

Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΕΙΣ ΤΑΣ ΣΑΡΑΝΤΑ ΕΚΚΛΗΣΙΑΣ

Α' Γεωγραφία

Αἱ Σαράντα Ἐκκλησίαι, κτισμέναι ἐπὶ δύο ὑψωμάτων, διασχίζονται εἰς τὸ μέσον διὰ χειμάρρου (κοινῶς Μπουκλουτζὰ Ντερέ), ὅστις φαίνεται στὰ παλαιὰ χρόνια ὅτι εἶχε νερὸ συνεχῶς, τὸ ὁποῖον κατόπιν τῆς ἐκχερσώσεως τῶν ἑδαφῶν τῶν κειμένων βορείως τῆς πόλεως καὶ μεταξὺ τῶν χωρίων Καρακοτσίου καὶ Ἀχμάτσας καὶ κατόπιν τῆς δι' ἀμπέλου καλλιέργειας αὐτῶν, κατέστη ξηροπόταμος, διότι τὰ ἐδάφη 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 τοῦτο ἔλεγαν 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 Ἰσραηλῖταις, 6.000 Τούρκοι, καὶ 4.000 Βούλγαροι.

Διατηροῦσαν οἱ Ἕλληνες εἰς τὰς τέσσαρας συνοικίας ἤτοι, Μητροπόλεως ἢ καὶ Παναγίας, Σαράντα Μαρτύρων, Ἁγίων Πάντων καὶ Ἁγίου Ἰωάννου ἢ Ἀκίς—μαχαλεσῆ, 4 σχολεῖα μικτὰ 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· αὐταὶ αἱ δύο κεφαλαιὶ 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 κτισθῇ εἰς τὸ σπῖτι του ἀντίκρου, δηλ. εἰς τὴν θέσιν τοῦ παλαιοῦ Σχολείου, τοῦ δὲ Ματζαράκη εἰς τὴν θέσιν τῆς παλαιᾶς Ἐκκλησίας κατεδαφισμένης, καὶ ἐπειδὴ δὲν ὑπῆρχε τρόπος συμβιβασμοῦ καὶ ἐπειδὴ ἡ παλαιὰ Ἐκκλησία καὶ μικρὴ καὶ σαθρωμένη δὲν ἐξεπλήρωνε τὸν προορισμόν της, προσέβη εἰς τὴν ἐπιδιόρθωσιν καὶ μεγέθυνσίν της 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 Κωνσταντῖνος καὶ Θεοδωράκης, διὰ νὰ ἐπισκιάξῃ αὐτούς, προσεφέρθη νὰ βοηθήσῃ τὸν προϋπολογισμόν τῶν σχολῶν Σαράντα Μαρτύρων καὶ ἀπὸ τετρατάξιον τὴν μετέβαλε εἰς ἐξατάξιον

σχολῶν, ἀναγορευθεὶς μέγας εὐεργέτης τῆς Ἑνορίας καὶ ἐκαλύπτε κατ' ἔτος τὸ ἔλλειμμα τοῦ προϋπολογισμοῦ, ἡ δὲ κατὰ καιροὺς ἐπιτροπὴ τῆς Ἀδελφότητος Ἐφήβων «Εἰρήνη», εἰς τὴν προεδρίαν τῆς ὁποίας ἔδρασαν τότε οἱ Δημ. Χατζηπαρασκευᾶς καὶ μετέπειτα Περ. Τασσιδῆς, Περ. Χατζηπαρασκευᾶς, Παναγ. Παπουτσόγλου, Μιχαλάκης Μοσχόπουλος, δὲν ἔπαινε κατὰ τὰς σχολικὰς ἑορτὰς νὰ στεφανώνουν τὴν εἰκόνα του, νὰ ἀπαγγέλλουν λόγους ἐπαινετικούς διὰ τὸν μέγαν Εὐεργέτην, ὥς καὶ μαθηταὶ καὶ μαθήτριάς τῆς εἰρημένης σχολῆς νὰ ἀπαγγέλλουν γονυπετοῦντες ὕμνους καὶ εὐχὰς ὑπὲρ μακροημερεύσεως τοῦ μεγάλου Εὐεργέτου.

Διὰ τὴν ἐξοικονόμησιν 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 ἀρχεῖα, μᾶλλον τὰ 50 % τοῦ προϋπολογισμοῦ, ἐξοικονομοῦντο.

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. Τασσιδῆν, Ἐλευθ. Γ. Σοφιανόπουλον καὶ Ἀβραάμ Παπαχριστοδοῦλον. Εἰς τοὺς χοροὺς καὶ τὰ θεάτρα προσεκαλοῦντο καὶ αἱ ἀρχαὶ τῆς πόλεως καὶ ὅλοι οἱ ἐπίσημοι. Τὸ καθαρὸν προϊόν τῶν ἐφθανε πολλάκις μέχρι 40 λ. τ. χρυσῶν, ποσὸν σεβαστὸν διὰ τὰ χρόνια ἐκεῖνα, καὶ τοιοῦτοτρόπως κατάρθωναν νὰ διατηροῦν ἀρεναγωγεῖον καὶ παρθεναγωγεῖον μὲ διπλωματούχους διδασκάλους. Διέπρεψαν ὥς τοιοῦτοι οἱ Ἄθαν. Χηνόπουλος, Γεώργ. Παπαδόπουλος, Ἰωάννης Μαγκριώτης, Δημόκριτος Σεργιάδης, Ἀρμόδιος Χατζη-Παῦς, Νίκος Ταυρίδης, Δημ. Λιθοξόος, Στογιαννόπουλος καὶ ἄλλοι, καὶ μέχρι τῆς ἐκκενώσεως τῆς Θεάκης ὁ ζήλος τῶν κατὰ καιροὺς σχολικῶν ἐπιτροπῶν δὲν ἔπαισεν ὑφιστάμενος.

Ὅνόματα διαφόρων τοποθεσιῶν τῆς πόλεως 40 Ἐκκλησιῶν

Ναμαζγιάχ 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 Νιερε πρὸς τὸ βόρειον, ποταμὸς ὅπου ἦτο τοῦ Μοσχόβ ὁ μῦλος. Ἐπ' αὐτοῦ διήρχετο ὁ δρόμος τοῦ Τυρνόβου ἐπὶ γεφύρας ἐκ πέτρης (καμαρωτή).

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

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

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

Ποταμός, ἔρρεεν ὁ **Μεγάλος ποταμὸς** λεγόμενος, ἐπὶ τοῦ Σταμπούλ Γιολοῦ, ὅπου ἦσαν καὶ οἱ λαχανόκηποι τῆς πόλεως, καὶ τὰ δύο ἁγιάσματα. Τῆς Ζωοδόχου Πηγῆς, ἀνῆκεν εἰς τὴν ἐκκλησίαν Παναγίας, καὶ τῆς Ἀγίας Παρασκευῆς ἐντὸς τοῦ χωραφίου Βεργῇ Ἀμπατζόγλου, ὑπήγετο εἰς τὴν Ἐκκλησίαν 40 Μαρτύρων. Ὑπῆρχε καὶ δημόσιος τόπος ἐπὶ τοῦ ποταμοῦ, μετὰ δάσος ἀπὸ βαγιές, ὅπου ἐπήγαιναν οἱ 40) Ἐκκλησιῶτες πρὸς ἀναψυχὴν.

Περὶ τῆς ὑδρεύσεως τῆς πόλεως. Εἰς τὸ μέσον τῶν δρόμων Ἦρα-
κλείστας καὶ Ἐρεκλῆρ (χωρίον ἐπὶ τῶν Βουλγαρικῶν συνόρων) ἦτο τὸ πη-
γάδι τοῦ Ναλλῆ Χοροῦ. (Ὁ δρόμος αὐτὸς τοῦ Ἐρεκλῆρ ἄρχιζε ἀπὸ τὸ Μπαῖρ
ἀπὸ τὸ Ἰάνι Ζωγράφου, περνοῦσε τὸ Τοκμάκ Κιόϊου (χωρίον κατισβέλων)
καὶ κατέληγε στὸ Ἐρεκλῆρ). Ἀπὸ ἐκεῖ κονβαλοῦσαν νερά μετὰ τὰ βαρέλια.
Κατόπιν ὁ Ἰσμαὴλ Πασᾶς, Στρατ. Διοικητὴς τῆς πόλεως στὰ 1905, ἔφερε
τὰ νερά καὶ ἀπὸ τὴς δύο πλευρῆς τῆς πόλεως καὶ ἔδωκε αὐτὰ εἰς τὴς βρύσες.
Τῆς μιᾶς πλευρᾶς ἦσαν ἡ βρύσις Μετατίστονλου, τοῦ Σαρίδου, ἀντικρου στοῦ
Στεφανάκη Μπογιατζή, ἀπ' ἐκεῖ πηγαινὶν μέσα στὸ Μεγάλο Τζαμί τὰ νερά,
καὶ ἐκεῖθεν σιτὸν **Ἑβραϊκὸν** τσεσμέ ἀντικρου στοῦ Καραμανλῆ. Στὴν ἄλλην
πλευρὰν ἦτο ὁ Γκερντανλῆ Τσεσμέ, κατόπιν ὁ Καντῆ Τσεσμέ, κατόπιν τοῦ
Τσαρσιού καὶ ἀπ' ἐκεῖ πηγαινε σιτὸν Τσεσμέ τῆς φυλακῆς, πλατεῖα τοῦ Κονακιοῦ
(Διοικητηρίου). Τὰ νερά αὐτὰ ἀμφοτέρων τῶν πλευρῶν ὑπῆρχον παλαιόθεν,
εἶχον μείνει ὁμοῦ οἱ δρόμοι τῶν ὀψηλὰ καὶ ἐστείρευσαν οἱ τσεσμέδες, κατό-
πιν ὁ Ἰσμαὴλ Πασᾶς δι' ἐκείνου τῶν πολιτῶν ἐξεβάθυνε τὴν κοίτην καὶ τὰς
πηγὰς καὶ διὰ σωλήνων (Βουλγαρικῆς προελεύσεως) τὰ ἔφερεν ἐκ νέου, καὶ
συνεπῶς τὸ πηγάδι Ναλλῆ—Χοροῦ καὶ τὸ ὀλίγον αὐτοῦ ἀπέχον τοῦ Κουτσοῦ
τοῦ Δημητροῦ ὥς καὶ τῆς Κολύμπας ἔμειναν πλέον ἄχρηστα, διότι ὥς εἶπον
καὶ παραπάνω, μετὰ τούτους νέους τσεσμέδες ἡ πόλις ἔγινεν αὐτάρκης.

Βιομηχανίαι

Εἰς τὴν πόλιν τῶν 40 Ἐκκλησιῶν ἤχμασε ἡ ἀλευροποιεῖα κατὰ
πρῶτον μετὰ τοὺς Μύλους Δοδοπούλου καὶ ἐκ τῶν ὑστέρων τοῦ Χατζηπαρα-
σκευᾶ καὶ Χατζηγιαννάκη καὶ ἀργότερον τοῦ Σοφιανοπούλου, προικισμένους
ὅλους μετὰ τὰ συγχρονισμένα μηχανήματα καὶ ἐργαλεῖα. Οἱ μύλοι οὗτοι ἐτρο-
φοδοτοῦντο ἀπὸ τὴν παραγωγὴν τῶν πέριξ χωρίων ἢ δὲ κατανάλωσις τῶν
ἀλεύρων ἐγένετο ἐπιτοπίως. Πλὴν τῶν μύλων ἤχμασε ἡ κονιακοποιεῖα, καὶ ἡ
βυρσοδεψία. Βιοτεχνίαι βεβαίως ὑπῆρχον ἀρχαίαι, ἀλλ' ὁμοῦς οὐκ ὀλίγος
κόσμος ἐξενητεύετο, εἰς Βουλγαρίαν, Ρουμανίαν, καὶ Ἀμερικὴν.

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

ρας, τὴν ὁποίαν κατὰ πρῶτον εἰσήγαγεν ἐκ Ρουμανίας ὁ κουτσὸς ὁ Δημητρός (Χατζηπαρασκευᾶς). Τὸ μᾶλλί αὐτὸ ὡς π. χ. ἡ μπάμπω ἡ Παρουσία καὶ ἄλλες εἶχον **ρόκας** καὶ τὸ **ἐγνεθάν**, τὸ ἔφκιαναν δηλ. κλωστή. Ἐπίσης ἤκμασεν ἡ **τουβλοποιῖα** καὶ **κεραμοποιῖα**. Διεκρίνετο ὁ Κερχανᾶς τοῦ Παπουτσόγλου καὶ ἡ **πειμεξοποιῖα**, ἡ **μουσταλευριᾶ** (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 ὥρων, κατάλληλα δὲ δι' ἀμπελοφυτείαν, ἰδίως διὰ τὸ εἶδος τῆς σταφυλῆς τὸ λεγόμενον **παπᾶζ-καρασί**.

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

Διὰ νὰ φυτευθῇ ἕνας τόπος μετ' ἀμπέλι ἐπρεπε πρῶτον τὸ χῶμα ἐκφῖναι νὰ δουλευθῇ μετὰ δικέλι εἰς τρόπον ὥστε νὰ γυρίσῃ τὸ πάνω κάτω. Αὕτη δὲ ἡ ἐργασία ἐλέγετο κοινῶς **ναντᾶζ** καὶ ὁ ἐργάτης ἐλέγετο **μπαγιζής**, ἥτο δὲ ὑποχρεωμένος ὁ ἐργάτης σκάβοντας νὰ μαζεύῃ τις ρίζες τῆς ἀγριᾶς καὶ τις πέτρες ἐξ οὗ καὶ στ' ἀμπέλια μέσα ὑπάρχον οἱ **πετροκουμιές**. Ὁ ἐργάτης αὐτὸς ἦταν ὑποχρεωμένος νὰ περάσῃ τὸ πρῶν ἀπὸ τὸ σπίτι τοῦ Τσορμπατζῆ γιὰ νὰ πάρῃ ὁδηγίαν, μετὰ τὴν εὐκαιρίαν δὲ αὕτη γέμιζε καὶ τὸ **σουραχί** του κρασί γιὰ τὸ ἀμπέλι, καὶ γύρισε στὸ σπίτι του, ετοίμαζε τὸν **μέντιόν** του (γάϊδαρον), φόρτωνε τὰ δικέλια του, ἔβαζε ὁτὸ δισάκι του μέσα τὸ ψωμί του καὶ τὸ φαγητό του, τὸ ὅποῖον ὡς ἐπὶ τὸ πλεῖστον ἦτο ἕνα κομμάτι λαρόδι, κανένα πράσσο ἢ λίγη παλαμίδα ἄλμυρή, ἢ μέσα στὸ γκαβανόζι του ἔβαζε ἡ κυρά του λίγο τυρὶ κι αὐτὸ τουλουμίσιο καὶ ξεκινοῦσε λίαν πρωὶ γιὰ τὸ ἀμπέλι. Μόλις ἔφθανε καὶ ἔδενε τὸ ζῶόν του σὲ κατάλληλη θέσιν γιὰ νὰ βοσκήσῃ καὶ αὐτὸς ἀναβε λίγη φωτιά μετὰ 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 καμμιὰ ὥρα, καὶ τὸ **κεντί** 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 μετὰ τὴν ἐκάνότητά του μετὰ λῖρα Τουρκίας πρὸς 139 γρόσια. Ὄταν τέλειωνε τὸ **ναντᾶζ** δηλ. τὸ γύρισμα τοῦ χώματος, τότε μετ' ἕνα σπάγγο ἔπιαναν **τσάπ** δηλ. βάζανε σημάδια πάνω στὴ γραμμὴ τοῦ σπάγγου κάθε δυὸ βήματα καὶ μιὰ ρίζα κλήματος καὶ κατόπιν μετὰ λωστὸν ἀνοίγαν τρυπες καὶ φύτευαν βίτσες **τσιμλετισμένες** δηλ. βαλμένες προηγουμένως στὸ 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 σταφυλίου ποὺ ἤθελαν. Φυτεύονταν δὲ τὸ ἀμπέλι εἰς τετράγωνα 40 ἐπὶ 40 πόδια καὶ τοῦτο ἐλέγετο ἀυλάκι, γιὰντὸ ἔλεγαν: **ἔχω 8 αὐλάκια** καὶ οὕτω καθέτης, ἀπέδιδε δὲ τὸ αὐλάκι, ὅταν ἦτο παλιάμπελο, σχεδὸν ἓνα ληνὸ σταφυλὶ. Μετὰ τὸ φύτευμα, ἂν δὲν ἔβρεχε 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 ἀμπελίου ἤρχιζε ἀπὸ τὰ τέλη Φεβρουαρίου μὲ τὸ κλάδευμα, γιὰ τὸ ὅποιον εἶχον εἰδικοὺς κλαδευτὰς καὶ οἱ ὅποιοι διὰ τῆς πείρας των ἐγνώριζον πόσον ἔπρεπε νὰ φορτώσῃ τὸ κούρβαλο, καὶ ἀναλόγως ἄφιναν μάτια. Ἐγίνετο δὲ τὸ κλάδευμα μὲ **σβανάδες**, εἶδος πριονίου ἐγχωρίας κατασκευῆς. Μετὰ τὸ κλάδευμα ἀκολουθοῦσε τὸ μάξιμα τῆς βίτσας ποὺ τὶς μετέφεραν μὲ βοδάμαξα στὶς αὐλὰς τῶν σπιτιῶν, γιὰ νὰ τὶς καίγῃ σιγὰ σιγὰ, πωλοῦσαν δὲ καὶ στοὺς φούρνους τῆς ἀγορᾶς ποὺ ἔβγαζαν **πασαρά** (ψωμί) π. χ. στοῦ Ζγουρόγλου, τοῦ Ἀντιᾶ, τοῦ Πέτρου τοῦ Φουρουντζή, στοῦ Πάγκα καὶ εἰς ἄλλους, ποὺ δὲν εἶχαν κιονιχάνια, ὥστε οἱ ἄλλοι φούρνοι ποὺ ἦσαν στὶς μαχαλάδες, ἀλλ' ἔκαιγαν ἀπὸ πάνω, ἀφιναν δὲ εἰς τὸ ἀμπέλι μερικὲς βίτσες γιὰ νὰ καίγουν οἱ μπαγτιῆδες. 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 ἀμπελίου καὶ σφαλνοῦσαν οἱ λάκοι ποὺ ἄφηναν τὸν χειμῶνα, κατόπιν ἀκολουθοῦσε τὸ **τσάπισμα** διὰ νὰ καθαριστῇ τὸ ἀμπέλι ἀπὸ τὰ χόρτα καὶ ἐὰν παρουσιάζετο ἀνάγκη τὸ ξανατσαπίζανε καὶ ἔτσι φθάνανε στὸν **τρυγητό**.

Μετὰ τὸν τρυγητὸ τ' ἀκούγανε μὲ μεγάλη τσάπα σὰν μισοφέγγαρο καὶ ὅλον 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 σκομίζανε.

3) Τρυγητός (¹)

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

1) Βλέπε Θρακικὲς Ἠθιογραφίαις Πολ. Παπαχριστοδούλου Τ. Α'. διήγημα: Ὁ τρύγος τοῦ κυρ **Ἀμπατζόγλου**.

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

νη καὶ νὰ εἶναι συνάμα ἐλαφρὺ. Οἱ ληνοὶ διηροῦντο εἰς κατηγορίες, ἦσαν δὲ ἢ λεγόμενοι *ἀνλάδες*, *ἐβσάιδες*, *ἐδνάδες* καὶ οἱ *ἀλογοληνοὶ* ἢ καὶ *γαῖ-δουροληνοί*, τοὺς ὁποίους ἔσερναν ἄλογα ἢ καὶ γαϊδούργια. Γιὰ τὴν κατασκευὴ τῶν ληνῶν ὑπῆρχον οἱ εἰδικοὶ κατασκευασταί, ὅπως π. χ. ὁ Ντογορματζίης, ὁ Σπυριδῶνς στὶς 40 Μάρτυρες, καὶ ἄλλοι μερικοί.

Πρὸ τοῦ τρυγητοῦ, τοὐλάχιστον 20 ἡμέρας πρὶν, βγάζανε 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 ἀκαιέργαστο καὶ τὸ κλώθανε καὶ γινόταν ἓνα ἄγαρμοιο σχοινὶ χνουδοτό· αὐτὸ λοιπὸν τὸ σχοινὶ τὸ ἔμπαζαν μὲ ἓνα *καμὰ* καὶ μὲ ἓνα *τσεκίτσι* σφυκτὰ σφυκτὰ στὶς χαρασμάδες, πὺν σχηματίζαν τὰ θανίδια τοῦ ληνοῦ καὶ κατόπιν, ἀφοῦ ὅλες οἱ χαρασμάδες γέμιζαν ἀπὸ αὐτὸ τὸ σχοινί, βάζανε κορὺ νερὸ μέσα στὸ ληνὸ ὡς μία πιθαμὴ καὶ τὸν βρέχαν συνεχῶς καθὲς μέραν νὰ φουσκώσῃ καλά, ὥστε νὰ μὴ τρέχῃ. Τὸ ὕψος τοῦ ληνοῦ ἦτο πάνω κάτω 90 ο)ο τοῦ μέτρου, τὸ φάρδος του στὴν μέση ἦταν πάνω κάτω ἓνα μέτρο, διότι στὶς ἄκρες ἦταν στενότερος καὶ ἔλεγαν: «αὐτὸς ὁ ληνὸς ἔχ' μεγάλ' κοιλιά» καὶ στὸ πίσω ἄκρον τοῦ ἄπ' ἔξω στὸ πρόσωπο, εἶχε τὸ λεγόμενο *στουράκι* ἀπὸ τὸ ὁποῖον ἔτρεχεν ὁ μούστος. Ἐσχηματίζετο δὲ τὸ στουράκι ἀπὸ τὴν προέκταση τοῦ μεσαίου σανιδιοῦ τοῦ πάτου τοῦ ληνοῦ καὶ διὰ νὰ μὴ ξεχειλᾷ ὁ μούστος, εἶχε ἐκατέρωθεν ἀπὸ ἓνα σανιδάκι καρφωμένο, εἰς τὸ ὅ-πον ὥστε νὰ σχηματίζεται λάκος καὶ ἀπὸ τὸ στουράκι αὐτὸ ἔτρεχεν, 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 ἀνέμεριαν εἶχε καὶ πολὺ μούστο, ξεχύλωνε ἀπὸ τὸ στουράκι καὶ διὰ νὰ μὴ φετιέται 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 *γιαστὶκ* καὶ στὸν ληνὸν βάζαν ψαθωκόματα γιὰ νὰ μὴ γλιστρᾷ ὁ ληνὸς πάνω στὸ κάρρο 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 φέξῃ, ἔξευε ὁ σαραπανατζής τὰ βουβάλια του ἢ τὰ βόδια του, ἀνέβαιναν οἱ *μποζοντζήδες*, ὁ *κάδοζτης* καὶ πολλὰς 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 καμιά παλαμίδα τῆς Μαύρης Θαλάσσης, μοσχόβολισμένη, καὶ λίγο τουλουμίσιο τυρί.

4) Κρασιά

Τὰ χρώματα τὰ περὶ τὴν πόλιν 40 Ἐκκλησιῶν καὶ τῶν πέριξ χωρίων ἰδίως τῆς Ἡρακλείτσας εἶναι εἰδικὰ πρὸς φύτευσιν ἀμπέλων, 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 **παμίνα, ισαούσια, ἀλπεχλιβάνια, μορλούκια, ραζακιά, στυφά, μοσχᾶτα, κρισάγια, ροδίτες, ισουμπιανές**, ἀλλὰ ὅλα αὐτὰ ἀποτελοῦσαν ἴσως τὸ ἓν ἑκατοστὸν τῆς ὅλης φυτείας. Σταφύλι τὸ ὁποῖον εὐδοκίμοι ποιεῖ 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 ὠνομαζόντο τουρκιστὶ **μπογιαμάδες** καὶ **στινφά**, διότι περιεῖχαν τανίνην. Εἶχον δὲ βαθμοὺς οἰνοπνεύματος ἐν γένει τὰ κρασιά τῆς πόλεως κατὰ μέσον ὅρον 11—12 βαθμοὺς, ὅπερ σημαίνει ὅτι περιεῖχον αἱ 100 ὀκάδες κρασιοῦ 11 ἢ 12 ὀκάδες οἰνοπνεύματος 95 βαθμῶν καὶ δι' αὐτὸν ἀκριβῶς τὸν λόγον ἤξιμασεν ἡ κονιακοποιία εἰς 40 Ἐκκλησίας, διότι συνέφερεν ἡ ἀπόσταξις καὶ ὡς τοιαῦτα διεκρίθησαν τὰ κονιάκ Δοδοπούλου καὶ Χατζη-παρασκευᾶ, Ταυρίδου, Σαβίδου, Κατωπόδη, Σκουλίδου κτλ. Ἐπίσης πλὴν τοῦ κονιάκ, τοῦ ὁποίου ἡ ἀπόσταξις ἐγένετο ἀποκλειστικῶς ἀπὸ κρασί, ὑπῆρχε καὶ ἡ ἐμπορία **σούμας**, δηλαδὴ ἀποστάγματος προερχομένου ἀπὸ τὴν ἀπόσταξιν τῶν τσιπούρων, παρήγοντο δὲ κατὰ μέσους ὅρους αἱ κάτωθι ποσότητες. Σταφύλια ληγὸν 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 **τσουπροκάζανα** καὶ ἀπέδιδεν **σούμαν** 16 βαθμῶν ὀκ. 400,000 ἥτοι οἰνόπνευμα 95 βαθμῶν ὀκ. 133,000, τὴν ὁποίαν ἀπέσταζαν ἐκ νέου μὲ **ἀνασόνιον** καὶ ἔβγαζαν τὰ περίφημα ρακιά δηλ. τὶς **μπάτες**, ὅπως ἔλεγον στὸν τόπον μας (').

Τὰ ἄσπρα κρασιά τοῦ τόπου μας καίτοι ἔλέγοντο ἄσπρα, ἐν τούτοις εἶχον τὸ χρώμα κονιακιοῦ, διότι τὸ σταφύλι, ὅπως εἴπαμε, ἦτο μαῦρο.

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

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, **νερόμπανε** τὰ παντελόνια του, ἔπαιρνε ἕνα φκιάρι στὸ χέρι καὶ ἄρχιζε νὰ πατῇ μέσα τὰ σταφύλια. Τὸ μούστο ποὺ ἔτρεχε καὶ κουβαλοῦσαν μὲ τὶς **γκιουγιούμες** (¹) μέσα στὸ βαρέλι, τὸ ὁποῖον ἐκ τῶν προτέρων ἐπλένετο καὶ ἐθναφίζετο. Κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον ἔπαιρναν τὸ ἥμισυ τοῦ περιοχομένου 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 τοίπουρα, καὶ ἐπειδὴ οἱ τίνες ἀδειάζαν, μετέφεραν τὰ τοίπουρα 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 ξενίσουν. Καμιὰ 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 ἀντιληφθῇ καὶ στὸ τέλος εὐρίσκετο νεκρός (⁴). Πολύκις ἔβραζαν ἕνα μέρος τοῦ μούστου καὶ ἔροιπταν μέσα στὰ βαρέλια βρασμένον δηλ. (πετμεσιασμένον) διὰ νὰ δώσουν χρώμα, γεῦσιν καὶ δύναμιν εἰς τὸ κρασί ὡς καὶ ἄρωμα, ἰδίως δὲ τὶς χρονεῖς 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 **μουνσελέζια**. Ὅταν δὲ περνοῦσαν 2—3 χρονιά ἀποχτοῦσαν τέτοια μῦρα, ποὺ σὰν νὰ ἦσαν 10—15 ἐτῶν παλαιὰ καὶ ἔπαιρναν ἕνα χρώμα κονιακικοῦ θανμάσιον.

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

5) Τράβηγμα τοῦ ληνοῦ

Εἶπα προηγουμένως πῶς ἡτοιμάζοντο 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. πυροστιεὲς ἀπὸ ξύλα πελεκητὰ τὰ ὁποῖα πάλιν ἀπὸ κάτω εἶχαν μεγάλες πέτρες πελεκητὲς διὰ νὰ στηρίζονται καὶ νὰ μὴ σαπίζουν.

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

5) Κούβας χάλκινος.

ναν στὰ ληνάμαξα. Γιὰ τὸ τράβηγμα αὐτῶν τῶν ληνῶν πολλοὶ ἔφερναν ἀπὸ τὸ Κῆρακλῃ ἰδίως χωρικοὺς μὲ δύο ζεύγη βόδια καὶ ἄλλοι ἔπαιρναν ἀπὸ τὰ χωριά τῆς περιφερείας Ἁγιοποπόλεως (σαραπανατζῆδες), οἱ ὅποιοι κατέβαζαν τὰ βουβάλια τοὺς καὶ τραβοῦσαν τοὺς ληνούς, ἰδίως ἀπὸ τὸ χωρίον Κωστῇ, 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 ἀμαξιοῦ βάζανε διὰ τὸ πανηγυρικώτερον σοῦβλες ὑψηλές, οἱ ὅποιες ἦσαν ἐνωμένες μετὰ ἀλυσσιδίτσες ἀπὸ τῆς ὁποίας κρέμονταν κουδουνάκια, φοῦντες, **τάματα**, πολλάκις δὲ αὐτὰ ἀπὸ ἀσήμι.

Φεύγανε λοιπὸν τὸ πρῶν πρὶν ξημερώσει διὰ τὸ ἀμπέλι καὶ ὅταν ἔφθαναν ἐκεῖ τραβοῦσαν τὸ ληνὸ σὲ ἴσιο μέρος δίπλα στὸ δρόμο, (τὸ μέρος αὐτὸ ὠνομάζονταν **λινότοπος**), ἔβλεπεν τὰ ζῶα οἱ μπουζουτζῆδες ἀμέσως, ἀναβάν φωτὰ μὲ βίτσες, βγάζαν ἀπὸ ἓνα τρυγοκάλαθο μέσα στὸ ὁποῖον ἦταν σὲ μιὰ πετσέτα τυλιγμένο τὸ ψωμί, τὸ φαγητὸ καὶ ἔτρωγαν. Τότε πᾶς ξημέρωνε καὶ μετὰ τὰ τρυγομάχαιρα ἀρχίζαν νὰ τρυγοῦν στὰ τρυγοκάλαθα τὰ ὁποῖα ἦσαν μετὰ φαρδιᾶς λουρίδες πλεγμένα καὶ ἔπαιρναν 10—12 δκ. σταφύλια· ὁ δὲ κάδοστῆς (ἔτσι ἐλέγετο αὐτὸς ποὺ κουβαλοῦν τὴν βούτα) ἔβαζε τὴν βούτα κοντὰ στοὺς τρυγητάδες καὶ ὁποῖος γέμιζε τὸ καλάθι τοῦ τὸ ἀδειάζε στὴν βούτα τὴν ὁποίαν, ἅμα ἐγέμιζε, τὴν ἔπαιρνε ὁ βουτατζῆς ἢ **κάδοστῆς** στὴ ράχη τοῦ καὶ τὴν ἀδειάζε στὸ ληνόν, ἀνεβαίνοντας ἀπὸ ἓνα σανίδι χοντρὸ ποὺ ἐχρησίμευε γιὰ σκάλα. Τὸ σανίδι αὐτὸ ὠνομάζονταν **ληνοσανίδο** καὶ τὸ κουβαλοῦσε πάντοτε ὁ ληνός. Καὶ ὅταν γέμιζε ὁ ληνὸς ἀπὸ σταφύλια, ἀνέβαινε ὁ βουτατζῆς καὶ μετὰ τὸ φκιαρὶ τὰ ζουμποῦσε καὶ συνάμα λίγο τὰ πατοῦσε, ὥστε ὁ ληνὸς νὰ μὴ φύγῃ μισογεμάτος ἀπὸ τ' ἀμπέλι. Μετὰ τὸ πάτημα αὐτὸ κουβαλοῦσαν οἱ μπουζουτζῆδες μετὰ τὰ τρυγοκάλαθα πλέον σταφύλια καὶ ὁ βουτατζῆς τὰ τοποθετοῦσε μετὰ τὸ φκιαρὶ εἰς τρόπον ὥστε ὁ ληνὸς ἔπαιρνε σχῆμα μνήματος (τάφου φρέσκου). Τότε ἅμα τέλειωνε τὸ σιάξιμο τοῦ ληνοῦ ἀπὸ σταφύλια οἱ τρυγηταὶ ἔπαιρναν καὶ τὸ μὲν φκιαρὶ τὸ ἔχωναν ἀπὸ τὸ μέρος τοῦ μανικιοῦ μέσα στὰ σταφύλια ὅσο νὰ κρατιέται, περνοῦσαν στὸ φκιαρὶ τὸ σχοινὶ τῆς βούτας, ποὺ ἐκκρέμετο στὸ πίσω τουμπάνι τοῦ ληνοῦ εἰς τρόπον νὰ μὴ ἐγγίξῃ τὸ στουράκι τοῦ ληνοῦ καὶ τὸ σπάσῃ, περνοῦσαν δὲ στὸ φκιαρὶ καὶ τὰ τρυγοκάλαθα, ἔβαζαν καὶ τὸ ληνοσανίδο κατὰ μῆκος τοῦ ληνοῦ πάνω στὰ σταφύλια, τὸ ὁποῖον ἀκουμποῦσε μέσα ἀπὸ τῆς **κλιμνιᾶς** τοῦ ληνοῦ, ὥστε νὰ μὴ πέφτῃ στὸ δρόμο, ἔβλεπε ὁ σαραπανατζῆς τὰ βουβάλια τοῦ, ἔφκιανε τὸ σταυρὸ τοῦ τριῶν καὶ δίνοντας μιὰ φωνὴ στὰ βουβάλια τοῦ: —"Αἶντε Καρμαῖν", ἤρχιζε τὸ τράβηγμα τοῦ ληνοῦ καὶ σιγὰ σιγὰ σὲ δύο ὥρες ἔφθανε ὁ ληνὸς στὸν προορισμὸν τοῦ. Κατὰ τὴν διαδρομὴν αὐτὴν τῶν δύο ὥρων οἱ μπουζουτζῆδες ἐχόρευον ἐκ περιτροπῆς. Ἄλλοι ἐξ αὐτῶν ἔπαιζαν διάφορα ὄργανα. Τοὺς ἤχους τῆς μουσικῆς ἐποῦαλαν καὶ τὰ κουδούνια τὰ

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

Ἀμέσως 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 ὥριμους ρόγας τοῦ σταφυλίου, αἱ ὁποῖαι ἔσκαζαν μέσα στὸ ληνὸ ἀπὸ τὴν πίεσιν ποὺ πάθαιναν, γι' αὐτὸ ὅσοι ἠθελαν νὰ βράσουν πετιμέζια ἔπαιρναν αὐτὸ τὸ μούστο, ὁ ὁποῖος ὡς εἶπα ἔτρεχε πρὶν ἢ μὴ μέσα στὸ ληνὸ ὁ πατητής, ὅστις μόλις ἔτρεχε ὁ μούστος—περίπου ἓνας κάδος περὶ τὰς 200—300 ὀκ.—ἄρχιζε τὸ πάτημα τοῦ ληνοῦ. Τὸ μούστο, ποὺ ἔτρεχε πλέον τὸν κουβαλοῦσαν μὲ τὶς **γκουνιοῦμες**, μέσα στὸ βαρέλι στὸ κρασολάγιο.

6) Κιουκιουρτλίδικο

Εἴπομεν 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. Ἐπρεπε νὰ μὴ σὲ βαρέλι μέσα θειαιφισμένο. Γιὰ νὰ θειαιφισθῇ ἓνα βαρέλι μπρὸς ἐτοίμαζαν φυτίλια ἀπὸ θειάφι, ἔπαιρναν μιὰ φουφου (δτζάκι) καὶ ἀναβαν μέσα φωτιά, ἔβαζαν πάνω στὴ φωτιά μιὰ σπασμένη στάμνα καὶ ἔριχναν 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 ἐτοίμαζαν τέτοια φυτίλια πολλὰ ἀναλόγως τῆς ἀνάγκης τοῦ καθενός.

Ἀφοῦ λοιπὸν ἔπλεναν τὸ βαρέλι μὲ ζεστὸ νερὸ καὶ σόδαν καὶ κατόπιν μὲ κρύο, τὸ ἐπλυναν, τὸ τοποθετοῦσαν πάνω σὲ κατήχαρα γιὰ νὰ εἶναι ὑψηλά, βάζανε στὸ μπροστινὸ στὸ τουμπάνι ἓνα **πύρο**, ἀνοιγαν ἀπὸ πάνω τὴν τάπαν, περνοῦσαν σ' ἓνα σύρμα (τέλι) τὶς πατσαβοῦρες θειαιφιοῦ δηλ. τὰ φυτίλια 2—3 μαζεμένα, τὰ ἀναβαν ἀπὸ κάτω μὲνα σπύρτο 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 καλὰ 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, πὺν ἐσήμαινε ὅτι ἐξετοπίζετο τελείως ὁ ἀτμοσφαιρικός ἀέρας καὶ ἐγέμιζε τὸ βαρέλι μετὸν ἀέρα θειαφιοῦ, πὺν ὡς βαρύτερός αὐτὸς ἐξετοπίζε τὸν ἀτμοσφαιρικόν. Ὅταν λοιπὸν τὸ βαρέλι ἦταν ἐτοιμο θειαφισμένο βάζανε ἀπὸ πάνω στὴν τρύπα ἓνα χονρὶ ξύλινο (βουτσάδικο) καὶ ἀμέσως ἄρχιζαν νὰ κουβαλᾶν τὸν μοῦστο, τοῦ ληνοῦ καὶ τὸ ἐγέμιζαν.

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

7) Τὰ πετμέζια—Χαρνταλιέδες

Ὅποιος ἤθελε νὰ κάμῃ πετμέζια ἀπὸ τὸν θειάφιζε τὸ μοῦστο δυὸ καὶ τρεῖς φορές καὶ αὐτὸς ἐλέγετο **κιουκιουρτλίδικο** καὶ μετὰ αὐτὸν πλέον ἔβραζαν τὰ πετμέζια μετὸν ὕδατος ἢ καὶ **χωρὶς ὕδατος**.

Ὅταν ὁ μοῦστος ἦταν ἀθειάφιστος τὸ πετμέζι ἐγίνετο μαῦρο καὶ ἄφινε καὶ λάσπη πολλή. Τὸ κιουκιουρτλίδικο αὐτὸ βαστοῦσε καὶ ὡς τὸ χρόνον.

Πολλοὶ μέσα σὲνα βάζο ἢ βαρελάκι ἢ κάδον (ἀπὸ πάνω στενὸς καὶ κάτω πρὸς φάρδυν) βάζανε σταφύλια καὶ ἀπὸ πάνω στὰ σταφύλια βάζανε βισ-σινόφυλλα καὶ κάτω κάτω ἔτσι βυσινόφυλλα, κυδωνία, μῆλα, κομμένα ὅλα κομμάτια, ἔχυναν καὶ ἀπὸ πάνω κιουκιουρτλίδικο, ἕως ὅτου νὰ γεμίσῃ ὁ κάδος, βάζανε καὶ τὸ ἀνάλογο χαρδάλι. τὸ μετὰγγιζαν 5—6 φορές ἀπὸ κάτω πάνω, καὶ τὸ ἄφιναν νὰ ἡσυχάσῃ. Ὑστερα ἀπὸ ἓνα μῆνα ἐκαθάριζε, ἔπαιρνε ἓνα χρῶμα βυσίνι, μιὰ γεύση χαρδαλιοῦ, ἄρωμα μύλου, κυδωνίου κτλ. καὶ ἐλέγετο τὸ ποτὸν τοῦτο **χαρδαλιές**, πὺν τὸ συνήθιζαν μᾶλλον οἱ Τοῦρκοι, 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 κάτω καὶ μετὰ ἓνα σχοινὶ ἢ μιὰ βρακοζοῦνα τὴν ἔδειναν σφιχτὰ γύρω γύρω γιὰ νὰ μὴ πέρῃ ἀέρα.

Μετὰ τὸ κιουκιουρτλίδικο αὐτὸ ἔκαμναν καὶ τὸν περίφημον πελτέν (μουσταλενὸν ἄν). Εἴτε γιὰ πελτέν εἴτε γιὰ πετμέζι, ἔπρεπε μὲν νὰ τὸν κόψουν μετὰ πέτραν λευκὴν μαλακὴν γιὰ νὰ γλινκάνῃ, διότι ἡ πέτρα εἶχε τὴν ιδιότητα νὰ ἀπορροφᾷ τὴν ξυνάδα. Διὰ νὰ γίνῃ ἡ δουλιὰ αὕτη εἶχον ἓνα κάδον, ὅπως εἶπα ἀπὸ πάνω στενὸν καὶ κάτω πρὸς φαρδύν, χωρητικότητος 80—100 ὀκάδων. Μέσα αὐτὸν τὸν κάδον ἔρριχναν σπασμένη ἄσπρη πέτρα κοματάκια σὰν

ἀνθρακίτην, 5—6 ὀκάδες καὶ κατόπιν πάνω στὴν πέτρα ἔρριχναν τὸ κιου κιουρτλίδικο τὸ ὁποῖον ἀνακάτευαν μὲ βέργα γερὴ εἰς τρόπον, ὥστε νὰ γίνη ἓνα **μπουλαμάτς**, κατόπιν τὸ ἄφηναν νὰ καθαρῶσιν καὶ μετὰ ἔπαιρναν ἀπὸ πάνω πάνω τὸν καθαρὸν μοῦστον καὶ τὸν ἔβαζαν στὸν ταβᾶ μέσα πάνω στὴ φωτιά καὶ ἐὰν μὲν ἐπρόκειτο νὰ γίνη πετμέζι ἐσυνεχίζετο ἡ βράσις μέχρις ὅτου πυκνώσει. Τὸ τοιοῦτον πετμέζι ἐλέγετο **σκέτο γλυκό**, ἂν δὲν ἔκοβαν τὸ κιουκιουρτλίδικο μὲ πέτρα, τὸ πετμέζι ἐγίνετο ὑπόξυνον καὶ ἐλέγετο **ξυνό**. Ὅταν δὲ θὰ ἔβραζαν καὶ ρετσέλια, τότε τὰ ἐτοίμαζαν προηγουμένως καὶ τὴν ὥρα πού ὁ ταβᾶς ἔβραζε, τὰ ἔρριχναν μέσα. Παρόμοια δὲ ρετσέλια μετεχειρίζοντο τὰ παρακάτω: Κολοκῦθι, κράνα, ἀπροῦνες κυδώνια, ξυνόμηλα, βερύκοκα λιασμένα, μελιτζανοῦδες, ρεπάνια καὶ τὰ δούλευαν ὥς ἐξῆς: Π. χ. τὸ κολοκῦθι, τὸ κόβανε φρέτες, φρέτες, ὡς καὶ τὸ κυδῶνι, καὶ τὰ ἀσβέστωναν δηλ. ἔλυνον ἀσβέσι μέσα στὸ νερὸ καὶ τὰ ἔρριχναν μέσα καὶ ἀφοῦ ἐστέκοντο κάμποσο τὰ ἔβραζαν, τὰ ξέπλυναν μὲ νερὸ κρύο καὶ ἀκολούθως τὰ βάζανε νὰ βράσουν. Αὐτὸ δὲ ἐγίνετο γιὰ νὰ στέκωνται τὰ ρετσέλια **ντριζιά** δηλ. νὰ μὴ λιώσουν κατὰ τὸ βράσιμο. Τὸ ρεπάνι μετὰ τὸ ἀσβέστομα ἔχανε τὴν μυρωδιὰ τοῦ ρεπανιοῦ καὶ ἐγίνετο ὁμοῖον μὲ γλυκὸν κύτρου. Εἰς ὅλα αὐτὰ τὰ πετμέζια, ὅταν κατέβαζαν τὸν ταβᾶ ἀπὸ τὴν φωτιά, βουτοῦσαν μέσα βασιλικὸν καὶ τὸν ἄφηναν νὰ πάρῃ τὸ πετμέζι τὴν μυρωδιὰ του.

8) Ὁ πελτές—τὰ σουτζούκια

Ἀρχὴ σερμπέτιαζεν τὸ κιουκιουρτλίδικο δηλ. ἔβραζαν τὸ κιουκιουρτλίδικο πάνω στὴ φωτιά ὡς ἓνα σημεῖον πού ἀποκοτόσε κάποια γλυκάκι. Αὐτὸ ὀνομάζετο **σερμπέτιασμα**. Κατόπιν τὸ κρύνοναν σὲ μιὰ ταγάρα μέσα, μετὰ ἔπαιρναν τὸ καθαρὸ, τὸ βάζαν πάλιν στὴ φωτιά στὸν ταβᾶ μέσα καὶ ἔρριχναν **νισσατέ** καὶ τὸ ἀνεκάτευαν ὥς πού ἐγίνετο κατ' αὐτὸν τὸν τρόπο ὁ πελτές. Ἐγίνετο δηλ. ὅπως ψήνει ὁ ζαχαροπλάστης τὸ λουκοῦμι. Πολλὲς φορὲς βουτοῦσαν ρομαθιὲς ἀπὸ καρύδια σπασμένα καὶ περασμένα σένα φιλὸ σπάγγο καὶ ὁποῖως ἐκρέμετο ἀπὸ μιὰ ξύλινα **κούτσα** καὶ ἡ δουλιὰ αὐτὴ ἐπανελαμβάνετο 3—4 φορὲς μέχρις ὅτου σκεπασθοῦν τὰ καρύδια καλὰ καὶ ἀκολούθως τὰ κρεμοῦσαν στὸ κελάρι μέσα σένα σχοινὶ χονδρὸ τεττωμένο καλὰ, ἄνοιγαν τὸ παράθυρο γιὰ νὰ τὰ χτυπᾶ ἀέρας νὰ στεγνώσουν, καὶ τοιουτοτρόπως ἐγίνοντο τὰ **πελτεκοσουτζούκια**. Πολλὲς νοικοκυρὲς μετὰ τὸ τελευταῖον βούτυγμα κολλοῦσαν πάνω καὶ ἀμυγαλόκηφες.

Ὅταν ἐστέγνωσαν καλὰ πλέον καὶ δὲν ὑπῆρχε φόβος νὰ μουχλιάσουν τὰ μάζευαν κοντὰ-κοντὰ, τὰ σχεποῦσαν μὲ μιὰ μεσάλα καὶ τὸν χειμῶνα ἔκοβαν κομμάτια καὶ κερνοῦσάν τοὺς μισοφίριδες. Πολλὲς μάλιστα τὰ ἔκοβαν σὰν τὰ πούλια τοῦ ταβλίου καὶ τὰ τηγάνιζαν στὸ σαμόλαδο καὶ εἶχαν μία γεύση θανμασία. Ἀμα στέγνωσαν καλὰ τὰ **σουτζούκια** δηλ. οἱ μουστολαμπάδες καὶ ζαχάρωναν ἀπ' ἔξω, τότε πλέον τίς ἔκοβαν ἀπὸ τίς κούτσες, τίς

κομμάτιασαν εἰς 2 ἢ 3 κομμάτια, διότι εἶχαν 1 μέτρο μάκρος, τὶς ἔβαζαν σὲ κιβώτια μέσα καὶ τὶς ἔστελναν ἔξω εἴτε ὡς δῶρον εἴτε τὶς πουλοῦσαν. Πολλὲς νοικοκυρὲς στέγωναν καὶ σκέτο πελτέ πάνω σὲ σανίδια καθαρὰ. Πλὴν ἀπὸ τὰ πεκμέζια καὶ τοὺς πελτέδες ἔφκιαναν καὶ **μπουλαμᾶ** δηλ. ἓνα εἶδος χαλβᾶ, ἀλλὰ ρευστοῦ (πηκτοῦ), σερμπέτιαζαν δηλ. τὸ κιουκιουρτλίδικο καὶ ἀντὶ νὰ βάλουν νισεστέ νὰ γίνῃ πελτές, ἔβαζαν **τσουβέني** καὶ γινόταν ἓνα σκολατὶ πηχτὸ καὶ τῷλεγαν **μπουλαμᾶ**. Τὸν συνηθίζανε πολὺ οἱ Τοῦρκοι.

9) Κρεμαστὰ σταφύλια

Πλὴν ἀπ' αὐτὰ κατὰ τὸν τριγυρτὸ ἐφρόντιζαν καὶ κρεμοῦσαν ρομαθιὲς 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 ἀντοχήν. Ἐννοεῖται ὁ τρόπος ἦτο ἀτελής καὶ τὰ μισὰ σάπιζαν καὶ τᾶρριχναν στὰ τοίπουρα. Πλὴν ἀπὸ τὸ κρέμασμα τῶν σταφυλιῶν βάζανε καὶ **σταφυλοτουρσῆ** δηλ. μέσα σ' ἓνα κάδο ἔβαζαν κιουκιουρτλίδικο καὶ σταφύλια καὶ βάζανε μέσα στὸν κάδο 1 **τουρμπι** τὸ ὁποῖον περιεῖχε χαρδάλι (σινὰπ) καὶ μετὰ παρέλευσιν καιροῦ τὰ ἔτρωγαν εὐχάριστα, γιὰτὶ ἀποκτοῦσαν μιὰ γεύση τσουχτερή.

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

10) Ξεκούρσμα

Ὅταν ὁ ληνὸς ὁ βραδυνὸς ἐπέστρεφε ἀπὸ τὸ ἀμπέλι μετὰ τὸ ἄδιασμαί του (κατὰ τὸν τρόπον ποῦ περιέγραψα παραπάνω) ἐφρόντιζον ἐν πρώτοις νὰ ἀλείψουν τὰ ἄξωνιά τοῦ ἀμαξιοῦ μὲ κατράνι, δεύτερον ἐφρόντιζαν νὰ βάλουν μέσα στὸ ληνὸ τὰ τρυγοκάλαθα, τὸ ληνοσάνιδο, τὸ φκιάρι, τὸ φανάρι διὰ κάθε ἐνδεχόμενον καὶ ὕστερα οἱ μπουζαντζήδες, οἱ ὁποῖοι ἦσαν 8 ἐν ὅλῳ εἰς κάθε ληνόν, ἐπήγαιναν κοντὰ στὸ πηγάδι ἢ τὴν τουλούμπα καὶ ἐπλύνοντο καλά, πόδια, χέρια, μοῦτρα καὶ ἐκάθηντο σ' ἓνα δωμάτιο ἢ τὸ σαῖβάνι γιὰ νὰ ξεκουρασθοῦν. Ἐν τῷ μεταξὺ ἡ νοικοκυρὰ εἰτοίμαζε τὸ τραπέζι πάνω σὲ μιὰ ψάθα 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 φρελιὰ ψωμιοῦ σπιτικοῦ καὶ στὴ μέση μιὰ πῆλινη γχιουβέτσα ἢ μὲ τραχανὰ ἢ κρέας μὲ λάχανο καὶ μέσα ὀλίγες **τσουσῆκες** καὶ δίπλα τους ἓνα σουραχὶ κρασί, τὸ ὁποῖον ἔπαιρνε ὁ ἓνας καὶ πίνοντας τὸ ἔδινε στὸ ἄλλον καὶ κατὰ τὴν ὁρεξὴ ποῦ εἶχεν ὁ καθένας

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

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

Ὁ δὲ σαραπανατζῆς ἐπληρώνετο μιὰ λίρα χρυσῇ 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 τρύγο, ποῦστο, ἀγόραζε καὶ αὐτὸς μερικὰ ψούνια γιὰ τὸ σπίτι του καὶ ἔφευγε μὲ ἱκανοποίηση.

Πρὶν ἢ φύγουν ὅλοι τοποθετοῦσαν τὸ ληνό καὶ τὸ ἀμάξι μέσα στὸ κρασομάγαζο ἢ στὸ σαῖβάνι γιὰ νὰ μὴ βορχνῶνται, καὶ τοιοῦτοτρόπως 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 ἔφερεν ἐπὶ τῇ βάσει τῆς τιμῆς τὴν ὁποίαν ὥριζε τὸ δημοτικὸν συμβούλιον καὶ ἀργότερον μετὰ τὸ τέλος τοῦ τρύγου εἰσέπρατταν τὰ λεπτὰ αὐτὰ τῆς φορολογίας. Πολλὲς φορὲς τὸν φόρον αὐτὸν τὸν πουλοῦσαν 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, **ιστημέρατζης**, ὁ φόρος ἐλέγετο **ντουχουλιές**, ὁ τρύγος ἐλέγετο **μπάχ μποζουμοῦ**, ὁ ληνὸς **σαραπαχανάς**, ὁ ἀγωγιάτης **σαραπαχανατζῆς**, οἱ

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

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

τρυνγῆται **μποζουτζήδες**, τὸ ἀμάξι τοῦ ληνοῦ **σαραπχανὲ ἀραμπασί**. Τὰ νέα ἀμπέλια τὰ ἀπεκάλουν **φυντιές**.

12) Τὰ ρακιά, ἡ ρακιτζικὴ

Μετὰ τὸν τρυνγτὸν καὶ μετὰ παρέλευσιν 10 τουλάχιστον ἡμερῶν, ὁπότε ἡ ζύμωσις τοῦ κρασιοῦ κατὰ 90⁰/₀ εἶχε γίνει 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 θάγόραζαν 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 τρύνγον ἐβγαίνει ἡ **ἐστιμάρα** καὶ τοιουτοτρόπως τοὺς εὗρισκε ὀλιγοτέραν ποσότητα κρασιοῦ φορολογητέαν. Ἐβράζοντο δὲ προσφθιτες 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. Ἑκκλησίαις. Οἱ κυριώτεροι ἦσαν Εὐστάθιος Μπαμπᾶ Στάθουλον, Παπᾶ Δανιήλ, Ματθαίου, Ἀραμπατζόγλου, Ἀθανάσιος Σαρίδης, Πολυχρόνης Φράγγος, Καταπόδης, Ἀθ. Χατζηπαρασκευᾶς, Στοιγιάννος Σαρίκας, Κωνστ. Ζαχαρόπουλος, Δημητράκης Μπακάλης, ἀδελφοὶ Σκουλίδου, Σαλομών καὶ ἄλλοι πολλοί· ἀλλ' οἱ ἀνω ἀναφερόμενοι ἦσαν συστηματικοὶ **τζουμπρατζήδες**, καὶ ἐβράζαν συνεχῶς ἐπὶ 6 μῆνας τσίπουρα.

13) Τὸ τρυγικὸν ὄξυ (ἡ γύλ')

Τὰ ζουμιά τῶν τσιπούρων στὰ πρῶτα χρόνια δὲν ἤξευραν νὰ τὰ χρησιμοποιήσουν, καὶ τὰ ἔχυναν, ἀργότερον ὅμως κάποιος Γάλλος ἔμπορος κρασιῶν ἐγκατασταθεὶς εἰς Σαράντα Ἑκκλησίας **Γκουτινουάρ** ὀνόματι τοῦς ὑπέδειξε ὅτι ἀπὸ τὰ ζουμιά αὐτὰ μπορεῖ νὰ βγῇ **τρυνγικὸν ὄξυ** τὸ ὁποῖον ἀποκαλοῦσαν στὴν πατρίδα **γύλ'** (ἡ 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 ἀνοιχτὰ ἀπὸ πάνω, τὰ ὁποῖα ἐλέγοντο καζάνια τῆς ὕλης. Ἐκεῖ μέσα τὰ ξανάβραζαν ἕως ὅτου πυκτώσῃ καὶ περισσότερο. Κατόπι τραβοῦσαν τὴν φωτιά, ἐβάζαν μέσα στὸ καζάνι ἢ μᾶλλον ἀράδιαζαν σανίδια ὀρθία στενὰ ὥς μιὰ πιθαμὴ, ἀνάμεσα εἰς τὰ ὁποῖα καὶ πάνω στὸ χεῖλος τοῦ καζανιοῦ βάζανε καψόξυλα βαριὰ διὰ νὰ τὰ συγκρατοῦν νὰ μὴ κινουῦνται, καὶ ἀφοῦ κρῖνε 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 Μαρτσαράκης καὶ τὴν ἔστελνε στὴν Εὐρώπην, ὅπου τὴν μετεχειρίζοντο διὰ **λεμόντοξου** καὶ διὰ χρωματισμούς. Ἐπώλειτο δὲ 8—9 γρ. ἡ 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 **σκαμνιῶν** διὰ σηροτροφίαν. Δυστυχῶς ὁμως οἱ σκαμνιῆς δὲν εὐδοκίμησαν, διότι τὰ χρώματα ἦσαν σφικτὰ καὶ ἡ μουριά θέλει ἀπαλὸν χῶμα καὶ ἔτσι ὅσοι ἐπιχείρησαν καὶ ἐφύτευσαν σκαμνιῆς καὶ ἔκτισαν **μποτζεκλίκι** ἐξημίωσαν καὶ παρητήθησαν ἀπὸ τὴν ἐκτροπὴν μεταξοσκωλήκων, πῆγαν δὲ χαμένες οἱ σπυρδεῖς, τῶν σπυρδασάντων τότε εἰς Προῦσαν εἰς σποροποιοὺς 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 ὁρίζοντα μετὰ τὴν ἐπιτυχῇ ὀπωσδήποτε ἔκβασιν τῆς Ἑλλήν. 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 ἐπακολουθῇ 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 διεκρίνετο 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 ἐξεύρεσις, πλὴν τῶν νενομισμένων διδάκτρων, τῶν καλουμένων *εἰσιτηρίων*, καὶ ἄλλων πόρων πρὸς εὐπρόσωπον ὀπωσδήποτε καὶ ἀποτελεσματικὴν συντήρησιν τῶν σχολείων τῆς πόλεως τῶν. Καὶ ὡς πᾶσι τοιούτοις ἐθεωρήθη ἡ διοργάνωσις θεατρικῶν παραστάσεων κατ' ἄρχας ὑπὸ δυναμένων νέων τῆς ἐποχῆς. Τὸ τοιοῦτον βεβαίως δὲν ἦτο δυνατόν ἢ νὰ ἡλεκτρίσῃ 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, αἱτινες πάντως θὰ παρίσταντο εἰς τὰ θεατρικὰ αὐτὰς παραστάσεις τὰς τόσον σκοπίμους, ἀφ' οὗ 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 ἀναμνήσεων 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 ἀπηγεῖτο εὐρὺς χῶρος.

Ἡ ἐνορία αὕτη συνηγωνίζετο μὲ τὴν ἐνορίαν Τεσσαράκοντα Μαρτύρων διὰ τὴν ἐπιτυχὴ διεξαγωγὴν θεατρικῶν παραστάσεων. Ἡ σκηνὴ ἐστήθη εἰς τὴν στενωτέραν 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 μακράν, τὴν ὁποίαν ἐκίνει καὶ διαφόρους διευθύνσεις ἢ ἐκτύπα ἐπὶ τῆς τραπέζης ἀναλόγως τῆς ἀνάγκης τῇ συνοδείᾳ ἐπιπληκτικῶν ἢ προτρεπτικῶν κραυγῶν, μετὰ τῶν ὁποίων συνανεμίγνυντο ἐνίοτε καὶ ἥχοι βιαίως κρουομένου κώδωνος. Εἰς τὴν παράστασιν αὐτὴν πρωτογωνίστει ὁ ὅχι καὶ τόσο νέος, φαρμακοποιὸς τότε, πλήρης ὅμως σφοδρίους, Δημήτριος Στανίτσας, μὲ μεγάλα μάτια, μὲ γενειάδα κανονικὴν, ἀλλὰ πάντοτε σκυθρωπός, πρᾶγμα, τὸ ὁποῖον ἄλλως τε συνηρμόζετο πρὸς τὸ πρόσωπον τοῦ δράματος, τοῦ ὁποίου τὸν ρόλον ὑπεδύετο. Εἶχε συνεργάτας τὸν νεαρώτατον ἀλλ' εὐφυνέστατον φοιτητὴν, φαρμακοποιὸν κατόπιν καὶ αὐτόν, Περικλῆν Εὐκλείδην, τὸν δημοδιδάσκαλον Δημόκριτον Σεργιάδην, τὸν Παναγιωτάκην Παπουτσιόλου, τὸν Παναγ. Φλωρίδην, τὸν Γ. Εὐσταθίουπουλον, τὸν Στρατὴν Χατζηστρατὴν καὶ ἄλλους. Εἰς νεανίας ὑπεδύετο γυναικεῖον πρόσωπον.

Τὸ δρᾶμα ἠκολούθησε κωμωδία, ἐν τῇ ὁποίᾳ τὸν πρωτεύοντα ρόλον ὑπεδύθη ὁ Δημήτριος Χατζηπαρασκευάς, ἢ ὁ Κουτσός ὁ Δημητρός, ὥς ὀλίγον χωλός. Οὗτος ὥς ἐλέγετο, ἀνεπτύχθη εἰς τὴν κωμικὴν ἡθοποιίαν παρευρεθεὶς εἰς πολλὰς παραστάσεις τοῦ Ἑλληνικοῦ Νικηφόρου, παριστάνοντος ἐν Κωνσταντινίᾳ, παρ' οὗ ἔλθοι καὶ σχετικὰς ὁδηγίας καὶ μαθήματα. Καὶ μόνον ἡ ἐμφάνισίς του ἐπὶ σκηνῆς μὲ τοὺς κωμικοὺς μορφασμούς του προὐκάλει ἀφθονὸν τὸν γέλωτα καὶ χειροκροτήματα παταγώδη. Ἐπηρεολούθησαν βεβαίως ἄλλαι παραστάσεις, γιγνόμεναι ἐναλλάξ ἐν τῇ Σχολῇ τῆς ἐνορίας ἀγίων Πάντων καὶ τῇ τῶν Σαράντα Μαρτύρων. Ἐν τῇ ἐνορίᾳ Ἀγ. Πάντων σημαντικοὶ συντελεστοὶ εἰς τὴν ἐπιτυχὴ διεξαγωγὴν τῶν παραστάσεων ἦσαν τότε καὶ ὁ Δημήτριος Γιαννακόπουλος, νέος λίαν ἀνεπτυγμένος, καὶ ὁ Γεώργιος Παυλακίδης ἢ Μελισσηνός, ἀμφοτέρω γόννοι καλῶν οἰκογενειῶν ἀντιπολιτευόμενοι ὅμως ἀλλήλους εἰς τὴν διευθύνσιν τῶν κοινῶν.

Τὰ πράγματα πλέον μεταβάλλονται. Νέα ἦθη, νέα ἔθιμα. Εἰσχωρεῖ ὁ νεώτερος πολιτισμός. Νέα κτίρια σχολικὰ ὑποδομίσθησαν μὲ διαρκεῖς σκηνὰς καὶ σκηνικά. Ἐξ ἄλλου τὸ νέον καφενεῖον ἢ Καζίνο τοῦ Δημητράκη Καπνᾶ παρέχει τὴν εὐρυτάτην αἴθουσάν του μὲ τὴν μεγάλην σκηνήν του καὶ τὰ ἀξιόλογα σκηνικά του. Εἰς τὰς θεατρικὰς παραστάσεις παρουσιάζονται ἐρασιτεχνικῶς νέα πλέον πρόσωπα ὥς ἡθοποιοὶ δραματικοὶ καὶ νέοι κωμικοὶ, μαθηταὶ τοῦ παλαιμάχου Δημητρου τοῦ Κουτσοῦ, ὁ ὁποῖος μὲ τὸν καιρὸν

ἔπαυσε μὲν νὰ λαμβάνῃ μέρος ἐνεργὸν ἐπὶ σκηνῆς, ἀλλὰ πάντοτε συνέτρεχε γενόμενος κατόπιν καὶ δραματουργὸς δραματοποιήσας λίαν ἐπιτυχῶς καὶ ἐν θαυμαστῇ καλλιλογίᾳ τὴν Γεννοβέφαν⁽¹⁾. Ἐπὶ σκηνῆς πλέον ἀναφαίνονται οἱ Δημήτρ. Χατζήπαπας, Περ. Χατζηπαρασκευᾶς, Περ. Παπαχριστοδούλου, ὑποδύμενος οὐχὶ σπανίως ἐπιτυχῶς δὲ τὸν γυναικεῖον ρόλον, Φλ. Φλωρίδης, Ι. Μαγκριώτης, Π. Βάρναλης, Μόσχος Παπαχριστοδούλου, Θεολόγος Βαφείδης κ. λ. π. Ἡ δεσποινὶς Πολυξένη Γιαννάκου καὶ μία ἄλλη μικροτέρα δεσποινίς, βοηθὸς διδασκάλισσα, ἡ Ὑλγα Βαφείδου, ἀνελάμβανον πλέον τὸν γυναικεῖον ρόλον, ἀντικαταστήσασαι τοὺς νεανίας. Τὸ δραματολόγιον τοῦ Γάλλου Δεριγνὺ ἐτέθη εἰς ἐνέργειαν. Προεξήρχε τὸ δράμα ὁ «Γεροδεκανεύς». οἱ «Δύο Λοχίαί» αἱ «Δύο Ὀρφαναί». Δὲν ὑστέρουν ἡ «Γεννοβέφα» τοῦ Κουτσοῦ τοῦ Δημητροῦ, ἡ «Γαλάτεια»⁽²⁾ τοῦ Βασιλειάδου παρασταθεῖσα πολλάκις. Καὶ δράματα τολμηρότατα ἀνεβιβάζοντο ἐπὶ σκηνῆς, ὡς «Οἱ Ἀησταί». τοῦ Σύλλερ Ἡ σκηνοθεσία ἀρκετὰ καλὴ πάντοτε, χάρις εἰς τὸ καλλιτεχνικὸν γούστο καὶ τὴν ἐπιτηδειότητα τοῦ Περ. Χατζηπαρασκευᾶ, συμπαραστατομένου ὑπὸ τοῦ ἀρχιτέκτονος Χαράλάμπους Ἀρβανίτου⁽³⁾. Κωμωδίαί διάφοροι, ἐν αἷς αἱ: «**Βέβαια Βέβαια**», «**Γαμβρὸς εἰς δημοπρασίαν**», ἡ «**Κόρη τοῦ παντοπώλου**», ὁ «**Ἀρχοντοχωριάτης**» κλπ., ἀλλὰ καὶ τοῦ Μολιέρου ὡς «**Ὁ κατὰ φαντασίαν ἄσθενής**» κλπ. Εἰς αὐτὰς τὸν κυριώτερον κωμικὸν ρόλον ἀνελάμβανον πλέον ὁ Μόσχος Παπαχριστοδούλου, εἶδος Παντοπούλου, σκορπῶν ἄφθονον τὸν γέλωτα καὶ μόνον διὰ τῆς ἐμφανίσεώς του καὶ μετέπειτα ὁ Θεολόγος Βαφείδης, εἶδος Σαγιώρ, λεπτότερος δηλ. κωμικός. Δυνάμεθα νὰ εἰπωμεν ὅτι ἡ ἐπιτυχία τῶν ἠθοποιῶν ἦτο ἀρκετὰ σημαντικὴ καὶ τὸ παίξιμον ὄχι ἄτεχνον, διότι οἱ πλεῖστοι, σπουδάσαντες, (ὅχι βεβαίως τὴν ἠθοποιίαν), ἐν Κων^{σταντινουπόλει} ἦν εἰς ἄλλας πόλεις καὶ εἰς Ἀθήνας, ἐδιδάχθησαν ἀρκετὰ, συχνάζοντες εἰς θέατρα, καὶ ἐμιμοῦντο τοὺς ἐξ Ἑλλάδος ἠθοποιοὺς καὶ τοὺς ξένους, οὓς ἔτιχε νὰ ἴδωσι παριστάνοντας. Οἱ κωμικοὶ ἐκίνουν ἄφθονον τὸν γέλωτα, ἀλλὰ καὶ οἱ δραματικοὶ προὔκλινον τὴν συγκίνησιν, τὸν ἔλεον, τὴν συμπάθειαν ἢ τὴν ἀποστροφὴν, ἀγαλόμενος 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 ναυάγιον κατάρθωσαν νὰ ἐξέλθουν εἰς τὴν ξηρὰν οἱ ναυαγοί, νεοί τοῦ~~

1) Τὸ δράμα τοῦ τοῦτο 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 της «Γαλάτεια!»

3) Ἐνθυμούμεθα τὴν δεξιότητά τοῦ σκηνοθέτου Π. Χατζηπαρασκευᾶ, ὅστις ἐφεύρισκε πᾶν μέσον νάναπαραστήσῃ καὶ τὰ στοιχεῖα τῆς φύσεως ἐπιτυχέστατα ὡς λ.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. Πανακίδης, Μ. Παπαχριστοδούλου, Μιγ. Μοσχόπουλος, Εὐστ. Κάζης, Θεολ. Βαφείδης, Κ. Παπαδόπουλος, Ἀβρ. Παπαχριστοδούλου (τυμπανιστὴς κάτω).