



## ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Δάβουλου Παναγιώτα

### Λαογραφικά Στοιχεία της Αρτοτίνας

Επιβλέποντες: Θεοδωράκης Ιωάννης  
Δήμας Ιωάννης  
Παπακώστας Χρήστος

Τρίκαλα 2007



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗΣ & ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ  
ΕΙΔΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ «ΓΚΡΙΖΑ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ»

Αριθ. Εισ.: 5599/1

Ημερ. Εισ.: 13-09-2007

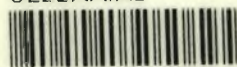
Δωρεά:

Ταξιθετικός Κωδικός: ΠΤ-ΤΕΦΑΑ

2007

ΔΑΒ

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



004000086568

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### Κεφάλαιο 1<sup>ο</sup>

1.1 Εισαγωγή.....	4
1.2 Χάρτης της περιοχής.....	6
1.3 Ιστορικά .....	6

### Κεφάλαιο 2<sup>ο</sup>

2.1 Γεωγραφία- Φυσιογνωμία.....	10
2.2 Κλίμα- Καιρικές συνθήκες .....	11
2.3 Προέλευση της ονομασίας Αρτοτίνα.....	11
2.4 Οικισμός- σπίτια και άλλα κτίρια .....	12
2.5 Οικονομία-οικονομική ζωή.....	14
2.5.1 Κτηνοτροφία .....	14
2.5.2 Γεωργία .....	16
2.5.3 Άλλες ασχολίες.....	18

### Κεφάλαιο 3<sup>ο</sup>

3.1 Ένδυση.....	19
3.1.1 Ανδρική ενδυμασία .....	19
3.1.2 Γυναικεία ενδυμασία.....	24
3.1.3 Παιδική ενδυμασία.....	25
3.1.4 Γιορτινή και καθημερινή ενδυμασία.....	25
3.2 Υποδήματα .....	26
3.3 Καλλωπισμός- Κόμμωση.....	27
3.3.1 Ανδρών.....	27
3.3.2 Γυναικών.....	28
3.4 Κοσμήματα .....	28
3.4.1 Τα σκουλαρίκια και τα δαχτυλίδια .....	28

## Κεφάλαιο 4<sup>ο</sup>

4.1 Κύκλος του Χρόνου.....	29
4.1.1 Ονομαστικές Εορτές.....	29
4.1.2 Τσοπάνικες Γιορτές.....	29
4.1.3 Μετζί και Ζυγιαφέτι.....	29
4.1.4 Νυχτέρια.....	31
4.1.5 Παρακαλιά.....	31
4.1.6 Χριστούγεννα.....	32
4.1.7 Απόκριες- Καθαρά Δευτέρα.....	32
4.1.8 Του Λαζάρου.....	33
4.1.9 Πάσχα.....	33
4.1.10 Η Γιορτή της Αγάπης.....	34
4.1.11 Το Πανηγύρι.....	34

## Κεφάλαιο 5<sup>ο</sup>

5.1 Κύκλος της Ζωής.....	37
5.1.2 Γέννηση.....	37
5.1.3 Βάπτιση.....	37
5.1.4 Προξενιό.....	38
5.1.5 Αρραβώνες.....	38
5.1.6 Γάμος.....	39
5.1.7 Θάνατος.....	44
5.1.7.1 Τα ενδύματα των νεκρών.....	44

## Κεφάλαιο 6<sup>ο</sup>

6.1 Κοινωνική και πολιτιστική Ζωή.....	46
6.2 Η θέση της γυναίκας.....	46
6.3 Το γνέσιμο των μαλλιών και ο αργαλειός.....	47
6.3.1 Τραγούδι του αργαλειού.....	47
6.4 Τα προικιάτικα υφάσματα και ενδύματα.....	48
6.5 Τα μουσικά όργανα των ποιμένων.....	48

6.6 Οργανοπαίκτες- Μουσικά όργανα .....	49
6.7 Εκμάθηση χορού και μουσικών οργάνων.....	49
6.8 Τραγούδια .....	50
6.9 Γλωσσάρι .....	56
6.10 Περίληψη .....	58
6.11 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.....	59
6.12 ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ.....	65
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ .....	71

## 1.1 Εισαγωγή

«Ο χορός είναι η τέχνη της σύνθεσης βημάτων με χάρη, ακρίβεια και ευκολία , σε σχέση με το μουσικό μέτρο...»(Jean George Noverre 1760 σελ.49).

Με τον παραπάνω ορισμό προβάλλεται η σημασία της αρμονικής σύνδεσης του χορού με τη μουσική, δηλαδή της κίνησης με το τραγούδι. Όμως θα πρέπει να τονιστεί ότι ο χορός δεν αντιμετωπίζεται μόνο ως «καλλιτεχνικό» δημιούργημα ανεξάρτητο από το περιβάλλον, αλλά ως μια μορφή ανθρώπινης συμπεριφοράς που εκδηλώνεται σε όλες τις ανθρώπινες κοινωνίες. Για το λόγο αυτό κάθε κοινωνία είναι ξεχωριστή και χαρακτηρίζεται από την κοινωνική και εθμική της ζωή. Τα ήθη και τα έθιμα είναι τα αισθήματα , οι αντιλήψεις, οι νοοτροπίες οι κλίσεις που επικρατούν σε μια δεδομένη εποχή. Τα ήθη προέρχονται κυρίως από τις κοινωνίες τις υπαίθρου, στηρίζονται στον προφορικό λόγο και στο θεματοφύλακα «μνήμη» των γεροντότερων που προσπαθούν να τα περάσουν στις νεότερες γενιές όσο «αυθεντικά» και «αναλλοίωτα» μπορούν. Διότι η κάθε στιγμή είναι διαφορετική και ποτέ δε μπορεί να επαναληφθεί με τον ίδιο τρόπο μία κατάσταση ή μια συμπεριφορά.

Στην παρούσα εργασία σκοπός είναι η μελέτη και η καταγραφή της κοινωνικής και εθμικής ζωής της Αρτοτίνας. Η Αρτοτίνα είναι ένα ορεινό χωριό του νομού Φωκίδας. Η καταγωγή μου είναι από αυτό το χωριό και γι' αυτό το λόγο θέλησα να μελετήσω το συγκεκριμένο τόπο. Η καταγραφή πραγματοποιήθηκε το καλοκαίρι του 2006, διότι την εποχή αυτή αναβιώνουν τα ήθη και έθιμα που έχουν οι κάτοικοι του χωριού.

Οι κάτοικοι με ευχαρίστηση με βοήθησαν στο έργο μου και προσπάθησαν να μου δώσουν όσο το δυνατόν περισσότερα στοιχεία που οι ίδιοι είτε τα είχαν βιώσει είτε τα είχαν ακούσει από μεγαλύτερους τους.

Ξεκίνησα την έρευνα τον Απρίλιο του 2006. Όμως επειδή η πρόσβασή μου στο χωριό εκείνη την εποχή ήταν δύσκολη, εξαιτίας του γεγονότος ότι οι κάτοικοι ήταν στα ξεχειμαδιά, στηρίχτηκα μόνο σ' ένα βιβλίο που είχε γραφτεί για την Αρτοτίνα. Στη θεωρία φαίνονταν όλα εύκολα. Στη διάρκεια όμως της έρευνας κατάλαβα το πόσο δύσκολο είναι να αναλαμβάνει κανείς να ασχοληθεί με μια τοπική κοινωνία και να προσπαθήσει να αποδώσει σε λίγες σελίδες την καθημερινή ζωή κάποιων ανθρώπων.

Διαβάζοντας το βιβλίο του κ. Ρουφαγάλη «Η Αρτοτίνα» προσπάθησα να μπω στο πνεύμα και στη φιλοσοφία της κοινωνίας της Αρτοτίνας πριν από πενήντα και

περισσότερο χρόνια, ώστε, όταν θα πήγαινα για τις συνεντεύξεις, να γνωρίζω κάποια πράγματα και να ρωτώ τους πληροφοριοδότες μου ακόμη περισσότερα.

Αυτό όμως, θα μπορούσα να πω ότι δε με βοήθησε ιδιαίτερα, γιατί κάθε φορά άκουγα από τους πληροφοριοδότες μου τα ίδια, τα οποία γνώριζα απ' το βιβλίο. Έτσι δεν έβγαζα αυθορμητισμό και δε ρωτούσα πράγματα, τα οποία, αν και φαινόταν αυτονόητα, κατά τη διάρκεια της συγγραφής της εργασίας μου δυσκολεύτηκα να τα αποδώσω. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να πάρω και συμπληρωματική συνέντευξη για να λύσω μερικές απορίες μου.

Επίσης, ένα ακόμη πρόβλημα, που αντιμετώπισα, ήταν η ελάχιστη βιβλιογραφία που υπήρχε για το χωριό. Αναγκάστηκα να αναζητήσω βιβλιογραφία και στα κοντινότερα χωριά για να συλλέξω ορισμένες πληροφορίες.

Τις συνεντεύξεις τις ξεκίνησα λίγο πριν το Πάσχα του 2006 και τις ολοκλήρωσα τον Αύγουστο του 2006. Οι συνεντεύξεις είναι από κατοίκους που έχουν γεννηθεί και έχουν μεγαλώσει στην Αρτοτίνα. Οι πληροφοριοδότες μου ήταν τρεις γυναίκες και ένας άντρας, οι ηλικίες τους κυμαίνονται από 45- 85 ετών.

Η καταγραφή του εθίμου «φλάμπουρο» έγινε στις 29 Αυγούστου του 2006. Είχα μεταβεί στο χωριό από την προηγούμενη ημέρα και προσπαθούσα να καταγράψω όσο το δυνατόν περισσότερα μπορούσα, από τις προετοιμασίες μέχρι και την κορύφωση του πανηγυριού.

✓ Για την έρευνα αυτή χρησιμοποίησα βίντεο, φωτογραφικό υλικό και ορισμένες χειρόγραφες σημειώσεις. Το βίντεο περιλαμβάνει περίπου τρεις ώρες συνέντευξη από τους κατοίκους και περίπου δύο ώρες καταγραφή του εθίμου «φλάμπουρο», που αναβιώνει στις 29 Αυγούστου. Το φωτογραφικό υλικό περιλαμβάνει την τοπική φορεσιά, καθώς επίσης και στιγμές από την αναβίωση του εθίμου.

Η μεθοδολογία που ακολουθήθηκε για την πραγματοποίηση της συγκεκριμένης έρευνας ήταν η εξής:

- η συμμετοχική παρατήρηση του χορού, η επιτόπια έρευνα των εθίμων, οι συνεντεύξεις των κατοίκων του χωριού για την εθιμική τους ζωή στον κύκλο του χρόνου και της ζωής. Επίσης η προσωπική συμμετοχή στα χορευτικά δρώμενα και η καταγραφή των βημάτων (κινήσεων) των χορών. ✓

Σ' αυτό το σημείο θα ήθελα να σημειώσω ότι η έρευνα αυτή για μένα αποτελεί μια ξεχωριστή εμπειρία, παρά τις όποιες δυσκολίες αντιμετώπισα, διότι κατάφερα να γράψω την εθιμική και κοινωνική ζωή του τόπου, απ' όπου προέρχονται οι ρίζες μου. Πιστεύω

ότι πέτυχα το σκοπό μου, ο οποίος ήταν να γνωρίσω πρώτα απ' όλα εγώ η ίδια τον τόπο μου και στη συνέχεια ήθελα να κάνω γνωστό το χωριό, ως προς τη φυσιογνωμία του, τις ιδιαιτερότητές του, τις συνήθειες του και τα έθιμά του.

Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους όσους με βοήθησαν να πραγματοποιήσω αυτή την έρευνα.

## 1.2 Χάρτης της περιοχής



## 1.3 Ιστορικά

Κεφαλοχώρι και καπετανοχώρι στο Βορειοδυτικότερο σημείο της Δωρίδας. Η Αρτοτίνα είναι χτισμένη σε υψόμετρο 1350 μέτρα με θέα στα Βορειοδυτικά Βαρδούσια μπροστά στις κορυφές Πλάκα, Πάνω και Κάτω Ψηλό, Αλογόραχη, Νεραϊδάλωνο, Σούφλες, όλες πάνω από 2000 μέτρα και γι'αυτό αποτελεί ορμητήριο ορειβατικών και αλπινιστικών ομάδων.

Τα αρχαιότερα στοιχεία καταγωγής του χωριού έχουν τις ρίζες τους στον 13ο με 10ο αιώνα π.Χ. από την εποχή των πρώτων κατοίκων της λεκάνης της Αρτοτίνας (όπου υπάρχουν ευρήματα οικισμών) που ήταν Αιτωλοί. Η δραστηριότητα σύμφωνα με ιστορικούς και αρχαιολόγους στο χώρο της λεκάνης της Αρτοτίνας συνεχίστηκε και με



την είσοδο των Δωριέων και ακόμα στους Μακεδονικούς χρόνους. Σαν αρχέγονη όμως φυλή της περιοχής Αρτοτίνας φέρονται οι Οφιονείς, όνομα που παίρνουν από τη μυθολογία και ειδικότερα τον ποταμό Φίδαρη (Εύηνο). Η περιοχή απειλήθηκε από Αχαιούς, Μακεδόνες, Γαλάτες, Ρωμαίους, Γότθους κ.α. με εξαφάνιση των αρχαίων οικισμών της Δωρίδας. Έμειναν όμως αδιάψευστα ευρήματα της ύπαρξης στην Αρτοτίνα αρχαίων στοιχείων από τη διάβα όλων αυτών των φυλών, όπως αρχαία επιτύμβια επιγραφή, Μακεδονικός τάφος του 317 π.Χ. (γονοκλυσιά). Αργότερα έκαναν εμφανή την παρουσία τους Σλάβοι, Βούλγαροι, Καταλανοί, Νορμανδοί, Τούρκοι κ.α., αλλά λόγω του απομονωμένου και δυσπρόσιτου της περιοχής, η Αρτοτίνα και τα γύρω χωριά κράτησαν την Ελληνική τους ταυτότητα, δεν αφομοιώθηκαν και διατήρησαν τα ήθη, τα έθιμα και τις παραδόσεις τους.

Αργότερα στη νεότερη ιστορία ξαναβρίσκουμε δραστηριότητα με το μοναστήρι του Αϊ-Γιάννη του Προδρόμου που μόνασε ο Αθανάσιος Διάκος, μεγάλος ήρωας του 1821, γέννημα της Αρτοτίνας όπως και άλλες προσωπικότητες του Ελληνισμού και οπλαρχηγοί της Επανάστασης, όπως ο Σκαλτσοδήμος, ο Σαφάκας, ο Γεράντωνος, ο Ρούκης, ο Καλιακούδας και μακεδονομάχοι όπως ο Σταυρόπουλος.

Η Αρτοτίνα βρέχει τα πόδια της στον ποταμό Εύηνο και έχει πρόσβαση στις πηγές του, στα Βαρδούσια με μονοπάτια και δασικούς δρόμους. Όμως η βασική της οδική επικοινωνία γίνεται από την Άμφισσα και προς την Ευρυτανία και προς τη Φθιώτιδα. Υπήρξε πρωτεύουσα του Δήμου Βωμέας μέχρι το 1912 που έγιναν κοινότητες τα γύρω χωριά.

Μόνιμα Ειρηνοδικείο και Σχολαρχείο, δημοτικό αρρένων και θηλέων, υπήρχαν μέχρι το 1946. Ο σημερινός πληθυσμός της Αρτοτίνας είναι 500 κάτοικοι με την τελευταία απογραφή του 2000, αριθμός που επηρεάζεται από την εποχή (χειμώνας 100 περίπου και καλοκαίρι 1500 κάτοικοι). Σήμερα ανήκει στο Δήμο Βαρδουσίων.

Η Αρτοτίνα υπήρξε κατεξοχήν κτηνοτροφικό χωριό και λιγότερο γεωργικό λόγω της γεωφυσικής θέσης της. Το 1941 η Αρτοτίνα είχε περίπου 33.000 αιγοπρόβατα και 11.000 οικόσιτα και μόνιμους κατοίκους το χειμώνα περί τους 1500. Είχε πολύ ανεπτυγμένες τις εμπορικές της επαφές στο χώρο, έχοντας μάλιστα διοικητικά σύνορα απ' τις αρχές του 20ου αιώνα με 14 χωριά της περιοχής. Μέχρι τα μέσα του

προηγούμενου αιώνα, τα πλεονάζοντα τρόφιμα από κτηνοτροφία και καλλιέργειες είχαν βασικούς αποδέκτες τα τρία μεγάλα παζάρια της Βιτρινίτσας (Ερατεινής), της Σπερχειάδας και των Σαλώνων, οι δε συναλλαγές γίνονταν κατά κύριο λόγο σε είδος (δίνονταν δηλαδή βούτυρα, τυριά, κρέατα, δέρματα, καρύδια στους κάμπους και επέστρεφαν τα αγώγια με λάδια και αλεύρια). Ακόμα έντονη παρουσιάζεται η δραστηριότητα τεχνιτών και μαστόρων, που δούλευαν σκεπές και τοιχοποιίες, οι οποίοι μάλιστα έκαναν και συχνές περιοδείες εκτός περιοχής, όπως και σήμερα.

Τα τελευταία 100 χρόνια, τα νερά της περιοχής και κυριότερα του Εύηνου πρόσφεραν ενέργεια σε τουλάχιστον 10 νερόμυλους και άλλα τόσα μαντάμια και ντριстіλες. Αξιόλογο είναι εδώ να σημειώσουμε ότι υπήρξε για πολλά χρόνια οργανωμένη (πρωτόγονα φυσικά) λουτρόπολη με ιαματικά νερά σε μικρή απόσταση από το χωριό, που φιλοξενούσε κατοίκους της περιοχής. Σήμερα στην Αρτοτίνα εκτός από τη Μητρόπολη του Αγίου Γεωργίου στην πλατεία του χωριού, λειτουργούν ακόμα 14 ξωκλήσια και βέβαια το Μοναστήρι του Αϊ-Γιάννη του Προδρόμου, που διαθέτει καταλύματα και σώζεται το κελί του Διάκου χτισμένο στις αρχές του 18ου αιώνα και ανακαινισμένο το 1806, όπου και φυλάσσεται η θαυματουργή εικόνα του αποκεφαλισμού του.

Το πανηγύρι δε στις 29 Αυγούστου, στη γιορτή του Αϊ-Γιάννη, έχει επίκεντρο τούτο το Μοναστήρι. Εκεί γίνεται η πρωινή δοξολογία και συνεχίζεται το απόγευμα με τις εκδηλώσεις "φλάμπουρο", όπου παραδοσιακά ντυμένοι ντόπιοι και φιλοξενούμενοι του χωριού ξεκινάνε με όργανα, τραγούδια και πυροβολισμούς απ' το σπίτι του Διάκου και κατεβαίνουν στην πλατεία, όπου αρχίζει το παραδοσιακό γλέντι μέχρι τα ξημερώματα. Οι εκδηλώσεις του πανηγυριού ξεκινάνε μέρες πριν με αθλητικούς αγώνες, τα "Διάκεια", λιθάρι και τρέξιμο, τιμώντας την παράδοση των αρματολών και κλεφτών και επεκτείνονται και δυο μέρες μετά την 29η Αυγούστου.

Άλλη σημαντική εκδήλωση στην περιοχή που μοιράζονται η Αρτοτίνα και 13 ακόμα χωριά της Βορειοδυτικής Δωρίδας είναι το "Αντάμωμα" που γίνεται συνήθως στις 20 Αυγούστου στη θέση "Πρατά Λάκκο". Γίνεται παραδοσιακό γλέντι με τραγούδια και ζωντανή μουσική, φαγοπότι και χορό και συνυπάρχουν εκτός των ντόπιων και αρκετοί επισκέπτες καθώς τα τελευταία χρόνια γίνεται όλο και πιο γνωστό.

Η πανέμορφη βουνίσια φύση είναι σε αρμονία με το στήσιμο των σπιτιών που κυρίως είναι πετρόχτιστα, δίπατα, με κεραμοσκεπές ή και τα παλιότερα με παραδοσιακές σκεπές από σχιστόλιθο (στερφογάλαρα), που οι ντόπιοι τεχνίτες έδιναν το χαρακτηριστικό ύφος της Αρτοτίνας. Η φύση απλόχερα εκτός από τα άφθονα νερά του Εύηνου, χάρισε στην Αρτοτίνα πάνω από 50 γάργαρες πηγές, που οι τουλάχιστον 15 στο χωριό ξεδιψούν τους ξωμάχους και ποτίζουν ζώα και κτήματα.

Οι σημερινοί Αρτοτινοί, είτε ζουν στην Αρτοτίνα είτε αλλού στην Ελλάδα και το εξωτερικό, έχουν μεγάλη επαφή με την παράδοση και τις ρίζες τους και έχουν δυο Πολιτιστικούς Συλλόγους: στην Αθήνα τον "Αθανάσιο Διάκο" και στο Μεσολόγγι τον "Αγ. Ιωάννη τον Πρόδρομο. Η διαμονή των επισκεπτών εκτός από το πάντα φιλόξενο Μοναστήρι, μπορεί να γίνει και σε ενοικιαζόμενα δωμάτια. ([www.artotina.gr](http://www.artotina.gr))



## 2.1 Γεωγραφία- Θέση

Η Αρτοτίνα είναι ένα ιστορικό και γραφικό κεφαλοχώρι που βρίσκεται στο βορειοδυτικό άκρο της επαρχίας Δωρίδας του νομού Φωκίδας. Είναι χτισμένη σε πλαγιά, στους πρόποδες του βουνού Βαρδούσια και σε υψόμετρο 1100-1350 μέτρα. Η Αρτοτίνα συνορεύει γύρω – γύρω με 14 χωριά και βρίσκεται στο σημείο όπου συγκλίνουν τα τερματικά όρια τεσσάρων επαρχιών(Δωρίδας, Παρνασσίδας, Φθιώτιδας, Ναυπακτίας) ή αλλιώς τριών νομών(Φωκίδας, Φθιώτιδας, Αιτωλοακαρνανίας). Η περιφέρεια της Αρτοτίνας έχει μεγάλη έκταση. Υπολογίζεται ότι για να διανύσει κανείς με τα πόδια την απόσταση ανάμεσα στα διαμετρικά αντίθετα σημεία της περιφέρειας αυτής χρειάζεται να περπατήσει 5-6 ώρες για καθεμιά απ’ αυτές τις διαδρομές με γρήγορο βάδισμα.



Το γεωφυσικό ανάγλυφο της περιοχής, όπως θα μπορούσε να το δει κανείς από αεροπλάνο, παρουσιάζει την εικόνα ενός τόπου με ψηλά ως πανύψηλα υψώματα και βουνοκορφές, με βαθιές χαραδρώσεις ανάμεσά τους που σχηματίζουν ορμητικούς χείμαρρους και ποτάμια, με εκτεταμένα δάση και χέρσους τόπους, καθώς και με καλλιεργήσιμες εκτάσεις στα χαμηλότερα λοφώδη μέρη, στις πλαγιές και δίπλα στους ξεριάδες των ποταμών. Στο κέντρο σχεδόν της άγριας και μεγαλοπρεπούς αυτής εικόνας βρίσκεται ο μεγάλος οικισμός του χωριού της Αρτοτίνας. Ένας μικρότερος αλλά πολύ σημαντικός, που βρίσκεται στη βορειοανατολική πλευρά της περιφέρειας Αρτοτίνας, είναι τα Καλύβια. Και σε διάφορα σημεία του χώρου της υπάρχουν μοναχικά κτίσματα:αγροτικά καλύβια, παλιοί νερόμυλοι, ξωκλήσια. Επίσης, εδώ θα πρέπει να

αναφερθούμε στο σημαντικό συγκρότημα του μοναστηρίου του Αγίου Ιωάννη του Προδρόμου, που βρίσκεται στα βορεινά της Αρτοτίνας και σε απόσταση τεσσάρων χιλιομέτρων απ' αυτή.

## 2.2 Κλίμα- Καιρικές Συνθήκες

Το κλίμα της Αρτοτίνας, όπως και όλης της ορεινής Στερεάς Ελλάδας, είναι ηπειρωτικό. Το χειμώνα πέφτουν πολλά χιόνια. Πολλές φορές τα πρώτα χιόνια αρχίζουν από το Φθινόπωρο. Δεν είναι σπάνιο να έχει χιονίσει στην Αρτοτίνα του Αγίου Δημητρίου (26 Οκτωβρίου), όπως επίσης δεν είναι σπάνιο να πέσουν πολλά χιόνια τον Απρίλιο. Ακόμη και το Μάιο να φυσήξουν άνεμοι βόρειοι ή βορειανατολικοί. Όταν ο καιρός είναι 'κατεβατός', νοτιάς ή νοτιοδυτικός (Γιαννιώτη τον λένε στην Αρτοτίνα, επειδή έρχεται από την κατεύθυνση των Ιωαννίνων), ρίχνει ανάλογα με την εποχή πολλές βροχές, καταιγίδες, χαλάζι, χιόνια.

Ο βαρύς Χειμώνας και τα πολλά απανωτά χιόνια ήταν πάντα καθοριστικός παράγοντας στη ζωή της Αρτοτίνας, ιδιαίτερα τα παλιά χρόνια. Ανάγκαζε τους κτηνοτρόφους με τα κοπάδια τους να κατεβαίνουν στα χειμαδιά, αλλά και ο κόσμος που έμενε το Χειμώνα στο χωριό ήταν υποχρεωμένος να παλεύει με τα χιόνια. Στην Αρτοτίνα οι ατμοσφαιρικές και οι καιρικές συνθήκες μεταβάλλονται απότομα. Όμως ο καθαρός αέρας που προσφέρει και τα δροσερά Καλοκαίρια είναι παράγοντες που κάνουν την Αρτοτίνα ένα από τα καλύτερα ορεινά θέρετρα.

## 2.3 Προέλευση της ονομασίας «Αρτοτίνα»

Σύμφωνα με τη ζωνρά διατηρούμενη τοπική παράδοση οι πρώτοι κάτοικοι της Αρτοτίνας, που εγκαταστάθηκαν μόνιμα στη θέση που βρίσκεται σήμερα το χωριό, ήρθαν από την Άρτα και την περιφέρεια της ,όταν στα μέρη αυτά έγινε μεγάλος χαλασμός από τους Τούρκους. Γι' αυτό, λέει η παράδοση, το χωριό ονομάστηκε Αρτοτίνα , μια ονομασία που το πρώτο συνθετικό της προέρχεται από τη λέξη Άρτα, την ονομασία δηλαδή του τόπου προέλευσης των πρώτων κατοίκων της.

Στην Αρτοτίνα ,όπως και σε όλη την ορεινή Στερεά Ελλάδα, εγκαταστάθηκαν από τα τέλη ακόμη του 16<sup>ου</sup> αιώνα ελληνικοί πληθυσμοί, που προερχόταν από τα μέρη των

Αγράφων, του Βάλτου και της Ηλείου και ήταν είτε τεχνίτες- βιοτέχνες, είτε βλαχοποιμένες- σκηνίτες. Το ορεσίβιο αυτό ποιμενικό στοιχείο, που είχε τις ρίζες του στη λεγόμενη «αρβανιτοβλάχικη φάρα», εκτόπισε με τον καιρό ή αφομοίωσε την άλλη, τη «βλάχικη (κουτσοβλάχικη) φάρα».

Εφόσον, λοιπόν, ο σύγχρονος προβληματισμός γύρω από την ονομασία της Αρτοτίνας ακολουθεί τη γενικά παραδεκτή άποψη, ότι το πρώτο συνθετικό της είναι η λέξη Άρτα ,η εξήγηση του δεύτερου συνθετικού της, δηλαδή της «τίνα», πρέπει να αναζητηθεί σε κάποια άλλη διάλεκτο , αφού η ελληνική δεν μπορεί να δώσει τη ζητούμενη εξήγηση. Είναι μάλιστα χαρακτηριστικό το ότι, ενώ η λαϊκή παράδοση, ανέκαθεν , συνδέει το πρώτο συνθετικό της ονομασίας «Αρτοτίνα» με το όρο «Άρτα», σταματάει εκεί και αδυνατεί να προχωρήσει στην εξήγηση του δεύτερου συνθετικού «τίνα», καθώς την αναζητεί και αυτή μέσα από ελληνικά γλωσσικά στοιχεία.

Ερευνώντας την εκδοχή της ξενικής προέλευσης της λέξης «τίνα» , είναι φυσικό να στραφούμε και πάλι προς τη βλάχικη διάλεκτο, από την οποία προέρχονται τα περισσότερα τοπωνύμια της περιοχής, για να βρούμε την πλήρη εξήγηση της ονομασίας «Αρτοτίνα», που η παράδοση δεν μπορεί να τη δώσει ολόκληρη. Ακολουθώντας το σκεπτικό αυτό και αναζητώντας τη σημασία της λέξης «τίνα» στα βλάχικα γλωσσικά στοιχεία ,δηλαδή στην λατινογενή ρουμανική γλώσσα, βρίσκουμε ότι η λέξη “tinar” είναι επίθετο και σημαίνει «Νέος». Έτσι μπορούμε να δεχτούμε ότι: α) η λέξη Αρτοτίνα σχηματίζεται από τη λέξη Άρτα και από το θηλυκό του επιθέτου Tinar (τιναρα) που στα παραφθαρμένα ρουμανικά της κουτσοβλάχικης διαλέκτου κόπτεται σε τίνα και β) ότι ολόκληρη η λέξη Αρτοτίνα σημαίνει Άρτα Νέα ή Νέα Άρτα..

## 2.4 Οικισμός- σπίτια και άλλα κτίρια

Ο σημερινός οικισμός της Αρτοτίνας εκτείνεται ανάμεσα στις τοποθεσίες «Γκρεκόρεμα» από τα νότια , «Μέγα Ρέμα» από τα βόρεια, το Κεφαλάρι «Κρις» από τα δυτικά και το ποτάμι «Σαΐτα» από τα ανατολικά. Αποτελείται από 450 περίπου κτίσματα, που στο σύνολό τους σχεδόν είναι κατοικίες.

Ο οικισμός χωρίζεται σε τέσσερις μεγάλες συνοικίες (μαχαλάδες), που τα ονόματά τους, όπως λέει η παράδοση, τα πήραν από τα ονόματα των πρώτων οικιστών τους, των

πρώτων δηλαδή κατοίκων που εγκαταστάθηκαν στην Αρτοτίνα: είναι ο Αυγερέικος, ο Κολοβέικος, ο Πρεφέικος μαχαλάς και η Μπρούσκα.

Οι αρχιτεκτονικοί τύποι των πολύ παλιών σπιτιών διαδέχτηκαν τις «αχυροσκεπείς» καλύβες και ταράτσες των βλαχοποιημένων σκηνιτών που εγκαταστάθηκαν στην Αρτοτίνα. Από τους παλαιότερους τύπους σπιτιών, που αναφέρονται, είναι το «μονό στερφογάλαρο» και το «διπλό στερφογάλαρο». Από τα τελευταία δείγματα του «διπλού στερφογάλου» που θυμήθηκαν στην Αρτοτίνα, είναι το σπίτι όπου γεννήθηκε ο Αθανάσιος Διάκος. «Μονόσπιτο», το «ντεβέτικο» (συνδυασμός δύο μονόσπιτων) και το τετράγωνο. Νεότεροι τύποι είναι το «ανωκάτωγο» και το «ορθογώνιο τετράγωνο ανώγειο».

Τα σημερινά σπίτια της Αρτοτίνας είναι σχεδόν «ανωκάτωγα», δίπατα όπως επικράτησε να λέγονται και μερικά τρίπατα. Είναι αρκετά ψηλά και μερικά απ' αυτά επιβλητικά. Οι σύγχρονοι Αρτοτινοί έχουν συντηρήσει, ανακαινίσει ή χτίσει από την αρχή τα πατρικά τους σπίτια και με ελάχιστες εξαιρέσεις έχουν διατηρήσει την παλιά τους αρχιτεκτονική, την παραδοσιακή όψη των σπιτιών με τροποποιήσεις στην εσωτερική τους διαίρεση. Το τυπικό παραδοσιακό σπίτι της Αρτοτίνας αποτελείται από το ισόγειο, χωρισμένο στα δύο, και το ανώγειο, χωρισμένο και αυτό στα δύο. Πολύ λίγα σπίτια ήταν χωρισμένα σε περισσότερα από δύο δωμάτια.

Τα σπίτια, εκτός από ελάχιστα, έχουν μεσημβρινό προσανατολισμό. Έχουν δηλαδή την πρόσοψή τους προς το νότο και αυτό για να είναι προφυλαγμένα από τους βόρειους ανέμους. Στην πλευρά αυτή, στο ανώγειο, υπάρχει η «λόντζα». Η λόντζα οδηγεί στη σκάλα με πολλά ή λίγα πέτρινα σκαλοπάτια ανάλογα με την κλίση του εδάφους. Η σκάλα είναι χτισμένη, σχεδόν πάντοτε, στην νοτιοδυτική εξωτερική γωνία του σπιτιού. Τα περισσότερα σπίτια έχουν και ένα δεύτερο μπαλκόνι στην ανατολική πλευρά τους. Οι τοίχοι των σπιτιών είναι χτισμένοι με γερή γκρίζα πέτρα (γαλαζολίθαρ), που υπάρχει σε αφθονία στον τόπο και με λάσπη από το χώμα ή με ασβέστη. Ηστέγη τους παλαιότερα ήταν σκεπασμένη με γκρίζες πλάκες από σχιστόλιθο και σε πολύ λίγες περιπτώσεις με ρωμαϊκού τύπου κεραμίδια (λούκια). Όμως τα νεότερα χρόνια οι πλάκες αντικαταστάθηκαν από γαλλικού τύπου κόκκινα κεραμίδια. Τα σκεπασμένα με πλάκα κεραμίδια όλο και λιγότευαν. Πάνω από τη λόντζα και το μπαλκόνι η στέγη προεκτείνεται με σκεπή από φύλλα τσίγκου που προστατεύουν τους δύο αυτούς χώρους.

Οι σκληρές καιρικές συνθήκες, που επικρατούν στον τόπο και από τις οποίες δοκιμάζεται φοβερά η στερεότητα των σπιτιών, επιβάλλουν αναγκαστικά την ολοένα και

μεγαλύτερη χρήση του τσιμέντου στις επισκευές και κατασκευές τους, (τσιμεντάρισμα τοίχων, τσιμεντένιες λόντζες –βεράντε).

Ανάμεσα στα σπίτια, στον περίβολο πολλών από αυτά, υπάρχουν και άλλα βοηθητικά κτίσματα (μαγειρεία με φούρνο, πλυσταριά, αχυρώνες, στάβλοι, αποχωρητήρια.)

### **Το Δημοτικό σχολείο**

Το Σχολείο ήταν αρχικά χωρισμένο στα δύο, αρρένων και θηλέων. Αργότερα όμως το Σχολείο έγινε μεικτό και τριτάξιο. Από το 1930 -40 που η στοιχειώδης εκπαίδευση έγινε αυστηρά υποχρεωτική, στο τριτάξιο Δημοτικό Σχολείο της Αρτοτίνας φοιτούσαν γύρω στα 250 παιδιά (αγόρια και κορίτσια). Σύμφωνα με κάποιες μαρτυρίες των κατοίκων που φοιτούσαν στο συγκεκριμένο Σχολείο, στην παιδική τους ηλικία, όταν σχολούσαν το μεσημέρι, δεν περνούσαν από το δρόμο που οδηγούσε στην πλατεία, αλλά από τα γύρω σοκάκια. Αυτό γινόταν, γιατί η πλατεία και τα καφενεία, που βρίσκονταν εκεί, ήταν μόνο για τους άντρες.

## **2.5 Οικονομία- Οικονομική Ζωή**

Η κυριότερη απασχόληση των κατοίκων της Αρτοτίνας ήταν η κτηνοτροφία και κατά δεύτερο λόγο η γεωργία.



### **2.5.1 Κτηνοτροφία:**

Η πρωτόγονη κτηνοτροφία ήταν οικόσιτη. Λίγα γιδοπρόβατα μπορούσαν να συντηρηθούν στον τόπο τους χειμώνα καλοκαίρι. Όμως με την παράλληλη ανάπτυξη της γεωργίας στα πιο κατάλληλα παραγωγικά εδάφη και ιδιαίτερα από την εποχή που οι δύο αυτοί κλάδοι, της κτηνοτροφίας και της γεωργίας, έγιναν πλεονασματικοί ο ένας σε



σχέση με τον άλλον, η κτηνοτροφία ξεπέρασε το κρίσιμο μέγεθος της οικόσιτης και αναπτύχθηκε σε μεγάλης κλίμακας κτηνοτροφία. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα να μετατραπεί αναγκαστικά η κτηνοτροφία σε νομαδική, να μεταφέρονται δηλαδή τα ζώα το χειμώνα στον κάμπο και το καλοκαίρι στα βουνά, για να λυθεί το πρόβλημα της διατροφής τους.

Σύμφωνα με το Δ. Λουκόπουλο (Ποιμενικά της Ρούμελης 1930), οι κτηνοτρόφοι καθόριζαν τον τόπο των χειμαδιών, « όπως πάνε τα νερά των ποταμών που πιάνονται από τα βουνά στα οποία ξεκαλοκαιριάζουν ». Γι' αυτό και οι αρτοποιό κτηνοτρόφοι διαλέγουν την περιφέρεια Μεσολογγίου όπου εκβάλλει το ποτάμι ο Εύηνος, ο οποίος πηγάζει απ' τα βουνά της Αρτοτίνας. Στην Αρτοτίνα από τις περίπου 450 οικογένειες, που αποτελούσαν τον πληθυσμό της, οι 300 τουλάχιστον ζούσαν από την κτηνοτροφία. Σύμφωνα με κάποιους υπολογισμούς διατηρούνταν τότε 33.000 γιδοπρόβατα.



Το ξεκίνημα απ' την Αρτοτίνα για τα χειμαδιά γινόταν στις αρχές του Νοέμβρη και η επιστροφή γύρω στις 20 του Μάη κάθε χρόνο. Η πορεία και η επιστροφή προς και από τα χειμαδιά ήταν βασανιστική. Γυναίκες και άτομα κάθε ηλικίας, γέροι ακόμη και μικρά παιδιά, φορτωμένοι με ό,τι μπορούσε ο καθένας, μισοξυπόλυτοι και κακοντυμένοι, μετέφεραν το νοικοκυριό τους δυο φορές το χρόνο, στα χειμαδιά ή στο χωριό, κάνοντας μια διαδρομή πέντε ημερών κάθε φορά, τις περισσότερες φορές κάτω από άγριες καιρικές συνθήκες βροχές και χιόνια.



### 2.5.2 Γεωργία:

Η γεωργία σαν απασχόληση των κατοίκων των ορεινών περιοχών εμφανίζεται στην αρχή σαν παράλληλη (συμπληρωματική) απασχόληση στην υπηρεσία και για τις ανάγκες της (μικρού μεγέθους – μη νομαδικής) κτηνοτροφίας. Οι κτηνοτρόφοι, που έτρεφαν μικρό αριθμό γιδοπροβάτων και μπορούσαν να ξεχειμάσουν στον τόπο τους, ήταν υποχρεωμένοι να εξασφαλίσουν τις απαραίτητες τροφές για τη συντήρηση των ζώων τους κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Γι' αυτό κοντά στις φυσικές τροφές που προμηθεύονταν από το περιβάλλον (χορτονομή, κλαρί, κτλ) αποθήκευαν και άλλες ζωοτροφές (ζαϊρέδες, όπως τριφύλλι, καλαμπόκι, άχυρα, κτλ), που καλλιεργούσαν στα πιο κατάλληλα για το σκοπό αυτό μέρη. Παράλληλα, για την κάλυψη των βασικών αναγκών διατροφής τους οι, κατά κύριο λόγο, κτηνοτροφικοί αυτοί πληθυσμοί συνδύαζαν την εξοικονόμηση ζωοτροφών με καλλιέργειες κατάλληλες για την παραγωγή ανθρώπινης τροφής (καλαμπόκι, φασόλια κτλ). Καλλιεργούσαν ακόμη και λαχανόκηπους γύρω από τις προσωρινές ή μόνιμες κατοικίες τους. Έτσι εμφανίστηκε η τάξη των γεωργοκτηνοτρόφων, μια τάξη που προήλθε από την μόνιμη εγκατάσταση μιας μερίδας των « οικιστών » - « φερέοικων»- «βλαχοποιημένων» στις παλιές ή νέες εστίες τους.

Στην Αρτοτίνα υπάρχει μια περιοχή που ονομάζεται Καλύβια, όπου υπάρχουν ήμερες και χωματερές πλαγιές. Η περιοχή αυτή ήταν η πιο κατάλληλη της Αρτοτίνας για

αποδοτικές καλλιέργειες σε συνδυασμό με τη διατήρηση μικρού αριθμού γιδοπροβάτων. Τα προϊόντα της γεωργίας ,φασόλια, πατάτες και τα τριφύλλια, μαζί με τα κτηνοτροφικά (γάλα, τυρί, βούτυρο, κρέας, μαλλί, κτλ), κάλυπταν σε μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό τις ανάγκες της αγροτικής αυτοαπασχολούμενης οικογένειας και, σε αρκετές περιπτώσεις, άφηναν και ένα πλεόνασμα για ανταλλαγή με άλλα είδη βιοτικής ανάγκης.

Μια άλλη καλλιέργεια, που απασχολούνταν οι κάτοικοι της Αρτοτίνας, ήταν η αμπελοκαλλιέργεια. Οι συστηματικοί αμπελοκαλλιεργητές ήταν πολλοί. Είχαν κάθε χρόνο παραγωγή κρασιού που άρχιζε από 800-1000 οκάδες και έφτανε τις 2000 και 3000 οκάδες για τον καθέναν. Έτσι, η παραγωγή κρασιού στην Αρτοτίνα ήταν συστηματική και δεν κάλυπτε μόνο τις οικογενειακές ανάγκες των καλλιεργητών και των μαγαζιών, αλλά ήταν και πλεονασματική. Τα περισσεύματα του κρασιού πουλιούνταν και μέσα στο χωριό, ιδιαίτερα στους τσοπάνηδες που δεν είχαν αμπέλια, αλλά και έξω από το χωριό, σε άλλα χωριά, όπως η Μουσούνιτσα και η Κωστάριτσα (Διχώρι). Στις περισσότερες περιπτώσεις γινόταν ανταλλαγή του κρασιού με τυρί και μαλλιά.

Το είδος του σταφυλιού που καλλιεργούνταν στην Αρτοτίνα ήταν σχεδόν αποκλειστικά το μαύρο σταφύλι . Ένα σταφύλι μικρού ως μέτριου μεγέθους που ονομάζεται «κοσμάς» . Πού και πού μέσα στα αμπέλια συναντούσε κανείς και μερικά κλήματα με «ασπρούδες» (άσπρα σταφύλια) και «κοκκινάρες» (ροδίτες). Τα σταφύλια των δύο αυτών ειδών ήταν μεγαλύτερα σε μέγεθος από τα μαύρα και καταλληλότερα για φαγώσιμα (επιτραπέζια).

Ο τρύγος στην Αρτοτίνα ήταν τα χρόνια εκείνα σαν πανηγύρι. Ήταν ένας χαρούμενος συναγερμός. Ήταν η ώρα της συγκομιδής, η ώρα της ανταμοιβής των κόπων το αμπελουργού. Γέμιζαν τα αμπέλια με κόσμο, οι πλαγιές αντηχούσαν από πρόσχαρες φωνές, γέλια και τραγούδια. Οι δρόμοι και τα μονοπάτια από το χωριό μέχρι τα αμπέλια και αντίστροφα ζωντάνευαν από τις φωνές των ανθρώπων, το σάλαγο των ζώων, τα κουδουνίσματα από τους κύπρους των μουλαριών και γαϊδουριών, που διασταυρώνονταν φορτωμένα ή ξεφόρτωτα σε ένα αδιάκοπο πήγαινε-έλα, σ' ένα ασταμάτητο δρομολόγιο των μεταγωγικών ζώων και των συνοδών τους, που μετέφεραν από τα αμπέλια στο χωριό το μούστο με τις μουστιές, ή τα σταφύλια απάτητα μέσα σε ξύλινες κάσσες. Το δεύτερο σε σπουδαιότητα προϊόν της αμπελοκαλλιέργειας ήταν το ρακί ή τσίπουρο, που η απόσταξή του γινόταν σε ειδικά καζάνια, κοντά σε βρύσες, όπου στήνονταν το «ρακαριό».

Μια άλλη ασχολία των κατοίκων της Αρτοτίνας ήταν η μελισσοκομία. Η Αρτοτίνα και η περιοχή της προσφέρεται για την ανάπτυξη της μελισσοκομίας. Το φυσικό

περιβάλλον με τα κάθε είδους αγριολούλουδά του, μαζί με τα λουλούδια των ήμερων δέντρων, εξασφαλίζουν στις μέλισσες την Άνοιξη και το Καλοκαίρι καλή βοσκή.

### 2.5.3 ΑΛΛΕΣ ΑΣΧΟΛΙΕΣ:

Αγροφύλακες, δραγάτες, αυλακιάρηδες. Κοντά στον γεωργό, που καλλιεργούσε τη γη, χρειάστηκε να δημιουργηθούν και κάποιες άλλες δραστηριότητες με σκοπό τη φύλαξη της φυτικής βλάστησης, την ασφάλεια της γεωργικής παραγωγής από τις ζημιές των ζώων και τις κλεψιές των ανθρώπων και τη δίκαιη διανομή των διαθέσιμων νερών για την άρδευση των χωραφιών.

Βαλμάδες: Βαλμάδες λεγόταν οι ιδιοκτήτες αλόγων που τα χρησιμοποιούσαν την εποχή του αλωνισμού για να αλωνίζουν τα σιτηρά (κριθάρια, σιτάρια). Οι βαλμάδες ήταν συνήθως τσοπάνηδες που διέθεταν άλογα. Η αμοιβή των βαλμάδων από τους παραγωγούς υπολογίζονταν κατά κανόνα σε είδος

Τεχνίτες- χτίστες-οικοδόμοι. Με ένα από τα αρχαιότερα επαγγέλματα, την τέχνη του χτίστη, ασχολήθηκαν πάρα πολλοί Αρτοτινοί.

Σιδηρουργοί, ξυλουργοί, βαρελάδες, σαμαράδες, γανωτζήδες, ράφτες – μοδίστρες, υποδηματοποιοί, ( τσαγκάρηδες –παλωματάδες), ήταν μερικά από τα επαγγέλματα που ασχολούνταν οι Αρτοτινοί.

### 3.1 ΕΝΔΥΣΗ

#### 3.1.1 Ανδρική ενδυμασία



Από το 19<sup>ο</sup> αιώνα – και με πολύ αργό ρυθμό που κράτησε ως τα μέσα του 20ού άρχισε και ολοκληρώθηκε η αντικατάσταση της παραδοσιακής (ανδρικής και γυναικείας ) φορεσιάς με την « Ευρωπαϊκή » (φράγκικη). Στο διάστημα αυτό, όπως σε όλα τα ορεινά ελληνικά χωριά έτσι και στην Αρτοτίνα, συνυπάρχουν και φοριούνται ανδρικές ενδυμασίες τριών βασικά τύπων: α) η φορεσιά του φουστανελοφόρου, με τη φουστανέλα, το γιλέκο, τα τσιπούνια, τις κάλτσες , το φέσι ή τη σκούφια και τα τσαρούχια που τη συνοδεύουν β) ο ενδιάμεσος τύπος, που συνδυάζει το γιλέκο, τη σκούφια και τα τσαρούχια του φουστανελοφόρου με την « πατατούκο » και το παντελόνι (στενοβράκι) από μάλλινο ύφασμα (σκουτί) φτιαγμένο στον αργαλειό και περασμένο από την επεξεργασία της νεροτριβής και γ) η ευρωπαϊκή φορεσιά, δηλαδή σακάκι και παντελόνι φτιαγμένα από υφάσματα της βιομηχανίας (ιδίως από «ευρωπαϊκό» ντρίλι). Στο νέο αυτόν τύπο της « φράγκικης » φορεσιάς, τη σκούφια την είχε αντικαταστήσει η γνωστή «τραγιάσκα» και τα τσαρούχια τα χοντρά αρβυλοειδή παπούτσια.

Ο τύπος της ενδυμασίας, που φοράει ο καθένας, σχετίζεται με πολλούς και διάφορους παράγοντες (ηλικία, επιμονή και συνέπεια στην παράδοση, δυσπιστία και απροθυμία προσαρμογής σε νεωτερισμούς, είδος απασχόλησης και τρόπος ζωής, οικονομική κατάσταση, κοινωνική θέση κτλ).

Στα χρόνια του μεσοπολέμου υπήρχαν ανάμεσα στους πιο ηλικιωμένους και περισσότερο στους τσοπάνηδες πολλοί φουστανελοφόροι. Επειδή όμως η φουστανέλα και τα υπόλοιπα κομμάτια της φορεσιάς και πολύ ακριβά ήταν και καθόλου πρακτικά για καθημερινή χρήση, οι φουστανελοφόροι τις καθημερινές φορούσαν το λεγόμενο Ντουλαμά ή Πουκαμίσα (πουκαμίσια την έλεγαν στην Αρτοτίνα), που ήταν ένα είδος μονοκόμματης, ολόσωμης φουστανέλας, φτιαγμένης από γκρίζο ντρίλινο ύφασμα της βιομηχανίας, με πολύ λίγα «λαγκιόλια» και συνεχόμενο από τη μέση και πάνω «κορμί». Η πουκαμίσα ήταν η ίδια περίπου «αρβανίτικη» φουστανέλα, που φορούσαν παλιότερα στην περιφέρεια της Αττικής (Μενίδι, Μέγαρο ) οι λεγόμενοι «γριζοφόροι».

Για τους φουστανελοφόρους, που με το πέρασμα του χρόνου όλο και λιγότευαν, η φουστανέλα ήταν η επίσημη, η γιορτινή τους φορεσιά, που τη φορούσαν τις Κυριακές και τις γιορτές, στους γάμους και στο πανηγύρι. Στη δεκαετία 1930- 40 η πλατεία της Αρτοτίνας σε ημέρες γιορτής παρουσίαζε ένα παρδαλό θέαμα, ένα δειγματολόγιο κι από τους τρεις τύπους ενδυμασίας, καθώς η φουστανέλα και η πουκαμίσα ανακατώνονταν με το στενοβράκι, την πατατούκα και το ντρίλινο «ευρωπαϊκό» κοστούμι. Ο τελευταίος που διατήρησε τη φορεσιά της φουστανέλας κατέβαινε στην πλατεία του χωριού με τη φουστανέλα του και μετά το 1950.

Σιγά- σιγά μαζί με τους παλιούς φουστανελοφόρους, που πεθαίνοντας θάφτονταν με τις φουστανέλες τους, το είδος της ενδυμασίας αυτής άρχισε να σπανίζει. Στο μεταξύ μεσολάβησαν τα χρόνια της Κατοχής και οι περισσότερες φουστανέλες χαλάστηκαν για να γίνουν από το ύφασμά τους πουκάμισα και εσώρουχα. Κι ενώ, πριν το 1940 τα μπαούλα των σπιτιών της Αρτοτίνας ήταν γεμάτα από φουστανέλες, γιλέκα με τσιπούνια, κάλτσες κτλ, μετά το 1945 έμειναν ελάχιστα απ' αυτά σαν κειμήλια.

#### Η κορμοφανέλα

Η κορμοφάνελα φοριέται πάνω στη σάρκα. Τη φτιάχνουν οι γυναίκες από ύφασμα απολυτό (αριουφασμένο μάλλινο). Οι αντρικές φανέλες γίνονται ολόλευκες και μπορεί να υπάρχει στην άκρη του μανικιού κέντημα. Απ' έξω από τη φανέλα φορούν το πουκάμισο (κάμσο) ή κοντό.

#### Το σώβρακο ή συντρόφι

Το συντρόφι κόβεται και ράβεται από τις ίδιες τις γυναίκες. Τα μποζινόβρακα, δηλαδή αυτά που σκεπάζουν τους μηρούς και τις κνήμες, φτάνουν ως τους αστραγάλους. Πάνω γίνεται η σούφρα, δηλαδή ένας πάνινος σωλήνας, που περνούν ανάμεσά του ζωνάρι απ' το ίδιο ύφασμα φτιαγμένο, τη βρακοζώνα. Οι δυο άκρες της βρακοζώνας ξεμυτίζουν απ' τις τρύπες της σούφρας, που είναι κοντά στον αφαλό. Σφίγγοντας τη βρακοζώνα, σουφρώνεται η σούφρα και έτσι περισφίγγεται στη μέση το βρακί. Ανάμεσα από δυο άλλα ανοίγματα της σούφρας περνώντας κοντά στις βελανίδες προσδέονται στη βρακοζώνα δυο μάλλινα συνήθως σχοινιά. Μ' αυτά κρατιούνται τεντωμένες οι κάλτσες, βρακοθηλιές. Το σώβρακο το φτιάχνουν απ' το ίδιο πανί που φτιάχνουν το πουκάμισο.

### Η κάλτσα

Οι φουστανελοφόροι στη γάμπα φορούν την κάλτσα. Οι κάλτσες γίνονται από ντόπιο ύφασμα, το καλτσοσκούτι. Η κάλτσα ράβεται με συνηθισμένο ράψιμο και απ' έξω περνάνε σταυροβελονιά. Απ' έξω απ' τη σταυροβελονιά φτιάχνουν γαζιά με λευκό βαμβακερό νήμα. Στο κάτω μέρος της κάλτσας κολλούν δυο τριγωνικά τεμάχια, πρώτο το χτένι και δεύτερο το φτερνίδι. Τις άκρες, που είναι στο άνοιγμα, τις σεραδώνουν με σεράδια μάλλινα. Κοντά στους αστραγάλους της κάλτσας ανοίγουν δυο τρύπες, για να δένεται η σκαλοπάτα ή το φτερνίδι. Η σκαλοπάτα γίνεται από μάλλινο στριφτό σχοινί. Οι άκρες του κομποθιάζονται στις δυο τρύπες. Έτσι πιάνεται από τη φτέρνα του ποδιού και τεντώνει την κάλτσα προς τα κάτω. Κατά το μηρό πάνω η κάλτσα δένεται στη βρακοθηλιά με σχοινί και τεντώνεται. Για να μην τραβιέται η βρακοζώνα κάτω απ' το βρακί ο φουστανελοφόρος ζώνεται δερμάτινη λωρίδα λίγο παρακάτω από τη βρακοθηλιά. Το τέντωμα της κάλτσας δείχνει το βαθμό της φιλοκαλίας που έχει ο καθένας. Από κάτω από το γόνατο η κάλτσα δένεται απ' έξω με μια μαύρη λωρίδα πλεχτή, που τελειώνει σε γαϊτάνι και αυτό σε φούντα. Αυτή λέγεται καλτσοδέτα ή τεζγέδα. Το δέσιμό της απαιτεί ιδιαίτερη δεξιοότητα και δίνει ομορφιά στο πόδι.

### Η Φουστανέλα

Τη φουστανέλα τη ράβουν οι γυναίκες με πανί αμερικάνικο λευκασμένο ή χασέ. Για να γίνει μεγάλη φουστανέλα, χρειάζεται ένα ακέραιο κομμάτι πανί. Κόβονται πρώτα τα λαγγιόλια, τριγωνικά κάπως κομμάτια πανιού. Συρράπτοντας έξι λαγγιόλια φτιάχνουν μάννα ή λόξα. Κολλούν έπειτα τις μαννάδες κι η φουστανέλα είναι έτοιμη. Η πιο ξακουσμένη φουστανέλα είναι αυτή που γίνεται με σαράντα μαννάδες. Ο κάτω γύρος της φουστανέλας πιστρώνεται και το πίστρωμα αυτό το γαζώνουν. Στη μέση σουφρώνονται οι μαννάδες. Οι δίπλες συρράπτονται κι εδώ γίνεται η σούφρα ή σουρά. Απ' τη μια ως την άλλη άκρη της σουράς συμπιάνεται ένας βαμβακερός σωλήνας φτιαγμένος από χοντρό πλεχτό πανί επίτηδες γι' αυτή τη δουλειά. Αυτόν τον σωλήνα τον γεμίζουν με χοντρό κορδόνι φτιαγμένο από λωρίδες πανιού. Έτσι γίνεται η στέρεα βάση όλης της φουστανέλας. Εκεί κρατιέται το βάρος της. Είναι η φρέζα. Το μάκρος της φουστανέλας δεν κατεβαίνει παρακάτω από το γόνατο.

Οι φτωχότεροι όμως φτιάχνουν φουστανέλες και με λιγότερες μαννάδες. Στα πιο παλιά χρόνια οι φουστανέλες ράβονταν από χειρίσιο χοντρόπανο και με κορμί πάνω και όχι με φρέζα. Αφού τις ράβανε, τις κολλούσαν σε πάνινο γιλέκι χωρίς μανίκια που

σκέπαζε όλο το κορμί και κουμπώνονταν μπροστά με θηλυκωτήρες. Οι τσοπάνηδες φορούσαν και τις λερές φουστανέλες, δηλαδή τις αλειμμένες με λίπος. Αυτές τις αντικατέστησε αργότερα ο ντουλαμάς ή η πουκαμίσια.

#### Το Ζουνάρι

Η φουστανέλα κουμπώνεται μπροστά στον αφαλό με δυο κόπτσες συρματένιες. Μετά περισφίγνεται στη μέση, έξω από τη φρέζα με το ζωνάρι. Αυτό είναι είτε μαύρο, είτε κόκκινο και στις δυο του άκρες με μεγάλη φούντα. Κομποθιάζεται μπροστά στην κοιλιά και οι ούτρες της φούντας ρίχνονται δεξιά και κάτω, για να στολίσουν τη φουστανέλα.

#### Το Σελάχι

Πάνω στο ζωνάρι υπάρχει άλλη μια δερμάτινη λωρίδα, το σελάχι. Αυτό το κατασκευάζουν οι τσαρουχάδες από δέρμα με τρία, τέσσερα ή και περισσότερα φύλλα. Κάθε φύλλο συρράπτεται με άλλο φύλλο στις άκρες και έτσι ανάμεσα σε κάθε δύο φύλλα γίνονται σακούλες βαθιές, που μπορεί να κρύψει κανείς οτιδήποτε. Το σελάχι όμως είναι είδος πολυτελείας.

Το φοράνε οι άντρες για ομορφιά. Μέσα στο βάθος του σελαχιού κρύβουν τα χαρτονομίσματα ή το πορτοφόλι τους. Σε άλλο φύλλο πιο έξω βάζουν την τσατσάρα (χτένα), το καθρεφτάκι, το σουγιά, το σφογγομάντηλο και την καπνοσακούλα. Την καπνοσακούλα πολλές φορές την κρεμούν από τη λωρίδα, για να πέφτει κάτω στις δίπλες της φουστανέλας.

#### Το Γελέκι

Απ' έξω από το πουκάμισο φοριέται το γελέκι. Δυο φόρμες γελεκιών είναι γνωστές στον τόπο: το ανοιχτό (μπροστά) και το σταυρωτό. Για να γίνει το γελέκι χρειάζεται μαύρο μάλλινο δίμιτο ύφασμα, που το υφαίνουν οι γυναίκες. Οι άκρες του γελεκιού σεραδώνονται με χάρτσια μεταξωτά ή και σεράδια μάλλινα. Τα χάρτσια συρράπτονται και κολλιούνται στο γελέκι με κλωστές, που λέγονται μπερσίμι. Στο δεξιό πλευρό του γελεκιού κολλιούνται κουμπιά και στην αριστερή πλευρά αντίστοιχα ανοίγονται οι θηλιές. Στη δεξιά πλευρά του γελεκιού κολλούν μια τσέπη, που χρησιμεύει για ωρολογοθήκη.

#### Το Τσιπούνι ή Κοντόσα

Ένα γελέκι με μανίκια ανοιχτά που κρέμονται από πίσω στα νώτα και φτάνουν ως κάτω στη μέση, λέγεται τσιπούνι ή κοντόσα. Το φορούσαν ή απ' έξω από το πουκάμισο ή απ' έξω από το γελέκι. Κατασκευάζεται από ύφασμα που φτιάχνουν και το γελέκι. Όλα



τα ανοίγματα του ,όπως και τα ανοίγματα των μανικιών, σεραδώνονται με μάλλινα χάρτσια.

#### Η φέρμελη

Όσοι ήταν από αρχοντικές οικογένειες φορούσαν αντί της κοντόσας φέρμελη. Το ρούχο αυτό είναι παραλλαγή του τσιπουνιού, αλλά ασυγκρίτως πολυτελέστερο. Η φέρμελη φοριόταν μετά από το πουκάμισο και τα μανίκια της ήταν ριγμένα στις πλάτες και έφταναν παρακάτω από τη μέση. Απ' έξω φορούσαν το ολοκέντητο γελέκι, που οι δυο του άκρες στο στήθος ήταν πιο μέσα από τις άκρες της φέρμελης. Έτσι διακρίνονταν οι δυο σειρές τα κουμπιά και οι δυο σειρές οι θηλιές και σε αντίθεση το κατάσπρο ολοκέντητο πουκάμισο.

#### Η Πατατούκα

Το πανωφόρι, που φοράει ο φουστανελοφόρος, λέγεται πατατούκα. Ράβεται από ύφασμα δίμιτο μάλλινο, φτιαγμένο σε μαντάκι και βαμμένο μαύρο. Το μήκος φτάνει παρακάτω απ' το γόνατο. Η πατατούκα φοριέται έξω από το γελέκι με βαλμένα τα μανίκια στα χέρια.

#### Η Σκούφια

Στο κεφάλι φορούσαν τη σκούφια. Υπάρχουν δυο ειδών σκούφιας: οι κοινές και οι σκούφιας πολυτελείας. Οι κοινές σκούφιας γίνονται χωρίς κανένα κέντημα στο γύρω.

#### Το καπτότι

Οι τσοπάνηδες φορούσαν ως πανωφόρι το καπτότι. Το έφτιαχναν από σκουτί (ύφασμα) τραγομαλλίσιο και αυτό γιατί είναι πολύ ζεστό και επίσης δε βρέχεται. Το ύφασμα, που χρειάζεται για το καπτότι, το ύφαιναν οι γυναίκες στον αργαλειό. Μοιάζει με την πατατούκα αλλά διαφέρει, γιατί γίνεται λαγγιολωτό και με κατσούλα (κουκούλα).

#### Η τσακτσίρα ή μπουραζάνα και το πανωβράκι

Οι τσοπάνηδες είχαν τον κίνδυνο να κρυολογήσουν το χειμώνα, αν φορούσαν τη φουστανελά. Η σκέψη αυτή τους έκανε να βρουν κάποιο άλλο ένδυμα πιο πρακτικό αλλά και φθηνότερο από την πολυδάπανη φουστανελά. Έφτιαξαν ένα πανώντυμα του βρακιού, που να σκεπάζει το σώμα από πάνω απ' τη μέση ως κάτω στα πόδια, ώστε ούτε το κρύο να μπαίνει μέσα, ούτε το νερό της βροχής. Η φόρμα τους ήταν έτοιμη απ' το σώβρακο. Έτσι έφτιαξαν ένα μακρύ παντελόνι από τραγομαλλίσιο σκουτί με σούφρα πάνω στη μέση τους. Στη σούφρα αυτή μέσα περνούν χοντρή βρακοζώνα και με αυτή το ζώνονται και το κρατούν στην κοιλιά τους. Αυτό είναι η τσακτσίρα ή μπουραζάνα. Φοριέται έξω από το βρακί και τις κάλτσες.

Όσοι δεν είναι τσοπάνηδες, δεν έχουν ανάγκη την τσακτσίρα. Αυτοί φτιάχνουν άλλο παρόμοιο βρακί μάλλινο από πρόβεια μαλλιά και το βάζουν και μαύρο τις περισσότερες φορές. Μερικοί το φτιάχνουν μακρύ, άλλοι όμως και κοντό ως το γόνατο. Αυτό το είδος το μάλλινο βρακί το ονομάζουν πανωβράκι.

### Η Κάπα.

Έξω από όλα τα άλλα ενδύματα φορούν την κάπα, όταν είναι χειμώνας. Η κάπα γίνεται από τραγομαλλίσιο σκουτί και είναι σε όλους γνωστή με το όνομα καποσκούτι. Τα μαύρα τραγόμαλλα προτιμούνται για το ύφασμα αυτό, γιατί θεωρούνται σοβαρά και σεμνά. Από τους δυο ώμους της κάπας κρεμιούνται τα καπομάνικα ή μανικοκάπια, τα μανίκια της δηλαδή, που ποτέ δε φοριούνται, αλλά τα φτιάχνουν για να δίνουν ομορφιά και χάρη. Για το λόγο αυτό δεν αφήνουν καθόλου άνοιγμα στα μανίκια. Τα ράβουν και έτσι γίνονται εκεί πίσω δυο σακούλες μεγάλες, που εκεί συνήθως βάζουν τα τσαγγαροσούφλια και τις τσαρχοβελόνες. Στο πίσω μέρος της κάπας, ανάμεσα στα μανικοκάπια κι ακριβώς στη μέση της τραχηλιάς, κολλούν την κατσούλα (κουκούλα).

Ο σκοπός της κατσούλας είναι διπλός, πρώτα πρακτικός, γιατί μ' αυτή σκεπάζουν το κεφάλι και δεύτερον αισθητικός.

### **3.1.2 Γυναικεία ενδυμασία**



Η παλιά γυναικεία φορεσιά της Αρτοτίνας δεν είχε πολλές ιδιαιτερότητες. Το ολόσωμο φουστάνι ήταν από φανέλα του αργαλειού, στολισμένη στον ποδόγυρο με δυο- τρεις σειρές γαϊτάνια. Το μεσοφόρι ήταν κι αυτό από τον αργαλειό. Για παλτό ήταν το μάλλινο σιγκούνι, με κεντήματα σε ορισμένα σημεία από κόκκινη μεταξωτή κλωστή (ουτρά). Η ενδυμασία συμπληρωνόταν με μπλούζα (ματινές) από μεταξωτό ή βαμβακερό ύφασμα της βιομηχανίας και μια προστοποδιά από βαμβακερό ύφασμα, εμπριμέ, ή με γαϊτάνια στο κάτω μέρος. Οι ποδιές είναι πιο κοντές από το φουστάνι. Τη μέση τους τη ζώνουν με στενή πέτσινη λωρίδα κι απ' αυτή κρεμούν τη σουγιά, που όλες χωρίς εξαίρεση τη σέρνουν μαζί τους. Όσες δε φορούν σεγγούνα, έξω από το φουστάνι ντύνονται το καππότι. Στο κεφάλι τα μαλλιά είναι καμωμένα με κουϊρούκι. Οι παντρεμένες μαντηλίζονται με μια καφετιά σκέπη ή με άσπρο φακίόλι οι ανύπαντρες. Στα πόδια φορούν παπούτσια θληκωτά και τις γάμπες

τις σκεπάζουν με τσουράπια άσπρα και χρωματιστά πλεγμένα με πατούσες. Πολύ γρήγορα η παραδοσιακή φορεσιά αντικαταστάθηκε με βαμβακερά (ντρίλια, τσίτια κτλ) ή μεταξωτά φορέματα.

### 3.1.3 Παιδική ενδυμασία

Τα αγόρια της βρεφικής και νηπιακής ηλικίας φορούσαν, όπως και τα κορίτσια, ντρίλινες ποδίτσες, κάτω από τις οποίες δεν υπήρχε σχεδόν ποτέ το απαραίτητο βρακάκι. Από τη σχολική τους ηλικία και μετά, ακόμη και μέχρι την ηλικία των 16 και 17 χρονών, η γενική εμφάνιση των αγοριών της Αρτοτίνας ήταν τυποποιημένη και, πέρα από οτιδήποτε άλλο, από το κεφάλι ως τα νύχια των ποδιών, έφερε τη σφραγίδα της φτώχειας, της ανέχειας, και των κακών συνθηκών διαβίωσης.

### 3.1.4 Γιορτινή και καθημερινή ενδυμασία

Δυο ειδών ενδυμασίες υπάρχουν, η γιορτινή και η «καθημερινιάτικη», όπως την ονομάζουν οι ίδιοι. Λέγοντας «τα καινούρια μου» εννοούν την πρώτη. Όταν μιλούν για τη δεύτερη, λένε «τα παλιά μου». Η καινούρια φουστανέλα πρέπει να είναι φτιαγμένη με πιο πολλές μαννάδες και χασιδένια. Οι κάλτσες είναι ρούχινες ή πλεχτές. Οι γιορτινές καλτσοδέτες να είναι μεταξωτές και όχι μάλλινες. Το γελέκι είναι από καλό αγοραστό ύφασμα, καλοραμμένο και με πολλά κεντίδα. Η σκούφια ατλαζένια ολοκέντητη και τα τσαρούχια με περισσότερη πολυτέλεια και φτιαγμένα με πιο μεγάλες φούντες.

Τα καινούρια ξαναγιώνονται τη Λαμπρή πάντα, αν τύχει και τριφτούνε. Μα και όταν θα γίνει γαμπρός κανείς η καινούρια φουστανέλα είναι απ' τα απαραίτητα. Τα γιορτινά φυλάγονται διπλωμένα μέσα στις κασέλες. Οι νοικοκυρές τα σάζουν, βάζουν ανάμεσα βασιλικούς, μαντζουράνες και μήλα, για να έχουν ωραία μυρωδιά. Τα καινούρια τα φοράνε για να πάνε στην Αγάπη, να πάνε στο χοροστάσι, στο πανηγύρι, συμπέθεροι ή για νύφη.

Γιορτινά κρατούν και όλες οι γυναίκες τα καλά τους. Οι περισσότερες παντρεμένες για πιο καλά κρατούν τα νυφιάτικα. Τα έχουν σε όλη τους τη ζωή και πεθαίνοντας αφήνουν διάτα να τα πάρει η νύφη τους, εάν έχουν παιδί παντρεμένο, αλλιώς η κόρη η ανύπαντρη.

Η κασέλα η νυφιάτικη είναι επίτηδες για τα καινούρια. Η Λαμπρή, το πανηγύρι, ο γάμος δεν περνάει στο χωριό χωρίς να φορέσουν τα καινούρια οι γυναίκες. Είναι μεγάλη ντροπή να βγει έξω με καθημερινιάτικα ρούχα τις χρονιάρες μέρες μια γυναίκα. Μονάχα σε μια φτωχή γυναίκα, που έχει ρούχα, μονοφóρια συγχωρείται τέτοιο πράμα.

Πολύ έχουν να κάνουν και τα χρώματα στα γυναικεία ενδύματα. Αλέγρα, κόκκινα, τριανταφυλλιά, ολοκέντητα, ταιριάζουν στα ανύπαντρα κορίτσια. Ηλικιωμένες γυναίκες, παντρεμένες, έχουν την κατάκριση, εάν δε βάζουν σκούρα. Μαντήλι σκούρο, ποδιά σκούρα, φουστάνι σκούρο, όλα σκούρα είναι αυτά που κάνουν πιο σεβαστή μια μεσόκοπη γυναίκα. Τα μαύρα μόνο στο πένθος είναι ανεκτά. Μια χήρα τα βάφει όλα μαύρα, φουστάνι ποδιά, μαντήλι, σεγγούνι με τα χάρτσια θα τα γυρίσει στο μαύρο. Η χήρα θα φοράει μαύρα, όσο ζει. Οι αδερφές όταν χάσουν κανένα από το σπιτικό τους, φορούν τα μαύρα ένα διάστημα, για να δείξουν το πένθος.

Αντίκτυπο στο χρώμα της γυναικείας φορεσιάς έχει και η ξενιτιά. Ποτέ δεν ανέχονται αλέγρα χρώματα σε σπίτι που έχει ξενιτεμένο. Το σκούρο είναι το πιο συνηθισμένο. Αυτό δείχνει τον πόνο της καρδιάς για την απουσία του αγαπημένου προσώπου, που λείπει. Ενδύματα που θα έχουν κάθε άλλο χρώμα εκτός από το σκούρο, πρέπει να κρυφτούν στην κασέλα. Θα βγουν, όταν γυρίσει ο ξενιτεμένος. Όμως ούτε τα μαύρα επιτρέπονται. Θεωρείται κακοσημαδιά να φορέσουν σπίτι μαύρα, όταν λείπει κάποιος σπιτικός τους.

### 3.2 Υποδήματα

Από τα πολύ παλιά χρόνια, οι περισσότεροι κάτοικοι σπάνια είχαν την οικονομική δυνατότητα να φορούν χρονικής τσαρούχια ή παπούτσια φτιαγμένα από μαστόρους κι από κατεργασμένα δέρματα. Το πρόβλημα της υπόδησης, ιδιαίτερα για εκείνους που λόγω της δουλειάς τους ήταν υποχρεωμένοι να περπατούν πολύ (Τσοπάνηδες, γεωργοί, αγωγιάτες), ήταν μεγάλο και η λύση του αντιμετωπιζόταν με πρωτόγονα μέσα: Η καθημερινή τους ποδεσιά, ιδιαίτερα των γυναικών, ήταν τα «λουροτσάρουχα» ή «γυρνοτσάρουχα» φτιαγμένα από ακατέργαστα, συνήθως χοιρινά, δέρματα (γυρνοπέτσια) και καμιά φορά και βοδινά (γελαδοπέτσια) και μαστορεμένα από τους ίδιους, που τα φορούσαν. Το χειμώνα τα γυρνοτσάρουχα τα αντικαθιστούσαν οι «σκούτες», κάτι σαν κλειστές παντόφλες, φτιαγμένες από ένα κομμάτι χοντρή κάπα και «πετσωμένες» εξωτερικά από χοιρινό ακατέργαστο δέρμα.

Η υπόδηση των παιδιών ήταν σχεδόν ανύπαρκτη. Η ξυπολυσιά ήταν γι' αυτά μόνιμη κατάσταση. Τα παιδιά, πιο πολύ τα αγόρια, από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο περπατούσαν, έτρεχαν, έπαιζαν, πήγαιναν στο σχολείο και περπατούσαν ξυπόλυτα. Τον χειμώνα τα βόλευαν με σκούτες.

Εκτός από λιγοστούς «νοικοκυραίους», που είχαν και φορούσαν τσαρούχια ή παπούτσια κάθε μέρα, όλος ο υπόλοιπος κόσμος, μικροί- μεγάλοι, είχαν ένα και μοναδικό ζευγάρι παπούτσια, πολλές φορές μπαλωμένο με φόδες και ψίδια, που τα φορούσαν τις Κυριακές και τις επίσημες γιορτές. Η έγνοια τους να προφυλάξουν τα παπούτσια, για να μη χαλάσουν από την οποιαδήποτε μεγάλη ή μικρή χρήση, ήταν μεγάλη και αδιάκοπη.

Ο συνηθισμένος τύπος των παπουτσιών ήταν αρβύλες για τους άντρες και σκαρπίνια για τις γυναίκες, καμωμένα από βακέτα και σολοδέσματα, με πολλές πρόκες (προκαδουρα) στις σόλες, για να μην φθείρονται εύκολα στους κακοτράχαλους ορεινούς δρόμους. Τα τελευταία χρόνια του μεσοπολέμου οι σόλες αντικαταστάθηκαν με κομμάτια από λάστιχα αυτοκινήτων. Τα γιορτινά γυναικεία παπούτσια ήταν γοβάκια από αδιάβροχο ή λουστρίνι και πέτσινη σόλα.

### 3.3 Καλλωπισμός- κόμμωση

#### 3.3.1 Ανδρών

Τα τσοπανούδια και οι βοσκοί περιποιούνται πολύ τα μαλλιά τους, ποτέ δεν τα κόβουν σύρριζα. Κουρεύουν μονάχα το κάτω- κάτω τους, ένα γύρο. Αυτό το είδος κουρέματος το ονομάζουν αυτοί πόλκα. Στο μέτωπο μάλιστα τα αφήνουν πολύ μακρύτερα. Ένα λόιδο (τσουλούφι) κρέμεται πολλές φορές μπροστά στα μάτια τους και κρύβει το φως τους. Αυτό βέβαια γίνεται επίτηδες. Ο νέος τσοπάνης μ' αυτό τον τρόπο ζητάει την αφορμή σαν το περήφανο άλογο να κουνήσει το κεφάλι, να παραμερίσει τότε- τότε την τούφα τα μαλλιά απ' το μέτωπό του, για να δει με τα μάτια του.

Μια τσατσάρα (χτένα) μεταλλική πάντα βρίσκεται κρυμμένη στις δίπλες του σελαχιού, καθώς επίσης και ένα καθρεφτάκι. Συχνά τη βγάζει ο νέος και ισιάζει το μαλλί του. Τα περισσότερα τσοπανόπουλα μάλιστα σέρνουν στο σελάχι τους και ψαλίδι για κούρεμα. Κάνουν τον κουρέα σε άλλα τσοπανόπουλα.

Οι γεροντότεροι όμως τσοπάνηδες δε βρίσκονται σε καλές σχέσεις με το ψαλίδι των νέων, αλλά ούτε και με το μπαρμπέρικο. Χτένα σπάνια βάζουν στο κεφάλι τους.

Όταν όμως είναι να εμφανιστούν στην κοινωνία, θυμούνται και το ψαλίδι και τη χτένα και το νερό.

### 3.3.2 Γυναικών

Τα περιποιημένα μαλλιά του κεφαλιού και οι μακριές πλεξίδες είναι ένα στόλισμα της Αρτοτινιάς γυναίκας. Με την τσατσάρα της χτενίζει κάθε πρωί το κεφάλι της και φτιάχνει τη χωρίστρα της. Για να μαλακώσουν οι τρίχες τις αλείφει κάποτε με λίγο ελαιόλαδο. Πιάνοντας έπειτα μια- μια τούφα μαλλιά τα πλέει και ρίχνει τις κοτσίδες της πίσω κατά την πλάτη ή τις κουλουριάζει πάνω στο κεφάλι της και τις πιάνει. Από πάνω μετά φοράει το μαντήλι. Πριν ρίξουν το μαντήλι στο κεφάλι τους το διπλώνουν πιάνοντάς το από τις δυο αντίθετες ακμών. Έτσι παίρνει σχήμα τριγωνικό και το βάζουν πάνω στο κεφάλι με τέτοιο τρόπο, ώστε η μια του άκρη να πέφτει πίσω στην πλάτη και να κρέμεται μαζί με τις άκρες των πλεξίδων. Τις άλλες δυο άκρες τις κομποθιάζει απ' τη μέσα μεριά από τις κοτσίδες. Εάν έχει τα μαλλιά κουλουριασμένα στο κεφάλι, κουλουριάζει και το σκεπομάντηλο μαζί μ' αυτά, φτιάχνει δηλαδή τα μαλλιά κουϊρούκι. Το πιο συνηθισμένο φτιάξιμο των μαλλιών είναι το πρώτο, γιατί έτσι το μάκρος των μαλλιών φαίνεται και η γυναίκα με τα μακριά μαλλιά θεωρείται ωραία. (προφορική συνέντευξη κ. Γαϊτάνη)

## 3.4 Κοσμήματα

### 3.4.1 Τα σκουλαρίκια και τα δαχτυλίδια

Γυναίκα χωρίς σκουλαρίκια σπάνια θα έβλεπες σ' αυτό το μέρος. Δεν είναι ανάγκη να είναι χρυσά τα σκουλαρίκια. Αυτά σπάνια τα έβλεπες. Είχαν μεγάλη πέραση τα τιποτένια σκουλαρίκια, που τα πουλούσαν οι γυρολόγοι. Πολυτιμότερα σκουλαρίκια θεωρούσαν τα ασημένια. Για να φοριούνται τα σκουλαρίκια, θα έπρεπε να έχουν τρύπες στα αυτιά τους. Και επειδή το τρύπημα στη μεγάλη ηλικία είναι δύσκολο, οι μανάδες τρυπούσαν με βελόνι τα αυτιά των κοριτσιών τους στη μικρή ηλικία. Για να θρέψει η πληγή από το τρύπημα περνούσαν βαμβακερά σχοινάκια στις τρύπες ή ξύλο από ρίγανη. Επίσης, πολύ συνηθίζονταν και τα δαχτυλίδια, δυο και τρία δαχτυλίδια στο χέρι η κάθε γυναίκα. Τα δαχτυλίδια ήταν φτιαγμένα από πόφιλα και χάλκωμα. Ασημένια και χρυσά δε λείπουν αλλά σε πολύ λίγα χέρια υπήρχαν. Δαχτυλίδια μόνο οι παντρεμένες φορούσαν. Τα κορίτσια θεωρούνταν άπρεπο να τα βάλουν στο χέρι τους. Το δαχτυλίδι είναι γνώρισμα της παντρεμένης.

## 4.1 Κύκλος του χρόνου

### 4.1.1 Ονομαστικές εορτές

Στις ονομαστικές γιορτές, τις περισσότερες φορές παρέες- παρέες, οι χωριανοί επισκέπτονταν σπίτι με σπίτι τους «εορταζόμενους». Εκεί τους προσφέρονταν τα τοπικά γλυκά, που για την Αρτοτίνα ήταν ο μπακλαβάς, το παντεσπάνι και οι κουραμπιέδες. Οι επισκέπτες έτρωγαν όσα γλυκά μπορούσαν και, όσα περίσσευαν, τα έπαιρναν στα σπίτια τους, τυλιγμένα σε μαντήλια ή σε πετσέτες, που είχαν μαζί τους. Σε πολλά από τα πιο εύπορα σπίτια προσφέρονταν μεζέδες όπως: ψητό, κοκορέτσι, σπληνάντερο και κρασί, οπότε η γιορτή μεταβαλλόταν σε τρικούμπερτο γλέντι.

### 4.1.2 Τσοπάνικες γιορτές

Τσοπάνικες γιορτές ήταν της Αναλήψεως και της Αγίας Μαρίας. Στη γιορτή της Ανάληψης, ο παπάς ή οι παπάδες του χωριού γύριζαν όλη την ημέρα από ράχη σε ράχη και από στρούγκα σε στρούγκα κι έψελναν επί τόπου τις καθιερωμένες γι' αυτή την ημέρα δεήσεις και ευχολόγια. Τον καιρό που οι ιερείς ήταν άμισθοι και συντηρούνταν από τις συνδρομές των χωριανών, οι κτηνοτρόφοι τους πρόσφεραν από μια «τσαντήλα» με «χλωρό» τυρί. Κατά τα άλλα, οι τσοπάνηδες μαζί με τους καλεσμένους συγγενείς και τους φίλους τους, γλεντούσαν όλη την ημέρα με φαγοπότι, αρνιά ψητά, πίτες, τυριά, γιαούρτι, μπόλικο κρασί και με τραγούδια, που τραγουδούσαν οι ίδιοι και η παρέα τους. Η γιορτή της Αγίας Μαρίας ήταν γεωργοκτηνοτροφική γιορτή, που την γιόρταζαν οι Καλυβιώτες. Ήταν ένα μικρό πανηγύρι, όπου οι συγκεντρωμένοι στο χώρο της ομώνυμης εκκλησίας Καλυβιώτες μαζί με τους άλλους καλεσμένους τους χωριανούς γλεντούσαν ολημερίς με φαγοπότι, τραγούδια, κλαρίνα και χορούς.

### 4.1.3 Μετζί και ζυγιαφέτι

Άλλες διασκεδάσεις, που γινόταν στα σπίτια ήταν το «μετζί» και το «ζυγιαφέτι». Το «μετζί» ήταν μια βραδινή συγκέντρωση, κατά κύριο λόγο των νέων, που βοηθούσαν στο ξεφλούδισμα των μαζεμένων καλαμποκιών, πότε του ενός νοικοκύρη και πότε του άλλου. Σωστό πανηγύρι ήταν τα ξεφλουδίσματα στα χωριά. Ο κάθε γεωργός όριζε ποια βραδιά είχε σκοπό να ξεφλουδίσει το καλαμπόκι του και καλούσε από πριν τα αγόρια και τα κορίτσια της γειτονιάς του, για να τον βοηθήσουν. Μόλις νύχτωνε, οι προσκαλεσμένοι

πήγαιναν στο σπίτι και ο καθένας από αυτούς έπιανε θέση κοντά στο σωρό με το καλαμπόκι και κάθονταν σταυροπόδι και ξεκινούσε το ξεφλούδισμα. Η νύχτα περνούσε λέγοντας αστεία και κουτσομπολιά. Όταν οι προσκαλεσμένοι κουράζονταν και η διάθεσή τους χαλούσε, τότε εμφανιζόταν η σπιτονυκοκοιρά κρατώντας το ταψί με την τραχανόπιτα ,που άχνιζε, για να φιλέψει τους ανθρώπους, που τους βοηθούσαν. Την έβαζε μπροστά σε όλους, έβαζε και το σαγάνι (χαλκωματένια γαβάθα) ή τη λεγγέρα (χαλκωματένιο πιάτο) γεμάτη κρέας μαγειρευτό, για να τους περιποιηθούν. Τότε έπεφταν όλοι στο φαί, έπιναν κρασί και το γλέντι ξεκινούσε. Όταν η νοικοκυρά «σήκωνε την τάβλα», τότε η δουλειά συνεχιζόταν με περισσότερη όρεξη. Στα «μετζιά» οι νέοι και νέες τραγουδούσαν και χόρευαν. Αρχή στο τραγούδι κάνουν τα παλικάρια και στη συνέχεια ακολουθούν τα κορίτσια. Μόλις έπαυαν τα τραγούδια, άρχιζαν τα παραμύθια, τα κουτσομπολιά, τα αστεία και, στο τέλος, κατέληγαν στο χορό. Ο νοικοκύρης έβαζε τα δυνατά του να τους ευχαριστήσει όλους και βέβαια να μην νυστάξει κανείς και του μείνει το καλαμπόκι. Ανάμεσα στη νιότη και στη χαρά πάντα υπήρχε ένας γέρος, ο οποίος άρχιζε το τραγούδι και όλοι τον άκουγαν με προσοχή. Το τραγούδι που συνήθιζε να λέει ήταν:

-Νυστάζω και κλουνίζω,  
 Και ποιος θα πάει στο μύλο;  
 -Κοιμήσου, μαυρομάτα μου,  
 Κι γω θα πάω στο μύλο!  
 -Νυστάζω και κλουνίζω,  
 Και ποιος θα πάει το φέρει.  
 -Κοιμήσου, μαυρομάτα μου,  
 Κι γω θα πα το φέρω;  
 -Νυστάζω και κλουνίζω,  
 Και ποιος θα το ζυμώσει;  
 -Κοιμήσου, μαυρομάτα μου,  
 Κι γω θα το ζυμώσω.  
 -Νυστάζω και κλουνίζω,  
 κι ποιος θα πάει για ξύλα;  
 -κοιμήσου, μαυρομάτα μου,  
 κι γω θα πάω για ξύλα!  
 -νυστάζω και κλουνίζω,



κι ποιος θελά το ψήσει;

-κοιμήσου, μαυρομάτα μου,

κι γω θελά το ψήσω!

Έτσι με τη σειρά ξεφλουδίζονταν όλα τα καλαμπόκια του χωριού. Όσα μεντζιά, τόσα γλέντια. Όλος ο Οκτώβρης περνούσε με τα μεντζιά.

Το «ζυγιαφέτι» ήταν η γιορτή, βραδινή κι αυτή, των εγκαινίων του νεόχτιστου σπιτιού. Στο τέλος της δεκαετίας του 1930, που υπήρχαν στο χωριό και μερικά γραμμόφωνα, η διασκέδαση συμπληρωνόταν και με κανένα «ευρωπαϊκό » χορό. Οι πρώτοι ευρωπαϊκοί χοροί χορεύτηκαν στην Αρτοτίνα την ίδια περίπου εποχή από παραθεριστές και ξενιτεμένους των αστικών κέντρων. Σε κάποιες κλειστές συγκεντρώσεις και υπό τους ήχους της «Ριρίκας» και της «Πίτσας -Πηνελοπίτσας» η αρτοτινή «ελίτ » της εποχής εκείνης χόρευε το «φοξ» σέρνοντας τα πόδια στο πάτωμα. Πολύ αργότερα χόρευαν και βαλς ή κολλητό, όπως το έλεγαν.

#### 4.1.4 Νυχτέρια

Άλλη ευκαιρία συναναστροφής ήταν τα χειμωνιάτικα «νυχτέρια». Τις μακρές και πληκτικές νύχτες του χειμώνα, μαζεύονταν συγγενείς και φιλικές παρέες, πότε στο ένα σπίτι και πότε στο άλλο και περνούσαν πολλές ώρες της νύχτας, τρώγοντας τουρσιά, ψημένα κάστανα, πατάτες και πίνοντας κρασί. Σ' αυτές τις συγκεντρώσεις, έδιναν και έπαιρναν οι παλιές ιστορίες , τα σχόλια και το κουτσομπολιό. Πολλές φορές σε τέτοια νυχτέρια τελείωναν και συνοικέσια.

#### 4.1.5 Παρακαλιά

Τις νύχτες του χειμώνα μαζεύονταν στα σπίτια πολλές γειτόνισσες γυναίκες και έγνεθαν. Εκεί πήγαιναν και πολλά γειτονοκόριτσα, που βοηθούσαν στο γνέσιμο. Η νύχτα περνούσε με γέλια και πολλές φορές και με τραγούδια. Ήταν με άλλα λόγια κάτι σαν τα νυχτέρια, αλλά εδώ τον πρώτο λόγο τον είχαν οι γυναίκες.

#### 4.1.6 Χριστούγεννα

Τα Χριστούγεννα και οι γιορτές του Γενάρη ήταν μεγάλη περίοδος της κρεωφαγίας, η περίοδος της «γουρνοχαράς», όπως την έλεγαν χαρακτηριστικά. Ήταν η εποχή που σφαζόταν το γουρούνι, το θρεφτάρι, που το κάθε σπίτι έτρεφε από το Μάη ως το Δεκέμβρη.

Δύο μέρες πριν τη γιορτή των Χριστουγέννων σφαζόταν το γουρούνι, που ο χασάπης έβγαζε μόνο τα εντόσθια από το χοιρινό και το υπόλοιπο το κρεμούσε μέσα στο σπίτι. Εκεί η σπιτονοικοκυρά έβαζε μία κούπα λεμόνι στο στόμα του σφάγιου και κάθε βράδυ το λιβάνιζαν (για να διώξουν τους καλικάτζάρους). Την ημέρα των Χριστουγέννων, γυρίζοντας από την εκκλησία οι άντρες έγδερναν και τεμάχιζαν το γουρούνι και οι γυναίκες έστρωναν το τραπέζι. Συνήθιζαν να τρώνε μετά την εκκλησία τις «ματιές ή μπουμπάρια», που τα έκαναν οι νοικοκυρές με τα εντόσθια του χοιρινού. Το μεσημέρι μαζευόταν όλη η οικογένεια και έτρωγαν κοντοσουβλι, το οποίο συνοδευόταν από κρασί ντόπιο. Γλυκά των Χριστουγέννων ήταν ο μπακλαβάς και οι κουραμπιέδες.

Την ημέρα των Χριστουγέννων οι οικογένειες που είχαν γουρούνι μοίραζαν κρέας και στις φτωχίες οικογένειες διότι πίστευαν ότι αυτές τις μέρες αγάπης θα πρέπει όλοι να περνούν καλά.

#### 4.1.7 Απόκριες- Καθαρά Δευτέρα

Οι Απόκριες στην Αρτοτίνα γιορτάζονταν σύμφωνα με τα πανελλήνια έθιμα, με δύο, ίσως, ιδιαιτερότητες: η μια είναι ότι η ομάδα των μασκαράδων ήταν συγκρατημένη με τρόπο που να «παίζει» αναπαράσταση του γάμου. Τα κύρια μασκαρεμένα πρόσωπα ήταν ο «γαμπρός», η «νύφη» και ο «παπάς». Η δεύτερη είναι ότι την Καθαρή Δευτέρα, με τις φωτιές που ανάβονταν, καιγόταν ο «κάλαβρος».

Οι μασκαράδες ντύνονταν την Κυριακή το βράδυ και ξεκινούσαν από την πλατεία. Μπροστά πήγαιναν τα όργανα και πίσω ακολουθούσαν οι ντυμένοι μασκαράδες. Γύριζαν από σπίτι σε σπίτι και μάζευαν και την υπόλοιπη παρέα. Στο έθιμο αυτό λάμβαναν μέρος μόνο οι άντρες. Μετά όλοι μαζί κατέληγαν στα καφενεία, που βρίσκονταν στην πλατεία και εκεί ξεκινούσε το γλέντι, το οποίο κρατούσε μέχρι την επόμενη ημέρα. Την Καθαρή Δευτέρα κατέβαιναν στην πλατεία οι γυναίκες και τα παιδιά, όπου παρακολουθούσαν το

γλέντι από τα σκαλοπάτια που βρίσκονταν γύρω από την πλατεία. Αυτή τη μέρα συνήθιζαν οι άντρες να ‘καρβουνίζει’ ο ένας τον άλλο στο πρόσωπο. Αυτό όμως δε συνέβαινε στις γυναίκες, διότι θεωρούνταν για τις ίδιες προσβολή της ηθικής τους.

Την Καθαρή Δευτέρα είχαν το έθιμο να ανάβουν φωτιά έξω από κάθε σπίτι και να καίνε τον κάλαβρο. Ο κάλαβρος ήταν μια ασθένεια των αμπελιών. Ιδιαίτερη χαρά τη μέρα αυτή είχαν τα παιδιά, διότι περνούσαν πάνω από τις φωτιές και φώναζαν:

«φύγε κάλαβρε από τα αμπέλια

Κι από τα χωράφια και

Στα έκαψα τα μάτια».

Με τον τρόπο αυτόν πίστευαν ότι η ασθένεια αυτή εξαφανιζόταν και η σοδειά τους από τα αμπέλια καθώς και από τις άλλες καλλιέργειές τους θα ήταν αποτελεσματική.

#### 4.1.8 Του Λαζάρου

Το Σάββατο του Λαζάρου, τα μικρά παιδιά πρωί- πρωί πήγαιναν στα σπίτια για τα κάλαντα.

«Ήρθε ο Λάζαρος, ήρθαν τα Βάγια, ήρθε των Παθών η Εβδομάδα. Πες μας Λάζαρε πες μας τι είδες, εις τον Άδη που επήγες. Είδα φόβους, είδα τρόμους είδα βάσανα και πόνους...»

Και οι νοικοκυραίοι τα φίλευαν αυγά, σταφίδες και σπάνια καμιά δεκάρα. Τα παιδιά έφτιαχναν από την προηγούμενη μέρα το λάβαρο, που θα έπαιρναν μαζί τους, για να πουν τα κάλαντα. Αυτό ήταν ένα ξύλο που, είχε σήμα του Σταυρού και βάζανε πάνω κουδούνια (κυπρέλια) από ζώα και ,ένα πανί που το στόλιζαν με δάφνες.

#### 4.1.9 Πάσχα

Η συμμετοχή όλων των χωριανών, νέων και γέροντων, ήταν καθολική στη λατρεία των Παθών του Χριστού, τη Μεγάλη Εβδομάδα. Τη μεγάλη Πέμπτη το πρωί, όλες οι νοικοκυρές, είχαν δεν είχαν καθάριο ψωμί, εύρισκαν αλεύρι από σιτάρι και πήγαιναν το πρωί ψυχούδια στην εκκλησία υπέρ αφέσεως των αμαρτιών των θανόντων.

Τη Μεγάλη Παρασκευή, πριν ακόμα αρχίσει η καμπάνα να χτυπά πένθιμα, συνήθως τρία- τέσσερα παιδιά ξεκινούσαν από πόρτα σε πόρτα να πουν τα κάλαντα

«Σήμερα μαύρος ουρανός σήμερα μαύρη μέρα, σήμερα όλοι χλίβονται και τα βουνά λυπούνται. Σήμερα έβαλαν βουλή οι άνομοι Οβραίοι, οι άνομοι και τα σκυλιά και τρεις

καταραμένοι, για να σταυρώσουν το Χριστό, των πάντων Βασιλέα. Κι η Παναγιά η Δέσποινα, καθόταν μοναχή της, την προσευχή της έκανε για το μονογενή της. Φωνή της ήρθε εξ ουρανού κι απ' αρχαγγέλου στόμα. Πάψε Κυρά τις προσευχές, πάψε και τις μετάνοιες, το γιο σου τον επιάσανε και στο χαλκιά τον πάνε. Χαλκιά- χαλκιά φκιάσε καρφιά, φκιάσε τρία πιρούνια. Και εκείνος ο παράνομος βαρεί και φκιάνει πέντε. Βάλτε τα δυο στα πόδια του, τ' άλλα τα δυο στα χέρια, το πέμπτο το φαρμακερό, βάλτε το στην πλευρά του, να τρέξει αίμα και νερό να λιγωθεί η καρδιά του.»

Μετά τα κάλαντα, μικροί και μεγάλοι, έτρεχαν να βρουν λίγα λουλούδια, για να στολιστεί ο Επιτάφιος. Στο στόλισμα του Επιταφίου συμμετείχαν όλοι.

Το Μεγάλο Σάββατο μετά την Ανάσταση, όσοι έμεναν μακριά από την εκκλησία, είχαν κλεφτοφάναρα με τα οποία πήγαιναν το Άγιο Φως στα σπίτια τους, κάνοντας στην είσοδο του σπιτιού το σήμα του σταυρού, για να έχουν υγεία και να μην επιτρέπουν στο χάρο να μπει μέσα στα σπίτια τους.

Την Κυριακή του Πάσχα σουβλίζαν το αρνί και έδιναν συμβουλές στους μικρότερους για το πώς θα το ψήσουν. Το μεσημέρι στρωνόταν το τραπέζι και όλη μαζί η οικογένεια γευμάτιζε τη μέρα αυτή.

#### **4.1.10 Η γιορτή της Αγάπης**

Το απόγευμα του Πάσχα όλοι πήγαιναν στην εκκλησία, γιατί ήταν η γιορτή της Αγάπης. Έτσι λέγανε την απογευματινή λειτουργία και το αντάμωμα των χωριανών. Μετά την εκκλησία κι αυτοί που ήταν ενοχλημένοι μεταξύ τους, χαιρετούσαν ο καθένας με τη σειρά του τον άλλο και αλληλοσπάζονταν. Πολύ παλαιότερα, τραγουδούσαν και χόρευαν στο προαύλιο της εκκλησίας, που ήταν πράγματι τόπος συνάντησης και αγάπης.

#### **4.1.11 Το πανηγύρι**

Η κορυφαία πάνδημη γιορτή ήταν το τριήμερο πανηγύρι (29- 31 Αυγούστου) αφιερωμένο στη μνήμη του Αγίου Ιωάννου του Προδρόμου. Το πρωινό της 29<sup>ης</sup> Αυγούστου, στο χώρο του ιστορικού Μοναστηριού συγκεντρωνόταν ένα μεγάλο πολύχρωμο και βουερό πλήθος από Αρτοτινούς και ξενοχωρίτες προσκυνητές, ντυμένους με τις γιορτινές γραφικές φορεσιές τους, που έφταναν εκεί πεζοί ή καβάλα σε μουλάρια

και άλογα, στολισμένα με «καραμελωτές» και άλλες κεντητές κουβέρτες, για να παρακολουθήσουν τη λειτουργία της εκκλησίας του Αη Γιάννη, να προσκυνήσουν και να «ζώσουν» τον Άγιο ,να τιμήσουν και τον ήρωα Αθ. Διάκο με την καθιερωμένη δέηση μπροστά στο κελί του.

Περιστασιακοί επαγγελματίες, «μανάβηδες» και ευκαιριακοί «καφετζήδες», Αρτοτινοί και ξένοι, εγκατεστημένοι από τα χαράματα στο χώρο του μοναστηριού, πουλούσαν στους πανηγυριώτες πεπόνια ,καρπούζια και σταφύλια, καφέ, λουκούμι, και τσίπουρο.

Στον ίδιο χώρο, αραδιασμένοι κατά μήκος της διαδρομής από το κεφαλάρι ως την εκκλησία και καθισμένοι κατάχαμα, σταυροπόδι, καμπόσοι διακονιαιραίοι (=ζητιάνοι) από τα Κραβαρίτικα, «διακονιαροχώρια», δέχονταν τις πενταροδεκάρες της ελεημοσύνης των προσκυνητών.

Μετά τη λειτουργία και τη δέηση, ο κόσμος ξεχυνόταν στην πλαγιά και τα πεζούλια του Μοναστηριού, έστρωνε την «τάβλα» του κι έτρωγε πρόχειρα νηστήσιμα: ψωμί, ελιές, καρπούζι και σταφύλια, όπως το καλούσε η ημέρα, που είχε καθιερωθεί σαν ημέρα νηστείας. Όπως λέει η παράδοση, τους πολύ παλιούς καιρούς οι πανηγυριώτες, έτρωγαν κρέας ελαφιού.<sup>1</sup> Από τότε, λέει η παράδοση, σταμάτησε η κρεοφαγία και η 29<sup>η</sup> Αυγούστου έγινε ημέρα νηστείας.

Μετά το πρόχειρο νηστήσιμο κολατσιό, στο χοροστάσι (που ήταν στο αλώνι του Μοναστηριού) πιανόταν ο χορός. Οι πανηγυριώτες, ντόπιοι και ξένοι, χόρευαν με κλαρίνα, βιολιά, τούμπανα και καραμούζες, που έπαιζαν κομπανίες από ντόπιους και ξένους οργανοπαίχτες.

Τα απογεύματα και των τριών ημερών του πανηγυριού σηνόταν στην πλατεία του χωριού «τρεις δίπλες» ο χορός, πραγματικό ξεφάντωμα, με πολλές «ζυγιές» όργανα και με κατανάλωση μεζέδων και κρασιού μέσα στα μαγαζιά. Την πρώτη ημέρα το έθιμο απαιτούσε να χορεύουν, κατά προτίμηση, οι ξένοι, τη δεύτερη οι τοπικοί κοινοτικοί και κοινωνικοί παράγοντες και την Τρίτη οι επαγγελματίες. Τέλος, στο χορό «νυφοδιαλέγονταν» οι νέοι και νέες. Ήταν συνηθισμένο το φαινόμενο, μετά το πανηγύρι, να αναγγέρονται πολλά συνοικέσια, ιδιαίτερα ανάμεσα σε Αρτοτινές κοπέλες και

<sup>1</sup>Ένα ελάφι, σταλμένο από τον Αη Γιάννη, παρουσιαζόταν κάθε χρόνο, την ημέρα της γιορτής του Αγίου, στο Μοναστήρι. Οι καλόγεροι το έπιαναν, το έσφαζαν, έβραζαν το κρέας του μέσα σε μεγάλο καζάνι και το μοίραζαν στους προσκυνητές. Κάποια φορά, το ελάφι έφτασε στο Μοναστήρι κουρασμένο. Οι καλόγεροι το έσφαζαν και το έβρασαν. Όμως, αντί για το κρέας του ελαφιού, μέσα στο καζάνι παρουσιάστηκε ένα ανθρώπινο χέρι.

ξενοχωρίτες υποψήφιους γαμπρούς, από τους οποίους περιζήτητοι ήταν οι ευκατάστατοι γαλατάδες και βουστασιάρχες της Αθήνας.

Τον παλιό καιρό οι δημόσιες διασκεδάσεις δεν τελείωναν πάντοτε ομαλά. Η γενική οινοποσία ήταν η αιτία συχνών «παρεξηγήσεων», που κατέληγαν σε συμπλοκές, ακόμη και φόνους. Μια τέτοια περίπτωση ήταν ο φόνος του Σκοτίδα από τον Τσελέγκη, επειδή ο πρώτος αστείευόμενος πήγε να πάρει τάχα την αράδα του δεύτερου στο χορό.

## 5.1 ΚΥΚΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ

### 5.1.1 Γέννηση

Τις παραμονές, που πρόκειται να γεννήσει μια μάνα, ετοιμάζει τα σκουτιά (ρούχα) για το μωρό. Σεντόνι και σπαργανίδα (μάλλινη κουβέρτα) τα έχει προικιάτικα. Έκοβε παλιορουτιά (παλιά ρούχα) και έφτιαχνε αρκετά κωλόπανα βαμβακερά και μάλλινα, τις πάνες. Επίσης έπλεκε και τη φασκιά (πλεχτό σχοινί), ένα σχοινί το οποίο ήταν χοντρό. Το έφτιαχνε με τη ρόκα συνταιριάζοντας γνέματα άσπρα, κόκκινα, μαύρα. Έραβε και πουκαμισάκια πάνινα και γελεκάκια, τα πρώτα φορέματα του παιδιού, που θα έφερνε στον κόσμο. Στην ετοιμασία αυτή, που γινόταν για το μουσαφίρη (το μωρό), όπως έλεγαν, βοηθούσαν και οι στενοί συγγενείς. Έδιναν και αυτοί ρούχα για το νεογέννητο.

Το γεννησαρούδι τις πρώτες μέρες το περιποιούνταν η μαμή. Μόλις έπεφτε από την κοιλιά της μητέρας του αυτή το αφαλοκόπαγε (κόβει τον ομφάλιο λώρο), όπως έλεγαν. Αυτή το έδενε με τα κωλόπανα και το έφτιαχνε κόπανο. Ξαπλώνοντας τα πόδια της έστρωνε πάνω τη σπαργανίδα ή το σεντόνι, έπειτα ξάπλωνε και άλλα κωλόπανα πάνινα και μάλλινα ανακατεμένα. Έντυνε το μωρό με το πουκαμισάκι μόνο, το ξάπλωνε μπρούμυτα και φέρνοντας από δω κι από κει τα κωλόπανα έσφιγγε το παιδί έτσι που να μην κινείται καθόλου. Έξω άφηνε μονάχα το κεφάλι του και για να μη γέρνει κι αυτό κάτω, το μαντήλιζε με γυναικείο μαντήλι και τις άκρες του τις έβαζε μέσα στα κωλόπανα. Στη συνέχεια φάσκωνε το μωρό. Τριγύριζε πολλές φορές τη φασκιά με τα κωλόπανα. Φασκιωμένο, όπως ήταν, το θήλαζε στη μητέρα του. Όσπου να σαραντίσει το μωρό, το λύσιμο και το δέσιμο γινόταν από τη μαμή, η οποία πηγαينوερχόταν στο σπίτι της λεχώρας. Αλλά και η ίδια η μικρομάνα μάθαινε να κάνει αυτή τη δουλειά. Τις πρώτες μέρες δεν ανακατευόταν άλλος εκτός της μαμής. Αργότερα, ώσπου να σηκωθεί η λεχώρα, βοηθάει και η μάνα της, η πεθερά της και οι γειτόνισσες.

### 5.1.2 Βάπτιση

Στη βάπτιση ο νονός χαρίζει πουκάμισο και σκουφίτσα. Αυτά τουλάχιστον είναι τα δυο απαραίτητα. Το πουκάμισο το λένε λαδόπκαμσο. Χωρίς αυτό βάπτιση δε γίνεται. Οι νονοί, που βρίσκονται σε καλύτερη οικονομική κατάσταση θεωρούν ντροπή να χαρίσουν στο μωρό μόνο το πουκάμισο. Αυτοί δίνουν και φουστανάκι. Πολλές φορές όμως

φέρνουν και φωτίκια (βαπτιστικά ρούχα του μωρού), αγοραστά μέσα σε κουτί. Με τα φωτίκια μεταλαβαίνει αργότερα η μητέρα το παιδί.

### 5.1.3 Προξενιό (συνοικέσιο)

Την εποχή εκείνη όλοι παντρεύονταν με προξενιό. Εάν τύχαινε να παντρευτεί κάποιος από έρωτα, οι κάτοικοι τον κακολογούσαν στο χωριό από θέμα ηθικής.

Το προξενιό στελνόταν συνήθως από το σόι του γαμπρού, στον πατέρα της νύφης. Στην Αρτοτίνα οι περισσότερες κοπέλες παντρεύονταν, εφόσον είχαν περάσει το εικοστό πέμπτο έτος της ηλικίας τους. Κι αυτό, γιατί πίστευαν ότι τότε ωρίμαζαν και ήταν έτοιμες για γάμο και γενικότερα μπορούσαν να διατηρήσουν ένα νοικοκυριό (σπίτι). Ο πατέρας της νύφης έπαιρνε συνήθως την απόφαση για το μέλλον της κόρης του, αλλά αρκετές φορές ρωτούσαν και την ίδια την κοπέλα.

Προξενιό δε γινόταν όμως μόνο από τους κατοίκους του ίδιου χωριού. Όπως λένε μπορούσε να έρθει και προξενιό από μακριά, δηλαδή από τα διπλανά χωριά. Εάν το συνοικέσιο πραγματοποιούνταν, γρήγορα γίνονταν και οι αρραβώνες.

Το προξενιό γινόταν συνήθως από ηλικιωμένες γυναίκες, οι οποίες είχαν πείρα, διακριτικότητα, ευγλωττία και επίσης, το ελεύθερο να κάνουν επισκέψεις.

### 5.1.4 Αρραβώνες

Λόγω της οικονομικής δυσπραγίας που επικρατούσε εκείνη την εποχή στην Αρτοτίνα, τους αρραβώνες τους κάνανε σε κλειστό οικογενειακό κύκλο χωρίς πολλά έξοδα. Ορίζαν μια μέρα, όπου ο γαμπρός και η οικογένειά του θα πήγαιναν στο σπίτι της νύφης για να πουν τα καλορίζικα, δηλαδή να ευχηθούν για τους νέους και επίσης ήταν και ένας τρόπος επισημοποίησης για την κοινή εμφάνιση των νέων. Την ίδια ημέρα οριζόταν και η ημερομηνία του γάμου, καθώς επίσης και η προίκα της νύφης, διότι μην ξεχνάμε ότι εκείνη την εποχή ήταν πολύ σημαντική η προίκα, για να παντρευτεί κανείς.

Οι γονείς της νύφης ήταν υπεύθυνοι για το «μικρό» τραπέζι που θα κάνανε στους συμπθέτερους την ημέρα των αρραβώνων. Ο γάμος δεν αργούσε να έρθει. Εκεί θα γινόταν το μεγαλύτερο γλέντι.



### 5.1.5 Γάμος

Ο γάμος στην Αρτοτίνα διαρκούσε μια ολόκληρη εβδομάδα. Στις προετοιμασίες του γάμου συνδράμαν (βοηθούσαν) όλοι σχεδόν οι χωριανοί. Γι' αυτούς εκείνη την εποχή ο γάμος θεωρούνταν η μεγαλύτερη και καλύτερη διασκέδαση, όχι μόνο για τα μέλη της οικογένειας αλλά και για όλο το χωριό. Τις περισσότερες φορές στο γάμο υπήρχε ζωντανή ορχήστρα. Δε λείπανε όμως και οι περιπτώσεις που διασκεδάζαν με γραμμόφωνο. Βέβαια αυτό συνέβη μετά τη δεκαετία του 1930.

Ο γάμος γινόταν πάντα την Κυριακή. Οι ετοιμασίες ξεκινούσαν όμως από τη Δευτέρα για να καταλήξουν στα στέφανα, που θα γίνονταν την Κυριακή.

#### Δευτέρα

Τη Δευτέρα μαζεύονταν στο σπίτι της νύφης τα ανύπαντρα κορίτσια του χωριού και ιδιαίτερα της γειτονιάς και έπλεναν την ασπρική της νύφης, δηλαδή τα προικιά της. Επίσης έκαναν και δουλειές του σπιτιού, για να το ετοιμάσουν για τον γάμο. Η ημέρα περνούσε με τέτοιου είδους δουλειές, όπου πρωταγωνιστές ήταν κυρίως οι γυναίκες και ιδιαίτερα από το σόι της νύφης.

Επίσης την ίδια μέρα γίνονταν οι προσκλήσεις όσων θα παρευρίσκονταν στο γάμο. Το κάλεσμα γινόταν από κορίτσια και αγόρια. Τα κορίτσια είχαν ένα πανέρι στο οποίο έβαζαν μέσα τα κουφέτα. Τρία κουφέτα ήταν τυλιγμένα σε πολύχρωμες διαφανείς κόλλες και δίνονταν σε όσους θα προσκαλούσαν και στα προικιά. Τα αγόρια κουβαλούσαν την τσίτσα (βλέπε λεξιλόγιο) που ήταν γεμάτη κρασί και ήταν στολισμένη με βασιλικό και μαντζουράνες. Το κάλεσμα ήταν ένα χαρτί που έγραφε την ημερομηνία και την ώρα του γάμου.

Μπροστά πήγαιναν τα αγόρια που έδιναν το κάλεσμα και κερνούσαν με την τσίτσα και πίσω ακολουθούσαν τα κορίτσια με τα πανέρια.

#### Τρίτη

Την Τρίτη μαζεύονταν ξανά τα ανύπαντρα κορίτσια στο σπίτι της νύφης και τη βοηθούσαν να σιδερώσει τα προικιά της και να τα τοποθετήσει, ώστε να είναι έτοιμα για την ημέρα που θα ερχόταν το συμπεθερικό να τα φορτώσει στα μουλάρια.

#### Τετάρτη

Την Τετάρτη τρία- τέσσερα κορίτσια, των οποίων βρίσκονταν στη ζωή και οι δυο γονείς τους, πήγαιναν στο λόγγο (δάσος) με τα μουλάρια να μαζέψουν ξύλα για να ψήσουν τα σφαχτά που είχαν για το γάμο. Πολλές φορές όμως έκαναν και μαγειρευτό

κρέας για εκείνη την ημέρα. Γυρίζοντας από το λόγγο τα μουλάρια, εκτός από τα ξύλα θα έπρεπε να είναι στολισμένα με μια πρασινάδα. Για το λόγο αυτό τα κορίτσια έκοβαν είτε έλατο, είτε λουλούδια, εάν έβρισκαν.

Την Τετάρτη το βράδυ τρία αγόρια και τέσσερα κορίτσια πήγαιναν στο σπίτι του γαμπρού, όταν ήταν από το ίδιο χωριό και ο γαμπρός, για να πάρουν τη σίτα, την οποία την έδινε η μητέρα του γαμπρού, για να κοσκινίσουν το αλεύρι. Μέσα στη σίτα που υπήρχε το αλεύρι πετούσαν χρήματα, κέρματα. Τα κορίτσια στη συνέχεια ανάπιαζαν το προζύμι, για να είναι έτοιμο για την επόμενη ημέρα, όπου θα ζύμωναν οι γυναίκες.

Το τα,ραγούδι που λένε κατά τη διάρκεια του αναπιάσματος και πετούν γελώντας προζύμι και αλεύρι στο γαμπρό και στη νύφη αντίστοιχα, είναι:

«σαν ψηλά λιχνάν τα 'λεύρια κι αγοράκια κοσκινάνε

Να 'χαν μάνα και πατέρα και αδερφάκια και ξαδέφια».

#### Πέμπτη

Την Πέμπτη οι γυναίκες από το πρωί άρχιζαν να ζυμώνουν το ψωμί που θα έτρωγαν οι καλεσμένοι στο τραπέζι του γάμου. Εκτός όμως από το ψωμί ζύμωναν και την κουλούρα. Η κουλούρα διέφερε του ψωμιού, διότι την κουλούρα την κεντούσαν. Πολλές φορές σχημάτιζαν πάνω στην κουλούρα μια κληματαριά με σταφύλια. Αυτό συμβόλιζε: όπως το τσαμπί το σταφύλι έχει πολλές ρώγες, έτσι και η μέλλουσα νύφη να αποκτήσει πολλά παιδιά. Την κουλούρα αυτή την χρησιμοποιούσε η νύφη την Κυριακή.

#### Παρασκευή

Την Παρασκευή ήταν τα γοικώματα. Τα κορίτσια της γειτονιάς μαζεύονταν το πρωί στο σπίτι της νύφης και γοίκωναν τα ρούχα. Την ώρα εκείνη μέσα στο σπίτι υπήρχε και ένα αγόρι, όπου έριχνε τα ρούχα κάτω, όταν τα τακτοποιούσαν τα κορίτσια και η διαδικασία αυτή επαναλαμβανόταν 2-3 φορές.

Την Παρασκευή το βράδυ τη ζυμωμένη κουλούρα του γαμπρού την πήγαιναν στην νύφη. Εκεί οι κοπέλες, προσποιούνταν τη νύφη, για να πάρουν την κουλούρα. Τέλος, την έπαιρνε η νύφη, την έσπαζε και τη μοίραζε. Ο κουλουράς έπαιρνε δώρο ένα σακούλι φτιαγμένο στον αργαλειό. Στη συνέχεια θα στήνονταν το γλέντι.

Το συμπεθερικό ερχόταν τραγουδώντας και χορεύοντας από το σπίτι του γαμπρού. Όταν έφτανε στο σπίτι της νύφης έριχνε ρύζι στα προκιά της και ξεκινούσαν ξανά το χορό μέχρι που θα βασίλευε ο ήλιος.

Σάββατο.

Το Σάββατο το πρωί έσφαζαν τα σφαχτά και τα έψηναν. Το βράδυ γινόταν ο Φλάμπουρας, δηλαδή τραπέζι στο σπίτι της νύφης και του γαμπρού, χωριστά.

Τραγούδια που λέγονταν στο τραπέζι:

«ο Ήλιος μες τα σύννεφα σαν τον τροχό γυρίζει

Κι εμένα την αγάπη μου άλλος την τριγυρίζει.

Ως πότε αγάπη μου θα κρύβεσαι μες τις εννιά καμάρες;

Θα ῥθει καιρός να κρύβεσαι μες τις δικές μου αγκάλες.

Θα ῥθει καιρός να σε φιλώ μπροστά στον αδελφό σου. (στα τρία , κουνιστός)

«ν' ανοίξω τ' αχειλάκι μου να πω ένα τραγουδάκι

Να νοστιμίσει κι ο χορός να μπει ο κόσμος όλος.

Μπροστά χορεύουν οι όμορφες και πίσω οι μαυρομάτες

Κι εκεί στα δίπλα του χορού χορεύει η ζερβοπούλα.

Κι ο βασιλιάς edιάβαινε με όλο του τ' ασκέρι.

Θεέ μ' να μην ήμουν βασιλιάς, να μην ήμουν κοσμοκρίτης

Θε να μπει να χόρευα σε Ζερβοπούλας χέρι.

Να κρουε το φεσάκι μου σε Ζερβοπούλας ώμο.

Να κρουε το σπαθάκι μου σε Ζερβοπούλας μέση.

Να κρουε η φουστάνελα μου σε τσόχινο φουστάνι.

Να κρουαν τα τσαρούχια μου σε λιόκενα τσαρούχια».

Το Σάββατο το βράδυ, όταν έφτιαχναν το γαμπρό, τραγούδαγαν:

«σιγαλά κι αγάλια- αγάλια τρίχα να μην του κόψετε από τα ...»

Κυριακή

Την Κυριακή γίνονταν τα στέφανα. Τα κορίτσια της γειτονιάς ξεκινούσαν από το πρωί να στολίζουν τη νύφη. Τα στέφανα γίνονταν το μεσημέρι κατά τις τρεις η ώρα.

Το σόι του γαμπρού ξεκινούσε από το σπίτι του έχοντας στολισμένα τα άλογα και πήγαιναν στο σπίτι της νύφης για να φορτώσουν τα προικιά. Μπροστά πήγαινε ένας καβαλάρης τον οποίο τον ονόμαζαν «σαρκιάρ». Αυτός πήγαινε στο σπίτι της νύφης για να τους πει τα «σαρίκια», δηλαδή ότι φτάνουν οι συμπέθεροι. Έμπαινε στο σπίτι κι αφού τον κερνούσαν, πήγαινε στο δωμάτιο, που ήταν ο γοίκος, έπαιρνε ένα μαξιλάρι κι έφευγε πηγαίνοντας να συναντήσει το γαμπρό.

Ο γαμπρός, όταν έφευγε από το σπίτι του μαζί με τα όργανα, πήγαινε στο σπίτι του κουμπάρου για να τον πάρουν. Ένα μικρό παιδί κρατούσε το δίσκο με τα στέφανα και πήγαινε μπροστά. Πίσω ακολουθούσε ο γαμπρός με τον κουμπάρο. Πιο πίσω ο παπάς και μετά οι συμπέθεροι. Όλοι μαζί πήγαιναν να πάρουν τη νύφη.

Όταν ο γαμπρός πήγαινε στη νύφη τραγούδαγαν:

«φκήσου με, μανούλα μ', φκήσου με, τώρα στο κίνημά μου».

Επίσης η ευχή που του έδιναν ήταν: «μονός να πάει, διπλός να 'ρθει».

Όταν έφταναν κοντά στο σπίτι της νύφης τραγούδαγαν:

«στα δασιά ειν' τα κυπαρίσσια, σαν του κυρ γαμπρού τα σπίτια.

Για αριέψετε καμπόσοι να διαβεί ο γαμπρός κι η νύφη».

Όταν έφταναν στο σπίτι της νύφης οι συμπέθεροι ξεκινούσαν να φορτώνουν τα προικιά της νύφης στα άλογα. Τα κορίτσια και τα αγόρια έπαιρναν τα πανέρια ή τις κανίστρες με τα σερβίτσια. Αφού τελείωνε το φόρτωμα, ξεκινούσαν να φύγουν για να πάνε να ξεφορτώσουν στο σπίτι του γαμπρού τα προικιά. Πρώτα έφευγε αυτός που κρατούσε την εικόνα με το σταυρό. Ακολουθούσαν αυτοί που κρατούσαν τις γλάστρες, μετά το σίδερο και μετά τα παιδιά με τα πανέρια και τα άλογα με τα προικιά. Στο σπίτι της νύφης τραγουδούσαν τα κλάματα.

#### Κλάματα

Φεύγω μην κλαίτε φίλοι μου,

Και εσείς εχθροί χαρείτε

Φεύγω και αποχαιρετώ,

τη γειτονιά τριγύρω

κι αφήνω τη μανούλα μου

σα μαραμένο φύλλο.

Έχετε γεια ψηλά βουνά

Και σεις κοντές ραχούλες

Έχετε γεια γειτόνισσες

Και σεις γειτονοπούλες.

Έλα μανούλα μου γλυκιά

Για να σε χαιρετήσω,

Σήμερα φεύγω μακριά

Και δωσ' μου την ευχή σου.

Έλα πατέρα μου χρυσέ,  
Να σ' αποχαιρετήσω  
Σήμερα φεύγω μακριά  
Και δωσ' μου την ευχή σου.  
Λάτε αδερφάκια μου γλυκά  
Να σταυροφιληθούμε  
Σήμερα ξεχωρίζουμε  
Και σαν αδέρφια εγκαρδιακά  
Ποτέ δεν ξανασμούμε.

Όταν έβγαινε η νύφη έξω τραγούδαγαν:  
«έβγα εικόνα εικονισμένη και μηλιά λελουδιασμένη.  
- για δε βγαίνω, για δε μπαίνω, τον αετό μου περιμένω,  
Να με πάρει από το χέρι σαν αετός το περιστέρι.

Όταν έφευγε η νύφη από το σπίτι της τραγούδαγαν:  
«ευκήσου, μανούλα, ευκήσου με τώρα στο κίνημά μου,  
Γιατί θα πάω μακριά στα ξένα και θα γελούν με μένα».

Ο γαμπρός στη συνέχεια πήγαινε στην εκκλησία, πιο πίσω πήγαινε και η νύφη συνοδευμένη από τον πατέρα της και τον αδερφό της. Οι νεόνυμφοι θα συναντιόνταν μέσα στην εκκλησία, όπου ο πατέρας κι ο αδερφός παρέδιδαν τη νύφη στο γαμπρό. Όταν τέλειωνε ο γάμος, έξω από την εκκλησία υπήρχε ένα στολισμένο άλογο. Αυτό ήταν στολισμένο με το δεσάκι (βλ. γλωσσάρι) και με λουλούδια. Μέσα στο δεσάκι από τη μια πλευρά η νύφη είχε την κουλούρα και την τσίτσα και από την άλλη τα δώρα, που θα πήγαινα στα πεθερικά της. Μαζί της η νύφη είχε κι ένα σακούλι και μέσα είχε κουφέτα και μια μαρούδα (βλ. γλωσσάρι), που είχε τρεις πρόκες, ρύζι, ένα ρόδι και ένα μήλο.

Όταν έφταναν στου γαμπρού το σπίτι από μακριά οι κοπέλες έλεγαν:  
«έβγα μάνα, πεθερούλα να πεζέψεις τη νυφούλα.  
Μην τη δείρεις, τη μαλώσεις, κιλιμάκι να της δώσεις.  
Πέτα μήλο, πέτα ρόδο, πέτα δροσερό σταφύλι».

Όταν έφτανε στο σπίτι του γαμπρού η νύφη και κατέβαινε από το άλογο, έβγαζε τη μαρούδα και έπαιρνε τις πρόκες και τις πέταγε πάνω στη σκεπή για να σιδερώσει το σπίτι. Στη συνέχεια πετούσε το ρόδι να σπάσει σε μια γωνία για γούρι και πέταγε δεξιά κι αριστερά της τα κουφέτα. Στην πόρτα του σπιτιού την περίμενε η πεθερά της κρατώντας ένα δίσκο, την κερνούσε γλυκό, καρύδι ή λουκούμι και στη συνέχεια έδινε και στο

γαμπρό. Η πεθερά είχε τοποθετήσει στην πόρτα του σπιτιού ένα σίδερο το οποίο θα πατούσε η νύφη όταν θα έμπαινε στο σπίτι.

Τη στιγμή αυτή δίνονταν τα ζώσματα (βλ. γλωσσάρι) από τη νύφη στους συγγενείς του γαμπρού. Έδινε στον πεθερό της πουκάμισο, στην πεθερά της φόρεμα, παπούτσια, κάλτσες και μαντήλι, στα κουνιάδια της πουκάμισο και χειρομάντηλο και στις κουνιάδες της φόρεμα. Τα ρούχα αυτά θα τα φορούσαν οι συγγενείς το βράδυ στο τραπέζι.

Το βράδυ πήγαιναν κάποιοι από το σόι του γαμπρού τραγουδώντας και χορεύοντας να πάρουν τους συγγενείς της νύφης για το τραπέζι. Στη συνέχεια ακολουθούσε το γλέντι.

### 5.1.6 Θάνατος

Ο θάνατος, την παλιά εποχή, επηρέαζε σε μεγάλο βαθμό και για πολύ καιρό τη συμμετοχή του κοινού σε διασκεδάσεις, γάμους και πανηγύρια. Τα μοιρολόγια των συγγενών του πεθαμένου έπαιρναν τη θέση των τραγουδιών. Για τρία χρόνια, όσο διάστημα βρισκόταν κρεμασμένο στο επάνω περβάζι της εξώπορτας του σπιτιού του πεθαμένου το «πένθος», (ένα κομμάτι μαύρο πανί με γαζωμένες πάνω του άσπρες κορδέλες που σχημάτιζαν τα τρία αρχικά γράμματα του ονοματεπωνύμου του), ολόκληρο το συγγενολόι πενθούσε και δεν έπαιρνε μέρος σε καμιά διασκέδαση. Πολλές φορές τύχαινε να συμβούν πολλοί θάνατοι μέσα στην ίδια χρονιά και τότε όλες οι διασκεδάσεις γίνονταν υποτονικές.

#### 5.1.6.1 Τα ενδύματα των νεκρών

Μεγάλη ντροπή θεωρούνταν να θαφτεί ανάλλαγος, (όπως έλεγαν), ο πεθαμένος. Πλένουν με κρασί το λείψανο και αμέσως μετά το αλλάζουν. Βγάζουν τα παλιά ασπρόρουχά του και του φορούν τα καινούρια. Στη συνέχεια του φορούν τα πιο καλά του ρούχα, που βρίσκονται στην κασέλα και στο κεφάλι του φορούν τη σκούφια. Στα πόδια του φορούν καινούρια υποδήματα, που τα ονομάζουν νεκροπάπουτσα. Την κάσα (φέρετρο) την στρώνουν με χεράμι ή σεντόνι και στο κεφάλι βάζουν προσκεφαλάδα ή μαξιλάρι. Στο δεξί χέρι σε ένα από τα δάχτυλά του περνούν το πιο καλό δαχτυλίδι.

Εάν ο νεκρός είναι γυναίκα, του φορούν επίσης τα πιο καλά, τα γιορτινά του ρούχα. Κι αν ο πεθαμένος τύχει να είναι άγαμος ο στολισμός γίνεται πιο πλούσιος. Τότε πρέπει να γίνει αλήθεια γαμπρός ή νύφη. Μάλιστα του βάζουν και στεφάνι στο κεφάλι.

Μόλις βάλουν την κάσα μέσα στο χάσμα του τάφου, βγάζουν από το χέρι του το δαχτυλίδι. Εάν είναι χρυσό, το δίνουν στους συγγενείς του νεκρού, μην το φάει άδικα το χώμα, όπως λένε. Επίσης παίρνουν το μαξιλάρι ή την προσκεφαλάδα, για να πέσει το κεφάλι κάτω στην κάσα μέσα. Τόσο νοικοκυρεμένοι είναι πολλοί, ώστε τα γαμπριάτικα ή τα νυφιάτικα τα φυλάνε στην κασέλα για να τους τα φορέσουν στο θάνατό τους. Πολλοί ακόμη διέταζαν, όταν βρίσκονταν στη ζωή, ποια ρούχα να τους φόραγαν, όταν θα πέθαιναν, για να στολίσουν το λείψανό τους.

#### ΜΟΙΡΟΛΟΙ

1.Κάτω στα Ιεροσόλυμα και στου Χριστού τον Τάφο  
εκεί δέντρο δε φύτρωνε, δέντρο εμφανερώθη.

Το δέντρο ήταν ο Χριστός κι οι κλώνοι του οι Αποστόλοι.

2.Πήγα λεβέντη μ' κι άλλαξα

Να πάμε για τη νύφη

Εσύ παιδί μου δεν μ' ακούς...

## 6.1 ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΖΩΗ

Η κοινωνική ζωή της Αρτοτίνας συμβαδίζει με τη θρησκευτική ζωή. Από τον ταχτικό κυριακάτικο εκκλησιασμό, τις ονομαστικές και τις ποιμενικές γιορτές μέχρι και τις πάνδημες (Πάσχα, Χριστούγεννα, πανηγύρι), όλες αυτές οι θρησκευτικές γιορτές, αποτελούσαν, για την κλειστή κοινωνία της Αρτοτίνας των παλιών καιρών, διέξοδο από τη μονότονη καθημερινότητα και ευκαιρίες για συναστροφή και δημόσια διασκέδαση. Το ίδιο και τις Απόκριες, που ήταν επιβίωση αρχαίων ειδωλολατρικών εθίμων. Ακόμη και οι οικογενειακές τελετές, όπως ο γάμος- στον οποίο οι προσκαλεσμένοι καλούνταν «να συνδράμουν οικογενειακώς μετά τραπεζίου» ή και «άνευ τραπεζίου», ήταν ευκαιρία δημόσιας διασκέδασης και μάλιστα παρατεταμένης, καθώς οι τελετουργικές διαδικασίες του γάμου, αρχίζοντας από τα »προζύμια» και τα «γυϊκώματα», διαρκούσαν σχεδόν μια εβδομάδα.

## 6.2 Η θέση της Γυναίκας

Εκτός από ελάχιστες εξαιρέσεις, η θέση της γυναίκας στην απόλυτα ανδροκρατούμενη κοινωνία των παλιών καιρών, ήταν δραματική. Η γυναίκα έφερε το βάρος όλων σχεδόν των εργασιών. Δούλευε στο χωράφι, στο σπίτι, στο αγώι, δούλευε παντού, κουβαλώντας φορτωμένη στη ράχη της καυσόξυλα, κλαρί για τα ζωντανά, αλέσματα και από πάνω τη «σαρμανίτσα» με το μικρό παιδί. Πολλές φορές ο άντρας- αφέντης ακολουθούσε τη φορτωμένη γυναίκα καβάλα στο μουλάρι, ή το άλογο. Λόγω του θεσμού της προίκας, η γέννηση θηλυκού παιδιού στην οικογένεια αντιμετωπιζόταν, θα λέγαμε, σα συμφορά. Συνηθισμένες ήταν οι απαγωγές και οι βιασμοί γυναικών που κατέληγαν σε αναγκαστικό γάμο. Συνηθισμένος ήταν και ο ξυλοδαρμός της γυναίκας από τον άντρα.

Ακόμη και στο δρόμο, όταν περπατούσε το αντρόγυνο ή και ολόκληρη η οικογένεια, ο άντρας με τα αρσενικά παιδιά πήγαινε μπροστά και πίσω ακολουθούσε η γυναίκα με τις κόρες.



### 6.3 Το γνέσιμο των μαλλιών και ο αργαλειός

Μαζί με τις υπόλοιπες δουλειές, που πρέπει να γνωρίζει μια καλή Αρτοτινά νοικοκυρά, είναι το γνέσιμο των μαλλιών, καθώς επίσης και να υφαίνει στον αργαλειό. Τρία πράγματα χρειάζεται για να γνέσει: τη ρόκα, το αδράχτι και το σφοντύλι. Τις ρόκες τις έφτιαχναν συνήθως οι τσοπάνηδες που περπατούσαν στα βουνά, μέσα στους ελατιάδες. Εκεί διάλεγαν τις ελατοκορφές και ύστερα από ειδική κατεργασία, κατασκεύαζαν τις ρόκες. Το γνέσιμο γινόταν ταυτόχρονα με άλλες δουλειές. Έτσι έγνεθαν, όταν στέκονταν όρθιες και κουβέντιαζαν, όταν πήγαιναν στη βρύση για νερό, όταν έβοσκαν τα ζώα τους, όταν πήγαιναν στο μύλο για να αλέσουν. Έγνεθαν συνεχώς. Ο καταλληλότερος όμως χρόνος για γνέσιμο ήταν οι μεγάλες νύχτες του χειμώνα. Τότε γίνονταν τα νυχτέρια και πολλές φορές μάλιστα γίνονταν και παρακαλιά.

Μετά από το γνέσιμο, οι γυναίκες χρησιμοποιούσαν τις κλωστές αυτές στον αργαλειό. Εδώ θα πρέπει να επισημανθεί ότι σχεδόν όλα τα σπίτια της Αρτοτίνας<sup>2</sup> διέθεταν αργαλειό και ιδιαίτερα εκείνες που είχαν κορίτσια. Διότι τα κορίτσια ως μέλλουσες νύφες θα έπρεπε να φτιάξουν την προίκα τους και να ετοιμαστούν για το γάμο τους.

Ο αργαλειός ήταν τοποθετημένος στο κατώγι, στη λόντζα ή σε κάποιο δωμάτιο του σπιτιού, το οποίο διέθετε αρκετό φως. Εκεί οι κοπέλες του σπιτιού καθώς και η μάνα περνούσαν αρκετές ώρες της ημέρας. Κατά τη διάρκεια που ύφαιναν για να περνάει ευχάριστα η ώρα, είτε λέγανε κουτσομπολιά, είτε τραγουδούσαν. Ξεκινούσε συνήθως το τραγούδι η μάνα και στη συνέχεια βοηθούσαν οι κόρες.

#### 6.3.1 Τραγούδι του αργαλειού

Μάνα μ' την κόρη που είδα γω στον αργαλειό που υφαίνει,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Πόχει ασημένιον αργαλειό κι φιλτισένιο χτένι,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Που ύφαινε μιταξουτά, που υφαίνει τα βελούδα,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Παρασκυή κουμπόθιαζι, Σαββάτο τα υφαίνει,

---

<sup>2</sup> ακόμη και οι πιο φτωχές οικογένειες

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Την Κυριακή τα φόρισι κι στο παγγύρι πάει,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Κι ούτι σταυρό δεν έκανι ούτε καπέλο βγάζει,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

#### 6.4 Τα προικιάτικα υφάσματα και ενδύματα

Για ένα κορίτσι, που θα παντρευτεί, το πιο σπουδαίο μέρος της προίκας θεωρείται



ο ρουχισμός. Στα παλαιότερα χρόνια η μόνη προίκα που έδιναν οι γονείς στα κορίτσια που παντρεύονταν, ήταν τα ρούχα. Μετρητά σπανιότατα έπαιρνε ο γαμπρός. Μόνο μπορούσε να πάρει «μεράδι» από την περιουσία του πεθερού, εάν τύχαινε να μην έχει αυτός αρσενικά παιδιά.

«Προίκα», όταν έλεγαν, εννοούσαν κυρίως το ρουχισμό, έδιναν σκεπάσματα όπως επίσης και ενδύματα. Θεωρούνταν μεγάλη ντροπή να παντρευτεί κορίτσι και να μην έχει προίκα. Έτσι έβλεπες γοίκο της νύφης να περιέχει τέσσερα- πέντε κιλίμια, τρεις- τέσσερις κιλιμίσιες μαντανίες, πέντε-έξι χεράμια, οχτώ- δέκα βελέντζες, μαλλινοσέντονα και άλλα πέντε- έξι σεντόνια. Ακόμη δυο- τρία ζευγάρια σακιά, ένα δυο δισάκια, τριάντα σακούλια, δέκα κομμάτια προσκέφαλα, τέσσερις- πέντε προσκεφαλάδες, πέντε- έξι μαξιλάρια. Σαραντα κομμάτια σκουτιά (δηλαδή σκεπάσματα, στρώματα ,χεράμια) θεωρούνταν μια ιδανική προίκα για ένα κορίτσι.

#### 6.5 Τα μουσικά όργανα των τσοπάνηδων

Ο καλός ποιμένας μαζί με τα υπόλοιπα που έχει στο σελάχι του, σέρνει μαζί του και ένα καλάμι ή μια νταρβίρα ή μια φλογέρα. Αυτά είναι τα τσοπάνικα μουσικά όργανα. Τα «λαλάει», όπως λένε, ο βοσκός τις ώρες που έχει «αδειές» και με πάθος σκορπίζει τους καημούς του στο πράσινο λιβάδι, όπου βόσκει τα ζώα του. Το καλάμι κατασκευάζεται εύκολα. Ο βοσκός κόβει ένα καλάμι και με το τρυπητήρι του ανοίγει έξι μικρές τρύπες στο μπροστινό του μέρος και μια στο πίσω. Οι βοσκοί κάνουν διάκριση

ανάμεσα στο καλάμι και στην νταρβίρα. Και τα δυο είναι αυλοί, το πρώτο είναι αυλός όχι μακρύτερος από μιάμιση πιθαμή. Η νταρβίρα έχει μάκρος περισσότερο και παίζει πιο χοντρά και πιο βραχνά από το καλάμι. Όταν ο αυλός είναι πολύ μακρύς παίρνει το όνομα φλογέρα ή τζαμάρα. Η φλογέρα εξαιτίας του μάκρους της, έχει φωνή πιο μπάσα και πιο βραχνή από την νταρβίρα. Η κατασκευή της νταρβίρας και της φλογέρας είναι αρκετά δύσκολη. Κατασκευάζονται από ίσιο και στέρεο ξύλο. Οι βοσκοί με μια σιδερένια σούβλα την οποία την βάζουν πρώτα στη φωτιά ανοίγουν μια τρύπα κατά μήκος του ξύλου και στη συνέχεια ανοίγουν τις ανάλογες τρύπες για να το καταρτίσουν μουσικό όργανο.

## 6.6 Όργανοπαίχτες –μουσικά όργανα

Οι πιο παλιοί οργανοπαίχτες, που θυμούνται οι κάτοικοι της Αρτοτίνας, ήταν οι ξενοχωρίτες Λιούλας (καραμούζα ή πίπιζα) κι ο Τσεκούρας (νταούλι). Παλιοί Αρτοτινοί επαγγελματίες οργανοπαίχτες ήταν ο Γιάννης Τομαράς (περίφημο κλαρίνο) και τα παιδιά του Ντίνος (βιολί) και ο Γιώργος (ταμπουράς), ο Γιάννης Ξ. Τριβήλος (Κουτσουρόγιαννος (κλαρίνο) κι ο αδελφός του ο Τάκης (βιολί), ο Γιάννης Τσόγκας (ταμπουράς), ο Γιάννης Φλέγγας (κλαρίνο). Νεότεροι από αυτούς ήταν οι Ντοτζαβεραίοι: Γιώργος (κλαρίνο), Κώστας (ταμπουράς). Ήταν και ο Νίκος Β. Σανιδάς (ταμπουράς), ο Θανάσης Μαχειράς (βιολί και τραγούδι) κι ο Θύμιος Μαρτέκας (ταμπουράς και τραγούδι). Από όλους τους Αρτοτινούς οργανοπαίχτες βρίσκονται σήμερα στη ζωή ο παλιός Γιάννης Τσόγκας και οι νεότεροι Νίκος Σανιδάς, Βασίλης Ντουλαβέρης, Θανάσης Μαχειράς και Θύμιος Μαρτέκα. (Αρτοτίνα 1990, σελ. 406)

## 6.7 Εκμάθηση χορού και μουσικών οργάνων

Οι γυναίκες τα βράδια του χειμώνα έπιαναν τα παιδιά τους από το χέρι και τα μάθαιναν χορό. Επειδή εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν μαγνητόφωνα, τραγουδούσαν οι ίδιες και μ' αυτόν τον τρόπο δίδασκαν τα παιδιά τους. Οι χοροί, που τους μάθαιναν, ήταν ο συρτός και το τσάμικο. Στη συνέχεια για να μάθουν φιγούρες θα παρακολουθούσαν τον καλό χορευτή στο πανηγύρι και θα μάθαιναν. Σύμφωνα με μια μαρτυρία ενός κατοίκου χόρευαν και το κουνιτό (κουν το), ήταν ένας χορός που

χορευόταν στα τρία και το κορμί ήταν αλύγιστο. Υπήρχε μόνο ένα ελαφρύ κούνημα στους ώμους, όταν έκανε άρσεις των ποδιών.

Τα παιδιά, που ήθελαν να μάθουν κάποιο μουσικό όργανο, πήγαιναν στα πανηγύρια μαζί με τους οργανοπαίχτες και προσπαθούσαν να τους μιμηθούν σ' αυτό που κάνουν. Με το άκουσμα μάθαιναν να παίζουν. Στη συνέχεια, όταν τα κατάφερναν, βοηθούσαν το δάσκαλό τους στο πανηγύρι. Και, όταν πλέον μάθαιναν καλά έπαιζαν, χωρίς τη συνοδεία του δασκάλου.

### 6.8 Δημοτικό τραγούδι

#### ΤΡΙΑ ΠΟΥΛΑΚΙΑ ΚΑΘΟΝΤΑΝ

Τρία πουλάκια κάθονταν στου Διάκου το ταμπούρι  
το ένα τηράει τη Λιβαδειά και τ' άλλο το Ζητούνι,  
το τρίτο το καλύτερο μοιρολογάει κα κλαίει.

« Πολλή μαυρίλα πλάκωσε, μαύρη σαν καλιακούδα.

Μην ο Καλύβας έρχεται ,μην ο Λεβεντογιάννης ;

-νουδ' ο Καλύβας έρχεται, νουδ' ο Λεβεντογιαννης,

Ομερ Βρυώνης πλάκωσε με δεκαοχτώ χιλιάδες».

Ο Διάκος σαν τ'αγροικησε πολύ του κακοφάνει .

Ψιλή φωνή νεσήκωσε , τον πρώτο του φωνάζει.

«Τον ταϊφά μου σύναξε ,μασε τα παλικάρια ,

δωσ' τους μπαρούτι περισσή και βόλια με τις χούφτες

γλήγορα και να πιάσουμε κάτω την Αλαμάνα ,

πούναι ταμπούρια δυνατά κι όμορφα μετερίζια» .

Παίρνουνε τ' αλαφρά σπαθιά και τα βαριά ντουφέκια ,

στην Αλαμάνα φτάνουνε και πιάνουν τα ταμπούρια .

«Καρδιά παιδιά μου ,φώναξε , παιδιά , μη φοβηθείτε ,

σταθείτε αντρεία σαν Έλληνες και σα Γραικοί σταθείτε».

Εκείνοι φοβηθήκανε και σκόρπισαν στους λόγγους .

Ψιλή βροχουλα έπιασε κ'ένα κομμάτι αντάρα ,

τρια γιουρούσια κάμανε τα τρία αράδα .

Έμεινε ο Διάκος στη φωτιά με δεκαοχτώ λεβέντες .

Τρεις ώρες πολέμαγε με δεκαοχτώ χιλιάδες .  
Βούλωσαν τα κουμπούρια του κι άναψαν τα ντουφέκια ,  
κι ο Διάκος εξεσπάθωσε και στη φωτιά χουμάει ,  
ξηντα ταμπούρια χάλασε κ'εφτα μπουλουκμπασάδες .  
Και το σπαθί του κόπηκε ανάμεσα απ' την χούφτα  
και ζωντανό τον έπιασαν και στον πάσα τον πάνε ,  
χίλιοι τον παν από μπροστά και χίλιοι από πίσω .  
Κι ο Όμερ Βρυώνης μυστικά στο δρόμο τον ερώτα .  
«Γίνεσαι Τούρκος ,Διάκο μου , την πίστη σου ν'αλλαξεις ,  
να προσκυνήσεις στο τζαμί , την εκκλησιά ν'αφήσεις ;»  
Κι εκείνος τ' αποκρίθηκε και στρίφτει το μουστάκι .  
«Πάτε και σεις κ' η πίστη σας, μουρτάτες ,να χαθείτε !  
Εγώ Γραικός γεννήθηκα , Γραικός θε να αποθάνω.  
Αν θέλετε χίλια φλουριά και χίλιους μαχμουτιέδες,  
Μόνον εφτά μερών ζωή θέλω να μου χαρίστε,  
Όσο να φτάσει ο Δυσσέας και ο Θανάσης Βάγιας».  
Σαν τα' άκουσε ο Χαλίλ Μπέης αφρίζει και φωνάζει.  
«Χίλια πουγγιά σας δίνω γω κι' ακόμα πεντακόσια,  
το Διάκο να χαλάσετε, το φοβερό τον κλέφτη,  
γιατί θα σβήσει την Τουρκιά κι' όλο μας το ντοβλέτι».  
Το Διάκο τότε παίρνουνε και στο σουβλί τον βάζουν  
Ολόρτο τον εστήσανε κι' αυτός χαμογελούσε,  
Την πίστη τους τούς έβριζε, τους έλεγε μουρτάτες.  
«Σκυλιά κι αν με σουβλίσατε, ένας Γραικός εχάθη.  
Ας είν' ο Δυσσέας καλά κι ο καπετάν Νικήτας,  
Που θα σας σβήσουν την Τουρκιά κι όλο σας το ντοβλέτι».

«ΜΑΝΟΥΣΑΚΙΑ» (συρτός)

Εμένα η μάνα μ'έστειλε να μάσω μανουσάκια ,  
μανουσάκια ,μανουσάκια μόσχος και γαριφαλακια.  
Σαν πήγα και τα έμασα και τα 'κανα ματσάκια  
Μανουσάκια, μανουσάκια, μόσχος και γαριφαλάκια.  
Και πήγα και τα πούλησα σε τρία κοριτσάκια

μανουσάκια , μανουσάκια, μόσχος και γαριφαλάκια.  
σαν τι τον έχεις τον παπα και κάθεσαι κοντά του  
μανουσάκια ,μανουσάκια ,μόσχος και γαριφαλακια  
τον έχει η μάνα μου αδερφό κι εγώ τον έχω μπάρμπα  
μανουσάκια , μανουσάκια, μόσχος και γαριφαλάκια.

### Η ΓΚΟΛΦΩ

Πού 'σουνα, Γκόλφω μ', καημένη Γκόλφω,  
Πού 'σουνα, Γκόλφω μ' κι άργησες  
Και νύχτωσες και βράδιασες.  
'Ημουνα πάνω, καημένε Τάσο,  
'Ημουνα πάνω στο Χελμό  
Κι αρρώστησα και δεν μπορώ.  
Τα' αρνιά βελάζουν, Γκόλφω φωνάζουν,  
τ' αρνιά βελάζουν στο μαντρί  
κι Γκόλφω άργησε να 'ρθει.

### «ΠΑΝΩ ΣΕ ΨΙΛΗ ΡΑΧΟΥΛΑ» (συρτός)

Πάνω σε ψιλή ραχούλα κάθεσαι μια βλαχοπούλα  
Και τη ρόκα της κρατάει, προβατάκια, αρνιά φυλάει.  
'Τσοπανόπουλο από πέρα τραγουδάει με τη φλογέρα,  
Τραγουδάει το καημένο με παράπονο θλιμμένο.  
Το 'χει η αγάπη πληγωμένο και βαριά βαλαντωμένο,  
Βλαχοπούλα το κοιτάζει και βαριά αναστενάζει.

### ΤΟΥ ΚΙΤΣΟΥ Η ΜΑΝΑ

του Κίτσου η μάνα κάθονταν στην άκρη στο ποτάμι,  
με το ποτάμι μάλωνε και το πετροβολούσε.  
- ποτάμι μ', για λιγόστεψε, ποτάμι μ', στρέψε πίσω,  
Για να περάσω αντίπερα, πέρα στα κλεφτοχώρια,  
Πόχουν οι κλέφτες σύναξη, πόχουνε πανηγύρι,  
Πόχουν αρνιά και ψένουνε, κριάρια σουβλισμένα  
Πόχουν κι ένα καλό κρασί...

«ΣΗΚΩ ΑΠΑΝΩ ΔΗΜΗΤΡΩ Μ'»

Σηκός απάνω Δημήτρω μ'  
Κι έφεξε σήκως και πήρε  
η μέρα Δημητρούλα μ'  
θα πάνε απάνω στα βουνά  
ψηλά στα κορφοβούνια  
Δημητρούλα μου  
Και κει θα γίνει το παιδί  
Και κει θα το βαφτίσουν  
Δημητρούλα μου  
Στα μάτια μοιάζει  
Δημήτρω μ' το παιδί  
Στα μάτια μοιάζει του παπά  
Στα φρύδια του κουμπάρου  
Δημητρούλα μου.

Ρεγκούζας και Τσιμόγιαννος (τσάμικο)

Τη Στρώμη ποιος την έκαψε και το Μαυρολιθάρι;  
Ρεγκούζας και Τσιμόγιαννος τα δυο πρωτοξαδέρφια.  
Μεσ' τα Βαρδούσια νύχτωναν, στη Γκιώνα ξημερώναν  
Κι απάν στο γλυκοχάραμα βάλαν φωτιά στη Στρώμη  
Και πήγαν και τους έζωσαν στις Γιώργας το λιθάρι  
Τσιμόγιαννε προσκύνησε, Ρεγκούζα παραδώσου.  
Δεν είμαι νύφη να ντραπώ ,γαμπρός να προσκυνήσω  
Εγώ είμαι ο Τσιμόγιαννος, θα βγω να πολεμήσω.

«ΒΑΡΔΟΥΣΙΑ» (τσάμικο)

Βελούχι μου, παράμορφο κι Οξυά ζωγραφισμένη  
Και σεις Βαρδούσια μου ψηλά και παλιό- καταβόθρες  
Λιώστε τα χιόνια γρήγορα, να χορταριάσει ο τόπος,  
Να βγουν οι βλάχοι στα βουνά, να βγουν οι βλαχοπούλες,  
Να βγει τ' Αλέκου η αδερφή και του Νταβέλη η μάνα.  
Πέτρα την πέτρα περπατεί λιθάρι το λιθάρι.  
- πέτρα μ', τα πουν τα πρόβατα τα πουναι και τα γίδια;  
- λύκος εφάε τα πρόβατα και τσάκαλος τα γίδια.

Του Ανδρούτσου η μάνα (τσάμικο)

Του Ανδρούτσου η μάνα χαίρεται  
Του Διάκου καμαρώνει  
Γιατί έχουν γιους αρματωλούς  
Και γιους καπεταναίους  
Ο Αντρούτσος φυλάει τη Γραβιά  
Ο Διάκος την Αλαμάνα.

Τραγούδια της τάβλας

(Μ' αυτό το τραγούδι ξεκινούσαν πάντα για πουν τραγούδια της τάβλας και συνέχιζαν )

1) Σε τούτη την τάβλα που είμαστε σε τούτο το τραπέζι,  
Τον Άγγελο φιλεύουμε και το Χριστό κερνάμε,  
Την Παναγιά τη Δέσποινα κι' αυτή την προσκυνάμε,  
Να μας χαρίσει τα κλειδιά, κλειδιά του παραδείσου,  
Ν' ανοίξω τον παράδεισο να μπω να σεργιανίσω.

2) Κέρνα μας μαυρομάτα μου  
Όλους με την αράδα,  
Και στο δικό μου το γυαλί  
Ρίξε σπυρί φαρμάκι,  
Για να το πω φαρμακερό  
Να πέσω να πεθάνω



Στα γόνατά σου επάνω.

3)Μια Παρασκευή και ένα Σαββάτο βράδυ

Μάνα με καλέ μάνα με διώχνεις

Μάνα με έδιωχνε με ζύλα με λιθάρια

Κι ο πατέρας καλέ κι ο πατέρας μου

Κι αυτός μου λέει φύγε.

Παίρνω ένα καλέ παίρνω ένα στρατί

Στρατί και μονοπάτι

Βρίσκω ένα καλέ βρίσκω ένα δεντρί

Ψηλό σαν κυπαρίσσι

Στέκω το καλέ στέκω το ρωτώ

Στέκω το ρωτώ και το συχνορωτάω

Δε μου λες καλέ δε μου λες δεντρί

Ψηλό μου κυπαρίσσι

Αχ που να μείνω γω και που να ξημερώσω

Να ο κλω καλέ, να ο κλώνος μου

Να πέσεις να πλαγιάσεις να και οι ρίζες

Να και οι ρίζες να δέσεις τα' άλογό σου.

#### Τραγούδι του αργαλειού

Μάνα μ' την κόρη που είδα γω στον αργαλειό που υφαίνει,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Πόχει ασημένιον αργαλειό κι φιλιτσένιο χτένι,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Που ύφαινε μιταξουτά, που υφαίνει τα βελούδα,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Παρασκινή κουμπόθιαζι, Σαββάτο τα υφαίνει,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Την Κυριακή τα φόρισι κι στο παγγύρι πάει,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Κι ούτι σταυρό δεν έκανι ούτε καπέλο βγάζει,

Χάυδω μου, κι χαϊδεμένη.

Γραγούδι του μεντζιού

-Νυστάζω και κλονίζω,  
Και ποιος θα πάει στο μύλο;  
-Κοιμήσου, μαυρομάτα μου,  
Κι γω θα πάω στο μύλο!  
-Νυστάζω και κλονίζω,  
Και ποιος θα πάει το φέρει.  
-Κοιμήσου, μαυρομάτα μου,  
Κι γω θα πα το φέρω;  
-Νυστάζω και κλονίζω,  
Και ποιος θα το ζυμώσει;  
-Κοιμήσου, μαυρομάτα μου,  
Κι γω θα το ζυμώσω.  
-Νυστάζω και κλονίζω,  
κι ποιος θα πάει για ξύλα;  
-κοιμήσου, μαυρομάτα μου,  
κι γω θα πάω για ξύλα!  
-νυστάζω και κλονίζω,  
κι ποιος θελά το ψήσει;  
-κοιμήσου, μαυρομάτα μου,  
κι γω θελά το ψήσω!

6.9 Γλωσσάρι

Γιατάκι: πρόχειρο ενδιαίτημα για διαμονή στο ύπαιθρο

Καζάρμα :στρατόνας

Λογγά: παραποτάμιο χωράφι

Βίραγγας: βαθούλωμα στην κοίτη ποταμιού ή χειμάρρου, που συγκεντρώνει πολύ νερό

Ντούσκο: θάμνος

Αμανάτι: ενέχυρο

Χαμάλης: δούλος

Χαράτσι: φόρος

Λέζα: ζημιά

Μάνα: μητέρα

Μουστερής: πελάτης

Μούτος: μουγγός

Μούτρο: πρόσωπο

Στέρφος: μη γόνιμος

Σμίπρος: τραμπούκος, μπράβος

Σβέλτος: ευκίνητος

Μπαμπαλής: γεροκούσαλο, γερομπαμπαλής

Βαβά: γιαγιά

Φασούλια: φασόλια

Σαρμάδες: ντολμάδες

Καστραβέτσι: αγγούρι

Όου: αυγό

Κοκόσια: καρύδι

Νταβάς: ταψί μικρό

Κατσούλα: κουκούλα

Μπεσίκι: κούνια του μωρού

Μαρούδα: τσάντα από ύφασμα

Δεσάκι: πλεκτό που στόλιζαν το άλογο στο γάμο

Ζώσματα: τα δώρα που πήγαινε η νύφη στο σόι του γαμπρού

Ντριстіλα: νεροτριβή

## 6.10 Περίληψη

Σκοπός της εργασίας είναι ο εντοπισμός και η περιγραφή των ηθών, εθίμων και των χορευτικών περιστάσεων στην Αρτοτίνα Δωρίδος.

Η προσέγγιση των θεμάτων έγινε με σφαιρική μελέτη, περιγράφοντας το οικονομικό και κοινωνικό πλαίσιο της κοινότητας σε σχέση με τον κύκλο του χρόνου και της ζωής.

Στόχος της εργασίας είναι η προβολή των ιδιαιτεροτήτων του χωριού σε σχέση με τα υπόλοιπα ορεινά χωριά της ευρύτερης περιοχής.

Μεθοδολογικά, η έρευνα στηρίχθηκε στην επιτόπια λαογραφική έρευνα και στην ειδική παρατήρηση, καθώς και στην κριτική ανάγνωση των βιβλιογραφικών αναφορών.

## 6.11 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

### 6.11.1 Μαγειρικά σκεύη

#### Ταψί ή τιψί

Το ταψί είναι αναγκαιότατο μαγειρικό σκεύος. Ταψιά αγοράζονται από τους καζαντζήδες, οι οποίοι κατεργάζονται το χαλκό και κατασκευάζουν διάφορα χάλκινα σκεύη. Για να γίνει χρήση του ταψιού, είναι αναγκαίο να γανωθεί από τους καλατζήδες, δηλαδή τους γανωτήδες. Οι τεχνίτες αυτοί προέρχονται από τα μέρη της Ηπείρου. Τα ταψιά τα οποία έχουν μικρό ύψος ονομάζονται γυρίσματα και χρησιμοποιούνται για τις πίτες.

#### Γάστρα ή σάτσι

Η γάστρα αναπληροί τον κλίβανο στα χωριά και είναι απαραίτητο εφόδιο κάθε χωρικού και ιδιαίτερα στα ορεινά χωριά. Είναι ένας σιδερένιος φούρνος. Οι ποιμένες αντί της βαριάς σιδερένιας γάστρας χρησιμοποιούσαν γάστρα από λευκοσίδηρο για να είναι πιο ελαφριά στις μετακινήσεις τους. Την ελαφριά αυτή γάστρα την φορτωνόταν συνήθως η γυναίκα, όταν έφευγαν για τα χειμαδιά.

#### Μασιά

Η μασιά είναι σιδερένιο εργαλείο, που κατασκευαζόταν συνήθως από τους Τουρκογύφτους. Είναι ραβδί σιδερένιο και είναι απαραίτητο για τη φωτιά.

#### Νταβάς

Νταβάς είναι μικρό ταψί. Συνήθως οι νταβάδες έχουν και λαβή τα λεγόμενα αυτιά, για να κρατιούνται. Κατασκευάζονται από χαλκό, υπάρχουν και νταβάδες κατασκευασμένοι από πηλό, οι οποίοι ονομάζονται γκιβέτσια.

#### Κακάβι, τέντζερες

Το κακάβι είναι σκεύος απαραίτητο, το οποίο δεν έλειπε από καμία οικογένεια, όσο φτωχή κι αν ήταν. Το κακάβι είχε ως λαβή το αρβάλι. Από αυτό κρέμονταν πάνω από τη φωτιά, πιανόταν και απομακρυνόταν από τη φωτιά. Επίσης είχε και χάλκινο σκέπασμα, το καπάκι. Κάτι αντίστοιχο είναι και ο τέντζερες. Διαφέρει όμως σε ορισμένα σημεία από το κακάβι. Το στόμιο του τέντζερες είναι μεγαλύτερο από τον πυθμένα του, ενώ το αντίθετο συμβαίνει στο κακάβι. Ακόμη ο τέντζερες δεν έχει αρβάλι. Τα αγγεία αυτά καθώς και τα καπάκια τους κατασκευάζονται από χαλκό και γανώνονται τακτικά.

### Κούτουλας

Ο κούτουλας είναι χάλκινο αγγείο. Γανώνεται εσωτερικά και εξωτερικά και χρησιμοποιείται κυρίως από τους ποιμένες για την τυροκομία. Με τον κούτουλα μεταγγίζεται το γάλα. Μ' αυτό επίσης οι ποιμένες πίνουν νερό.

### Χουλιάρα, χουλιάρι

Η χουλιάρα είναι η κουτάλα και χουλιάρι το κουτάλι (χλιάρ). Κατασκευάζονται από ξύλο και συνήθως τα κατασκευάζει ο ποιμένας, όπου και τα χρησιμοποιεί.

### Σαγάνι, λεγγέρι και γαβάθα

Το σαγάνι είναι χάλκινο αγγείο διαφόρων διαστάσεων, το οποίο χρησιμοποιούσαν για να κενώνουν το φαγητό. Το λεγγέρι ή απλάδα είναι πιο ανοιχτό από το σαγάνι, χάλκινο κι αυτό και χρησιμοποιείται για τον ίδιο λόγο. Η γαβάθα είναι πήλινο αγγείο και χρησιμοποιείται όπως και τα άλλα δυο.

### Σοφράς

Για να τοποθετήσουν τα φαγητά στα ορεινά χωριά τοποθετούν στο πάτωμα ένα κόθρο από κόσκινο και πάνω σ' αυτό τοποθετούν ένα δίσκο ξύλινο και σπανιότερα τετράγωνο, το λεγόμενο σοφρά. Πολλές φορές στο σοφρά υπάρχουν πόδια, οπότε δεν χρειάζεται ο κόθρος. Γύρω από τον σοφρά κάθονται οκλαδόν έως και οχτώ άτομα για φαγητό.

### Πισκίρι

Το πισκίρι είναι ένα ύφασμα, το οποίο το έχουν στα πόδια τους, όσοι κάθονται στο σοφρά και το χρησιμοποιούν αντί της πετσέτας.

### Γουδί και καυκιά

Το γουδί είναι κυλινδρικό ξύλινο αγγείο. Μέσα στο κοίλο του τοποθετείται το στουμιστήρι ή γουδοχέρι, το οποίο είναι κι αυτό κατασκευασμένο από ξύλο. Η καυκιά είναι ένα βαθύ ξύλινο αγγείο, φέρει κι αυτή το γουδοχέρι. Και τα δυο χρησιμοποιούνται για την σκορδαλιά.

### Μπόκλιζα και κλειδοπίνακο

Η μπόκλιζα είναι ένα βαρελοειδές δοχείο και χρησιμοποιείται για τη μεταφορά του λαδιού. Το κλειδοπίνακο αποτελείται από δυο ξύλινα ημισφαίρια, τα οποία εφάπτουν μεταξύ τους και χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση του τυριού, όταν δούλευαν στις αγροτικές δουλειές.

### Γκιούμι ή νιγούμι

Το γκιούμι είναι χάλκινο δοχείο χρήσιμο για τα υγρά. Το δοχείο αυτό το χρησιμοποιούσαν πολλές φορές και για το νίψιμο. Το γκιούμι είναι πολύ βαρύ και επίσης είναι δύσκολο να γανωθεί.

### Τσουκάλα και μαστραπάς

Η τσουκάλα είναι χάλκινο αγγείο, κατασκευάζεται από τους καζαντζήδες και έχει μια λαβή στο πλάι και λέγεται τσουκάλι. Εκτός της λαβής αυτής μπορεί να έχει και αρβάλι πάνω στο στόμιο και τότε λέγεται τσουκάλα. Κάτι αντίστοιχο είναι και ο μαστραπάς. Διαφέρει από την τσουκάλα, διότι στο ένα άκρο του στομίου εξέχει κρουνός για την εύκολη ροή του νερού. Κατασκευάζεται από χαλκό και θεωρείται δοχείο πολυτελείας. Για το λόγο αυτό το χρησιμοποιούσαν στις επίσημες οικογενειακές γιορτές. Το δοχείο αυτό το πήγαιναν στην εκκλησία την ημέρα των Φώτων, για να βάλουν τον Αγιασμό, όπου θα ράντιζαν τα κτήματά τους.

### Τσίτσα

Η τσίτσα είναι το δοχείο, όπου μεταφέρεται το κρασί σε ταξίδια, στην εξοχή εν καιρώ εργασίας και σε συμπόσια γάμων. Κατασκευάζεται από ειδικούς τεχνίτες, τους ονομαζόμενους τσιτσάδες, από ξύλο. Το στομίο της έχει μακρύ λαιμό και σφραγίζεται με ξύλινο πώμα. Για την μεταφορά της έχει μια δερμάτινη λωρίδα.

## 6.11.2 Σκεύη πλυσίματος

### Σκαφίδι ή κουρήτα

Το σκαφίδι είναι μία σκάφη κατασκευασμένη από σανίδια. Στο σκαφίδι αυτό οι νοικοκυρές της Αρτοτίνας έπλεναν τα ρούχα. Τα ρούχα τα έπλεναν με αλυσίβα ή με πράσινο σαπούνι.

### Κοφίνι

Το κοφίνι έμοιαζε σαν καλάθι, το οποίο κατασκευαζόταν από κορμό δέντρου και ήταν ανοιχτό και στα δυο του άκρα. Το τοποθετούσαν πάνω σε πέτρες, όταν ήθελαν να «κοφινιάσουν» τα ρούχα, (δηλαδή να ρίξουν την αλυσίβα για να τα πλύνουν) και ακόμη το χρησιμοποιούσαν σαν καλάθι για τα άπλυτα ρούχα. Για να στηριχτούν τα ρούχα μέσα στο κοφίνι τοποθετούσαν στον πυθμένα κλαδιά από έλατο.

### Καζάνι ή καζάνα

Το καζάνι είναι ο λέβητας. Υπάρχουν διάφορα μεγέθη και ήταν απαραίτητα για το πλύσιμο των ρούχων. Τα καζάνια αυτά γανώνονταν και τα χρησιμοποιούσαν μόνο για να βράζουν νερό για το πλύσιμο των ρούχων.

### 6.11.3 Σκεύη της αποθήκης

#### Κασσόνι ή αμπάρι

Το κασσόνι είναι ένα κιβώτιο διαφόρων διαστάσεων το οποίο σφραγίζει με ξύλινο πώμα. Είναι κατασκευασμένο από ξύλο και χρησιμοποιείται για την αποθήκευση των σιτηρών.

#### Κουφίνα ή κουρέτσα

Η κουφίνα είναι ένα καλάθι, ύψους 1,80, πλεκτό από λεπτούς ράβδους και αλειφόμενο εσωτερικά και εξωτερικά με «σβουνιά», δηλαδή κοπριά από ζώα μεμειγμένο με πηλό.

#### Τραπεζονιά ή κάδη

Η τραπεζονιά είναι δοχείο μεγάλων διαστάσεων, όπου έβαζαν τα σταφύλια μετά τη συγκομιδή για να γίνει η ζύμωση ή το βράσιμο, δηλαδή το κρασί. Κατασκευάζεται από ξύλο, δέντρινο ή ελατίσιο. Οι δούγες του αγγείου κρατούνται με στεφάνια κέδρινα ή για μεγαλύτερη στερεότητα με σιδερένια.

#### Βαγένι ή βαρέλι

Βαγένι είναι το δοχείο που έβαζαν το κρασί. Κατασκευάζεται από ξύλο. Οι δούγες των βαρελιών συνδέονται με στεφάνια ξύλινα, ξυλοστεφάνα, όπως τα αποκαλούσαν από ράβδους κέδρου. Το βαρέλι με το κρασί ανοιγόταν συνήθως του Αγίου- Δημητρίου.

#### Μουστιά ή μασσίνα

Η μουστιά είναι ο ασκός που χρησιμοποιείται για τη μεταφορά των σταφυλιών. Κατασκευάζεται κυρίως από δέρμα κασίκας για τη στερεότητα και το μέγεθος.



### Κρασάσκι

Για τη μεταφορά του κρασιού σε μακρινές αποστάσεις χρησιμοποιείται το ασκί και ιδιαίτερα το κρασάσκι. Το ασκί κατασκευάζεται από ειδικούς τεχνίτες από δέρμα κατσίκας.

### Ρακοκάζανα

Το ρακοκάζανο είναι χάλκινος λέβητας, το οποίο χρησιμοποιείται για να παραχθεί το ρακί. Στο λέβητα βράζουν τα λεγόμενα τσίπρα ,απ' όπου βγαίνει το ρακί.

## 6.11.4 Ποιμενικά σκεύη

### Καράμπα ή βούρτσα

Είναι ένας κάδος στενός στον πυθμένα και ανοιχτότερος στο στόμιο. Έχει ύψος 1,50 μ. και κατασκευάζεται από ξύλο. Περιέχει ακόμη το βουρτσόξυλο ή καραμπόξυλο με το οποίο 'χτυπάνε' το γάλα και βγαίνει το βούτυρο. Το σκεύος αυτό δεν έλειπε από καμία ποιμενική καλύβα.

### Καρδάρι ή βεδούρα

Είναι το σκεύος που χρησιμοποιείται για τη μεταφορά βάρους έως και δύο 'οκάδων', ακόμη χρησιμοποιείται και για την παρασκευή του γιαουρτιού. Κατασκευάζεται από ξύλο ή και σίδηρο.

### Καρδάρα

Είναι σκεύος μεγαλύτερο από τη βεδούρα και χρησιμοποιείται για την περισυλλογή του γάλακτος από τα ζώα. Κατασκευάζεται από σίδηρο.

### Διαουρτολόος

Μικρό δοχείο στο οποίο φυλάσσεται μικρή ποσότητα γιαούρτης ,που χρησιμοποιείται ως πτυιά για την παραγωγή του γιαουρτιού.

### Λεβέτι

Για την κατασκευή του τυριού ο κτηνοτρόφος χρησιμοποιεί και μεγάλο λέβητα (καζάνι). Το λεβέτι το κατασκεύαζαν οι καζαντζήδες από χαλκό. Οι κτηνοτρόφοι το γάνωναν συχνά για να είναι καθαρό. Μέσα στο λεβέτι έβραζαν το γάλα και έπειτα έριχναν την πτυιά, με αυτόν τον τρόπο κατασκεύαζαν το τυρί.

### Ματαράς

Ματαράς είναι ο ασκός από το δέρμα της κατσίκας, ειδικά κατεργασμένος με στενό στόμιο, στο οποίο τοποθετείται και ξύλινο ή μεταλλικό επιστόμιο, που χρησιμοποιείται ως πώμα. Το χρησιμοποιούσε ο κτηνοτρόφος για να μεταφέρει το πόσιμο νερό.

#### Τσαντήλα

Η τσαντήλα είναι ένα τετράγωνο λευκό μάλλινο ύφασμα, το οποίο έχει και στα τέσσερα άκρα του σχοινιά και είναι απαραίτητο για τον κτηνοτρόφο. Στην τσαντήλα τοποθετούσαν το γλωρό τυρί, όταν το έβγαζαν από τον λέβητα. Το κρεμούσαν ψηλά για να στραγγίσει.

6.12 ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ



Το Κελί του Αθανασίου Διάκου



Φουστανελοφόρος στην Προτομή  
Του Αθανασίου Διάκου



Υφαντική



Υφαντική



Υφαντική



Αρτοκλασία στο Μοναστήρι του Αγίου Ιωάννη Του Προδρόμου



Ανήμερα του Αγίου Ιωάννη ,Οι καμπάνες χτυπούν χαρμόсуна



Ξύλινα εργαλεία



Ξύλινα εργαλεία



Παλιά πιατοθήκη



Ξύλινα εργαλεία



Πηγαίνοντας στην πλατεία  
Αύγουστος 2006



Χορός στην πλατεία  
Αύγουστος 2006



υφαντική



Ξύλινο φτυάρι, σαΐτες, καράμπα,  
Δυκριάνι, ανέμη, βεδούρα, τάλαρος



χτένι, καλάθι, πρόχειρη ρόκα



Κασόνι, βαρέλα, τάλαρος, καράμπα,  
Καραμπόξυλο, βεδούρα, τάλαρος για τυρί



τσιτσα



Καζάνι για τσίπουρο



Κτηνοτρόφοι φεύγουν για τα  
ξεχειμαδιά



Η πλατεία της Αρτοτίνας



Κάτοικοι της Αρτοτίνας στην πλατεία



Οικογένεια Λ. Δρόσου



Γάμος 1934



Κάτοικοι της Αρτοτίνας  
1930



## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Ρουφαγάλης, Γ. (1990). *Αρτοτίνα*, Αθήνα: Εκδοτική Τυπογραφική.
- Λουκόπουλος, Δ. (1984). *Αιτωλικαί Οικήσεις Σκεύη και Τροφαί*, Αθήνα: Δωδώνη.
- Λουκόπουλος, Δ. (1983). *Γεωργικά της Ρούμελης*, Αθήνα: Δωδώνη.
- Λουκόπουλος, Δ. (1930). *Ποιμενικά της Ρούμελης*, Αθήνα: Σιδέρη.
- Λουκόπουλος, Δ. (1927). *Πως Υφαίνουν και Ντύνονται οι Αιτωλοί*, Αθήνα: Σιδέρη.
- Παπαϊωάννου, Γ. (1993). *Ο Αθανάσιος Διάκος*, Αθήνα: Έκδοσις Συλλόγου «Ο Αθανάσιος Διάκος».
- Ζωγράφου, Μ. (2003). *Ο Χορός στην Ελληνική Παράδοση*, Αθήνα: Art Work.
- Κουτρική- Παναγιωτακοπούλου, Ε.(2006). Αξέχαστες Γραμμενιοξυώτικες Μορφές. *Γραμμένη Οξυά*, 85, 2-3.
- Τσέλιος, Κ. (2005). «Η Στρούγκα» Τραγούδια του Χωριού και της Στάνης 1950. *Αρτοτίνα*, 73, 3.
- Τσόγκα, Μ. (2006). Δημοτικά Τραγούδια. *Αρτοτίνα*, 79, 7.
- Κοντολάτης, Χ. (2006). Μέσα με τα Οποία Πάλευαν για Επιβίωση στο Παρελθόν και Μέχρι το 1960. Ξύλινα Εργαλεία. *Γραμμένη Οξυά*, 84, 3-5.
- Ράφτης, Α. (). *Ο Κόσμος του Ελληνικού Χορού*, :Πολύτυπο
- Ράφτης, Α. (). *Η Μελετητική Εργασία. Βοήθημα για την Εκπόνηση και την Παρουσίαση*,
- Αλεξιάκης, Ε. (2004). *Αναζητώντας τις Οικογενειακές Δομές στη Νεότερη Ελλάδα. Η Περίπτωση της Πολυπυρηνικής Οικογένειας*, Αθήνα:
- Προφορικές Συνεντεύξεις από Κατοίκους της Αρτοτίνας:**
- Γαϊτάνη Αικατερίνη (80 ετών)
- Τριώτη Φρόσω (60 ετών)
- Κάππα Γεώργιο (70 ετών)