

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Τμήμα: Μουσειοπαιδαγωγική Εκπαίδευση

Πτυχιακή Εργασία

Θέμα:

Εθνολογικό Μουσείο Θράκης

Επιβλέποντες καθηγητές: Β. Αναγνωστόπουλος

Φ. Λέκκα

Φοιτήτρια: Πετράκη Ελένη



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ & ΚΕΝΤΡΟ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ «ΓΚΡΙΖΑ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ»**

Αριθ. Εισ.: 7767/1
Ημερ. Εισ.: 23/11/2009
Δωρεά: Συγγραφέα
Ταξιθετικός Κωδικός: ΠΤ - ΠΣΕ - ΜΕ
2004
ΠΕΤ

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Τμήμα: Μουσειοπαιδαγωγική Εκπαίδευση

Πτυχιακή Εργασία

Θέμα:

Εθνολογικό Μουσείο Θράκης

Επιβλέποντες καθηγητές: Κ. Β. Αναγνωστόπουλος

Φ. Λέκκα

Φοιτήτρια: Πετράκη Ελένη

Περιεχόμενα

	σελ.
Κεφάλαιο 1 Εισαγωγή	2
Κεφάλαιο 2 Εθνολογικό Μουσείο Θράκης	3
2.1 Φορεσιές	3
2.2 Έθιμα στο λατρευτικό κύκλο	8
2.3 Διατροφή	10
2.4 Χάλκινα	12
2.5 Κεραμικά	13
2.6 Καλλιέργεια γης και δημητριακών	15
2.7 Καπνά	16
2.8 Βαφείο	17
Κεφάλαιο 3 Τα εκπαιδευτικά προγράμματα του μουσείου	20
3.1 Τα εκπαιδευτικά προγράμματα για την Α΄βάθμια εκπαίδευση	20
3.2 Τα εκπαιδευτικά προγράμματα για την Β΄βάθμια εκπαίδευση	25
Παράρτημα Εικόνων	26
Παράρτημα Βιβλιογραφίας	56

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Εισαγωγή

Η ελληνική Θράκη αποτελεί μικρό μόνο τμήμα του γεωγραφικού και ιστορικού χώρου της μείζονος Θράκης.

Ο ευρύτερος αυτός χώρος από τον 1^ο αιώνα μ.Χ. και ως τα τέλη του 19^{ου} αιώνα οριζόταν προς βορρά από την οροσειρά του Αίμου (τα σημερινά Βαλκανικά όρη), προς νότο από το Αιγαίο Πέλαγος και την Αροποντίδα, προς ανατολάς από τη Μαύρη Θάλασσα και από δυτικά από τον ποταμό Νέστο και τη δυτική πλευρά της Ροδόπης.

Κατά τη βυζαντινή εποχή η δημογραφική σύσταση της Θράκης άλλαξε σε σημαντικό βαθμό. Κι αυτό γιατί κατά τον 6^ο και 7^ο αιώνα εγκαταστάθηκαν στο βόρειο τμήμα της περιοχής πολλοί Σλάβοι και Βούλγαροι, ενώ το νότιο εποίκιστηκε κατά την Οθωμανική κατάκτηση (14^{ος} και 15^{ος} αιώνας) με συμπαγείς τούρκικους πληθυσμούς.

Έτσι κατά την διάρκεια της οθωμανικής εποχής η μείζων Θράκη από δημογραφική άποψη παρουσίαζε τη μορφή ενός πολύχρωμου μωσαϊκού, στο οποίο συνυπήρχαν χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα στις μεταξύ τους σχέσεις Έλληνες, Βούλγαροι και Τούρκοι.

Όταν κατά το δεύτερο μισό του 19^{ου} και τις αρχές του 20^{ου} αιώνα ξέσπασαν και στη Βαλκανική, οι εθνικοί ανταγωνισμοί, η Θράκη έγινε το «μήλον της έριδος» που διεκδικούσαν η Βουλγαρία, η Ελλάδα και η Τουρκία.

Αποτέλεσμα των ανταγωνισμών αυτών υπήρξε η τριχοτόμηση του γεωγραφικού και ιστορικού αυτού χώρου. Έτσι το βόρειο τμήμα του- η λεγόμενη Ανατολική Ρωμυλία- προσαρτήθηκε το 1885 στη Βουλγαρία, το νοτιοδυτικό το 1920 στην Ελλάδα και το νοτιοανατολικό το 1922 στην Τουρκία.

Η τραγικότερη όμως συνέπεια της τριχοτόμησης της μείζονος Θράκης υπήρξε ο βίαιος εκπατρισμός μεγάλου μέρους του ντόπιου πληθυσμού. Το βαρύτερο τμήμα της τριχοτόμησης πλήρωσαν οι Έλληνες της βόρειας και νοτιοανατολικής Θράκης, οι οποίοι σχεδόν στο σύνολο τους αναγκάστηκαν να εγκαταλείψουν τις προγονικές τους εστίες και να εγκατασταθούν ως πρόσφυγες στο μικρό τμήμα της Θράκης που ενσωματώθηκε στην Ελλάδα καθώς και στην ελληνική Μακεδονία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

Εθνολογικό Μουσείο Θράκης

Το Εθνολογικό Μουσείο Θράκης- Αγγελική Γιαννακίδου στεγάζεται στο πέτρινο νεοκλασικό του 1899, επί της οδού 14^{ης} Μαΐου 63, στην Αλεξανδρούπολη.

Οι θεματικές ενότητες που αναπτύσσονται κατά χρονολογική τάξη, καλύπτουν την εποχή από τα τέλη του 17^{ου} αιώνα ως τις αρχές του 20^{ου} αιώνα και αφορούν την ενδυμασία, το λατρευτικό κύκλο, την προβιομηχανική διατροφή-ζαχαροπλαστική, τις παραδοσιακές καλλιέργειες, ενώ περιλαμβάνουν εγκαταστάσεις σουσαμοτριβίου και βαφείου. Ο διαμορφωμένος χώρος του Μουσείου, το εκθεσιακό υλικό, η μουσική επένδυση, η χρήση των πολυμέσων αποτελούν αφορμή για μια επανεκτίμηση της παράδοσης.

Το Εθνολογικό Μουσείο Θράκης είναι ένας ζωντανός τόπος γνωριμίας με το λαϊκό πολιτισμό της περιοχής, που θα συνδέσει την παράδοση και τη γνώση που εμπεριέχεται σ' αυτήν, με τον προβληματισμό της σύγχρονης κοινωνίας.

Το υλικό της συλλογής βάσει του οποίου οργανώθηκε το μουσείο αριθμεί 2.500 αντικείμενα · χρονολογικά καλύπτει την εποχή από τα τέλη του 17^{ου} ως τις αρχές του 20^{ου} αιώνα και προέρχεται από διάφορες πληθυσμιακές ομάδες που συμβίωσαν και συμβιώνουν στο χώρο της Θράκης.

Όλο το υλικό –καταγραφές και αντικείμενα- αποτελεί τον πυρήνα και την αφορμή για περαιτέρω έρευνα και δραστηριότητες με σκοπό τη διαφύλαξη της ιστορικής μνήμης και τη γνώση που εμπεριέχεται σ' αυτήν. Το υλικό του μουσείου οργανώθηκε θεματολογικά έτσι ώστε ο επισκέπτης μέσα από αντικείμενα, τον λόγο, την εικόνα, τα βίντεο και τον ήχο να σχηματίσει μια άποψη για την κοινωνική και οικονομική ζωή στη Θράκη από τον 18^ο αιώνα ως τη δεκαετία του 1970, περίοδο κατά την οποία διατηρείται ακόμα ο παραδοσιακός βίος στη Θράκη.

Στόχος του μουσείου δεν είναι η συντήρηση του φολκλόρ, αλλά η δημιουργία ενός ζωντανού τόπου γνωριμίας με τον λαϊκό πολιτισμό και τα έθιμα της Θράκης που θα συνδέσει την παράδοση και τη μνήμη που εμπεριέχει με τον προβληματισμό της σύγχρονης κοινωνίας.

2.1 Φορεσιές

Στη διάρκεια της ιστορικής διαδρομής του το ένδυμα, η ενδυματολογική εικόνα στη Θράκη, που εντυπωσιάζει με την πολυμορφία της, διαμορφώθηκε μέσα

από τις πληθυσμιακές ανακατατάξεις που προκάλεσαν τα ιστορικά γεγονότα της περιοχής, γεγονότα τα οποία καθόρισε η γεωφυσική ιδιαιτερότητα του χώρου. Συνδυασμένα στοιχεία αρχαιοελληνικής και βυζαντινής προέλευσης με ανατολίτικες και δυτικές επιρροές διαμόρφωσαν τα ενδυματολογικά σχήματα τα οποία γνωρίζουμε στη Θράκη από τις τελευταίες δεκαετίες του 19ου αιώνα. Μερικά από αυτά φορέθηκαν από τις γυναίκες στα χωριά του νομού Έβρου μέχρι και το 1965. Από τα τέλη του 18ου αιώνα στα αστικά κέντρα της Θράκης η ανάπτυξη του εμπορίου, η οικονομική ευμάρεια και οι νέες κοινωνικές συνθήκες συνετέλεσαν στην πρώιμη αστικοποίηση των ρούχων. Τα ευρωπαϊκά ρούχα της ανώτερης τάξης επηρέαζαν και τα ενδύματα των κατώτερων κοινωνικών ομάδων της περιφέρειας τους. Στους αγροτικούς πληθυσμούς, που ζούσαν στην απομόνωση την οποία επέβαλλε το κλειστό σύστημα της αγροτοποιομενικής οικονομίας, οι γυναίκες κατασκεύαζαν πάντα τις ίδιες φορεσιές.

Οι διάφορες εθνολογικές ομάδες που συνυπήρχαν στον νομό Έβρου και σε ολόκληρη τη Θράκη από την αρχή της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας —Έλληνες, Πομάκοι, Αρμένιοι, Εβραίοι, Τούρκοι και Αθίγγανοι (Ρωμά)— συνέθεταν την ενδυματολογική πολυμορφία του χώρου.

Το 1923, η συνθήκη της Λωζάνης οροθέτησε την ελληνική Θράκη και έγινε αφορμή να συντελεστεί η σημαντικότερη μετακίνηση πληθυσμών για τον Ελληνισμό.

Μέσα στις νέες συνθήκες πολλές ενδυμασίες τροποποιήθηκαν, άλλες έχασαν κάποια τμήματα και άλλες εγκαταλείφθηκαν εξ ολοκλήρου. Οι πρόσφυγες που εγκαταστάθηκαν στον νομό Έβρου είτε δημιούργησαν αυτόνομους οικισμούς είτε συμβίωσαν σε συνοικισμούς με τους γηγενείς ή με άλλες προσφυγικές ομάδες. Το αίσθημα της επιβίωσης της ομάδας, η ανάγκη της συνοχής και της οροθέτησής της, η κλειστή και αυστηρή κοινωνία του χωριού, διαδραμάτισαν καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση του παραδοσιακού ενδύματος. Η αισθητική αντίληψη της κάθε ομάδας εκφραζόταν μέσα από διαφορετικά υλικά, χρώματα, σχήματα και εξαρτήματα, συνθέτοντας έναν απλοποιημένο κώδικα πληροφόρησης για τις οικονομικές και επαγγελματικές διακρίσεις, για την ηλικία και τους συγκεκριμένους ρόλους των ατόμων στην κοινωνία αλλά και την αισθητική επίδραση κάθε εποχής.

Στη δεκαετία του 1960 ο χώρος δέχθηκε βαθιές κοινωνικές αλλαγές — εσωτερική και εξωτερική μετανάστευση και την εισβολή της τηλεόρασης. Άλλαξε ο τρόπος ζωής, άλλαξε και η σχέση του ανθρώπου με το ρούχο, και το παραδοσιακό ένδυμα εγκαταλείφθηκε.

ΑΝΔΡΙΚΗ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ

Οι άνδρες κινούνται σε έναν ευρύτερο χώρο και υιοθετούν τον ίδιο ενδυματολογικό τύπο. Χαρακτηριστικό στοιχείο της ανδρικής φορεσιάς είναι το ποτούρι, παντελόνι φαρδύ επάνω που στενεύει κάτω και το οποίο χαρακτήρισε ονοματολογικά όλη την ανδρική ενδυμασία.

Η ανδρική ενδυμασία περιλαμβάνει ένα σώβρακο, πάνω από το οποίο φοριέται το μάλλινο ποτούρι, σε χρώμα σκούρο καφέ, μαύρο ή μπλε. Το κοντό υφαντό πουκάμισο έχει παπαδίσιο γιακά και μικρές μανσέτες. Χαρακτηριστικό των πουκάμισων είναι οι μέριζες, ο κεντητός σαν ταινία διάκοσμος κατά μήκος του μανικιού. Το κέντημα, η πυκνότητα του ενυφασμένου ριγωτού διακόσμου και το χρώμα στα πουκάμισα είναι ανάλογα με την ηλικία.

Το χειμώνα τα μέλη της ανώτερης οικονομικά τάξης φορούσαν τη γούνα, ένα είδος παλτού από σαψάκι με γούνινη επένδυση, ενώ οι αγρότες φορούσαν το γιανουρλούκι από γκρι-μπεζ σαγιάκι μακρύ, με κουκούλα. Στη μέση τύλιγαν το ζωνάρι, μήκους 4 έως 12 μέτρων και φάρδους 40 εκατοστών. Το ζωνάρι ήταν κόκκινο υφαντό με μπιόνια, ρίγες, ή σκούρα χρώματα, ανάλογα με την ηλικία, ενώ στο κεφάλι τύλιγαν τη σερβέτα ή σάλι.

Στα πόδια τους τύλιγαν για προστασία από τα άκρα των δακτύλων τα μπιάλια, ένα στενόμακρο υφαντό ύφασμα, μάλλινο ή βαμβακερό ανάλογα με τον καιρό. Για παπούτσια φορούσαν τα γρουνοτσάρουχα που κατασκεύαζαν οι ίδιοι, ενώ τα κοντούρια ή τα γεμενιάτα αγόραζαν.

ΓΥΝΑΙΚΕΙΑ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ

Οι γυναικείες ενδυμασίες, αντίθετο από τις ανδρικές, εντυπωσιάζουν με την πολυμορφία τους. Τα ρούχα, πέρα από την ανάγκη της ένδυσης που καλύπτουν, αποτελούσαν για τις γυναίκες βασικό στοιχείο προσωπικής έκφρασης την οποία διαμόρφωνε η ηθική και η αισθητική της κάθε μικρής κοινωνίας. Η ανάγκη της διάκρισης, της διαφορετικής εικόνας, εκφράζεται στον τύπο της φορεσιάς που υιοθετεί κάθε χωριό ώστε οι γυναίκες να «ξεχωρίζουν» βάσει του γενικού ενδυματολογικού τύπου στον οποίο ανήκουν.

Ριζωμένες στον τόπο τους, οι γυναίκες κεντούσαν τα πουκάμισα και στόλιζαν τα κεφαλοδέματα, επαναλαμβάνοντας με θρησκευτική προσήλωση φόρμες και σχήματα, σύμβολα που έκρυβαν μέσα τους μια μαγική δύναμη που πίστευαν πως θα μεταφερθεί σε αυτήν που το φορούσε.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΝΔΥΜΑΤΟΛΟΓΙΚΩΝ ΤΥΠΩΝ

Μεταξάδων: Αναγνωριστικό στοιχείο της φορεσιάς είναι το βαμβακερό φ(ου)στάνι με τις κουρφολήθρες, δύο ανοίγματα στο στήθος για το θηλασμό, σε μπλε και πράσινο, αλλά κυρίως μαύρο, χρώμα που φοριέται πάνω από λευκό βαμβακερό πουκάμισο. Επενδύτες είναι το καπούδι, γιλέκο από χοντρό μάλλινο υφαντό ύφασμα, και η γούνα που φορούν οι νύφες ανεξάρτητα από την εποχή του χρόνου. Στα πόδια φοράνε τα τσουράπια, μάλλινες πλεκτές κάλτσες, και τα μέστια, σαγιακένια ή τσόχια υφασμάτινα παπούτσια, ραμμένα και κεντημένα στους τερζήδες. Οι μπαρμπούλες (μαντίλια), οι τσεβρέδες και τα χάρτινα λουλούδια συμπληρώνουν τα διάφορα κεφαλοδέματα, τα οποία είναι διαφορετικά για τις ελεύθερες, τις νύφες, τις νεόνυμφες, τις λεχώνες ή τις παντρεμένες. Απαραίτητο στοιχείο είναι η μπακιρένια επισμαλτωμένη ζώνη ή κορώνα, με τις ασημένιες αλυσίδες που σκαλώνουν στο κλειδωτάρι της ζώνης.

Πετρωτών: Η φορεσιά μοιάζει με αυτή των Μεταξάδων. Τα στοιχεία που τη διαφοροποιούν είναι το κέντημα του κόρφου (μπούστου) στο φουστάνι, και το λιμπανιέ, κοντή μαύρη βαμβακερή ζακέτα με την τεχνική καπιτονέ, στολισμένη με κεντημένα λουλούδια, τις γιούες, ίδια με εκείνα που ζωγράφιζαν στο εσωτερικό κάτω διάζωμα των σπιτιών. Η γκαμτζέλα είναι υφαντό καπιτονέ γιλέκο με ρίγες σε έντονα χρώματα. Στα απλά ή περίτεχνα κεφαλοδέματα που συμπληρώνουν την ενδυματολογική εικόνα, χαρακτηριστικό στοιχείο είναι η ρέντα, μακρόστενη ταινία με επίρραπτα φολιδωτά νομίσματα που φορούσαν οι μεγάλες γυναίκες.

«Καφχάνια» Σουφλίου: Τα κύρια στοιχεία της φορεσιάς είναι τα εσώρουχα και η φανέλα, υφαντή ή πλεκτή, που φοριέται κατάσαρκα. Το μακρύ πουκάμισο είναι συνήθως υφασμένο με το ντόπιο μετάξι, ενώ τα αραχνοϋφαντα τα αγόραζαν από την Προύσα. Το μισοφόρι είναι αμάνικο φουστάνι, βαμβακερό για το καλοκαίρι ή μαλλοβάμβακο για το χειμώνα, με πάστες πτέτες, στο κάτω μέρος. Το μισοφούστανο είναι φαρδιά φούστα που φοριέται πάνω από το μισοφόρι για να καλαθώνει, να φουσκώνει δηλαδή. Οι αδύνατες φορούσαν και δύο μισοφούστανα. Το καφτάνι είναι φόρεμα ανοιχτό μπροστά, με μανίκια που γυρνούν σε ρεβέρ. Ανάλογα με την ποιότητα του υφάσματος διακρίνονται σε σαμαλατζένια, ριγωτά με θύρα και

καφασούδια (καρό). Τη γούνα από πιλούζ, βελούδινο μεταξωτό, τη φορούσαν στα κρύα του χειμώνα. Το τιρλικούδ(ι), αμάνικο φουστάνι από σαγιάκι σε χρώμα κροκί, το φορούσαν μόνο οι μεγάλες γυναίκες και πάνω από αυτό φορούσαν τη γούνα. Η θυμιατή, οι καρπουζιές, τα τσακμάκια, η χαλένια είναι ποδιές εξαιρετικής υφαντικής τέχνης, με ονοματολογία η οποία στηρίζεται στον ενυφασμένο διάκοσμο. Η μαγλίκα και το διστφέλ(ι), που δένονται στο κεφάλι μαζί με το παγούνι (κόσμημα) που σκαλώνεται πλάγια στο κεφαλόδεμα, αλλά και η κορώνα (ζώνη) αποτελούντα χαρακτηριστικά στοιχεία της σουφλιώτικης φορεσιάς.

Πομάκινη: Οι διάφορες παραλλαγές που απαντούν ακολουθούν την εξής τυπολογία και περιλαμβάνουν:

Το *γκάστε*, βαμβακερή βράκα με κεντημένα υφάσματα, επίρραπτα στα δύο άκρα, τα οποία φαίνονται από τους ποδόγυρους των φορεμάτων,

Τη *ρίζα*, βαμβακερό πουκάμισο λευκό με κόκκινες ούγιες στις πλαϊνές ραφές,

Τον *αλατζέ*, επανωφόρι φόρεμα, ριγέ μάλλινο ή μαλλοβάμβακο, ανοιχτό μπροστά με μεγάλα ανοίγματα στο πλάι,

Τον *σαγιά*, άσπρο βαμβακερό επανωφόρι που αντικαταστάθηκε από σκούρο μπλε και φοριέται πάνω από τον αλατζέ,

Τον *φερετζέ*, επανωφόρι μαύρο σαν ράσο που φοριέται έξω από το σπίτι,

Το *καβάλ*, μακρύ φόρεμα επανωφόρι από κόκκινη εμπριμέ φανέλα με την τεχνική του καπιτονέ, ανοιχτό μπροστά, που το φορούν οι νύφες πάνω από τη ρίζα,

Την *πριστέλκα*, μάλλινη υφαντή ποδιά, μαύρη ολοκέντητη ή κόκκινη. Στο κεφάλι φορούν τη σάпка, καπέλο, ή φέσ(ι). Η άσπρη μαντίλα στερεώνεται υποσαγόνια. Τα μαλλιά τα πλέκουν κοτσίδες με δύο κορδόνια στολισμένα με κοχύλια, χάντρες και νομίσματα. Τον νυφιάτικο κεφαλόδεσμο συμπληρώνουν τα χάρτινα λουλούδια, τ' αηζελίκ (κοσμήματα) και το γιασμάρ (πέπλο). Στα πόδια φορούν πολύχρωμα πλεκτά τσουράπια και δερμάτινα παπούτσια, κίτρινα συνήθως όταν πρόκειται για νύφες και μαύρα στις υπόλοιπες περιπτώσεις.

Φορεσιά Νέας Βύσσας: Αυτή η γυναικεία φορεσιά φοριέται ακόμη απλοποιημένη από τις μεγάλες γυναίκες και εντυπωσιάζει με τον όγκο της. Πάνω από το υφαντό βρακί (εσώρουχο) φορούν εσωτερικά τέσσερις φούστες. Την άσπρη φούστα από ύφασμα του εμπορίου, την ματζούρκ(α), υφαντή μαλλοβάμβακη,την υφαντή

τσουσμαλίδικη και τη χασιδένια ή μεσοφόρι, που φορούν πρώτη φορά στον αρραβώνα.

Η εξωτερική φούστα έχει το ίδιο μήκος με τις εσωτερικές και είναι υφαντή, μάλλινη, βαμβακερή ή μεταξωτή. Φορούν επίσης πολκάκι, κοντή ζακέτα που σφίγγει στη μέση. Η ποιότητα των υφασμάτων και το χρώμα του συνόλου διαφοροποιείται ανάλογα με την περίπτωση —καθημερινή, γιορτινή, ανύπαντρης, κ.λπ. Η γούνα είναι μαύρη ζακέτα με γούνινη επένδυση. Η βελούδινη ποδιά είναι κεντημένη με τα ίδια μοτίβα με τα οποία κεντιούνται τα παπούτσια και οι παντούφλες. Η δαντέλα, το σαντίφ, η κορδέλα με τα χρυσά νομίσματα, το κορδόνι, χάντρινο κόσμημα, που φοριούνται μπροστά στο στήθος όπως και τα διάφορα κεφαλοδέματα με τις γκιρλάντες και τις καρφίτσες είναι τα εντυπωσιακότερα στοιχεία της φορεσιάς.

2.2 Έθιμα στον λατρευτικό κύκλο

Στον ευρύτερο γεωγραφικό και ιστορικό χώρο της Θράκης, από το τέλος της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας μέχρι την κατάλυση της οθωμανικής κυριαρχίας, Χριστιανοί, Μουσουλμάνοι, Ιουδαίοι και Μπεκτασήδες συμβίωσαν άλλοτε ειρηνικά και άλλοτε με εντάσεις, ανάλογα με τις συνθήκες των ιστορικών γεγονότων. Η λαϊκή πίστη και η λατρεία στη Θράκη διασώζει την ανάμνηση του ιστορικού παρελθόντος της, αφού μέχρι σήμερα βιώνεται η συνύπαρξη του διαφορετικού. Ιεροί τόποι, η παρουσία των οποίων μαρτυρείται σε βάθος αιώνων, παρεκκλήσια, ναοί, αγιάσματα και χριστιανικά προσκυνητάρια τυλιγμένα στο μυστήριο της τελετουργίας αποτελούν για Χριστιανούς και Μουσουλμάνους τη γέφυρα μεταξύ ανθρώπινου και θείου. Χώροι λατρείας των Πομάκων Μπεκτασήδων, ετερόδοξων Μουσουλμάνων, στον ορεινό όγκο της Ροδόπης γίνονται τόποι συνάντησης, αφετηρία για εκδηλώσεις κοινωνικού χαρακτήρα, αφορμή προσέγγισης και επικοινωνίας Χριστιανών και Μουσουλμάνων.

Ήθη και έθιμα, μύθοι και δοξασίες, δρώμενα (ιεροπραξίες) που ξεκίνησαν από τη διονυσιακή λατρεία διασώθηκαν μέχρι σήμερα στη χριστιανική λατρεία και, πιο συγκεκριμένα, στις γιορτές των αγίων που συνδυάζονταν με τις γεωργικές εργασίες. Τα λατρευτικά έθιμα των γιορτών αντανakλούσαν μια ιερότητα αφού η τέλεση τους ήταν συνυφασμένη με την αγωνιώδη προσδοκία της καλοχρονίας. Η σημασία της γεωργίας σε σχέση με τις τροπές του ήλιου καθόριζε και τη διαίρεση του χρόνου στη χειμερινή περίοδο, που άρχιζε με τη γιορτή του Αγίου Δημητρίου στις 26 Οκτωβρίου,

και στη θερινή, η οποία ξεκινούσε του Αγίου Γεωργίου, στις 23 Απριλίου. Ο ετήσιος παραγωγικός κύκλος εγκαινιάζοταν με τη σπορά την ημέρα του Σταυρού, στις 14 Σεπτεμβρίου, με πλήθος εθίμων που αποσκοπούσαν στην καλή σπορά και κατ' επέκταση στην καλή σοδειά. Επίσης τελούνταν με ευετηρική σκοπιμότητα το έθιμο της Τζαμάλας (καμήλας), όπως και το γνωστό σε όλο το βαλκανικό χώρο έθιμο της Περπερούνας ή Ντότολα σε καιρό ανομβρίας.

Η περίοδος των Χριστουγέννων —το Δωδεκαήμερο—, που συμπίπτει με τις χειμερινές τροπές του ηλίου, χαρακτηρίζεται από έντονη θρησκευτικότητα και πλούσια εθιμολογία. Οι αγρότες, με συμβολισμούς οι οποίοι εκφράζονται με την παρασκευή ειδικών ψωμιών και φαγητών όπως και με διάφορες λατρευτικές συμπεριφορές, ήθελαν να προεξοφλήσουν την αφθονία στα αγαθά του σπιτιού. Ξεχωριστό ενδιαφέρον στα δωδεκαμερίτικα έθιμα της Θράκης παρουσιάζουν τα διάφορα κάλαντα και οι μεταμφιέσεις αυτών των ημερών — τα Ρουγκάτσια, οι Μπαμπούσαροι, οι Μπαμπαλιάρη, η Κορτοπούλα, ο Πορπούς, οι Ντυλίγαροι, οι Μωμόγεροι —, μεταμφιέσεις που ξαναζωντανεύουν πανάρχαιες τελετουργίες οι οποίες τελούνταν με σκοπό τη γονιμότητα της γης.

Ανάμεσα στο Δωδεκαήμερο και τις Απόκριες εξακολουθεί να γιορτάζεται, στις 8 Ιανουαρίου, η μέρα της Μπάμπως, στο πρόσωπο της οποίας τιμάται και εξευμενίζεται η μητέρα-φύση. Πρόκειται για αρχικά γονιμικό έθιμο που άλλαξε μορφή και χαρακτήρα και σήμερα είναι γνωστό ως γυναικοκρατία. Οι άγιοι-προστάτες της γεωργίας και της κτηνοτροφίας τιμούνται με ειδικές λατρευτικές συνήθειες, όπως ο Άγιος Δημήτριος, που τον αποκαλούν και Σποριά, ή η Αγία Βαρβάρα, στις 4 Δεκεμβρίου, με το συμβολικό κολλυβόζωμο και τη βάρβαρα. Παλαιότερα, στις 18 Δεκεμβρίου, ημέρα του Αγίου Μόδεστου, προστάτη των ζώων, συνήθιζαν να τιμούν μέσα από διάφορες συνήθειες τα ζώα γιατί έτσι τιμούσαν και τον δικό τους κόπο. Ο Άγιος Αθανάσιος, στις 18 Ιανουαρίου, είναι ο προστάτης των κτηνοτρόφων, ενώ η 1 η Φεβρουαρίου, ημέρα του Αγίου Τρύφωνα, φύλακα των αμπελιών, τιμάται ιδιαίτερα στην «αμπελώεσσα» Θράκη. Στις επετειακές γιορτές των αγίων τελούνται κουρμπάνια, ζωοθυσίες δηλαδή, πανάρχαιες τελετουργίες με έντονο κοινοβιακό χαρακτήρα που αποτελούν ένα από τα σημαντικότερα κεφάλαια της λατρευτικής ζωής του τόπου. Στη χάρη των Αγίων Κωνσταντίνου και Ελένης οι πρόσφυγες Βορειοθρακιώτες στον Λαγκαδά και στην Αγία Ελένη Σερρών τελούν το έθιμο της πυροβασίας, τα αναστενάρια.

Τον ερχομό της Άνοιξης σηματοδοτούσαν στη Θράκη, όπως και σε άλλα μέρη της Ελλάδας, τα χελιδονίσματα (παιδικοί αγερμοί).

Η περίοδος της Αποκριάς συμπίπτει με το τέλος του χειμώνα και την αρχή της άνοιξης. Οι επερχόμενες αλλαγές της φύσης, η τροπή του χρόνου, προκαλούν και την κοινωνική ανατροπή. Μέσα σε πνεύμα διακωμώδησης των πάντων, το οποίο εκφράζεται με περιπαικτικό λόγο, βωμολοχία, αμφισβήτηση και κατάργηση κάθε εξουσίας, συνεπώς με υπέρβαση των ορίων, γιορτάζεται στη Θράκη ο Μπέης ή Κιοπέκ Μπέης, ο Βασιλιάς. Ο Καλόγερος, ο καλός γέρος, είναι από τα σημαντικότερα ευετηρικά δρώμενα της Θράκης, το οποίο στις μέρες μας τελείται τη Δευτέρα της Τυρινής σε χωριά της Μακεδονίας όπου εγκαταστάθηκαν πρόσφυγες Θρακιώτες.

Ο λατρευτικός κύκλος του Πάσχα κινείται σε κλίμα αισιόδοξης μελαγχολίας που εκφράζεται με ανάλογες λατρευτικές συμπεριφορές και τα ειδικά εγκώμια των γυναικών. Από τα πιο γνωστά έθιμα των ημερών είναι τα έθιμα Λαζαρίνες και Βάγια. Την εποχή της συγκομιδής, στο θέρισμα του χωραφιού, οι εθιμικές πράξεις αποσκοπούν στην ενίσχυση της βλαστικής δύναμης της γης. Στις θερινές τροπές του ήλιου γιορτάζεται ο Άη-Γιάννης ο Κλήδονας, στο έθιμο του οποίου σώζεται η αντίληψη για την καθαρτήρια δύναμη της φωτιάς.

Με την πάροδο του χρόνου, έθιμα και δρώμενα αποδυναμώνονται, ενώ ορισμένα εγκαταλείπονται. Ωστόσο στα περισσότερα από αυτά διακρίνεται η ανάγκη τέλεσής τους. Στις μέρες μας, μέσα στην υφιστάμενη φολκλωρική τους διάσταση, ίσως να μην διατηρούν πια τις ανάγκες που τα δημιούργησαν, αλλά αυτές της επικοινωνίας και της αναφοράς στην τοπική ταυτότητα.

2.3 Διατροφή

Κανταΐφια και μπακλαβάδες, χαλβάδες, καραμέλες, λουκούμια, παστέλια, ριτσέλια, μουσταλευριά και μαλεμπί, λέξεις και γεύσεις ποικίλες και διαφορετικές που δηλώνουν την πολιτισμική ιδιαιτερότητα της Θράκης και μας ταξιδεύουν στο παρελθόν ενώνοντας το χθες με το σήμερα. Στο σταυροδρόμι των εμπορικών και πολιτισμικών ανταλλαγών, η Θράκη, με τα ζαχαρωτά της, κρατά την ανάμνηση μιας ζωής που οργανώθηκε από την εποχή της άλωσης της Κωνσταντινούπολης από τους Οθωμανούς και οι νεοεγκατασταθέντες στη Θράκη νομάδες και αστοί διάφορων εθνοτήτων (Αρμένιοι, Εβραίοι, κ.ά.) εμπλούτισαν με τις δικές τους πολιτισμικές

εμπειρίες τις γαστρονομικές συνήθειες των Βυζαντινών. Στα αστικά κέντρα της Θράκης, οι εφευρετικοί επαγγελματίες αξιοποίησαν τις πρακτικές της οικιακής ζαχαροπλαστικής και οργάνωσαν φημισμένα εργαστήρια ζαχαρωτών, τα οποία εξελίχθηκαν σε βιομηχανικές επιχειρήσεις.

Μετά το 1922, οι πρόσφυγες από τη Βόρεια και Ανατολική Θράκη που εγκαταστάθηκαν στις πόλεις της σημερινής Θράκης, συνέχισαν την τέχνη των ζαχαρωτών και καινούργια σεκερτζίδικα στήθηκαν πλάι στα παλιά των γηγενών. Τα ζαχαρωτά αποτελούσαν καθημερινή απόλαυση για το μεσοαστικό περιβάλλον των πόλεων ενώ ως το 1955 για τους αγρότες ήταν μια πολυτέλεια που επιτρεπόταν σε οικογενειακές και θρησκευτικές γιορτές συνδεδεμένες με τη βρώση ορισμένων ειδών όπως του χαλβά, «τροφής των ψυχών» κατά τον Εβλιγιά Τσελεμπή, που καταναλωνόταν τις Απόκριες και τις ημέρες της νηστείας.

Χαλβάς

Για την παρασκευή του χαλβά χρησιμοποιούσαν μια ποσότητα από το ζουμί της χαλβαδόριζας ή τσουέν ή γκλότζιανου, την οποία έριχναν με το ταχίни στον οχνό, ένα μείγμα ζάχαρης, γλυκόζης και νερού. Παλιά, αντί για ζάχαρη χρησιμοποιούσαν φρουκτολίνη ή θρεψίνη (σταφυλοσάκχαρο). Αφού έβραζε το μείγμα, το χτυπούσαν στο μπασίμ(ι), ένα χάλκινο σκεύος που χωρούσε συνήθως 25 κιλά. Όταν, κατά την κρίση του μάστορα, ήταν έτοιμο το έβγαζαν και το ζύμωναν ζεστό. Πολλές φορές προσέθεταν κατά το ζύωμα διάφορα υλικά ανάλογα με το είδος του χαλβά που ήθελαν να παρασκευάσουν. Ειδικά για τις Απόκριες παρασκεύαζαν τον αφροχαλβά, άσπρον με σουσάμι σε σχήμα μικρής πίτας.

Οι γλυκαντικές ουσίες που χρησιμοποιούσαν μέχρι τότε για την παρασκευή των ζαχαρωτών ήταν το μέλι και το πετιμέζι. Μέχρι το 1950 σε πολλά χωριά οι αγρότες εξασφάλιζαν το πετιμέζι από το ζαχαροκάλαμο που καλλιεργούσαν και το έβγαζαν συνθλίβοντας το στη μέγγενη ή την πετμεζομηχανή. Μπορεί οι συνθήκες ζωής να άλλαξαν και η διαίτα να απέκτησε μεγαλύτερη ποικιλία, όμως τα ΛεμπΛετζίδ/κα, τα στραγαλάδικα, της Κομοτηνής και τα σιροπιαστά της Ξάνθης εξακολουθούν να μας μαγνητίζουν και να μας χαρίζουν την απόλαυση, τη μαγεία της παράδοσης και την πολυτέλεια.

Στραγάλια

Τα στραγάλια γίνονται από τα φρέσκα ρεβίθια, που ψήνονται αρχικά επί 5 έως 10 λεπτά και στη συνέχεια μουσκεύονται με νερό και ξαναψήνονται. Η διαδικασία αυτή επαναλαμβάνεται τρεις φορές, σε διαφορετικούς χρόνους και ποσότητες νερού, έως ότου τα βουτήξουν σε αλατόνερο ή σε πικάντικη σάλτσα. Μετά τα ψήνουν στον νταβά, ένα ειδικό σκεύος με χάλκινη βάση και ξύλινο αναδευτήρα που περιστρέφεται και ανακατεύει τα στραγάλια. Κατόπιν ο μάστορας χωρίζει τα μπόγια, τα μεγέθη δηλαδή, περνώντας τα από ειδικά κόσκινα.

Λουκούμια

Νερό, ζάχαρη, γλυκόζη και άμυλο (νισεστές) έβραζαν για δύο ώρες, ενώ ο μάστορας ανακάτευε διαρκώς το μείγμα με ένα ξύλο. Προς το τέλος του βρασμού έριχναν άρωμα και χρώμα, και προσέθεταν επίσης στο μείγμα διάφορους ξηρούς καρπούς, φιστίκια ή αμύγδαλα, ανάλογα με το είδος των λουκουμιών που ήθελαν να παρασκευάσουν. Ο μάστορας δοκίμαζε με τα δάχτυλα του χεριού το μείγμα και, εάν το έκρινε κατάλληλο, το άδειαζε σε ξύλινα τελάρα στρωμένα με άχνη ζάχαρη. Όταν το μείγμα πάγωνε, το αναποδογύριζαν στον πάγκο, που ήταν επίσης στρωμένος με άχνη, και το έκοβαν με μαχαίρια.

2.4 Χάλκινα

Η μεγάλη χρήση των χάλκινων αντικειμένων για την εξυπηρέτηση των οικιακών κυρίως αναγκών οδήγησε στην ανάπτυξη της χαλκοτεχνίας η οποία σημείωσε μεγάλη άνθηση κατά τον 18^ο και 19^ο αιώνα.

Τα σκεύη που προορίζονταν να χρησιμοποιηθούν για πόσιμο νερό ή για μαγείρεμα φαγητού, οι καλαϊτζήδες, οι κασσιτερωτές δηλαδή, τα περνούσαν ένα στρώμα καλαί, κασσίτερο ώστε να μην οξειδώνονται.

Τα χάλκινα αντικείμενα ήταν σφυρήλατα απλά και λειτουργικά είτε χωρίς διακόσμηση είτε με διακόσμηση ανάγλυφη ή εγχάρακτη που γινόταν με το καλέμι.

Από τα σημαντικότερα σκεύη με μεγάλη αγοραστική αξία και ιδιαίτερη θέση στη λατρευτική ζωή των ανθρώπων, σκεύη που αποτελούσαν οικογενειακό κειμήλιο, ήταν τα σινιά, ανάβαθα ταψιά. Σε πολλά χάλκωματα υπάρχουν χαραγμένα ονόματα δωρητών και ημερομηνίες κατασκευής, συνήθεια που κράτησαν και οι χαλκουργοί στη Θράκη μέχρι το 1975 που δούλευαν.

Στην ελληνική Θράκη τα περισσότερα χαλκουργεία είχαν η Ξάνθη και η Κομοτηνή, ενώ στην Αλεξανδρούπολη λειτουργούσε ένα επιδιορθωτήριο.

Τα μπρίκια, τα γκιούμια και τα λεγένια τα προμηθεύονταν από τα φημισμένα εξειδικευμένα χαλκουργεία της Θεσσαλονίκης. Η τεχνική του σφυρήλατου χαλκού κράτησε μέχρι το 1955-1960, όσο κράτησε και ο παραδοσιακός τρόπος ζωής στον αγροτοαστικό κόσμο του Ελλαδικού χώρου. Για λίγα ακόμη χρόνια, μέχρι το 1975 περίπου, τα χάλκινα αγοράζονταν μόνο από αγρότες του ορεινού όγκου της Ροδόπης που συνέχιζαν την παράδοση της απόδοσης 15-20 κιλών χαλκωμάτων ως προϊόντα.

Συν το χρόνω το χάλκινο σκεύος έπαψε να είναι χρηστικό και διακοσμητικό. Η άνοδος του βιοτικού επιπέδου, η χρήση του αλουμινίου και του πλαστικού, η παραγωγή οικιακών συσκευών με χαμηλό κόστος, ο εξηλεκτρισμός και τα αστικά πρότυπα ζωής συνετέλεσαν στο σβήσιμο της παραδοσιακής χαλκοτεχνίας.

2.5 Κεραμική

Στη Θράκη, στους νεώτερους χρόνους, υπήρχαν γνωστά κέντρα κεραμικής στην Ξάνθη, την Κομοτηνή, την Αλεξανδρούπολη, τις Φέρες, το Σουφλί, το Διδυμότειχο και τους Μεταξάδες.

Μετά το 1922, μεταξύ των προσφύγων συγκαταλέγονταν και έμπειροι αγγειοπλάστες, οι οποίοι ήρθαν και εγκαταστάθηκαν στη Θράκη συνεχίζοντας την παράδοση της αγγειοπλαστικής στην καινούργια τους πατρίδα. Με τις νέες οικονομικές και κοινωνικές συνθήκες, αλλά και τη διαφοροποίηση των υλών για την κατασκευή των κεραμικών (αργιλικό χώμα, ύλες για το γυάλωμα), η παραγωγή τους προσαρμόστηκε στα καθιερωμένα σχήματα των ντόπιων τσουκαλάδων που ανταποκρίνονταν στις ανάγκες των απλών νοικοκυριών. Στην Ξάνθη εγκατέστησε το εργαστήριο του ο Παναγιωτόπουλος από την Προύσα, ο Αβραάμ Αβραμίδης από την Κιουτάχεια, ο Γ. Τεκερλεκόπουλος από την Αδριανούπολη. Στην Κομοτηνή δούλεψαν ο Δημητρός Νικολιός, ο Μιχάλης Κιουπτσής και ο Ιωαννίδης από τις Σαράντα Εκκλησιές, ενώ στις Φέρες ο Αναστάσιος Γεωργιάδης από τη Μ. Ασία. Στο Σουφλί δούλευαν κεραμικά ο Βάγιας από την Ανατολική Θράκη, ο Χρήστος Παρθένας (1988) και ο Δημήτρης Παπαβλασακούδης που έπλαθε τσουκάλια μέχρι το 1985. Στην Αλεξανδρούπολη εγκαταστάθηκαν οι φημισμένοι για τα κεραμικά, αλλά κυρίως για τα πιθάρια τους, τσουκαλάδες της Αίνου.

Αινίτικα ήταν και τα κυλινδρικά πιθάρια που χρησιμοποιούσαν για τη βαφή των ρούχων όλοι οιμπογιατζήδες του νομού Έβρου. Άλλωστε, η παραγωγή και η εμπορία των πιθαριών συνετέλεσε στην οικονομική ευρωστία της συντεχνίας των τσουκαλάδων, που συνέβαλαν οικονομικά σε διάφορα κοινωφελή έργα της Αίνου, όπως στην ανέγερση του ιερού ναού του Αγίου Νικολάου, αργότερα Αγίου Βλασίου, της συνοικίας τους, όπως μαρτυρεί η επιγραφή «ΔΑΠΑΝΗ ΚΑΙ ΑΟΚΝΩ ΕΠΙΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΥΛΟΓΗΜΕΝΟΥ ΡΟΥΦΕΤΙΟΥ ΤΩΝ ΤΣΟΥΚΑΛΑΔΩΝ 1839, 29 ΜΑΪΟΥ».

Στην περιοχή Διδυμοτείχου, η βυζαντινή κεραμική παράδοση συνεχίστηκε. Ο Εβλιγιά Τσελεμπί πιστοποιεί την ύπαρξη 200 εργαστηρίων κεραμικών μόνο στην πόλη του Διδυμοτείχου (17ος αιώνας). Εξάλλου, οι ηλικιωμένοι Διδυμοτιανοί θυμούνται τα πλοία που έρχονταν στο ποτάμι και φόρτωναν τσουκάλια. Ο Ευάγγελος Αυγίδης, κληρονόμος αυτής της παράδοσης, έπλαθε κανάτια που θύμιζαν τα τσανακαλιώτικα, ενώ ο γιος του Κώστας Αυγίδης κατασκεύαζε πιάτα κυρίως μέχρι το 1950.

Στη δεκαετία του '50, το χωριό Μεταξάδες αριθμούσε πάνω από 60 τσουκαλάδες που έπλαθαν αγυάλωτα άχρωμα κεραμικά, οικιακής χρήσης κυρίως, και τα εμπορευόταν οι ίδιοι στα χωριά του Διδυμοτείχου με ανταλλαγή σε είδος. Ο Κώστας Βοϊβοντούδης είναι ένας από τους τελευταίους τσουκαλάδες που περιστασιακά παράγει κεραμικά μέχρι σήμερα. Στους Μεταξάδες, οι τσουκαλάδες γιόρταζαν της Ζωοδόχου Πηγής.

Τα είδη που έπλαθαν στα τσουκαλαριά του νομού Έβρου ήταν κιούπια, αποθηκευτικά πιθάρια, τσκαλούδια μικρά και μεγάλα για το βρασμό οσπρίων, νταροούδια σε διάφορα μεγέθη, λαΐνες, λαϊνούδια, αρμεγάδες, τεντζερούδια (γιουβέτσια για κρέας), τσόλια (πήλινες βεντούζες), θυμιατά, γλάστρες, κουμπαράδες, μπρίκια, φουφούδες και σουρωτήρια. Τα ντόπια κεραμικά είναι είτε γυαλωμένα είτε αγυάλωτα.

Τα αγυάλωτα έχουν συνήθως μία ή δύο άσπρες περιμετρικές γραμμές και ανάμεσα μία κυματιστή. Στα γυαλωμένα, τα χρώματα που επικρατούν είναι το κεραμιδί, το καφέ, το πράσινο της ελιάς και το κίτρινο.

Τα πομάκικα κεραμικά είναι συνήθως αγυάλωτα. Τα ρηχά και βαθιά πιάτα, οι λαΐνες, τα μπρίκια (κανάτια με προχοή), τα σουρωτήρια και οι τεντζερέδες είναι αναγνωρίσιμα από το μαύρο-καφέ χρώμα με εγχάρακτη γραμμική διακόσμηση.

2.6 Καλλιέργεια της γης, καλλιέργεια δημητριακών

Από την Προϊστορία ως την πρωτομηχανική καλλιέργεια της γης, η αγροτική οικονομία πέρασε με πολύ αργούς ρυθμούς από διάφορες φάσεις. Η άμεση εξάρτηση του αγρότη από τη γη, ο φόβος και η αγωνία για την καρποφορία της, εκφράστηκαν μέσα από ποικίλες θρησκευτικές δοξασίες και δεισιδαιμονίες που επέζησαν στην πορεία της αγροτικής ζωής, την οποία όριζε ο ίδιος πάντα κύκλος, χειμώνας-καλοκαίρι, σπορά-συγκομιδή. Όμως η αγροτική ζωή παρέμεινε δύσκολη, ακόμη και όταν οι συνθήκες εργασίες βελτιώθηκαν και η αγροτική παραγωγή εμπορευματοποιήθηκε. Κατά την εποχή της Τουρκοκρατίας, ο τρόπος εκμετάλλευσης της γης ακολουθούσε το καθεστώς που επικρατούσε σε όλη την Οθωμανική Αυτοκρατορία.

Μετά την ενσωμάτωση της Θράκης στο ελεύθερο ελληνικό κράτος, τα μεγάλα τσιφλίκια των Οθωμανών αγοράστηκαν από εύπορους Έλληνες. Στις μικρές ιδιοκτησίες γης, οι Έλληνες αγρότες καλλιεργούσαν όσπρια, καλαμπόκι, ζαχαροκάλαμο, σουσάμι, λινάρι, σκούπα, καπνά, αλλά κυρίως δημητριακά για την κάλυψη των διατροφικών τους αναγκών. Παρότι το σιτάρι και το κριθάρι αποτελούσαν επί αιώνες την κύρια καλλιέργεια, συχνά η παραγωγή τους δεν κάλυπτε τις οικογενειακές ανάγκες των αγροτών και η απαιτούμενη ποσότητα εξασφαλιζόταν με ανταλλαγή άλλων προϊόντων.

Οι γεωργοί, πριν από τη χρήση χημικών λιπασμάτων και μέσα από την εμπειρική τους γνώση, χρησιμοποιούσαν διάφορες μεθόδους προκειμένου να έχουν αποδοτικότερη παραγωγή. Λίπαιναν το χωράφι με κοπριά ζώων ή έκαιγαν σλάμα, καλαμιά, όπως κάνουν και σήμερα ώστε να ανακτήσει η γη μέρος της χαμένης της γονιμότητας. Στα χωράφια όπου έσπερναν σιτάρια εφαρμόζαν την αγρανάπαυση, άφηναν δηλαδή το χωράφι ακαλλιεργητό επί ένα χρόνο (ξερό όργωμα) ή έσπερναν καλαμπόκι ή όσπρια που βοηθούσαν στη λίπανση της γης.

Μοναδικός βοηθός του γεωργού στην καλλιέργεια της γης είναι τα αγροτικά εργαλεία. Ξύλινα αρχικά, σιδερένια αργότερα, απλά αλλά λειτουργικά, διατήρησαν στο σχήμα τους στοιχεία πανάρχαιης προέλευσης. Στο πέρασμα των χρόνων ο τρόπος καλλιέργειας της γης, από τη σπορά ως τη συγκομιδή των καρπών, παρέμεινε βασικά αναλλοίωτο. Οι αγρότες αρχίζουν τη σπορά τον Οκτώβριο, μετά τα πρωτοβρόχια. Το χωράφι οργώνεται δύο και τρεις φορές με το αλέτρι, ξύλινο άροτρο, ή την παπάρα, σιδερένιο άροτρο.

Θέριζαν τα σπαρτά με το δρεπάνι. Στη συνέχεια μετέφεραν τα δέματα στο αλώνι, μια κυκλική επιφάνεια ειδικά προετοιμασμένη. Το μέτρημα του σταριού γινόταν με ένα ξύλινο δοχείο ορισμένης χωρητικότητας, το σνίκι ή πνακ.

2.7 Καπνά

Από το 1492, όταν έφτασαν στην Ευρώπη τα πρώτα φύλλα καπνού, μέχρι και τον 17ο αιώνα, η χρήση αυτού του ιερού και μαγικού φυτού που θεράπευε πληγές, η «σκανδαλώδης» απόλαυση κατά τους θρησκευόμενους ηθικολόγους, γνώρισε εποχές διώξεων, ανοχής και απόλυτης ελευθερίας.

Την εποχή της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, με το διάταγμα του Σουλτάνου Σουλεϊμάν του Β΄, το 1687, επιτράπηκε η χρήση του καπνού και επιβλήθηκε φορολογία. Το 1884 η Οθωμανική Αυτοκρατορία έχει το μονοπώλιο του καπνού, το οποίο διαχειρίζεται γαλλική εταιρεία με την επωνυμία Régie Ottomane des Tabacs, «το Ρεζή», όπως το έλεγαν στην Ξάνθη. Η ανάπτυξη της καπνοκαλλιέργειας στη Θράκη, η φήμη της εξαιρετικής ποιότητας των ανατολικών καπνών και η σταθερή αύξηση της χρήσης του καπνού και του εμπορίου συνετέλεσαν στη δημιουργία μιας ξεχωριστής επαγγελματικής ομάδας, του ισναφιού των Τουτουντζήδων.

Στα μέσα του 19ου αιώνα, η επιχειρηματική δραστηριότητα των καπνεμπόρων απλώνεται από τον Πόντο, τη Μ. Ασία, τη Μακεδονία και τη Θράκη —τόπους παραγωγής εκλεκτού καπνού— ως την Ευρώπη, Αμερική και Αίγυπτο. Η καλλιέργεια του καπνού διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στην οικονομία της Θράκης και υπήρξε καταλυτική για τη ζωή της Ξάνθης, η οποία παρέμεινε μέχρι σήμερα αξιόλογο κέντρο επεξεργασίας και εμπορίας του.

Καλλιέργεια του καπνού

Οι κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες στη Θράκη συντελούν στην παραγωγή μιας ποικιλίας ανατολικών καπνών άριστης ποιότητας, του μασμά. Βασικός παράγοντας για την καλή παραγωγή του καπνού είναι η εμπειρία του καπνοπαραγωγού.

Η σπορά στα καπνοφυτώρια αρχίζει από τις 15 Μαρτίου. Είκοσι δύο μέρες μετά τη σπορά, τα φυτά είναι σχεδόν έτοιμα και τέλος Μαΐου με αρχές Ιουνίου οι καπνοκαλλιεργητές αρχίζουν τη μεταφύτευση των φυτών. Κατά την περίοδο της βλάστησης τα φυτά σκαλίζονται και ποτίζονται με ιδιαίτερη φροντίδα. Τα φύλλα

ωριμάζουν ύστερα από δύο μήνες. Κάθε μέρα, πριν την ανατολή του ηλίου, αρχίζει η συγκομιδή των φύλλων. Οι καπνοκαλλιεργητές αρχίζουν να μαζεύουν τα πρωτοφύλλα ή πατόφύλλα, αφού τα κάτω φύλλα ωριμάζουν νωρίτερα. Κατόπιν συλλέγουν τη μόνο (τα μεσαία), τα ουτσαλτί (τα αμέσως επόμενα) και τέλος τα κορφόφύλλα (της κορυφής). Τα τοποθετούν πάντα με τάξη σε κοφίνες και τα μεταφέρουν στο σπίτι. Παλιότερα, όταν τα φύλλα δεν ήταν καθαρά, τα έπλεναν στο ποτάμι και τα στράγγιζαν έως το βράδυ στην καλάθα. Ακολουθεί το μούρλιασμα (αρμάθιασμα) των φύλλων με τις βελόνες διαδικασία που σήμερα γίνεται στη μηχανή. Κάθε πέντε βελόνες κάνουν μια αρμαθιά και τέσσερις αρμαθιές κάνουν ένα σαντάλ. Δέκα βελόνες κάνουν τη βέργα, βάρους δύο κιλών. Τις βέργες τις κρεμούν στα ξηραντήρια. Ανάλογα με τον καιρό, μέσα σε οκτώ ως δεκαπέντε ημέρες τα καπνά έχουν στεγνώσει. Παλιότερα κρεμούσαν τα πολύ ξερά καπνά στα τοιχώματα πηγαδιών προκειμένου να αποκτήσουν την απαιτούμενη υγρασία. Κατόπιν λύνουν τις βέργες και αρχίζουν το πασιάλιασμα, τοποθετούν δηλαδή τα φύλλα το ένα πάνω στο άλλο με τάξη, κάνοντας συγχρόνως την πρώτη διαλογή. Τα τσιλεδάκια, μικρή ποσότητα πασταλιασμένων φύλλων, τα τοποθετούν με απόλυτη τάξη στους γύρους ή καπάκια για να «σιδερωθούν». Στο σεντούκι, μια ξύλινη κατασκευή, γίνεται η δεματοποίηση του καπνού. Τα δέματα —καθένα από τα οποία ζυγίζει 30 κιλά— πρέπει να διατηρηθούν σε καλή κατάσταση μέχρι τη στιγμή της εκτίμησης, της πώλησης και της μεταφοράς τους στο εργοστάσιο.

2.8 Βαφείο

Μέχρι τις αρχές του 19ου αιώνα, όλες οι βαφές υφασμάτων και νημάτων ήταν φυτικές. Οι ενδυματολογικές ανάγκες, αλλά κυρίως η εύκολη προμήθεια φυτικής βαφικής ύλης από τα δέντρα και τα φυτά, δημιούργησαν σε πολλά αστικά κέντρα της Θράκης και κεφαλοχώρια μπογιατζίδικα, εργαστήρια βαφής, που λειτουργούσαν με τη μορφή συντεχνίας. Από τα πιο γνωστά ήταν το Ευκάρυο, κοντά στην Αδριανούπολη, και το Μπογιατζίκιοϊ (Βαφιοχώρι) στο Βόσπορο, που ίδρυσαν οι κάτοικοι του Ευκαρύου. Ίσως σ' αυτό να οφείλεται το περίφημο στην αγορά, από τον 18ο αιώνα, κόκκινο της Αδριανούπολης. Τοπωνύμια χωριών μαρτυρούν την τέχνη της βαφικής που ασκούσαν οι κάτοικοί τους, όπως το Μικρό και Μεγάλο Μπογιαλίκι στη Β. Θράκη —σήμερα ανήκει στη Βουλγαρία—, αλλά και το Βογιαλίκ(ι) στα βόρεια της Αλεξανδρούπολης, το οποίο δεν υπάρχει σήμερα. Το Ορτάκιο

(Ivailovgrad) και το Ακαλάν στη Β. Θράκη — σήμερα ανήκουν στη Βουλγαρία— ήταν γνωστά κέντρα βαφικής. Οι μπογιατζήδες (βαφείς υφασμάτων), που ήταν πολλοί στον νομό Έβρου, έμαθαν τη βαφική τέχνη από τους Ακαλανιώτες.

Από τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο και μετά, οι αλλαγές που συντελέστηκαν στον οικονομικό-κοινωνικό χώρο ήταν σημαντικές. Το παραδοσιακό επάγγελμα του μπογιατζή εγκαταλείπεται. Μέχρι το 1950-1955 ελάχιστα μπογιατζίδικα λειτουργούσαν στον νομό Έβρου. Σήμερα λειτουργεί περιστασιακά το μπογιατζίδικο του Αγγέλου Μπικίδη στα Πετρωτά.

ΒΑΦΙΚΕΣ ΦΥΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

Ο χρωματικός κατάλογος των φυτικών βαφών εξαρτάται από:

- Τα είδη των βαφικών φυτών της περιοχής, από τα οποία μπορεί να χρησιμοποιούνται τα φύλλα, οι ρίζες, ο καρπός, οι φλούδες. Αυτό ισχύει τόσο για τα δέντρα όσο και για τους θάμνους και άλλα μικρότερα φυτά.
- Τις διαφορετικές συνταγές βαφής, που δίνουν διαφορετικές αποχρώσεις.
- Το νερό, αφού η διαφορετική σύνθεση των συστατικών του επηρέαζαν τη βαφή. Για το κόκκινο χρώμα, που τόση συμβολική σημασία έχει στη λαϊκή παράδοση, χρησιμοποιούσαν το ριζάρι ή αλιζάρι και το κρεμέζι (πρινοκόκκι). Με αυτά έβαφαν τα λιζαρένια και τα τιγγά, δηλαδή τα κόκκινα, νυφιάτικα ή γιορτινά, φουστάνια.

Τα μαύρα, μάλλινα ή βαμβακερά, τα έβαφαν με το ξύλο του σκλήθρου (*alpinus glutinoso*), με φύλλα τέτερι ή ρούδι (ρους ο βυρσοδεψικός, *shus coriara*), με φλούδα μεσιάς (βελανιδιά, *guercus aegilops*, με ρίζες από λάπατα αλλά και με φλούδα από μέλιο (μελιά, ντισπουτάκι ή φράξο, *fraxinus*). Ο διαφορετικός συνδυασμός φυτών έδινε τις διάφορες αποχρώσεις του πράσινου ή του κίτρινου. Με τα φύλλα της μελιάς έβαφαν τα καναρί (κίτρινο του καναρινιού) αλλά και τα πράσινα. Επιπλέον, κίτρινο (σαμανί) χρώμα έβγαине από φύλλα ασκαμιάς (μουριάς), αμυγδαλιάς, καρυδιάς, από τη φλούδα του ξινόμηλου αλλά και το άχυρο. Τα πράσινα βάφονταν επίσης με καλοκρασιά ή κουνούκλα (κίστος, *cistus*) ή καρυδότσουφλα. Με καρυδότσουφλα έβαφαν και τα καφέ. Με λουλάκι έβαφαν τα γεράνια (σκούρο γαλανό χρώμα), διαλύοντας το στον πίνο ή σούκο, το θολό νερό που έμενε μετά το πλύσιμο των μαλλιών, ή στο νερό που κρατούσαν από βρασμένα λάπατα.

Προκειμένου να μην ξεβάφουν τα ρούχα και να μην κόβουν στον ήλιο, έκαναν πριν, μετά ή συγχρόνως με τη βαφή το στύψιασμα, τα περνούσαν δηλαδή από

διάφορες στυπτικές ουσίες —ξίδι, αγριοκορόμηλα, φλούδα ροδιού ή σκουριά σιδήρου— ή το έπλεναν με σταχτόνερο.

Βαφή με λουλάκι

Για τη βαφή αυτή έριχναν σ' ένα πιθάρι λουλάκι, το οποίο διέλυαν σε ζεστό νερό, λιωμένο ασβέστη, μισό κιλό θολόσταχτη και νερό που έφτανε 40 πόντους κάτω από το χείλος του πιθαριού, και κάθε μισή ώρα ανακάτευαν το μείγμα μ' ένα μεγάλο ξύλο.

Μόλις γινόταν, μόλις δηλαδή ήταν έτοιμο το μείγμα, τοποθετούσαν μέσα 25 φουστάνια, ανά πέντε κάθε φορά, τα οποία είχαν προετοιμάσει —είχαν βρέξει, είχαν κοπανήσει και είχαν διπλώσει κατά έναν ειδικό τρόπο— από την προηγούμενη μέρα. Τα άφηναν στο διάλυμα της μπογιάς ορισμένο χρόνο, αναδιπλώνοντας τα κατά διαστήματα ώστε να εμποτιστούν καλά στο χρώμα.

Έπειτα τα στράγγιζαν πάνω από το πιθάρι, τα γύριζαν από την ανάποδη, τα ξαναδίπλωναν και τα έβαζαν πάλι στο μείγμα. Αυτό επαναλαμβανόταν τρεις με τέσσερις φορές και στη συνέχεια τα στέγνωναν.

Γυάλωμα φουστανιών

Στη συνέχεια, βαμμένα και στεγνά, τα βουτούσαν στο κουρκούτι, ένα χυλό από νερό και νισεστέ, και τα στέγνωναν στον ήλιο.

Κατόπιν τα τοποθετούσαν επάνω στο μάρμαρο και τα άλειφαν ελαφρά με φυσικό κερί.

Έκαναν πυκνές παλινδρομικές κινήσεις με την κονταρίκα, ένα ξύλο που έχει στο άκρο γυαλί, πιέζοντας το ύφασμα με αυτό και ψιχαλίζοντας το κάθε τόσο με νερό. Το ύφασμα αποκτούσε έτσι λάμψη σαν γυαλί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα

3.1 Τα εκπαιδευτικά προγράμματα για την Α'βάθμια εκπαίδευση

Το Εθνολογικό Μουσείο Θράκης-Αγγελική Γιαννακίδου στον 4ο χρόνο λειτουργίας του συνεχίζει να επιτελεί το εκπαιδευτικό και κοινωνικό του έργο μέσα από την οργάνωση εκπαιδευτικών προγραμμάτων.

Το μουσείο είναι ένα φυσικό ιστορικό πλαίσιο το οποίο γίνεται αφορμή και ορμητήριο, ένα εργαλείο βιωματικής μάθησης και ψυχαγωγίας, μέσα από το οποίο τα παιδιά γνωρίζουν τον πολιτισμό του τόπου τους και αναπτύσσεται η καλλιτεχνική, αισθητική και συναισθηματική αγωγή τους.

Το Μουσείο το οποίο μας παραπέμπει στο παρελθόν, συμπληρώνει τη γνώση του σχολείου μέσα από τη Μουσειακή Αγωγή, χωρίς να το υποκαθιστά, δίνοντας τη δυνατότητα στα παιδιά:

Να γνωρίζουν το παρελθόν, να ζουν δημιουργικά το παρόν μέσα από ποικίλες εκπαιδευτικές δραστηριότητες, να ενισχύεται η γνώση τους, η κοινωνική τους αναφορά, η κριτική τους σκέψη.

Κάθε εκπαιδευτικό πρόγραμμα-δράση στο Μουσείο είναι σημείο συνάντησης του σήμερα με το παρελθόν, ταξίδι στην ιστορία του πολιτισμού όπου η γνώση δεν προσφέρεται αλλά ανακαλύπτεται, βιώνεται μέσα από το διάλογο, τη συνεργασία, το παιχνίδι, τη δημιουργία.

Για τη νέα σχολική χρονιά 2005-2006 το Εθνολογικό Μουσείο Θράκης οργανώνει τα παρακάτω εκπαιδευτικά προγράμματα για τις σχολικές τάξεις της Α'βάθμιας Εκπαίδευσης.

■ «Του λιναριού τα πάθη» (νήπια, Α, Β δημοτικού)

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 15 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 15

Περιγραφή: Με αφορμή ένα παραμύθι και μέσα από διάφορα βιωματικά παιχνίδια, τα παιδιά γνωρίζουν τα στάδια επεξεργασίας του λιναριού και φτιάχνουν το δικό τους λουλούδι από λινάρι.

■ **«Γλυκομαγειρέματα» (νήπια, Α, Β δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 15 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 15 (σε περίπτωση που η ομάδα μαθητών είναι μεγαλύτερη π.χ. 25-30 παιδιά, τότε χωρίζεται σε 2 υποομάδες και με την καθοδήγηση διαφορετικού εμπυχωτή, το πρόγραμμα υλοποιείται σε διαφορετικό χώρο του Μουσείου)

Περιγραφή: Τα παιδιά μέσα από βιωματικά παιχνίδια ενημερώνονται και ευαισθητοποιούνται για τη σημασία και τα οφέλη της υγιεινής διατροφής, συγκρίνουν τα παραδοσιακά σκεύη μαγειρικής με τα σύγχρονα, εμπλουτίζουν το διατροφικό τους λεξιλόγιο, συγκρίνουν και γνωρίζουν τη διατροφική αξία των παραδοσιακών γλυκών μαγειρεύοντας χαλβά.

■ **«Κεφαλοδέματα» (νήπια, Α, Β δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 15 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 15 (σε περίπτωση που η ομάδα μαθητών είναι μεγαλύτερη π.χ. 25-30 παιδιά, τότε χωρίζεται σε 2 υποομάδες και με την καθοδήγηση διαφορετικού εμπυχωτή το πρόγραμμα υλοποιείται σε διαφορετικό χώρο του Μουσείου)

Περιγραφή: Τα παιδιά μέσα από φωτογραφικό υλικό και παιχνίδια γνωρίζουν τα είδη των ανδρικών και γυναικείων κεφαλόδεσμων (κεφαλομάντηλο), τις χρήσεις του στην παραδοσιακή ελληνική κοινωνία και κατασκευάζουν το δικό τους κεφαλόδεμα.

■ **«Μια φορά και ένα καιρό ήταν.....η μουσική» (νήπια, Α, Β, Γ, Δ δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: (1 ώρα και 15 λεπτά)

Αριθμός παιδιών: 15 (σε περίπτωση που η ομάδα μαθητών είναι μεγαλύτερη π.χ. 25-30 παιδιά, τότε χωρίζεται σε 2 υποομάδες και με την καθοδήγηση διαφορετικού εμπυχωτή το πρόγραμμα υλοποιείται σε διαφορετικό χώρο του Μουσείου)

Περιγραφή: Τα παιδιά γνωρίζουν την γέννηση της μουσικής μέσα από τον μύθο του Ορφέα και έρχονται σε επαφή με την παραδοσιακή μουσική, μέσα από μουσικοκινητικά και θεατρικά παιχνίδια.

■ **«Θράκη: Μητέρα του κρασιού» (νήπια, Α, Β και Γ δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: (1 ώρα και 15 λεπτά)

Αριθμός παιδιών: 15 (σε περίπτωση που η ομάδα μαθητών είναι μεγαλύτερη π.χ. 25-30 παιδιά, τότε χωρίζεται σε 2 υποομάδες και με την καθοδήγηση διαφορετικού εμπυχωτή το πρόγραμμα υλοποιείται σε διαφορετικό χώρο του Μουσείου)

Περιγραφή: Τα παιδιά ταξιδεύουν στην «αμπελώεσσα» Θράκη μέσα από τον μύθο του Βάκχου Διονύσου, στον μύθο του Άγιου Τρύφωνα, προστάτη της αμπελουργίας στη Θράκη.

■ **«Ερευνώντας τη Θράκη» (Γ και Δ Δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Τα παιδιά γίνονται μικροί ερευνητές, χωρίζονται σε ομάδες και γνωρίζουν τη Θράκη από τα προϊστορικά χρόνια μέχρι σήμερα. Μέσα από βιωματικά παιχνίδια εξερευνούν τα αντικείμενα του Μουσείου και εντοπίζουν ομοιότητες και διαφορές της παλιάς με τη σύγχρονης εποχή.

■ **«Πες μου τι τρως....» (Γ, Δ δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 15 (σε περίπτωση που η ομάδα μαθητών είναι μεγαλύτερη π.χ. 25-30 παιδιά, τότε χωρίζεται σε 2 υποομάδες και με την καθοδήγηση διαφορετικού εμπνευστή το πρόγραμμα υλοποιείται σε διαφορετικό χώρο του Μουσείου)

Περιγραφή: Τα παιδιά μέσα από βιωματικά παιχνίδια αναλογίζονται την καθημερινή τους διατροφή, ενημερώνονται και ευαισθητοποιούνται για τη σημασία και τα οφέλη της υγιεινής διατροφής αναπτύσσοντας κριτική ικανότητα για την ποιότητα των τροφών, την επιλογή προϊόντων και την προσφορά τους στον οργανισμό.

■ **«Παραδοσιακές φορεσιές της Θράκης» (Γ, Δ, Ε και ΣΤ Δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 15 (σε περίπτωση που η ομάδα μαθητών είναι μεγαλύτερη π.χ. 25-30 παιδιά, τότε χωρίζεται σε 2 υποομάδες και με την καθοδήγηση διαφορετικού εμπνευστή το πρόγραμμα υλοποιείται σε διαφορετικό χώρο του Μουσείου)

Περιγραφή: Τα παιδιά σε ομάδες γνωρίζουν την ενδυματολογική ποικιλομορφία της Θράκης τα τμήματα της ανδρικής και γυναικείας ένδυσης και αναλογίζονται μέσα από τη σύγκριση παραδοσιακού και σύγχρονου ενδύματος τους λόγους για τους οποίους το παραδοσιακό ένδυμα εγκαταλείφθηκε.

■ **«Πήλινα της Αίνου» (Γ, Δ, Ε και ΣΤ Δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 15 (σε περίπτωση που η ομάδα μαθητών είναι μεγαλύτερη π.χ. 25-30 παιδιά, τότε χωρίζεται σε 2 υποομάδες και με την καθοδήγηση διαφορετικού εμπνευστή το πρόγραμμα υλοποιείται σε διαφορετικό χώρο του Μουσείου)

Περιγραφή: Τα παιδιά μέσα από βιωματικά παιχνίδια παρατήρησης γνωρίζουν τα πήλινα της Αίνου, τα υλικά τους, την διακόσμηση, τον τρόπο κατασκευής τους και τις χρήσεις τους στην παραδοσιακή καθημερινή ζωή. Εμπνέονται από τα διακοσμητικά σχέδια και φτιάχνουν το δικό τους πήλινο.

■ **«Αναζητώντας τον μύθο» (Δ, Ε, ΣΤ δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Το πρόγραμμα «Αναζητώντας το μύθο» βασίζεται στο θεατρικό παιχνίδι. Τα παιδιά χρησιμοποιούν τις πληροφορίες του μουσείου με σκοπό τη θεατρική δημιουργία και ψυχαγωγία. Τα παιδιά έρχονται σε επαφή με το θέατρο και μέσα από ασκήσεις γνωριμίας, ελεύθερης έκφρασης και συντονισμού κινήσεων, καθώς είναι χωρισμένα σε ομάδες, γνωρίζουν το χώρο του μουσείου δημιουργώντας μικρά θεατρικά δρώμενα. Επίσης πραγματοποιείται δραματοποίηση παλιών παραδοσιακών επαγγελμάτων ή ακόμα και αναβίωση παλιών ηθών και εθίμων.

■ **«Ερευνώντας τη Θράκη» (Δ, Ε, ΣΤ δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Στο πρόγραμμα «Ερευνώντας τη Θράκη» τα παιδιά ερευνούν και αξιοποιούν τις συλλογές του μουσείου για να συλλέξουν πληροφορίες σχετικά με την ιστορία της Θράκης. Η έρευνα των παιδιών γίνεται με την καθοδήγηση εντύπου στο οποίο υπάρχουν ερωτήσεις, οδηγίες κ.λπ. Μέσα από τα βιωματικά τους παιχνίδια, τα παιδιά μπορούν επίσης κι εντοπίζουν, διαφορές της παλιάς με τη σύγχρονη εποχή.

■ **«Από τη σπανακόπιτα....στο χάμπουργκερ» (Ε, ΣΤ δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Τα παιδιά αναζητούν τις ομοιότητες και τις διαφορές ανάμεσα στο σπιτικό γεύμα και το γεύμα του fast-food και ανακαλύπτουν τις αλλαγές του τρόπου ζωής που οδήγησαν στην υιοθέτηση νέων διατροφικών συνηθειών.

■ **«Τα δυο φύλα στην παραδοσιακή κοινωνία» (Ε, ΣΤ δημοτικού)**

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Τα παιδιά χωρισμένα σε ομάδες χρησιμοποιώντας διαθεματικά τα εκθέματα του μουσείου και μέσα από συζητήσεις και καταστάσεις προβληματισμού γνωρίζουν τις διαφορετικές εκφάνσεις του ρόλου των δύο φύλων στην παραδοσιακή κοινωνία (γυναίκα/άνδρας και εργασία, γυναίκα/άνδρας και οικογένεια, γυναίκα/άνδρας και ενδυμασία, γυναίκα/άνδρας και εθιμικός κύκλος, γυναίκα/άνδρας και διατροφή) και αναδεικνύουν το θέμα της ισότητας των δυο φύλων μέσα από τη σύγκριση της παραδοσιακής και της σύγχρονης ζωής υπό το κοινωνικό, οικονομικό και πολιτικό πρίσμα της κάθε εποχής.

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα του Μουσείου μπορούν να υλοποιηθούν όπως προτείνονται ή να τροποποιηθούν αλλά και να διαμορφωθούν νέα προγράμματα σύμφωνα με τις ανάγκες και τα ενδιαφέροντα των μαθητών και το Αναλυτικό Πρόγραμμα Σπουδών ή τις όποιες θεματικές περιοχές εφαρμογής της Ευέλικτης Ζώνης.

Επίσκεψη στο Εθνολογικό Μουσείο Θράκης - Αγγελική Γιαννακίδου

Ώρες λειτουργίας

Οι ώρες λειτουργίας του Μουσείου είναι Τρίτη με Κυριακή 10.00-14.00 το πρωί και 18.00-21.00 το απόγευμα. Οι σχολικές επισκέψεις με τα εκπαιδευτικά προγράμματα του Μουσείου πραγματοποιούνται από Τρίτη έως Παρασκευή 10.00-11.30 το πρωί.

Το κόστος συμμετοχής της σχολικής ομάδας στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα είναι 2,00 ευρώ κατά μαθητή.

Στην αυλή του μουσείου λειτουργεί πωλητήριο και καφέ όπου τα παιδιά μπορούν μετά το τέλος του προγράμματος να πάρουν το κολατσιό τους. Στο πωλητήριο διατίθενται εκδόσεις σχετικές με τον λαϊκό πολιτισμό, χειροποίητα κοσμήματα, παιχνίδια, διακοσμητικά και χρηστικά αντικείμενα.

3.2 Τα εκπαιδευτικά προγράμματα για την Β΄βάθμια εκπαίδευση

1. Υγεία-διατροφή

«Ενημέρωση-γνωριμία με την παραδοσιακή διατροφή της Θράκης» (Α, Β, Γ Γυμνασίου)

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Τα παιδιά μέσα από μία ιστορική αναδρομή ενημερώνονται για την παραδοσιακή διατροφή της Θράκης και προβληματίζονται για τις σύγχρονες διατροφικές συνήθειες του δυτικού κόσμου.

«Τα βασικά παραδοσιακά προϊόντα της Θράκης» (Α, Β, Γ Γυμνασίου)

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Τα παιδιά ενημερώνονται για τα παραδοσιακά προϊόντα της Θράκης μέσα από την ιστοριογραφία τους

«Μαγειρικά σκεύη» (Α, Β, Γ Γυμνασίου)

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Τα παιδιά ανακαλύπτουν μέσα από ποικίλες δραστηριότητες τον τρόπο κατασκευής των σύγχρονων μαγειρικών σκευών και τα συγκρίνουν με αυτά της εποχής των προ-παππούδων και προ-γιαγιάδων τους. Ενημερώνονται για τη σημασία των υλικών κατασκευής μαγειρικών σκευών στη διατροφή.

«Από την σπανακόπιτα στο fast-food» (Α, Β, Γ Γυμνασίου)

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Τα παιδιά αναζητούν τις ομοιότητες και τις διαφορές ανάμεσα στο σπιτικό γεύμα και το γεύμα του fast-food και ανακαλύπτουν τις αλλαγές του τρόπου ζωής που οδήγησαν στην υιοθέτηση νέων διατροφικών συνηθειών.

«Η Θρακιώτικη κουζίνα και οι κουζίνες του κόσμου» (Α, Β, Γ Γυμνασίου)

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Τα παιδιά μαθαίνουν τα αίτια της διαμόρφωσης και τα χαρακτηριστικά της Θρακιώτικης κουζίνας. Προβληματίζονται για τις επιπτώσεις του φαινομένου της παγκοσμιοποίησης σε μια τοπική κουζίνα και διαμορφώνουν το μενού της ημέρας χρησιμοποιώντας Θρακικές ονομασίες και συνταγές.

2. Κοινωνικοί Θεσμοί

«Γεωγραφία τόπου και προσώπων στη Θράκη» (Α, Β, Γ Γυμνασίου)

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Τα παιδιά ανακαλύπτουν τη γεωγραφία του τόπου και προσώπων στη Θράκη μέσα από ποικίλες εκπαιδευτικές και βιωματικές δράσεις.

«Τα δυο φύλα στην παραδοσιακή κοινωνία» (Α, Β, Γ Γυμνασίου)

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Τα παιδιά χωρισμένα σε ομάδες χρησιμοποιώντας διαθεματικά τα εκθέματα του μουσείου και μέσα από συζητήσεις και καταστάσεις προβληματισμού γνωρίζουν τις διαφορετικές εκφάνσεις του ρόλου των δύο φύλων στην παραδοσιακή κοινωνία (γυναίκα/άνδρας και εργασία, γυναίκα/άνδρας και οικογένεια, γυναίκα/άνδρας και ενδυμασία, γυναίκα/άνδρας και εθιμικός κύκλος, γυναίκα/άνδρας και διατροφή) και αναδεικνύουν το θέμα της ισότητας των δυο φύλων μέσα από τη σύγκριση της παραδοσιακής και της σύγχρονης ζωής υπό το κοινωνικό, οικονομικό και πολιτικό πρίσμα της κάθε εποχής.

«Αναζητώντας το Μύθο» (Α, Β, Γ Γυμνασίου)

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Το πρόγραμμα «Αναζητώντας το μύθο» βασίζεται στο θεατρικό παιχνίδι. Τα παιδιά χρησιμοποιούν τις πληροφορίες του μουσείου με σκοπό τη θεατρική δημιουργία και ψυχαγωγία. Τα παιδιά έρχονται σε επαφή με το θέατρο και μέσα από ασκήσεις γνωριμίας, ελεύθερης έκφρασης και συντονισμού κινήσεων, καθώς είναι χωρισμένα σε ομάδες, γνωρίζουν το χώρο του μουσείου δημιουργώντας

μικρά θεατρικά δρώμενα. Επίσης πραγματοποιείται δραματοποίηση παλιών παραδοσιακών επαγγελμάτων ή ακόμα και αναβίωση παλιών ηθών και εθίμων.

«Ερευνώντας τη Θράκη» (Α, Β, Γ Γυμνασίου)

Διάρκεια προγράμματος: 1 ώρα και 30 λεπτά

Αριθμός παιδιών: 25-30

Περιγραφή: Στο πρόγραμμα « Ερευνώντας τη Θράκη» τα παιδιά ερευνούν και αξιοποιούν τις συλλογές του μουσείου για να συλλέξουν πληροφορίες σχετικά με την ιστορία της Θράκης. Η έρευνα των παιδιών γίνεται με την καθοδήγηση εντύπου στο οποίο υπάρχουν ερωτήσεις, οδηγίες κ.λ.π. Μέσα από τα βιωματικά τους παιχνίδια, τα παιδιά μπορούν επίσης κι εντοπίζουν, διαφορές της παλιάς με τη σύγχρονη εποχή.

«Αδριανούπολη και τα Πέριξ» (Α, Β, Γ Γυμνασίου)

Στόχος: Να μπορούν οι μαθητές να ερευνήσουν, να ανακαλύψουν και να καταγράψουν την τοπική-οικογενειακή τους ιστορία με σκοπό να έρθουν σε άμεση επαφή και να εκτιμήσουν την ιστορία του τόπου τους.

Περιγραφή: Τα παιδιά μέσα από την συμμετοχή τους σ' ένα Σχέδιο Εκπαιδευτικής Δράσης εξερευνούν, ανακαλύπτουν και συνθέτουν την τοπική-οικογενειακή τους ιστορία χρησιμοποιώντας διάφορες πηγές συλλογής πληροφοριών με τελικό σκοπό την κατασκευή μιας βάσης δεδομένων στην ιστοσελίδα του Μουσείου και του Σχολείου καθώς και την παραγωγή ενός πολυμορφικού δίσκου (CD-ROM). Το συγκεκριμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα απευθύνεται σε μαθητές των πόλεων Διδυμοτείχου και Ορεστιάδας.

Αριθμός μαθητών: Μαθητές Γυμνασίου των πόλεων Διδυμοτείχου και Ορεστιάδας.

Συμμετοχή μπορούν να δηλώσουν όλα τα Γυμνάσια των παραπάνω πόλεων σε ομάδες που μπορεί να προέλθουν είτε από ένα τμήμα Α ή Β ή Γ Γυμνασίου, είτε από συγκρότηση μιας μικτής ομάδας από όλες τις τάξεις του Γυμνασίου ή κάποιων τμημάτων.

Διάρκεια: Το πρόγραμμα μπορεί να διαρκέσει από 5 μήνες-1 χρόνο ανάλογα με το χρόνο που διαθέτουν οι εκπαιδευτικοί με τους μαθητές τους. Είναι σημαντικό να διευκρινιστεί ότι ο λόγος που είναι μεγάλη η διάρκεια του προγράμματος οφείλεται στο σεβασμό που έχει το Μουσείο απέναντι στο διδακτικό έργο των εκπαιδευτικών

και στο μικρό διαθέσιμο χρόνο που έχουν τόσο οι μαθητές όσο και οι εκπαιδευτικοί στη διάρκεια του σχολικού έτους. Για το λόγο αυτό η συγκεκριμένη διάρκεια του προγράμματος θα καθοριστεί εφόσον συγκροτηθεί η ομάδα των μαθητών και εκπαιδευτικών και ληφθούν υπόψη οι ανάγκες, τα ενδιαφέροντα και οι ιδιαιτερότητες τους.

Τα εκπαιδευτικά προγράμματα του Μουσείου μπορούν να υλοποιηθούν όπως προτείνονται ή να τροποποιηθούν αλλά και να διαμορφωθούν νέα προγράμματα σύμφωνα με τις ανάγκες και τα ενδιαφέροντα των μαθητών και το Αναλυτικό Πρόγραμμα Σπουδών ή τις όποιες θεματικές περιοχές εφαρμογής της Ευέλικτης Ζώνης.

Οι εκπαιδευτικοί που επιθυμούν να επισκεφθούν το Εθνολογικό Μουσείο Θράκης με τη σχολική τους ομάδα και να δηλώσουν συμμετοχή στα εκπαιδευτικά προγράμματα είναι απαραίτητο να επικοινωνήσουν τηλεφωνικά με τη Γραμματεία του Μουσείου στο τηλ. & fax 25510-36663 από Τρίτη έως και Παρασκευή 10.00 - 14.00 δηλώνοντας το εκπαιδευτικό πρόγραμμα, τις ανάγκες και τα ιδιαίτερα ενδιαφέροντα των μαθητών, τον ακριβή αριθμό και την μέρα επίσκεψης σας.

Οι ώρες λειτουργίας του Μουσείου είναι Τρίτη έως Κυριακή 10.00-14.00 το πρωί και 18.00-21.00 το απόγευμα. Οι σχολικές επισκέψεις με τα εκπαιδευτικά προγράμματα του Μουσείου πραγματοποιούνται από Τρίτη έως Παρασκευή 10.00-14.00 και η διάρκεια των εκπαιδευτικών προγραμμάτων είναι μιάμιση ώρα. Το κόστος συμμετοχής της σχολικής ομάδας στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα είναι 2,00 € κατά μαθητή.

Τμήμα Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων
Εθνολογικού Μουσείου Θράκης-
Αγγελική Γιαννακίδου

Παράρτημα
Εικόνες



Γυναικεία φορεσιά Ικονίου



Γυναικεία φορεσιά Ν. Βύσσας Ορεστιάδας, ενδυματολογικός τύπος «Νυφκάτα»



Γυναικεία φορεσιά Καππαδοκίας



Γυναικεία φορεσιά Ορμενίου που φοριόταν πριν το 1920



Νυφική φορεσιά Μάρηδων



Γυναικεία φορεσιά από τα Πετρωτά



*Γυναικεία φορεσιά Μεταξάδων
Τσεβρέ φορούσαν οι ελεύθερες ή νιόπαντρες*



*Λαϊκότροπος επιζωγραφισμένος σταυρός άγνωστου τεχνίτη,
Ν. Έβρου, τέλος 19^{ου} –αρχές 20^{ου} αιώνα*



Νταϊρές (ντέφι) Ν. Βύσσας. Συνοδεύει τα χριστουγεννιάτικα τραγούδια (κάλαντα)



*Εικονίδιο με θέμα την Αγία Τριάδα σε μπρούτζινη κορνίζα και υπογραφή
«Ν. ΦΑΡΔΥΣ ΣΑΜΟΘΡΑΞ»*



Ένας από τους δύο Αρχαγγέλους, ασημένιος σφυρήλατος, εμπιέστος και εγχάρακτος, που τοποθετούσαν εκατέρωθεν της Ωραιάς Πύλης, Β. Θράκη, 19^{ος} αι.



Ασημένια τάματα



Χαλβαδοκάζανο με εγχάρακτη ημερομηνία «1882», Σουφλί



Πήλινη γαβάθα από εργαστήριο ζαχαρωτών, Ν. Ροδόπης



Χαβάνια (γουδιά) το ένα από τα οποία φέρει εγχάρακτη επιγραφή: «Χ'Γιώργη 1811»



Κουτιά φύλαξης και διάθεσης προϊόντων από παντοπωλεία της Θράκης



Νταβάς, σιδερένιο σκεύος με χάλκινη κοίλη βάση και αυλακώσεις. Ήταν χτισμένο στο επάνω μέρος του φούρνου, όπου ψήνονταν τα στραγάλια



Αρμένικο λεγενόμπρικο με μη αναγνώσιμο εγχάρακτο αφιερωματικό



Εγγάρακτο σαχάνι του 1793



Χάλκινο σαχάνι με εγχάρακτη επιγραφή: «ΔΗΜΗΤΡΑΚΙΣ ΤΟΥ ΚΟΜΕΝΟ 1747»



Κουπάκια, δοχεία για φύλαξη τροφών. Διδυμότειχο



Αρμεγάδες, σκεύος για τη μεταφορά γάλακτος, Μεταξάδες



Κανάτια με προχολή για χρήση λαδιού. Διδυμότειχο



Σνίκια, ξύλινα δοχεία που χρησιμοποιούνταν ως μέτρα όγκου για τα σιτηρά



Δερμόνι ή διρμόν', κόσκινο από δέρμα τεντωμένο στο κόθρο (ξύλινο πλαίσιο) για τα σιτηρά



Παλαμάρια και δακτυλήθρες, ξύλινα γάντια τα οποία φορούσαν οι θεριστές για να προστατεύουν τα χέρια τους



*Χαβάνι για το κόψιμο του καπνού με σκοπό την παρασκευή τσιγάρων.
Η χρήση του απαγορεύτηκε το 1926*



Ενθυμήματα από καπνοβιομηχανίες



Λανάρι καθιστό που το χρησιμοποιούσαν στο δεύτερο ξάσιμο του μαλλιού.

Χτένι για το πρώτο ξάσιμο του μαλλιού ή του λιναριού.



Ανέμη που χρησιμοποιούσαν για να φτιάξουν τριχιά, χοντρό σχοινί.



Σαρακατσάνικες ρόκες, για το γνέσιμο του μαλλιού, σκαλισμένες με το μπινέλι, κοπίδι.

Παράρτημα

Βιβλιογραφία

1. Γ. Μέγα: Εισαγωγή εις την Λαογραφίαν, Αθήναι 1967.
2. Γιαννακίδου: Εθνολογικό Μουσείο Θράκης.
3. Αθανασίου Αποστολίδη: «Αλεξανδρούπολη: μορφές- γεγονότα- αναμνήσεις».
4. Αθανασίου Κούγκουλου: «Η Αλεξανδρούπολη στην Αρχαιότητα».
5. Μόσχου Κούκου: «Στα βήματα του Ορφέα. Οδοιπορικό της Θράκης».
6. Αθανασίου Σαρβανάκη: «Σελίδες από την Ιστορία του Νομού Έβρου».
7. Αποστόλου Χασιιάδη: «Η Έρευνα και η ιστορία της Αλεξανδρούπολης».
8. Εγκυκλοπαίδεια ΧΑΡΗ ΠΑΤΣΗ: «Ανατολική Μακεδονία και Θράκης».
9. Βεργόπουλος Κ. Το αγροτικό ζήτημα στην Ελλάδα. Η κοινωνική ενσωμάτωση της γεωργίας, γ' εκδ. Εξάντας, Αθήνα 1975.
10. Θεοδώρου Βάσω, Ευεργετισμός και κοινωνική ενσωμάτωση, Τα Ιστορικά 7 (1987).
11. Κοντογιώργης Γ.Δ., Η Ελληνική λαϊκή ιδεολογία. Πολιτικοκοινωνική μελέτη του δημοτικού τραγουδιού.
12. Κυριακίδου –Νέστορος Άλκη, Η θεωρία της Ελληνικής Λαογραφίας, Αθήνα 1978.
13. Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τραπέζης, Αθήνα 1977.
14. Μερακλή Μιχαήλ Γ., Ο σύγχρονος ελληνικός λαϊκός πολιτισμός, Αθήνα 1973.



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ



004000102076