

Στις χαμένες πατρίδες...

Μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια στην ανατολική Θράκη από αφηγήσεις προσφύγων

Της **Ελένης Σπαθάρη - Μπεγλίτη**

Δόκτορας Λαογραφίας

ΓΝΩΣΤΟΙ οι Θράκες από την αρχαιότητα για την οινοπρασία τους με άκρατο οίνο - αν και στη σύγχρονη εποχή του μετρίασαν, λέγοντας μάλιστα όποιος μήνας χωρίς «ρο», το κρασί με το νερό, μα όποιος μήνας με το «ρο», το κρασί χωρίς νερό. Τους έμελλε ωστόσο να πιουν μέχρι τον πάτο το φαρμάκι του ξεριζωμού: «Οκάδες το φαρμάκι / το ήπιαμε στη Θράκη», λέει ο θρακιώτης ποιητής.

Με την υπογραφή της Συνθήκης των Μουδιανών, μετά τη Μικρασιατική καταστροφή, εκκενώθηκε ο θρακιικός χώρος, με αποτέλεσμα την αποδόμηση των ελληνικών κοινοτήτων και τη διακοπή της πολιτισμικής τους συνέχειας. Η παράδοση λοιπόν στη μεταβίβαση των γνώσεων και τεχνικών καλλιέργειας της αμπέλου και την παραγωγή οίνου, στη χρήση εργαλείων και σκευών, τα σχήματα των οποίων παγιώθηκαν από την εμπειρία της επαναλαμβανόμενης χρήσης τους, καθώς και τα έθιμα και οι γιορτές που διέκοπταν τη μονότονη ροή του ενιαίου και διχοτομούσαν το χρόνο στη σήμανση των πριν και μετά τον τρύγο γεγονότων, διεκόπησαν.

Αφηγήσεις

Οι αφηγήσεις των προσφύγων έρχονται να καλύψουν το κενό που δημιουργήσε η έλλειψη πηγών για τον καθημερινό βίο των Ελλήνων της ανατολικής και βορείου Θράκης. Η παρουσίαση στοιχείων από την περιοχή Σαράντα Εκκλησιών αναδεικνύει τον πλούτο των γνώσεων που μπορούν να συγκεντρώσουν ο ιστορικός και ο λαογράφος.

Οι Σαράντα Εκκλησίες, με τα ελαφρώς επικλινή αμμοαργιλώδη κόκκινα χώματα, τα αμπελοχώματα, περιβάλλονταν από αμπέλια. Οι εργασίες σ' αυτά άρχιζαν από το Φεβρουάριο, με το τράπισμα του χώματος -κοινώς «ναντάζ»- με δικέλι, που αναλάμβανε ο «μπαγτζής». Αφαιρούσε την αργία και τις πέτρες, που τις συγκέντρωνε σε «πετροκουμιές» στις άκρες του χωραφιού. Πληρωνόταν 4 με 6 γρόσια, με λίρα Τουρκίας 139 γρόσια. Για να γίνει το φύτεμα των αμπελιών, οι μπαγτζήδες έπιαναν «τσαπ» μ' ένα σπάγγο, δηλαδή βάζανε σημάδια στη γραμμή του σπάγγου κάθε δυο βήματα, άνοιγαν τρύπες και φύτευαν βέργες «τσιμλετισμένες» -μουλιασμένες- για να πιάσουν οι ρίζες, σε τετράγωνα 40 επί 40 πόδια, τα «αυλάκια». Κάθε αυλάκι απέδιδε έναν ληνό σταφύλι. Το κλάδεμα γινόταν με «σβανάδες» -είδος προιονίου εγχώριας κατασκευής- από ειδικούς, οι οποίοι άφηναν μάτια «αναλόγως του πόσον έπρεπε να φορτώσει το κούρβαλο».



Το φαρμάκι του ξεριζωμού αντικατέστησε τα εύγευστα κρασιά, όταν οι πρόσφυγες διώχθηκαν από τις πατρίδες τους. Ανέκδοτη φωτογραφία. (Αρχείο Πολιτιστικού Συλλόγου Νέας Μεσημβρίας)

Είκοσι μέρες πριν από τον τρύγο, έβγαζαν τους ληνούς από τα κρασομάγαζα. «Ληνός, σύμφωνα με τον αφηγητή, θα πει κιβώτιο κατασκευασμένο από σανίδια με ξύλο καβακίου», ξύλο που λυγάει χωρίς να σπάει και που είναι συνάμα ελαφρύ. Οι ληνοί διηρούντο σε κατηγορίες, τους «αϊλάδες, εβσάτιδες, εδνάδες», που τους έσερναν βόδια ή βουβάλια, και τους αλογοληνούς ή γαϊδουροληνούς», τους οποίους έσερναν άλογα και γαϊδουρία αντιστοίχως. Εσφιγγαν τις κλειδώσεις του ληνού, τον «καλαφατλάτιζαν» δηλαδή έφραζαν με σχοινί από λινάρι τις χαραμάδες του, και τον έβρεχαν καθημερινά μέχρις ότου φουσκώσουν τα ξύλα και φράξουν οι χαραμάδες.

Στην περιοχή Αδριανουπόλεως, ονομαζόταν και «σιαραπανές ή χιλιοκάδος λήνος», γιατί χωρούσε χίλιες περίπου οκάδες σταφύλι. Μεταφερόταν στα χωράφια με τη ληνάμαξα, για να φορτωθεί με σταφύλι. Από το «στουράκι» -το άνοιγμά του-, θα κυλήσει στο «μετάκι» -σ' ένα κάδο δηλαδή- ο πρώτος και καλύτερος μούστος για το πετιμέζι. Ο «μπουζουτζής» πατούσε το σταφύλι μέσα στους ληνούς, ο μούστος έτρεχε στις «γκιουγούμες» -πλήλινες στάμνες- και μεταφερόταν στα βαρέλια, τοποθετημένα ορθά και με το «τουμπάνι» -το ένα πλαινό- αφαιρεμένο.

Στις δέκα μέρες, τραβούσαν το κα-

τασταλαγμένο μαύρο κρασί και ξαναπατούσαν τα τσίπουρα που έμεναν μέσα. Εβραζαν μέρος του μούστου για να φτιάξουν τα «μουσελέζια», κρασιά με δυνατό χρώμα, άρωμα και γεύση, τα οποία σε 2-3 χρόνια έμοιαζαν με κρασιά 15 ετών. Το δε βαρέλι, προτού χρησιμοποιηθεί, θειαφιζόταν με θειάφι, που καίονταν στο εσωτερικό του βαρελιού έως ότου αφαιρεθεί ο ατμοσφαιρικός αέρας.

Ποικιλίες

Πλούσια η ποικιλία των σταφυλιών στις Σαράντα Εκκλησίες: παμίτια, τσαούσια, αλπεχλιβάνια, μορλούκια, ραζακιά, στυφά, μοσχάτα, κρισάγια, ροδίτες, τσουμπιανιές, αλλά κυρίως το φημισμένο «παπάς - καρασί», μαύρο σταφύλι με πολλή τανίνη, που έφτιαχνε μαύρο κρασί «μπογιαμάδες» με οινόπνευμα 12 βαθμών. Με βράσιμο νερού με τσίπουρα στα τσουπροκάζανα, έφτιαχναν σούμα 16 βαθμών, την οποία με νέα απόσταξη μετέτρεπαν σε ρακιά, τις «μπάτες».

Με βρασμένο και θειαφισμένο άσπρο πετιμέζι έφτιαχναν και «κιουρκιουρτλίδικο», το οποίο πάλι, αναμειγμένο με κομμένα φρούτα σ' ένα κάδο μετατρεπόμενο μέσα σ' ένα μήνα σε «χαρδαλιές», ποτό χωρίς οικόπνευμα για τους Τούρκους. Ο τρυγητός ήταν το επιστέγασμα της γενικότερης εσοδείας, που άρχιζε με το θέ-

ρισμα και το αλώνισμα και συντελούσε στο να υπάρχει το χειμώνα ο «ζα-χερές» του σπιτιού: τραχανάδες, γιοφκάδες, μουστολαμπάδες, λουκά-νικα, σουντζούκια από πελτέ, κρεμαστά σταφύλια και πετιμέζια.

Με τις αφηγήσεις των προσφύγων, μπορούμε λοιπόν ν' αναπαραστήσουμε μια πλούσια πολιτισμική διατροφική παράδοση της «εν κοινωνία ζωής των ανθρώπων». Ο ξεριζωμός επέφερε την εκμηδένισή της και ως απτής πραγματικότητας και ως περιρρέουσας ατμόσφαιρας. Πικρή και βίαιη αυτή η εκμηδένιση, θα μας την αφηγηθεί ο πρόσφυγας: «Θυμάμαι καλά πως τέλος Σεπτεμβρίου, κάθε θρακιώτικο σπίτι είχε τα πιθάρια και τα λαγήνια γεμάτα πετιμέζι και γλυκά. Ετσι, το Σεπτέμβριο του 1922, αφήσαμε τ' αμπάρια μας γεμάτα σιτηρά, τους κάδους γεμάτους μούστο και πετιμέζι και πήραμε το δρόμο προς τον Εβρο ποταμό(...). Οι χωριανοί μου περνούν δίπλα από τα φρεσκοτρονημένα αμπέλια, τα βλέπουν για τελευταία φορά. Προχωρήσαμε. Εκεί, στην οδική γέφυρα του Εβρου, συγκεντρωθήκαμε, ατέλειωτο καρβάνι, όλοι εμείς οι εκπατρισμένοι Θράκες και υπό ραγδαία βροχή, δακρύζοντες, ψυθιρίζουμε κάτι σαν τα λόγια του Θρακιώτη ποιητή: "Γύρισα ρόδινη νεφέλη / στο πατρικό μου πίσω αμπέλι / τ' άγιο χώμα να φιλήσω / με δάκρυα να το ραντίσω..."».