

Κατήρχετο δὲ βαθμηδὸν καὶ ὅταν ἔφθανε εἰς τοὺς 14, ἀπέσυρον τὸ ἀγίαρι. Τὸ μετέπειτα ρέον ἐλέγετο ἀπορράκ (ι) ἢ ἀπορράκια, τὰ ὅποια ἐρρίπτοντο ἐκ δευτέρου εἰς τὰ καζάνια.

Τὰ γράδα ὅμως ἢ βαθμόμετρα δένειναι πολλὰ ἔτη πού εἰσῆχθησαν εἰς τὸ Αὐδήμιον καὶ πολλοὶ μάλιστα μέχρι τῆς ἐγκαταλείψεως τῶν μερῶν μας δὲν τὰ ἐγνώριζον. Διὰ τοῦτο τὰ ἀγίαρια δι' ἡμᾶς, ὅσους ἐγνώριζαμεν τὴν χρῆσιν τοῦ γράδου ἦσαν ἀνεξήγητα καὶ περιττά. Εἰς τὴν θέσιν των ἡδύνατο νὰ εἶναι οἷονδῆποτε ἄλλο δοχεῖον. Διὰ τοὺς παλαιότερους ὅμως ἀνθρώπους οἱ ὅποιοι μόνον διὰ τῆς γεύσεως ἦσαν ἠναγκασμένοι νὰ διαγνώσουν τοὺς βαθμοὺς τῆς ρακῆς τὰ ἀγίαρια ἦσαν ἡ σωτηρία των. Διότι διὰ τῆς καταμετρούσεως τοῦ περιεχομένου των δι' αὐτοσχεδίου τινὸς ξυλίνου μέτρου ἀντελαμβάνοντο πόσους βαθμοὺς εἶχεν ἡ ρακὴ.

Ἐπίσης διὰ νὰ δοκιμάζουν τὴν ρακὴν ἐχρησιμοποιοῦν εἰδικὸν ἀπορροφητικὸν ἐργαλεῖον λεγόμενον τζαφάρα, τὸ ὅποιον κατεσκευάζον ἐκ καλαμιῶν, μήκους συνήθως ἑνὸς μέτρου. Ἡ ἐργασία αὐτὴ τῆς παραγωγῆς τῆς ρακῆς ἐλέγετο ψή(ι)μο. Π. χ. «Τί κάμιν' ἢ κατὰψᾶς; — Ψαῖν' σ' Θαιάσ' τὸ μαγαζί».

Μαγαζιά ἐλέγοντο μόνον αἱ οἰκαστικαὶ ὅπου κατὰ κανόνα ἦσαν καὶ αἱ ἐγκαταστάσεις τῆς παραγωγῆς τῆς ρακῆς. Ὅταν δὲ ἐτελείωνε τὸ ψήσιμο καὶ θὰ ἦτομον τὰ καζάνια διὰ νὰ βράσουν τὰ τσίπρα, ἡ ἐργασία αὐτὴ ἐλέγετο ξεχαρανιάσμα. Ἦτο δὲ ἐν χερσὶ καὶ τὰ αἶμα ξεχαρανιάζω. Π. χ. «Ἀργεῖς ἀκόμα νὰ ξεχαρανιάσης;»

Ἀλλὰ ἡ ἐργασία αὐτὴ τῆς παραγωγῆς τῆς ρακῆς ἐγίνετο πολὺ βραδέως. Καθ' ὅλον τὸ εἰκοσιτετράωρον μολὶς τὰ ξεχαρανιάσματα ἐγίνοντο καὶ τοῦτο διὰ νὰ ἐπιτευχθῇ, ὁ χαραντζῆς, δηλ. ὁ εἰδικὸς ἐργάτης, ἐγείρετο δύο καὶ τρεῖς ὥρας πρὸ τῆς ἀνατολῆς τοῦ ἡλίου καὶ εἰργάζετο συνήθως μέχρι τοῦ μεσονυκτίου.

Ὁ χαραντζῆς ἐλέγετο καὶ νομπετσῆς, ἡ κάθε φορὰ δὲ πού θὰ ἐγέμιζεν καὶ θὰ ἐκένωνεν τὰ καζάνια ἐλέγετο νομπέτι. Π. χ. «Πόσα νομπέτια, ἔχ(ει);» Αὐτὴ δὲ ἡ ἐρώτησις ἦτο συνήθης καθόσον πολλοὶ δὲν εἶχον ἐγκαταστάσεις καὶ ἠναγκάζοντο νὰ ψήσουν εἰς ἄλλο μαγαζί. Καὶ ἡ πληρωμὴ ἐγίνετο κατὰ νομπέτι.

Κατὰ τὸ 1914 ὅτε ἐγένετο ὁ πρῶτος διωγμὸς τῶν Ἑλλήνων τῆς Θράκης καὶ τὸ Αὐδήμιον διέτρεξε τὸν κίνδυνον νὰ ἐκδιωχθῇ, οἱ κάτοικοι, μὲ πολλὰ ἄλλα ἀντικείμενα ὅπου ἐπώλησαν εἰς ἐβραίους ἐμπόρους, ἐπώλησαν καὶ τὰ καζάνια ὡς παλαιὰ μπακιρικά. Ἐματαιώθη ὅμως ὁ διωγμὸς τοῦ Αὐδημίου καὶ ὅταν ἦλθε ἡ ἐποχὴ τοῦ ψησίματος ὑπέφερον πολὺ ἐκ τῆς ἐλλείψεως καζανίων. Ὅσοι εἶχον τὴν φρόνησιν ἢ τὴν τύχην νὰ μὴ τὰ πωλήσουν, ἀπέβησαν ταῦτα ἀξιόλογος πόρος ζωῆς κατὰ τὰς δυσκόλους περιστάσεις τοῦ πολέμου.

Εὐδελιαν  
Ζήσιμ.  
'Θρ: - ι - ι - ι'  
τ. Ε! 1934



Ὁ οἶνος τοποθετούμενος εἰς τὰ φ'τὰ οὐδέποτε ἐθίγεται ἐκ τοῦ ἄνω στομίου. Τὰ φ'τὰ ἦσαν μεγάλα ξύλινα δοχεῖα, χωρητικότητος 300, 400 καὶ 500 ἀκόμη μέτρων. Τὸ μέτρον χάλκινον δοχεῖον, χωρητικότητος δέκα ἀκριβῶς δκάδων ἐχρησιμοποιεῖτο διὰ τὴν κατομέτησιν τοῦ οἴνου ὅταν οὗτος θὴ ἐπωλεῖτο. Κατὰ τὴν πώλησιν τοῦ οἴνου ἐχρησιμοποιεῖτο καὶ τὸ μιτάκ(ι).

Τοῦτο ἦτο ξύλινον δοχεῖον χωρητικότητος 10 ἕως 200 δκάδων καὶ ἐχρησίμευε ὡς διάμεσος σταθμὸς ἀπὸ τοῦ μεγάλου δοχείου εἰς τὰ τουλούμια ἢ τ'λούμια διὰ τῶν ὁποίων ἐγίνετο ἡ μεταφορὰ εἰς τὴν παρααλίαν. Ἐκεῖ, εἰς τὴν παραλίαν, ἡ ὁποία ἀπεῖχε ἐκ τοῦ χωρίου περὶ τὰ εἴκοσι λεπτὰ τῆς ὥρας, ἔφερον ὁ ἔμπορος μπόμπες ἢ βαρέλια, χωρητικότητος αὐτὰ 400 ἕως 500 δκάδων ἕκαστον καὶ διὰ τούτων ὁ οἶνος τοῦ Αὐδημίου μετεφέρετο εἰς Κωνσταντινούπολιν.

Τὸ κάτω στόμιον τοῦ βουτσίου ἐλέγεται πόρτα, διότι ἀκριβῶς ἦτο μία μικρὰ θυρὶς διὰ τῆς ὁποίας εἰσήρχετο εἰς ἄνθρωπος ἐντὸς αὐτοῦ διὰ νὰ τὸ καθαρῶς. Ἀλλὰ διὰ τὴν ροὴν τοῦ οἴνου δὲν ἤνοιγε βεβαίως ἡ θυρὶς αὕτη ἀλλὰ μόνον μία ὁπὴ ἐπὶ τῆς θυροῦς, ἡ ὁποία, ὡς εἶπμεν καὶ εἰς τὴν περίπτωσιν τοῦ κάδου, ἐλέγεται πύρος. Εἰσποθετεῖτο εἰς τὸν πύρον ἡ σκέλ(η) ἥτις εἰς ἄλλα μέρη εἶναι γνωστὴ ὡς κάρουλα.

Ἡ ὡς ἄνω θυρὶς ἐκτὸς ἀπὸ πόρτας ἐλέγεται καὶ φαν(ι). Ἀλλὰ φαν(ι) ἐλέγοντο καὶ αἱ καθέτοι πλευραὶ ὅσων τῶν βαρέλιων ἐν ἀντιθέσει πρὸς τὰς πλαγίας αἱ ὁποῖαι ἐλέγοντο δοῦκας καὶ ἐνίκας ἢ δοῦγα.

Ἐκτὸς ἀπὸ τὸν πύρρον εἰς τὰ μεγάλα βαρέλια τῶν πέντε χιλ. δκάδων, ἠνοίγετο εἰς τὸ ἐπάνω μέρος καὶ ἄλλη τις ὁπὴ διὰ νὰ ἐξάγεται οἶνος εἰς μικρὰν ποσότητα διὰ τὴν χρῆσιν τῆς οἰκογενείας ἐλέγεται δὲ ἡ ὁπὴ αὕτη πυργιάφ(ι). Π.χ. «μὴν τραβᾷς ἀπὸ τὸν πύρο, ἀπὸ τὸ πυργιάφ'».

Κατὰ τὴν διάρκειαν τοῦ τρύγου εἰς τὸ Αὐδήμιον παρσκευάζοντο εἰδικὰ γλυκίσματα μὲ μοῦστον, ἐκ τῶν ὁποίων τὸ συνηθέστερον ἦσαν οἱ κουρουτζέλες ἢ γρουτζέλες αἱ ὁποῖαι ἐλέγοντο καὶ σμαρουπαποῦδες. Ἦσαν δὲ αὗται χονδροκομμένα ζυμαρικά εἰς διάφορα σχήματα τὰ ὁποῖα ἔβραζον μὲ μοῦστον καὶ κατόπιν τὰ ἔρραινον μὲ κοπανισμένα καρύδια, σπανίως δὲ καὶ μὲ ἀμύγδαλα. Τὰ καρύδια καὶ τὰ ἀμύγδαλα ἠφθόνουν καὶ αὐτὰ εἰς τὸ Αὐδήμιον. Εἰς μεγάλην δὲ ποσότητα παρσκευάζον κουρουτζέλες αἱ σύζυγοι τῶν νοικοκυραίων οἱ ὁποῖοι εἶχον τὰς οἰναποθήκας, διότι ἦσαν ὑποχρεωμένοι νὰ προσφέρουν ἀπὸ αὐτὰς εἰς ὀλόκληρον τὸ ἐργατικὸν προσωπικόν, ἦτοι εἰς τοὺς μαγαζιτζήδες, τοὺς τρυγητὰς οἱ ὁποῖοι διὰ τῶν ζώων μετέφερον τὰς σταφυλὰς καὶ εἰς τὰ κοράσια τὰ ὁποῖα συνέλεγον αὐτὰς καθὼς καὶ εἰς τὰς οἰκογενείας τῶν.

Ὅμοιον σχεδὸν γλυκίσμα μὲ τῆς κουρουτζέλες ἦσαν καὶ τὰ κλίκια. Ἀλλ' αὐτὰ εἶχον ὠρισμένον κυκλικὸν σχῆμα, ἀπῆτουν περισσοτέραν τέχνην



εἰς τὴν κατασκευὴν καὶ ἐστέλλοντο ὡς δῶρα ἀπὸ τὰς ἡρραβωνισμένας εἰς τοὺς μέλλοντας συζύγους των. Ἐκτὸς ὅμως ἀπὸ κλίκια αἱ ἡρραβωνισμέναι ἐσυνήθιζον νὰ στέλουν καὶ ἄλλων εἰδῶν γλυκίσματα ἐκ τῶν ὁποίων ἀναφέρονται τὰ: *μπλαμακαρόνια*, *κορδέλλες*, *μυγδαλένια* καὶ *βουτρίνια*. Τὰ τελευταῖα αὐτὰ εἶναι εἰς τὴν κατασκευὴν των ὅμοια μὲ τοὺς γνωστοὺς κουραμπιέδες, διέφερον δὲ μόνον εἰς τὰ σχήματά των καθόσον εἰς τὸ Αὐδήμιον ἐπροτιμῶντο τὰ σχήματα τῶν λουλουδιῶν. Τὰ μυγδαλένια εἰς μὲν τὸ σχῆμα ἦσαν ὅμοια μὲ τὰ βουτρίνια ἢ καὶ *βουτρίνιοι*, ὡς ἐσυνήθιζον οἱ ἀπλοὶ κώτεροι, διέφερον ὅμως εἰς τὴν οὐσίαν των καθόσον κατεσκευάζοντο ἐκ καθαρισμένων ἀμυγδάλων καὶ ζακχάρεως καὶ ἐψήνοντο εἰς τὸν φοῦρνον μὲ πολλὴν προσοχὴν εἰς εἰδικὰ δοχεῖα τὰ λεγόμενα εἰς τὸ Αὐδήμιον *δαβάδες*. Τὰ μυγδαλένια τὰ ὅποια ἡ νεολαία κατήντησε νὰ τὰ λέγῃ καὶ *ἀμυγδαλωτά*, ἐσυνήθιζοντο περισσότερον εἰς τὸν Γάνον ἐκ τοῦ ὁποίου, λέγεται, εἰσῆχθησαν καὶ εἰς τὸ Αὐδήμιον.

Ὅλα δὲ αὐτὰ τὰ γλυκίσματα ὅταν ἐστέλλοντο ὡς δῶρα εἴτε μεταξὺ τῶν μελλόντων συζύγων, εἴτε καὶ τῶν κομπάρων ἐλέγοντο συνολικῶς *ξτέλα*. Π.Χ. «*ἔστ' λε ξτέλα σ' νύφ'*».

Ἐκτὸς τῶν ἀνωτέρω εἰς τὸ Αὐδήμιον παρσκευάζοντο διὰ τοῦ μούστου καὶ πολλὰ ἄλλα γλυκίσματα τὰ ὅποια ἐχρησιμοποιεῖται καὶ ὡς τροφή τῶν κατοίκων. Ἐκαστὸς κάτοικος, ἀναλογικῶς βέβαια τῆς οἰκονομικῆς του ἀντοχής, κατὰ τὸν τρυγητὸν θὰ ἐκράτει ποσότητα τοῦ μούστου εἰς τὸν ὅποτον θὰ ἀνemieγνυε εἰδικόν τι χῶμα λευκὸν ὡς καὶ χαρδάλι (συνάπι) τετριμμένον τὰ ὅποια συνετέλουν εἰς τὸ νὰ λευκανθῇ ὁ μούστος καὶ νὰ διατηρηθῇ τὴν γλυκύτητά του. Ὀλίγας ἡμέρας δὲ μετὰ τὸν τρυγητὸν ἤρχιζον τὰ *πακμαζοβράσματα*. Ἦτοι μέσα εἰς τοὺς προαναφερθέντας *δαβάδες*, ὡς καὶ εἰς κάπως μεγαλύτερους τοὺς ὁποίους ὠνόμαζον καὶ *πακμαζοδαβάδες*, ἔβραζον τὸν μούστον καὶ παρσκευάζον τὰ περίφημα *πεκμέζια* τοῦ Αὐδημίου, τὰ ὅποια τὰ ἔλεγον καὶ *μέλια*.

Λόγῳ ὅμως τοῦ κοπιωδεστάτου τῆς κατασκευῆς των καὶ τῆς κατὰ πολὺ διὰ τοῦ βρασίματος ἐλαττώσεως τῆς ποσότητός των, δὲν ἐσύμφερε νὰ παρασκευασθοῦν τοιαῦτα διὰ τὸ ἐμπόριον, ἐκτὸς μόνον εἰς ἐξαιρετικὰς περιστάσεις, ὅπως π. χ. κατὰ τὸν Εὐρωπαϊκὸν πόλεμον ὅτε ἐσημειώθη ἔλλειψις ζακχάρεως εἰς τὴν Τουρκίαν, παρσκευάσθησαν εἰς τὸ Αὐδήμιον πεκμέζια διὰ τὸ ἐμπόριον.

Τὰ διὰ τὴν οἰκιακὴν χρῆσιν παρσκευαζόμενα τὰ ἐτοποθέτουν εἰς πιθάκια λεγόμενα *κιούπια* εἰς τὸ Αὐδήμιον καὶ εἰς μεγαλύτερους πίθους τοὺς λεγομένους *ἀρμεγάδες*. Ἐκτὸς δὲ τῶν κοινῶν πεκμεζιῶν εἰς τὸ Αὐδήμιον κατεσκευάζοντο καὶ διὰ διαφόρων καρπῶν καὶ μούστου γλυκίσματα τὰ ὅποια εἰς ἄλλα μέρη λέγονται *ριτσέλια*. Εἰς τὸ Αὐδήμιον ὅμως *ριτσέλια* ἐλέγοντο μόνον τὰ παρσκευαζόμενα ἀπὸ κολοκύνθια. Τὰ λοιπὰ ἔφερον τὸ



ὄνομα τοῦ καρποῦ ἐξ οὗ παρσκευάζοντο. "Ἦτοι : *κνδώνια, σῦκα, μῆλα* κ. ἄ.

"Επειδὴ ὁμως, ἐκτὸς ἀπὸ κνδώνια, κατὰ τὴν ἐποχὴν τοῦ τρύγου δὲν ὑπῆρχαν ἄλλοι καρποί. οἱ κάτοικοι τοῦ Αὐδημίου ἐξήραινον τοιούτους καὶ τοὺς ἐφύλαττον διὰ τὰ πακμαζοβράσματα. Οἱ οὕτως ξηραίνόμενοι εἰς τὸν ἥλιον καρποὶ ἐλέγοντο κατὰ κανόνα καὶ λιαστὰ ἄλλα συνηθεσιτέρα δις μασία ἦτο : *Ρζερτζιλοῦδες*.

Αἱ οἰκοκυραὶ διὰ τὴν ταχύτεραν κατασκευὴν τοῦ πεκμεζίου καὶ τῶν παρπομένων αὐτό, ἤναπτον πολλὰς πυρᾶς εἴτε εἰς τὸν δρόμον, εἴτε εἰς σκεπαστὸν χώρον καὶ ἐτοποθέτουσαν πολλοὺς δαβάδες κατὰ σειρὰν. Προηγίτο πάντοτε ὁ μέγας πακμαζοδαβάς, ἠκολούθει δὲ οἱ ἄλλοι κατὰ σειρὰν μεγέθους. Σημειωτέον ὅτι πακμαζοδαβάδες δὲν ὑπῆρχον καὶ πολλοὶ εἰς τὸ Αὐδήμιον. "Ορισμένοι μόνον οἰκογένειαι εἶχον τοιοῦτον τὸν ἐπτεῖν καὶ ἐδάνειζον εἰς τὰς ἄλλας. "Επρεπε δὲ μόλις θὰ ἤρχιζεν ἡ βράσις, τὴν ὁποίαν αἱ οἰκοκυραὶ ἔλεγον *κί(η)σε* (π.χ. *κίν'σε ἡ δαβάς*;) νὰ ἀναμινύουν τὸ περιεχόμενον διὰ τρυπητῆς κουτάλας, ἡ ὁποία εἶχεν ἀρκετὰ προεξέχουσαν λαβὴν καὶ ἡ ὁποία ἐλέγετο *χλιάρα*. "Ἡμῶν δὲ αἱ οἰκοκυραὶ εἰς τὸ νὰ παρσκευάσῃ ἡ μία λευκότερα τῆς ἄλλης πεκμέζια. "Αλλ' ἡ ἐπιτυχία αὕτη δὲν ἐξηγοῦτο ἀπὸ εἰδικῆς ἀναγωγῆς, ἀλλ' ἀπὸ τὴν ποιότητα τῶν σταφυλῶν.

Κατὰ τὰ παλαιότερα εἰη οἱ κάτοικοι τοῦ Αὐδημίου δὲν θὰ ἐπαρίσταν τὴν ἀμπελοκαλλιέργειαν καὶ ἐπέδιδον εἰς τὴν γεωργίαν ἡ ὁποία λόφ τοῦ πετρώδους τοῦ ἐδάφους δὲν ἦτο δυνατόν νὰ εὐδοκιμήσῃ. Μόνον εἰς ἀπομεμακρυσμένα σημεῖα ὅπως α. π. εἰς τὸν Πάτον καὶ εἰς τὴς Κερασίδες διετήρουν ἀμπελούς. "Επειδὴ δὲ εἰς τὰ σημεῖα αὐτὰ τὸ κλίμα εἶναι ἐξαιρετικῶς ὑγρὸν καὶ ψυχρὸν αἱ σταφυλαὶ βραδέως ωρίμαζον. Διὰ τὸν λόγον αὐτὸν ἐφρόντισαν οἱ πολαιότεροι Αὐδημιῶται καὶ ἐφύτευσαν ἀμπελούς εἰς τὰ μέρη αὐτὰ τοιαύτας ὥστε νὰ ἔχουν ἀντιοχὴν αἱ σταφυλαὶ τῶν εἰς τὴν ὑγρασίαν. Αἱ σταφυλαὶ αὐταὶ ἐλέγοντο *κονλόβια* ἀπέδιδον δὲ περισσότερον εἰς ρακὴν καὶ ὀλιγώτερον εἰς οἶνον καὶ ἐξ αὐτῶν ἦτο δυνατόν νὰ κατασκευασθῇ τὸ λευκότερον πεκμέζι.

Λέγεται μάλιστα ὅτι πρὶν τῆς "Επαναστάσεως τοῦ 1821 οἱ κατὰ καιροὺς Σουλτᾶνοι ἐπρομηθεύοντο τοιοῦτον λευκὸν πεκμέζι ἐξ Αὐδημίου διὰ τὰς ἀνάγκας τοῦ χαρεμίου τῶν. Τὴν φήμην αὐτὴν ἐνισχύει καὶ Σουλτανικὸς ἱραδὲς ἐκδοθεὶς πρὶν τὸ 1810 ἐπὶ Σουλτάνου Σελῆμ τοῦ Γ' καὶ ὁ ὁποῖος ἐσώζετο μέχρι τῶν ἡμερῶν μας εἰς τὸ Αὐδήμιον. "Ο ἱραδὲς αὐτὸς καθώριζε τὰ *χονδούτια* (σύννορα) τοῦ Αὐδημίου καὶ ὁ Σουλτάνος ἐχαρίζετο σκανδαλωδέστατα εἰς τοὺς Αὐδημιώτας, διότι παρεχώρει ἐκτάσεις καὶ πέραν τῆς "Αγίας "Αννης πρὸς τὸ Κούμβαον, παραλιακῶς, καὶ μεσογειακῶς παρεχώρει καὶ τὰς βορείους πλευρὰς τοῦ "Ιεροῦ "Ορους. Καὶ ἐκτὸς αὐτῶν ἐχάριζε καὶ ὅλους τοὺς φόρους, τὸσον τῶν ζώων, οἱ ὁποῖοι εἰς τὸ Αὐδήμιον



ἐλέγοντο *μπεγλίκια*, ὅσον καὶ τῆς γῆς, δηλ. τὰ *ἱμλάκια*. Ὑπάρχει καὶ ἄλλη τις ἐκδοχὴ τῆς χαριστικῆς αὐτῆς πράξεως τοῦ Σουλτάνου, ἀλλ' οὔτε ἡ μία οὔτε ἡ ἄλλη εἶναι ἱστορικῶς ἐξηκριβωμένοι. Ἡ ἐκδοχὴ αὕτη εἶναι τὸ γεγονός ὅτι ὁ Σουλτάνος Σελήμ ὁ Γ' ἦτο ὑποχρεωμένος νὰ προστατεύῃ τοὺς διωκομένους ὑπὸ τοῦ Ἀλῆ πασᾶ τῶν Ἰωαννίνων Τούρκους καὶ Χριστιανοὺς καὶ ἐπειδὴ τὴν ἐποχὴν αὐτὴν παρουσιάζονται εἰς τὸ Αὐδήμιον πρόσφυγες ἐξ Ἡπείρου καὶ δὴ ἐξ Ἀργυροκάστου, ἴσως δι' ἐνεργειῶν αὐτῶν καὶ χάριν αὐτῶν παρεχωρήθησαν τόσον ἡ ἀσυνδοσία ὅσον καὶ αἱ ἐκτάσεις αὐταί. Σημειωτέον ὅτι ἀναφέρεται τοιοῦτος τις πρόσφυξ ἐξ Ἡπείρου ὀνόματι Γιάννης ὑποδηματοποιὸς ὁ ὁποῖος ἐξελίσσεται εἰς τὸ Αὐδήμιον εἰς πλουσιώτατον προὔχοντα. Οἱ Αὐδημιῶται μὴ δυνάμενοι νὰ ἐξηγήσουν τὸν ταχυπλουτισμόν του ἀποδίδουν αὐτὸν εἰς ἀνεύρεσιν θησαυρῶν. Δέον ὅμως νὰ σημειωθῇ ὅτι τὴν ἐποχὴν ποὺ αἱ ἐκτάσεις αὐταὶ παρεχωρήθησαν δὲν ἦτο κτισμένον τὸ Νεοχώριον, τὸ ὁποῖον ἐκτίσθη, ἄγνωστον πότε ἀκριβῶς ἐξ Αὐδημιωτῶν ἄνωθεν τοῦ Μοναστηρίου τῆς Ἀγ. Ἄννης καὶ ἐπὶ τῆς ὁδοῦ τῆς ἀγούσης εἰς Ρεδαιστόν. Εἰς τὰς ἡμέρας τὰς ἐκ Νεοχωριτῶν ποιμένων ἐκτίσθη ἐξ ὀλίγων οἰκιῶν καὶ τὸ Μοναστήριον, χωρίον κείμενον μεταξὺ Σχολαρίου καὶ Νεοχωρίου ἐπὶ τῆς ἀγούσης εἰς Ρεδαιστόν.

Κατὰ τὴν ἐποχὴν τῶν πατέρων μας, ὅτε κατεστῆναι ὁλοσχερῶς κλέρον εἰς τὸ Αὐδήμιον ἡ γειτονία καὶ παρὴν τοῦτο τὸ μοναδικὸν χωριὸν ἀντι-κιοὶ τῆς Θράκης καὶ οἱ κάτοικοι ἐπεδοθήσαν εἰς τὴν ἀμπελουργίαν, ἐκείνο τὸ εἶδος τῶν σταφυλῶν ποὺ ἐκυριαρχοῦσε ἦτο τὰ *Γιαπαλάκια*, τὰ ὁποῖα οἱ Τούρκοι εἰς Κων]πολιν ὠνόμαζον *γιαπιντζάκι*. Ἦσαν δὲ τὰ *γιαπαλάκια*, πρὸ παντὸς τῶν ἀμπέλων τῶν εὐρισκομένων εἰς τὰ πλάγια τῶν βουνῶν, τὰ ἐκτεθειμένα ἀφειδῶς εἰς τὰς ἡλιακὰς ἀκτῖνας, μὲ λεπτότατον φλοιόν, τραγανιστὰ καὶ εὐωδέστατα, αἱ καλύτεραι σταφυλαὶ τῶν Γανοχώρων.

Ἄλλα εἶδη σταφυλῶν ἦσαν τὰ *Ἀγουσιτιάτ'κα*—τὰ πρωϊμότερα—καθὼς καὶ τὰ *Σάμια* καὶ τὰ *Τσαούσια* τὰ ὁποῖα ὠρίμαζον συγχρόνως μὲ τὰ ἀγουσιτιάτ'κα καὶ τὰ μὲν πρῶτα διεκρίνοντο διὰ τὴν ἐπιμήκη ρόγαν των, τὰ δὲ δεύτερα εἶχον τὴν ρόγαν στρογγυλὴν καὶ μεγάλην ἦσαν δὲ εὐωδέστατα. Τὰ ἀγουσιτιάτ'κα ἦσαν κόκκινα. Ἐκτὸς αὐτῶν τῶν πρωϊμῶν εἰς τὰ ὑγρὰ μέρη εὐδοκίμουν οἱ *Ἀγραδίνας*, αἱ ὁποῖαι ὁμοιάζον μὲ τὰ Κουλόβια καὶ ἀντεῖχον ἐπὶ πολὺ καὶ μετὰ τὴν ἀποκοπὴν. Διότι οἱ Αὐδημιῶται μὴ ἐπαρκούμενοι νὰ τρώγουν σταφυλῖα κατὰ τὴν ἐποχὴν των, ἐκρέμων καὶ πολλὰς ἀρμαθίας εἰς ξύλα ἀπὸ φιλύρας τὰς ὁποίας ὠνόμαζον *καπροῦλια*, διὰ νὰ τὰ τρώγουν μετὰ τὸν τρυγητόν. Καταλληλότεραι δὲ σταφυλαὶ πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον ἦσαν αἱ ἀγραδίνας, τὰς ὁποίας ἀπέκοπτον συνήθως καὶ μὲ τοὺς κλάδους τοῦ κλήματος, δηλ. τὶς *κληματοίδες* καὶ αἱ τοιούτως κοπτόμεναι σταφυλαὶ ἐλέγοντο *τσαμπαργιές*.

Παραπλήσια μὲ τὰς ἀγραδίνας καὶ τὰ κουλόβια ἦσαν καὶ τὰ *Παρίκια*,



μέ την διαφορὰν ὅτι αὐτὰ ἦσαν καὶ κόκκινα. Ἄλλα εἶδη ἦσαν τὰ *Μουρομόσκινα*. Ὅμοια σχεδὸν μετὰ τὰ τσαούσια, ὠρίμαζον ὅμως ἀργότερα καὶ εἶχον πολὺ μικροτέραν τὴν ρόγαν, ἦσαν ὅμως γλυκύτατα. Ὅλα τὰ ἀναφερθέντα αὐτὰ εἶδη περιεῖχον καὶ κόκκους, διότι ἄνευ κόκκων δὲν ὑπῆρχον σταφυλαὶ εἰς τὸ Αὐδήμιον.

Ἄλλο ἀξιόλογον εἶδος σταφυλῶν ἦσαν οἱ *Καραλαχανάδες*, ἐκ τῶν ὁποίων κατεσκευάζετο μαῦρος οἶνος. Ἀπὸ αὐτὸ τὸ εἶδος δὲν ἐσυνήθιζον νὰ τρώγουν οἱ Αὐδημιῶται, διότι ὁ φλοιὸς τῶν ἦτο πολὺ χονδρὸς καὶ ὠρίμαζον τελευταῖα ἐξ ὅλων.

Ἄλλα εἶδη, ἐξ ὧων ἐνθυμούμεθα, εἶνε τὰ *Λιαιόρρογα*, τὰ *Καδινπαρμάκια*, αἱ *Μαυροπαλιές* κ. ἄ.

Μετὰ τὴν παρασκευὴν τῶν πεκμεζίων, αἱ οἰκοκυραί, μετὰ τινες ἡμέρας, θὰ κατεσκεύαζον καὶ *Μουστοτραχανά*, ὁ ὁποῖος ἦτο ὑπόξυνος, διότι δὲν ἐχωμάτιζον τὸν μούστον. Ἀνεμίγνυνον δὲ ἐντὸς αὐτοῦ καὶ κόκκους κοπανισμένου σίτου.

Ὁ μουστοτραχανὰς ὥς καὶ τὰ πεκμέζια ἐχρησίμευον ὥς φαγητὸν τὰ ὁποῖα οἱ Αὐδημιῶται ἔτρωγον μετὰ τοῦ ἀποτυγμάτων, καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τοῦ ἔτους. Ὅταν δὲ ἔλθῃ τοῦ ἡπύου, τὸ πεκμέζι μετεβάλλετο ἀπὸ φαγητοῦ εἰς σκληρόν. οἱ Αὐδημιῶται ἔλεγον ὅτι τὸ πεκμέζι *σκληρύνει*. Ἐπίσης καὶ ὁ *Μπουλαμάς* ἢ *Μπελάμας*, ὃν καὶ κατὰ τι πολυτελεστέρος, ἐχρησίμευον ὥς φαγητόν. Εἰσηχθὴ δὲ αὐτός ἐκ τοῦ Γάνου εἰς τὸ Αὐδήμιον καὶ διέφερε ὀλοτελῶς ἀπὸ τοῦ μπουλαμᾶν ποὺ ἐγνωρίσαμεν εἰς Κωνσπολιν. Ὁ μπουλαμᾶς τοῦ Αὐδημίου ἦτο ὀρό εἰδὼν. Κατεσκεύαζον τοιοῦτον ἐκ πεκμεζίου ὁ ὁποῖος ὅμως, ἐὰν δὲν κατηναλίσκετο ἐντὸς ὀλίγων ἡμερῶν μετεβάλλετο καὶ πάλιν εἰς πεκμέζι. Ἦτο δὲ λευκότερος καὶ ἀφρώδης. Κατεσκεύαζον ὅμως τοιοῦτον καὶ ἐκ μούστου, ὁ ὁποῖος ἦτο μὲν ἐρυθρὸς, ἀλλὰ στερεώτερος καὶ μεγάλης διαρκείας. Εἰς ἀμφοτέρως δὲ τὰς περιπτώσεις ἐχρησιμοποιεῖτο διὰ τὴν κατασκευὴν τσουρένι, τὸ ὁποῖον εἰς τὸ Αὐδήμιον ἐλέγετο *χαλβατζόρ(ι)ζα*.

Διὰ τοῦ πεκμεζίου καὶ τοῦ μούστου κατεσκευάζοντο καὶ *Μπελτοκόμματα*, ἥτοι *Μπελτές*, ξηραίνόμενος. Ὁ μπελτὴς καὶ τὰ μπελτοκόμματα κατεσκευάζοντο μετὰ μούστου καὶ μετὰ νιαστέν, ὁ ὁποῖος εἰς τὸ Αὐδήμιον ἐλέγετο *Καταστατός*.

Ἄλλα περὶ αὐτῶν καὶ ἄλλων θὰ ἐμιλήσωμεν εἰς ἄλλο κεφάλαιον.