

Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΕΙΣ ΤΑΣ ΣΑΡΑΝΤΑ ΕΚΚΛΗΣΙΑΣ

Α' Γεωγραφία

Αἱ Σαράντα Ἐκκλησίαι, κτισμέναι ἐπὶ δύο ἕνθεμάτων, διασχίζονται εἰς τὸ μέσον διὰ χειμάρρου (κοινῶς Μπουκλουτζὰ Ντερέ), ὅστις φαίνεται στὰ παλαιὰ χρόνια ὅτι εἶχε νερὸ συνεχῶς, τὸ ὁποῖον κατόπιν τῆς ἐκχερσώσεως τῶν ἔδαφῶν τῶν κειμένων βορείως τῆς πόλεως καὶ μεταξὺ τῶν χωρίων Καρρακοσιού καὶ Ἀχμάτσας καὶ κατόπιν τῆς δι' ἀμπέλου καλλιέργειας αὐτῶν, κατέστη ξηροπόταμος, διότι τὰ ἔδαφη ἀπορροφοῦν τὰ νερά. Τὰ νερὰ τῶν βροχῶν ρέουν ὅλα εἰς αὐτὸν καὶ πολλάκις ἡ κοίτη του δὲν τὰ χωρεῖ καὶ τότε προσενεῖ μεγάλας ζημίας εἰς τὴν ἀγορὰν τῆς πόλεως, γιὰ τὸ ἔλεγον ὅτι «πλάκωσε τὸ Τσαρσῆ καὶ παρέσυρε τὰ γεφύρια».

Ἡ πόλις τῶν Σαράντα Ἐκκλησιῶν ἀριθμοῦσε στὰ 1914 20.000 κατοίκους, ἐκ τῶν ὁποίων 9.000 Ἕλληνες, 1000 Ἰσραηλῆτες, 6.000 Τούρκοι, καὶ 4.000 Βούλγαροι.

Διατηροῦσαν οἱ Ἕλληνες εἰς τὰς τέσσαρας συνοικίας ἦτοι, Μητροπόλεως ἢ καὶ Παναγίας, Σαράντα Μαρτύρων, Ἁγίων Πάντων καὶ Ἁγίου Ἰωάννου ἢ Ἀκίς—μαχαλεσῆ, 4 σχολεῖα μὲν εἰς τὰς τρεῖς ἐνορίας, εἰς τὴν τῆς Μητροπόλεως δὲ 1 ἀρρένων ἡμιγυμνάσιον, 1 παρθεναγωγεῖον καὶ 1 νηπιαγωγεῖον. Εἰς ἐκάστην δὲ ἐνορίαν ὑπῆρχε καὶ ὁ ὁμώνυμος Ἱερὸς Ναός.

Ἀπὸ κοινωνικῆς ἀπόψεως οἱ κάτοικοι τῆς πόλεως ἦσαν διηρημένοι εἰς δύο μεγάλα κόμματα, εἰς Δοδοπουλιστὰς καὶ Ματζαρακιστὰς· αὐτὰ αἱ δύο κεφαλαὶ ἀνέβαζον καὶ κατέβαζον σχολικὰς ἐπιτροπὰς, ἦσαν δὲ δύο κόμματα ἀντίπαλα καὶ μόνον μὲ τὸν θάνατον ἀμφοτέρων ἐξέλιπον. Ὁ ἀνταγωνισμὸς τῶν διήρκεσε πέραν τῶν 30 χρόνων, ἀφορμὴ δὲ τῆς διενέξεώς των, ἦτο ἡ τῆς ἀνεγέρσεως νέου Μητροπολιτικοῦ Ναοῦ, τοῦ μὲν Δοδοπούλου ἐπιμένοντος νὰ κτισθῆ εἰς τὸ σπῆτι τοῦ ἀντίκου, δηλ. εἰς τὴν θέσιν τοῦ παλαιοῦ Σχολείου, τοῦ δὲ Ματζαράκη εἰς τὴν θέσιν τῆς παλαιᾶς Ἐκκλησίας κατεδαφιζομένης, καὶ ἐπειδὴ δὲν ὑπῆρχε τρόπος συμβιβασμοῦ καὶ ἐπειδὴ ἡ παλαιὰ Ἐκκλησία καὶ μικρὴ καὶ σαθρωμένη δὲν ἐξεπλήρωσε τὸν προορισμὸν τῆς, προσέβη εἰς τὴν ἐπιδιόρθωσιν καὶ μεγέθυνσιν τῆς ὁ μακαρίτης Κων. Χατζηγιαννάκης, ἀναλαβὼν τὴν Προεδρίαν τοῦ Φιλεκπαιδευτικοῦ Συλλόγου, κατόπιν ἐκλογῶν τοῦ ἔτους 1903.

Ὁ μακαρίτης Δημ. Δοδόπουλος, ἐπειδὴ ἐπὶ σειράν ἐτῶν κατόπιν ἐκλογῶν ἐκέρδιζον οἱ ἀντίπαλοί του εἰς τὸν Φιλεκπαιδ. Σύλλογον, μεταξὺ τῶν ὁποίων συγκατελέγοντο καὶ οἱ ἀδελφοὶ του Κωσταντῖνος καὶ Θεοδωράκης, διὰ νὰ ἐπισκιάζῃ αὐτούς, προσεφέρθη νὰ βοηθήσῃ τὸν προϋπολογισμὸν τῶν σχολῶν Σαράντα Μαρτύρων καὶ ἀπὸ τετρατάξιον τὴν μετέβαλε εἰς ἑξατάξιον

σχολῆν, ἀναγορευθεὶς μέγας εὐεργέτης τῆς Ἐνορίας καὶ ἐκάλυπτε κατ' ἔτος τὸ ἔλλειμα τοῦ προϋπολογισμοῦ, ἢ δὲ κατὰ καιροὺς ἐπιτροπὴ τῆς Ἀδελφότητος Ἐφήβων «Εἰρήνη», εἰς τὴν προεδρίαν τῆς ὁποίας ἔδρασαν τότε οἱ Δημ. Χατζηπαρασκευᾶς καὶ μετέπειτα Περ. Τασιίδης, Περ. Χατζηπαρασκευᾶς, Παναγ. Παλουτσόγλου, Μιχαλάκης Μοσχόπουλος, δὲν ἔπαυσε κατὰ τὰς σχολικὰς ἑορτὰς νὰ στεφανώνουν τὴν εἰκόνα του, νὰ ἀπαγγέλλουν λόγους ἐπαινετικούς διὰ τὸν μέγαν Εὐεργέτην, ὡς καὶ μαθηταὶ καὶ μαθήτριά τῆς εἰρημένης σχολῆς νὰ ἀπαγγέλλουν γονυπετοῦντες ὕμνους καὶ εὐχὰς ὑπὲρ μακρομερεύσεως τοῦ μεγάλου Εὐεργέτου.

Διὰ τὴν ἔξοικονόμησιν τοῦ προϋπολογισμοῦ τῶν σχολῶν ἠναγκάζοντο αἱ κατὰ καιροὺς ἐπιτροπαὶ τῆς Ἀδελφότητος τῶν Ἐφήβων «Εἰρήνη», νὰ δίδουν θεατρικὰς παραστάσεις στὰ πρῶτα χρόνια καὶ ἀργότερα συναυλίας, χοροὺς κλπ., ἐκ τῶν ὁποίων ἀρκετὰ, μᾶλλον τὰ 50 % τοῦ προϋπολογισμοῦ, ἔξοικονομοῦντο.

Στὴν διοργάνωσιν τῶν θεάτρων ἐπρωτοστάτησεν ἰδίως ὁ μακαρίτης Δημ. Χατζηπαρασκευᾶς, (ὁ Κουτσὸς ὁ Δημητρός), ἔχων τότε συνεργάτας τοὺς Βεργῆν Ἀμπατζόγλου, Γεώργ. Εὐσταθόπουλον, Χατζη-Παναγιώτην Δημήτριον, Εὐστάθιον Κάζην, Περ. Χατζηπαρασκευᾶν, Περ. Τασιίδην, Ἐλευθ. Γ. Σοφιανόπουλον καὶ Ἀβραάμ Παπαχριστοδοῦλον. Εἰς τοὺς χοροὺς καὶ τὰ θεάτρα προσεκαλούντο καὶ αἱ ἀρχαὶ τῆς πόλεως καὶ ὅλοι οἱ ἐπίσημοι. Τὸ καθαρὸν προϊόν των ἐφθανε πολλάκις μέχρι 40 λ. τ. χρυσῶν, ποσὸν σεβαστὸν διὰ τὰ χρόνια ἐκεῖνα, καὶ τοιοῦτοτρόπως κατάρθωναν νὰ διατηροῦν ἀρρεναγωγεῖον καὶ παρθεναγωγεῖον μὲ διπλωματοῦχος διδασκάλους. Διέπρεψαν ὡς τοιοῦτοι οἱ Ἄθαν. Χηνόπουλος, Γεώργ. Παπαδόπουλος, Ἰωάννης Μαγκριώτης, Δημόκριτος Σεργιάδης, Ἀρμόδιος Χατζη-Παπᾶς, Νίκος Ταυρίδης, Δημ. Λιθοξόος, Στογιαννόπουλος καὶ ἄλλοι, καὶ μέχρι τῆς ἐκκενώσεως τῆς Θεσάκης ὁ ζῆλος τῶν κατὰ καιροὺς σχολικῶν ἐπιτροπῶν δὲν ἔπαυσεν ὑφιστάμενος.

Ὅνόματα διαφόρων τοποθεσιῶν τῆς πόλεως 40 Ἐκκλησιῶν

Ναμαζιγιάχ πρὸς τὸ βόρειον μέρος, τόπος προσευχῆς τῶν μουσουλμάνων.

Μπαντεμλίκ πρὸς τὸ βορειοδυτικὸν μέρος, ὅπου ὑπῆρχον καὶ ἤκμαζον ἀμυγδαλέαι.

Μπαλαμπὰμ Μπαμπᾶς πρὸς τὸ βορειοανατολικὸν ὕψωμα.

Σεχτὰν Νιερέ πρὸς τὸ βόρειον, ποταμὸς ὅπου ἦτο τοῦ Μοσχὸβ ὁ μῦλος. Ἐπ' αὐτοῦ διήρχετο ὁ δρόμος τοῦ Τυρνόβου ἐπὶ γεφύρας ἐκ πέτρας (καμαρωτή).

Σταμπὸλ Γιολοῦ ὁ δρόμος, ὁ ὁποῖος ἤρχιζε ἀπὸ Μουσταφᾶ Πασᾶ, περνοῦσε τὴν Ἀδριανούπολιν, 40 Ἐκκλησίας, Γένναν, Μπουνὰρ Χισάρ, Βεζύην, Τυρολόην καὶ κατέληγε εἰς τὴν Κων)πολιν.

Κιούλουκ, τὰ ἀμπέλια, τὰ ὁποῖα ἦσαν ἔνθεν καὶ ἔνθεν τοῦ δρόμου, ὅστις ἤρχιζεν ἀπὸ τὸν μύλον Δοδοπούλου καὶ ἔφθανε ἕως τὸ Καβακλή.

Λαπᾶ Ταρλά, τὰ χωράφια καὶ ἀμπέλια ἀκριβῶς μέσα στὰ ὁποῖα ἐκτίσθη ὁ Μύλος Χατζηγιαννάκη καὶ ὁ Σιδηροδρομικὸς Σταθμὸς.

Ποταμὸς, ἔρρεεν ὁ **Μεγάλος ποταμὸς** λεγόμενος, ἐπὶ τοῦ Σταμπούλ Γιολοῦ, ὅπου ἦσαν καὶ οἱ λαχανόκηποι τῆς πόλεως, καὶ τὰ δύο ἀγιάσματα. Τῆς Ζωοδόχου Πηγῆς, ἀνήκεν εἰς τὴν ἐκκλησίαν Παναγίας, καὶ τῆς Ἁγίας Παρασκευῆς ἐντὸς τοῦ χωραφίου Βεργῆ Ἀμπατζόγλου, ὑπήγετο εἰς τὴν Ἐκκλησίαν 40 Μαρτίρων. Ὑπῆρχε καὶ δημόσιος τόπος ἐπὶ τοῦ ποταμοῦ, μὲ δάσος ἀπὸ βαγιές, ὅπου ἐπήγαιναν οἱ 40 Ἐκκλησιῶτες πρὸς ἀναφυγὴν.

Περὶ τῆς ὑδρεύσεως τῆς πόλεως. Εἰς τὸ μέσον τῶν δρόμων Ἡρακλείτσας καὶ Ἐρεκλέο (χωρίον ἐπὶ τῶν Βουλγαρικῶν συνόρων) ἦτο τὸ πηγᾶδι τοῦ Ναλλῆ Χοροῦ. (Ὁ δρόμος αὐτὸς τοῦ Ἐρεκλέο ἄρχιζε ἀπὸ τὸ Μπαίφ ἀπὸ τὸ Χάνι Ζωγράφου, περνοῦσε τὸ Τοκμάκ Κιόϊου (χωρίον κατσιβέλων) καὶ κατέληγε στὸ Ἐρεκλέο). Ἀπὸ ἐκεῖ κουβαλοῦσαν νερὰ μὲ τὰ βαρέλια. Κατόπιν ὁ Ἰσμαὴλ Πασᾶς, Στρατ. Διοικητὴς τῆς πόλεως στὰ 1905, ἔφερε τὰ νερὰ καὶ ἀπὸ τὶς δύο πλευρὰς τῆς πόλεως καὶ ἔδωκε αὐτὰ εἰς τὶς βρυῖες. Τῆς μιᾶς πλευρᾶς ἦσαν ἡ βρύσις Μεσιτζόγλου, τοῦ Σαρίδου, ἀντικου στοῦ Στεφανάκη Μπογιατζῆ, ἀπ' ἐκεῖ πήγαιναν μέσα στὸ Μεγάλο Τζαμί τὰ νερὰ, καὶ ἐκεῖθεν στὸν **Ἐβραϊκὸν** τσεσμέ ἀντικου στοῦ Καραμανλῆ. Στὴν ἄλλην πλευρᾶν ἦτο ὁ Γκερντανλῆ Τσεσμέ, κατόπιν ὁ Καντῆ Τσεσμέ, κατόπιν τοῦ Τσαρσιού καὶ ἀπ' ἐκεῖ πήγαινε στὸν Τσεσμέ τῆς φυλακῆς, πλατεῖα τοῦ Κονακιοῦ (Διοικητηρίου). Τὰ νερὰ αὐτὰ ἀμφοτέρων τῶν πλευρῶν ὑπῆρχον παλαιόθεν, εἶχον μείνει ὁμοῦ οἱ δρόμοι τῶν ἀψηλὰ καὶ ἐστείρευσαν οἱ τσεσμέδες, κατόπιν ὁ Ἰσμαὴλ Πασᾶς δι' ἐοῦνον τῶν πολιτῶν ἐξεβάθυνε τὴν κοίτην καὶ τὰς πηγὰς καὶ διὰ σωλήνων (Βουλγαρικῆς προελεύσεως) τὰ ἔφερεν ἐκ νέου, καὶ συνεπῶς τὸ πηγᾶδι Ναλλῆ—Χοροῦ καὶ τὸ ὀλίγον αὐτοῦ ἀπέχον τοῦ Κουτσοῦ τοῦ Δημητροῦ ὡς καὶ τῆς Κολύμπας ἔμειναν πλέον ἄχρηστα, διότι ὡς εἶπον καὶ παραπάνω, μὲ τούτῃς νέουσι τσεσμέδες ἡ πόλις ἔγινεν αὐτάρκης.

Βιομηχανία

Εἰς τὴν πόλιν τῶν 40 Ἐκκλησιῶν ἤχμασε ἡ ἀλευροποιεῖα κατὰ πρῶτον μὲ τούτῃς Μύλους Δοδοπούλου καὶ ἐκ τῶν ὑστέρων τοῦ Χατζηπαρασκευᾶ καὶ Χατζηγιαννάκη καὶ ἀργότερον τοῦ Σοφιανοπούλου, προικισμένους ὅλους μὲ τὰ συγχρονισμένα μηχανήματα καὶ ἐργαλεῖα. Οἱ μύλοι οὗτοι ἐτροφοδοτοῦντο ἀπὸ τὴν παραγωγὴν τῶν πέριξ χωρίων ἢ δὲ κατανάλωσις τῶν ἀλεύρων ἐγίνετο ἐπιτοπίως. Πλὴν τῶν μύλων ἤχμασε ἡ κονιακοποιεῖα, καὶ ἡ βυσοδεψία. Βιοτεχνίαί βεβαίως ὑπῆρχον ἀρχαίαι, ἀλλ' ὁμοῦ οὐκ ὀλίγος κόσμος ἐξενητεύετο, εἰς Βουλγαρίαν, Ρουμανίαν, καὶ Ἀμερικὴν.

Μεταξὺ τῶν βιοτεχνιῶν ἦτο τὸ ξάσιμο τῶν μαλλιῶν διὰ μηχανῆς λανά-

ρας, τὴν ὁποίαν κατὰ πρόπτον εἰσήγαγεν ἐκ Ρουμανίας ὁ κουτσὸς ὁ Δημητρός (Χατζηπαρασκευᾶς). Τὸ μᾶλλί αὐτὸ ὡς π. χ. ἢ μπάμπω ἢ Παρουσία καὶ ἄλλες εἶχον **ρόκας** καὶ τὸ **ἐγνεθαν**, τὸ ἔφκιαναν δηλ. κλωστή. Ἐπίσης ἤκμασεν ἢ **τουβλοποιῖα** καὶ **περαμοποιῖα**. Διεκρίνετο ὁ Κερχανᾶς τοῦ Παπουτσόγλου καὶ ἢ **πειμεξοποιῖα**, ἢ **μουσταλευριά** (κοινῶς πελτές) καὶ τὰ σουτζούκια, ἀπὸ πελτέ, ὡς καὶ ἀπὸ κρέας τοιαῦτα (λουκάνικα).

Β' 1) Φύτευμα ἀμπελιοῦ

Τὰ πέριξ τῆς πόλεως ἐδάφη ἦσαν ἐν γένει πεδινὰ ἄνευ ἀνωμαλιῶν εἰς ἀκτῖνα πολλῶν ὥρῶν, κατὰλληλα δὲ δι' ἀμπελοφυτεῖαν, ἰδίως διὰ τὸ εἶδος τῆς σταφυλῆς τὸ λεγόμενον **παπᾶς-κρασί**.

Διὰ τοῦτο οἱ κάτοικοι τῆς ἡσχολοῦντο κατὰ γενικὸν κανόνα μὲ τὴν ἀμπελοφυτεῖαν ἢ ὁποία ἀποτελοῦσε τὸ κύριον ἔργον τῶν κατοίκων καὶ τὸν μεγαλύτερον πόρον τῆς εὐημερίας αὐτῶν.

Διὰ νὰ φυτευθῇ ἕνας τόπος μὲ ἀμπέλι ἔπρεπε πρόπτον τὸ χῶμα ἐκφῖνο νὰ δουλευθῇ μὲ δικέλι εἰς τρόπον ὥστε νὰ γυρίσῃ τὸ πάνω κάτω. Αὕτη δὲ ἢ ἐργασία ἐλέγετο κοινῶς **ναντάξ** καὶ ὁ ἐργάτης ἐλέγετο **μπαγιζής**, ἦτο δὲ ὑποχρεωμένος ὁ ἐργάτης σκάβοντας νὰ μαζεύῃ τις ρίζες τῆς ἀγριᾶς καὶ τις πέτρες ἐξ οὗ καὶ στ' ἀμπέλια μέσα ὑπῆρχον οἱ **πετροκουμιές**. Ὁ ἐργάτης αὐτὸς ἦταν ὑποχρεωμένος νὰ περάσῃ τὸ ποσὸν ἀπὸ τὸ σπίτι τοῦ Τσορμπατζῆ γιὰ νὰ πάρῃ ὀδηγίαι, μὲ τὴν εὐκαιρίαν δὲ αὕτη γέμιζε καὶ τὸ **σουραχί** του κρασί γιὰ τὸ ἀμπέλι, καὶ γυρίε στὸ σπίτι του, ετοίμαζε τὸν **μέντιόν** του (γάιδαρον), φόρτωνε τὰ δικέλια του, ἔβαζε ἐπὶ τὸ δισσάκι του μέσα τὸ ψωμί του καὶ τὸ φαγητό του, τὸ ὁποῖον ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ἦτο ἕνα κομμάτι λαοδί, κανένα πράσσο ἢ λίγη παλαμίδα ἄλμυρῆ, ἢ μέσα στὸ γκαβανόζι του ἔβαζε ἢ κυρὰ του λίγο τυρὶ κι αὐτὸ τουλουμισιο καὶ ξεκινοῦσε λίαν πρωὶ γιὰ τὸ ἀμπέλι. Μόλις ἔφθανε κεῖ ἔδενε τὸ ζῶόν του σὲ κατὰλληλη θέσιν γιὰ νὰ βοσκήσῃ καὶ αὐτὸς ἀναβε λίγη φωτιά μὲ τις βίτσες, ποὺ ἄφηναν στ' ἀμπέλια γι' αὐτὸ τὸ σκοπὸ, καὶ κατόπιν ἐκάθητο διὰ τὸ πρωινό του καὶ μετὰ ἄρχιζε νὰ ἐργάζεται. Τὸ μεσημέρι, μετὰ τὸ φαγητό, ἐκοιμᾶτο καὶ καμμιά ὥρα, καὶ τὸ **κεντι** ξανάτρωγε λιγάκι καὶ τέλειωνε καὶ τὸ κρασί του, τὸ βράδυ δὲ φόρτωνε στὸν μέντιόν του ρίζες ἀγριᾶς γι' αὐτὸν καὶ βίτσες γιὰ τὴν φωτιά τοῦ σπιτιοῦ του, ἔφθανε δὲ μετὰ τὴ δύση τοῦ ἡλίου. Γιὰ τὸ ἡμερομίσθιον του τοῦτο ἐπληρώνετο γρόσια 4 ἢ 6 ἀναλόγως μὲ τὴν ἰκανότητά του μὲ λίρα Τουρκίας πρὸς 139 γρόσια. Ὅταν τέλειωνε τὸ **ναντάξ** δηλ. τὸ γύρισμα τοῦ χῶματος, τότε μὲ ἕνα σπάγγο ἔπιαναν **τσάπ** δηλ. βάζανε σημάδια πάνω στὴ γραμμὴ τοῦ σπάγγου κάθε δυὸ βήματα καὶ μιὰ ρίζα κλήματος καὶ κατόπιν μὲ λωστὸν ἀνοίγαν τρυπες καὶ φύτευαν βίτσες **τσιμλεισιμένες** δηλ. βαλμένες προηγουμένως ἐστὸ νερὸ γιὰ νὰ πιάσουν ρίζες. Διᾶλεξαν δὲ τις βέργες αὐτὲς ἀπὸ τις καλλίτερες, ποὺ εἶχε ἕνα κούρβουλο καὶ τις ἔκοβαν ὀλίγον

πλαγίως καὶ ἀπὸ τὰ δύο μέρη καὶ κατὰ τὸ εἶδος τοῦ σταφυλιοῦ ποὺ ἤθελαν. Φυτεύονταν δὲ τὸ ἀμπέλι εἰς τετράγωνα 40 ἐπὶ 40 πόδια καὶ τοῦτο ἐλέγετο αὐλάκι, γιὰ αὐτὸ ἔλεγαν: **ἔχω 8 αὐλάκια** καὶ οὕτω καθεστῆς, ἀπέδιδε δὲ τὸ αὐλάκι, ὅταν ἦτο καλιάμπελο, σχεδὸν ἓνα ληνὸ σταφυλί. Μετὰ τὸ φύτευμα, ἂν δὲν ἔβροχε κατὰ τὸ καλοκαίρι, ἀναγκάζονταν νὰ τὸ ποτίσουν τὸν πρῶτον χρόνον, ὥστε νὰ πιάσουν οἱ βέργες καὶ κατόπιν πλέον δὲν εἶχε ἀνάγκην.

2) Δούλεμα τῶν ἀμπελιῶν

Τὸ δούλεμα τοῦ ἀμπελιοῦ ἤρχιζε ἀπὸ τὰ τέλη Φεβρουαρίου μὲ τὸ κλάδευμα, γιὰ τὸ ὁποῖον εἶχον εἰδικοὺς κλαδευτὰς καὶ οἱ ὁποῖοι διὰ τῆς πείρας τῶν ἐγνώριζον πόσον ἔπρεπε νὰ φορτώσῃ τὸ κούρβαλο, καὶ ἀναλόγως ἄφιναν μάτια. Ἐγίνετο δὲ τὸ κλάδευμα μὲ **σβανάδες**, εἶδος προιονίου ἐγχωρίας κατασκευῆς. Μετὰ τὸ κλάδευμα ἀκολουθοῦσε τὸ μάζευμα τῆς βίτσας ποὺ τὶς μετέφεραν μὲ βοδάμαζα στὶς αὐλὲς τῶν σπιτιῶν, γιὰ νὰ τὶς καίγῃ σιγὰ σιγὰ, πολοῦσαν δὲ καὶ στοὺς φούρνους τῆς ἀγορᾶς ποὺ ἔβγαζαν **πασαρά** (ψωμί) π. χ. στοῦ Ζγουρόγλου, τοῦ Ἀντιᾶ, τοῦ Πέτρου τοῦ Φουρουντζή, στοῦ Πάτκα καὶ εἰς ἄλλους, ποὺ δὲν εἶχαν κιονιχάνια, ὅπως οἱ ἄλλοι φούρνοι ποὺ ἦσαν στὶς μαχαλάδες, ἀλλ' ἔκαιγαν ἀπὸ πάνω, ἀφιναν δὲ εἰς τὸ ἀμπέλι μερικὲς βίτσες γιὰ νὰ καίγουν οἱ μπαγιάδες. Καθὼς εἶπαμε ἡ καλλιέργεια ἤρχιζε ἀπὸ τὰ τέλη Φεβρουαρίου κἀνοῦσε ἀρχὴ ἀπὸ τὸ κλάδευμα. Μετὰ τὸ κλάδευμα ἀκολουθοῦσε τὸ **δικέλι** καὶ ἰσοπεδοῦνταν τὸ χῶμα τοῦ ἀμπελιοῦ καὶ σφαιλοῦσαν οἱ λάκοι ποὺ ἄφηναν τὸν χειμῶνα, κατόπιν ἀκολουθοῦσε τὸ **τσάπισμα** διὰ νὰ καθαριστῇ τὸ ἀμπέλι ἀπὸ τὰ χόρτα καὶ ἐὰν παρουσιάζετο ἀνάγκη τὸ ξανατσαίζανε καὶ ἔτσι φθάναμε στὸν **τρυγητό**.

Μετὰ τὸν τρυγητό τ' ἀνοίγανε μὲ μεγάλη τσάπα σὰν μισοφέγγαρο καὶ ὄλον τὸν χειμῶνα πλέον σταματοῦσε πᾶσα περὶ ἀμπελιῶν κίνησις.

Ὅσοι μποροῦσαν νὰ ρίξουν μερικὴ κουπριά, αὐτοὶ μόνον κατὰ τὸν χειμῶνα τὴν κουβαλοῦσαν καὶ τὸ καλοκαίρι τὴν σκομιζανε.

3) Τρυγητός (¹)

Ὁ τρυγητός τῶν ἀμπελιῶν τῆς πόλεως Σαρ. Ἐκκλησιῶν οὐδαμοῦ ἄλλοῦ τῆς οἰκουμένης συναντᾶται. Πρῶτον διότι τοσαύτη ποσότης εἰς μίαν πόλιν σταφυλῶν γιὰ νὰ μαζευθῇ ἐχρειάζετο σύστημα, καὶ δεύτερον διότι ὁ τρόπος τῆς μεταφορᾶς τῶν ἦτο πρωτόγονος μὲν ἀλλ' ἐπιβλητικός. Ἡ μεταφορὰ τῶν σταφυλῶν ἐγίνετο διὰ τῶν ληνῶν. (Βλ. Στ. Ψάτης «**Θρακικά**» σ. 186 λέξι ληνός) (²). Ληνός θὰ πῆ ἓνα κιβώτιον κατασκευασμένο ἀπὸ σανίδια μὲ ξύλο βαβακίου, διότι μόνον τὸ ξύλο αὐτὸ ἔχει τὴν ιδιότητα νὰ λιγᾷ χωρὶς νὰ σπά-

1) Βλέπε Θρακικὲς Ἠθογραφεῖς Πολ. Παπαχριστοδοῦλου Τ. Α'. διήγημα: Ὁ τρύγος τοῦ κῆρ **Ἀμπαζόγλου**.

2) Βλ. γλωσσάριον Π. Παπαχριστοδοῦλου **Θρακικά** Τ. Β. σ. 470 στή λέξι ληνός.

νη καὶ νὰ εἶναι συνάμα ἐλαφροῦ. Οἱ ληνοὶ διηροῦντο εἰς κατηγορίες, ἦσαν δὲ ἢ λεγόμενοι *ἀιλάδες*, *ἐβσάιδες*, *ἐδνάδες* καὶ οἱ *ἀλογοληνοὶ* ἢ καὶ *γαῖ-δουροληνοὶ*, τοὺς ὁποίους ἔσερναν ἄλογα ἢ καὶ γαῖδούργια. Γιὰ τὴν κατασκευὴ τῶν ληνῶν ὑπῆρχον οἱ εἰδικοὶ κατασκευασταί, ὅπως π. χ. ὁ Ντογραμματζῆς, ὁ Σπυριδῶνς στὶς 40 Μάρτυρες, καὶ ἄλλοι μερικοὶ.

Πρὸ τοῦ τρυγητοῦ, τοῦλάχιστον 20 ἡμέρας πρὶν, βγάξανε τοὺς ληνοὺς ἀπὸ τὰ κρασομάγαζα ἢ ἀπὸ τὰ σαῖβάνια, ὅπου τοὺς τοποθετοῦσαν μετὰ τὸν τρυγητὸ καὶ πρῶτον τοὺς σφίγγανε, στὰς διαφόρους κλειδώσεις του καὶ κατόπιν ἤρχιζε τὸ *καλαφατλάτισμα*, τὸ ὁποῖον ἐγίνετο ὡς ἑξῆς: Ἐπαιρναν λιναρί, χόρτο ἀκαίεργαστο καὶ τὸ κλώθανε καὶ γινόταν ἓνα ἄγαρμολο σχοινὶ χνουδοτό· αὐτὸ λοιπὸν τὸ σχοινὶ τὸ ἔμπαζαν μὲ ἓνα *καμᾶ* καὶ μὲ ἓνα *τσεκίτσι* σφυκτὰ σφυκτὰ στὶς χαρασμάδες, πὺν σχηματίζαν τὰ *σανίδια* τοῦ ληνοῦ καὶ κατόπιν, ἀφοῦ ὅλες οἱ χαρασμάδες γέμιζαν ἀπὸ αὐτὸ τὸ σχοινὶ, βάζανε κορὸ νερὸ μέσα στὸ ληνὸ ὡς μία πιθαμὴ καὶ τὸν βρέχαν συνεχῶς καθὲ μέραν νὰ φουσκώσει καλά, ὥστε νὰ μὴ τρέξη. Τὸ ὕψος τοῦ ληνοῦ ἦτο πάνω κάτω 90 ο) τοῦ μέτρου, τὸ φάρδος του στὴν μέση ἦταν πάνω κάτω ἓνα μέτρο, διότι στὶς ἄκρες ἦταν στενότερο· καὶ ἔλεγαν: «αὐτὸς ὁ ληνὸς ἔχ' μεγάλη κοιλία» καὶ στὸ πίσω ἄκρον τοῦ ἄπ' ἔξω στὸ πρόσωπο, εἶχε τὸ λεγόμενον *στουράκι* ἀπὸ τὸ ὁποῖον ἔτρεγεν ὁ μούστος. Ἐσχηματίζετο δὲ τὸ στουράκι ἀπὸ τὴν προέκταση τοῦ μεσαίου *σανιδίου* τοῦ πάτου τοῦ ληνοῦ καὶ διὰ νὰ μὴ ξεχειλᾷ ὁ μούστος, εἶχε ἐκατέρωθεν ἀπὸ ἓνα *σανιδάκι* καρφωμένο, εἰς τρόπον ὥστε νὰ σχηματίζεται λάκος καὶ ἀπὸ τὸ στουράκι αὐτὸ ἔτρεγεν, ὡς εἶπα, ὁ μούστος μέσα στὸν κάδο (τὸ μετάκι) πὺν βάζανε ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὸ στουράκι γιὰ νὰ μαζέψουν τὸ μούστο. Πολλὲς φορὲς ὅμως, ὅταν ὁ ληνὸς ἦταν καλὰ πατημένος καὶ κατὰ συνέπειαν εἶχε καὶ πολὺ μούστο, ξεχύλωνε ἀπὸ τὸ στουράκι καὶ διὰ νὰ μὴ φρετιέται ἔξω ἀπὸ τὸν κάδο τύλιζαν στὸ στουράκι ἓνα πανί.

Γιὰ τὴν μεταφορὰ αὐτοῦ τοῦ ληνοῦ εἰς τὸ ἀμπέλι εἶχαν τὰ ληνάμαξα, τὰ ὁποῖα ἦσαν εἰδικῶς κατασκευασμένα γιὰ τοὺς ληνοὺς καὶ τῶν ὁποίων τὰ *ντιγκίλια* (ἄξόνια) ἐγίνοντο ἐξαιρετικῶς χοντρά γιὰ νὰ ἀντέχουν στὸ φορτίο. Αὐτὰ τὰ ληνάμαξα τὰ μεταχειρίζονταν μόνο κατὰ τὸν τρυγητὸ καὶ μετὰ τὸ τέλος τοῦ τρυγητοῦ τὰ μπάζανε στὰ κρασομάγαζα.

Σαυτὰ λοιπὸν τὰ ἀμάξια πάνω βάζαν τοὺς ληνοὺς τὴν παραμονὴ τοῦ τρυγητοῦ καὶ ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὸν ληνὸν ἀνάμεσα στὸ *γιασίτι* καὶ στὸν ληνὸν βάζαν ψαθωκόματα γιὰ νὰ μὴ γλιστρᾷ ὁ ληνὸς πάνω στὸ κάρο στὸν κατήφορο.

Μέσα στὸ ληνὸ βάζαν δύο *βοῦτιες*, ἓνα *φκιάρι* καὶ 8 *τρυνγκάλαθα* καὶ στούποναν πίσω τὸ στουράκι μὲ ἓνα κομμάτι πανὶ καὶ τὸ πρῶτ, πρὶν νὰ φέξη, ἔξευε ὁ σαραπανατζῆς τὰ βουβάλια του ἢ τὰ βόδια του, ἀνέβαιναν οἱ *μποζονιτζῆδες*, ὁ *κάδοζτης* καὶ πολλὲς φορὲς καὶ ὁ νοικοκύρης τοῦ

ἀμπελιοῦ καὶ ἔφευγαν διὰ τὸν τρυγητόν. Πρὶν ἢ ξεκινήσουν γιὰ τὸ ἀμπέλι ἢ νοικοκυρὰ τοῦ σπιτιοῦ τοὺς ἔδινε τὸ πρῶνόν φραγητό τους, πὺν θὰ ἦταν καμιὰ παλαμίδα τῆς Μαύρης Θαλάσσης, μοσχοβολισμένη, καὶ λίγο τουλουμίσιο τυρὶ.

4) Κρασιά

Τὰ χρώματα τὰ περὶ τὴν πόλιν 40 Ἐκκλησιῶν καὶ τῶν πέριξ χωρίων ἰδίως τῆς Ἡρακλείτσας εἶναι εἰδικὰ πρὸς φύτευσιν ἀμπέλου, διότι τὸ φαινόμενον αὐτὸ τῆς προόδου καὶ ἀποδόσεως συνάμα, οὐδαμοῦ παρατηρήθη κατὰ τὴν ὁμολογίαν εἰδικῶν ξένων. Εἶδη σταφυλῶν βεβαίως ὑπῆρχον πολλὰ ὡς π.χ. τὰ **παμίια, τσαούσια, ἀλεχλιβάνια, μορλούκια, ραζακιά, στυφά, μοσχάτα, κρισάγια, ροδίτες, τσουμπιανές**, ἀλλὰ ὅλα αὐτὰ ἀποτελοῦσαν ἴσως τὸ ἕν ἑκατοστὸν τῆς ὅλης φυτείας. Σταφύλι τὸ ὁποῖον εὐδοκίμοι καὶ ἀπέδιδε ἦτο τὸ **παπᾶς καρασῆ**, σταφύλι μαῦρο μὲ πολλὴν τανίνην, γι' αὐτὸ καὶ τὰ κρασιά τὰ ὁποῖα τραβοῦσαν ἀπὸ τὰ τσίπουρα ἦσαν τόσο μαῦρα, ὥστε ὀνομαζόντο τουρκιστὶ **μπογιαμάδες** καὶ **στυφά**, διότι περιεῖχαν τανίνην. Εἶχον δὲ βαθμοὺς οἰνοπνεύματος ἐν γένει τὰ κρασιά τῆς πόλεως κατὰ μέσον ὄρον 11—12 βαθμοῦς, ὅπερ σημαίνει ὅτι περιεῖχον αἱ 100 ὀκάδες κρασιοῦ 11 ἢ 12 ὀκάδες οἰνοπνεύματος 95 βαθμῶν καὶ δι' αὐτὸν ἀκριβῶς τὸν λόγον ἤκμασεν ἡ κωνιακοποιία εἰς 40 Ἐκκλησίας, διότι συνέφερον ἢ ἀπόσταξις καὶ ὡς τοιαῦτα διεκρίθησαν τὰ κωνιακὰ Δοδοπούλου καὶ Χατζη-παρασκευᾶ, Ταυρίδου, Σαφίδου, Κατωπόδη, Σκουλίδη κτλ. Ἐπίσης πλὴν τοῦ κωνιάκ, τοῦ ὁποῖου ἡ ἀπόσταξις ἐγίνετο ἀποκλειστικῶς ἀπὸ κρασί, ὑπῆρχε καὶ ἡ ἐμπορία **σούμας**, δηλαδὴ ἀποστάγματος προερχομένου ἀπὸ τὴν ἀπόσταξιν τῶν τσιπούρων, παρήγοντο δὲ κατὰ μέσους ὄρους αἱ κάτωθι ποσότητες. Σταφύλια ληγῶν 12—14,000 ὅπερ σημαίνει ὀκάδες σταφυλῶν, 18,000,000. Ἐκ τούτων παρήγετο οἶνος λευκὸς 9,000,000, οἶνος μαῦρος (μπογιαμάς) ὀκάδες 4,000,000 καὶ 5,000,000 τσίπουρα τὰ ὁποῖα ἐβράζοντο μὲ νερὸ στὰ **τσούπροκάζανα** καὶ ἀπέδιδεν **σούμαν** 16 βαθμῶν ὀκ. 400,000 ἦτοι οἰνόπνευμα 95 βαθμῶν ὀκ. 133,000, τὴν ὁποίαν ἀπέσταζαν ἐκ νέου μὲ **ἀνασόιον** καὶ ἔβγαζαν τὰ περιφῆμα ρακιά δηλ. τὶς **μπάτες**, ὅπως ἔλεγον στὸν τόπον μας (!).

Τὰ ἄσπρα κρασιά τοῦ τόπου μας καίτοι ἐλέγοντο ἄσπρα, ἐν τούτοις εἶχον τὸ χρῶμα κωνιακοῦ, διότι τὸ σταφύλι, ὅπως εἶπαμε, ἦτο μαῦρο.

Μόλις ἦρχετο ὁ ληνὸς ἀπὸ τὸ ἀμπέλι βάζανε ἕνα κάδο κάτω ἀπὸ τὸ στουράκι καὶ τραβοῦσαν τὸ πανί, μὲ τὸ ὁποῖον ἦτο κλεισμένη ἡ τρύπα τοῦ στουρακοῦ, καὶ τότε ἔτρεχε ὁ καλλίτερος μούστος, πὺν προήρχετο ἀπὸ τὶς ὀριμώτερες ρώγιες πὺν ἔσκαναν μόνες μέσα στὸ ληνό. Μετὰ ἀνέβαινε ἡ μάλ-

1) Ὅταν ἔλεγον τοῦ τάδε ἢ μπάτα, ἐννοοῦσεν καλὸ ρακί.

λον ἔμπαινε μέσα στὸ ληνὸ ἕνας μπουζουτζῆς, ἀφοῦ προηγουμένως ἔπλυνε τὰ πόδια του μὲ νερό, **νερόμπου** τὰ παντελόνια του, ἔπαινε ἕνα φκιάρι στὸ χέρι καὶ ἄρχιζε νὰ πατῆ μέσα τὰ σταφύλια. Τὸ μούστο ποὺ ἔτρεχε καὶ κουβαλοῦσαν μὲ τὶς **γκιουγιούμες** (¹) μέσα στὸ βαρέλι, τὸ ὁποῖον ἐκ τῶν προτέρων ἐπλένετο καὶ ἐθναρίζετο. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἔπαιρναν τὸ ἥμισυ τοῦ περιεχομένου τοῦ ληνοῦ καὶ ὅ,τι ἔμενε μέσα στὸ ληνὸ τὸ κοβαλοῦσαν μὲ τὶς **βοῦτες** μέσα στὶς **τίνες** (²) οἱ ὁποῖες τίνες ἦσαν στημένες πάνω σὲ κατήχανη (³). Ἐκεῖ λοιπὸν μέσα στὶς **τίνες** ἤρχιζε ἡ ζύμωσις καὶ μετὰ παρέλευσιν τὸ πολὺ δέκα ἡμερῶν, τραβοῦσαν ἀπὸ κάτω ἀπὸ τὴν τίνα τὸ μαῦρο καὶ ἔμεναν μέσα στὴν τίνα τὰ τσίπουρα, καὶ ἐπειδὴ οἱ τίνες ἀδειάζαν, μετέφεραν τὰ τσίπουρα ἀπὸ τὴν μίαν τίνα στὴν ἄλλην, μέχρις ὅτου γεμίσει ἡ πρώτη καὶ τότε ἔμπαινε πάλιν μέσα στὴν τίνα ἕνας καὶ τὰ πατοῦσε, διὰ νὰ μὴ πάρουν ἀέρα καὶ ξυνίσουν. Καμιά φορὰ δὲ καὶ τὰ γύριζε τὰ κάτω πάνω, καὶ κάποτε πήγαινε καὶ αὐτὸς θῦμα τοῦ ἀνθρακικοῦ ὀξέος, τὸ ὁποῖον σιγὰ σιγὰ τὸν ἐνάρκωνε χωρὶς νὰ τὸ ἀντιληφθῆ καὶ στὸ τέλος εὐρίσκετο νεκρός (⁴). Πολλὰκις ἔβραζαν ἕνα μέρος τοῦ μούστου καὶ ἔροπιταν μέσα στὰ βαρέλια βρασμένον δηλ. (πετμεξιασμένον) διὰ νὰ δώσουν χροῶμα, γεῦσιν καὶ δύναμιν εἰς τὸ κρασί ὡς καὶ ἄρωμα, ἰδίως δὲ τὶς χροῶμας ποὺ τὰ σταφύλια δὲν ἦσαν ζαχαρωμένα. Συνήθιζον ὅμως πολλοὶ συστηματικοὶ κρασάδες, νὰ βράζουν μούστον εἴτε ἡ χρονιά ἦταν καλὴ εἴτε ὄχι καὶ αὐτὰ τὰ κρασιά τὰ ἔλεγαν **μουσελέξια**. Ὅταν δὲ περνοῦσαν 2—3 χρονία ἀποκτοῦσαν τέτοια μῦρα, ποὺ σὰν νὰ ἦσαν 10—15 ἐτῶν παλαιὰ καὶ ἔπαιρναν ἕνα χροῶμα κονιακικοῦ θαυμασίον.

Μετὰ παρέλευσιν 2 μηνῶν ἀπὸ τὸν τρυγητὸν, ἔπρεπε τὰ ἄσπρα κρασιά νὰ μεταγγισθοῦν διὰ νὰ ἀπαλλαγῶν ἀπὸ τὶς λάσπες, ἔβραζαν τότε τὸν **πῦρο** τοῦ βαρελίου καὶ βάζανε ἕνα μπρούντζινο ἰσεσμὲ ἢ στουράκι, βάζοντας μπροστά του μιά μπακίρα (⁵) διὰ νὰ μὴ τιναχθῆ τὸ κρασί, ἀφοῦ προηγουμένως ἔβαζε ἕνα ταβᾶ κάτω ἀπὸ τὸ βαρέλι. Μὲ τὸ ἕνα χέρι κρατοῦσε τὴν μπακίρα καὶ τὸ ἄλλο τὸ μπρούντζινο στουράκι καὶ μόλις πετιοῦσαν ὁ πῦρος τοῦ βαρελίου, ἔβραζαν τὸ μπρούντζινο καὶ ἤρχιζε κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἡ ἐκ κένωσις τοῦ βαρελίου εἰς ἄλλο προσφάτως καθαρισθὲν καὶ θειαιφισθὲν τοιοῦτον.

5) Τράβηγμα τοῦ ληνοῦ

Εἶπα προηγουμένως πῶς ἠτοιμάζοντο οἱ ληνοὶ καὶ πῶς μετὰ τοὺς φόρτω

1) Πήλινες στάμνες μὲ ἀνοικτὸ στόμα.

2) *Τίνα* ἴσον μεγάλο βαρέλι στημένο ὄρθιον καὶ ἀνοικτὸ ἀπὸ πάνω δηλ. βγαλμένο τὸ ἕνα τουμπάνι.

3) Δηλ. πυροστιᾶς ἀπὸ ξύλα πελεκητὰ τὰ ὁποῖα πάλιν ἀπὸ κάτω εἶχαν μεγάλες πέτρες πελεκητὲς διὰ νὰ στηρίζονται καὶ νὰ μὴ σαπίσουν.

4) Τοιαῦτα θύματα ἐσημειώθησαν πολλά, μεταξὺ αὐτῶν συγκαταλέγονται ὁ *Ζυμπάρτζος*, ὁ *Μπόγιολος* καὶ ὁ *Γιαλαμᾶς* καὶ ἄλλοι.

5) Κούβας χάλκινος.

ναν στὰ ληνάμαξα. Γιὰ τὸ τράβηγμα αὐτῶν τῶν ληνῶν πολλοὶ ἔφερναν ἀπὸ τὸ Κῆρακλῆ ἰδίως χωρικοὺς μὲ δύο ζεύγη βόδια καὶ ἄλλοι ἔπαιρναν ἀπὸ τὰ χωριά τῆς περιφερείας Ἁγιοθουπόλεως (σαραπανατζῆδες), οἱ ὅποιοι κατέβαζαν τὰ βουβάλια τους καὶ τραβοῦσαν τοὺς ληνούς, ἰδίως ἀπὸ τὸ χωριὸν Κωσιτῆ, τῶν ὁποίων τὰ βουβάλια, ὡς βουνήσια, ἦσαν εἰς θέσιν νὰ τραβήξουν μόνα τῶν τὸν ληνόν, ἐνῶ βόδια βάζανε ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον δύο ζευγάρια καὶ πολλάκις τρία ποὺ ἐλέγοντο **τσιβγκάρι**. Στὸν ζυγὸν τοῦ ἀμαξιτοῦ βάζανε διὰ τὸ πανηγυρικώτερον σοῦβλες ὑψηλές, οἱ ὁποῖες ἦσαν ἐνωμένες μὲ ἄλυσσιδίτσες ἀπὸ τις ὁποῖες κρέμονταν κουδουνάκια, φοῦντες, **τάματα**, πολλάκις δὲ αὐτὰ ἀπὸ ἀσήμι.

Φεύγανε λοιπὸν τὸ πρωὶ πρὶν ξημερώσει διὰ τὸ ἀμπέλι καὶ ὅταν ἔφθαναν ἐκεῖ τραβοῦσαν τὸ ληνὸ σὲ ἴσιο μέρος δίπλα στὸ δρόμο, (τὸ μέρος αὐτὸ ὀνομάζονταν **λινότοπος**), ἔβλεπεν τὰ ζῶα οἱ μπουζουτζῆδες ἀμέσως, ἀναβάν φωτιά μὲ βίτσες, βγάζαν ἀπὸ ἓνα τρυγοκάλαθο μέσα στὸ ὄπριον ἦταν σὲ μιὰ πετσέτα τυλιγμένο τὸ ψωμί, τὸ φαγητὸ καὶ ἔτρωγαν. Τότε πιά ξημέρωνε καὶ μὲ τὰ τρυγομάχαιρα ἄρχιζαν νὰ τρυγοῦν στὰ τρυγοκάλαθα τὰ ὁποῖα ἦσαν μὲ φαρδιὰς λουρίδες πλεγμένα καὶ ἔπαιρναν 10—12 ὄκ. σταφύλια· ὁ δὲ κάδοξ-τοῆς (ἔτσι ἐλέγετο αὐτὸς ποὺ κουβαλοῦν τὴν βοῦτα) ἔβαζε τὴ βοῦτα κοντὰ στοὺς τρυγητάδες καὶ ὅποιος γέμιζε τὸ **φιαῖρι** του τὸ ἀδειάζε στὴν βοῦτα τὴν ὁποῖαν, ἅμα ἐγέμιζε, τὴν ἔπαιρνε ὁ βουτατζῆς ἢ **κάδοξτοῆς** στὴ ράχη του καὶ τὴν ἀδειάζε στὸ ληνό, ἀνεβαίνοντας ἀπὸ ἓνα **σανίδι** χοντρὸ ποὺ ἐχρησίμευε γιὰ σκάλα. Τὸ **σανίδι** αὐτὸ ὀνομάζονταν **ληνοσάνιδο** καὶ τὸ κουβαλοῦσε πάντοτε ὁ ληνός. Καὶ ὅταν γέμιζε ὁ ληνός ἀπὸ σταφύλια, ἀνέβαινε ὁ βουτατζῆς καὶ μὲ τὸ **φιαῖρι** τὰ ζυγοῦσε καὶ συνάμα λίγο τὰ πατοῦσε, ὥστε ὁ ληνός νὰ μὴ φύγη μισογεμάτος ἀπὸ τ' ἀμπέλι. Μετὰ τὸ πάτημα αὐτὸ κουβαλοῦσαν οἱ μπουζουτζῆδες μὲ τὰ τρυγοκάλαθα πλέον σταφύλια καὶ ὁ βουτατζῆς τὰ τοποθετοῦσε μὲ τὸ **φιαῖρι** εἰς τρόπον ὥστε ὁ ληνός ἔπαιρνε σχῆμα μνήματος (τάφου **φρέσκου**). Τότε ἅμα τέλειωνε τὸ σιάξιμο τοῦ ληνοῦ ἀπὸ σταφύλια οἱ τρυγηταὶ ἔπαιναν καὶ τὸ μὲν **φιαῖρι** τὸ ἔχωναν ἀπὸ τὸ μέρος τοῦ **μανικιοῦ** μέσα στὰ σταφύλια ὅσο νὰ κρατιέται, περνοῦσαν στὸ **φιαῖρι** τὸ **σχοινὶ** τῆς βοῦτας, ποὺ ἐκκρέμετο στὸ πίσω τουμπάνι τοῦ ληνοῦ εἰς τρόπον νὰ μὴ ἐγγίξη τὸ στουράκι τοῦ ληνοῦ καὶ τὸ σπάση, περνοῦσαν δὲ στὸ **φιαῖρι** καὶ τὰ τρυγοκάλαθα, ἔβαζαν καὶ τὸ **ληνοσάνιδο** κατὰ μήκος τοῦ ληνοῦ πάνω στὰ σταφύλια, τὸ ὁποῖον ἀκουμποῦσε μέσα ἀπὸ τις **κλιμνιές** τοῦ ληνοῦ, ὥστε νὰ μὴ πέφτῃ στὸ δρόμο, ἔβλεπε ὁ **σαραπανατζῆς** τὰ βουβάλια του, ἔφτανε τὸ **σταυρό** του τρις καὶ δίνοντας μιὰ φωνὴ στὰ βουβάλια του: —"Αἶντε **Καραμάν**", ἤρχιζε τὸ τράβηγμα τοῦ ληνοῦ καὶ σιγὰ σιγὰ σὲ δύο ὄρες ἔφθανε ὁ ληνός στὸν προορισμὸ του. Κατὰ τὴ διαδρομὴ αὐτὴ τῶν δύο ὄρων οἱ μπουζουτζῆδες ἐχόρευον ἐκ περιτροπῆς. Ἄλλοι ἔξ αὐτῶν ἔπαιζαν διάφορα ὄργανα. Τοὺς ἤχους τῆς μουσικῆς ἐποίασαν καὶ τὰ κουδούνια τὰ

ὁποῖα εἶχαν οἱ ζευγες τῶν βουβαλιῶν καὶ μὲ γέλια καὶ χαρὲς ἔφθανε ὁ ληνός. Πρὶν ἢ ἀναχωρήσῃ ἀπ' τὸ ἀμπέλι ἔκοβαν ἓνα κλαδί **τσαλιού** βατσουνιαῖς καὶ τὸ ἔστηναν στὸ μέσον τοῦ ληνοῦ στηρίζοντας τὴν ἄκρη τοῦ κορμοῦ τοῦ τσαλιού μέσα στὰ σταφύλια γιὰ νὰ στέκεται. Αὐτὸ ἦταν τὸ λούσο τοῦ ληνοῦ. Μόλις ἔφθανε ὁ ληνός στὸ σπίτι ἢ στὸ κρασαμάγαζο, ἐσήκωναν τοὺς μπροστινοὺς τροχοὺς του καὶ ἔβαζαν ἀπὸ κάτω στοὺς τροχοὺς χονδρὰ ξύλα, ὥστε νὰ γέρνῃ ὁ ληνός πρὸς τὰ πίσω γιὰ νὰ τρέχῃ ὁ μούστος ἀπὸ τὸ στουράκι.

Ἄμέσως βάζανε ἓναν κάδο **μετάκι** καὶ τραβοῦσαν τὸ πανὶ μὲ τὸ ὁποῖο ἦτο κλεισμένη ἡ τρύπα τοῦ στουρακιοῦ καὶ ἄρχιζε νὰ τρέχῃ ὁ μούστος. Ὁ μούστος αὐτὸς ἦταν ὁ πλέον δυνατός, ἐννοῶ εἰς γλυκύτητα, διότι προήρχετο ἀπὸ τὰς πλέον ὀρίμους ῥόγας τοῦ σταφυλιοῦ, αἱ ὁποῖαι ἔσκαζαν μέσα στὸ ληνὸ ἀπὸ τὴν πίεσιν ποὺ πάθαιναν, γι' αὐτὸ ὅσοι ἤθελαν νὰ βράσουν πετιμέζια ἔπαιρναν αὐτὸ τὸ μούστο, ὁ ὁποῖος ὡς εἶπα ἔτρεχε πρὶν ἢ μῆ μὲσα στὸ ληνὸ ὁ πατητής, ὅστις μόλις ἔτρεχε ὁ μούστος—περίπου ἓνας κάδος περὶ τὰς 200—300 ὄκ.—ἄρχιζε τὸ πάτημα τοῦ ληνοῦ. Τὸ μούστο, ποὺ ἔτρεχε πλέον τὸν κουβαλοῦσαν μὲ τὶς **γιουγιοῦμες**, μέσα στὸ βαρέλι στὸ κρασαμάγαζο.

6) Κιουκιουρτλίδικο

Εἰπομεν ὅτι τὸν πρῶτον μούστον τὸν κρατοῦσαν γιὰ πετιμέζια, γιὰ νὰ μὴ βράσῃ δηλ. γιὰ νὰ μὴ ὀποσθῇ ζύμωσιν, διότι δὲν ἦτο δυνατόν τόσος μούστος νὰ γίνῃ πετιμέζι ἐντὸς τῆς ἡμέρας, ἔτρεπε νὰ μῆ σὲ βαρέλι μέσα θειαρσιμένο. Γιὰ νὰ θειαρσιθῇ ἓνα βαρέλι μπρὸς ετοίμαζαν φυτίλια ἀπὸ θειάφι, ἔπαιρναν μιὰ φουφουῦ (δτζάκι) καὶ ἀναβαν μέσα φωτιά, ἔβαζαν πάνω στὴ φωτιά μιὰ σπασμένη στάμνα καὶ ἔροριχναν μέσα θειάφι, τὸ ὁποῖον μόλις πύρωνε ἡ στάμνα, ἔλιωνε. Καὶ μέσα βουτοῦσαν κορδέλες ἀπὸ χασὲ ἢ ἀμερικάνικο φαρδιὲς ὡς δύο δάκτυλα καὶ μακρυνὲς ἕως $\frac{1}{2}$ πήχη, καὶ μὲ ἓνα ξύλο τὴν ἐβουτοῦσαν μέσα στὸ θειάφι καὶ ἀμέσως τὴν ἔβγαζαν. Τὸ θειάφι πάγωνε αὐτοστιγμὴ πάνω στὸ πανὶ καὶ κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ετοίμαζαν τέτοια φυτίλια πολλὰ ἀναλόγως τῆς ἀνάγκης τοῦ καθενός.

Ἄφου λοιπὸν ἔπλεναν τὸ βαρέλι μὲ ζεστὸ νερὸ καὶ σόδαν καὶ κατόπιν μὲ κρῦο, τὸ ξέπλυναν, τὸ τοποθετοῦσαν πάνω σὲ κατήχαρα γιὰ νὰ εἶναι ὑψηλά, βάζανε στὸ μπροστινὸ στὸ τουμπάνι ἓνα **πῦρο**, ἀνοιγαν ἀπὸ πάνω τὴν τάπαν, περνοῦσαν σῆνα σύρμα (τέλι) τὶς πατσαβοῦρες θειαφιοῦ δηλ. τὰ φυτίλια 2—3 μαζεμένα, τὰ ἀναβαν ἀπὸ κάτω μὲνα σπύρο καὶ μόλις ἔπερναν φλόγα τὰ κατέβαζαν μέσα στὸ βαρέλι, ἔβρεχαν στὸ νερὸ τὴν πατσαβοῦρα τῆς τάπας τοῦ βαρελιοῦ γιὰ νὰ μὴ ἀνάψῃ, καὶ τὸ τέλι ἐκεῖνο ἐσφίγγετο μεταξὺ σανιδιοῦ τοῦ βαρελιοῦ καὶ τῆς τάπας καὶ ἔμενε καὶ ἀπ' ἔξω τοῦ βαρελιοῦ καμιά πιθαμὴ γιὰ νὰ πιάνεται, καὶ χτυποῦσαν τὴν τάπαν τοῦ βαρελιοῦ κατὰ μὲ σφυρὶ γιὰ νὰ μὴ τὴν πετάξῃ καὶ τὰ φυτίλια αὐτὰ ἐκαίοντο μέσα στὸ βαρέλι. Μετὰ πάροδον 20 λεπτῶν ἔβαζαν ἄλλα μέχρις ὅτου καταντοῦσε νὰ μὴ

καίονται, πὸν ἐσήμαινε ὅτι ἐξετοπίζετο τελείως ὁ ἀτμοσφαιρικός ἀέρας καὶ ἐγέμιζε τὸ βαρέλι μὲ τὸν ἀέρα θειαφιοῦ, πὸν ὡς βαρύτερός αὐτὸς ἐξετοπίζε τὸν ἀτμοσφαιρικόν. Ὄταν λοιπὸν τὸ βαρέλι ἦταν ἐτοιμο θειαφισμένο βάζανε ἀπὸ πάνω στὴν τρύπα ἓνα χονρὶ ξύλινο (βουτσαδικο) καὶ ἀμέσως ἀρχίζαν νὰ κουβαλᾶν τὸν μούστο, τοῦ ληνοῦ καὶ τὸ ἐγέμιζαν.

Ἐστερα ἀπὸ 24—48 ὥρες τραβοῦσαν τὸν μούστον ἀπὸ τὸν πῦρο σὲ ἄλλον κάδον ἢ σὲ ἄλλο θειαφισμένο βαρέλι. Ὁ πῦρος ἦταν τοποθετημένος 5—6 δάκτυλα ὑψηλότερα ἀπὸ τὴν κοιλιὰ τοῦ βαρελιοῦ εἰς τρόπον ὥστε, ὅταν μεταγγίσουν τὸν μούστον νὰ μὴ τρέξη καὶ ἡ λάσπη τοῦ μούστου ἢ ὁποία κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἔμενε στὴν κοιλιὰ τοῦ βαρελιοῦ. Τότε κατέβαζαν τὸ βαρέλι ἀπὸ τὰ κατήχανα καὶ τὸ γύριζαν πάνω σὲνα ταβὰ ἢ **μασλάκ** (βουτσαδικὸς ταβᾶς) καὶ ἔτρεχε ἡ λάσπη τὴν ὁποίαν ἔρριχναν μέσα στὶς **τίνες** δηλ. μέσα στὰ τσίπουρα, ἀκολούθως ἔπλυνεν μὲ κρύο νερὸ 2, 3 φορές τὸ βαρέλι ἕως ὅτου καθαρίσει καλὰ καὶ κατόπιν τὸ ξαναθειάφιζαν καὶ τὸ ἐτοίμαζαν πάλιν δι' ἄλλον μούστον.

7) Τὰ πετμέζια—Χαρνταλιέδες

Ὅποιος ἤθελε νὰ κάμη πετμέζια ἀπὸ τὸν θειάφιζε τὸ μούστο δύο καὶ τρεῖς φορές καὶ αὐτὸς ἐλέγετο **κιουκιουρτλίδικο** καὶ μὲ αὐτὸν πλέον ἔβραζαν τὰ πετμέζια μὲ ὄρεσέλια ἢ καὶ **χωρὶς ὄρεσέλια**.

Ὄταν ὁ μούστος ἦταν ἀθειάφιστος τὸ πετμέζι ἐγίνετο μαῦρο καὶ ἄφινε καὶ λάσπη πολλή. Τὸ κιουκιουρτλίδικο αὐτὸ βράζοι καὶ ὡς τὸ χρόνον.

Πολλοὶ μέσα σὲνα βάζο ἢ βαρελάκι ἢ κάδον (ἀπὸ πάνω στενὸς καὶ κάτω πρὸ φαρδύς) βάζανε σταφύλια καὶ ἀπὸ πάνω στὰ σταφύλια βάζανε βισσινόφυλλα καὶ κάτια κάτια ἔτσι βυσινόφυλλα, κυδώνια, μῆλα, κομμένα ὅλα κομμάτια, ἔχουν καὶ ἀπὸ πάνω κιουκιουρτλίδικο, ἕως ὅτου νὰ γεμίση ὁ κάδος, βάζανε καὶ τὸ ἀνάλογο χαρδάλι, τὸ μετάγγιζαν 5—6 φορές ἀπὸ κάτω πάνω, καὶ τὸ ἄφιναν νὰ ἡσυχάση. Ἐστερα ἀπὸ ἓνα μῆνα ἐκαθάριζε, ἔπαιρνε ἓνα χοῶμα βυσίνι, μιὰ γούση χαρδαλιοῦ, ἄρωμα μύλου, κυδωνίου κτλ. καὶ ἐλέγετο τὸ ποτὸν τοῦτο **χαρδαλιές**, πὸν τὸ συνήθιζαν μᾶλλον οἱ Τούρκοι, διότι δὲν ἔπινον κρασί. Τὸ βαρέλι τοῦ χαρδαλιέ, διὰ νὰ μὴ πέφτουν μέσα σκόνες εἶχε τὸ καπάκι του κλειδωτὸ καὶ ἀπὸ πάνω στὸ καπάκι ἔρριχναν μιὰ μεσάλα δύο τρία κάτια καὶ μὲ ἓνα σχοινὶ ἢ μιὰ βρακοζοῦνα τὴν ἔδειναν σφιχτὰ γύρω γύρω γιὰ νὰ μὴ πέρρη ἀέρα.

Μὲ τὸ κιουκιουρτλίδικο αὐτὸ ἔκαμναν καὶ τὸν περίφημον πελτὲν (μουσταλερὸ ἀν). Εἴτε γιὰ πελτὲν εἴτε γιὰ πετμέζι, ἔπρεπε μὲν νὰ τὸν κόψουν μὲ πέτραν λευκὴν μαλακὴν γιὰ νὰ γλυκάνη, διότι ἡ πέτρα εἶχε τὴν ιδιότητα νὰ ἀπορροφᾷ τὴν ξυνάδα. Διὰ νὰ γίνη ἡ δουλιὰ αὐτὴ εἶχον ἓνα κάδον, ὅπως εἶπα ἀπὸ πάνω στενὸν καὶ κάτω πρὸ φαρδύν, χωρητικότητος 80—100 ὀκάτων. Μέσα σαυτὸν τὸν κάδον ἔρριχναν σπασμένη ἄσπρη πέτρα κοματάκια σὰν

ἀνθρακίτην, 5—6 ὀκάδες καὶ κατόπιν πάνω στὴν πέτρα ἔροιχναν τὸ κιου κιουρτλίδικο τὸ ὁποῖον ἀνεκάτευναν μὲ βέργα γερὴ εἰς τρόπον, ὥστε νὰ γίνη ἓνα **μπουλαμάτζ**, κατόπιν τὸ ἄφηναν νὰ καθαρῶσιν καὶ μετὰ ἔπαιρναν ἀπὸ πάνω πάνω τὸν καθαρὸν μοῦστον καὶ τὸν ἔβραζαν στὸν ταβᾶ μέσα πάνω στὴ φωτιά καὶ ἐὰν μὲν ἐπρόκειτο νὰ γίνη πετιμέζι ἐσυνεχίζετο ἡ βραῖσις μέχρις ὅτου λυγρώσει. Τὸ τοιοῦτον πετιμέζι ἐλέγετο **σκέτο γλυκό**, ἂν δὲν ἔκοβαν τὸ κιουκιουρτλίδικο μὲ πέτρα, τὸ πετιμέζι ἐγίνετο ὑπόξυνον καὶ ἐλέγετο **ξυνό**. Ὅταν δὲ θὰ ἔβραζαν καὶ ρετσέλια, τότε τὰ ἐτοιμάζαν προηγουμένως καὶ τὴν ὥρα πού ὁ ταβᾶς ἔβραζε, τὰ ἔροιχναν μέσα. Παρόμοια δὲ ρετσέλια μετεχειρίζοντο τὰ παρακάτω: Κολοκῦθι, κράνα, ἀπροῦνες κυδῶνια, ξυνόμηλα, βερύκοκα λιασμένα, μελιτζανοῦδες, ρεπάνια καὶ τὰ δούλευαν ὡς ἑξῆς: Π. χ. τὸ κολοκῦθι, τὸ κόβανε φρέτες, φρέτες, ὡς καὶ τὸ κυδῶνι, καὶ τὰ ἀσβέστονταν δηλ. ἔλυνον ἀσβέστι μέσα στὸ νερὸ καὶ τὰ ἔροιχναν μέσα καὶ ἀφοῦ ἐστέκοντο κάμποσο τὰ ἔβραζαν, τὰ ἔεπλυναν μὲ νερὸ κρύο καὶ ἀπολούθως τὰ βάζανε νὰ βράσουν. Αὐτὸ δὲ ἐγίνετο γιὰ νὰ στέκωνται τὰ ρετσέλια **ντριζιά** δηλ. νὰ μὴ λυώσουν κατὰ τὸ βράσιμο. Τὸ ρεπάνι μετὰ τὸ ἀσβέστομα ἔχανε τὴν μυρωδιά τοῦ ρεπανιοῦ καὶ ἐγίνετο ὁμοίον μὲ γλυκὸν κύτρου. Εἰς ὅλα αὐτὰ τὰ πετιμέζια, ὅταν κατέβραζαν τὸν ταβᾶ ἀπὸ τὴν φωτιά, βουτοῦσαν μέσα βασιλικὸν καὶ τὸν ἄφηναν νὰ πάρη τὸ πετιμέζι τὴ μυρωδιά του.

8) Ὁ πελιές—τὰ σουτζούκια

Ἀρχὴ σερμπέτιαζεν τὸ κιουκιουρτλίδικο δηλ. ἔβραζαν τὸ κιουκιουρτλίδικο πάνω στὴ φωτιά ὡς ἓνα σημεῖον πού ἀποκοτόσε κάποια γλυκάδι. Αὐτὸ ὀνομάζετο **σερμπέτιασμα**. Κατόπιν τὸ κρύνοναν σὲ μιὰ ταγάρα μέσα, μετὰ ἔπαιρναν τὸ καθαρὸ, τὸ βάζαν πάλιν στὴ φωτιά στὸν ταβᾶ μέσα καὶ ἔροιχναν **νισσατζε** καὶ τὸ ἀνεκάτευναν ὡς πού ἐγίνετο κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο ὁ πελιές. Ἐμνήνετο δηλ. ὅπως ψήνει ὁ ζαχαροπλάστης τὸ λουκοῦμι. Πολλὲς φορὲς βουτρῶσαν ρομαθιές ἀπὸ καρῦδια σπασμένα καὶ περασμένα σένα ψιλὸ σπάγγο ὁποῖος ἐκρέμετο ἀπὸ μιὰ ξύλινα **κούτσα** καὶ ἡ δουλιὰ αὐτὴ ἐπανελαμβάνετο 3—4 φορὲς μέχρις ὅτου σκεπασθοῦν τὰ καρῦδια καλὰ καὶ ἀπολούθως τὰ κρεμοῦσαν στὸ κελάρι μέσα σένα σχοινὶ χονδρὸ τετρωμένο καλὰ, ἀνοίγαν τὸ παράθυρο γιὰ νὰ τὰ χτυπᾶ ἀέρας νὰ στεγνώσουν, καὶ τοιοῦτοτρόπως ἐγίνοντο τὰ **πελιεκοσουτζούκια**. Πολλὲς νοικοκυρὲς μετὰ τὸ τελευταῖο βούτυγμα κολλοῦσαν πάνω καὶ ἀμυγδαλόκηρες.

Ὅταν ἐστέγνωσαν καλὰ πλέον καὶ δὲν ὑπῆρχε φόβος νὰ μουχλιάσουν τὰ μάζευαν κοντὰ-κοντὰ, τὰ σκεποῦσαν μὲ μιὰ μεσάλα καὶ τὸν χειμῶνα ἔκοβαν κομμάτια καὶ κερνοῦσαν τοὺς μισαφίριδες. Πολλὲς μάλιστα τὰ ἔκοβαν σὰν τὰ πούλια τοῦ ταβλίου καὶ τὰ τηγάνιζαν στὸ σαμόλαδο καὶ εἶχαν μιὰ γεύση θυμασσία. Ἄμα στέγνωσαν καλὰ τὰ **σουτζούκια** δηλ. οἱ μουστολαμάδες καὶ ζαχάρωναν ἀπ' ἔξω, τότε πλέον τίς ἔκοβαν ἀπὸ τίς κούτσες, τίς

κομμάτιαζαν εἰς 2 ἢ 3 κομμάτια, διότι εἶχαν 1 μέτρο μᾶκρος, τὶς ἔβαζαν σὲ κιβώτια μέσα καὶ τὶς ἔστελναν ἔξω εἴτε ὡς δῶρον εἴτε τὶς πουλοῦσαν. Πολλὲς νοικοκυρῆς στέγγωναν καὶ σκέτο πελτέ πάνω σὲ σανίδια καθαρά. Πλὴν ἀπὸ τὰ πεκμέζια καὶ τοὺς πελτέδες ἔφκιναν καὶ **μουλαμᾶ** δηλ. ἓνα εἶδος **χαλβᾶ**, ἀλλὰ ρευστοῦ (πηκτοῦ), σεμπέτιαζαν δηλ. τὸ κιοκιοτριλίδικο καὶ ἀντὶ νὰ βάλουν νισεστέ νὰ γίνῃ πελτές, ἔβαζαν **τσουβένη** καὶ γινόταν ἓνα σοκολατὶ πηχτὸ καὶ τῶλεγαν **μουλαμᾶ**. Τὸν συνηθίζανε πολὺ οἱ Τοῦρκοι.

9) Κρεμαστὰ σταφύλια

Πλὴν ἀπ' αὐτὰ κατὰ τὸν τριγητὸ ἐφρόντιζαν καὶ κρεμοῦσαν ρομαθιῆς ἀπὸ σταφύλια γύρω-γύρω στοὺς τοίχους τοῦ κρασομαγαζιοῦ. Καρφώ-καρφιά εἰς τρόπον τὸ ἓνα ἀπὸ τὸ ἄλλο ν' ἀπέχη καμμιά πιθαμὴ καὶ σὲ ναν κάθε καρφὶ κρεμοῦσαν καὶ μιὰ ρομαθιά σταφύλια, ἰδίως δὲ **μορλούκια**, διότι αὐτὰ εἶχαν περισσοτέραν ἀντοχὴν. Ἐννοεῖται ὁ τρόπος ἦτο ἀτελής καὶ τὰ μισὰ σάπιζαν καὶ τᾶρριχναν στὰ τσίπουρα. Πλὴν ἀπὸ τὸ κρέμασμα τῶν σταφυλιῶν βάζανε καὶ **σταφυλοτουροσῆ** δηλ. μέσα σ' ἓνα κάδο ἔβαζαν κιοκιοτριλίδικο καὶ σταφύλια καὶ βάζανε μέσα στὸν κάδο 1 **τουρμπὶ** τὸ ὁποῖον περιεῖχε χαρδάλι (σινάπ) καὶ μετὰ παρέλευσιν καιροῦ τὰ ἔτρωγαν εὐχάριστα, γιὰτὶ ἀποκτοῦσαν μιὰ γεύση τσουχτερῆ.

Τὴν πέτρα, τὴν ὁποίαν μετεχειρίζοντο γιὰ τὸ κόψιμον τοῦ μούστου τὴν ἀγόραζαν ἀπὸ τὶς **κατσιβέλες**, οἱ ὁποῖες εἶχαν ὄρισμένο μέρος ποῦ τὴν ἔβγαζαν καὶ τότε μὲν τὴν πουλοῦσαν μὲ λεπτά, τότε δὲ μὲ ἀνταλλαγὴν περισευμάτων φαγητοῦ.

10) Ξεκούρσμα

Ὅταν ὁ ληνὸς ὁ βραδυνὸς ἐπέστρεφε ἀπὸ τὸ ἀμπέλι μετὰ τὸ ἄδιασμα του (κατὰ τὸν τρόπον ποῦ περιέγραψα παραπάνω) ἐφρόντιζον ἐν πρώτοις νὰ ἀλείψουν τὰ ἄξωνιά τοῦ ἀμαξιοῦ μὲ κατράνι, δεῦτερον ἐφρόντιζαν νὰ βάλουν μέσα στὸ ληνὸ τὰ τρυγοκάλαθα, τὸ ληνοσάνιδο, τὸ φκιαῖρι, τὸ φανᾶρι διὰ κάθε ἐνδεχόμενον καὶ ὕστερα οἱ μουζαυτζῆδες, οἱ ὁποῖοι ἦσαν 8 ἐν ὄλῳ εἰς κάθε ληνόν, ἐπήγαιναν κοντὰ στὸ πηγάδι ἢ τὴν τουλούμπα καὶ ἐπλύνοντο καλά, πόδια, χέρια, μοῦτρα καὶ ἐκάθηντο σ' ἓνα δωμάτιο ἢ τὸ σαϊβά-νι γιὰ νὰ ξεκουρασθοῦν. Ἐν τῷ μεταξὺ ἡ νοικοκυρὰ ἐτοίμαζε τὸ τραπέζι πάνω σὲ μιὰ ψάθρα ἐντόπια ἀπὸ παπύρια, ἀπλώνε μιὰ μεσάλα, στὴ μέση ἔβαζε ἓνα σταυροειδὲς σκαμνὶ καὶ σκαλιστὸ συνάμα καὶ πάνω στὸ σκαμνὶ ἓνα σινὶ μπακηρένιο καὶ γανωμένο καὶ πάνω σ' αὐτὸ ἔβαζε γύρω-γύρω τὰ κουτάλια ἢ περόνια, ἀναλόγως τοῦ φαγητοῦ, φέτες ἢ φελιὰ ψωμιοῦ σπιτικοῦ καὶ στὴ μέση μιὰ πλήρη γκιουβέτσα ἢ μὲ τραχανὰ ἢ κρέας μὲ λάχανο καὶ μέσα ὀλίγες **τσουσκές** καὶ δίπλα τους ἓνα σουραχὶ κρασί, τὸ ὁποῖον ἔπαιρνε ὁ ἓνας καὶ πίνοντας τὸ ἔδινε στὸ ἄλλον καὶ κατὰ τὴν ὄρεξιν ποῦ εἶχεν ὁ καθένας

ἔτρωγε καὶ ἔπινε. Στὸ μεταξὺ ὁ σαραπανατζῆς τραβοῦσε τὰ βουβάλια του στὸ ἀγοῦρι, τᾶδιδε ἄχυρο ἢ θροφή (γιαομᾶ), τὰ χτένιζε καὶ ἐκοιμᾶτο δίπλα σαυτᾶ. Ἄν κανένα εἶχε μπρὸς στὸ μέτωπό του ἄσπρες τρίχες τὸ **κίνιαζε** γιὰ νὰ μὴ τὸ ματιάξουν. Μετὰ τὸ φαγητό, ἂν μὲν εἶχε αὐτὴ τὸ σπίτι, ἐχόρευον μέσα στὴν αὐτὴν, παίζοντας καὶ διάφορα ὄργανα ἢ ἔπαινε ὁ νοικοκύρης **τσαλγκιτζῆδες**, μετεμφιέζοντο εἰς **τζαμάλες** (¹) (καρναβάλια) καὶ περνοῦσαν τοιουτοτρόπως τὴν ὥρα τους καὶ ἀργότερον ἀπεσύροντο διὰ τὸν ὕπνον, ἂν δὲν εἶχεν αὐτὴ ἐχόρευον στοὺς δρόμους (²).

Ὁ τρύγος βαστοῦσε κατὰ μέσον ὄρον 15 ἡμέρες καὶ μόλις ξετρογούσε ἕνας νοικοκύρης, τραβοῦσε τὸ ληνό του στὸ Ἀσᾶ-Μπουνάο (πηγὴ ἔξω τῆς πόλεως) καὶ ἐκεῖ ἔπλυναν καὶ τὸν ληνόν, βοῦτες, καλάθια, ὡς καὶ τὰ ρούχα τους καὶ ἐπέστρεφον, καὶ τὴν ἐπομένην τοὺς πλήρωνε τὸ **δίκιο τους** ὁ νοικοκύρης, τὸν ἤρχοντο καὶ τοῦ χρόνου καὶ ἔφευγαν στὰ χωριά τους, ἀφοῦ μὲ τὰ λεπτά ποὺ ἔπαιρναν, πήγαιναν στὴν ἀγορὰ καὶ ψωνίζαν ὁ καθένας τὰ χρειαζομένα του.

Ὁ δὲ σαραπανατζῆς ἐπληρώνετο μιὰ λίρα χρυσῆ στὸ ληνό καὶ ἀφοῦ ἔπαιρνε 20—30 λίρες χρυσῆς Τουρκίας, ἀνάλογα μὲ τοὺς ληνοὺς ποὺ τράβηξε, ἐτοίμαζε τὸ ἀμάξι του, γέμιζε τὸ βαρέλι τὸ ὁποῖον ἔπαιρνε μαζὺ του ἀπὸ τὸ χωριό του, ὅταν ξεκινοῦσε γιὰ τὸν τρυγό, ποῦστο, ἀγόραζε καὶ αὐτὸς μερικὰ ψύνια γιὰ τὸ σπίτι του καὶ ἔφευγε μὲ ἱκανοποίηση.

Πρὶν ἢ φύγουν ὅλοι τοποθετοῦσαν τὸ ληνό καὶ τὸ ἀμάξι μέσα στὸ κρασσομάγαζο ἢ στὸ σαῖβάνι γιὰ νὰ μὴ βοεχωνταί, καὶ τοιουτοτρόπως τελείωνε αὐτὸ τὸ πανηγύρι.

11) Φορολογία ληνῶν

Ἡ Κυβέρνησις διὰ νὰ φορολογήσῃ τοὺς ληνοὺς ἔστηνε στίς ἄκρες τῆς πόλεως **τσαντήρια** εἰς τὰ ὁποῖα διώριζε δυὸ γραμματεῖς καὶ 1 μετρητὴν τῶν ληνῶν καὶ μετροῦντο οἱ ληνοὶ ποὺ περνοῦσαν, καὶ ἐχρεώνετο ὁ κάθε νοικοκύρης μὲ τοὺς ληνοὺς ποὺ ἔφερε ἐπὶ τῆ βάσει τῆς τιμῆς τὴν ὁποίαν ὄριζε τὸ δημοτικὸν συμβούλιον καὶ ἀργότερον μετὰ τὸ τέλος τοῦ τρυγῶν εἰσέπρατταν τὰ λεπτά αὐτὰ τῆς φορολογίας. Πολλὲς φορὲς τὸν φόρον αὐτὸν τὸν πλουτοῦσαν εἰς πλειοδότην ἐργολάβον καὶ τὰ εἰσέπραττε αὐτὸς καὶ ἢ ἐκέρδιζε ἢ καὶ ἐζημίωνε.

Καὶ αὐτὸς ποὺ μετροῦσε στὰ τσαντήρια τοὺς ληνοὺς δηλ. ὁ μετρητής, ἐλέγετο, **ιστιμέρατζης**, ὁ φόρος ἐλέγετο **ντουχουλιές**, ὁ τρύγος ἐλέγετο **μπάχ μποζουμοῦ**, ὁ ληνὸς **σαραπανάς**, ὁ ἀγωγιάτης **σαραπανατζῆς**, οἱ

1) Βλ. Γλωσσάριον Σ. Ἐκκλησιῶν Π. Παπαχριστοδοῦλου τὴν λέξιν **τζαμάλα** εἰς τὸν παρόντα τόμον.

2) Βλέπε περιγραφὴ στίς **Θρακ. Ἡθογε**. «Ὁ τρύγος τοῦ κύρ Ἀμπατζόγλου».

τρυγηταὶ *μποζουτζήδες*, τὸ ἀμάξι τοῦ ληνοῦ *σαραπχανὲ ἀραμπασί*. Τὰ νέα ἀμπέλια τὰ ἀπεκάλουν *φυνιές*.

12) Τὰ ρακιά, ἢ ρακιτζικὴ

Μετὰ τὸν τρυγητὸν καὶ μετὰ παρέλευσιν 10 τουλάχιστον ἡμερῶν, ὁπότε ἡ ζύμωσις τοῦ κρασιοῦ κατὰ 90⁰/₀ εἶχε γίνεαι πλέον, ἄρχιζαν οἱ ρακιτζήδες, δηλ. ὅσοι εἶχαν καζάνια, νὰ βράζουν κρασιὰ καὶ ἡ ἐργασία αὐτὴ συνεχίζετο νύκτα καὶ μέρα μὲ διπλὸ προσωπικὸ καὶ τοιουτοτρόπως ἀφ' ἑνὸς μὲν ἐξοικονομοῦσαν μέρος δι' ἄλλα κρασιὰ τὰ ὁποῖα θάγοραζαν ἀπὸ ἐκείνους ποὺ εἶχον ἀνάγκη νὰ τὰ πωλήσουν, καὶ ἀφ' ἑτέρου μετατρέποντας τὸ κρασί εἰς *σούμαν* θὰ ἐκέρδιζαν τὸν φόρον τῆς νέας ἐσοδείας, διότι μετὰ 1¹/₂ μῆνα περίπου ἀπὸ τὸν τρύγον ἐβγαίνει ἡ *ἔστιμάρα* καὶ τοιουτοτρόπως τοῦς εὗρισκε ὀλιγοτέραν ποσότητα κρασιοῦ φορολογητέαν. Ἐβράζοντο δὲ προσθητες μεγάλες, διότι τὴν ἐποχὴν ἐκείνην καταντοῦσε νὰ ἔχη τὸ μέτρον, δηλ. 8 ὀκάδες κρασί, —3 ἢ 3¹/₂ γρόσια.

Μετὰ τὸ βράσιμο τῶν κρασιῶν ἄρχιζε τὸ βράσιμο τῶν τσιπούρων. Τσίπουρα ἐβράζαν πολλοὶ στὶς Σαρ. Ἐκκλησίαις. Οἱ κυριώτεροι ἦσαν Εὐστάθιος Μπαμπᾶ Στάθουλου, Παπᾶ Δανιήλ, Ματζιασάκης, Ἀραμπατζόγλου, Ἀθανάσιος Σαρίδης, Πολυχρόνης Φράγγος, Καταπόδης, Ἀθ. Χατζηπαρασκευᾶς, Στοιγιάννος Σαρίκας, Κωνστ. Ζαχαρόπουλος, Δημητριάκης Μπακάλης, ἀδελφοὶ Σκουλίδου, Σαλομών καὶ ἄλλοι πολλοὶ ἀλλ' οἱ ἄνω ἀναφερόμενοι ἦσαν συστηματικοὶ *τζουμπρατζήδες*, καὶ ἐβράζαν συνεχῶς ἐπὶ 6 μῆνας τσίπουρα.

13) Τὸ τρυγικὸν ὄξυ (ἢ γύλ')

Τὰ ζουμιά τῶν τσιπούρων στὰ πρῶτα χρόνια δὲν ἤξευραν νὰ τὰ χρησιμοποιήσουν, καὶ τὰ ἔχονταν, ἀργότερον ὅμως κάποιος Γάλλος ἔμπορος κρασιῶν ἐγκατασταθεὶς εἰς Σαράντα Ἐκκλησίας *Γκουτινοῦαρ* ὀνόματι τοῦς ὑπέδειξε ὅτι ἀπὸ τὰ ζουμιά αὐτὰ μπορεῖ νὰ βγῆ *τρυγικὸν ὄξυ* τὸ ὁποῖον ἀποκαλοῦσαν στὴν πατρίδα *γύλ'* (ἢ ὕλη). Ἐβγαίνει δὲ αὐτὴ ἡ ὕλη σὰν σπασμένα κομματάκια τζάμια, μὲ τὴν διαφορὰ ὅτι ἦσαν κόκκινα, καὶ εἶχαν γεύση ξυνή. Τὰ ζουμιά τῆς πρώτης καζανιάς τὰ δευτέρωναν καὶ ἔτσι τὸ ζουμί ἐπύχτωνε καὶ κατόπιν εἶχαν ἄλλα καζάνια βαθιὰ καὶ ἀνοικτὰ ἀπὸ πάνω, τὰ ὁποῖα ἐλέγοντο καζάνια τῆς ὕλης. Ἐκεῖ μέσα τὰ ξανάβραζαν ἕως ὅτου πυκτώσῃ καὶ περισσότερο. Κατόπι τραβοῦσαν τὴν φρωτιά, ἔβραζαν μέσα στὸ καζάνι ἢ μᾶλλον ἀράδιαζαν σανίδια ὄρθια στενὰ ὡς μιὰ πιθαμὴ, ἀνάμεσα εἰς τὰ ὁποῖα καὶ πάνω στὸ χεῖλος τοῦ καζανιοῦ βάζανε καψόξυλα βαριά διὰ νὰ τὰ συγκρατοῦν νὰ μὴ κινουῦνται, καὶ ἀφοῦ κρῶνε τὸ ζουμί, ἡ ὕλη ποὺ περιεῖχε ἐπεκράθητο ἐπὶ τῶν σανιδιῶν καὶ μετὰ 2—3 ἡμέρας τάβγαζαν καὶ μὲ ἓνα μαχαῖρι ξυνοῦσαν τὴν ὕλη, μέσα σέναν ταβᾶ καὶ τὸ ζουμί πάλιν τὸ ξανάβραζαν μὲ τσίπουρα στὸ καζάνι τσιπούρων.

Ἐβγαίνει δὲ μεγάλη ποσότης ὕλης τὴν ὁποίαν ἀγόραζε ὁ Σαρᾶφ Ματζαράκης καὶ τὴν ἔστειλε στὴν Εὐρώπην, ὅπου τὴν μετεχειρίζοντο διὰ **λεμόντοξου** καὶ διὰ χρωματισμούς. Ἐπώλειτο δὲ 8—9 γρ. ἢ ὀκτ. Στὰ τελευταῖα χρόνια ἀγόραζε καὶ ὁ Συμεὼν Χατζῆ Ἀνέστης τοιαύτην ὕλην, ἀλλ' εἰς μικροτέραν ποσότητα. Ἀργότερα—δηλ. περὶ τὰ 1910—χάλασαν τὰ ἀμπέλια ἀπὸ φυλοξήρα καὶ ἔπαυσαν νὰ ὑπάρχουν καὶ κρασιά καὶ κατὰ συνέπειαν καὶ ἡ ὕλη. Ἐπεδόθη ὁ κόσμος τότε εἰς τὴν φύτευσιν Ἀμερικανικῶν κλημάτων τῆς ἀμπέλου, ἀλλὰ τὸν ἐπρόλαβαν τὸν κόσμον οἱ πόλεμοι, καὶ ἔκτοτε μετεβλήθησαν τὰ ἀμπέλια εἰς χωράφια.

Ὅταν ὁ κόσμος εἶδε ὅτι τὰ ἀμπέλια πλέον χαλνοῦν, ἐπεδόθησαν εἰς τὸ φύτευμα **σαμνιῶν** διὰ σηροτροφίαν. Δυστυχῶς ὁμως οἱ σαμνιῆς δὲν εὐδοκίμησαν, διότι τὰ χῶματα ἦσαν σφικτὰ καὶ ἡ μουριά θέλει ἀπαλὸν χῶμα καὶ ἔτσι ὅσοι ἐπιχείρησαν καὶ ἐφύτευσαν σαμνιῆς καὶ ἔκτισαν **μποτζεκλίκι** ἐξημίωσαν καὶ παρητήθησαν ἀπὸ τὴν ἐκτροφὴν μεταξοσκωλήκων, πῆγαν δὲ χαμένες οἱ σπυδές, τῶν σπυδασάντων τότε εἰς Προῦσαν εἰς σποροποιὸς Γιαννάκου Δημ. Τσότσου καὶ Γεωργ. Χατζηγιαννάκη, καὶ μερικῶν ἄλλων. Ἀπὸ τότε πλέον μετεβλήθησαν τὰ ἀμπέλια εἰς χωράφια.

Ἐκτοτε ἐπῆλθον καὶ τὰ μεγάλα γεγονότα τοῦ εὐρωπαϊκοῦ πολέμου, ποὺ μᾶς ἔξεροῖζωσαν ἀπὸ τὴν ἀγαπητὴν μας πατρικὴν γῆν, τὴν πλουσίαν Θράκην, τὴν ὁποίαν θὰ νοσταλγοῦμεν ἐφ' ὅσον θ' ἀναπνέωμεν ἐπάνω εἰς τὴν γῆν.

ΤΟ ΘΕΑΤΡΟΝ ΕΝ ΣΑΡΑΝΤΑ-ΕΚΚΛΗΣΙΑΙΣ (ΑΝΑΤ. ΘΡΑΚΗΣ)

Μόλις ἀνεφάνη ἡ αἰθρία εἰς τὸν πολιτικὸν ὄριζοντα μετὰ τὴν ἐπιτυχῆ ὀπωσδήποτε ἔκβασιν τῆς Ἑλλην. Ἐπαναστάσεως τοῦ 21 καὶ τὴν ἔναρξιν τῶν πολιτικῶν σχέσεων μεταξὺ Τουρκίας καὶ Ἑλλάδος, πολιτικῶς ἀποκατασταθείσης πλέον, ἤρχισαν καὶ τὰ πνεύματα ἐν Τουρκίᾳ νὰ κατευνάζωνται καὶ νὰ ἐπακολουθῆ ἡ συμφιλίωσις καὶ συνεργασία Τούρκων καὶ Ἑλλήνων ἐν αὐτῇ.

Τότε ἤρχισε νὰ ἐκλείπῃ καὶ ὁ φόβος τῶν ὁμογενῶν ὡς ἐκ τῶν δραματικῶν γεγονότων τῆς Ἐπαναστάσεως, πρὸς πνευματικὴν ὀπωσδήποτε δρᾶσιν διὰ τῆς συντηρήσεως ἑλλην. σχολείων. Εἰς τοῦτο βεβαίως δὲν ἠδύνατο νὰ ὑστερήσῃ καὶ ἡ πόλις τῶν Σαράντα Ἐκκλησιῶν, ἥτις ἄλλως τε διεκρινετὸ πάντοτε ἐπὶ σχετικῇ πνευματικῇ ἀναπτύξει ἐν συγκρίσει πρὸς ὁμόρους ἐπαρχίας, ἐπὶ σχετικῷ πολιτισμῷ, ἐπὶ καθαρότητι καὶ λεπτότητι γλωσσικῆς προφορᾶς. Τὸ πρῶτον μέλημα βεβαίως τῶν κατοίκων ἦτο ἡ ἐξέυρεσις, πλὴν τῶν νεομισμένων διδάκτρων, τῶν καλουμένων *εἰσιτηρίων*, καὶ ἄλλων πόρων πρὸς εὐπρόσωπον ὀπωσδήποτε καὶ ἀποτελεσματικὴν συντήρησιν τῶν σχολείων τῆς πόλεως τῶν. Καὶ ὡς πρῶτον τοιοῦτος ἐθεωρήθη ἡ διοργάνωσις θεατρικῶν παραστάσεων κατ' ἄρχας ὑποδυναμένων νέων τῆς ἐποχῆς. Τὸ τοιοῦτον βεβαίως δὲν ἦτο δυνατόν ἢ νὰ ἠλεκτρίσῃ καὶ ἐνθουσιάσῃ τοὺς ἀνεπτυγμένους καὶ δυναμένους νὰ συντείνωσιν εἰς τοῦτο νέους τῆς ἐποχῆς. Καὶ δικαίως ἀφοῦ οὕτως ἠδύνατο νὰ ἐπιδειχθῶσι, — ἀφοῦ ἄλλοι τρόποι ἐπιδείξεων τότε ἦσαν σπάνιοι, — καὶ νὰ ἐπιτύχωσιν ἀκόμη εὐνοίας καὶ συμπαθείας ἐκ μέρους νεανίδων καλῶν οἰκογενειῶν, παρὰ τὴν αὐστηρότητα τῶν ἡθῶν τότε, αἵτινες πάντως θὰ παρίσταντο εἰς τὰ θεατρικὰς αὐτὰς παραστάσεις τὰς τόσον σκοπίμους, ἅς οὐ δὲν ὑπῆρχον ἄλλα μέρη συγκεντρώσεων, οὐδ' ἐπετρέποντο ὑπὸ τῶν τότε ἡθῶν τοιαῦται, εἰ μὴ εἰς συγγενικὰς ἢ πολὺ φιλικὰς οἰκίας κατὰ τὰς ἐπισκέψεις δι' ὀνομαστικὰς ἐορτὰς ἢ ἄλλας, εἰς γάμους, τελετὰς τῶν σχολείων καὶ εἰς τοὺς ναοὺς κατὰ τὰς ἱεροτελεστίας.

Προσπαθῶ νὰ διασχίσω τὸν πέπλον τῶν ἀναμνήσεών μου πηγαζουσῶν εἴτε ἐκ τῆς ἰδίας ἀντιλήψεως εἴτε ἐκ τῶν ἀφηγήσεων προγενεστέρων διὰ τὰς θεατρικὰς αὐτὰς παραστάσεις, καὶ νὰ φθάσω ὅσον τὸ δυνατόν εἰς μακροτέραν ἐποχὴν. Μάτην κοιτῶ. Δὲν κατορθώνω νὰ φθάσω πέραν τῆς παραστάσεως ἐνὸς δράματος, ἐπιγραφομένου «Ὁ Μανιώδης», τὸ ὄνομα τοῦ συγγραφέως τοῦ ὁποίου ἀγνοῶ. Δὲν ἐνθυμοῦμαι ἀκριβῶς τὴν ἐποχὴν. Ἡ παράστασις αὕτη ἐδόθη ἐν τῇ εὐρείᾳ πράγματι αἰθούσῃ τῆς Σχολῆς τῆς ἐνορίας Ἁγ. Πάντων, σκοπίμως δὲ τοιαύτη, διότι ἐπεκράτει τὸ ἀλληλοδιδασκικὸν λεγόμενον σύστημα διδασκαλίας (Κοκῶνη) μὲ πρωτοσχόλους καὶ ἡμικύκλια, διὰ τὰ ὁποῖα ἀπαιτεῖτο εὐρὺς χώρος.

Ἡ ἐνορία αὕτη συνηγωνίζετο μὲ τὴν ἐνορίαν Τεσσαράκοντα Μαρτύρων διὰ τὴν ἐπιτυχῆ διεξαγωγὴν θεατρικῶν παραστάσεων. Ἡ σκηνὴ ἐστήθη εἰς τὴν στενοτέραν πλευρὰν τῆς Σχολῆς, ὅχι ἀκαλαισθητῶς, ὅπου ἄλλως τε εὐρίσκετο καὶ ἡ μεγάλη ἐξέδρα μὲ δύο κλίμακας ἐκατέρωθεν καὶ φυλακὴν μικρὰν πρὸς τιμωρίαν τῶν ἀτάκτων μαθητῶν, ἀλλὰ καὶ μικρὸν θρόνον ἀναπαιτικὸν ἐν τῷ μέσῳ αὐτῆς, ἐπὶ τοῦ ὁποίου ἐκάθητο ὁ διδάσκαλος, μόνον εἰς ἄλλως τε, ἐπιβλέπων τὴν ἐργασίαν τῶν πρωτοσχόλων εἰς τὰ ἡμικύκλια καὶ διευθύνων ὅλην τὴν λειτουργίαν τῆς Σχολῆς, κρατῶν ἓνα μακρὸν κάλαμον ἢ μίαν βέργαν μακρὰν, τὴν ὁποίαν ἐκίνει καὶ ἀδιαφόρους διευθύνσεις ἢ ἐκτύπα ἐπὶ τῆς τραπέζης ἀναλόγως τῆς ἀνάγκης τῆ συνοδείᾳ ἐπιπληκτικῶν ἢ προτρεπτικῶν κραυγῶν, μετὰ τῶν ὁποίων συνανεμίνοντο ἐνίοτε καὶ ἤχοι βιαίως κρουομένου κώδωνος. Εἰς τὴν παράστασιν αὐτὴν πρωτηγωνίστει ὁ ὄχι καὶ τόσον νέος, φαρμακοποιὸς τότε, πλήρης ὅμως σφροδύους, Δημήτριος Στανίτσας, μὲ μεγάλα μάτια, μὲ γενειάδα κανονικὴν, ἀλλὰ πάντοτε στυθροπός, πράγμα, τὸ ὁποῖον ἄλλως τε συνηροῦτο πρὸς τὸ πρόσωπον τοῦ δράματος, τοῦ ὁποίου τὸν ῥόλον ὑπεδύετο. Εἶχε συνεργάτας τὸν νεαρώτατον ἀλλ' εὐφρέστατον φοιτητὴν, φαρμακοποιὸν κατόπιν καὶ αὐτόν, Περικλῆν Εὐκλείδην, τὸν δημοδιδάσκαλον Δημόκριτον Σεργιάδην, τὸν Παναγιωτάκην Παπουτσιόλου, τὸν Παναγ. Φλωρίδην, τὸν Γ. Εὐσταθίουπουλον, τὸν Στρατῆν Χατζηστρατῆν καὶ ἄλλους. Εἰς γενεάς ὑπεδύετο γυναικεῖον πρόσωπον.

Τὸ δρᾶμα ἠκολούθησε κωμῳδία, ἐν τῇ ὁποίᾳ τὸν πρωτεύοντα ῥόλον ὑπεδύθη ὁ Δημήτριος Χατζηπαρασκευᾶς, ἢ ὁ Κουτσὸς ὁ Δημητρός, ὡς ὀλίγον χωλός. Οὗτος ὡς ἐλέγετο, ἀνεπτυχθὴ εἰς τὴν κωμικὴν ἠθοποιίαν παρευρεθεὶς εἰς πολλὰς παραστάσεις τοῦ Ἑλληνικοῦ κωμικοῦ Νικηφόρου, παριστάωντος ἐν Κωνσπόλει, παρ' οὗ ἔλθοι καὶ σχετικὰς ὁδηγίας καὶ μαθήματα. Καὶ μόνον ἡ ἐμφάνισις τοῦ ἐπὶ σκηνῆς μὲ τοὺς κωμικοὺς μορφασμοὺς τοῦ προδικαίει ἀφθονῶν τὸν γέλωτα καὶ χειροκροτήματα παταγώδη. Ἐπικολούθησαν βεβαίως ἄλλαι παραστάσεις, γιγνόμεναι ἐναλλάξ ἐν τῇ Σχολῇ τῆς ἐνορίας ἁγίων Πάντων καὶ τῇ τῶν Σαράντα Μαρτύρων. Ἐν τῇ ἐνορίᾳ Ἁγ. Πάντων σημαντικοὶ συντελεστοὶ εἰς τὴν ἐπιτυχῆ διεξαγωγὴν τῶν παραστάσεων ἦσαν τότε καὶ ὁ Δημήτριος Γιαννακόπουλος, νέος λίαν ἀνεπτυγμένος, καὶ ὁ Γεώργιος Παυλακίδης ἢ Μελισσηνός, ἀμφοτέροι γόνιοι καλῶν οἰκογενειῶν ἀντιπολιτευόμενοι ὅμως ἀλλήλους εἰς τὴν διευθύνσιν τῶν κοινῶν.

Τὰ πράγματα πλέον μεταβάλλονται. Νέα ἦθη, νέα ἔθιμα. Εἰσχωρεῖ ὁ νεώτερος πολιτισμὸς. Νέα κτίρια σχολικὰ φθοδομήθησαν μὲ διαρκεῖς σκηνὰς καὶ σκηναί. Ἐξ ἄλλου τὸ νέον καφενεῖον ἢ Καζίνο τοῦ Δημητράκη Καπνᾶ παρέχει τὴν εὐρυτάτην αἴθουσάν του μὲ τὴν μεγάλην σκηνὴν τοῦ καὶ τὰ ἀξιόλογα σκηναί του. Εἰς τὰς θεατρικὰς παραστάσεις παρουσιάζονται ἐρασιτεχνικῶς νέα πλέον πρόσωπα ὡς ἠθοποιοὶ δραματικοὶ καὶ νέοι κωμικοὶ, μαθηταὶ τοῦ παλαιμάχου Δημητροῦ τοῦ Κουτσῶ, ὁ ὁποῖος μὲ τὸν καιρὸν

ἔπαυσε μὲν νὰ λαμβάνῃ μέρος ἐνεργὸν ἐπὶ σκηνῆς, ἀλλὰ πάντοτε συνέτρεχε γενόμενος κατόπι καὶ δραματουργὸς δραματοποιήσας λίαν ἐπιτυχῶς καὶ ἐν θαυμαστῇ καλλιλογίᾳ τὴν Γεννοβέφαν (*). Ἐπὶ σκηνῆς πλέον ἀναφαίνονται οἱ Δημήτρ. Χατζήπαυς, Περ. Χατζηπαρασκευᾶς, Περ. Παπαχριστοδοῦλου, ὑποδύμενος οὐχὶ σπανίως ἐπιτυχῶς δὲ τὸν γυναικεῖον ρόλον, Φλ. Φλωρίδης, Γ. Μαγκριώτης, Π. Βάρναλης, Μόσχος Παπαχριστοδοῦλου, Θεολόγος Βαφειδῆς κ. λ. π. Ἡ δεσποινὶς Πολυξένη Γιαννάκου καὶ μία ἄλλη μικροτέρα δεσποινίς, βοηθὸς διδασκάλισσα, ἡ Ὑλγα Βαφειδου, ἀνελάμβανον πλέον τὸν γυναικεῖον ρόλον, ἀντικαταστήσασαι τοὺς νεανίας. Τὸ δραματολόγιον τοῦ Γάλλου Δεριγνὸν ἐτέθη εἰς ἐνέργειαν. Προεξῆρχε τὸ δράμα ὁ «Γεροδεκανεύς». οἱ «Δύο Λοχίαί» αἱ «Δύο Ὁρφαναί». Δὲν ὑστέρουν ἢ «Γεννοβέφα» τοῦ Κουτσοῦ τοῦ Δημητροῦ, ἢ «Γαλάτεια» (†) τοῦ Βασιλειάδου παρασταθεῖσα πολλάκις. Καὶ δράματα τολμηρότατα ἀνεβιάζοντο ἐπὶ σκηνῆς, ὡς «Οἱ Ἀησταί». τοῦ Σύλλερ Ἡ σκηνοθεσία ἀρκετὰ καλὴ πάντοτε, χάρις εἰς τὸ καλλιτεχνικὸν γούστο καὶ τὴν ἐπιτηδειότητα τοῦ Περ. Χατζηπαρασκευᾶ, συμπαραστατουμένου ὑπὸ τοῦ ἀρχιτέκτονος Χαρολάμπους Ἀρβανίτου (*). Κωμωδίαί διάφοροι, ἐν αἷς αἱ: «**Βέβαια Βέβαια**», «**Γαμβρὸς εἰς δημοπρασίαν**», ἢ «**Κόρη τοῦ παντοπώλου**», ὁ «**Ἀρχοντοχωριάτης**» κλπ., ἀλλὰ καὶ τοῦ Μολιέρου ὡς «**Ὁ κατὰ φαντασίαν ἄσθενής**» κλπ. Εἰς αὐτὰς τὸν κριωτέρου κωμικὸν ρόλον ἀνελάμβανον πλέον ὁ Μόσχος Παπαχριστοδοῦλου, εἶδος Παντοπούλου, σκορπῶν ἄφθονον τὸν γέλωτα καὶ μόνον διὰ τῆς ἐμφανίσεώς του καὶ μετέπειτα ὁ Θεολόγος Βαφειδῆς, εἶδος Σαγιῶρ, λεπτότερος δὲ κωμικός. Δυνάμεθα νὰ εἴπωμεν ὅτι ἡ ἐπιτυχία τῶν ἠθοποιῶν ἦτο ἀρκετὰ σημαντικὴ καὶ τὸ παίξιμον ὄχι ἄτεχνον, διότι οἱ πλείστοι, σπουδάσαστες, (ὄχι βεβαίως τὴν ἠθοποιίαν), ἐν Κωνπόλει ἢ εἰς ἄλλας πόλεις καὶ εἰς Ἀθήνας, ἐδιδάχθησαν ἀρκετὰ, συχνάζοντες εἰς θέατρα, καὶ ἐμιμοῦντο τοὺς ἐξ Ἑλλάδος ἠθοποιούς καὶ τοὺς ξένους, οὓς ἔτυχε νὰ ἴδωσι παριστάνοντας. Οἱ κωμικοὶ ἐκίνουν ἄφθονον τὸν γέλωτα, ἀλλὰ καὶ οἱ δραματικοὶ προὔκλινον τὴν συγκίνησιν, τὸν ἔλεον, τὴν συμπάθειαν ἢ τὴν ἀποστροφὴν, ἀγαλόνως τοῦ ρόλου των, μὲ τὸ ἔντεχνον παίξιμόν των, ἐπιστεφόμενον μὲ παταγώδη χειροκροτήματα. Δὲν ἔπεται ὁμως ἐκ τούτου ὅτι δὲν ἐγίνοντο ἐνίοτε καὶ γκάφες, κατὰ τὸ δὴ λεγόμενον. Κάποτε εἰς μίαν παράστασιν μετὰ ναυάμιον κατώρθωσαν νὰ ἐξέλθουν εἰς τὴν ξηρὰν οἱ ναυαγοί, νεοί τοῦ

1) Τὸ δράμα τοῦ τούτου ἐξετυπώθη καὶ εἰς καλλιτεχνικὸν βιβλίον, εὐρύτατα διαδοθὲν ἐν Σ. Ἐκκλησίαις.

2) Τὴν Γαλάτειαν ὑπεδύθη μία δεσποινὶς μετονομασθεῖσα ἀπὸ τὸν λαὸν ἐκ θαυμασμοῦ πρὸς τὴν τέχνην τῆς «Γαλάτεια!»

3) Ἐνθυμούμεθα τὴν δεξιοτεχνίαν τοῦ σκηνοθέτου Π. Χατζηπαρασκευᾶ, ὅστις ἐφεύρισκε πᾶν μέσον νάναπαραστήσῃ καὶ τὰ στοιχεῖα τῆς φύσεως ἐπιτυχέστατα ὡς ἅ.χ. τὸ χιόνι, τὴν ραγδαίαν βροχὴν, τὴν θύελλαν, τὰς βροντὰς καὶ ἀστραπὰς, ὥστε νὰ γεννοῦν εἰς τὸ θέατρον ἀληθινὴν ἐντύπωσιν.

ΜΟΥΣΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ "ΑΡΙΩΝ,, 1898



Ἐξ ἀριστερῶν πρὸς τὰ δεξιὰ : Γεώργ. Παπαδόπουλος, Πέτρος Χατζηπέτρος, Φλῶρος Φλωρίδης, Francisquetti (διδάσκαλος καὶ διευθυντὴς τῆς ὀρχήστρας), Θ. Καταπόδης, Ι. Μαγκριώτης, Γ. Ἀσημίδης, Λαμ. Δοξιάδης, Χαρ. Ἀλβανός, Ν. Σύρμας, Μελισσ. Παυλακίδης, Μ. Παπαχριστοδούλου, Μιγ. Μοσχόπουλος, Εὐστ. Κάζης, Θεολ. Βαφείδης, Κ. Παπαδόπουλος, Ἀβρ. Παπαχριστοδούλου (τυμπανιστὴς κάτω).