὶ αὐτὸς ἀπὸ μονοκόμματον ξύλου δι' ἐκσκαρῆς κατασκευαζόμενον· καὶ αὐτὴ ἔχει τὸ γουδοχέρι.



Εἰκ. 41 Τὸ γουδὶ καὶ ἡ καυκιά (1:10).

πάται κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον καὶ ψίγα ἄρτου βρεγμένη. Διὰ τοῦ επυπήματος καὶ τῆς συμπιέσεως γίνεται πολτὸς λευκός. Ἐντὸς αὐτοῦ χύνεται ἐν πρώτοις ἔλαιον ὀλίγον κατ' ὀλίγον καὶ ἀνακατεύεται, καὶ τέλος χύνεται ὅξος ἢ ὁξὺ ἀγουρίδας καὶ ἀναταράσσεται οὕτω τὸ δλον μετῆγμα, ὥστε γίνεται ἡ σκορδαλιά.

Εἰς ἔκαστον μαγειρείον Αἰτωλοῦ, ἀν ἐλλειπῆ τὸ γουδὶ, ἀπαραιτήτως πρέπει νὰ ὑπάρχῃ ἡ καυκιά.

Πιάτα.

Τῶν συνήθων ἔκ πορσελάνης πιάτων τοῦ ἐμπορίου γίνεται χρῆσις μόνον ὑπὸ τῶν εὐπορωτέρων οἰκογενειῶν. Αἱ ἀπορώτεραι μεταχειρίζονται πήλινα. Ἄλλῃ χρῆσις αὐτῶν ἐν γένει εἰς τὰ ὄρεινὰ χωρία δὲν ἐγενικεύθη, ἀναπληροῦσι δὲν αὐτὰ τὰ σαγάνα καὶ λεγγέρια. Πάντως δύμως δὲν θὰ βραδύνωσι νὰ ἐκτοπισθῶσι τὰ παλαιὰ ταῦτα ἀγγεῖα διὰ τῶν εύωνων πηλίνων πιάτων

καὶ γαβαθῶν καὶ μίαν ἡμέραν, ἵσως λίαν προσεχῆ, θὰ παραδοθῶσι τὰ παλαιὰ χάλκινα σκεύη εἰς τὰ μουσεῖα.

Τὸ λαδορρόϊ ἢ λαδικό.

Τὸ λαδορρόϊ ἢ λαδικό εἶναι τὸ ἐκ λευκοσιδήρου ὑπὸ τῶν φανοποιῶν κατασκευαζόμενον ἀγγεῖον, ἔνθα τίθεται τὸ ἔλαιον, προκειμένου νὰ χρησιμοποιηθῇ εἰς τὰ φαγητά. Διὰ τοῦ χωνειδοῦς λαιμοῦ ἐγγέεται τὸ ἔλαιον ἐντὸς καὶ ἐκχύνεται διὰ τοῦ στενοῦ σωλῆνος, διτις ὁνομάζεται μποτσινάρι. Τὸ δοχεῖον τοῦτο σχεδὸν εὑρίσκεται εἰς ἕκαστον αἰτωλικὸν μαγειρεῖον.



Εἰκ. 42 Λαδικό (υψος 17 εκ.)

Ἡ μπόκλιζα.

Ἡ μπόκλιζα εἶναι τὸ κατὰ τὸ ἔναντι σχῆμα κατασκευαζόμενον ὑπὸ τῶν φανοποιῶν ἐκ λευκοσιδήρου δοχεῖον, διπερ δύναται νὰ περιλάβῃ 2 - 3 δικάδας ἔλαιον.

Ως καὶ τὸ σχῆμα δεικνύει, εἶναι βαρελοειδὲς, δοχεῖον, τοῦ ὅποιου ὁ κυλινδρικὸς γῦρος εἶναι στενός, τὸ πολὺ 0,10 τοῦ μέτρου, μὲ στόμιον ἐπίσης κυλινδρικόν, κλειόμενον διὰ πώματος, ἐφαρμοζομένου ἐπὶ τοῦ κυλινδρικοῦ στομίου· αἱρεται δὲ τὸ δοχεῖον διὰ λωρίδος ἢ σχοινίου προσηρτημένου πρὸς αὐτὸν κατὰ τὰ δύο ἄκρα ἐκ δύο χρίκων.



Εἰκ. 43 Μπόκλιζα (1:10).

Ἡ μπόκλιζα χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν μεταφορὰν ἔλαιου, ἀγοραζομένου ὀπωσδήποτε ἐκ μακρυνῆς ἀγορᾶς, καὶ ἐν τοῖς ὄρεινοῖς τῆς Αιτωλίας.

Τὸ κλειδοπίνακο.

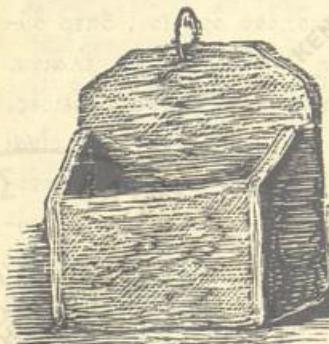
Τὸ κλειδοπίνακο ἀποτελεῖται ἀπὸ δύο, ἃς εἶπωμεν, ἡμισφαίρια ἐκ ξύλου δι' ἔκσκαρφῆς κατεσκευασμένα καὶ ἐφαρμοζόμενα τὸ ἐν ἐπὶ τοῦ ἄλλου ἐν εἴδει καλύψματος ὠρολογίου.

Τὸ κλειδοπίνακο χρησιμοποιεῖται ὑπὸ τῶν ὅρεινῶν ἴδιως διὰ τὴν ἐναπόθεσιν τυροῦ εἰς ὥρας παραμονῆς ἔξω τῆς οἰκίας διὰ γεωργικᾶς ἢ ποιμενικᾶς ἔργασίας, ὡς καὶ ἐν καιρῷ ταξιδίου Ἐἰκ. 44. Κλειδοπίνακο^{τὸν φυσ.} Ἐπίσης ἔλαται καὶ τίθενται, πρόντζα καὶ βρεχτάρια φασόλια. *Κλειδοπίνακα* ὥρατα δπως καὶ τοίτοις κατασκευάζουν ἐν Ἀγρινίῳ εἰδίκοι τεγνίται.



Ἀλατολός.

Ἀλατολός εἶναι τὸ ξύλινον κιβωτίδιον, ἐν ᾧ τίθεται τὸ ἄλας.



Ἐἰκ. 45 Ἀλατολός (1:10).

Συνήθως κρέμαται εἰς τὸ μαγειρεῖον παρὰ τὸ πῦρ, ἵνα διὰ τῆς ἐπιδράσεώς του ἀποξηραίνεται τὸ ἄλας. Ἐνίστε αὐτὶ τοῦ ξύλινου τούτου κιβωτίδιου κρέμαται παρὰ τὴν ἐστίαν διὰ νὰ καπνίζεται σακκίδιον, ἐν ᾧ τοποθετεῖται τὸ ἐκάστοτε διὰ τὴν μαγειρικὴν καταναλισκόμενον ἄλας. Τὸ σακκίδιον τοῦτο ὄνομάζεται ἀλατολός.

Κρεατοκόπι ἢ κρεατόξυλο.

Τὸ κρεατόξυλο εἶναι δακτυλοειδὲς τεμάχιον ἀπεξηραμένου

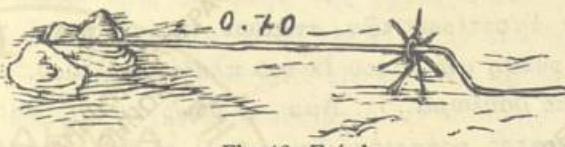
χορμοῦ πλατάνου, ἀποκοπτόμενον διὰ πρίονος, ἢ καὶ τετράγωνον τεμάχιον παχέος ὅπωσδήποτε δρυΐνου ξύλου, μήκους 0,25—0,30 τοῦ μέτρου καὶ πλάτους 0,15. Όνομάζεται δὲ κρεατοκόπη ἢ κρεατόξυλο, διότι χρησιμοποιεῖται ἵνα κατακόπτεται ἐπ' αὐτοῦ διὸ γαντζύρας ἢ σκεπαρνίου τεμάχιον κρέατος εἰς μικρότερα τεμάγια. Ἐπ' αὐτοῦ ἐπίσης βακλίζεται ἐπὶ πολὺν ψαχνὸν κρέας, ὥστε νὰ καταστῇ σχεδὸν πολτός, ἵνα δι' αὐτοῦ κατασκευασθῶσι κεφτέδες. Μετὰ τὴν χρῆσιν τὸ κρεατοκόπη πλύνεται δι' ὄδατος καὶ ἀναρτᾶται ἐκ καρφίου ἐπὶ τοῦ τοίχου τοῦ μαγειρέου.

Σκάρα.

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

Σούφλα και Σουφλί.

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



Εἰκ. 46. Σούφλα.

Κατὰ τὴν λαβὴν πολλάκις στηρίζεται ἐπὶ στηρίγματος σιδηροῦ ἀκτινωτοῦ. Τὸ τοιοῦτον στήριγμα εἶναι σύμφυτον πρὸς τὴν τούρλαν καὶ χρησιμεύει, ἵνα στηρίζεται αὕτη ὅπισθεν κατὰ τὴν περιστροφήν

Εἰς τὴν σούφλαν σουφλίζονται τεμάχια κρέατος, ιδίως χοιρείου (τὸ λεγόμενον κιπάπ) καὶ φήνονται κατὰ μῆκος τῆς ἀνθρακιᾶς.

Ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς ἐλλείπει ἡ σούφλα, διότι πᾶσαι αἱ οἰκογένειαι τρέφουσι σιτευτὸν χοῖρον, σφαζόμενον κατὰ Χριστούγεννα, τὸ κρέας τοῦ ὅποιου κατὰ τὸ πλεῖστον τρώγεται ὡς κιπάπ.

Ἐπίσης ἔκάστη αἰτωλικὴ οἰκία πρέπει νὰ ἔχῃ καὶ τὸ σουφλί, ξύλινον ὄδελόν, χρήσιμον διὰ τὴν ὅπτησιν τοῦ ἀμνοῦ τῆς Λαμπρῆς ἥ καὶ ὅλων εἰς ὅλας περιστάσεις σφαγῶν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'.

ΔΟΧΕΙΑ ΔΙ' ΥΓΡΑ.

· Η νεροβάριλλα.

Ἡ νεροβάριλλα κατασκευάζεται μὲ δοῦγες συνήθως ἐκ ξύλου κέδρου, ὅλλα καὶ ἐλάτης ἥ δρυός. Εἶναι τοῦ αὐτοῦ σχήματος μὲ τὰ βαρέλια τοῦ οἴνου καὶ διαφέρει μόνον κατὰ τὸ μέγεθος. Φέρει δὲ στόμιον ἐκ τε τοῦ ἑνὸς φουντώματος καὶ ἐκ τῆς πλευρᾶς.

Τοποθετεῖται δρθία ὑπὸ τὴν πτῶσιν τοῦ ὄδατος ἐν τῇ κρήνῃ, ἀνοιγομένων ἀμφοτέρων τῶν στομάτων της. "Οταν ἡ ἐπιφάνεια τοῦ ὄδατος φύση μέχρι τοῦ ἐκ τοῦ πλαγίου στομάτου, φράσσεται τοῦτο μὲ τὸ βούλωμα.¹⁾" Αμα τὸ ὄδωρ ἀνέλθη καὶ ἔξω τοῦ ἄνω φουντώματος φράσσεται ἐπίσης καὶ τὸ ἐπ' αὐτοῦ στόμιον.

Ἡ γυνὴ, ἡτις γεμίζει τὴν βαριλλα στὴ βρύση, φορτώνεται ταύτην διὰ σχοινίου εἰς τὰ νῶτα ἥ τὴν κρατεῖ ἐπὶ τοῦ ἑνὸς

¹⁾ Βουλώματα κατασκευάζονται ἥ διαρκείας διὰ παννίου ἥ χρησιμοποιοῦνται τυχαίως τοιαῦτα ἐκ φύλλων ἥ καὶ ἐπὸ κουτσάνια ἀραβισίτου.

ῶμου διὰ τῆς γειρᾶς καὶ τὴν μεταφέρει οὕτως εἰς τὴν οἰκίαν. Παρὰ τὴν εἰσοδὸν τῆς οἰκίας εἰς τὸν τοῖχον εἶναι κατεσκευασμένη συνήθως κόγχη πρὸς τοποθέτησιν τῆς βαρέλλας. Διὰ μικροτέρων δοχείων γίνεται ἡ μετάγγισις τοῦ νεροῦ πρὸς πόσιν κλινομένης τῆς βαρέλλας πρὸς τὰ ἐμπρός, ώστε νὰ ρέῃ ςδωρ ἐκ τοῦ στομίου τοῦ πλαγίου.

Τὰς βαρέλλας κατασκευάζουσιν εἰδικοὶ τεχνῖται, οἱ βαενάδες· εἶναι δὲ ἀπαραίτητα δοχεῖα ιδίας εἰς τὰ δρεινὰ χωρία τῆς Αιτωλίας.

Ἡ ποτίστρα.

Τὴν ἔλλειψιν τῆς βαρέλλας εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αιτωλίας ἀγαπληροῦ ἡ ποτίστρα, κατασκευαζομένη ἐκ λευκοσιδήρου ἢ τσιγκου. Κατασκευάζονται δὲ ποτίστραι διαφόρων διαστάσεων. Ἡ ποτίστρα ἔμπροσθεν φέρει τὸν σωλῆνα, ἐξ οὗ διαρρέει τὸ ςδωρ, δστις λέγεται μποτοσιάρι. Το στόμιον τῆς φράσσεται διὰ πώματος ἀνοιγομένου καὶ κλειομένου ἐπίσης ἐκ λευκοσιδήρου.

Ποτίστραι κατασκευάζονται καὶ ἐκ χαλκοῦ, ἀλλ' ἀποφεύγονται ἔνεκα τοῦ βάρους αὐτῶν καὶ τῶν ἔξόδων, ἅτινα ἀπαιτοῦνται διὰ τὸ συχνὸν γάνωμα διὰ καστιτέρου.

Ἡ ποτίστρα πληροῦται ὄδατος τιθεμένη ὥρθια καὶ μὲ ἀνοικτὸν τὸ στόμιον πρὸς τὴν ροήν τῆς βρύσης. Κλείεται κατόπιν διὰ τοῦ πώματος καὶ αἱρεται εἰς τὴν κεφαλὴν ὑπὸ τῆς γυναικὸς διὰ τῶν δύο χειρῶν. Ἡ κεφαλὴ εἰσερχομένη εἰς τὸ κοῖλον τοῦ πυθμένος κρατεῖ ταύτην ἀνευ τῆς βοηθείας τῶν χειρῶν. Διὰ τῆς ἀσκήσεως αἱ γυναῖκες κρατοῦνται ίσορροπίαν πλήρη διὰ τῆς κεφαλῆς καὶ οὕτω μεταφέρεται εἰς τὴν οἰκίαν ἀνευ φόβου πτώσεως.

Εἰς τὰ πεδινὰ μέρη τῆς Αιτωλίας, δους χρησιμοποιεῖται ἡ ποτίστρα ἀντὶ τῆς νεροβαρέλλας, αἱ γυναῖκες ἀσκοῦνται νὰ μεταφέρωσι πᾶν οἰσνδήποτε βάρος ἐπίσης ἐπὶ τῆς κεφαλῆς.

Τσουκάλα καὶ μαστραπᾶς.

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



Eik. 47. Μαστραπᾶς. Τσουκάλα (I:10)

ζαντζῆδες καὶ ἔχει ἡ μίαν λαβὴν ἐκ πλαγίου καὶ τότε λέγεται τσουκάλη ἡ ἐκτὸς τῆς λαβῆς ταύτης καὶ ἀρβάλη, ἐπάνωθεν τοῦ στομίου κινούμενον, καὶ τότε λέγεται τσουκάλη. Εἶναι ἀπαραίτητος εἰς τὰ δρεινὰ ἴδιας τῆς Αιτωλίας διὰ τὴν πόσιν τοῦ

ὕδατος. Πολλάχις δὶ' αὐτῆς μεταγγίζεται καὶ ὁ οἶνος ἐκ τῶν βαρελίων καὶ φέρεται εἰς τὴν τράπεζαν, ὅπου κατανέμεται διὰ τῶν ποτηρίων.

Παρεμφερές πως πρὸς τὴν τσουκάλαν ἀγγεῖον εἶναι καὶ ὁ μαστραπᾶς. Διαφέρει τῆς τσουκάλας, διότι κατὰ τὸ ἐν ἄκρων τοῦ στομίου ἔχει χρουνὸς πρὸς εὔχολον ροήν τοῦ ὑγροῦ, καὶ διότι τὸ δοχεῖον τοῦτο φέρει μόνον μίαν λαβὴν ἐκ τοῦ πλαγίου καὶ κατὰ τὸ μέσον περισφίγγεται πως, ἐνῷ εἰς τὸν πυθμένα φέρει ὑπόθαλρον. Κατασκευάζεται καὶ αὐτὸς ἐκ χαλκοῦ καὶ θεωρεῖται ὡς δοχεῖον πολυτελείας. Διὰ τοῦτο κυρίως χρησιμοποιεῖται διὰ τὸν οἶνον καὶ κατὰ τὰς ἐπισήμους οἰκογενειακὰς ἑορτάς. Αὐτὸς φέρεται τὴν ἑορτὴν τῶν Φώτων εἰς τὴν ἐκκλησίαν διὰ τὴν ἐναπόθεσιν τοῦ μεγαλαγιάσματος καὶ ἀπ' αὐτοῦ ἀγιάζονται τὰ κτήματα διὰ τοῦ ραντισμοῦ.

Τὸ γκιούμι ἢ νυγούμι.

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

οίκιας καλῶν παλαιῶν οἰκογενειῶν. Ὑποθέτω δτὶ τὸ εἶδος του ἄγγειου τούτου τὸ ἀδχνείσθημεν ἀπὸ τοὺς Τούρκους, δπως ἄλλως τε καὶ τὸ ὄνομά του φανερώνει.

Ως καὶ ἐν τῇ εἰκόνι φαίνεται, εἶναι ἄγγειον ὡραῖον μὲ τὸν κομψὸν λαιμὸν του, τὸ ὡραῖον του στόμιον, σπερ φέρει πολλάκις καὶ κρουνόν, καὶ τὸ λεπτοφυὲς μποτσινάρι του. Το στόμιον του φράσσεται διὰ πώματος χαλκίνου κινητοῦ ἐκ τῶν κάτω πρὸς τὰ ἄνω.



*Eik. 48. Γκιούμ
(1:10)*

Τὸ μόνον ἐλάττωμα του γκιουμιοῦ εἶναι δτὶ εἶναι βαρύ, ως χάλκινον, καὶ δυσκόλως γανώνεται ἐσωτερικῶς ἔνεκα του στενοῦ αὐτοῦ λαιμοῦ.

Ἡ λιένη.

Ἡ λιένη εἶναι χάλκινον ἐπίσης ἄγγειον, μία λεκάνη χρήσιμος διὰ νὰ γίνεται τὸ νίψιμο ἐντὸς αὐτῆς, ἐκχεομένου σδατος διὰ του γκιουμιού. Σήμερον εἰς δλίγας οἰκίας ἀπαντᾶται. Εἶναι ἄγγειον ἀνήκον μᾶλλον εἰς τὴν Ιστορίαν.



Eik. 49. Λιένη (1:10)

³⁾ Ἐν Μακεδονίᾳ, δταν παρατεθῶσι τὰ φαγητὰ ἐπὶ τῆς τραπέζης, προσκομίζεται χαλκίνη λεκάνη καὶ τὸ γκιούμι πλῆρες ὅδατος. Ἡ οἰκοδέσποινα τότε ἢ μία τῶν θυγατέρων χύνει ὅδωρ διὰ του δοχείου τούτου εἰς τὸν ξένον ἢ τὸν οἰκοδεσπότην, ἵνα πλύνῃ τὰς χειρας αὐτοῦ.

Τὸ τάσι

Τὸ τάσι εἶναι κύπελον, κατασκευαζόμενον εἴτε ἐκ χαλκοῦ, καὶ ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει γανώνεται διὰ κασσιτέρου, εἴτε ἐξ ἀργύρου, καὶ τότε θεωρεῖται ἀγγετον πολυτελείας, εἴτε καὶ ἐκ ξύλου σφενδάμου ἢ ὅξυας. Τὸ ἐκ χαλκοῦ κατασκευαζόμενον εἶναι ἀπλοῦν ἄνευ κοσμημάτων. Εἰς τὴν ἔξωτερικὴν διμως ἐπιφάνειαν τοῦ ἐξ ἀργύρου ἢ ξύλου κατασκευαζόμενου τασιοῦ σκαλίζονται διάφορα κοσμήματα καὶ ἐνίστε σημειοῦται τὸ ὄνομα τοῦ κατόχου.



*EIk. 50. Τάσι
(1:10).*

Τὸ τάσι εἶναι χρήσιμον ἰδίως κατὰ τὰς ἔξοχικὰς διατριβάς. Τὸ φυλάσσει τις ἐν τῷ θυλακίῳ καὶ ἐν ἀνάγκῃ δι' αὐτοῦ λαμβάνει ὄδωρ ἐκ τῆς πηγῆς καὶ πίνει. Ἐπίσης καὶ οἶνος πίνεται διὰ τοῦ τασιοῦ. Σήμερον σπανίζει δπωσδήποτε ἡ χρῆσις αὐτοῦ. Εἰς παλαιοτέρους διμως χρόνους ἦτο πάγκωνος. Οἱ κλέφτες ἔπρεπε νὰ φέρωσι τὸ τάσι των, ὁ δὲ καπετάνιος ἔπινε μὲ ἀσημένιο τάσι καὶ πολλάκις φλωροκαπνισμένο.

Τὸ ξύλινο τάσι λέγεται καὶ ξύλινη κούπα.¹⁾

Τὸ παγούρι.

Τὸ παγούρι κατασκευάζεται ἀπὸ κρᾶμα μολύβδου καὶ κασσιτέρου, χυνόμενον εἰς καλούπι. Τὸ κατασκευάζουν δὲ τεχνίται Δημητσαγίται περιερχόμενοι τὰ χωρία τῆς Ρούμελης. Ἐντὸς τοῦ παγούριοῦ τίθεται ἡ ρακή, τὸ γνωστὸν οἰνόπνευμα, τὸ δποτον ἀποστάζεται ἐκ τῶν στεμφύλων εἰς δλα τὰ χωρία τῆς Αιτωλίας, τὸ δποτον εύαρέστως πίνεται. Εἶναι τὸ ποτὸν τοῦ συρμοδ. Πᾶς ξένος ἐπισκεπτόμενος οικίαν αιτωλικὴν θὰ φιλευθῇ ἐνα ραχοπότηρον ρακή. Εἰς ἔξοχικὰ πανηγύρια καὶ γάμους ἡ ρακή

¹⁾ Φράσις: Δός μου μιὰ κούπα κρασί.

πίνεται ἐκ περιτροπῆς ἀπὸ τὸ παγούρι. Λαμβάνει κατὰ σειρὰν ἔκαστος τὸ δοχεῖον τοῦτο, ἀνοίγει τὸ στενόν του στόμιον, ἀφαι-



Eix. 51. Παγούρι.

ρῶν τὸ ἐλικοειδῶς ἐφαρμοζόμενον πῶμα, τὸ θέτει εἰς τὸ στόμα, δπως τὸ βρέφος τὴν θηλὴν τῆς μητρός του, ἀναστρέψει τὸ παγούρι καὶ οἰονεὶ θηλάζει τὸ ποτὸν μὲ κάποιον ἡχον, δστις παράγεται, ἐπειδὴ δυσκόλως ἐξέρχεται ἡ ρακή. Μετὰ τοῦτο τὸ παγούρι περιέρχεται εἰς τὰς χεῖρας ἄλλου καὶ οὕτως ἐκ περιτροπῆς πίνουσιν ἀπαντες ρακήν, ἀφοῦ ἀπευθύνωσι τὴν ἀρμόζουσαν εὔχην εἰς τὸν προσφέροντα.

Ἡ τσίτσα.

Τὸ δοχεῖον, δι’ οὗ ἀστραλῶς μεταφέρεται ὁ οἶνος πρὸς πόσιν ἐν καιρῷ ταξειδίου ἢ εἰς ἔξοχὴν ἐν καιρῷ ἐργασίας ἢ καὶ εἰς συμπόσια γάμων, εἶναι ἡ τσίτσα.

Κατατκευάζεται αὐτῇ χπὸ εἰδίκους τεχνίτας, δνομαζομένους τοιτσάδες, ἐκ ξύλου στερεού δι’ ἐκτκαρῆς. Τὸ στόμιον αὐτῆς, μαχρὸς λαιμούς, κλείεται διὰ ξυλίνου πώματος.

Διὰ τὴν μεταφοράν, δτε εἶναι ἡνάγκη νὰ ἀναρτᾶται ἡ τσίτσα ἀπὸ τὸ σάγμα τοῦ ζώου ἢ καὶ ἀπὸ τοῦ ὕμου ἀνθρώπου, περιδένεται μὲ πλέγμα δερματίνων λωρίδων. Μακρά πως δερματίνη λωρίς χρησιμεύει ως λωρίς, ἀπὸ τῆς ὅποιας κρατεῖται ἡ τσίτσα.

‘Απὸ τῆς τσίτσας πίνεται ὁ οἶνος δπως ἐκ τοῦ παγουριοῦ ἡ ρακή. ‘Απὸ χειρὸς εἰς χεῖρα περιέρχεται δλους τοὺς συνδαιτυμόνας, οίτινες εύχόμενοι πίνουσιν οἶνον. Εἰς τὰ δρεινὰ τῆς Αιτωλίας μὲ τσίτσαν γίνεται καὶ ἡ πρόσκλησις συμπεθέρων εἰς γάμον. Δύο πατέρες περιέρχον-



Eix. 52. Τσίτσα (1:10)

ται τὰς οἰκογενείας τῇ ἐντολῇ τῶν προσκαλούντων νεονύμφων κρατοῦντες τοίτσαν πλήρη οἶνου. Εἰσέρχονται εἰς τὴν οἰκίαν τοῦ προσκαλούμενού καὶ προσφέρουσι τὴν τοίτσαν. Ὁ προσκαλούμενος λαμβάνει τὴν τοίτσαν, εὔχεται καλορίζικα! πίνει καὶ παραδίδει αὐτὴν εἰς τὸν παῖδα. Ἐν γένει εἰς τὰ δρεινὰ τῆς Αἰτωλίας είναι πολύχρηστον δοχεῖον ἢ τοίτσα. Δὲν θεωρεῖται καλὸς νοικοκύρης ὁ στερούμενος τοιαύτης: τί νοικοκύρης εἴσαι χωρὶς τοίτσα! Εἰς τὰ πεδινώτερα ὁ οἶνος ἐν συμποσίοις πίνεται καὶ διὰ ποτηρίων, πληρούμενων ἐκ φιάλης ἢ νταμζάνας.

Ἡ μποτίλια.

Πλὴν τῶν ἀνωτέρω δοχείων, τῶν ἐπιτοπίως κατασκευαζομένων, ἔχει εἰσαγθῆ καὶ ἡ χρῆσις τῶν ύελίνων δοχείων τοῦ ἐμπορίου, τὰ δποῖα ἐνταῦθα καλοῦσι διὰ τοῦ κοινοῦ ὀνόματος μποτίλιες καὶ διακρίνουσιν ἀναλόγως τῆς χωρητικότητος ὡς ἔξης: χυλάρα μποτίλια, ἥτις δύναται νὰ περιέχῃ χιλια δράμια, πεντακοσιάρα, ἡ πεντακοσίων δραμίων, ὀκάρα, ἡ δυναμένη νὰ περιλάβῃ μίαν ὄλξην, μισηκάρα, ἡ δυναμένη νὰ περιλάβῃ ἡμίσειαν ὀκάν.

Ἡ νταμουζάνα.

Ἡ νταμουζάνα είναι ἡ γυναστὴ ἐκ μαύρης ύελου φυάλη ἀπὸ τεστάρων ὀκάδων μέχρι καὶ είκοσι πέντε. Πρὸς ἀσφάλειαν δὲ ἀπὸ τῆς θραύσεως ἡ ὅλη φιάλη τοποθετεῖται ἐντὸς πλέγματος ἐκ λεπτῶν ράβδων.

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

Ο τάλαρος.

Μικρὸς κάδος διαφόρων διαστάσεων ὄνομάζεται τάλαρος ἢ καδοπούλα. Μεγαλύτερος δπωσδήποτε κάδος ὄνομάζεται ἀπλῶς κάδη, ὅπως κάδη ὄνομάζεται καὶ ὁ μέγας κάδος, ἐν ᾧ τοποθετεῖται τὸ γλεῦκος κατὰ τὸν τρυγητὸν ἀλλ' ὁ τελευταῖος οὗτος φέρει καὶ τὸ χαρακτηριστικώτερον ὄνομα τραπεζοιά.

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

Ο τάλαρος, ἀπαραίτητον ἀγγείον διὰ τὸ κατώγειον



Εἰκ. 53. Τάλαρος (1:20).

παντὸς Αιτωλοῦ, χρησιμοποιεῖται ιδίως διὰ τὸ ἀλάτισμα τοῦ τυροῦ. Ο νωπὸς τυρὸς τεμαχίζεται καὶ τοποθετεῖται κατὰ στρώματα ἐντὸς τοῦ ταλάρου, παρεντιθεμένης ποσότητος ἀλατος μεταξὺ τῶν στρωμάτων. Άφοῦ τὰ στρώματα ἀνέλθωσι μέχρι τοῦ στομίου χύνεται καὶ τυρόγαλα ἐντὸς τοῦ ταλάρου καὶ ἐπανωθεν τοῦ τυροῦ τοποθετεῖται δισκοειδῆς λίθος, ἵνα πιέσῃ τὰ στρώματα. Τελευταῖον πῶμα ἐπίσης ἐκ σανίδων καλύπτει τὸν τάλαρον.

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

Μέγας τάλαρος λέγεται καὶ ταλάρα (ἢ) καὶ χρησιμοποιεῖται κατὰ τὸν τρυγητὸν τῶν σταφυλῶν. Ἐπ' αὐτῆς τοποθετεῖται ὁ πατητής, δοχεῖον ξύλινον μὲ πυθμένα διάτρητον. Ο πατητής πληροῦται διὰ σταφυλῶν· εἰς ἀναβάίνει ἐπάνω γυμνόπους καὶ καταπατεῖ ταύτας. Τὸ γλεῦκος καταρρέει διὰ τοῦ διατρήτου πυθμένος τοῦ πατητοῦ εἰς τὴν ταλάραν. Οταν αὕτη πληρωθῇ γλεύκους, μεταγγίζεται τὸ ύγρὸν εἰς τὰ ἀσκιά, τὰ κα-

λούμενα μουστιές ή μασσίνες, διὰ νὰ μεταχομισθῇ εἰς τὴν οἰκίαν.

Άλλως γίνεται ή παραγωγὴ τοῦ γλεύκους ἐν τοῖς δρεινοῖς τῆς Αἰτωλίας. Ό τάλαρος πληροῦται διὰ σταφυλῶν· συμπιέζονται κατόπιν αὗται διὰ ροπάλου, φέροντος ἐξόγκωμα εἰς τὸ ἐγχρον. Τὸ ἐξόγκωμα τοῦτο, καταπίπτον μὲ δύναμιν, τὴν δούλιαν καθίεταις δίδουν αἱ χεῖρες τοῦ ἐργάτου, συμπιέζει τὰς ράγας τῶν ἐν τῷ κύδῳ σταφυλῶν καὶ οὕτω παράγεται τὸ γλεύκος.

Ο τάλαρος εἶναι καὶ ἀγγεῖον τυροκομικόν, χρησιμοποιούμενον ὑπὸ τῶν ποιμένων. Τὰ ταλάρια, δπου ἀμέλγονται τὰ πρόβατα ἡ αιγιδία, ἔχουσι τοιχώματα μικροῦ ὄψους, οὐχὶ πλέον τῶν 0,15 ἕως 0,18 τοῦ μέτρου.

Η μπαρδάκα ή βαρελίτσα.

Η μπαρδάκα ή βαρελίτσα εἶναι βαρελάκι μὲ κυλινδρικὸν γῆρον, πάντως στενόν (0,12 μ.), ἐπὶ τοῦ ὅποιου εὑρίσκεται καὶ τὸ στόμιον μὲ ἐπιστόμιον, τὸ ὅπεῖον φράσσεται μὲ βούλωμα πάντοτε. Παραπλεύρως τοῦ ἐπιστομίου εἶναι ἀνοιγμένη μικρὰ ὅπη, ητις καὶ αὐτὴ φράσσεται διὰ μικροῦ βουλώματος. Η μπαρδάκα δύναται νὰ περιλάβῃ καὶ πέντε δικάδας ὅδωρ. Εννοεῖται δτὶ διαφόρων μεγεθῶν μπαρδάκες ὑπάρχουν. Χρησιμοποιοῦνται δὲ κυρίως κατὰ τὸν γρόνον τῶν γεωργικῶν ἐργασιῶν καὶ μάλιστα ἐν καιρῷ θέρους, δτε δικάδαν στεγνώνται τὰ χείλη τῶν θεριστῶν παιδίον τότε ἡ ἄλλος τις μεταφέρει ἐκ τῆς μακράν που ρεούστης πηγῆς τὸ ψυχρὸν

Εἰκ. 54. Μπαρδάκα (1:10).



ὅδωρ καὶ πάντες ἐκ περιτροπῆς δροσίζουσι τὰ διψαλέα χείλη τῶν μὲ τὴν μπαρδάκαν. Τὴν ἐσπέραν μεταχρέεται τὸ ἀγγεῖον αὐτὸ πάλιν εἰς τὴν οἰκίαν, κρεμάμενον διὰ λωρίδος ἀπὸ τοῦ σάγματος τοῦ φορτηγοῦ.

Εἰς τὴν Μακεδονίαν γίνεται μεγαλυτέρα χρῆσις τῆς μπαρδάκας, ἀλλ' ἔχει τὸ σὸνομα βουτισέλι.

'Η λατίνα.

'Η λατίνα εἶναι ἀγγειον πήλινον ἐπικεχρισμένον διὰ σμαλτώδους οὐσίας λευκοῦ ἢ ώχρου χρώματος. 'Η δεξιὰ ἐν τῇ παρακειμένῃ εἰκόνι εἶναι κυλινδρική, τῆς αὐτῆς διαμέτρου καθ' δύο τὸ μῆκος. Υπάρχουσιν δύως λατίναι, ἔχουσαι σφαιρικόν πως κορμὸν καὶ ἀπολήγουσαι εἰς κυλινδρικὸν στόμιον. 'Εννοεῖται δτι τὰ μεγέθη εἶναι διάφορα. Τὰ τοιούτου σχήματος καὶ εἶδους ἀγγεῖα χρησιμοποιοῦνται παρ'. Αιτωλοῖς κυρίως διὰ βούτυρον καὶ λίπος χοίρου, σπανιώτερον δὲ καὶ διὰ νὰ τίθεται μέλι.



Ex 55. Λατίνα (σύνηθες ύψος 30—36 ἑκατοστά).

Τὸ μπότι.

Λατίνα μὲ πολὺ ύψηλὸν στόμιον ὄνομάζεται 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 ραχῆς, ὅξους καὶ ἐνίοτε οἴνου καὶ τοποθετεῖται διπῶς καὶ ἡ λατίνα εἰς τὸ κατώγειον τῆς οἰκίας.



Ex 56. Μπότι (ύψος 40 ἑκατοστά).

Κανάτα ή μπαλιάτσα.



Eik. 57. Kanáta (I:10).

Είναι τὸ ἄγγειον, μὲ τὸ δποῖον πίνουν
ῦδωρ οἱ Αἰτωλοί, ὅσάκις στεροῦνται τσουκα-
λιοῦ, τσουκάλας η̄ μαστραπᾶ. Τὰ ἄγγεια
ταῦτα δέν είναι ἐγχώρια, ἀλλ' εἰσάγονται
διὰ τοῦ ἐμπορίου ἐκ τοῦ ἔξωτερικοῦ. Μὲ
τὴν κανάταν πίνεται οἶνος ἀπὸ τὰ βαρέ-
λια καὶ μεταφέρεται εἰς τὴν τράπεζαν πρὸς
πόσιν.

Ποτήρια.

Καὶ τὰ συνήθη ταῦτα διὰ τοῦ ἐμπορίου εἰσαγόμενα ύπλινα
δοχεῖα, τὰ γυαλικά σπω; λέγονται ἐν Αἰτωλίᾳ, θεωροῦνται δο-
χεῖα πολυτελείας παρὰ τοῖς ὁρεινοῖς Αἰτωλοῖς, οἵτινες ἀντὶ τού-
των χρησιμοποιοῦν πολὺ τὴν τσίσαν, τὸ τάσι καὶ τὴν κανάτα
διὰ νὰ πίνουν τὰ ύγρά. Τὰ ρακοπότηρα λεγόμενα είναι μεγαλυ-
τέρας χρήσεως νῦν, δτε τὸ μολυσθένιο παγούρι ὄπωσδήποτε εύρι-
σκεται εἰς τὴν περίοδον τῆς ἡχρηστίας. Καὶ εἰς τὰ ὁρεινὰ ἀκόμη
χωρία χρησιμοποιοῦν ρακοπότηρα προκειμένου νὰ φιλεύσουν
ρακήν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'.

ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Πυροστιά η̄ σιδεροστιά.

Ἡ πυροστιά, οὕτως ὀνομαζομένη εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αἰτω-
λίας, εἰς τὰ ὁρεινὰ δὲ σιδεροστιά, είναι σιδηροῦς τρίπους, δστις

τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ ἐπ' αὐτοῦ τὰ μαγειρικὰ σκεύη. Εἰς παλαιοτέραν ἐποχήν, δτε εἰς τὰ δρεινὰ ίδιως μέρη ἡ ἑστία εύριτκετο εἰς τὸ μέσον τῆς οἰκίας, ἡ πυροστιά δὲν ἔχρησιμοποιεῖτο. Ἀπὸ τὸ πάτερο τῆς στέγης ἐκρέματο ἀγκούτσα καὶ ἀπ' αὐτῆς διὰ τῆς ἀρβάλης τὸ κακάδι, εἰς τὸ δποῖον ἔβράζετο τὸ φαγητόν. Μετέπειτα ἔχρησιμοποιεῖτο καὶ ἡ πυροστιά, βαθμητὸν δὲ καὶ κατ' ὄλιγον ἔγινε πάγκοινος ἡ χρῆσις αὐτῆς καὶ σήμερον δὲν ἔννοεται μαγειρικὴ ἄνευ πυροστιᾶς, ητις ὑπὸ τῶν μεταναστευόντων δρεινῶν μεταφέρεται μετὰ τῶν ἄλλων μαγειρικῶν σκευῶν ἐπὶ τοῦ ὕδου μάλιστα τῆς οἰκοδεσποίνης.

Πυροστιές ὑπάρχουν διαφόρων μεγεθῶν. Κατατκευάζονται δὲ ὑπὸ τῶν σκηνιτῶν Τουρκογύρτων, οἵτινες ἐπισκέπτονται τὰ χωρία ἀπὸ καιροῦ εἰς καιρὸν καὶ κατατκευάζουσι καὶ διάφορα ἄλλα σιδερικά

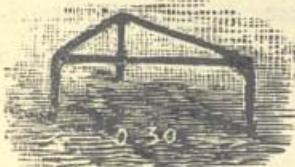
Ἡ τσιμπίδα.

Ἄνωτέρω ἐγένετο λόγος περὶ μασᾶς καὶ σύντραυλου, ἀτινα δργανα χρησιμοποιοῦνται εἰς τὸ πῦρ, δὲν ἔγινεν δμως λόγος περὶ τσιμπίδας (πυράγρας), ητις χρησιμοποιεῖται διὰ νὰ συλλαμβάνωνται ἄνθρακες ἀνημμένοι

Ἐξ οὐδεμιᾶς ἑστίας αἰτωλικῆς ἐλλείπει ἡ τσιμπίδα. Είναι ἀναγκαία πρὸ παντὸς *Eik.59.Τσιμπίδα(1:10)*. διὰ νὰ προσφέρεται πεπυρακτωμένος ἄνθραξ εἰς τὸν καπνίζοντα καπνόν.

Τὰ πιάσματα.

Δύο τεμάχια τετράγωνα $0,10 \times 0,10$ εξ ὑφάσματος μαλλινού, συνδεδεμένα διὰ σχοινίου $0,75$ τοῦ μέτρου, είναι τὰ πά-



Eik.58. Πυροστιά.



σματα. Χρησιμοποιοῦνται διὰ νὰ πιάνωνται αἱ χύτραι ἀπὸ τὰ χεῖλη, σταν εὐρίσκωνται ἐπὶ τοῦ πυρὸς καὶ καταβιβάζωνται κάτω. Ως γνωστὸν τὸ ὄφασμα εἶναι κακὸς ἀγωγὸς τῆς θερμότητος καὶ διὰ τοῦτο ἡ χύτρα καταβιβάζεται χωρὶς τὰ δάκτυλα τοῦ μαγείρου νὰ καῶται ὑπὸ τοῦ θερμοῦ μετάλλου. Παρὰ τὴν ἐστίαν κρέμανται πάντοτε τὰ πιάσματα

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'.

ΣΚΕΥΗ ΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

Τὸ κασσόνι ή άμπαρι.

Κιβώτιον διαφόρων πάντοτε διαστάσεων ($1,50 \times 1,00 \times 1,20$), τὸ ὅποιον κλείεται διὰ ξυλίνου πώματος λέγεται κασσόνι ή άμπαρι. Τὸ ἐκ σανίδων κατασκευαζόμενον τοῦτο κιβώτιον, τὸ ὅποιον κατέχει ἔνα τῶν τοίχων τοῦ κατωγείου, χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τῶν σιτηρῶν.

Εἰς τὸ αὐτὸν κατώγειον τοποθετοῦνται δύο καὶ τρία άμπαρια, ἐν διὰ τὴν ἀποθήκευσιν τοῦ σίτου, δεύτερον διὰ τὸν ἀραβόσιτον, τρίτον διὰ τὴν κριθὴν καὶ οὕτω καθεξῆς. Τοιουτοτρόπως οἱ χωρικοί, οἵτινες κατὰ τὸ πλεῖστον εἶναι γεωργοί, ἀποθηκεύουσι τὰ γεωργικά τῶν προιόντα καὶ τὰ ἀσφαλιζούσιν ἀπὸ τῶν ἐπιδρομῶν τῶν μυῶν.

"Οταν πρόκειται νὰ σταλῇ σῖτος ἢ ἀραβόσιτος εἰς τὸν μύλον, δστις τότε λέγεται ἄλεσμα, ἀνοίγεται μία ὅπῃ εὐρισκομένη εἰς τὸ μέσον καὶ πρὸς τὰ κάτω τοῦ κασσονιοῦ τούτου, ἥτις εἶναι κλεισμένη διὰ πώματος ξυλίνου, καὶ ὑποκάτωθεν ταύτης τοποθετεῖται σάκκος, ἐντὸς τοῦ ὅποιου πίπτει τὸ σόδεμα

Συνήθως τὰ ςμπάρια εἶναι μεγάλα καὶ ἡ παραγωγὴ τοῦ γ ωργοῦ δὲν εἶναι ἀρκετὴ νὰ πληρώσῃ ταῦτα. Ἐκ τούτου ἐποι- ἥθη ἡ λαϊκὴ παροιμία, ἡ παρομοιάζουσα τὴν πλεονεξίαν τοῦ ιε- ρέως πρὸς τὸ ἀμπάρι :

‘Ο παπᾶς εἶναι ἀμπάρι
θέλει νὰ φάγη καὶ νὰ πάρῃ !

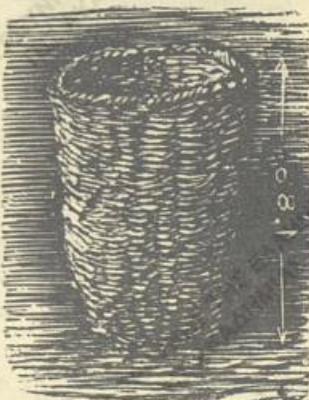
Ἐπίσης γίνεται χρῆσις παρ’ Αἰτωλοῖς καὶ τῆς παροιμιώ- δους φράσεως «ἡ κοιλιὰ αὐτοῦνοῦ εἶναι ἀμπάρι», δηλαδὴ εἶναι ἀχόρεστος.

Ἡ Κουφίνα ή Κουρέτσα.

Ἀντὶ ἀμπαριοῦ χρησιμοποιεῖται πολλάκις ώς ἀποθήκη σι- τηρῶν ἡ κουφίνα ή κουρέτσα. Αὕτη εἶναι ἔνα κολοσσιαῖον κα- καλάθιον, ύψους 1,80 πλεκτὸν διὰ λε- πτῶν ράθδων, ἐπαλειφόμενον ἐσωτερι- κῶς καὶ ἔξωτερικῶς μὲ σβουνιάν, δη- λαδὴ συγκοληητικὴν ὅλην, κατασκευ- αζομένην ἐκ κόπρου βθὸς μεμειγμέ- νης διὰ πηλοῦ. Ἡ ἐπάλειψις δύναται νὰ προφυλάσσῃ τὴν διείσδυσιν τῶν μυῶν. Ἡ τοιαύτη κουφίνα περιλαμ- βάνει καὶ δέκα κοιλά, δηλαδὴ διακο- σίας διάδας.

Ἐπειδὴ δὲν ἔχει πυθμένα δριζόν- τιον, στηρίζεται εἰς μίαν γωνίαν ὑπο- τιθεμένων λίθων, σκεπάζεται δὲ διὰ πώματος σανιδίνου ἡ καὶ δι’ ὑφάσματος. Ἐνίστε ἡ κουρέτσα κατασκευάζεται καὶ ἀπὸ κοτίλον κορμὸν δένδρου, ίδιως ἐλάτης.

Ἡ ἀσφάλεια τοῦ γωρικοῦ διὰ τὴν ἐτησίαν του διατήρησιν



Εἰκ. 60. Κουφίνα.

είναι ή συγκομιδὴ ἀρχούσης ποσότητος σιτηρῶν· ἐκ τούτου προέχουφαν αἱ ἔξῆς παροιμιώδεις ἐκφράσεις:

Θέλει νάχη η κοφίνα γιὰ νὰ ζήσῃ ὁ ἄνθρωπος!
"Αμα δὲν ἔχει η κοφίνα, πᾶς χαμένος!"

·Η Τραπεζονιά ή κάδη.

Διὰ τὴν συγκομιδὴν τοῦ γλεύκους ἀπαιτεῖται δοχεῖον μεγάλων διαστάσεων, δυνάμενον νὰ περιλάβῃ δύο ἔως τέσσαρας χιλιάδας δοκάδας, διότι δλη ἡ ἐκ τῶν ἀμπέλων παραγομένη ποσότης γλεύκους ἀνάγκη νὰ συλλεγῇ εἰς τὸ αὐτὸ δοχεῖον, ἵνα γίνη η ζύμωσις, τὸ βράσιμο. Διὰ τοῦτο κατασκευάζεται κάδη μεγάλων διαστάσεων ἐκ ξύλου κατὰ τὸ πλεῖστον δρυένου ὡς

μεγάλης στερεότητος καὶ διαρκείας, σπανίως δὲ καὶ ἐν ἀνάγκη καὶ ἐλατίνου. Αἱ δοῦγες τοῦ ἀγγείου τούτου συγκρατοῦνται μὲ στεφάνια κέδρινα, ἀλλὰ καὶ χάριν μεγαλειτέρας στερεότητος μὲ σιδηρᾶ.

Τὸ δοχεῖον τοῦτο ἀπαραίτητον διὰ κάθε αἰτωλικὴν οἰκογένειαν καταλαμβάνει μίαν γωνίαν τοῦ κατωγείου, δτου κατασκευάζεται λάκκος καὶ εἰς τὰ γείλη τοποθετοῦνται λίθοι ἵνα ἐπαλιάμ. στομίου 1,1^ο). κουμβώσι τὰ κάτω γείλη αὐτοῦ καὶ προφυλάσσεται ἀπὸ τῆς σήψεως. Τὸ δοχεῖον τοῦτο λέγεται κάδη ή τραπεζονιά.

Πολλάκις εἰς τὰ πεδιγὰ τῆς Αιτωλίας αἱ κάδαι τοποθετοῦνται εἰς τὰ ἄκρα τῶν ἀμπέλων, δπου οἰκοδομεῖται ὑπόστεγον ἡ καὶ κατασκευάζεται σκούφια ἀχυρίνη ἡ ἐκ τσίγγου διὰ νὰ προ-



Εἰκ. 61. Τραπεζονιά (ῦψος 2,30.

Διάμ. στομίου 1,1^ο).

κουμβώσι τὰ κάτω γείλη αὐτοῦ καὶ προφυλάσσεται ἀπὸ τῆς σήψεως. Τὸ δοχεῖον τοῦτο λέγεται κάδη ή τραπεζονιά.

φυλάσσουν τὸ ἀγγεῖον ἀπὸ τῆς σήψεως τοῦ ὑετίου ὅδατος. Ἡ θέσις, δποι τοποθετεῖται ἡ κάδη ἐν τῇ ἀμπέλῳ, λέγεται καδόσταση.

Ἄφοδ τρυγηθῶσι καὶ πατηθῶσιν αἱ σταφυλαὶ, τὸ γλεῦχος, τιθέμενον ἐντὸς ἀσκῶν, μεταφέρεται εἰς τὴν οἰκίαν ἡ τὴν καδόστασην τῆς ἀμπέλου. Οἱ ἀσκοὶ ἀναβιβάζονται εἰς τὸ στόμιον τῆς κάδης διὰ ἔυλίνης κλίμακος. Ἐνίστε εἰς τὸ ἐπάγωθεν τοῦ στομίου τῆς κάδης πάτωμα ὑπάρχει ἄνοιγμα. Ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει οἱ ἀσκοὶ ἀναβιβάζονται εἰς τὸ πάτωμα καὶ ἐκκενοῦνται ἐκεῖθεν.

Τὸ γλεῦχος μέτὰ τῶν τεθλιμμένων στεμφύλων ἡ παραμένει ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας ἐν τῇ κάδῃ, διὰ νὰ βράσῃ τὸ κρασί, ὃπότε λέγεται βραστό, ἡ τραβιέται ἐγκαίρως καὶ δταν εἶναι ἀκόμη γλυκύ. Κατὰ τὴν δευτέραν ταύτην περίπτωσιν λέγεται πάτα, τράβα ἡ ηηροπάτη ἡ σταφυλοπάτη καὶ διαμένει ὁ οἶνος γλυκὺς καθ' ὅλον τὸ ἔτος. Ἀλλὰ τότε τὸ κρασί θεωρεῖται ἐλαφρό, γιὰ τὶς γυναικες, ἐνῷ τὸ βραστὸ κρασί εἶναι γιὰ τοὺς ἄντρες.

Ἡ μετάγγισις, τὸ τράβημα, γίνεται ως ἔξης. Πρὶν χυθῇ τὸ γλεῦχος ἐντὸς τῆς κάδης, πρὸ του πίρου, τῆς κάτω δηλαδὴ ὁπῆς, ἔξ ἡς ἔκρεει ὁ οἶνος, τοποθετεῖται σπαραγγιά, τὸ γνωστὸν ἀκανθοειδὲς χόρτον, διὰ νὰ ἐμποδίζῃ τὴν ἔξοδον τῶν στεμφύλων κατὰ τὴν ρεῦσιν τοῦ γλεύκους καὶ πρὸς πρόληψιν μετατοπίσεως τῆς σπαραγγιᾶς δένεται αὕτη μὲ σπάγγον, τὸν ὃποιον διαπερῶμεν διὰ τῆς ὁπῆς καὶ προσδένομεν εἰς καρφίον ἔξωθεν τῆς κάδης ἐμπηγγύμενον. Μετὰ τὰς διατυπώσεις ταύτας ἐμφράσσεται ἡ ὁπὴ διὰ τοῦ πίρου, σουφλίου κωνοειδοῦς.

Διὰ νὰ γίνῃ ἡ μετάγγισις τοποθετοῦμεν κάτωθεν τοῦ πίρου λέβητα καὶ ἀνοίγομεν τὸν πίρον. Τὸ γλεῦχος ἔκρεει καὶ πληροῖ τὸν λέβητα. Μετὰ τὴν πλήρωσιν αὐτοῦ τὸν μεταφέρομεν καὶ διὰ χωνίου τὸν χύνομεν ἐντὸς τοῦ βαρελίου. Τὸ αὐτὸ πράττομεν μέχρι πληρώσεως τοῦ βαρελίου. Τοιουτοτρόπως μεταγγίζεται ὁ δλόκληρος ὁ ἐν τῇ κάδῃ εύρισκόμενος οἶνος καὶ πληροῦνται τὰ ἐν τῇ ἀποθήκῃ βαρέλια.

Παραμένει μετὰ τὴν μετάγγισιν τοῦ γλεύκους ἡ μᾶζα τῶν στεμφύλων. Τώρα τὰ στέμφυλα εἶναι δυνατὸν νὰ ἔξαχθῶσιν ἐκ τῆς τραπεζονιᾶς καὶ νὰ ἀποσταχθῶσι διὸ τῶν ἀμβύκων εἰς ρακή. 'Αλλ' εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αἰτωλίας μετὰ τὴν μετάγγισιν πλακώνονται τὰ τοίπορα. 'Επάνωθεν αὐτῶν τίθενται ἐν πρώτοις κλάδοι πολύφυλλοι πλατάνου καὶ ἐπὶ τούτων στρῶμα χώματος. Τὸ πλάκωμα αὐτὸν παραμένει μέχρι τοῦ προσεχοῦς ἔαρος. Τότε ἀπορρίπτεται τὸ χῶμα καὶ οἱ κλάδοι τῆς πλατάνου καὶ γίνεται ἡ ἀπόσταξις τῶν ἀπομενόντων στεμφύλων. Πιστεύεται γενικῶς ὅτι τὴν ἄνοιξιν ἡ ρακή εἶναι καλυτέρα.

Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι

Τὸ βαγένι ἢ βαρέλι εἶναι βεβαίως πασίγνωστον εἰς δλον τὸν ἑλληνικὸν λαὸν καὶ Ἰσως παρέλκει ἡ περιγραφή του, ἀλλὰ

παρὰ τοῖς Αἰτωλοῖς κατασκευάζονται βαρέλια μικρά, ιδίως εἰς τὰ ὄρεινὰ μέρη αὐτῆς ἔκατὸν ὀκάδων εἶναι πολύχρηστα διακοσίων ὀκάδων σπανίζουν. Εἰς τὰ πεδινά, δπου ἡ παραγωγὴ τοῦ οἴνου εἶναι μεγαλυτέρα, κατασκευάζονται καὶ πεντακοσίων ὀκάδων βαρέλια. Συνήθεστερον οἱ δοῦγες τῶν βαρελίων συνδέονται μὲ στεφάνια ξύλινα, ξυλοστέφανα καλούμενα, ἀπὸ ράβδους κέδρου. 'Επὶ τοῦ ἐμπροσθεν φουντώματος κατασκευάζεται ὁ πίρος, δπόθεν λαμβάνεται ὁ οἶνος πρὸς πόσιν. 'Επὶ τοῦ κυλίνδρου κατασκευάζεται ἡ μεγάλη ὁπή, δι' ἡς χύνεται τὸ γλεύκος κατὰ τὴν μετάγγισιν καὶ δι' ἡς καθαρίζεται τὸ βαρέλιον. 'Η ὁπή αὕτη, δταν τὸ βαρέλιον



Εἰκ. 62. Βαγένι (Κλ. 1:20).

περιέχη οἶνον, εἶναι πωματισμένη μὲν ἴδιαιτερον ξύλινον πῶμα, ἐφ' οὐ ἐπικολλᾶται εἰς μεγάλην ποσότητα μαλακὴ ρητίνη, διὸ νὰ μὴ γίνεται ἔξατμισις τοῦ οἴνου, δπως λέγουν, νὰ μὴν ἀναστήῃ τὸ κρασί.

Οὐ νέος οἶνος ἀνοίγεται συνήθως τοῦ Ἀγίου Δημητρίου εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αιτωλίας καὶ τότε λαμβάνει χώραν θρησκευτικὴ τελετὴ. Καλεῖται δὲ ιερεὺς καὶ ἀναγινώσκει τὴν ἀπὸ τοῦ ἀγιασματαρίου εὔχην καὶ λιθανίζει τὸ βαρέλι.

Καθ' ἔκαστην, ἐπικειμένου τοῦ δείπνου, ἡ οἰκοδέσποινα κατέρχεται εἰς τὸ κατώγειον καὶ πιάνει ἀπὸ τὸν πίρον οἶνον. Φράσσει ἔπειτα τὴν ὅπην κτυποῦσα τὸν πίρον μὲν μικρὰν πέτραν πρὸ τοῦ βαρελίου κειμένην. Ἀφαιρουμένου οὕτω τοῦ οἴνου βαθμηδὸν καὶ κατ' ὀλίγον, κατέρχεται οὕτος εἰς ὕψος, διότιν δὲν δύναται νὰ ἔξελθῃ ἐκ τῆς ὅπης τοῦ πίρου. Τότε σηκώνεται τὸ βαρέλι¹⁾. Καὶ ἔξερχεται μὲν οἶνος, ἀλλὰ πάντοτε περιέχων καὶ τεμάχια ρητίνης, τὰ ἀνθούντια λεγόμενα. Ἀφοῦ στειρεύσῃ τὸ ἐν βαρέλιον, ἀνοίγεται ἀλλο γιοματάρι. Τὰ γιοματάρια ἀνοίγονται συνήθως εἰς σπουδαίας οἰκογενειακὰς ἑορτὰς η ἐπ' εὐκαιρίᾳ φιλοξενίας σημαίνοντος προσώπου.

Τὸ ξειδοβάρελο.

Μικρὸν βαρέλιον, δυνάμενον νὰ περιέχῃ 25—50 ὄκαδας. Χρησιμοποιεῖται συνήθως ὡς δοχεῖον, ἐνῷ τίθεται τὸ ὅξος. Τοιοῦτον βαρέλιον παραμένει συνήθως ξειδοβάρελον, διότι περιέχει τὴν πιτνάν του ὅξους. "Οταν ἔξαντληθῇ τὸ ἐν τῷ βαρελίῳ ύπαρχον ὅξος, χύνεται ἐντὸς οἶνος ἀπὸ βαρελίου τινὸς καὶ μετὰ χρόνον τῇ ἐπενεργείᾳ τῆς ἐν αὐτῷ πιτνᾶς μεταβάλλεται εἰς ὅξος.

'Ἐκ τοῦ ὅξους τούτου κατασκευάζει ἡ οἰκοδέσποινα τριαντα-

¹⁾ Φράσσει: Τὸ σήκωσα γιὰ νὰ βγάνῃ ὁ πίρος.

φυλλόξειδο. Ἐντὸς φιάλης οιασδήποτε εἰσάγει πέταλα ρόδου καὶ ἔκθέτει τὴν φιάλην κρεμῶσα ταύτην ἀπὸ ἥλου εἰς τὸν ἥλιον ἐπὶ πολλὰς ἡμέρας. Τὰ ἐν τῇ φιάλῃ πέταλα μαραίνονται, ἀλλὰ καὶ ἔκπεμπουσι πλουσίαν εὐωδίαν. Τότε ἡ οἰκοδέσποινα χύνει ἐντὸς τῆς φιάλης ὅξος, τὸ δποῖον μένον ἔκει λαμβάνει τὴν θείαν ἔκεινην εὐωδίαν, τὴν δποίαν μεταδίδει καὶ εἰς τὴν γεῦσίν του. Αὕτη εἶναι τὸ τριανταφυλλόξειδο, τοῦ δποίου γίνεται χρῆσις εἰς τὴν σαλάταν κυρίως.

Ἡ μουστιὰ ἡ μασσίνα.

Ἡ μουστιά, ἐκ τοῦ μοῦστος, παρὰ τοῖς ὄρεινοῖς ἡ μασσίνα παρὰ τοῖς πεδίνοῖς ἡ καὶ γιδιά¹⁾ εἶναι ὁ ἀσκός, δστις χρησιμοποιεῖται διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ γλεύκους. Κατασκευάζεται κυρίως ἀπὸ δέρμα αἰγὸς διὰ τὴν στερεότητα καὶ τὸ μέγεθος. Κείρεται τὸ τρίχωμα τῆς γιδιᾶς αὐτῆς καὶ περισφίγγεται ἔπειτα διὰ σπάγγου αὔτη κατὰ τὸν λαιμόν. Ἐπίσης δένονται καὶ περισφίγγονται τὰ ἀνοίγματα τῶν προσθίων ποδῶν. Στόμιον ἀπομένει τὸ πρὸς τοὺς δπισθίους πόδας μέγα ἀνοιγμα. Τὸ τρίχωμα πρέπει νὰ κατέχῃ τὰ ἐσωτερικὰ τοιχώματα, τὸ δὲ γυμνὸν νὰ εἶναι ἡ ἐπιφάνεια τῆς μουστιᾶς.

Μία τοιαύτη μουστιὰ²⁾ δύναται νὰ περιλάβῃ καὶ 50 δκάδας. Φορτώνεται δὲ μία ἐκ τῆς μιᾶς πλευρᾶς τοῦ σάγματος καὶ ἐπέρα ἐκ τῆς ἄλλης. Ἐννοεῖται δτι τὸ στόμιον δένεται διὰ σχοινίου περισφιγγόμενον.

Τὸ κρασάκι.

Διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ οἴνου εἰς μακρινὰς ἀποστάσεις χρησιμοποιεῖται τὸ ἀσκὶ καὶ εἰδικώτερον τὸ κρασάκι, διότι ἔχομεν

¹⁾ Εἰς τὴν "Αμφισσαν ὄνομάζεται συμπαύλα.

²⁾ Μουστιά μεταφορικῶς λέγεται καὶ ἡ γραῖα.

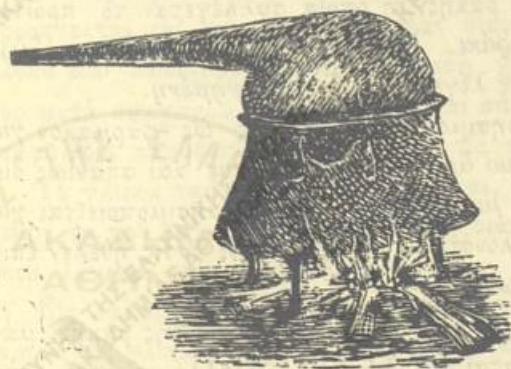
καὶ λαδάσκι. Τὸ ἀσκὸν κατασκευάζεται ὑπὸ εἰδίκῶν τεχνιτῶν ἀπὸ δέρμα αιγάλης, τὸ δποῖον ξυραφίζεται, ώστε νὰ ἀποβάλῃ ὅλον τὸ τρίχωμα αὐτοῦ καὶ ἔπειτα ὑποβάλλεται εἰς κατεργασίαν εἰδικῆν, διὰ νὰ ἀποκτήσῃ ἀντοχήν. Μετὰ τὴν κατεργασίαν συρράπτονται τὰ τοιχώματα τοῦ μεγάλου ἀνοίγματος διὰ τεχνικωτάτης ραφῆς, ώστε νὰ εἶναι ἀδύνατος ἡ ἐκροή τοῦ ὑγροῦ. Οἱ ἐμπρόσθιοι πόδες δένονται σφιγκτὰ καὶ ὡς κύριον στόμιον τοῦ ἀσκοῦ τούτου ἀφήνεται, ἐν ἀντιθέσει πρὸς τὴν μουστιάν, τὸ πρὸς τὸν λαιμὸν τοῦ δέρματος ἄνοιγμα. Οἱ τοιοῦτοι ἀσκοὶ ἀγοράζονται οὕτω κατεσκευασμένοι καὶ χρησιμοποιοῦνται ἔπειτα διὰ τὴν μεταφορὰν ὑγρῶν, δπως ἐπὶ τοῦ προκειμένου διὰ τὴν μεταφορὰν οἴνου.

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

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

Τὰ ρακονάζανα

Παρὰ τοῖς ὀρεινοῖς τῆς Αιτωλίας αἱ περισσοτέραν παραγωγὴν σίτου ἔχουσαι οἰκογένειαι ἀνάγκη νὰ παράγωσι καὶ τὸ ἐκ τῶν στεμφύλων ἀποσταζόμενον οἰνόπνευμα ἡ ρακί. Διὰ τὴν παραγωγὴν τούτου ἔχουσι τὸ ρακονάζανο. Τοῦτο εἶναι λέδης μέγας χάλκινος. Ἐντὸς αὐτοῦ τίθενται τὰ στέμφυλα ἡ τοίπορα εἴτε τὸ φθινόπωρον, δτε γίνεται δ τρυγητός,



Eis. 63. Ρακονάζανο (1 : 20).

είτε τὴν ἄγοιξιν, σπῶς ἀνωτέρω ἐλέχθη. Ὁ λέβης πωματίζεται μὲ τὸ καπάκι, τὸ ὅποιον φέρει μέγαν σωλῆνα πρὸς τὰ ἔμπρός, δστις καλεῖται λουλᾶς, καὶ διὰ πηλοῦ φράσσεται ὁ γύρος, εἰς ὃν ἐφάπτονται καπάκι καὶ λέβης, διὰ νὰ μὴ γίνεται ἐντευθεν ἔξατμισις.

Ἡ δλη συσκευὴ τοποθετεῖται ἐπὶ μεγάλης οιδεροστιᾶς ἄνωθεν 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 λουλᾶς καὶ ἐπιφέρει ψυξιν.

Τὰ ἐν τῷ λέβητι στέμφυλα θερμακινόμενα ὑπὸ τοῦ κάτωθεν αὐτοῦ πυρὸς ἔξατμιζονται. Ὁ ἀτμὸς οὗτος περιοριζόμενος ὑπὸ τοῦ ἀμβυκοῦ ἔξερχεται διὰ τοῦ λουλᾶς ἔμπροσθεν. Ἐπειδὴ δὲ ψύχεται ἔκει ἔνεκα τοῦ καταρρέοντος ἐκ τοῦ κανάλου ὕδατος ρευστοποιεῖται καὶ αὔθις καὶ κατὰ σταγόνας πίπτει εἰς τὸ κακάνι, σπερ τοποθετεῖται κάτωθεν τοῦ ἄκρου τοῦ σωλῆνος. Τὸ συλλεγόμενον ὑγρὸν εἶναι ρακῆ ἀψητη, σούμα ἡ ἀποκαμούσι καλούμενον. Ἄφου δλη ἡ ποσότης τῶν στεμφύλων ἀποσταγθῇ, γίνεται καὶ δευτέρα ἀπόσταξις τοῦ ἀποκαμοσιοῦ, δηλ. τῆς ρακῆς, ἡ ὅποια περιέχει καὶ ὕδωρ πολὺ ἐντός.

Μία μικρὰ ποσότης ρακῆς, ἡ ὅποια συλλέγεται τὸ πρῶτον τώρα, λέγεται πρωτορράκι. Ἡ ἐκ τῆς δευτέρας δὲ ἀπόστάξεως δλη ποσότης τῆς ρακῆς λέγεται ρακῆ μεταψημένη.

Τὸ πρωτορράκι χρησιμοποιεῖται κυρίως ὡς φάρμακον γιὰ πονόκαρδο ἡ γιὰ τρίψιμο ἀμά κρυώσῃ κανένας καὶ σπανίως διὰ συνήθη πόσιν. Ἡ δὲ ματαψημένη ρακῆ χρησιμοποιεῖται γιὰ φιλιά, ὡς προσφορὰ δηλονότι εἰς πάντα ξένον, δστις ἥθελεν ἐπισκεφθῆ τὴν οἰκίαν Αιτωλοῦ.

Εἰς τὰ δρεινὰ μέρη γίνεται μεγάλη χρῆσις τῆς ρακῆς, μάλιστα κατάγρησις δύναται τις νὰ εἰπῃ. Πολλάκις κατὰ τὴν πρωταν ἀντὶ καφὲ βράζεται ρακὴ μὲ ὀλίγον μέλι καὶ πίνεται, ἀπαραιτήτως δὲ πρέπει νὰ φιλευθῇ διὰ ρακῆς ὁ ἐπισκέπτης οἰκίας.

Ἐν ἐλλείψει ταύτης προσφέρεται καὶ οἶνος εἰς οἰανδήποτε ὄραν τῆς ἡμέρας.

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

Διὰ νὰ λαμβάνῃ κιτρινωπόν πως χρῶμα τὸ ὄγρὸν τῆς ρακῆς, τίθεται ἐν αὐτῷ φλοιὸς μηλέας· καὶ πράγματι λαμβάνει γλυκὺν κιτρινωπὸν χρῶμα. Διὰ νὰ ἔχῃ δὲ γεῦσιν εὐχάριστον, ἐντὸς τῆς ποσότητος ἐμβάλλεται ἀρκετὸς γλυκάνισος, φλοιὸς λεμονίου, πορτοκαλίου καὶ κίτρου, ἃν εὐρίσκωνται εἰς τὸ μέρος, δπου γίνεται ἡ ἀπόσταξις. Ἐπίσης ἐντὸς τοῦ λουλᾶ κατὰ τὴν ἀπόσταξιν τοποθετεῖται ποσότης τις κανέλλας.

Ἡ ρακή προσφέρεται ἡ μὲ τὸ ρακοπότηρον ἡ μὲ τὸ παγούρι, δπως ἀνωτέρω ἐλέχθη.

Κούπα.

Ἐπὶ τῇ εὔκαιρίᾳ ταύτη, δτε ἐγένετο λόγος περὶ φιλιᾶς ρακῆς, ἐπάναγκες θεωρῶ νὰ κάμω λόγον καὶ περὶ ἄλλης φιλιᾶς.

Ἐκτὸς τῆς ρακῆς εἰς ξένον, ἐπισκεπτόμενον αἰτωλικὸν σπίτι, προσφέρεται καὶ γλυκό. Αἱ καλαὶ οἰκογένειαι κατασκευάζουν γλυκὰ τοῦ ποτηριοῦ, μπελτέ, δηλαδὴ χυμὸν κυδωνιοῦ ἡ μήλου μετὰ σακχάρου, γλυκὸ βύσινο 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, δπερ λέγεται κούπα ἡ κεσές¹⁾.

Εἰς καλὰς οἰκίας ὁ ξένος πρέπει ἐκτὸς τῆς ρακῆς νὰ πάρῃ ἐν πρώτοις γλυκὸ τοῦ ποτηριοῦ μὲ τὸ κονταλάκι τοῦ γλυκοῦ,

¹⁾ Φράσις: Παίρνω γλυκό ἀπὸ τὴν κούπα ἡ τὸν κεσέ.

νὰ θέσῃ ἔπειτα τοῦτο ἐντὸς ποτηρίου πλήρους ὅδατος καὶ νὰ πίῃ ἐκ τούτου εὐχόμενος, ἀν δὲν πρόκειται νὰ πίῃ ρακήν· ἀν δυμως πρόκειται νὰ πίῃ ρακήν, αἱ εὔχαι: εἰς ὑγείαν! νὰ χαίρεστε τάρχοντόπουλά σας! ἢ εἰς ὑγείαν, χρόνια πολλά! κτλ. δίδονται πρὶν ὁ ξένος θέσῃ τὸ ρακοπότηρον εἰς τὸ στόμα.

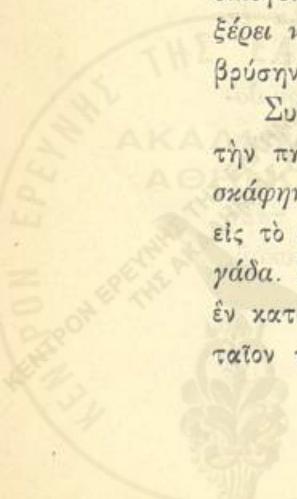
Πάντως πρέπει νὰ φιλευθῇ ὁ ξένος, ἐπισκεπτόμενος αἰτωλικὴν οἰκίαν, γιὰ νὰ μὴ σκάσουν τὰ πόδια του! Αἱ γυναῖκες πάντοτε ἐπιμένουν: κάτ' πρότ' νὰ πάρετε! δὲ μπορεῖτε!

Μετὰ δὲ τὸ φίλεμα τῆς ρακῆς καὶ τοῦ γλυκοῦ προσφέρεται εἰς οἰκίας εὐπόρων οἰκογενειῶν καὶ καφές. Ἡ χρῆσις τοῦ καφὲ ἐν Αἰτωλίᾳ ἔχει γενικευθῆ τοσοῦτον, ὥστε δὲν ὑπάρχει οὕτε καλύζη, εἰς τὴν ὁποίαν εἶναι δυνατὸν νὰ λείπῃ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε'

ΑΓΓΕΙΑ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΠΛΥΣΗΣ

Ἐκάστη οἰκοδέσποινα αἰτωλικῆς οἰκογενείας μεταξὺ τῶν ἄλλων οἰκοχωρικῶν προτερημάτων, δι' ὧν δέον νὰ περικοσμῆται, πρέπει ἔξαπαντος νὰ εἶναι ίκανὴ νὰ πλύνῃ τὰ ἀσπρόρρουχα τῆς οἰκογενείας. Ἀδύνατον νὰ θεωρηθῇ νοικοκυρά, γυναῖκα ποῦ δὲν ἔρει νὰ πλαίνῃ. Ἡ πλύσις γίνεται ἢ εἰς τὴν οἰκίαν ἢ παρὰ τὴν βρύσην ἢ πηγήν, διὰ νὰ εὐρίσκεται ἡ πλύντρια παρὰ τὸ ὅδωρ. Συλλέγονται δῆλα τὰ ἄπλυτα ἀσπρόρρουχα, φέρονται εἰς τὴν πηγὴν καὶ ἐκεῖ βρέχονται· μετὰ τοῦτο σαπωνίζονται εἰς σκάφην δι' ἀλισσίβας. Μετὰ τοῦτο δῆλα τὰ ροῦχα τοποθετοῦνται εἰς τὸ κοφίνι καὶ ἐπάνωθεν αὐτῶν χύνεται ἡ θελόσταχιτη ἢ μπουγάδα. Μετὰ ταῦτα ἔξαγονται ἐκ τοῦ κοφινίου καὶ πλύνονται τὸ ἐν κατόπιν τοῦ ἄλλου εἰς τὴν σκάφην σαπουνιζόμενα. Τελευταῖον πλύνονται μὲ κρύον νερόν, ξεβγάνονται.



Σκαφίδι.

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



EIk. 64. Σκαφίδι.

Ἐν τῇ δευτέρᾳ ταύτῃ περιπτώσει λέγεται ἐν Ἀρτοτίνῃ κουρήτα. Ἐντὸς τοῦ σκαφιδίου τούτου γίνεται ἡ πλύσις καὶ διὰ τοῦτο ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς λείπει. Τοποθετεῖται δὲ συνήθως εἰς τὸ κατώγειον. Εἰδικοὶ τεχνῖται ἐν τοῖς ὁρεινοῖς, οἱ πελεκάνοι, κα-

τασκευάζουσιν τὰ ἀτόφνα σκαφίδια, ώς ἀγωτέρω εἴπομεν.

Τὸ κοφίνι.

Τὸ κοφίνι εἶναι ἡ ἔνα πραγματικὸ κοφίνι, δηλονότι κάλαθος, ἡ καὶ ὅμοιώματα τούτου ἐκ κοίλου κορμοῦ δένδρου, ἐλάτης, δέντρου ἡ πλατάνου, ἀνοικτὸν καὶ κατὰ τὰ δύο ἄκρα, δηλαδὴ μὲ δύο στόμια.

Διὰ νὰ γίνη τὸ κοφίνιασμα καὶ μάλιστα διὰ νὰ ἀφήνεται ἐλευθέρα ἡ ἐκροὴ τῆς ἀλισσίδας, τοποθετεῖται ὅρθιον τὸ κοφίνι

αὐτὸ ἐπὶ τριῶν ἡ τεσσάρων λίθων. Ἄν τὸ κοφίνι δὲν εἶναι καλάθι κατὰ τὸν ἀνοικτὸν πυθμένα τίθενται κλάδοι ἐλάτης, ἵνα ὑποβαστάζωσι τὰ ροῦχα. Μετὰ τοῦτο γίνεται τὸ κοφίνιασμα: τὸ ἐν μετὰ τὸ ἄλλο τὰ ἀσπρόρροουχα τοποθετοῦνται, οὕτως ὥστε πληροῦται μέχρι τῆς κορυφῆς. Ὡς κατακλείς τῆς δλῆς ποσότητος τῶν ρούχων τίθεται ἐπάγωθεν τοῦ κοφινιοῦ ἐν εἰδει σκεπάσματος ἡ πάνα ἡ τὸ σταχιοπάνι,



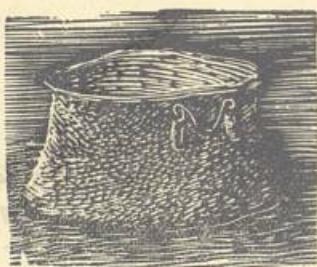
EIk. 65. Κοφίνι (1:20).

παχὺ τετράγωνον τεμάχιον λευκοῦ πάνιου. Ἡ τοποθέτησίς του γίνεται τοισυτοτρόπως, ώστε νὰ σχηματίζεται κοῖλον ἐπάνωθεν τοῦ κοφινίου.

Μετὰ τοῦτο χύνεται ἐπὶ τοῦ σταχτόπανου διὰ τσουκάλας βαθυμηδὸν καὶ κατ' ὀλίγον θελόσταχτη ἡ ἀλισσίβα ἐκ τοῦ μεγάλου ἐπὶ τοῦ πυρὸς λέβητος. Ἡ ἀλισσίβα διηθίζεται διὰ τῆς πάνας, καταρρέει εἰς τὴν μᾶζαν τῶν ἀσπρορρούχων καὶ ἔκρεει κάτωθεν. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον καθαρίζονται αἱ ἀκαθαρσίαι τῶν ἀσπρορρούχων.

Καζάνι ή καζάνα.

Τὸ καζάνι εἶναι ὁ λέβητος. Δύναται νὰ ἔχῃ διάφορα μεγέθη· μικρὸς λέβητος λέγεται καζανόπουλο. Τὰ τοιαῦτα ἀγγεῖα εἶναι



Elx. 66. Καζάνι (1:20).

ἀπαραίτητα διὰ τὴν πλύσιν καὶ δι' αὐτὸν ἐξ οὐδεμιᾶς οἰκίας αἰτωλικῆς ἐλλείπουσι.

Τὰ καζάνια γανώνονται ἀπαξ καὶ οὐδέποτε εἰς τὸ ἔξης, διότι εἶναι μαγαρισμένα, δηλ. μόνον ὅδωρ πρὸς πλύσιν τιθεται ἐντός, οὐχὶ δὲ καθαρὸν πρὸς πόσιν. Διὰ τὸ κοφίνιασμα δὲ ἐντὸς τοῦ βραζομένου ὅδατος ρίπτεται

τέφρα κοσκινισμένη διὰ νὰ γίνεται ἡ ἀλισσίβα ἡ θελόσταχτη, διὰ τῆς ὅποιας γίνεται τὸ κοφίνιασμα καὶ ὁ καθαρισμὸς τῶν ἀσπρορρούχων.

Μετὰ τὴν ἐπίχυσιν τῆς ἀλισσίβας, δπως εἴπομεν, γίνεται νέον σαπούνισμα τῶν ἀσπρορρούχων ἐντὸς τῆς σκάφης διὰ θερμοῦ ὅδατος, βραζομένου ἐντὸς τοῦ καζανίου τούτου. Τὸ ὅδωρ τοῦτο λέγεται θερμός.

Τέλος γίνεται τὸ ξέβγαλμα ἡ ἐντὸς σκαφιδίου, μεταφερομένου εἰς τὴν βρύσιν, ἡ καὶ εἰς ρεῦμα ὅδατος γενικῶς. Τὸ ξέβγαλμα βεβαίως γίνεται διὰ κρύου νεροῦ. Μετὰ τὸ ξέβγαλμα ἀπλώνον-

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

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Σ'

ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΑ ΖΥΜΩΤΙΚΗΣ

Μόνον εἰς τὰς αἰτωλικὰς πόλεις καὶ μάλιστα ὅχι γενικῶς ἀγοράζεται ὁ ἄρτος ἔτοιμος ἀπὸ τοὺς φούρνους. Εἰς τὰ χωρία γενικῶς ζυμώνεται καὶ φήνεται ἐν τῇ οἰκίᾳ. Ἡ οἰκοδέσποινα ἐκτὸς τῶν ἄλλων δεξιοτήτων, τὰς ὅποιας κατέχει, πρέπει νὰ γνωρίζῃ καὶ τὸ ζύμωμα.

Σκαφίδι.

Εἰς ἔκαστον μαγειρείον πρέπει νὰ εύρισκεται καὶ σκάφη ζυμώματος, τὸ σκαφίδι. Ἐντὸς αὐτοῦ, τὸ ὅποιον φυσικὰ. εἶναι μικρότερον τῆς σκάφης τῆς πλύσεως, κοσκινίζει ἡ οἰκοδέσποινα, ἡ σιτίζει, ἀν πρόκειται νὰ κατασκευασθῇ ἄρτος ἐκλεκτότερος, ως λειτουργιές, ψωμὸν γιὰ γάμο, γιὰ Χριστούγεννα, Λαμπρὸν κτλ., ἀρκετὴν ποσότητα ἀλεύρου σιτίνου. Σχηματίζει λάκκον ἔπειτα εἰς τὸ μέσον τῆς μάζης καὶ θέτει τεμάχιον ζύμης, τὴν ὅποιαν ἔχει φυλαγμένην ἀπὸ ἄλλοτε. Ἐξάγει κατόπιν ἐκ τοῦ πυρὸς τὸ θερμὸν ὅδωρ χύνει ἀρκετὸν ἐντὸς τοῦ λάκκου καὶ ἀν-

μειγνύει ἄλευρον καὶ ὅδωρ. Ζυμώνει κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὴν μᾶζαν, ἡ δούτα ζυμουμένη ἐπικολλᾶται ἐν μέρει εἰς τὰ ἑσωτερικὰ τοιχώματα τοῦ σκαφιδίου· ταύτην ἀφαιρεῖ διὰ ξύστρας σιδηρᾶς καὶ ρίπτει εἰς τὴν λοιπὴν μᾶζαν. Περὶ τὸ τέλος τοῦ ζυμώματος ἐπιπάσσονται ἄλευρα εἰς τὰ ἑσωτερικὰ τοιχώματα τῆς σκάφης διὰ νὰ μὴ ἐπικολλᾶται πλέον ἡ μᾶζα, ἡ δούτα τώρα καθίσταται σχεδὸν σφαιρική. Ἡ οἰκοδέσποινα αἱρεῖ ταύτην καὶ τὴν ἔξαπολύει ἐντὸς ταψίου, εἰς τὸ δοπεῖον ἔχυσεν ὀλίγον ἔλαιον, μὲ τὸ δοπεῖον ἐπαλείφει τὸ ἑσωτερικόν. Τώρα πλάθει, δηλαδὴ πατεῖ διὰ τῶν παλαμῶν τὴν μᾶζαν τῆς ζύμης καὶ ἔξαπλοῦται αὕτη καὶ λαμβάνει τὸ σχῆμα τοῦ περιέχοντος ἀγγείου.

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

Μετὰ τὸ ζύμωμα ἡ σκάφη πλύνεται ἑσωτερικῶς δι' ὅδατος ἀποξυμένων καὶ τῶν τυχὸν ἐπικολλημένων στρωμάτων ζύμης καὶ τοποθετεῖται ἐπάνωθεν τοῦ κασσονίου τοῦ ἀλεύρου διὰ νὰ χρησιμεύσῃ δι' ἄλλοτε.

Ξύστρα.

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



Eik. 67. Ξύστρα (1:10).

Εἶναι δὲ τοῦτο μία σιδηρᾶ πάνδος, φέρουσα πεπλατυσμένον τετράγωνον ἐμπρός, δπερ ἔχει καὶ ποιάν τιγκά 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 δξείας συνήθως, πλάτους ἔως 0,10 τοῦ μέτρου κάμπτεται εἰς κύλινδρον μὲ περίμετρον ἔως 0,40 μ. Αὐτὸς εἶναι ὁ κόδρος. Εἰς τὸ ἐν ἀνοιγμα τοῦ κόθρου



Εἰκ. 68. Κόσκινον (1:10).

τούτου τανύεται δέρμα λεῖον διάτρητον μὲ δπάς, δι' ὧν μόνον ἄλευρον δύναται νὰ διαπεράσῃ καὶ μικροὶ κόκκοι σίτου. Οὕτω σχηματίζεται εἰς πυθμήν, καὶ τὸ τοιοῦτον σκεῦος λέγεται κόσκινο. Μὲ αὐτὸ κοσκινίζεται τὸ ἄλευρον πρὸς ζυμωθῆ,

δηλαδὴ τίθεται μία ποσότης ἄλευρου ἐντὸς τοῦ κοσκίνου, κρατεῖται ἔπειτα τοῦτο ἐκ δύο ἀπέναντι ἄκρων τοῦ κόθρου μὲ τὰς παλάμας τῶν δύο χειρῶν καὶ τινάσσεται δριζοντίως. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἔνεκα τῆς σείσεως τὸ ἄλευρον διαπερᾷ τὰς δπάς τοῦ διατρήτου πυθμένος καὶ καταπίπτει. Ἐγγοεῖται δτὶ δὲν πίπτουσιν, ἀλλ' ἀπομένουσι τυχὸν ἀλλὰ σωμάτια ἐντὸς τοῦ ἄλευρου εύρισκόμενα, οἷον τρίχες, ξυλάρια κλπ.

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

Σίτα ἡ ξάρα.

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

¹⁾ Τὸ ἀνωτέρῳ εἰκονιζόμενον δὲν εἶναι κόσκινον, ἀλλὰ ἀρέλεγος, δηλαδὴ κόσκινον μὲ πυθμένα ἐκ πλέγματος σύρματος, ὅπερ χρητιμοποιεῖται διὰ τὸν καθαρισμὸν τοῦ σίτου. Άλλα καὶ τὸ κόσκινον ἔχει τὸ αὐτὸ σχῆμα.

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

Τὸ πάρχουν σίτες μὲ ὑφασμα ὅχι τόσον ἀγανόν, διὰ νὰ διέρχεται μόνον τὸ λεπτὸν ἄλευρον καὶ ἀπομένῃ καὶ τὸ δπωσδήποτε γιονδρότερον. Αύται εἶναι αἱ ψιλόσιτες. Ἐκ τούτου ἐποιήθησαν τὰ δύο ρήματα χοντροσιτίζω καὶ ψιλοσιτίζω¹⁾.

Τὸ κόσκινον καὶ τίς σίτες κατασκευάζουν οἱ σκηνῆται Τουρκόγυψτοι. Περιέρχονται τὰ χωρὶα καὶ πωλοῦσιν ἡ καινουργῆ ἢ καὶ ἐπιδιορθώνουσι τὰ παλαιά. Δίδεται εἰς αὐτοὺς παλαιὸς κόθρος ἀνευ πυθμένος καὶ δέρμα παλαιόν, κυρίως τυρόδερμα, διὰ τῶν ὅποιων κατασκευάζεται τὸ διάτρητον. Αἱ σίτες διορθοῦνται ἐξαπλουμένου ἀντὶ τοῦ διάτρητου δέρματος ὑφάσματος ἀγανοῦ ἢ ἐκ τριχῶν, δπως ὑπάρχουσι τοιαῦτα πωλούμενα ὑπὸ τῶν ἐμπόρων, ἢ καὶ ἄλλου λευκοῦ.

Προζυμολόδος.

Ἄγγειον ἀκέραιον ἢ καὶ ἐλλιπὲς εἰς λαβὰς χρησιμοποιεῖται διὰ νὰ φυλάττεται τὸ προζύμι δι' ἐπομένας ζυμώσεις. Τὸ ἀγγείον τοῦτο ὄνομάζεται προζυμολόδος.

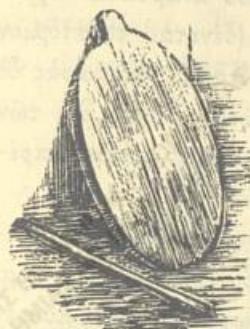
Πλαστήρι.

Τὸ πλαστήρι, ώς καὶ εἰς τὸ σχῆμα φαίνεται, εἶναι κυκλοτερής σανὶς ἐκ ξύλου πλατάνου, συνήθως μὲ ούραν διὰ λαβὴν πρὸς τὸ ἐν ἄκρον, ἥτις φέρει καὶ δπήνη, ἵνα ἀναρτᾶται. Καὶ τὸ πλαστήρι τοῦτο εἶναι ἀπαραίτητον σκεῦος τοῦ μαγειρέου. Ἐπ' αὐτοῦ πλάθεται τὸ λειψό ἐν γένει ψωμί· ἀλλὰ ἡ σπουδαιοτέρα

¹⁾ Φράσεις: "Ἐφεισαχ ψωμὶ χοντροσιτίσμένο ἢ ψιλοσιτίσμένο.—"Η λειτουργὶα γίνεται μὲ τὴν ψιλόσιτα καλῇ!—Θέλει ψιλοσιτίσμα τὸ ἄλευρον γιὰ νὰ φρειάσῃ καλὸ ψωμὶ!—Εἰς ἄλλα μέρη ἴκτος τῆς Αἰτωλίας ἡ σίτα λέγεται καὶ ξάρα.

ύπηρεσία, ἢν προσφέρει, εἶναι δτι ἐπάγω εἰς αὐτὸ πλάθονται τὰ πέτρα, τὰ φύλλα δηλαδή, δι' ὃν κατασκευάζονται οἱ πίττες ώς ἔξης :

Συμοῦται ἐν πρώτοις μία μᾶζα σιτίνου ἀλεύρου ψυλοσιτισμένου ἀποκόπτεται ἐκ ταύτης τεμάχιον ίσον πρὸς ὅσον δύναται νὰ περιλάβῃ ἡ φούχτα· τίθεται ἐπειτα ἐπάνω εἰς τὸ πλαστήρι, ἀφοῦ ἐπιπασθῇ τοῦτο μὲ ἀλευρον. Διὰ τοῦ πλάστου μετὰ τοῦτο ἔξαπλοῦται, πλάνεται, ο ἐκ ζύμης οὕτος βῶλος, ὃστε γίνεται φύλλον κυκλικὸν διαστάσεων ταψίου. Αὐτὸ εἶναι τὸ πέτρον.



Εἰκ. 69. Πλαστῆρι (1:10).

Πλάστης.

Ο πλάστης εἶναι ράβδος εύθυτάτη κυλινδρικὴ μήκους 0,75 μέτρου καὶ πάχους 0,01. Κατασκευάζεται συνήθως ἐκ ξύλου κρανέας διὰ τὸ στερεὸν τοῦ ξύλου, σπανίως δὲ ἐξ ἄλλων ξύλων. Οπου ὑπάρχει πλαστῆρι, ἀπαραίτητος εἶναι καὶ ο πλάστης διὰ τὴν κατασκευὴν τῶν πέτρων, ώς ἀνωτέρω ἐλέχθη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ'

Σ Α Κ Κ Ο Ι

Απαραίτητοι εἰς μίαν αιτωλικὴν οἰκίαν εἶναι καὶ οι σάκκοι διὰ τὴν ἐναπόθεσιν διαφόρων εἰδῶν. Τούτων εἰδὴ εἶναι τὰ ἔξης :

Τὸ σακκί.

Τὸ σακκί εἶναι σάκκος συνήθως ἐκ τριχῶν προβάτου κατεσκευασμένος. Υφαίνεται δηλαδή ἐν πρώτοις ὑφασμά τοιοῦτον

καὶ ἔπειτα ράπτεται διὰ σταυροβελονᾶς μὲ κλωστὴν μαλλίνην παχεῖαν ὀπωσοῦν. Κατὰ τὸ ἄκρον τοῦ στομίου ἀναρτᾶται σχοινίον πλεκτόν, χρήσιμον διὸ νὰ περισφίγγεται (δένεται) τὸ στόμιον τοῦ σακκίου. Τοῦτο λέγεται σακόσκονο. Κατὰ τὰς ραφὰς δὲ ὁ σάκκος φέρει θηλειάς, ἵνα ἐκεῖθεν ἔξαρτᾶται οὗτος διὰ τῶν γάντζων τοῦ στατερίου καὶ ζυγίζεται. Ὁ σάκκος πάντως πρέπει νὰ χωρῇ 40 τούλαχιστον ὀκάδας σιτηρῶν.

Οἱ σάκκοι περιλαμβάνονται ἀπαραίτητως μεταξὺ τῶν προκώπων πάσης ἑρχομένης εἰς γάμον Αἰτωλίδος, διότι εἶναι καὶ ἀπαραίτητοι εἰς τὰς ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον γεωργικὰς καὶ ποιμενικὰς αἰτωλικὰς οἰκογενείας. Διὰ τῶν σάκκων μεταφέρεται ὁ σῖτος, ὁ ἀραβόσιτος, τὰ ὅσπρια κλπ. ἐκ τοῦ ἀγροῦ εἰς τὴν οἰκίαν. Διὰ τῶν σάκκων μεταφέρεται τὸ ἀλεσμα τὸν μύλον κτλ.

Σάκκοι ἀγοράζονται καὶ ἔτοιμοι ἔξ ύφασματος ἐκ μαλλίων αἰγῶν, κατασκευαζόμενοι ὑπὸ εἰδικῶν τεχνιτῶν. Τὰ τοιαῦτα σακκιὰ λέγονται τραόσακκα.

Σάκκος χρησιμεύων διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ ἀλεύρου ἐκ τοῦ μύλου λέγεται σακκάλευρο¹⁾. Σάκκος ὑπερμέτρων διαστάσεων, χρήσιμος διὰ τὴν μεταφορὰν ἀχύρων, ρυθμαρίστρας, ρυθμίστρας κτλ. δηλαδὴ ἐλαφρῶν μέν, ἀλλὰ δγκωδῶν πραγμάτων, λέγεται σάκκα. Πρὸς μεταφορὰν ἀχύρων κατασκευάζονται σάκκοι δικτυωτοὶ σφαιρικοῦ σχήματος. Οἱ τοιούτου εἶδους σάκκοι ὀνομάζονται βροιζόμια.

Μισοσάκκι ή τσαντήλα.

Μικρὸς σάκκος κατασκευαζόμενος ἔξ ύφασματος μαλλίου μέν, ἀγανοῦ δ' ὀπωσοῦν, λέγεται μισοσάκκι η τσαντήλα. Δὲν δύ-

¹⁾ Φράσις: Οὔτε πρέζα δὲν ἔχει τὸ σακκάλευρο; Ήδη πᾶμε νὰ ἀλέσωμε!

ναται νὰ περιλάβῃ πλέον τῶν τριάκοντα δικάδων και χρησιμεύει εἰς μεταφορὰν μικροῦ ἀλέσματος, ιδίως ἐπὶ τοῦ ὥμου γυναικὸς μεταφερομένου. Τὸ τοιοῦτον ἀλεσμα προδίδει ἀνεπάρχειαν ἄρτου εἰς μίαν οἰκίαν.

Σακκούλι

Τὸ σακκούλι, τὸ ἐν Πελοποννήσῳ καλούμενον τράστο, εἶναι μικρὸς σάκκος ἢ οὐφάσματος μαλλίνου ποικίλων χρωμάτων, ἀναρτώμενος ἀπὸ σχοινίον πλεκτόν, δπερ κρατεῖται ἀπὸ δύο ἄκρα τοῦ στομίου και λέγεται σακκουλόσκοινο. Μεταξὺ τῶν προκών ύπανδρευομένης γυναικὸς Αἰτωλίδος ύπολογίζονται εἰς ζεύγη και τὰ σακκούλια.

Ἐντὸς τῶν σακκουλίων μεταφέρει ἄρτον και λοιπὰ τρόφιμα δι γεωργὸς και ποιμὴν Αἰτωλός· διὰ τοῦτο σύρει εἰς τὸν ὥμον σχεδὸν πάντοτε, μάλιστα δι ποιμὴν, τὸ σακκούλι του. Εντὸς αὐτῶν γίνεται και ἡ συγκομιδὴ κερασίων, ἄλλων δπωρῶν, καλαμποκίου κλπ.

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

Τὸ δισάκκι.

Δύο σακκούλια ἔνωμένα διὰ τοῦ αὐτοῦ οὐφάσματος εἶναι τὸ δισάκκι. Ο σύνδεσμος τῶν δύο σακκουλιῶν ἔχει μῆκος τόσον, ὥστε νὰ περιβάλλῃ τὸ σάγμα ζώου και νὰ ἀφήνῃ ἐκάτερον σάκκων νὰ κρέμαται ἔνθεν και ἔνθεν. Μάλιστα ἐν τῷ μέσῳ τοῦ συγδέσμου τούτου και κατὰ τὸ μῆκος ἀφήνεται σχισμή, ὥστε νὰ διέρχεται τὸ ἐμπροσθάρι ἡ δισθάρι τοῦ σάγματος και οὕτω μένει τὸ δισάκκι ἀμετακίνητον. Τὰ δύο στόμια τοῦ δισακκίου ἔχουσι κατὰ τὰ χείλη θηλειάς, δι' ᾧ διαπερᾶται σχοινίον πλε-

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

Τὸ δισάκκι εἶναι πρακτικώτατον ὑπὸ πᾶσαν ἔποιφιν διὰ τὰ δρεινὰ μέρη, δπου ὡς μέσα συγκοινωνίας μόνον ήμίονοι καὶ ὅνι χρησιμεύουσι, διότι εὔκόλως φορτώνεται καὶ ἀσφαλῶς μεταφέρεται. Ὁποίας πρακτικῆς σημασίας εἶναι τὸ δισάκκι κατανοεῖ κάλλιστα ὁ ἐπιχειρήσας ταξειδίον εἰς τὰ δρεινὰ μὲ βαλίτσαν· δυσκολώτατα φορτώνεται, ἀλλὰ καὶ φορτωνομένη εἰς τὸ ζῷον εὐκόλως λύεται καὶ πίπτει. Πλὴν τούτου δὲν δύναται νὰ περιλάβῃ πολλὰ ἀναγκαῖα εἰς ἐν ταξειδίον πράγματα, ἐνῷ τὸ δισάκκι δύναται νὰ γίνῃ μία γενικὴ ἀποθήκη παντὸς ἀναγκαιοῦντος εἰς ταξειδιώτην. Ὁ εἰς σάκκος αὐτοῦ δυνατὸν νὰ περιέχῃ τὰ ἀναγκαιοῦντα πρὸς διατροφήν, δ ἔτερος τὰ ἐνδύματα κλπ.

Τὰ πλεονεκτήματα ταῦτα τοῦ δισακκιοῦ εἶναι ἐκεῖνα, τὰ δποῖα ἔχουσι καταστήσει πάγκοιν τὴν χρῆσίν του παρ' ἀπασι σχεδὸν τοῖς Αἰτωλοῖς, καὶ διὰ τοῦτο εἶναι καὶ τοῦτο ἀπαραίτητον μετὰ τῶν ᾧλλων προικών μιᾶς γυναικὸς ὑπανδρευομένης.

Δισάκκια κατασκευάζονται καὶ μὲ ἀγανὸν ὄφασμα, ἀπολυτὸ σκούπι, δπως λέγεται ἡ καὶ μὲ πυκνονήματον, δπότε τὸ δισάκκι λέγεται κιλιμίσιο δισάκκι. Τὰ κιλιμίσια εἶναι στερεώτατα καὶ ἀντοχῆς μακροχρονίου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η'

ΟΡΓΑΝΑ ΦΩΤΙΣΜΟΥ

Εἰς τὰ δρεινὰ μέρη ὡς ὄργανα φωτισμοῦ εἰς παλαιοτέρους χρόνους ἥσαν τὰ ἐκ κέδρου ξηρὰ ξύλα. Δαδὶ ἐν Αἰτωλίᾳ δὲν ὑπάρχει, διότι δὲν φύονται πεῦκαι δρειναί, ἐξ ὧν προέρχεται τοῦτο. Ἰδίως δταν ἐπρόκειτο νὰ ρυχτερέψουν διὰ νὰ ξεφλου-

δίσουν καλαμπόκι ή νὰ γνέσουν αἱ γυναικεῖς, μετέφερον ἐκ τοῦ δάσους ἔνδικά ἔνδικα ἀρκεύθου· δὶ' αὐτῶν ἡγάπτετο τὸ πῦρ καὶ ἐτροφοδοτεῖτο διαρκῶς διὰ νὰ παρέχῃ ζωὴρὸν φῶς. Δαυλὸς ἀνημένος ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ ὡς φανός, δταν ἐπρόκειτο νὰ ἔξελθῃ 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.

Ο λύχνος.

Ο λύχνος τῶν Αἰτωλῶν, χάλκινος ἢ καὶ ἐκ λευκοσιδήρου, ὑπὸ τῶν φανοποιῶν κατασκευαζόμενος, ἔχει ἐντελῶς τὸ σχῆμα τῶν ἀρχαίων πηγλίνων λύχνων. Εἰς τὸ ἐν ἄκρον φέρει οὐρὰν κάθετον πρὸς τὸ σκάφος τοῦ λύχνου, εἰς τὸ ἄνω ἄκρον τῆς ὅποιας ὑπάρχει δπή, εἰς ἣν ἀναρτᾶται πασσαλίσκος αἰχμηρός. Οὗτος χρησιμεύει διὰ νὰ ἐμπηγγύεται εἰς τὸν τοῖχον καὶ ἀναρτᾶται ὁ λύχνος. Κατὰ τὸ μέρος τῆς αἰχμῆς διώνει οὐρὰ αὔτη φέρει καὶ γάντζον, δὶ' οὖν ἀναρτᾶται ὁ λύχνος ἀπὸ τὸν λυχνοστάτην. Κατὰ τὸ δέξιον ἄκρον ὁ λύχνος φέρει δπήν, ἐξ ἣς ἔξερχεται ἡ θρυαλλίς (τὸ φυτίλι). Τὸ φυτίλι τοῦτο κατασκευάζεται ἀπὸ βάμβακα. Ἐντὸς τοῦ σκάφους δὲ τοῦ λύχνου τίθεται τὸ χοιρείον λίπος. Ἀγάπτεται ἡ θρυαλλίς κατόπιν καὶ γίνεται ὁ φωτισμός. Εἰς τὰ ἐλαιοφόρα μέρη τῆς Αἰτωλίας γίνεται καὶ χρῆσις ἐλαίου ἀντὶ λίπους χοιρείου.

Εἰκ. 70. Ο λύχνος (1:10).



Λυχνοστάτης.

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

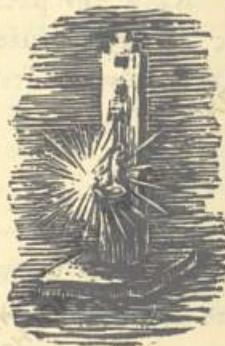
Ο λυχνοστάτης ἀποτελεῖται ἐκ μικρᾶς τετραγώνου σανίδος, χρησιμευούσης ὡς βάσεως, ἡς ἡ πλευρὰ ἔχει μῆκος 0,25, ἐπὶ τῆς ὅποιας καρφώνεται καθέτως ἀλλη σανὶς ἐπιμήκης, μήκους 0,60 καὶ πλάτους 0,10, ἀπολήγουσα κατὰ τὴν κορυφὴν εἰς γωνίαν δξεῖται. Ἐπὶ τῆς σανίδος ταύτης ἀνοίγονται εἰς σειρὰν κατακόρυφον ὅπαί, αἱ ὅποιαι χρησιμεύουσι διὰ νὰ στερεοῦται εἰς αὐτὰς ὁ πασαλίσκος τοῦ λύχνου.

Τὸ ξύλον, ἐξ οὗ κατεσκευάζοντο οἱ λυχνοστάται, προήρχετο συνήθως ἀπὸ πλάτανον· ἀλλὰ καὶ δρύινον ξύλον ἔχρησιμοποιεῖτο. Ο λυχνοστάτης ἔχρησίμευε διὰ νὰ κρατῇ τὸν λύχνον ὑψηλὰ καὶ νὰ μετακινῆται τὸ φῶς ἀναλόγως τῶν παρουσιαζομένων ἀναγκῶν.

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

Τὸ καντηλέρι.

Κλειστὸς λύχνος κωνοειδοῦς σχήματος, κατεσκευασμένος ἐκ λευκοσιδήρου ἀπὸ τοὺς φανοποιοὺς καὶ ἀναρτώμενος ἀπὸ οὔρᾶς, φερούσης ὅπην διὰ τὴν ἀνάρτησιν, ἢ στηριζόμενος ἐπὶ βάσεως ὑψηλῆς ἐν εἶδει λάμπας εἶναι τὸ καντηλέρι. Η βάσις τοῦ ιστα-



Εἰκ. 71.

Λυχνοστάτης (1:10)

μένου καντηλεριοῦ, κωνοειδῆς καὶ αὕτη κατασκευαζομένη, πληροῦται διὰ σφαιριδίων ἐκ μολύβδου,
ἴνα ἔχη βάρος καὶ ἴσταται ἀσφαλῶς
τὸ φῶς. Τὰ τοιούτου εἶδους καντηλεριαῖς
ἔχουσι φυτίλι ἐκ βάμβακος, ἔξερχόμενον ἀπὸ λεπτὸν ἐκ λευκοσιδήρου
ράμφος. Ἐπειδὴ ἡ φλὸς ἀποχωρίζεται
τοῦ ὑγροῦ, εἶναι ἀδύνατον νὰ ἀνάψῃ
τοῦτο.

Ἡ χρῆσις τῶν καντηλεριῶν εἶναι
πάγκοινος σήμερον, περιωρίσθη δὲ κάπως κατὰ τὴν περίοδον τοῦ ἀποκλεισμοῦ, δτε διὰ τὴν ἔλλειψιν τοῦ πετρελαίου ώς μέσον φωτιστικὸν ἔχρησιμοποιήθη καὶ πάλιν τὸ ἔλαιον καὶ τὸ χοίρειον λίπος καὶ ἥλθεν
εἰς τὴν ἐπιφάνειαν καὶ αὖθις δὲ πολλοῦ ἀπορριφθεὶς λύχνος.

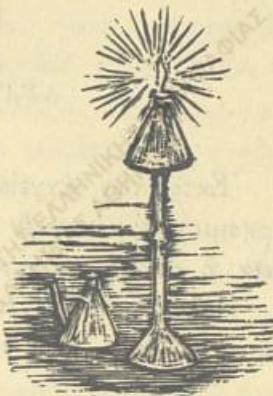
Λάμπαι.

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

Ρητσινοκέρια

Οἱ ποιμένες ἐν τῇ ἔξοχῇ, δπου διατρίβουσι, καὶ εἰς τὰς ποιμενικάς των καλύβας ώς φωτιστικὸν μέσον χρησιμοποιοῦσι πολλάκις τὰ ρητσινοκέρια. Συλλέγουσι ρητίνην ἐλάτης καὶ ἐκ ταύτης μὲ φυτίλι βαμβακερὸν κατασκευάζουσι τὰ τοιούτου εἶδους κηρία.

Ἐπίσης χρησιμοποιοῦσι καὶ θειαφοκέρια ἡ φουκέρια, δηλαδὴ φυτίλια, τὰ δποῖα ἐμβαπτίζουσιν ἐντὸς ὑγροῦ θείου, τὸ δποῖον τήκουσιν ἐντὸς μικροῦ ἀγγείου ἡ ἐντὸς κοχλιαρίου σιδηροῦ.



Εἰκ. 72. Καντηλέσι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ'

ΑΓΓΕΙΑ ΠΟΙΜΕΝΙΚΑ.

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

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

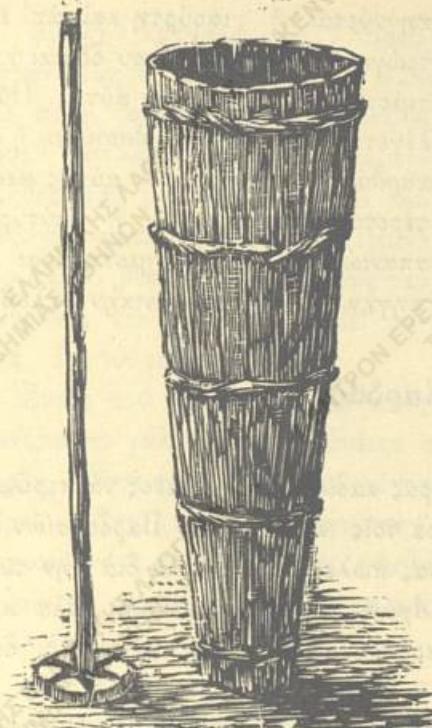
Καράμπα η βούρτσα.

Κάδος στενὸς κατὰ τὸν πυθμένα καὶ ἀνοικτότερος κατὰ τὸ στόμιον, ὑψους 1,50 περίπου μέτρου, συνηρμοσμένος διὰ ξυλίνων στεφανῶν, λέγεται καράμπα παρὰ τοῖς ὄρεινος Αἰτωλοῖς καὶ βούρτσα παρὰ τοῖς πεδινοῖς· εἶναι δὲ ἀπαραίτητον τὸ δοχεῖον τοῦτο διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ βούτυρου.

Τοποθετεῖται ὅρθιον εἰς τὸ ἄκρον τῆς ποιμενικῆς καλύβης· ἐπὶ δύο, τρεῖς ἢ τέσσαρας ἡμέρας χύνεται ἐντὸς τὸ γάλα, δσον ἀμέλγεται ἐκ τοῦ ποιμνίου. Ἔντὸς τοῦ δοχείου τούτου τὸ γάλα ζυμοῦται, ξυνίζει, γίνεται χοντρόγαλο. Διὰ νὰ γίνη βούτυρον, ἀνάγκη νὰ δαρδῇ ἀρκούντως ἐντὸς τῆς καράμπας. Δέργεται δὲ διά τινος μακροῦ κυλινδρικοῦ ξύλου ψήλοτέρου τοῦ δοχείου, δπερ εἰς τὸ κάτω ἄκρον καταλήγει εἰς ξύλινον ἐπίσης δίσκον μετ' ἀκτινοειδῶς διατεταγμένων ἔγκοπῶν. Ο ποιμὴν συλλαμβάνει τὸ ὅργανον τοῦτο διὰ τῶν δύο χειρῶν του ἀπὸ τὸ ἄνω μέρος καὶ τὸ κτυπᾶ πρὸς τὰ κάτω ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τοῦ ἐντὸς τῆς βούρτσας γάλακτος. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον τὸ γάλα δέργεται ἐπὶ πολλὴν ὥραν. Τὸ ὅργανον τοῦτο λέγεται βουρτσόξυλο ἢ

καραμπόξυλο. Μετ' ἀρκετὴν ὥραν τὸ βούτυρον ἐπιπολάζει εἰς τὴν ἐπιφάνειαν τοῦ γάλακτος· τότε δὲ ποιμὴν διὰ τῶν δύο παλαμῶν του τὸ συλλέγει εἰς βώλους καὶ τὸ τοποθετεῖ εἰς κακάβιην καδίσκον.

Τὸ ἀπομένον γάλα εἶναι τὸ ξυρόγαλο καὶ ἐκ τούτου κατασκευάζεται ἡ βουστίνα καλουμένη παρὰ τοῖς ὄρεινοις, ἡ πρέντζα παρὰ τοῖς πεδινοῖς, ἡ τεντομάτα ἀλλοῦ καὶ ξύνα δηομάζομένη, δηλαδὴ ἀλευροειδῆς ἀποβούτυρωμένος τυρός, τοῦ δποίου μεγάλην χρῆσιν ποιοῦνται ἐν Αιτωλίᾳ καὶ χλωροῦ, ἀλλὰ καὶ ἀλατισμένου. Τὴν πρέντζαν τρώγουν ἐν Αιτωλίᾳ καὶ ἀνάμεικτον μετὰ τυροῦ.



"Υψος 1,80

"Υψος 1,50

Εἰκ. 73. Καράμπα η βούρα.

Τὸ καρδάρι η βεδούρα.

Καδίσκος δυνάμενος νὰ περιλάβῃ βάρος ὅκας ἢ δύο τὸ πολὺ ὅκαδων δηομάζεται καρδάρι η βεδούρα, καὶ εἶναι δοχεῖον πολύγρηστον παρὰ τοῖς ποιμέσι. Κατασκευάζεται ὑπὸ τῶν εἰδικῶν τεχνιτῶν, οἵτινες, ὡς καὶ ἄλλοτε ἐλέχθη, δηομάζονται καδάδες. Κατασκευάζεται δὲ μὲ μικρὲς δοῦγες ἐκ ξύλου ἀρκεύ-

θου καὶ συναρμολογεῖται διὰ στεφαγῶν ξυλίνων ἢ καὶ σισηρῶν.



Εἰκ. 74. Καρδάρα.

Ἐντὸς τοῦ καρδαρίου ἡ βεδούρας πηγνύεται ἢ γιαούρτη καὶ ἀπ' ἐκεῖ τρώγεται. Ἐνεκα τούτου δὲ καὶ χρησιμοποιεῖται ως μέτρον αὐτῆς. Οὕτω λέγεται· μᾶ βεδούρα διαουρτη ἢ ἔνα καρδάρι διαουρτη. Δι' αὐτῆς μεταφέρεται ἐπίσης γάλα ἢ βούτυρον, σπανιώτερον δὲ χρησιμοποιεῖται καὶ διὰ μεταφορὰν ὅδατος ἀπὸ πηγὴν εἰς τὴν ποιμενικὴν καλύβην.

Καρδάρα.

Μεγαλύτερος τῆς βεδούρας καδίσκος, δυνάμενος νὰ περιλάβῃ καὶ δέκα δκάδας γάλα, παρὰ τοῖς ποιμέσι τῶν Βαρδουσίων λέγεται καρδάρα. Μὲ καρδάρας πωλεῖται τὸ γάλα διὰ τὴν τυροκομίαν. Οὕτω λέγεται: ἀγόρασσα τόσες καρδάρες γάλα πρὸς τόσο τὴν καρδάρα. Ἡ καρδάρα διαφέρει τῆς βεδούρας, διότι στερεῖται καὶ ἀρβάλης.

Καὶ ἡ καρδάρα εἶναι ἀπαραίτητον δοχεῖον εἰς τοὺς ποιμένας, οἵτινες τὸ μεταφέρουσι καὶ εἰς τὰ πεδινά, διπού δόηγουσι τὰ ποιμνιά των πρὸς παραχείμασιν. Τώρα τελευταῖον ἀντὶ ξυλίνων καρδαρῶν, αἵτινες εἶναι βαρεῖται, μεταχειρίζονται ἐκ λευκοσιδήρου τοιαύτας.

Διαουρτολόσ.

Μικρὸν οἰονδήποτε δοχεῖον, εἰς τὸ ὅποῖον φυλάττεται μικρὰ ποσότης γιαούρτης, ἵνα χρησιμεύῃ ως πιτάνα πρὸς πῆξιν γιαούρτης λέγεται διαουρτολόσ. "Ορθιό διαουρτολόσον πρέπει νὰ ἔχῃ ἐκάστη ποιμενικὴ οίκογένεια.

Λεβέτι.

Διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ τυροῦ ὁ ποιμὴν χρησιμοποιεῖ καὶ μέγαν λέβητα. Σύζεται δὲ τοῦ λέβητος τούτου ἡ ἀρχαία ὄνομασία παρὰ τοῖς ποιμέσι. Τὸ λεβέτι τοῦτο κατασκευάζουσιν οἱ καζαντζῆδες ἀπὸ χαλκόν. Διαφέρει τοῦ καζανιοῦ κατὰ τὸ διτὶ ἔχει στόμιον εὔρυτέρων διαστάσεων ἀπὸ τῶν τοῦ πυθμένος του. Γανώνεται δὲ συγνά, διὰ νὰ εἶναι καθαρός.



Εἰκ. 75. Λεβέτι. (1:20)

'Εντὸς τοῦ λεβετοῦ οἱ ποιμένες

βράζουν τὸ γάλα, θέτουσιν ἐπειτα τὴν πιτύαν καὶ πηγγύουσι τὸν τυρόν. Εἶναι τὸ μᾶλλον ἀπαραίτητον δοχεῖον διὰ τὴν πῆξιν τοῦ τυροῦ. 'Αντὶ πυροστιᾶς κατὰ τὴν βράσιν τοῦ γάλακτος χρησιμοποιοῦσιν οἱ ποιμένες τρεῖς υψηλοὺς λίθους, τοὺς ὃποίους θέτουσιν εἰς τὰ τρία ἀκρα τῆς πυρᾶς καὶ ἐπάνωθεν τοποθετοῦσι τὸ λεβέτι.

Διὰ τὴν κατὰ μικρὰς ποσότητας μετάγγισιν τοῦ γάλακτος χρησιμοποιεῖται ὁ κούτουλας, περὶ τοῦ ὅποίου ἐγένετο ἡδη λόγος. Μεγάλη χρῆσις ἐπίσης γίνεται παρὰ τοῖς ποιμέσι καὶ τοῦ τασιοῦ. Προτιμῶσιν δμως μεγάλα τάσια, διὰ νὰ περιλαμβάνωσιν ἀρκετὴν ποσότητα γάλακτος, ἵταν φιλεύωσι. Κουταλίων ποιοῦνται χρῆσιν ξύλιγων ἢ κερατίνων τοιούτων, δπως ἀνωτέρω ἐγένετο λόγος.

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

Ματαρᾶς.

Ματαρᾶς εἶναι ἀσκὸς ἐκ δέρματος αἰγάς, εἰδικῶς κατεργα-

Ζόμενος, μὲ στόμιον στενόν, εἰς δὲ τοποθετεῖται καὶ ξύλινον ἢ μετάλλινον ἐπιστόμιον, φρασσόμενον διὰ πώματος ξυλίνου. Ὁ τοιοῦτος ἀσκὸς σύρεται διὰ σχοινίου λινοῦ, ἐξαρτωμένου ἀπὸ τὰ δύο ἄκρα αὐτοῦ ἐν εἶδει σακκουλοσκοίνου· φέρεται δὲ ἐπὶ τοῦ ὕμου ὑπὸ τοῦ ποιμένος, δταν οὗτος πρόκειται νὰ ὁδηγήσῃ τὰ ποίμνια του εἰς μέρη, μὴ ἔχοντα πηγαῖα ὅδατα. Ὁ ματαρᾶς χρέμαται σχεδὸν πάντοτε καὶ ἀπὸ τὸν μεσαῖον στῦλον τῆς ποιμενικῆς καλύβης.¹

Ἡ τσαντήλα.

Τέτραγωνον λευκόν, ἀγανόν, μάλλινον υφασμα, φέρον κατὰ τὰ τέσσαρα αύτοῦ ἄκρα σχοινία, λέγεται τσαντήλα καὶ εἶναι ἀπαραίτητος εἰς τὸν ποιμένα. Εἰς τὴν τσαντήλαν τίθεται ὁ χλωρὸς τυρός, δταν συλλεγθῇ ἀπὸ τὸν λέβητα· περισφίγγεται κατόπιν καὶ κρεμᾶται ἡρ' ὑψηλοῦ, ἵνα στραγγίσῃ. Ἡ τσαντήλα δύναται νὰ περιλάβῃ 4—5 ὄκαδας χλωροῦ τυροῦ, χρησιμεύει δὲ καὶ ώς μέτρον αὐτοῦ. Οὕτω λέγεται: πῆρα μὰ τσαντήλα τυρό.

Ἐκαστος ποιμὴν χρησιμοποιεῖ πολλὰς τσαντήλας, τὰς δὲ ποίας υφαίνει ἡ σύζυγός του. Ὄταν μεταφέρῃ τὸν τυρόν του πρὸς πώλησιν εἰς τὴν πόλιν, κρεμᾷ τέσσαρας τσαντήλας ἐκατέρωθεν τοῦ σάγματος τοῦ ζώου του.

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

¹) Ο ματαρᾶς δὲν εἶναι καὶ τόσον ἐν χρήσει παρὰ τοῖς Αίτωλοις ποιμέσι.

ΜΕΡΟΣ Γ'

ΑΙ ΤΡΟΦΑΙ ΕΝ ΑΙΤΩΛΙΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α'

ΤΟ ΨΩΜΙ.

Τὸ ψωμὶ ἐν Αἰτωλίᾳ ζυμοῦται κατὰ δύο τρόπους, ἀνεβαῖδ
ἢ λειψό . Ἀνεβαῖδ ψωμὶ ὄνομάζεται, ὅταν περιέχῃ ἐντὸς ζύμην,
λειψὸ δὲ τὸ ἄζυμον. Τὸ ἀνεβαῖδ ἀφήνεται μετὰ τὸ ζύμωμα
εἰς θερμὸν μέρος, σπως γίνη, δηλαδὴ φουσκώσῃ, καὶ μετὰ τοῦτο
ψήνεται. Τὸ λειψὸ πλάθεται συνήθως ἐπάνω εἰς τὸ πλαστήρι ἐν
σχήματι κύκλου, κεντάται μὲ τὰς ὁξείας αἰχμὰς τοῦ περονίου
καὶ ἀμέσως ωρίγνεται, δηλαδὴ τίθεται εἰς τὴν ἔστιαν, καλύπτεται
μὲ τὴν γάστραν καὶ ψήνεται· αὐτὸ λέγεται μπουγάτσια.

Ψωμὶ κατασκευάζεται καὶ ἀπὸ ἀλευρον ἀραβοσίτου· μάλι-
στα τὸ ψωμὶ τοῦτο προτιμᾶται παρ' Αἰτωλοῖς καὶ ιδίως παρὰ
τῷ γεωργικῷ καὶ ποιμενικῷ πληθυσμῷ ως οἰκονομικώτερον καὶ
θρεπτικώτερον. Τὸ καυθάριο, σπως λέγεται τὸ σίτινον, θεωρεῖται
ὡς ψωμὶ πολυτελείας, χρήσιμον δι' ἀνθρώπους μὴ ἐργαζομένους.

Τὸ ἔξ ἀλεύρου ἀραβοσίτου κατασκευαζόμενον ψωμὶ ὄνομά-
ζεται ἀραποσιτίσιο ἢ καλαμποκίω. Ζυμοῦται λειψὸ καὶ ἡ σφαι-
ρικὴ μᾶζα, εἰς ἣν καταρτίζεται, πλάθεται εἰς τὸ πλαστήρι καὶ
ωρίγνεται εἰς τὴν ἔστιαν, ἵνα ψηθῇ διὰ τῆς γάστρας. Τὸ εἶδος
τοῦτο ὄνομάζεται κουλούρα ἢ πλαστάρι ψωμί.

Τύπαρχει δμως καὶ ἄλλος τρόπος ζυμώσεως, δμοιος ἀκριβῶς
πρὸς τὸν τρόπον τῆς ζυμώσεως τοῦ ἔξ ἀλεύρου σίτου μετὰ ζύ-

μης, διότε τὸ ψωμὶ λέγεται ἀνεβατὸ ἀραποσιτίσιο. Τότε ἡ ζύμη τίθεται εἰς ταφίον καὶ ἐκεῖ ψήνεται.

Πρόχειρος κατασκευὴ ἀραποσιτίσιου ψωμιοῦ εἶναι ἡ ἔξης. Ζυμοῦται τὸ ἄλευρον μὲν ψυχρὸν ὅδωρ, πλάθεται ἡ ζύμη εἰς τὸ πλαστήρι καὶ ρίχνεται εἰς τὴν ἑστίαν· δὲν καλύπτεται ὅμως μὲ τὴν γάστραν, ἀλλὰ μὲ τὴν σποδὸν (σπούδην) καὶ τοιουτορόπτως ψήνεται. Ὁ τοιούτου εἴδους ἄρτος ὀνομάζεται χαμοκούνι ἡ σταχτοκούλούρα, διότι ψήνεται ἐντὸς τῆς στάχτης καὶ εἶναι συνηθέστατος παρὰ τοῖς ποιμέσι καὶ τοῖς ἔξοχίταις, οἱ διοῖοι τὸ ζυμώνουν πολλάκις ἐπάνω εἰς λιθίνην πλάκα ἡ σανίδα, σπανίως δὲ καὶ εἰς δέρμα αἰγός. Εἶναι νοστιμώτατος ἄρτος καὶ ιδίως μετὰ τυροῦ.

Ἄρτος συνηθίζεται καὶ μεικτὸς ἐκ σιτίνου καὶ ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου, ἀλλὰ πάντως ἀνεβατός, καὶ ὀνομάζεται ἀνακατωτὸ ψωμί.

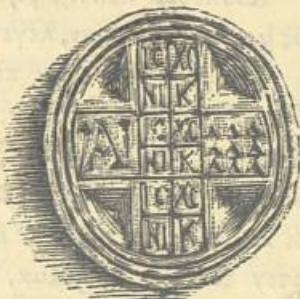
Ἄπὸ ἀραποσιτίσιο ἀλεύρῳ παρασκευάζεται καὶ ἡ μπουκοβάλα, δθεν πιθανῶς καὶ τὸ ἐπώνυμον Μπουκονβάλας, χυλὸς πηκτὸς μὲ ἔλαιον.

Διπυρίτης ἄρτος δὲν χρησιμοποιεῖται ἐν Αιτωλίᾳ. Ὁ ἄρτος δρυᾶς, ἀμα δὲν εἶναι νωπός, σχίζεται καὶ πυρώνεται εἰς τὸ πῦρ. Τοιούτος ἄρτος λέγεται πυρωμένο ψωμὶ ἡ πυρωμάδα.

Ολόκληρος ὁ ἄρτος λέγεται μὰ πίττα ψωμί, ἵνα πλαστάρι ψωμί, ἵνα ταφὶ ψωμί, μὰ κουλούρα ψωμί. Εἰς πραγματικὰς κουλούρας ζυμοῦται τὸ ψωμί, δταν γίνεται γάμος. Τεμάχιον δ' αὐτοῦ λέγεται φλέγγα, δθεν καὶ ἐπώνυμον Φλέγγας. Ὁ ξηρὸς φλοιὸς τοῦ ψωμιοῦ ὀνομάζεται κόρα, τὸ δὲ μαλακὸν ἐσωτερικὸν μέρος μεσιὰ καὶ ἡ πρὸς τὸν γῦρον τοῦ ταψιοῦ ξηρὰ κόρα ἀκρη. Ἄναλόγως δὲ τῆς ἐψήσεως λέγεται τὸ ψωμὶ γαστρίσιο μὲν δταν ψήνεται διὰ γάστρας, φυρωνίσιο δὲ δταν ψήνεται εἰς τὸν φούρνον.

Τὰ ψωμιὰ λαμβάνουσι καὶ ὀνόματα ιδιαιτερα, δσάκις παρασκευάζονται ιδιαιτέρως δι' ἐπισήμους οἰκογενειακὰς ἑορτὰς ἡ σπουδαίας χριστιανικὰς τοιαύτας. Οὕτω π. χ. λέγεται χριστόψωμο τὸ ψωμὶ τὸ κεντητὸν ποὺ ἔχει ἐπάνω ἀρνάκια, κατσικάκια, λαμπρό-

ψωμο δ ἄρτος τοῦ Πάσχα, βασιλόψωμο ἢ βασιλοκονλούρα δ ἄρτος τοῦ νέου ἔτους, ὑψωμα τὸ φέρον ἔκτυπα ἀγίου ἄρτου, διὰ νὰ σηκώνεται ὑψωμα κατὰ τὰς δνομαστικὰς ἑορτὰς κατὰ τῶν Χριστουγέννων, ψωμὶ γιὰ γάμο τὸ κεντητὸν ψιλοσιτισμένον ψωμὶ τοῦ γάμου, ψωμὶ γιὰ λεχώνα ἐπίσης κεντητὸν καὶ ψιλοσιτισμένον, λειτουργιὰ ἢ πρόσφρορο δ μικρὸς ἄρτος δ προσφερόμενος εἰς τὴν ἐκκλησίαν, τὸ κέντρον τοῦ ὅποιου ἐξάγει διερεὺς καὶ τελεῖ τὴν θείαν ιερουργίαν, λειτουργόπουλο δ μικρότερος πολὺ τῆς λειτουργιᾶς ἄρτος μὲ τύπον τοῦ



Εἰκ. 76. Βουλόγυρος.

στενοῦ βουλόγυρου προσφερόμενος εἰς μικρὰ παιδία. Εἶναι δὲ βουλόγυρος μία ξυλίνη σφραγίς, τὴν ὅποιαν κατασκευάζουσιν ἐπιδέξιοι ποιμένες, παριστᾶ δὲ σταυρόν, τοῦ ὅποιου τὸ μέσον θεωρεῖται δικυρίως ἄρτος, ὃν διερεὺς παραθέτει εἰς τὸ δισκάριον ώς συμβολίζοντα τὸν Ἰησοῦν Χριστόν· οὗτος ἔχει κοῖλα IC. XC. NIKA.

Τὸ πρὸς τὰ δεξιὰ (ἀριστερά, ἀμαρτυρίᾳ ἐπὶ τοῦ ἄρτου) ἔχει ἔγκοιλον Α ἔνθεν καὶ ἔνθεν τοῦ ὅποιου λόγχην καὶ κάλαμον. Τὸ πρὸς ἀριστερὰ (δεξιὰ ἐκτυπούμενον) ἔχει ἔγκοιλα 9 τριγωνικὰ πρίσματα παριστῶντα τὰ ἐννέα τάγματα τῶν ἀγγέλων. Τὰ ἄλλα δύο τεμάχια πρὸς τὰ ἄνω καὶ κάτω εἶναι οὔτως εἰπεῖν ἐπικουρικὰ τοῦ μέσου ἄρτου καὶ ἔχουσιν ἔγκοιλα τὰ IC XC NK. καὶ εἶναι τὰ ἀναπληρωματικὰ τοῦ μέσου, ἐὰν τὸ μέσον δι' οἰονδήποτε λόγον καταστῇ ἀχρηστόν.

Διὰ νὰ ζυμωθοῦν αἱ λειτουργιαί, πρέπει δὲ οἰκοδέσποινα νὰ εἶναι πολὺ καθαρά, ἀπέχουσα ἀνδρὸς καὶ παντὸς ἐν γένει ἀμαρτήματος. Ἀπαιτεῖται δὲ καὶ ίδιαζουσα προσοχὴ εἰς τὸ ψήσιμον τῶν λειτουργιῶν, διὰ νὰ μὴ καοῦν ἢ μείνουν ἀψητοι. Εἰς τὸ αὐτὸν ταῦτι ἐντίθενται πρὸς ὅπτησιν τρεῖς ἔως τέσσαρες λειτουργίες καὶ ἐν

τῷ μεταξὺ αὐτῶν τὰ λειτουργόποντα, ἐσφραγισμένα διὰ τοῦ δευτέρου τύπου τοῦ βουλόγυνδου, τοῦ κατὰ πολὺ μικροτέρου, ἐν ᾧ εἶναι ἐντυπωμένα τὰ ΙΣ ΧΣ ΝΙΚΑ.

Κουλούρα λεπτή, ψηνομένη ἐντὸς φούρνου καὶ τρωγομένη εύθὺς μετὰ τὴν ὅπτησιν, λέγεται φλαούντα, ἡ ἀλλοῦ λεγομένη λαγάνα.

‘Ο ἄρτος θεωρεῖται παρ’ Αἰτωλοῖς ἡ πολυτιμοτέρα τροφή. ‘Οταν ἔχω τὸ ψωμί μου, κανέναν δὲν ἔχω ἀνάγκην! λέγει ὁ Αἰτωλός. Ἰδίως ὁ καλαμποκίσιος ἄρτος, ἡ μπομπότα, θεωρεῖται ἀνωτέρα τροφή, ἡ ἀμβροσία τῶν χωρικῶν. Είναι ὀλιγαρκέστατοι καὶ εὐχαριστημένοι, ἐὰν τρώγωσι τὸν ξηρὸν καλαμποκίσιον ἄρτον των μὲν κρόμμυα, ἡ πράσα, ἡ μαγγίπες ἢ καὶ ἐλαῖας. Τυρὶ καὶ ψωμὶ ἐπίσης προτιμᾶται καὶ τοῦ καλυτέρου φαγητοῦ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β'

ΧΥΛΟΙ

Τραχανᾶς.

Μεταξὺ τῶν ὄλλων φαγητῶν συνηθίζονται καὶ χυλοὶ ἐν Αἰτωλίᾳ. Εἰς ἑκ τῶν χυλῶν εἶναι ὁ τραχανᾶς. Κατασκευάζεται κατὰ τὸ θέρος ἐν καιρῷ γαλακτοφορίας εἰσέτι τῶν αἰγοπροβάτων. Πνίγεται, καθὼς λέγουν, δηλαδὴ ζυμοῦται ὄλευρον σίτινον μετὰ γάλακτος βρασμένου ἢ καὶ χοντροῦ. Ἡ ζύμη ἔπειτα αὔτη τρίβεται διὰ τῶν χειρῶν καὶ διαπερᾶται διὰ κοσκίνου. Οὕτω καταπίπτει ζυμαρικὸν κοκκῶδες μὲ μέγεθος κόκκων φακῆς περίπου. Ἀποξηραίνεται ἔπειτα τοῦτο ἐπὶ τινας ήμέρας πρὸ πάντων εἰς σκιάν, καὶ ἀποθηκεύεται εἰς τι μέρος. Αὕτο εἶναι ὁ τραχανᾶς. Οὐδεμία αἰτωλικὴ οἰκογένεια πρέπει νὰ στερήται τραχανᾶ.

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

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

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

Φύλλα ή πέτρα

Ταῦτα κατασκευάζονται ζυμούμενα μὲ κρόκους αύγῶν. Ἡ οὕτω παρασκευαζόμενη ζύμη ἀποχωρίζεται εἰς τεμάχια ἀπλούμενα εἰς πέτρα. Τὰ πέτρα αὗτὰ ἀπλοῦνται καὶ ἀποξηραίνονται.

Μετὰ τὴν ἀποξήρανσιν κατατεμαχίζονται διὰ μαχαιρίου καὶ ἔξασφαλίζονται εἰς σακκούλαν. Αὐτὰ εἶναι τὰ ἄλλοι λεγόμενα χυλόπιτες, καὶ χρησιμοποιοῦνται ἀντὶ δρύζης. Βράζονται καὶ μόνα των τὰ φύλλα μὲ βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ.

Τριφτάδες ἢ μπιρμπιλόνια.

Ἐντὸς ἀλεύρου σιτίνου ἐπιχέεται ὀλίγον ὅδωρ καὶ ἀναταράσσεται διὰ τῆς χειρὸς τὸ μεῖγμα. Οὕτω σχηματίζονται τεμάχια ζύμης καὶ ἀλευρον ἀμιγές. Τὸ παρασκεύασμα τοῦτο ρίπτεται ἐντὸς ὅδατος βρασθέντος εἰς χύτραν ἐπὶ τοῦ πυρός, καθ' ὃν τρόπον ρίπτεται καὶ ὁ τραχανᾶς. Ἐννοεῖται διὰ διαφοράς τοῦ βρασμοῦ παρασκευασθῆ ὅταν ὁ χυλός, καταβιβάζεται ἡ χύτρα καὶ κενοῦται εἰς τὰ πινάκια. Ο χυλὸς αὐτὸς εἰς τὰ δρεινὰ δνομάζεται τριφτάδες, εἰς τὰ πεδινὰ δὲ λέγεται μπιρμπιλόνια. Είναι φαγητὸν σαρακοστιανὸν καὶ παρασκευάζεται ιδίως κατὰ τὰ χειμερινὰ ψύχη.

Κουρκούτη.

Ἡ κουρκούτη μαγειρεύεται μὲ ἀλευρον ἀραβοσίτου. Ἐντὸς τηγανίου βαθέος ἢ ἐντὸς χύτρας βράζεται ὅδωρ. Μία ποσότης κοκκινισμένου ἀλεύρου ἀραβοσίτου χύνεται ἐντὸς ψυχροῦ ὅδατος καὶ ἀναταράσσεται, ὥστε γίνεται χυλός. Ο κίτρινος αὐτὸς χυλός χύνεται ἐντὸς τοῦ βράζοντος ὅδατος καὶ ἀναταράσσεται διὰ κοχλιαρίου, μέχρις οὐ βράσῃ καλῶς· ἐπιχέεται δὲ καὶ ἔλαιον καὶ ρίπτεται καὶ τὸ ἀνάλογον ἀλας. Ο χυλὸς οὗτος τρώγεται μὲ κοχλιάριον καὶ παρασκευάζεται ιδίως, ὅταν εἶναι ψυχος πολὺ.

Ἐὰν ὁ χυλὸς αὐτὸς γίνη πηκτὸς πολὺ καὶ περιέχῃ καὶ ἔλαιον ἀφθονον, τότε δνομάζεται μαμαλίγκα. Τὴν μαμαλίγκαν τρώγουσιν ἄνευ ἄρτου οἱ ποιμένες, διότι εἶναι φαγητὸν προχείρως παρασκευάζόμενον καὶ εὔγευστον.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ'

ΠΙΤΤΕΣ

Ἡ πίττα θεωρεῖται παρ' Αἰτωλοῖς τὸ εύκολώτερον, ὀλιγοδαπνώτερον καὶ νοστιμώτερον φαγητόν. Ἐν πάσῃ περιπτώσει ἀπορίας προσφαγίου «θὰ φκειάσω με καμιὰ πιπούλα!» λέγει ἡ οἰκοδέσποινα, καὶ ἐν ἀκαρεῖ παρασκευάζει ταύτην πρὸς ὅπτησιν. Πίττες εἶναι πολλῶν καὶ διαφόρων εἰδῶν, χρησιμοποιούμεναι κατὰ διαφόρους περιστάσεις.

Ἡ πολυτελεστέρα πασῶν καὶ πολυδαπανωτέρα εἶναι ἡ τυρόπιττα ἡ πετρόπιττα ἡ τυρόψωμο. Παρασκευάζεται, ὅπως καὶ οἱ ἄλλαι πᾶσαι, ἐντὸς τοῦ ταψίου μὲ πέτρα μὲ σαράντα πέτρα εἶναι ἡ πολυτελεστέρα. Τίθεται ἐν πέτρον, ἐπιπάσσεται ἐπάνωθεν αὐτοῦ πολτὸς βουτύρου καὶ αὐγῶν μετὰ μικρῶν τεμαχίων τυροῦ καὶ καλύπτεται διὸ δευτέρου πέτρου, ἐφ' οὐ ἐξαπλοῦται καὶ αὐθὶς ἡ αὐτὴ σλη̄. Τίθεται τρίτον, τέταρτον πέτρον καὶ οὕτω καθεξῆς μέχρι τοῦ τελευταίου, ἀνωθεν τοῦ ὅποίου τίθενται κατὰ διαστήματα τεμάχια βουτύρου καὶ ἐπιχύνεται τὸ ὑπόλοιπον τοῦ πολτοῦ. Μετὰ τὴν κατασκευὴν φέρεται εἰς τὴν ἐστίαν καὶ καλύπτεται ὅπὸ τὴν κεκαυμένην ἥδη γάστραν, ὡφ' ἣν μένει ἔως οὐ βράσῃ. Ἡ τοιαύτη τυρόπιττα κατασκευάζεται κυρίως καὶ πρωτίστως τὴν Κυριακὴν τῆς Τυραπόκρεω, ἀλλὰ καὶ ὡς φαγητὸν γάμου ἡ πανηγύρεων, δτε συνηθίζεται νὰ παρατίθενται τράπεζαι.

Κολοκυθόπιττα πλουσία εἰς όλικὰ θεωρεῖται, δπως καὶ ἡ τυρόπιττα, πίττα πολυτελείας. Παρασκευάζεται μὲ τὰ ξύσματα τοῦ κολοκυθίου, δπως τὰ ἀποκόπτει ἡ οὐρά τῆς ξύστρας¹⁾, ἀναμεμειγμένα μὲ κρόκους φῶν, βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ. Τὸ τοιοῦτον ύλικὸν παρεντίθεται μεταξὺ τῶν πέτρων καὶ οὕτω καταρτίζεται ἡ κολοκυθόπιττα καὶ ψήνεται ώς καὶ ἡ τυρόπιττα. Κατὰ τὸ θέρος ἡ κολοκυθόπιττα, δτε οἱ κῆποι γέμουσι κολοκυθίων, εἶναι συνηθέστατον καὶ προχειρότατον φαγητόν.²⁾

Λαχανόπιττα καὶ εἰδικώτερον σπανακόπιττα, πρασσόπιττα³⁾, λαπατόπιττα, εἶναι ἡ πίττα, ητις παρασκευάζεται μὲ κεκομμένα εἰς λεπτὰ τεμάχια λάχανα, ἀνχρεμειγμένα μὲ βούτυρον καὶ τρίμματα τυροῦ, δτε λέγεται ἀριστερή, ἡ ἀναμεμειγμένα μὲ ἔλαιον μόνον, δτε λέγεται ξανάρτυγη ἡ σαρακοστιανή. Ή τελευταία εἶναι νοστιμωτέρα πασῶν.

Κρεατόπιττα παρασκευάζεται κατὰ τὴν περίοδον τῶν Χριστουγέννων, δτε γίνεται ἡ καταγάλωσις τοῦ χοιρείου κρέατος, τὸ δποῖον παρεντίθεται μεταξὺ τῶν πέτρων, ώς καὶ λίπος χοιροῦ. Τὸ τοιοῦτον παρασκεύασμα λέγεται κρεατόπιττα ἡ μπρόκι.

Κοτόπιττα παρασκευάζεται μὲ τεμάχια ὅρνιθος, παρεντίθέμενα μεταξὺ τῶν πέτρων, καὶ βούτυρον. Τοιαῦται πίτται συνηθίζονται κατὰ τὰς κρεαταπόκρεως.

Ψαρόπιττα παρασκευάζεται ιδίως εἰς τὰ παραλίμνια τῆς Αιτωλίας μὲ μικρὰ θιρίγκια καὶ γλανίδια, τὰ δποῖα δὲν ἔχουσι κόκκαλα. Παρασκευάζεται δὲ ώς σαρακοστιανή κατὰ τὸ σαραντάμερο, παρεντιθεμένων τῶν ιχθύων μεταξὺ ἐλαίου μεταξὺ τῶν πέτρων.

Γαλατόπιττα συνηθίζεται κατὰ τὴν ἄνοιξιν καὶ ιδίως παρὰ

¹⁾ Ἡ οὐρά τῆς ξύστρας (Ιθ. σελ. 92) λήγει εἰς δακτύλιον μὲ χειλή κοπτερά. Μὲ αὐτὰ ξύεται ἐσωτερικῶς τὸ κολοκύθι.

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

³⁾ Ἡ πρασσόπιττα κατασκευάζεται κυρίως ώς προσφορά εἰς λεχώ.

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

Ἡ τραχανόπιττα εἶναι ἀπὸ τὰς συνηθεστάτας πίττας, διότι τραχανᾶ δὲν στερεῖται οὐδεμία αἰτωλικὴ οἰκογένεια· τὸν παρασκευάζει κατὰ τὸ θέρος, δτε γαλακτοφοροῦσι τὰ ποίμνια. Παρασκευάζεται πολτὸς ἐκ τραχανᾶ, ὕδατος, κρόκων ὧδην καὶ βουτύρου ἢ χοιρείου λίπους· ὁ τοιοῦτος πολτός, περιέχον καὶ τρίμματα τυροῦ, ἔξαπλουται εἰς ταψίον καὶ ψήνεται. Αὕτη εἶναι ἡ τραχανόπιττα τῶν ὁρεινῶν. Εἰς τὰ πεδινὰ ὁ πολτὸς παρεντίθεται μεταξὺ πέτρων· παρασκευάζεται οὕτω τραχανόπιττα μὲ πέτρα καὶ ψήνεται.

Ρυζόπιττα γίνεται, ἀν μεταξὺ τῶν πέτρων παρεντεθῆ ὅρυζα, περιέχουσα μικρὰ τεμάχια κρομμύων ἢ πράσσων, καὶ ἔλαιον. Ἡ τοιαύτη πίττα εἶναι σαρακοστιανή καὶ συνηθίζεται ιδίως εἰς τὰ ἀπόκεντρα αἰτωλικὰ χωρία.

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

Ἡ προξυμόπιττα ἡ ζυμαρόπιττα παρασκευάζεται μὲ χυλὸν πυκνόρρευστον ἀπὸ καλαμποκίσια ἀλεύρια, ἐντὸς τοῦ ὁποίου ὡς ἀρτύματα τίθενται βούτυρον καὶ τεμάχια τυροῦ. Γίνεται ἀνευ πέτρων καὶ ψήνεται..

Μπαμπανέτσα ἡ μουσούντρα παρασκευάζεται μὲ λάχανα ἀναμεμειγμένα μὲ ἔλαιον. Ἐξαπλοῦται ἐντὸς ταψίου στρῶμα ἀραβοσιτίνου ἀλεύρου· ἐπ' αὐτοῦ ἔξαπλοῦται τὸ στρῶμα τῶν λαχάνων καὶ ἐπάνωθεν αὐτοῦ ἄλλο στρῶμα ἀλεύρου ἐν εἴδει

πολτοῦ. Τὸ παρασκεύασμα τοῦτο ψήνεται. Ἡ μουσούντρα παρασκευάζεται ίδιως τὴν Μεγάλην Ἐβδομάδα, δτε ἀπαιτεῖται αὐστηρὰ νηστεία.

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

Κατὰ τὸν χρόνον τοῦ τρυγητοῦ καὶ τῆς παραγωγῆς τοῦ γλεύκους παρασκευάζεται καὶ ἡ μουστόπιττα. Ἐντὸς βεβρασμένου γλεύκους ρίπτεται σίτινον ἀλευρον καὶ παρασκευάζεται πολτός, δστις βράζεται ἐντὸς κακαθιοῦ ἐπὶ πολὺν καὶ κατόπιν κενοῦται ἐντὸς ταψίων ἢ πινακίων καὶ ἐκτίθεται εἰς ψυξῖν. Αὗτὴ εἶναι ἡ μουστόπιττα.

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ'

ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΚΡΕΑΣ

Ψητόν.

Ψήνονται ἐν Αιτωλίᾳ ἀκέραια σφάγια διὰ σουφλίου εἰς τὸ πῦρ. Τὸ Πάσχα ἐκάστη οἰκογένεια θὰ ψήσῃ τὸν πασχαλινὸν ἀμνόν. Οἱ ποιμένες ψήνουν καὶ δεύτερον τοῦ Ἅγιου Γεωργίου καὶ εἰς ἐκτάχτους ἀλλας περιστάσεις, ώς π. χ. προκειμένου νὰ φιλοξε-

νήσωσιν εἰς τὴν στάνην τῶν ξένους. Ἐπίσης στέρφα σφάγια ψήνονται κατὰ τὸ θέρος, δτε παχύνονται. Στερφοπροβατίνα εἶναι ἀρίστη ὡς ψητὸν κρέας. Ἐν γένει τὰ ὅπτὰ κρέατα θεωροῦνται παρ'. Αἰτωλοῖς ὡς τὰ ἐκλεκτότερα κρέατα διὰ τοῦτο γάμος, πανήγυρις καὶ ἐπίσημος ἡμέρα εἶναι ἀδύνατον νὰ ἐννοηθῇ ἄνευ ψητοῦ κρέατος.

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

Ως ψητὰ παρασκευάζονται πρόσατα, αιγίδια καὶ χοιρίδια, σπανιώτατα μοσχάρια. Ή παράθεσις ψητοῦ πάντως ἔχει τι τὸ ἔορταστικόν.

Καπαμᾶς

Τεμάχιον κρέατος ἔξι οιουδήποτε σφαγίου ἀρκετὰ μέγα τηγανίζεται ἐν πρώτοις εἰς τηγάνιον μὲ βούτυρον. Κατόπιν ἀλατίζεται, πεπεριάζεται καὶ τίθεται ἐντὸς τῆς χύτρας, ἥτις πληροῦται δι' ὅδατος, σκεπάζεται διὰ τοῦ καπακίου καὶ τίθεται εἰς τὸ πῦρ τῆς πυροστιᾶς. Ἄφοῦ βράση ἐπὶ πολὺ, ὥστε νὰ δλιγοστεύσῃ κατὰ πολὺ ὁ ζωμός, καταβιβάζεται ἡ χύτρα καὶ κενοῦται ὁ καπαμᾶς. Τὸ τοιούτου είδους μαγείρευμα παρασκευάζεται ίδιως, δταν πρόκειται νὰ φιλοξενηθῶσι ξένοι.

Κρέας μὲ ζουμί.

Τὸ μᾶλλον συνηθιζόμενον μαγείρευμα παρὰ τοῖς δρεινοῖς Αἰτωλοῖς εἶναι κρέας μὲ ζουμί. Κόπτεται εἰς μικρὰ τεμάχια τὸ κρέας καὶ ρίπτεται ἐντὸς τῆς χύτρας. Ἐχει τοιγαρίζεται, δη-

λαδὴ ξηροψήνεται ἃνευ ὅδατος καὶ μόνον μὲ τὸν ἐκάστοτε διὰ τοῦ κοχλιαρίου χυνόμενον δλίγον ζωμόν, τὸν περιέχοντα καὶ βούτυρον. Τὰ τεμάχια οὕτω ξηροψηνόμενα ροδοκοκκινίζουν ἐντὸς τῆς χύτρας. Μετὰ τοῦτο ἡ χύτρα πληροῦται σχεδὸν ὅδατος καὶ τίθεται εἰς τὸ πῦρ νὰ βράσῃ. Ἀφοῦ ἐπί ἀρκετὸν βράσῃ, ὥστε νὰ ἐλαττωθῇ κατὰ πολὺ ὁ ζωμός, καταβιβάζεται, κενοῦται εἰς τὸ σαγάνι καὶ τρώγεται μὲ τὸ κοχλιάριον. Αὐτὸς εἶναι τὸ κρέας μὲ ζουμί, νοστιμώτατον ὡς τσιγαρισμένον.

Γιαχνὶ κρέας.

Καθ' ὅμοιον τρόπον περίπου, ὅπως τὸ ἀνωτέρω κρέας μὲ ζουμί, παρασκευάζεται καὶ τὸ γιαχνί. Μετὰ τῶν τεμαχίων τοῦ κρέατος τσιγαρίζονται καὶ τεμαχισμένα κρόμμυα. Κατόπιν δέ, ἀφοῦ βράσῃ ὁ ζωμός, ρίπτεται ἐντὸς τῆς χύτρας δρυζα, μακαρόνια, λαχανικά, λουσιά, φασόλια χλωρά, τραχανᾶς, χυλόπιττες κτλ. Τὸ εἶδος τοῦ μαγειρεύματος τούτου ἐπιδέχεται ὁ, τιδήποτε ἐντὸς τοῦ ζωμοῦ. Κενοῦται ἔπειτα καὶ τρώγεται.

"Ἐννοεῖται ἀναλόγως τοῦ ὄλικοῦ, ἐκ τοῦ ὅποιου παρασκευάζεται τὸ γιαχνὶ τοῦτο, ἔχει μερικωτέρας διομασίας, οἷον οὐδὲ γιαχνί, μακαρόνια γιαχνί, τραχανᾶ γιαχνί κτλ. Καὶ τὸ φαγητὸν αὐτὸς εἶναι ἀπὸ τὰ πολὺ συνηθιζόμενα παρ' Αἰτωλοῖς.

Στιφάδο ἡ σουφριγάδα

Κόπτουν εἰς τεμάχια κρόμμυα καὶ τὰ ρίπτουν ἐντὸς τῆς χύτρας καὶ βράζουν μόνα των ἐπὶ τινα ὥραν, ἂν πρόκειται νὰ μαγειρευθῇ κρέας τρυφερόν. Ἀν δμως 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 ὅμοι μετὰ τοῦ κρέατος. Ἐπιπροσθέτως ἐντὸς τῆς χύτρας τίθενται καθαρισμένα σκόροδα, φύλλα δάφνης, ἔλαιον, ὅξος καὶ ἡ χύτρα πληροῦται ὅδατος. Ἐπειτα κλείεται διὰ τοῦ πώματος καὶ φράσσεται κατὰ τὰ ρεῖλη διὰ ζύμης, ὥστε νὰ μὴ γίνεται ἔξατμισις. Τὸ μαγείρευμα τίθεται ἐπὶ τῆς πυροστιᾶς ἀνωθεν πυρᾶς καὶ ἀφήνεται νὰ βράσῃ οὕτω καλῶς. Μετὰ τὴν βράσιν καταβιβάζεται ἡ χύτρα καὶ τρώγεται τὸ στιφάδο ἢ σουφριγάδα. Τὸ καλύτερον στιφάδο γίνεται ὁ λαγός.

Σούπα.

Ζωμὸς ἀπὸ βρασμένον κρέας χρησιμοποιεῖται διὰ σούπαν. Ἐντὸς ρίπτεται ὄρυζα, ἀνὰ ἐν φλυντζάνι δι' ἑκαστον ἀτομον, ἡ ζυμαρικὸν κριθαράκι, βράζεται δὲ ἐπὶ πολύ. Μετὰ τὴν βράσιν αὐγοκόβεται μὲ λεμόνι καὶ ἡ σούπα εἶναι ἔτοιμη πρὸς διανομήν. Τὸ φαγητὸν τοῦτο συνηθίζεται παρὰ ταῖς εὐπορωτέραις οἰκογενείαις μόνον, πρᾶγμα τὸ ὅποιον δεικνύει τὸ ἐπείσακτον αὐτοῦ.

Μακαρονάδα.

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

Εἰς ἄλλην χύτραν βράζονται τὰ μακαρόνια μόνον διὸ ὅδατος. Ἀφοῦ βράσουν καλῶς, κενοῦνται εἰς μίαν σουπιέραν καὶ ἐπάγωθεν ἐπιπάσσονται μὲ τριμένον τυρὸν καὶ τὴν σάλτσαν

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

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

Κεφτέδες.

Βακίζεται, δηλαδὴ τεμαχίζεται κτυπώμενον ἐπὶ πολὺ, ϕαγὴν κρέας ἐπὶ τοῦ κρεατοκοπίου¹⁾, ὥστε καθίσταται πλέον πραγματικῶς μία ζύμη. Ἐντὸς τῆς ζύμης ταύτης ἀναμειγνύεται ἄλλας, πιπέρι καὶ αύγα· δὲν ἀποκλείονται μαντανὸς καὶ σκερδοκρέμμυδα ψιλοκομμένα.

Τὴν τοιαύτην ζύμην ἡ οἰκοδέσποινα ἀποχωρίζει εἰς τεμάχια στρογγύλα ώς κουλουράκια καὶ τὰ τηγανίζει εἰς τὸ τηγάνι διὰ βουτύρου καὶ ἔλαιου. Οὕτως οἱ κεφτέδες εἶναι ἑτοιμοι καὶ διανέμονται εἰς τὴν τράπεζαν. Εἶναι φαγητὸν σύνηθες ἐν Αἰτωλίᾳ.

Σαρμάδες ἢ γιαπράκια.

Βακίζεται ψαχνὸν κρέας ἐπὶ κρεατοκοπίου καλῶς. Ἀναμειγνύεται ἡ πολτώδης αὐτὴ μᾶζα μὲν ὅρυζαν, ἀλάτι καὶ πιπέρι, καὶ δὲ ἀυτῆς κατασκευάζονται οἱ σαρμάδες μὲν κολοκυνθολέλουνδα ἡ μὲν φύλλα κλήματος τρυφερὰ ἡ μὲν φύλλα κράμβης. Λαμβάνει ἡ οἰκοδέσποινα μικρὰν ποσότητα τῆς πολτώδους μάζης, τὴν θέτει ἐντὸς τοῦ ἄνθους τῆς κολοκύνθης καὶ τὴν περικλείει καλῶς.

¹⁾ Τελευταῖον εἰσῆχθησαν καὶ μηχαναῖ, δι' ὧν κατακόπτεται τὸ κρέας.

κατασκευάζει ούτω τὴν δευτέραν, τὴν τρίτην καὶ οὕτω καθ' ἔξης σαρμάδαν καὶ τὰς τοποθετεῖ κατὰ σειρὰν ἐντὸς τῆς χύτρας. Ἀφοῦ τὴν πληρώσῃ οὕτω, χύνει καὶ σδῶρ καὶ θέτει ἐπάνωθεν τοῦ πυρὸς πρὸς βράσιν.

Οἱ σαρμάδες εἰναι ἀπὸ τὰ συνηθέστερα φαγητὰ καὶ λόιως δταν τὸν Μάϊον ἀκμάζουν τὰ τρυφερὰ κληματόφυλλα.

Κρέας στή σούφλα.

Πολλάκις ψήνεται κρέας εἰς τεμάχια μὲ τὴν σούφλαν. Πρὸ πάντων συνηθίζεται κατὰ τὴν περίοδον τῶν Χριστουγέννων, δτε σφάζεται ὁ χοῖρος. Τοῦ χοίρου τὸ κρέας ἔχει τὴν γλυκυτέραν γεῦσιν, δταν τρώγεται οὕτω φημένον εἰς τὴν σούφλαν. Αὐτὸ εἶναι τὸ λεγόμενον κιπάπη σουφλιμᾶς.

Λουκάνικα.

Ἐκ τοῦ χοιρείου κρέατος ἐκάστη οἰκογένεια αἰτωλικὴ κατασκευάζει τὰ λουκάνικά της, τὰ ὅποια πρὸς ἀποξήρανσιν κρεμᾷ ἐπάνωθεν τοῦ πυρός. 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 φῶν δι? ἐλαίου ἡ χοιρείου λίπους. Οὐχὶ ἀσυνήθης εἶναι καὶ ἡ ὅπτησις τεμαχίου λουκάνικου εἰς τὴν σκάραν. Λουκάνικον πρέπει νὰ φυλάσσεται καὶ διὰ τὸ Πάσχα τοῦτο θεωρεῖται γούρικο παρ' Αἰτωλοῖς.

Παστά κρέατα.

Τὸ κρέας τοῦ χοίρου εἶναι ἀδύνατον νὰ καταναλωθῇ εἰς ὅλη-

γας ήμέρας. Ἡ οἰκογένεια δύναται νὰ συντηρῆται ἐπὶ μῆνα καὶ πλέον, ἅμα μάλιστα ὁ σιτευτὸς παρέσχεν ἀρκοῦσαν ποσότητα κρέατος. Πρὸς πρόληψιν τῆς σήψεως τοῦ χοιρείου κρέατος, τεμαχιζούν εἰς μερίδας τὴν ποσότητα, τὴν ἀλατίζον καλῶς καὶ τὴν θέτουν κατὰ στρώματα εἰς τάλαρον. Τοῦτο εἶναι τὸ παστὸν τοῦ χοιροῦ.

Οσάκις εἶναι ἀνάγκη διὰ μαγείρευμα ἔξαγεται ἀπὸ τὸν τάλαρον μία μερίς, τίθεται ἐντὸς ὅδατος καὶ βράζεται διὰ νὰ ἀποβάλῃ τὴν ἀλμύραν. Μετὰ τοῦτο κατακόπτεται εἰς τεμάχια καὶ μαγειρεύεται. Τὸ χοιρείον κρέας συνήθως τρώγεται σουφλιμᾶς ἢ μαγειρευτὸν μὲ τραχανᾶ καὶ κραμβολάχανον.

"Αλλα παστὰ κρέατα.

Εἰς τὰ ὄρεινὰ τῆς Αιτωλίας κατὰ τὴν περίοδον τοῦ χειμῶνος ἀγρεύονται κίγλαι, βλαχοκοιδιαδίνες διπως λέγονται, κατὰ τὸν ἔξης τρόπον: Στήνονται ἀγκίστρια εἰς βαλτώδη μέρη. Ἐκαστον ἄγκιστρον δένεται διὰ μεταξωτῆς κλωστῆς μήκους ἔως 0,30 τοῦ μέτρου. Τὸ ἄλλο ἄκρον τῆς κλωστῆς προσδένεται εἰς πασσαλίσκον. Τὸ ἄγκιστρον ἔπειτα περιενδύεται διὰ τοῦ δολώματος. Ως δόλωμα χρησιμοποιοῦνται σκώληκες τῆς γῆς, εύρισκόμενοι δι’ ἐκσκαφῆς ἐντὸς κόπρου. Ὄταν τὸ ἄγκιστρον περιενδύθη διὰ τοῦ σκώληκος, παρέχει τὴν θέαν σκώληκος. Διὰ νὰ στηθῇ, ἐκλέγεται μέρος βαλτῶδες, διπου ἡ χιών δὲν διατηρεῖται, ἐνῷ τὰ ἄλλα μέρη εἶναι κατάλευκα ἔξ αὐτῆς. Εἰς τὸ βαλτῶδες αὐτὸς μέρος διὰ τοῦ ποδὸς κατασκευάζονται ξαγλίστρες, ὥστε νὰ ἔξαπατῶνται τὰ πτηνά, διτὶ πρόκειται περὶ ἐκσκαφῆς, εἰς τὴν διποίαν πιθανὸν νὰ ἀπεκαλύφθῃ σκώληξ τις. Εἰς τὸ ὑψηλότερον σημεῖον τῆς ξαγλίστρας ἐμπηγγύεται ὁ πασσαλίσκος μέχρι τῆς κορυφῆς. Τὸ ἄγκιστρον στήνεται ὅρθιον πρὸ τούτου. Κατ’ αὐτὸν τὸν τρόπον στήνονται πολλὰ ἄγκιστρα, πετοώνται ἡ ράχη μὲ

ἀγκιστρια, δπως λέγουν. Ὁ ἀγρευτής ἀπομακρύνεται εἰς μέρος ἀπόκρυφον καὶ ἀναμένει.

Αἱ κίχλαι κατ' ἀγέλας πετῶσαι παρατηροῦσι ποῦ θὰ διακρίνουν μέρη ἀκάλυπτα ἐκ χιόνος καὶ νεροσυρμές. Τιπτάμεναι λοιπὸν ἀνωθευτοῦ μέρους, δπου εἶναι στημένα τὰ ἄγκιστρα, διακρίνουσι τόπον, δπου 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 ἄγκιστρων. Τὰ θορυβώδη ταῦτα πτερυγίσματα ἀντὶ νὰ διδάξωσι τὰς λοιπὰς ἀσυλλήπτους κίχλαις περὶ τοῦ στηθέντος δόλου, τούναντίον γίνονται πρόξενα τοῦ δλέθρου καὶ αὔτῶν διότι νομίζουσαι δτὶ πρόκειται περὶ πτερυγισμάτων χαρᾶς, ἐπιδίδονται καὶ αὔται εἰς συντονωτέραν ἔρευναν σκωλήκων καὶ καταβροχθίζουσι καὶ τὰ λοιπὰ δολώματα, οὕτως ὥστε συμβαίνει νὰ συλληφθῶσι τόσα πτηνά, δσα εἶναι τὰ στημένα ἄγκιστρα, πολλάκις 30—40. Ὁ ἀγρευτής τότε ἔξεργόμενος τῆς κρύπτης του συλλαμβάνει ἔκαστον, τοῦ συντρίβει τὴν κεφαλὴν καὶ τὸ ἀποχωρίζει τοῦ ἄγκιστρου. Ἐπειδὴ δὲ πολλάκις τὸ θήραμα εἶναι τόσον πολύ, ὥστε ἡ κατανάλωσίς του εἶναι ἀδύνατος, καὶ μάλιστα κατὰ τὸ σαρανταήμερον, δτε συνήθως νηστεύουσιν εἰς τὰ ὄρεινδε ταῦτα μέρη, παρασκευάζεται τὸ ὑπόλοιπον πρὸς διατήρησιν ὡς ἔξης: Μαδῶνται οἱ κιργιαρίνες, ἀλατίζονται μὲ ἄφθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται εἰς ταλάρους. Ἐκατὸν ἔως διακοσίας εἶναι δυνατὸν νὰ περιλάβῃ τάλαρος. Ὅταν πρόκειται λοιπὸν νὰ μαγειρευθῶσιν, ἔξάγονται ἐκεῖθεν, ἔξαρμυρίζονται ἐντὸς θερμοῦ ὅδατος καὶ βράζονται εἰς χύτραν. Τὸ παστὸν τοῦτο κρέας εἶναι νοστιμώτατον, δταν μαγειρεύεται ὡς πιλάφι.

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

έκάστοτε χιόνες καλύπτουσι τὰ πλάγια τῶν ράχεων καὶ βουνῶν. Νέα δὲ γιών εἰς τὰ ὄρειν καὶ σημαίνει νέα ἔχνη λαγῶν, οἵτινες ἀφήνοντες τὰς κοίτας τῶν ἐξέρχονται πρὸς εὔρεσιν τροφῆς. Οἱ κυνηγοὶ γνωρίζουσι τοῦτο καὶ ἀκριβῶς ὅταν πίπτῃ νέα χιών, ὅτε τὰ ἔχνη τῶν λαγῶν εἶναι εὐδιάκριτα, ἐξέρχονται καὶ παρακολουθοῦσι τὸν ντορόν. Οἱ ντοροὶ φέρουν συνήθως εἰς τὴν μοιάν. Οἱ λαγοὶ ἐξέρχονται καὶ τρέπονται εἰς φυγήν. Τὸ χρῶμα τοῦ λαγοῦ εἰς τὴν λευκὴν χιόνα εἶναι στόχος θαυμάσιος πρὸς ἐπιτυχίαν βολῆς. Πολλάκις κυνηγὸς ἐπιστρέφει εἰς τοιαῦτα εύτυχη κυνήγια μὲ 4, 5, 6 καὶ 10 ἐνίστε λαγούς.

'Εννοεῖται ὅτι καὶ ἐν τῇ περιπτώσει ταύτη ἡ καταφυγὴ εἰς τὸ πάστωμα παρέχει εἰς τὸν κυνηγὸν τὸ εὔεργέτημα τῆς ἀπολαύσεως τοῦ κόπου του ἐπὶ μακρὸν χρόνον. Ἐκδέρονται οἱ λαγοί, ἀλατίζονται μὲ ἀρθονον ἄλας καὶ τοποθετοῦνται ἐντὸς κάδου.

Πρὸς παρασκευὴν φαγητοῦ, ὅταν ἔλθῃ ὁ χρόνος τῆς κρεοφαγίας, ἐξάγεται ὀλόκληρος παστός λαγός, ἐξαρμυρίζεται καὶ μαγειρεύεται. 'Εννοεῖται ὅτι τὸ κρέας τοῦτο δὲν ἔχει τὴν νοστιμάδα τοῦ νωποῦ.

Τσιγαρίθρες.

'Ο σιτευτὸς χοϊρος κυρίως τρέφεται διὰ τὸ λίπος του. Μετὰ τὴν ἐκδορὰν ἔψαχνίζεται, ἐξάγεται δηλαδὴ κατὰ μερίδας τὸ λίπος ἀποχωρίζομενον 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 λαΐνας. 'Αλλὰ μετὰ τὴν τῆξιν ἀπομένουν αἱ ἐκ τῶν τηχθέντων τεμαχίων κρεατώδεις ούσιαι ἔγραψημέναι. Αύτα εἶναι αἱ τσιγαρίθρες. Εἶναι νοστιμώτατα τεμάχια λιπώδη καὶ τρώγονται κατακόρως.

Ματιές, προκούλι.

Μετὰ τὴν σφαγὴν τοῦ σιτευτοῦ χοίρου κατασκευάζονται οἱ ματιές ως ἔξῆς : Τεμάχια ἐκ τοῦ παχέος ἐντέρου δένονται κατὰ τὸ ἐν ἄκρον καὶ πληροῦνται ὅλης ἐξ δρύζης, μεριστικῶν λαχανικῶν, ἐνίστε σίτου καὶ αἷματος τοῦ χοίρου, ὅπερ κατὰ τὴν σφαγὴν κρατεῖται. Ἀκριβῶς δὲ ἐπειδὴ περιέχουσι τὸ αἷμα, δυομάζονται ματιές, δηλαδὴ αἵμαται. Ἀφοῦ πληρωθῶσι τὰ τεμάχια ταῦτα, περισφίγγονται καὶ κατὰ τὸ ἄλλο ἄκρον διὰ σχοινίου καὶ βράζονται. Παρατίθενται κυρίως, ἀφοῦ ψυχθῶσιν, εἰς τὴν τράπεζαν, ὅπως καὶ τὸ προκούλι.

Προκούλι δὲ εἶναι τὸ καλύπτον τὴν κοιλίαν τοῦ χοίρου λίπος, τεμάχιον ἀρκετὰ μέγα, τὸ ὅποιον βραζόμενον τρώγεται, ἀφοῦ κρυώσῃ. Μετὰ τοῦ προκούλιοῦ καὶ τῶν ματιῶν βράζεται καὶ τὸ ἥπαρ καὶ ὁ σπλήν τοῦ χοίρου καὶ οὕτω τρώγονται.

Πατσιά.

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

Ίνα βράσῃ ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ πόδες, πρέπει νὰ μαδηθοῦν αἱ τρίχες.[¶] Πρὸς τοῦτο βράζεται μέχρι βρασμοῦ ὅδωρ, εἰς δὲ τίθεται καὶ τέφρα· ἐντὸς τοῦ θερμοῦ τούτου τίθεται ἡ κεφαλὴ καὶ οἱ πόδες καὶ διὰ μαχαιρίου ἀποξύονται. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἀποψιλοῦνται. Η τοιούτου εἴδους πατσιά λέγεται μαδτή.

Κατ' ὄλλον τρόπον καψαλίζονται αἱ τρίχες τῆς κεφαλῆς καὶ τῶν ποδῶν· καὶ ἀποτρίβονται διὰ μαχαιρίου ἐπὶ πολύ, μέχρις ὅτου ἀποψιλωθῶσι τῶν τριχῶν· αὐτὴ εἶναι ἡ καψαλιστὴ πατσιά.

‘Η τελευταία εἶναι ή μᾶλλον συνήθης πατσιά, ή προτιμωμένη ιδίως εἰς τὰ δρεινά.

Τὰ οὕτω ἀποφιλωθέντα βράζονται ἐπὶ πολύ, μίαν δλόχληρον νύκτα, εἰς τέντζερεν σκεπασμένον μὲ καπάκι, ἐπικολλημένον κατὰ τὰ ὄχρα μὲ προζύμι. Μετὰ τὸ καλὸν βράσιμον τεμαχίζονται εἰς μικρὰ τεμάχια, τὰ δποῖα μετὰ ζωμοῦ παρατίθενται εἰς σαγάνια πρὸς βρῶσιν.

‘Ο πατσᾶς τοῦ χοίρου κυρίως μαγειρεύεται τοῦ Ἀγίου Εαστίλειου. Ή πρὸς τὸ νέον ἔτος νῦξ ἀφιεροῦται εἰς τὴν γουρουνίσιαν πατσιάν. Παρασκευάζεται δπως ἀνωτέρω, βράζεται, τεμαχίζεται καὶ κενοῦται εἰς πινάκια. Ἀφήνεται οὕτω νὰ ψυγῇ καὶ πήξῃ. Οὕτως ή γουρουνίσια πατσιὰ παρατίθεται εἰς πινάκια κατεψυγμένη καὶ πεπηγυῖα καὶ ἔχει γεῦσιν ἀρίστην. Χωρὶς γουρουνίσιαν πατσιὰν δὲν ἔννοεται πρωτοχρονιά. Εἶναι οἰονεὶ παρακολούθημα, δπως τὸ χοίρειον κρέας τὰ Χριστούγεννα καὶ δὲν δύνεται τὸ Πάσχα. Ή γουρουνίσια πατσιὰ μάλιστα προσφέρεται καὶ ώς δῶρον εἰς γείτονας.

Κοκορέτσι καὶ σπληνάντερο.

‘Ἐκ τῶν ἐντοσθίων τοῦ σφαγίου κατασκευάζεται τὸ κοκορέτσι. Ἀποκόπτονται εἰς τεμάχια τὸ ἡπαρ, δὲ πνεύμων καὶ δὲ σπλήν τοῦ σφαγίου. Τὰ τεμάχια ταῦτα σουφλίζονται κατὰ σειρὰν εἰς τὴν σιδηρᾶν σουφλαν καὶ περιτυλίσσονται διὰ τῶν ἐντέρων τοῦ ζώου, ἀφοῦ ταῦτα καθαρισθῶσι δι’ ὅδατος. Αὐτὸς εἶναι τὸ κοκορέτσι, τὸ δποῖον ψήνεται εἰς τὸ πῦρ ή ἐντὸς κεκαυμένου κλιδάνου. Ἀποκόπτεται ἔπειτα εἰς τεμάχια καὶ τρώγεται: εἶναι δὲ νοστιμώτατον, διὰ τοῦτο παρ’ αἰτωλοῖς συνηθίζεται πολύ. Τὴν σφαγὴν σφαγίου ἐπακολουθεῖ πάντοτε καὶ ή κατασκευὴ τοῦ κοκορετσιοῦ. Ἀλλὰ οἱ κρεοπῶλαι κατασκευάζουσι κοκορέτσια καὶ τὰ πωλοῦσι κατὰ τεμάχια εἰς τὴν μικρὰν ἀγορὰν ἐκάστου χωρίου.

'Εκλεκτότερος μεζές παρ' Αιτωλοῖς εἶναι τὸ σπληγάντερο ἡ σπληγή. Διὰ νὰ κατασκευασθῇ σχίζεται ὁ σπλήγκυριολεκτικῶς, ὥστε νὰ γίνη μία λωρίς· κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον σχίζεται καὶ μέρος τοῦ ἡπατος. Αἱ δύο αὗται λωρίδες ἔπειτα περιστρέφονται ὡς βόστρυχοι μετὰ λωρίδων ξυγκιοῦ καὶ εἰσβιβάζονται ἐντὸς τοῦ παχέος ἐντέρου τοῦ σφαγίου, ἀναστρεφομένου τοῦ ἐσωτερικοῦ τοῦ πρὸς τὰ ἔξω. Οὕτω γίνεται μακρὸν λουκάνικον, οὕτως εἰπεῖν, τὸ ὄποιον σουφλίζεται καὶ ψήνεται παρὰ τὸ πῦρ ἢ ἐντὸς κλινάνου. Ψηνόμενον καλῶς τὸ σπληγή, εἶναι ἀληθῶς ἐκλεκτὸν ἔδεσμα καὶ δι' αὐτὸν προτιμᾶται ὡς προκλητικὸν ἴδιως πόσεως οἶνου.

'Ἐννοεῖται δτὶ ἐκ τοῦ αὐτοῦ σφαγίου δὲν εἶναι δυνατὸν νὰ κατασκευασθῶτιν ἀμφότερα, κοκορέτσι καὶ σπληγή. Πάντως ἐν ἐκ τῶν δύο κατασκευάζεται.

'Η κότα.

'Ἐκάστη οἰκία αἰτωλικὴ πρέπει νὰ τρέψῃ ώρισμένον ἀριθμὸν δρνίθων, τὸ μὲν διὰ νὰ ἔχῃ τὰ ἀπαιτούμενα φά, τὸ δὲ διὰ τὸ κρέας της, τὸ ὄποιον εἰς τὰ χωρία εἶναι πολλάκις δυσεύρετον, μάλιστα ὅταν ἀπροόπτως παρουσιασθῶσι ξένοι πρὸς φιλοξενίαν. Περίσοδος, κατὰ τὴν δροίαν σφάζονται ὅρνιθες, εἶναι ἡ ἄνοιξις ἢ τὸ θέρος, δτε τρώγονται τὰ νεαρὰ κοτόπουλα, καὶ ἡ Ἱανουάριος, στε σφάζονται παλαιαὶ ὅρνιθες, δθεν καὶ ἡ παροιμία· κότα πίττα τὸ Γενάρον καὶ παπὶ τὸν Ἀλωνάρον.

Μετὰ τὴν μάδησιν, γινομένην μετὰ τὸ εἰς θερμὸν ὅδωρ ζεμάτισμα, ξεκοιλιάζεται ἡ ὅρνις καὶ ἀπορρίπτονται ἐκ τῶν ἐντοσθίων τὰ ἔντερα καὶ ὁ πρόσλοβος, ἡ μαμάκα ἡ γκούσια λεγομένη. Μαγειρικὴν ἐπιδέχεται διαφόρων εἰδῶν. Γίνεται ἡ ψητὴ ἡ μαγειρευτή. Ως μαγειρευτὴ ἀρίστη εἶναι ὡς σούπα· ἀλλὰ καὶ μὲ πιλάφι ἡ καὶ ἀπλῶς ζωμόν, περιέχοντα ὀλίγον ἄλευρον. Ἐπίσης νοστιμωτάτη γίνεται μὲ πατάτες εἰς τὴν γάστραν ἢ τὸν φοῦρνον.

Πάντως ἡ ὅρης παρέχει ἐν ἀπὸ τὰ ἐκλεκτότερα φαγητά, τὰ δοποῖα πολὺ συνηθίζονται ἐν Αἰτωλίᾳ.

"Ἄλλα πουλερικὰ δὲν συνηθίζονται" μόνον νῆσται εἰς τὰ πεδινὰ μέρη καὶ σπανίως χήνες· ίνδιάνοι σπανιώτατα.

Τὰ ψά.

Τὰ ψά ἐν Αἰτωλίᾳ προτιμῶνται τηγανιστά. Τὸ τηγανιστὸν¹⁾ θεωρεῖται ἐκ τῶν ἀρίστων φαγητῶν. Ἐντὸς τηγανίου ρίπτονται τεμάχια τυροῦ ἔχοροῦ, βούτυρον καὶ ἔκκενοῦνται καὶ ψά. Πάντα ταῦτα οὕτω βράζονται ἐπ' ἀρκετὸν διὰ τοῦ βουτύρου καὶ παρέχουσι τὸ ἐκλεκτὸν τοῦτο ἔδεσμα. Τρώγονται ἐπίσης καὶ ψήτα εἰς τὴν στάκτην. Βραστὰ σπανίως παρασκευάζονται, οὐδέποτε δὲ μάπια.

Ψητὰ ψά συνηθίζονται τὸ ἐσπέρας τῆς Κυριακῆς τῆς Τυρινῆς. Ἐκαστον ἄτομον τῆς οἰκογενείας πρέπει νὰ θέσῃ εἰς τὴν στάκτην τὸ ιδικόν του ψά. Οὗτινος ἐφιδρώσῃ, οὗτος θεωρεῖται ως ἔχων ύγειαν.

'Ωὰ χρωματιστὰ συνηθίζονται κατὰ τὸ Πάσχα, ώς καὶ παντοῦ τοῦ Ἑλληνισμοῦ. Βάφονται ἐρυθρὰ ἢ τριανταφυλλιά· ἀπὸ πενθοῦσαν δμως οἰκογένειαν βάφονται μαῦρα. Τὰ κόκκινα αὔγα παρατίθενται εἰς ἐπισκέπτας κατὰ τὰς ήμέρας τοῦ Πάσχα.

¹⁾ Τηγανιστὸν παραθέτει ἡ πενθερὴ εἰς τὸν γαμοῦ ἕπειτας τὰς ἐπιτκίψεις του ἐν καιρῷ τῆς μνηστείας του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε'

ΦΑΓΗΤΑ ΝΗΣΤΗΣΙΜΑ.

Φασόλια.

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

Ξηρὰ φασόλια μαγειρεύονται ὡς ἔξης: Ποσότης ἡμισείας τούλαχιστον ὀκᾶς τίθεται ἐντὸς χύτρας μετὰ ὅδατος ἐπὶ τοῦ πυρός. Μετὰ τὸν πρῶτον βρασμὸν ἀποστραγγίζονται, χυνομένου τοῦ πρώτου τούτου νεροῦ. Πληροῦται κατόπιν καὶ ἐκ δευτέρου ἡ χύτρα ὅδατος καὶ τίθεται ἐπὶ τοῦ πυρός. Τώρα ἀφήνεται νὰ βράσῃ ἐπὶ πολύ, ἐνῷ ἐν τῷ μεταξὺ ρίπτονται ἐντὸς καὶ κρόμμυα ἀποκεκομμένα καὶ πολλάκις τσιγαρισμένα. Τὰ φασόλια ἔνεκα τῆς πολλῆς βράσεως γαλακτώνουν, ἀλατίζονται καὶ λαδώνονται. Μετὰ τοῦτο εἶναι ἔτοιμα, κενώνονται καὶ τρώγονται. Αὐτὰ εἶναι τὰ σκέτα φασόλια. Πολλάκις εἰς τὰ ὄρεινά μέρη προσθέτουν καὶ μεριστικά, δυάσμον, μαντανὸν κ.τ.τ.

Μαγειρεύονται καὶ γιαχνὶ φασόλια. Καθουρντίζονται κρόμμυα εἰς τὸ τηγάνι καὶ τίθενται εἰς τὴν χύτραν· ἔπειτα ἐντὸς ρίπτουν τὰ φασόλια, ἔλαιον, πιπέρι καὶ ἀλάτι, ὡς καὶ ὅδωρ, καὶ τὰ θέτουν εἰς τὴν πυρὰν καὶ βράζουν. Δύναται νὰ δεχθῇ τὸ φαγητὸν τοῦτο καὶ ντομάταν μπελντέ. Τὰ γιαχνιστὰ φασόλια δέχον-

ται καὶ τεμάχια ἔηρος χταποδίου καὶ λέγονται φασόλια χταπόδι.

Κατὰ τὸ θέρος μαγειρεύονται καὶ χλωρὰ φασόλια, μὲ τὰ περιβλήματά των ἡ καὶ ἔσπειριστά, τὰ δποῖα εύρισκονται εἰς τὴν ἀκμήν των. Αὐτὰ λέγονται εἰς τὰ ὄρειν λουθιά. Ἡ μαγειρική των δὲν διαφέρει τῆς μαγειρικῆς τῶν ἔηρων, μὲ μόνην τὴν διαφοράν, δτι τὰ χλωρὰ ἐπιδέχονται καὶ ἄλλην μαγειρικήν, δηλαδὴ ψήνονται εἰς τὸ ταψί. Μαγειρεύονται δὲ καὶ μὲ κρέατα, συνηθέστατα μάλιστα ἐπίσης καὶ μὲ τυρὸν καὶ βούτυρον, καὶ εἶναι νοστιμώτατα.

Φακή.

Πολλὰ χώματα τῆς Αιτωλίας, αἱ καλούμεναι βελαῶρες, εἶναι καταλληλότατα διὰ τὴν παραγωγὴν τῶν φακῶν. Οἱ κάτοικοι καλλιεργοῦσι καὶ τὸ ὅσπριον τοῦτο, τὸ δποῖον, σταν εἶναι βραστερόν, εἶναι ἀπὸ τὰ νοστιμώτερα. Ποσότης φακῆς τίθεται εἰς τὴν χύτραν μετὰ ὅδατος, μισοθράζει καὶ ἀποστραγγίζεται. "Ἐπειτα βράζει μετὰ νέου ὅδατος ἐπὶ τοῦ πυρός, μέχρις οὐ γαλατώσῃ. Κατὰ τὸ ἀποστράγγισμα δμως τίθενται ἐντὸς τῆς φακῆς κομμένα κρόμμυα καὶ λοσοὶ σκόρδων. Κατὰ τὸ γαλάτωμα ἐπιγέεται καὶ ἔλαιον καὶ οὕτω τὸ φαγητὸν εἶναι. ἔτοιμον.

"Ἡ φακὴ εἶναι φαγητὸν κατ' ἔξοχὴν τῆς δεκαπενθημέρου νηστείας τοῦ Αύγούστου, διότι τότε ἀκριβῶς εἶναι καὶ νωπή, διὰ τοῦτο δὲ καὶ νοστιμωτέρα ἐνῷ κατὰ τὰς ἄλλας ἐποχὰς χάνει ἐκ τῆς γεύσεως, πλὴν δὲ τούτου καὶ μονμονδιάζει, ἀν δὲν ζεματισθῇ καὶ ἐπαλειφθῇ μὲ ἔλαιον.

"Άλλος τρόπος μαγειρικῆς δὲν ὑπάρχει ἐκτὸς τοῦ ἀνωτέρω περιγραφέντος.

Ἐρέθινθοι.

Οἱ ἐρέθινθοι καλλιεργοῦνται εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αιτωλίας καὶ ἐνταῦθα καταναλίσκονται. Οἱ ὄρειγοι σχεδὸν τοὺς ἀγνοοῦν.

Διὰ νὰ μαγειρευθοῦν ἀποτίθενται εἰς χύτραν ἐντὸς ὅδατος, διὰ νὰ μαλακώσουν· μένουν ὀλόκληρον νύκτα μέχρι τῆς πρωΐας, δτε θὰ μαγειρευθοῦν, καὶ διαστέλλονται. Τὴν πρωΐαν δὲ ἀπορρίπτονται τὰ μαστρα ώς μὴ βράζοντα, κόπτονται ἐντὸς κρόμμυα, ἔλαιον, ἄλας καὶ πιπέρι, καὶ βράζονται ἐπὶ πολὺ, ἕως οὐ γαλατώσουν πως. Ἐξάγονται ἔπειτα ἐκ τοῦ πυρὸς καὶ παρατίθενται πρὸς βρῶσιν.

Κύαμοι.

Καὶ τὰ κουκιὰ μόνον εἰς τὰ πεδινὰ τῆς Αιτωλίας καλλιεργοῦνται. Μαγειρεύονται δὲ καὶ χλωρὰ καὶ ξηρά. Ως χλωρὰ γίνονται καὶ μαγειρευτὰ μετὰ ἔλαιου κατὰ τὴν νηστήσιμον περίοδον, τὴν πρὸ τῶν Ἀγίων Ἀποστόλων· ἀλλὰ καὶ μετὰ κρέατος γίνονται νοστιμώτατα. Τὰ χλωρὰ κουκιὰ γίνονται καὶ εἰς τὸ ταψί ἡ τὸν νταβᾶν, ψηνόμενα ὑπὸ γάστραν ἡ εἰς κλίθανον. Τὰ ξηρὰ πάντοτε μαγειρεύονται ώς νηστήσιμα μὲν ἔλαιον καὶ οὐδέποτε πασχαλινά. Τὰ ξηρὰ γίνονται καὶ φάβα. Ἐν γένει τὰ κουκιὰ ἐν Αιτωλίᾳ δὲν εἶναι καὶ ἀπὸ τὰ πολὺ συνηθίζόμενα ὅσπρια.

Μπίζια.

Εἰς τοὺς κήπους τῶν μόνον συνηθίζουν οἱ Αιτωλοὶ νὰ φυτεύουν μπίζια· τὰ τρώγουν κατὰ τὴν πρὸ τῶν Ἀγίων Ἀποστόλων νηστήσιμον περίοδον, δπως καὶ τὰ κουκιά. Ἡ μαγειρική των δὲν διαφέρει ποσῶς ἀπὸ τὴν μαγειρικὴν τῶν κουκιῶν. Τρώγονται καὶ ώς νηστήσιμα, ἀλλὰ καὶ ώς πασχαλινά.

Τὸ μπριάνι.

Ἀποκόπτονται κομμάτια κολοκυθιοῦ, τίθενται ἐντὸς ταψίου

μὲ σκόρδα, πιπέρι, ἀλάτι καὶ ἔλαιον, καὶ καλύπτονται ὑπὸ γάστρων καὶ βράζουσιν. Μετὰ τὸ βράσιμον παρατίθενται πρὸς βρῶσιν. Αὐτὸς εἶναι τὸ μπριάνι.

Ἐπίσης γίνεται μπριάνι μὲ ὅρυζαν, πατάτες τεμαχισμένας, κρόμμυα, πιπέρι καὶ ἔλαιον. Τὸ μπριάνι εἶναι φαγητόν, τὸ δποῖον πολὺ συνηθίζεται παρὰ τοῖς δρεινοῖς Αἰτωλοῖς, ιδίως τὸ θέρος.

Λάχανα.

Παντὸς εἰδούς λαχανικὰ καλλιεργοῦν εἰς τοὺς κήπους των πρὸ πάντων οἱ δρεινοὶ Αἰτωλοί. Ἀνευ κήπου ἀδύνατον νὰ ζήσῃ ιδίως δρεινὴ οἰκογένεια. Φυτεύονται οἱ κῆποι τὴν ἄνοιξιν. Σπείρονται λοβοδιές, λάπατα, σπανάκια, μαρούλια. Φυτεύονται κρομμυδάκια, πράσσα, μαγγίπες (εἴδος κρομμύου διὰ τὸν χειμῶνα) καὶ κράμβαι. Ἐπίσης φυτεύονται ντομάτες· σπείρονται φασόλια, μακεδονήσι, μαντανός, σέλινα, μάραθος, καρυοφύλλι καὶ δυόσμος. Ως θερινὰ χρησιμοποιοῦνται οἱ λοβοδιές, τὰ λάπατα, τὰ μαρούλια, τὰ κρόμμυα, οἱ ντομάτες, τὰ χλωρὰ φασόλια.

Οἱ λοβοδιές βράζονται μὲ βούτυρον καὶ τυρὸν καὶ εἶναι νοστιμώταται. Τὰ λάπατα γίνονται ώραία πίττα νηστήσιμος μὲ ἔλαιον. Τὰ μαρούλια τρώγονται καὶ βραστά, ἀλλὰ κυρίως χρησιμεύουν διὰ σαλάταν. Τὰ κρόμμυα, νωπὰ μὲν χρησιμοποιοῦνται συνήθως διὰ σαλάταν, ἔηρὰ δὲ εἶναι ἀπαραίτητα διὰ τὴν παρασκευὴν δλων σχεδὸν τῶν φαγητῶν, νηστησίμων τε καὶ πασχαλινῶν. Οἱ ντομάτες τρώγονται καὶ ώς σαλάτα, ντοματοσαλάτα, ἀλλὰ καὶ μετ' ἄλλων φαγητῶν, εἰς τὰ δποῖα ἐπέχουσι θέσιν ἀρτύματος. Ἐπίσης γίνονται καὶ γεμιστὲς μὲ ὅρυζαν. Ἐκ τῆς ντομάτας παρασκευάζεται καὶ ὁ μπιλντές, δστις εἶναι νοστιμώτατον ὅρτυμα καὶ τίθεται εἰς πασχαλινὰ καὶ νηστήσιμα φαγητά. Αἱ μὴ ὕριμοι ντομάται παρασκευάζονται εἰς τουρσί. Χαράσσονται εἰς τέσσαρα καὶ τίθενται κατὰ στρώματα ἐντὸς ταλάρου μαζὶ μὲ

πιπεριὲς τοῦ κήπου. Κατὰ τὸν χειμῶνα ἔξαγονται, κόπτονται εἰς τεμάχια ἐντὸς πινακίου, λαδώνονται καὶ τρώγονται.

Τὰ καμβρολάχανα εἶναι τὸ μόνον λαχανικὸν τῶν κήπων. Πάντοτε δῆμος καλλιεργοῦνται ἀφθόνως διὰ τὴν χρησιμότητα αὐτῶν κατὰ τὸν χειμῶνα, στε ὑπάρχει σπάνις ἄλλων λαχανικῶν. Ἐποκαλύπτονται πολλάκις ἀπὸ παχέος στρώματος χιόνος καὶ ἀποκόπτονται καρδιὲς κραμβῶν λευκῶν, ὡς ἡ χιών, καὶ ἀκμαιόταται. Τὸ καμβρολάχανον μαγειρεύεται κατὰ διαφόρους τρόπους· καὶ μὲν ἔλαιον καπαμᾶς νηστήσιμος, ὅπότε λέγεται καπαμᾶς, καὶ ὡς σαλάτα. Ἐπίσης μαγειρεύεται μὲν κρέας καὶ ίδιως χοίρειον· μὲν τὰ φύλλα τῶν καμβρολαχάνων γίνονται σαρμάδες, ὡς ἐλέχθη.

Τὰ καμβρολάχανα δῆμος ἀπολαύουσι μεγάλης ἐκτιμήσεως ἐν τοῖς δρεινοῖς, διότι ἔξ αὐτῶν παρασκευάζεται ὥραία ἀρμιά ὡς ἔξης. Ἀναλόγως τοῦ μεγέθους χαράσσονται, ἀλατίζονται μὲν ἀφθονον ἄλλας καὶ τοποθετοῦνται ἐντὸς ταλάρου ἀρκετὰ κεφάλια ἡ καρδιὲς κατὰ στρώματα· χύνεται καὶ ἀρκετὸν ὅδωρ, πλακώνονται μὲν βαρεταν πέτραν καὶ πωματίζεται ὁ τάλαρος. Μετά τινας ἡμέρας γίνεται ἡ ζύμωσις τῶν κραμβῶν· ἔπειτα ἐπακολουθεῖ τὸ σύρσιμο. Ἀνοίγεται ὁ πίρος τοῦ ταλάρου καὶ μεταγγίζεται τὸ ἀρμοζούμι ἀπὸ τὰ κάτω εἰς τὴν ἄνω ἐπιφάνειαν. Ἡ τοιαύτη μετακίνησις καθιστᾶ νοστιμωτέραν τὴν ἀρμιάν. Διὰ νὰ φαγωθῇ, ἀνοίγεται ὁ τάλαρος, ἔξαγεται μία ἡ ἡμίσεια κράμβη καὶ ἀρκετὸν ἀρμοζούμι. Κόπτεται ἡ κράμβη εἰς μικρὰ τεμάχια ἐντὸς πιάτου ἡ σαγανίου, χύνεται καὶ τὸ ἀρμοζούμι καὶ ἔλαιον, καὶ τὸ σαλατικὸν εἶναι ἔτοιμον. Εἶναι ἐκ τῶν ἀρίστων παστῶν, οὕτως εἰπεῖν, λαχανικῶν. Ἡ ἀρμιά παιᾶει σπουδαῖον ρόλον εἰς τὰ δρεινὰ τῆς Αἰτωλίας κατὰ τὸν χειμῶνα, ἐν Μακεδονίᾳ δὲ πολὺ σπουδαιότερον· ἔκει προτίθεται καὶ ὡς μεζές διὰ τὴν πόσιν ρακῆς, ὡς φρούτον εἰς ξένους ἐπισκεπτομένους μίαν οἰκίαν.

Σκουρδαλιά ή άλιαδα.

Ἐκ τῶν σκόρδων, τὰ ὅποια φυτεύονται εἰς τοὺς Αιτωλικοὺς κήπους, γίνεται καὶ ἡ σκορδαλιά ώς ἀρτυμα διαφόρων φαγητῶν. Ἐντὸς ιγδίου, δπως εἴπομεν, παρασκευάζεται αὕτη μὲ φίχα ψωμιοῦ καὶ πολλάκις πυρῆνας καρύου ή ἀμυγδάλου καὶ ἔλαιον. Τὰ σκόρδα τρώγονται καὶ μόνα των ιδίως μὲ τυρόν.

Σαλάτες.

Αἱ σαλάται συνηθίζονται πολὺ ἐν Αιτωλίᾳ. Γίνονται δὲ ἀπὸ μαρούλια, ώς ἐλέγχη, ἀλλὰ καὶ ἀπὸ κρόμμια υωπά ή καὶ ἔηρά, ἀπὸ διάφορα μεριστικά, ώς μάραθον, μαντανό, σέλινα καὶ τὰ τοιαῦτα. Ὡραία σαλάτα γίνεται καὶ μὲ τρυφερὰ φύλλα κυάμων, μὲ φύλλα καρδιᾶς κράμβης καὶ μὲ παραπούλια, δηλαδὴ παραφύάδας κράμβης· ἐπίσης μὲ ντομάτες καὶ φασολάκια τρυφερά. Ἡ σαλάτα πάντως προϋποθέτει τὴν διὰ μαχαιρίου ἀποκοπὴν εἰς τεμάχια τῶν σαλατικῶν, τὸ ἀλάτισμα αὐτῶν ἐντὸς πινάκιου καὶ τὴν ἀνάμειξιν ὅξους καὶ ἔλαιου.

Πατάτες.

Οἱ κῆποι τῶν ὁρεινῶν ιδίως Αιτωλῶν καὶ τὰ ποτιστικὰ κτήματα γέμουσι πατάτας. Οἱ ὁρεινοὶ δυστυχῶς δὲν τρώγουσι τόσον τὴν πατάταν· τούναντίον τὴν χρησιμοποιοῦσιν ώς τροφὴν διὰ τοὺς χοίρους. Τὴν καλλιεργοῦσι δὲ πολὺ κυρίως, διότι ἀνταλλάσσουσι ταύτην μὲ ἄλλα προϊόντα τῶν πεδινῶν κυρίων μερῶν. Μεταφέρουσι λοιπὸν τὴν πατάταν εἰς τὰ πεδινὰ καὶ τὴν ἀνταλλάσσουσι μὲ ἀραβόσιτον, ἔλαιας, ἔλαιον κλπ., κυρίως δμως ἔλαιας· μὰ ὅκα πατάτες, μία ὅκα ἔλιες.

Ἡ πατάτα τρώγεται καὶ ψητή καὶ βραστή. Ὡς φηται καὶ βρασται γίνονται σαλάτα μὲ ἔλαιον καὶ ὅξος. Ἐπίσης μαγειρεύονται καὶ ως γιαγνί. Ἀλλὰ καὶ μετὰ ἡ ἄνευ κρέατος μαγειρεύεται καὶ εἰς νταβᾶν ἡ ταψί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Σ'.

ΤΑ ΨΑΡΙΑ

Εις τὰ πεδινὰ τῆς Αιτωλίας παρασκευάζονται φαγητὰ ἐξ ιχθύων, διότι ἡ θάλασσα, ἡ ὥποια παρέχει τοιούτους, γειτνιάζει (Μεσσολόγγι, Αιτωλικὸν) καὶ αἱ λίμναι Τριγωνὶς καὶ Λυσιμαχία τρέφουσι πολλοὺς ιχθύς. Εις τὰ ὁρεινὰ δύμας σπανίζουσι τά τε νωπά καὶ τὰ ἀλίπαστα, ἐκτὸς τοῦ βακαλάου, ρέγγας καὶ σαρδέλας. Εις τὰ ὁρεινὰ νωποὺς ιχθύς παρέχουσιν οἱ ποταμοὶ Φείδαρις, Ἀχελῷος, ἀλλὰ πολὺ δλίγους. Εις τοὺς ποταμοὺς τούτους τρέφονται μπριάνια καὶ ὁ βασιλεὺς τῶν ψαριῶν, ἡ πέστροφα. Γνωστὰ εἰδὴ ψαριῶν ἐν Αιτωλίᾳ εἰναι τὰ μεσολογγίτικα, μαρίδες, κεφάλια, σπάροι καὶ χέλια, τὰ λιμναῖα, στρωσίδια, τσουρούκλες, γλανίδια, θιρίγκια, μπριάνια καὶ χέλια, καὶ τῶν ποταμῶν, ως εἴπομεν, μπριάνια καὶ πέστροφες.

Ποικιλωτάτη είναι ἡ μαγειρικὴ τῶν ψαριῶν τούτων ἐν Αιτωλίᾳ. Αἱ μαρίδες τοῦ Μεσολογγίου γίνονται ψηταί, τηγανισταί, εἰς τὸν νταβᾶν καὶ βρασταί μὲ ζωμόν. Πάντως δύμας προστοίθεται ὅτι εἰς ἔκαστον τρόπον μαγειρικῆς ἀπαιτεῖται ἔλαιον. Τὰ κεφαλικά, ὅταν εἰναι μεγάλα, μαγειρεύονται ως βραστά, μίκρα δὲ τηγανιστὰ καὶ εἰς τὸν νταβᾶν. Οἱ σπάροι γίνονται παστοὶ καὶ τρώγονται ώμοι, ἀφοῦ ἐκδαρώσι. Τὰ χέλια γίνονται ἡ ψητὰ ἡ εἰς τὸν νταβᾶν.

Τὰ λιμναῖα στρωσίδια, ὅταν εἰναι εἰς τὸν καιρόν των, ὅχι

κατὰ τὸν χρόνον τῆς γονιμοποιήσεως, τρώγονται βραστὰ καὶ εἰς τὸν νταβᾶν. Ὡς βραστὰ παρέχουσιν ἔξαιρετον ζωμόν. Αἱ τουροῦκλες εἰς τὸν καιρόν των γίνονται βρασταί, εἰς τὸν νταβᾶν καὶ τηγανίται. Τὰ γλανίδια ως ἐπὶ τὸ πλεῖστον μαγειρεύονται εἰς τὸν νταβᾶν, ἀλλὰ καὶ ώραιά πίττα δύναται νὰ παρασκευασθῇ δὶ' αὐτῶν, ή γλαυδόπιττα. Ἐκ τῶν τῆς λίμνης μόνον τὰ γλανίδια δὲν ἔχουσι κόκκαλα καὶ τρώγονται εύκόλως. Τὰ μικρότατα θιρίγκια γίνονται μόνον τηγανίτα, ἀλλὰ καὶ θιριγκόπιττα ώραιά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ'.

ΤΑ ΓΛΥΚΥΣΜΑΤΑ

Τηγανίτες.

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

Αἱ τοιούτου εἰδους τηγανίτες εἶναι ἀνεβατές. Γίνονται δημως

καὶ λειψές, δηλαδὴ ἀξυμοί. Ἡ ζύμη τηγανίζεται μόλις κατασκευασθῇ. Οἱ τηγανίτες ἐν γένει εἶναι γλύκυσμα συνηθιζόμενον παρ' Αἰτωλοῖς.

Ραβανή.

Ἡ ραβανὴ εἶναι συνηθιζόμενον γλύκυσμα καὶ παρασκευάζεται ὡς ἀκολούθως. Ἀλευρὸν σίτου, ἀναμεμειγμένον μετ' ἔλαῖου ἢ πολτοῦ σακχάρου καὶ μέλιτος, βράζεται ἐντὸς χύτρας ἀνακινούμενον διὰ κουτάλας. Μετά τινα ὥραν χύνεται ὁ πολτὸς οὕτως ἐντὸς ταψίου καὶ ἔξαπλοῦται ὡς πίττα· ψήνεται ἐπειτα οὕτως ὑπὸ γάστραν ἢ ἐντὸς κλιβάνου καὶ τὸ οὕτω παρασκευαζόμενον γλύκυσμα ἀποκόπτεται εἰς μικρὰ τετράγωνα τεμάχια καὶ τρώγεται. Αὐτὸς εἶναι ἡ ραβανή.

Μπακλαή ἡ μπακλαβᾶς.

Θραύονται κάρυα καὶ καθαρίζονται, ἔως οὗ ἐτοιμασθῇ ψίχα, σούμπρα, ἡμισείας ὅκας τούλαχιστον. Ἡ ψίχα αὐτὴ κοπανίζεται ἐντὸς χαβανίου ὄρειχαλκίνου, ὥστε νὰ γίνῃ τρίμματα. Εἰς τὸ πλαστήρι ἐπειτα πλάχονται διὰ τοῦ πλάστου πέτρα τούλαχιστον τεσσαράκοντα. Κατασκευάζεται διὰ τούτων ἡ μπακλαή οὕτως: Ἐξαπλοῦται τὸ πρῶτον φύλλον εἰς τὸν πυθμένα τοῦ ταψίου· ἐπ' αὐτοῦ ἐπιχέεται ἔλαιον καὶ ἐπιπάσσονται τρίμματα καρυδιῶν· ἔξαπλοῦται δεύτερον πέτρον καὶ ἐπαναλαμβάνονται τὸ ἔλαιον καὶ τὰ τρίμματα τοῦ καρυδιοῦ· ἐπ' αὐτοῦ ἔξαπλοῦται τὸ τρίτον πέτρον καὶ οὕτω καθ' ἔξῆς μέχρι τοῦ τεσσαρακοστοῦ. Ἐπειτα ἀποκόπτεται διὰ βαθειῶν ἐντομῶν εἰς τετράγωνα καὶ ψήνεται εἰς γάστραν ἢ φοῦρνον. Μετὰ τὸ ψήσιμον ἐπιχέεται σιρόπιον μέλιτος καὶ ὄδατος ἢ σακχάρου καὶ ὄδατος. Κατόπιν ἐκβάλλεται κατὰ τεμάχια καὶ τοποθετεῖται εἰς πινάκια.

Ἡ μπακλαή παρασκευάζεται καὶ παρατίθεται ὡς γλύκυσμα

εἰς ὀνομαστικὰς ἑορτὰς καὶ κατὰ τὴν πρώτην τοῦ ἔτους. Εἶναι γλύκυσμα πάγκοινον ἐν Αἰτωλίᾳ.

Γλυκὰ τοῦ ποτηρίου.

Ταῦτα γίνονται μὲδὲπόν τοῦ κυδώνιοῦ καὶ τοῦ μήλου. Κόπτονται εἰς τεμάχια κυδώνια ἢ μῆλα καὶ βράζονται εἰς χύτραν ἐπὶ πολύ, ώστε νὰ ἀποβάλουν τὸν γλυκὺν χυμόν των εἰς τὸ ὄδωρ. Μετὰ τοῦτο βράζεται τὸ ὄδωρ ἀφοῦ ριφθῇ ἐντὸς ἀνάλογος ποσότης σακχάρου. Βράζεται μόνον, ἐπὶ τοσοῦτον, ώστε νὰ δέσῃ, διπως λέγουν, δηλαδὴ νὰ δύναται νὰ πήγυνται ἐντὸς τοῦ δοχείου, δῆπου θὰ τεθῇ. Τίθεται δὲ συνήθως εἰς ποτήρια.

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

ΠΙΝΑΞ ΠΡΑΓΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΛΕΞΕΩΝ ΔΗΜΟΔΩΝ

- ἀγανός σ. 93.
Ἄγιος Ἀπόστολος σ. 181.
Ἄγιος Βασίλειος σ. 196, 188.
Ἄγιος Γεώργιος σ. 116.
Ἄγιος Μάρκος σ. 52.
ἀγκαύοτα σ. 12, 13, 15, 77.
ἀγκωνάρια σ. 41.
ἀίτιωρα σ. 11, 36, 37, 44.
ἀκανθόχοιρον χαραύουν 'έτο ταφί σ. 52.
ἄκηρη σ. 108.
ἀλαρματινή λόγτησα σ. 19.
ἀλατολόδη σ. 64.
ἀλατολόδες σ. 64.
ἀλεσμα σ. 78.
ἀλιάδη σ. 134.
ἀλισσίδη σ. 88, 89, 90. Βλ. και θελό-
σταχτή
ἀλόνη σ. 12, 25.
ἀμπίρα σ. 22, 23.
ἀμπάρη σ. 15, 17, 78.
ἀμπατή βλ. ἀμπάρη.
ἀνακτητική φωτι σ. 108.
ἀναστήνει τὸ κρασί σ. 88.
ἀναστάτως σ. 107, 108, 136.
ἀνθούσια σ. 88.
ἀντιστάτικα σ. 44.
ἀνόητη σ. 6 κά.
ἀνωκατητικά σπίτι σ. 29, 47.
ἀπλάδη σ. 59.
ἀποθηκή σ. 78 κά. Βλ. και κατώγι.
ἀποκαμμισία σ. 86.
Ἀπόστρεψα σ. 56, 118, 120, 121.
ἀπολυτό σκοτι σ. 98.
ἀρχηγοστιτίσιο φωτι σ. 107.
ἀρρεδίλι σ. 12, 56, 77.
ἀρέλεγος σ. 98.
ἀρμάτη σ. 133.
ἀρμολογούμε σ. 133.
Ἄρτια σ. 4.
Ἄρτοτινά σ. 3 κά.
ἄρτου διπτηρισ σ. 58,-παρασκευή σ. 91
κά., 107 κά.-ειδη σ. 91 κά., 107 κά.
ἄρτυμίνος σ. 114.
ἄσθετος σ. 46, 50.
ἀσθετόχτιστα σπίτια σ. 46.
ἀσκή σ. 85.
ἀσκοι σ. 105. Βλ. και μουστιές, μασ-
σίνες, κρασακι, λαδασκι, ματαράς.
ἀτόφιος σ. 89.
ἀφτιά σ. 54.
ἀχούρι σ. 41.
- ἀχυροκαλύδα σ. 37.
ἀχυρώνα σ. 24, 38, 40 κά.
ἄψητη ρακή σ. 86.
βαγγένι σ. 82. Βλ. και βαρέλι.
βανδήδες σ. 67.
βακαλάριο σ. 135.
βακιζω σ. 65, 120.
βαρέλια σ. 82.
βαρελίτσα βλ. μπαρδίκα.
βασιλοκουλόφρα σ. 109.
βασιλόφωμο σ. 109.
βεδουίνα σ. 103.
βελαθρες σ. 130.
βλαχοκιργικίνες σ. 122.
Βλάχος σ. 58.
βουλόγυρος σ. 109, 110.
βούρτσα σ. 102.
βουρτσένιο σ. 102.
βουστίνα σ. 103.
βουτάδησι σ. 75.
βουτήρου παρασκευή σ. 102.
βραστό κρασί σ. 81.
βραχτάρια σ. 64.
βριζόμικ σ. 96.
βύσινο σ. 138.
- γαδόθικ σ. 59.
γαλαζέπτερα σ. 41.
γαλάριο σ. 6, 7, 11 κά., 17, 21, 24.
γαλατόπιττα σ. 114.
γάμος σ. 31, 60, 61, 71, 96, 109, 113,
117.
γάνα σ. 56.
γαντηγέδες σ. 51.
γαστρά σ. 52, 107, 113, 127, 131,
132, 137.
γαστρίσιο φωτι σ. 108.
γεμιστός σ. 132.
γιαλικά σ. 76.
γιανόρτη βλ. Σιανόρτη.
γιαπράξια σ. 120.
γιαχγι σ. 118, 129, 185.
γιαχγιστός σ. 129.
γιδιά σ. 84.
γίνεται τὸ φωτι σ. 107.
γιομπάταρι σ. 83.
γκιδέται σ. 55.
γκιούμη σ. 68 κά.
γκούσια σ. 127.

- γλαυκίδια σ. 114, 135.
 γλαυκόπιττα σ. 136.
 γλυκά τοῦ ποτηρίου σ. 87, 138 κά.
 γλύκα σ. 124.
 γοίκος 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 κά.
 γωνιώθυρα σ. 12.
 γωνίξια σ. 12.
 δέξας σ. 28.
 δέκαδον σ. 23.
 δεῖπνυν σ. 60 κά., 69.
 δεισιδαιμονία σ. 58.
 Δεκαπενταύγουστο σ. 129, 130.
 δένυ σ. 138.
 δέρνω γάλα σ. 102.
 Δημητοσανίται σ. 70.
 δικούρτη σ. 104.
 δικαιούρτολός σ. 104.
 δισάκκι σ. 97.
 Διγάλλια σ. 37.
 δούλης σ. 103.
 δυσάρμος σ. 126, 132.
 δωμάτια σ. 30, 32, 34.
 ἐλεάς σ. 134.
 ἐμπόριον ἀνταλλακτικόν σ. 134.
 ἐνδυμάτων πλύσις σ. 88 κά.
 ἐξώφορτα βλ. θύρα.
 ἐξώστης σ. 29, 33, 34.
 ἔστρατοι σ. 12, 52, 56, 66, 68, 108, 113,
 115, 116, 120, 126, 128, 138.
 ἔρανθιθοι σ. 130.
 ἔστια βλ. γωνία.
 εὐχαὶ σ. 88. βλ. και προπόσεις.
 ζιονυμάτούρα σ. 55.
 ζυμαρόπιττα σ. 115.
 ζύμωμα σ. 91, 107, 109, 110.
 "Ηπειρος σ. 10, 19.
 θειαφορέια σ. 101.
 θελόταχη σ. 88. βλ. και ἀλισσίδια.
 θεμαλίωσις σ. 42.
 θερμός σ. 90, 125.
 θιρίγγια σ. 114, 135.
 θύρα σ. 7, 9, 33, 39, 40, 47, -μονή σ.
 10, πορτοπόλις σ. 10, μεσόπορτα σ.
 11, 16, ἐξώφορτα σ. 21, κατωγόπορτα
 σ. 25, 27, παλκονόπορτα σ. 28.
 καβαλλάρης σ. 19, 44.
 καθόδες σ. 73, 103.
 καδη σ. 73, 80.
 καδοκούλα σ. 73.
 καδδάταση σ. 81.
 καζάνια σ. 90.
 καζάνι σ. 90.
 καζανόπουλος σ. 90.
 καζαντζήδες σ. 51, 58, 105.
 καθάριο φωμί σ. 107.
 καθίσματα σ. 35.
 καπαδί σ. 12, 56 κά.
 καλαμποκίσιο φωμί σ. 107.
 καλαντζήδες βλ. γανωτζήδες.
 καλκάνι βλ. δέτωμα.
 καλλιέργεια σ. 37.
 καλύδη σ. 4, 35 κά., 37, 105.
 καλύθι σ. 35.
 καλυθιώτες σ. 36.
 καμαρούλα σ. 30.
 καμπρολαχανα σ. 133.
 κανάλιος σ. 86.
 κανάτα σ. 76.
 κανόνια σ. 13, 14, 25, 26, 31, 47.
 καντηλέρι σ. 100 κά.
 καπάκι σ. 56, 86.
 καπαμῆς σ. 117, 133.
 καπνοθόραχη σ. 29, 30, 34, 36, 39, 46.
 καράμπα σ. 102.
 καραμπόξιλο σ. 103.
 καρδάρια σ. 104.
 καρδάρι σ. 103.
 καρδιά σ. 133, 134.
 καρύδια σ. 138.
 καρυοφύλλι σ. 132.
 καρυγά σ. 10.
 καρσόνι βλ. ἀμπάρι.
 καταπίδη σ. 8, 9.
 καταπιθόνιος σ. 8, 9.
 καταρράχης σ. 16.
 κατάγισ. 6, 7, 15 κά., 25, 27, 31, 35.
 κατηγόροπορτα βλ. θύρα.
 καυκιά σ. 61.
 καψαλιστός σ. 125.
 κέντες βλ. ἀντιστόλικ.
 κεντηστό φωμί σ. 109.
 κεντρομηλιάς σ. 23.
 κεραμίδια σ. 45.
 κέρανη σ. 14, 41.
 κεσάς σ. 87.
 κεφάλια σ. 113.

κεφαλικά σ. 135.
 κεφτές σ. 120.
 κηπουρικά είδη σ. 23.
 κήποι σ. 22.
 κηροπάτι σ. 81.
 κιλιμίσια δισέκκια σ. 98.
 κιπάκ σ. 121.
 κιργιαρίνες σ. 123.
 κλάπες σ. 9, 45.
 Κλαψί σ. 4.
 κλειδοπίνακο σ. 64.
 κλήματ σ. 34.
 κλέσσαι σ. 97.
 κόθρος σ. 60, 93.
 κοιλιασμα τοίχου σ. 18.
 κοκορέται σ. 126.
 κολοκυθόλελουδα σ. 120.
 κολοκυθόπιττα σ. 114.
 κομματιάρικα σ. 50.
 κοντοφάλλιδα σ. 45.
 κόρα σ. 108.
 κορόμηλα σ. 138.
 κοσκινικώ σ. 91.
 κόσκινο σ. 93.
 κότα σ. 127.
 κοτόπιττα σ. 114.
 κουκιά σ. 181.
 κούλια βλ. πόργος.
 κουνιά σ. 17.
 κούπα σ. 70, 87.
 κουλούρα σ. 107, 108.
 κουραμπιέδες σ. 138.
 κουρέταια βλ. κουφίνα.
 κουρήτη σ. 89.
 κουρκούτη σ. 56, 59, 112.
 κουταλία σ. 105. Βλ. και χουλιάρι.
 κουτιά βλ. δωράτια.
 κούτουλας σ. 57, 105.
 κουτσάνι σ. 66.
 κουφίνα σ. 79.
 κοφίνι σ. 88, 89.
 κοφίνιασμα σ. 89.
 κρασάσκι σ. 84.
 κρεατοκόπι σ. 64 κά.
 κρεατόδευλο σ. 64 κά.
 κρεατόπιττα σ. 114.
 κρέατος παρασκευή σ. 116 κά., -διατήρησης σ. 121 κά.
 κρικέλλα σ. 9.
 κρόμμια σ. 132.
 κρομμυδάκια σ. 132.
 κρότοι αποτρεπτικοι σ. 52.
 κτίσται σ. 19, 47 κά.
 κυδώνι σ. 138.
 κυνήγιση σ. 121 κά.

λαγάνα σ. 110.
 λαδίσκι σ. 85.
 λαδικό βλ. λαδορρότ.
 λαδορρότ σ. 68.
 λατίνα σ. 75, 124.
 λάμπα σ. 101.
 λαζπρή σ. 66, 109.
 λαμπρόφωμο σ. 108.
 λάπατα σ. 132.
 λαπατόπιττα σ. 114.
 λαστότοιχος σ. 50, -σπίτια σ. 46.
 λαχανά σ. 132.
 λαχανόπιττα σ. 114.
 λεδύτη σ. 105.
 λεγγέρη σ. 59, 62.
 λειτουργικά σ. 53, 109.
 λειτουργόπουλο σ. 109, 110.
 λειψός σ. 107, 137.
 λεχώνα σ. 109.
 λιεγή σ. 69.
 λιθάρι σ. 41.
 λοδοδέλες σ. 132.
 λόγτες σ. 17 κά., 24, 28, 29, 30, 34,
 47, 48.
 λουδά σ. 130.
 λουκάνικα σ. 121.
 λουλάς σ. 86.
 λύχνος σ. 99.
 λυγνοστάτης σ. 99, 100.
 μαγειριά σ. 30, 34.
 μαγειρικ σ. 59.
 μαγγίπες σ. 132.
 μαδός σ. 125.
 μακαρονάδας σ. 119.
 μακαρόνικ σ. 118.
 μακαρονόπιττα σ. 115.
 μακεδονήσι σ. 132.
 Μακεδονία σ. 21.
 μακρυλαρίκι σ. 47.
 μαράκια σ. 127.
 μαραλίγγα σ. 56 113.
 μαντανός σ. 129, 132, 134.
 μανέμι σ. 41.
 μαντική σ. 128.
 μάντρα σ. 23.
 μαντριά σ. 38.
 μάραθος σ. 132, 134.
 μαρίδες σ. 135.
 μαρούδες σ. 97.
 μαρούλια σ. 132.
 μασιά σ. 53, 54.
 μασκαράδες σ. 56.
 μασσίνα σ. 74, 84.
 μαστραπᾶς σ. 68, 76.

ματαψημένη ρακή σ. 86.
 ματαράς σ. 105.
 ματέρια σ. 22. Βλ. καὶ πιτέρα.
 μάτια σ. 128.
 μάτιες σ. 125.
 μαχιδες σ. 22, 44.
 Μεγάλη Ἐδδομάς σ. 116.
 Μεγάλη Τεσσαρακοστή σ. 129.
 μέγας σ. 17, 27.
 μεζές σ. 183.
 μελισσοπροφία σ. 37.
 μελόπιττα σ. 126.
 μεντορλίκια σ. 30. Βλ. καὶ μυτέρια.
 μεριστική σ. 125, 129.
 μεσάλι σ. 61.
 μεσάντρα σ. 30.
 μεσιά σ. 108.
 μεσόπορτα σ. 11.
 μέτρα σ. 57, 104, 106.
 μῆλο σ. 138.
 μιγτέρια σ. 28.
 μισηούρα σ. 72.
 μισσάκκι σ. 96.
 μογόπλατο καλᾶς σ. 36.
 μογόσπιτο σ. 24, 25, 27, 47.
 μονιά σ. 124.
 μουμουδιδίζω σ. 130.
 μουσαύτρω σ. 115.
 μουσιά βλ. μασινά.
 μουστόπιττα σ. 116.
 μπακλανή σ. 137.
 μπακλανή σ. 137, 138.
 μπάλα σ. 18, 45.
 μπαλιάττα βλ. κανάτα.
 μπαμπανέτσα σ. 115.
 μπαρδάκα σ. 74, 105.
 μπελτές σ. 87, 119, 129.
 μπίζια σ. 131.
 μπιρμπιλόνια σ. 112.
 μπόκλια σ. 63.
 μπολογούρι σ. 111.
 μπομπότα σ. 110.
 μπότι σ. 75, 87.
 μποτίλιες σ. 72.
 μποτσινάρι σ. 63, 67, 69.
 μπουγάδες σ. 88.
 μπουγάτσια σ. 107.
 μπουκουδάλια σ. 108.
 Μπουκουδάλιας σ. 108.
 μπουρέκι σ. 114.
 μπουχαρης βλ. καπνοδόχη.
 μπριάνι σ. 181.
 μπριάνικ σ. 185.
 μυζηθρόπιττα σ. 115.

νερό σ. 129.
 νεροδάρελλα σ. 66 κά.
 νηστεῖαι σ. 129. Βλ. καὶ Σαρανταγήμερο,
 Μεγάλη Τεσσαρακοστή, Δεκαπενταύγου-
 στο, "Αγιοι Ἀπόστολοι".
 νηστήσιμος σ. 129 κά.
 νιγούμι βλ. γκιούμι.
 νταδές σ. 54, 135.
 νταμιούζάνα σ. 72.
 ντιδάνι σ. 28.
 ντιδέτικο σπίτι σ. 25 κά.
 ντοράτσ σ. 132.
 ντοματοσαλάτα σ. 132.
 ντορός σ. 124.
 ντουλάπι σ. 14, 15.

 ξαγλίστρα σ. 121.
 ξανάρτυγος σ. 114.
 ξάρι σ. 93, 94. Βλ. καὶ σίτα.
 ξένγαλμα σ. 90.
 ξεδγάλω ρούχα σ. 88.
 ξεδονδρέλο σ. 83.
 ξεροτηγανίζω σ. 55.
 ξεσπειριστός σ. 130.
 ξεφχηνίζω σ. 124.
 ξηρότοιχος σ. 50.
 ξύγκι σ. 127.
 ξύλοδέματα σ. 42.
 ξυλοστέφην σ. 82.
 ξυλοχούλιαρα σ. 58.
 ξύνα σ. 108.
 ξυνδγάλο σ. 103.
 ξύστρα σ. 92, 114.
 ζωμάχοι σ. 4, 37.

 οίκογενειῶν συμβίωσις σ. 21 κά.
 οικοδομική σ. 41.
 οίνου παρασκευή σ. 78, 80 κά.
 όκαρα σ. 72.
 όντας -μουσαφίρ δ. σ. 28, 30, 47.
 ζέος σ. 88.
 ζστρέχα σ. 45.
 ζφεων ἀποτροπή σ. 52.

 παγούρι σ. 70.
 πάλικονόπορτα βλ. θύρα.
 πάνα σ. 89.
 παντεσπάγι σ. 138.
 παπάς σ. 44.
 παράθυρα σ. 11, 13, 14, 16, 25, 26, 31,
 33, 38, 47.
 παραθύραι σ. 11, 14, 16.
 παραπούλια σ. 134.
 παρετυμολογίαι λαΐκαι σ. 4.

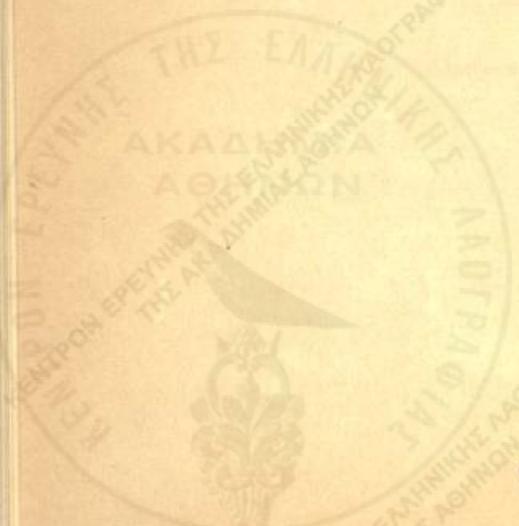
- παροιμίαι σ. 58, 79, 80, 127.
 παστό σ. 121.
 Πάσχα σ. 116, 121, 126, 128. Βλ. και
 Λαμπρή.
 πασχαλίνος σ. 131, 132.
 πάτα σ. 81.
 πατάτα σ. 134.
 πατερά σ. 11, 14, 15, 43, 44.
 πατητής σ. 73
 πάτος σ. 28.
 πατσιά σ. 125.
 πατωμά σ. 11 κά., 25, 26, 31, 43.
 πάχυν σ. 11.
 παχύνε βλ. πάχυν.
 πελεκάνος σ. 89, 92.
 παντεκασάρα σ. 72.
 περίπατος σ. 15, 44.
 περόνια βλ. καρφιά.
 πέτροφα σ. 185.
 πέτρος σ. 95, 111 κά., 113, 137.
 πετρόλινο σ. 37.
 πετρόπιττα σ. 113.
 πετσόφων σ. 122.
 πηρούνι σ. 59.
 πιασμάτω σ. 77 κά.
 πιάτα σ. 62.
 πιπεριές σ. 133.
 πίρος σ. 81, 82.
 πισκίρι σ. 61.
 πίττα σ. 108, 113 κά., 132.
 πιτούλι σ. 83, 104, 105.
 πλάθω σ. 94 κά., 107.
 πλάκα σ. 45.
 πλαστάρι σ. 107, 108.
 πλαστήρι σ. 94, 107, 137.
 πλάστης σ. 95, 137
 πλάτες σ. 36, 45.
 πλοιόδι σ. 39
 πνύγω σ. 110.
 ποδιά της στάγης σ. 19, 36, 45.
 ποιμανικός βίος σ. 57, 58, 102 κά., 113,
 115, 116.
 πονόκαρδος σ. 86.
 πορτόξυλα σ. 10.
 πορτοκούλα σ. 10.
 ποτήρια σ. 76.
 ποτίστρα σ. 67.
 Πουρή σ. 46.
 πράσια σ. 132.
 πρασσόπιττα σ. 114.
 πρέντζα σ. 64, 103.
 πρεντζόπιττα σ. 115.
 προϊνυμολόδος σ. 94.
 προϊνυμόπιττα σ. 115.
 προθάλαμος σ. 34.
- προΐξ σ. 57, 96, 97.
 προκοίλι σ. 125.
 προπόσεις σ. 70 κά.
 προσανατολισμός οικισμών σ. 4 κά., 17, 29 κά.,
 34.
 πρόσφορο σ. 109.
 πρωτομάστορας σ. 41.
 πρωτορράκι σ. 86.
 πρωτοχρονία βλ. "Αγιος Βασίλειος."
 πυκνογύματο σκουτί σ. 98.
 πύργος σ. 32.
 πυρομάχος σ. 12.
 πυροστιά σ. 76, 105.
 πυρωμάδα σ. 108.
 πυρωμένο φωμι σ. 108.
 ραβανή σ. 137, 138.
 ρακή σ. 70, 82, 85 κά.
 ρακοδάρελο σ. 87
 ρακοκάκκινο σ. 85.
 ρακοπότηρα σ. 76.
 ράφι σ. 29.
 ρέγγα σ. 13 θ.
 ρεζέντες σ. 8, 9.
 ρητανοκέρια σ. 101.
 ρίγας σ. 10.
 ρίγων φωμι σ. 107.
 ριχτή λόντζα σ. 18, 34. Βλ. και λόντζα.
 ρυζόπιττα σ. 115.
- σαγάνη σ. 59, 62, 126.
 σάκκα σ. 96.
 σακκάλευρο σ. 96.
 σάκκι σ. 95.
 σάκκοι σ. 95 κά.
 σακκόσκανιο σ. 96.
 σάκκούλι σ. 97.
 σακκουλόσκανιο σ. 97.
 σάλια σ. 35.
 σαλάτες σ. 134.
 σαλότο βλ. προθάλαμος.
 σάλωμα σ. 38.
 σαρακοστιανός σ. 114.
 Σαραντάγμερο σ. 114, 123.
 σαρδέλα σ. 135.
 σαρμάδα σ. 120, 133.
 σάτσι βλ. γάστρα.
 σέλινο σ. 132, 134.
 σηκώματα σ. 37.
 σιδεροστιά σ. 76, 86.
 σιδεροτήγανο σ. 55.
 σίτα σ. 93.
 σιτίζω σ. 91.
 σκάρα σ. 65.
 σκαφίδι σ. 89, 91, 92.

- σκέτος σ. 129.
 σκεύη μχγιτικά σ. 51 κά.
 σκυπαύλα σ. 84.
 σκυρδαλιά σ. 62, 184.
 σκουτι σ. 98.
 σκούφια σ. 80.
 σόδεμα σ. 78.
 σόμπολα σ. 43.
 σούμα σ. 86.
 σούμπρα σ. 137.
 σούπα σ. 119.
 σούφλα σ. 65, 121, 126.
 σούφλι σ. 65.
 σούφλιμπς σ. 121.
 σούφριγάδα σ. 118. Βλ. καὶ στιφάδο.
 σοφρᾶς σ. 60.
 σπανίκια σ. 132.
 σπανικόπιττα σ. 114.
 σπαραγγία σ. 81.
 σπάροι σ. 135.
 σπληγνύντερο σ. 126.
 σπληγνή σ. 127.
 σπίτια παλαιότατα σ. 3 κά., -Ηπείρου
 σ. 10, 19, -τετράγωνα σ. 32, 48, -γεώ·
 τερα σ. 34, ασθεστόχιστα σ. 46, λα·
 σπότοιχα σ. 46.
 σπιτοκάλυβο σ. 36.
 σπούρη σ. 108.
 σταθλός σ. 25, 32, 35, 41.
 σταλαμάτια σ. 45.
 σταυροβελονιά σ. 96.
 σταυρόλικ σ. 138.
 σταυρολοπάτι σ. 81.
 σταγχτοκουλούρα σ. 108.
 σταχτοπάνι σ. 89.
 στέγασις σ. 44.
 στέγη σ. 17, 19, 24, 36, 38, 39, - κα·
 τακευή σ. 44 κά., 77.
 στέρφο σ. 6, 7, 10 κά., 21.
 στέρφο ἀλαρο σ. 4 κά., -διπλό σ. 20,-
 συνδυασμός πρός γιθέτικο σ. 27, 37, 47.
 στιφάδο σ. 118 κά.
 στοιχείωσις σπιτιοῦ σ. 42.
 στομπιστήρι σ. 62.
 στρωπίται σ. 17.
 στρωσίδια σ. 135.
 σύντραυλος σ. 53, 54.
 σύρσιμο σ. 138.
 σύρτης σ. 7, 8, 10, 11, 16.
 ταδίνι σ. 29, 47.
 ταλάρα σ. 73.
 ταλάρος σ. 73, 102, 137, 138.
 ταμπάνι σ. 17, 19, 24.
 ταράτσα σ. 4, 39 κά.
- ταρκάσα σ. 116.
 τάσι σ. 70, 76, 105.
 τάψα σ. 51.
 ταψάκι σ. 51.
 ταψί σ. 51, 135, 137, μεσικό σ. 51, 108.
 ταψολός σ. 14.
 τέμπλο βλ. στρωπίται.
 τέντερες σ. 56.
 τεγνομάτα σ. 103.
 τετράγωνο σπίτι σ. 32.
 τεχνίται βλ. βασινόδες, γαχωτήδες, κα·
 λαντζήδες, καζαντζήδες, τσιτσάδες, κα·
 δάδες, τουρκόγυρτοι, πελεκάνοι, φαγο·
 ποιοι.
 τέρακι βλ. καπνοδόχη.
 τέραμια σ. 31, 47, 48.
 τηγράνι σ. 55.
 τηγανίσιω σ. 55.
 τηγανίστρι σ. 55, 128, 135.
 τηγανίτες σ. 55, 136.
 τοῖχοι σ. 17, -οικοδομή σ. 42, -δικκόδιμη·
 σις σ. 32.
 Τουρκόγυρτοι σ. 77.
 τουράι σ. 132.
 τράβη σ. 81.
 τράδημα σ. 81.
 τρακάδα σ. 25.
 τραδσακκοι σ. 96.
 τραπεζονιά σ. 17, 73, 80.
 τράστο σ. 97.
 τραχανᾶς σ. 55, 73, 110 κά., 116, 118.
 τραχανόπιττα σ. 115.
 τρακανταφύλλεος σ. 83 κά.
 τριγράδες σ. 112.
 τριγράδος τραχανᾶς σ. 111.
 τροφάι σ. 55, 59, 62, 64, 66, 73, 103,
 107 κά.
 τραντήλα σ. 96, 106.
 τράρκοι σ. 39.
 τριτσιψα σ. 44. Βλ. στέγασις.
 τριγαρίθμα σ. 124.
 τριγαρίζω σ. 55, 117.
 τριμπίδα σ. 77.
 τρίπρα σ. 85.
 τρίτσα σ. 64, 71 κά., 76.
 τριτσίδες σ. 71.
 τρουκάλα σ. 68, 76.
 τρουκάλι σ. 68, 76.
 τρουροῦκλες σ. 135.
 Τυρινή σ. 115, 128.
 τυροκομία σ. 57, 73, 74, 105, 106.
 τυρόπιττα σ. 113.
 τυρόφωμα σ. 113.
 θηόστεγον σ. 80.

- δύναμα σ. 109.
 φάδη σ. 131.
 φακή σ. 130.
 φανοποιοί σ. 100.
 φασολάνια σ. 134.
 φασόλια σ. 129 κά.
 φεγγίστρα βλ. φεγγίτης.
 φεγγίτης σ. 13, 16, 25.
 φειδωρίς σ. 135.
 φίλεμμα σ. 88.
 Φιλιά σ. 87.
 φιλοξένια σ. 27.
 φιλούντα σ. 110.
 φιλέγγα σ. 108.
 Φιλέγγας σ. 108.
 φουκέρια βλ. θειαφοκέρια.
 φουρνίστο φωτί σ. 108.
 φράχτη σ. 22 κά.
 φύλλα σ. 95, 111.
 Φθιτα σ. 68.
 φωτισμός σ. 11, 13, 21, 25, 98 κά.
 χαδάνι σ. 62, 137.
 χαλκοτήγανο σ. 55.
 χαρόγειο σ. 23.
 χαροκοπία σ. 108.
- χειρωνιδίτικο σ. 34.
 χειροτεχνία σ. 58.
 χέλια σ. 135.
 χιλιόρα σ. 72.
 χονδρικά ζφα σ. 6.
 χοντρόγαλο σ. 102, 110.
 χοντροσιτίζ σ. 94.
 χουλιάρα σ. 58.
 χουλιάρι σ. 58.
 Χριστούγεννα σ. 66, 109, 114, 124, 126.
 χριστόφωμο σ. 108.
 χταπόδι σ. 130.
 χυλόπιττα σ. 112.
 χωματάλωνο σ. 37.
 χωματόσπιτο σ. 25.
- ψαλλίδια σ. 22, 45.
 ψάρια σ. 135 κά.
 ψαρόπιττα σ. 114.
 ψητά σ. 116.
 ψιλόσιτα σ. 94.
 ψιλοσιτίζω σ. 94, 95.
 ψίχα σ. 137.
 ψωμί σ. 107 κά.-γιά γάρο σ. 109, γιά λε-
 χώνα σ. 109. Βλ. και ἄρτος.
 ψών παρασκευή σ. 128.

Π ΑΡ Ο Ρ ΑΜ ΑΤ Λ

- Σελ. 14,12 άντι, ώς δεικνύει κτλ. γρ. Ταφολόον δεικνύει...
 Σελ. 64,1 κάτωθεν άντι δακτυλοειδές γρ. δακτυλοειδές.
 Σελ. 84, άντι συμπαύλα γρ. συμπαύλα.
 Σελ. 85,13 κάτωθεν, άντι σίτου γρ. οίνου.
 Σελ. 104,2 κάτωθεν άντι! "Ορθιο διαυγτολόον γρ. Διασυρτολόον



830 14701
ΤΤ. X DvBim
No. 1

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ

- 1) **N. Γ. Πολίτου**, Δασογραφικά Σύμμεικτα, τόμ. Α'. 'Εν 'Αθήναις 1920. 8ον σελ. 304.—Τιμάται δραχμάς 10.
- 2) **N. Γ. Πολίτου**, Δασογραφικά Σύμμεικτα, τόμ. Β'. 'Εν 'Αθήναις 1921. 8ον σελ. 375.—Τιμάται δραχμάς 10.
- 3) **Στέλπωνος Π. Κυριακίδου**, 'Ελληνική Δασογραφία. Μέρος Α'. Μνημεῖα τοῦ λόγου. 'Εν 'Αθήναις 1923. 8ον σελ. 446.—Τιμάται δραχμάς 15.
- 4) **Στέλπωνος Π. Κυριακίδου**, 'Ελληνική Δασογραφία. Μέρος Β'. Αἱ κατὰ παράδοσιν πράξεις.....Προπαρασκευάζεται.
- 5) **Δημ. Δουκοπούλου**, Αιτωλικαὶ οἰκήσεις, σκεύη καὶ τροφαὶ. Μετὰ εἰκόνων καὶ σχεδίων. 'Εν 'Αθήναις 1925. 8ον σελ. γ' + 145.—Τιμάται δραχμάς 30.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

- Δασογραφία.** Δελτίον τῆς 'Ελληνικῆς Δασογραφικῆς Εταιρείας.
- Τόμ. Α'. 'Εν 'Αθήναις, 1909-1910. 8ον σελ. 782.—Τιμ. δρ. 50.
- Τόμ. Β'. 'Εν 'Αθήναις, 1910-1911. 8ον σελ. 734.—Τιμ. δρ. 30.
- Τόμ. Γ', 'Εν 'Αθήναις, 1911-1912. 8ον σελ. 751.—Τιμ. δρ. 25.
- Τόμ. Δ'. 'Εν 'Αθήναις, 1913-1914. 8ον σελ. 770.—Τιμ. δρ. 20.
- Τόμ. Ε'. 'Εν 'Αθήναις, 1915-1916. 8ον σελ. 680.—Τιμ. δρ. 20.
- Τόμ. Ζ'. 'Εν 'Αθήναις, 1917-1918. 8ον σελ. 676.—Τιμ. δρ. 20.
- Τόμ. Ζ'. Μνημόσυνον Ν. Γ. Πολίτου. 'Εν 'Αθήναις, 1923. 8ον σελ. 562.—Τιμ. δρ. 25.
- Τόμ. Η'. τευχ. αβ. 'Εν 'Αθήναις 1921. 8ον σελ. 228.—Τιμ. δρ. 10
- Τόμ. Η'. τευχ. γδ. 'Υπὸ τύπωσιν.