

ΑΙΙΕΙΑ

Το ψάρεμα όπως και το κυνήγι είναι μια από τις πρώτες ασχολίες του πρωτόγονου ανθρώπου στη προσπάθεια του να επιβιώσει.

Στον Ν. Κοζάνης και ειδικά στην περιοχή του Αλιάκμονα, από το Πολύφυτο μέχρι το Ρύμνιο και στις δυο όχθες υπήρχαν οικισμοί παραποτάμιοι από την νεολιθική εποχή με βασική ασχολία των ανθρώπων της εποχής αυτής το κυνήγι των ζώων που κατέβαιναν να πιουν νερό, και το ψάρεμα στον ποταμό.

Στα ρέματα, τα λακκώματα και τα ποταμάκια του νομού παλαιότερα οι κάτοικοι ψάθρευαν με αγκίστρια, με δίχτυα, με κυρτούς και κοφίνια και με το άδειασμα των βιρών.

Σημαντικό ενδιαφέρον παρουσιάζει γι' αυτούς η τεχνητή λίμνη, που δημιουργήθηκε το 1974, ύστερα από το φράγμα που έγινε στον Πολύφυτο.

Στη λίμνη ενδιαιτώνται σήμερα γουλιανοί, περκιά, πλατίκες, γριβάδια, κι άλλα μικρά αγκαθωτά ψάρια νοστιμότητα τα οποία ψαρεύονται με βάρκες δίχτυα και πετονιές.

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

Κτηνοτροφία είναι η εκτροφή κάθε είδους ζώων από τον άνθρωπο με σκοπό να εξασφαλίσει απ' αυτά τα προϊόντα τροφής και ενδυμασίας και τη σωματική τους δύναμη για διάφορες εργασίες.

Από την αρχαιότατη εποχή ο πρωτόγονος άνθρωπος αισθάνθηκε την ανάγκη να εξημερώσει τα αιγοπρόβατα, τα άλογα, τα βόδια, τους χοίρους και τα άλλα ζώα, που είναι ωφέλιμα για τη ζωή του.

Μετά την απελευθέρωση της χώρας από τον τούρκικο ζυγό η κτηνοτροφία εξακολούθησε να είναι αναπτυγμένη και μόνο μετά την δεκαετία του 1960 άρχισε να μειώνεται ο αριθμός των ζώων, αιγοπροβάτων και βοοειδών, και να εξαφανίζονται τα ιπποειδή ώστε όπως φαίνεται από τα στατιστικά στοιχεία, ενώ το 1938 υπήρχαν στον νομό Κοζάνης

706000 γιδοπρόβατα και 65864 βοοειδή, το 1977 τα γιδοπρόβατα έφτασαν τις 325000 κεφάλια και τα βοοειδή τις 32000 κεφάλια και το 1989, τα αιγοπρόβατα ήσαν 293522 και τα βοοειδή 18061.

Σήμερα στη χώρα μας η κτηνοτροφία αποτελεί έναν τομέα ζωτικής σημασίας, που συμβάλλει στο ακαθάριστο γεωργικό προϊόν με ποσοστό 33% περίπου. Η πολιτεία δείχνει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την ταχύτερη ανάπτυξη της ελληνικής κτηνοτροφίας και οι κτηνοτρόφοι του Ν. Κοζάνης δραστηριοποιούνται για ένα καλύτερο μέλλον του κλάδου αυτού.

Ο ΤΣΕΛΙΓΓΑΣ

Οι τσελλιγγάδες εργατικοί κι αφοσιωμένοι στη δουλειά τους, αγωνίζονταν σκληρά με τους βοηθούς τους χειμώνα και καλοκαίρι .

Με 12000 γιδοπρόβατα και 120 οικογένειες έφτασε από το χωριό Κτένι, διωγμένος από τους Τουρκαλβανούς, ο μεγαλοτσέλιγγας Γιάννης Τράντας και εγκαταστάθηκε στο τότε δάσος του Αγίου Δημητρίου.

Ο ΤΣΟΜΠΑΝΟΣ

Ο τσομπάνος είναι ο γραφικός τύπος της ελληνικής υπαίθρου, περήφανος, τολμηρός, ανθεκτικός, που παλεύει με τα λιοπύρια, τα κρύα, τους ανέμους και τις βροχές. Είναι ο λεβέντης που τόσο πολύ τον έχει τραγουδήσει η λαϊκή μας μούσα.

Τα ρούχα τους ήταν καμωμένα από τα σκουτιά –δίμιτα, που ύφαιναν οι γυναίκες τους στον αργαλειό. Η κάπα τους μαύρη ή γκρίζα ήταν ο σύντροφος τους χειμώνα καλοκαίρι. Τα τσαρούχια τους με τις μαύρες φούντες και η γκλίτσα τους χάριζαν ιδιαίτερη λεβεντιά και χάρη.

Σπίτι τους το καλοκαίρι ήταν η εξοχή και το χειμώνα η καλύβα . Σαν σύντροφο τους είχαν τα τσομπανόσκυλα τους, που

τους φύλαγαν από τους λύκους, τις αλεπούδες και τα' άλλα αγρίμια του δάσους, αλλά και από τους κλέφτες.

Στον κόρφο του είχε τη φλογέρα και στον ώμο του τη δραγατσικά με το ψωμί του και κανένα πνάκι με τυρί ή το γαλοδέρματο με το ξυνόγαλο και το φτσέλι με το νερό.

Μετά το άρμεγμα λοιπόν το γάλα μεταφέρονταν στα σπίτια ή στο μπάτζιαρο για τυροκόμηση. Εκεί το έπηζαν με πητιά, μαγιά από αποξηραμένο γάλα στομάχου βυζανιάρικου κατσικιού ή αρνιού, που χρησιμοποιούσαν πριν βγουν οι μαγιές από χημικές ουσίες.

Με το γάλα έκαμναν τυρί φέτα , τουλουμίσιο τυρί ,κασέρι και μπάτζιο. Ο μπάτζιος είναι αποβουτηρωμένο τυρί, σκληρό και με πολλή αλμύρα.

Όταν έπηζε το γάλα το μάζευαν στις τζαντήλες και το κρεμούσαν να στραγγίσει το τυρόγαλο και να σφίξει το τυρί. Το τυρόγαλο, το έβραζαν κι έβγαζαν τη μεζύθρα, ότι απόμεινε το χρησιμοποιούσαν ως τροφή γουρουνιών, που έτρεφαν στα σπίτια για το κρέας των Χριστουγέννων .

Για το τζομπάνο είχαν και το ξυνόγαλο, που γινόταν σε γαλοδέρματο, κρεμασμένο κάτω από τον ίσκιο των δέντρων το καλοκαίρι.

Το γαλοδέρματο έσερνε μαζί του ο τζομπάνος και το ξυνογαλο αποτελούσε συνήθως το καθημερινό βασικό φαγητό του.

ΚΑΠΝΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Είναι το πρώτο προϊόν της χώρας μας από το οποίο εισρέει σημαντικό ποσό συναλλάγματος.

Στο νομό Κοζάνης καλλιεργούνται οι ποικιλίες "Μπασμάς" και "Καμπακουλάκ".

Ο σπόρος του καπνού, μικρός σαν τον σπόρο του σιναπιού σπέρνεται πρώτα στα καπνοσπορεία, κατάλληλα προετοιμασμένα και λιπασμένα με κοπριά γιδοπροβάτων και με

λίπασμα, ώστε να δώσουν καπνοφυτάρια γερά και ικανά ν' αναπτυχθούν στο χωράφι, όπου αργότερα θα μεταφυτευθούν.

Το χωράφι πρέπει να είναι καλά οργωμένο, λιπασμένο, σβαρνισμένο και καθαρό από χόρτα.

Σε είκοσι μέρες μετά τη φυτεία γίνεται το πρώτο σκάλισμα κι όταν μεγαλώνει αρκετά, είκοσι μέρες αργότερα, γίνεται το δεύτερο, το γέμισμα, στο οποίο τραβούν χώμα γύρω από τη ρίζα.

Κατά τον Ιούλιο, αρχίζει το μάζεμα των καπνόφυλλων που συνεχίζεται τέσσερα έως πέντε χέρια. Η συλλογή γίνεται από τα βαθιά χαράματα μέχρι την ανατολή του ηλίου για να είναι τρυφερά τα φύλλα και να σπάζουν εύκολα.

ΚΡΟΚΟΚΑΛΛΙΕΡΓΙΑ

Το γεγονός των ερώτων του Δια με την Ήρα. Οι αρχαίοι συνήθιζαν να βάφουν τις ενδυμασίες με κρόκο και επίσημη ενδυμασία του Βάκχου λέγετε ότι ήταν κροκωτό φόρεμα.

Ο Ιπποκράτης, ο Ασκληπιός, ο Διοσκουρίδης, ο Γαληνός κι άλλοι γιατροί της αρχαιότητας αναφέρουν τις ιαματικές ιδιότητες του κρόκου και ο Λουκιανός γράφει ότι οι Ρωμαίοι στα επίσημα γεύματα τους πρόσφεραν κρασί αρωματισμένο με στήμονες κρόκου. Κατά τον Οβίδιο το φυτό πήρε το όνομα του από τον νεαρό "CROCUS", που μεταμορφώθηκε στο φυτό αυτό από απελπισία γιατί είδε την αγαπημένη του να πεθαίνει για την αγαπημένη του.

Πότε και σε ποια χώρα πρωτοκαλλιεργήθηκε το φυτό δεν είναι γνωστό. Σήμερα καλλιεργείται σε μεγάλη έκταση βασικά στην Ισπανία.

Στο νομό Κοζάνης η καλλιέργεια κρόκου, στο μοναστήρι της Ζάμπορδας αναφέρεται από το έτος 1732.

Ο κρόκος ανήκει στα βολβόριζα φυτά της οικογένειας των ιριδίδων, που περιλαμβάνεται περί τα 70-80 είδη. Ο βολβός του έχει σχήμα σφαιρικό στη βάση και κωνικό στην κορυφή. Στη βάση βρίσκονται οι ρίζες και από την κορυφή ξεκινά στην

περίοδο της άνθησης ένας λεπτός βλαστός, που εξελίσσεται σε άνθος. Στα πλάγια του μητρικού βολβού αναπτύσσονται και άλλοι νέοι με βλαστούς κι άνθη κι έτσι πολλαπλασιάζεται το φυτό. Τα φύλλα βαθυπράσινα και ραβδωτά, είναι παράρριζα του φυτού και βγαίνουν από το βλαστό. Τα λουλούδια αποτελούνται από τους στήμονες, τον ύπερο και τα πέταλα. Σε καλά καλλιεργημένο χωράφι φυτεύονται οι βολβοί του κρόκου σε απόσταση 8-10 πόντους ο ένας από τον και σε δύο σειρές στην αυλακιά που απέχει 25-30 πόντους από την διπλανή της. Η φυτεία γίνεται από τα μέσα του Μαΐου μέχρι και τα μέσα Ιουνίου και το χωράφι σβαρνίζεται καλά για να είναι επίπεδη η επιφάνεια του. Για ένα στρέμμα φυτείας κρόκου χρειάζονται 350-450 χιλιάδες βολβοί. Οι βολβοί, που φυτεύονται, ξεριζώνονται από άλλο χωράφι με όργωμα για να γίνει η ανανέωση της φυτείας με το διαχωρισμό τους από τον αρχικό βολβό και αυξηθεί η παραγωγική δυνατότητα. Κάθε φυτεία διαρκεί 5-7 χρόνια το ανώτερο για μια καλή και συμφέρουσα απόδοση.

Η συγκομιδή των λουλουδιών γίνεται από τα μέσα Οκτωβρίου μέχρι τις δέκα Νοεμβρίου από συνεργασία γυναικών τις πρωινές ώρες. Την εποχή αυτή κροκοκαλλιεργούμενες εκτάσεις παρουσιάζουν εξαιρετικό θέαμα φυσικού κάλλους με ωραία ευωδιά. Τα γαλάζια λουλούδια με τους κίτρινους στήμονες και τα κόκκινα στίγματα κοσμούν τις αγροτικές εκτάσεις και προσφέρουν πλούσιο και μεθυστικό άρωμα στις εργάτριες που σκυμμένες επί ώρες τα συλλέγουν αλλά και σε κάθε περαστικό επισκέπτη. Τα καλοδουλεμένα χωράφια επί ένα μήνα μεταβάλλονται σε γαλάζιο πέλαγος από τα άνθη του κρόκου.

Η εργασία της συλλογής με το χέρι είναι κοπιαστική. Τα λουλούδια κόβονται και τοποθετούνται σε μικρά καλάθια και κάνιστρα. Όταν γεμίσουν, αδειάζονται σε μεγάλα κοφίνια, που μεταφέρονται στα σπίτια όπου διαχωρίζονται οι στήμονες και τα στίγματα από τα πέταλα, τα οποία πετιούνται.

Η διαλογή γίνεται συνήθως τις νυχτερινές ώρες και αν τα λουλούδια είναι πολλά συνεχίζεται ως το πρωί. Το στάδιο της διαλογής ακολουθεί ο διαχωρισμός των στημόνων (κίτρινο

χρώμα) από τα στίγματα με το κόκκινο τους χρώμα. Η δουλειά αυτή απαιτεί υπομονή και προσοχή. Κι όλα αυτά γίνονται με γέλια, τραγούδια, αστεία πειράγματα και αφηγήσεις των γεροντότερων με ιστορίες από τα περασμένα και από διάφορα γεγονότα της ζωής.

Όταν η διαλογή και ο διαχωρισμός τελειώσουν τότε γίνεται η ξήρανση σε σκιερά δωμάτια ή σε φούρνους με χαμηλή θερμοκρασία. Την ξήρανση, που είναι λεπτή και σχολαστική εργασία, την επιμελούνται οι γεροντότεροι. Αυτοί παραμένουν στο σπίτι ενώ τα νεότερα μέλη της οικογένειας ασχολούνται με τη συλλογή των νέων λουλουδιών στα χωράφια που ανθίζουν κάθε μέρα.

Μετά την ξήρανση ο κρόκος τοποθετείται σε δοχεία μεταλλικά. Για ένα χιλιόγραμμο ξηρού καθαρού κρόκου χρειάζονται 100-150 χιλιάδες άνθη και η μέση παραγωγή κατά στρέμμα είναι 2000 γραμμάρια από το δεύτερο έτος της φυτείας. Η ετήσια παραγωγή κρόκου στο Νομό κυμαίνεται από 8 έως 10 τόνους κόκκινο κρόκο και 3 τόνους περίπου κίτρινο κρόκο. Η τιμή κατά χιλιόγραμμο το 1990 έφτασε τις 130.000 δραχμές για τον κόκκινο κρόκο και τις 15.000 για το κίτρινο. Η έναρξη των πωλήσεων γίνεται από τις αρχές Δεκεμβρίου κάθε χρόνο και διαρκεί μέχρι την επόμενη παραγωγή.

Όλοι οι παραγωγοί κρόκου της περιοχής του Νομού έχουν οργανωθεί σε αναγκαστικό συνεταιρισμό με το Νόμο 818/1971, που δίνει δικαίωμα στην οργάνωση να συλλέγει, συσκευάζει και πωλεί τα προϊόντα του κρόκου με αποκλειστικότητα σ' όλη την Ελλάδα και κάτω από την εποπτεία της Αγροτικής Τράπεζας. Ο Συνεταιρισμός εγγυάται την καλή ποιότητα και γνησιότητα του προϊόντος.

Πελάτες του Συνεταιρισμού είναι σήμερα σχεδόν όλες οι χώρες της Κοινής Αγοράς καθώς και της Σουηδίας και Ιαπωνίας.

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

*“ Αμπέλι μου πλατύφυλλο και κοντοκλαδεμένο
για δεν ανθείς, για δεν καρπείς ,σταφύλια για δεν κάνεις;
μου χάλασες παλιάμπελο κι εγώ θα σε πουλήσω.
Μη με πουλάς αφέντη μου και μη με παζαρεύεις,
μα βάλε νιους και σκάψε με, γέρους και κλάδεψε με,
βάλε γριές μεσόκοπες να με βλαστολογήσουν,
βάλε κορίτσια ανύπαντρα να με καρφολογήσουν”*.

“Δημοτικό”

Γέρους και δυνατούς θέλει το αμπέλι στο σκάψιμο, λέει το τραγούδι, έμπειρους γέρους στο κλάδεμα, γριές στο βλαστολόγημα και κορίτσια ανέμελα για το κορφολόγημα, αν ο νοικοκύρης περιμένει να καρπίσει και να τον ξεχρεώσει από τα έξοδα.

Στο Νομό Κοζάνης η αμπελουργία ήταν πολύ αναπτυγμένη σε πόλεις και χωριά. Φημισμένο ήταν το κρασί της Κοζάνης , το κοκκινέλι, και της Σιάτιστας, το ηλιαστό, στα παλιότερα χρόνια.

Ο ελληνικός λαός αγάπησε από τα πανάρχαια χρόνια το αμπέλι. “ Βασιλιά των φρούτων” ονομάζει το σταφύλι και ο μαγικός χυμός, το ευλογημένο κρασί, συντροφεύει όλους στις γιορτές και στα πανηγύρια, σε ώρες χαράς και ώρες πίκρας.

Στη θρησκεία των προγόνων μας τ’ αμπέλι και το κρασί είχαν τον ίδιο θεό, το Διόνυσο. Η μυθολογία αναφέρει ότι μετά τη δημιουργία του κόσμου ο θεός Μώμος έκαμε την παρατήρηση έκαμε την παρατήρηση στο Δία γιατί έπρεπε να είχε αφήσει δύο τρύπες στον άνθρωπο, μία στο κεφάλι και την άλλη στην καρδιά του για να μπορούν οι άλλοι άνθρωποι να βλέπουν τα αισθήματα και τους διαλογισμούς του καθενός. Ο Δίας βρήκε ορθή την παρατήρηση του Μώμου και ανέθεσε στο Διόνυσο να διδάξει στους ανθρώπους την αμπελουργία, ώστε πίνοντας κρασί ο άνθρωπος να εκδηλώνει τις σκέψεις και τα

αισθήματα του. Κι ο Διόνυσος έφερε το αμπέλι από την Ασία, δίδαξε στους ανθρώπους την καλλιέργεια και την χρησιμοποίηση των καρπών του κι έγινε ο πρόδρομος του μεθυσιού και της κραιπάλης με αποτέλεσμα ''από ζουρλό και από μεθυσμένο μαθαίνεις την αλήθεια''.

Οι αρχαίοι Έλληνες με τους χορούς και τα τραγούδια τους στην ώρα του τρύγου, με τα παιγνίδια τους και τα αστεία τους γιόρταζαν το θεό Διόνυσο, που ήταν κύριος της φύσης, η οποία έδειχνε όλη τη δύναμη και το μεγαλείο της.

Ο θεός αυτός της χαράς και του θορύβου, που αργότερα τον είπαν θεό ''ελευθερωτή'', σκόρπιζε παντού την χαρά του γεμάτη θόρυβο, στεφανωμένος με κισσό και με δάφνη.

Τη χαρά αυτή οι χωρικοί της μυθικής Ελλάδας, και ξεχωριστά της Αττικής, τη φανέρωναν και με παράξενη γιορτή, που την έλεγαν ''ασκωλία''. Στην ώρα του τρύγου φούσκωναν ένα ασκί από δέρμα τράγου και το άλειφαν από έξω με λάδι. Οι νέοι χόρευαν και πηδούσαν πάνω στο ασκί με το ένα πόδι και, όποιος να σταθεί όρθιος απάνω στο ασκί, ήταν ο νικητής κι έπαιρνε βραβείο ένα άλλο ασκί γεμάτο μούστο. Όποιος έπεφτε κάτω, άκουγε τα πειράγματα και τα περιπαίγματα των άλλων. Τα ο παιχνίδια αυτό λεγόταν ''ασκωλιασμός''. Ύστερα οι τρυγητές και οι άλλοι χωρικοί γύριζαν μέσα στα αμπέλια της περιοχής, όπου γινόταν τα ασκωλία, το άγαλμα του Διόνυσου και κρεμούσαν από τα δέντρα μικρές εικόνες του θεού από ξύλο ή από κερί.

Οι τέτοιες και άλλες εξοχικές γιορτές γεννούσαν στην ψυχή των ανθρώπων το διονυσιακό ενθουσιασμό για τις αλλαγές της φύσης, που την θεοποιούσαν.

Τον τρύγο, που ήταν μία από τις ομορφότερες και σπουδαιότερες σκηνές των αρχαίων Ελλήνων, δεν ήταν δυνατό να μην τραγουδήσουν οι ποιητές.

Ο Όμηρος, που καμιά λεπτομέρεια της κοινωνικής και οικογενειακής ζωής των Ελλήνων δεν άφησε χωρίς να τον περιγράψει, αφιέρωσε και στον τρύγο μερικούς στίχους. Στο ποίημα του, την Ιλιάδα δίνει ζωηρή εικόνα του τρύγου και τραγουδάει :

'' Κι αμπέλι μέσα σκάλισα σταφύλια φορτωμένο,

*χρυσό κι όμορφο, κι ήτανε μαύρα σταφύλια επάνω.
Στηρίζονταν τα κλήματα σε φούρκες ασημένιες.*

*.....
Κι ένα μονάχα βρίσκονταν στ' αμπέλι μονοπάτι,
απ' οπού περνοδιάβαιναν οι τρυγητάδες, όταν
τα' αμπέλι αυτό τρυγούσανε, και τρυφερές παρθένες.
Κι αγόρια όλ' ανοιχτόκαρδα μες σε πλεχτά καλάθια
εκουβαλούσαν τον καρπό που είναι γλυκός σα μέλι.
Κι ανάμεσα τους έπαιζε μαγευτικά έν' αγόρι
την άρπα τη γλυκόφωνη, ενώ το ωραίο τραγούδι
του Λίνου το τραγουδάνε με τη γλυκιά φωνή του.
Κι εκείνοι αντάμα ρυθμικά, χτυπώντας με τα πόδια
τη γη ,ακολουθούσανε μ' αλαλητά και πήδους''.*

Το τραγούδι του Λίνου ήταν ο θρήνος για τον άδικο θάνατο του γλυκόφωνου τραγουδιστή από τον Απόλλωνα.

Να και μερικοί στίχοι για το θάνατο του Λίνου, που σώθηκαν ίσαμ' εμάς από τα λεγόμενα ''δημοτικά τραγούδια '' των αρχαίων:

*''Ω Λίνε, που σε τίμησαν περίσσια
όλ' οι θεοί, γιατί σε σένα πρώτα
εδώσανε τη χάρη, στους ανθρώπους
να τραγουδήσεις όμορφο τραγούδι
με τη γλυκιά σου τη φωνή. Μα ο Φοίβος
απ' την πολλή τη ζηλεία σε σκοτώνει.
Κι οι Μούσες τώρα σε πικροθρηγούνε''.*

Τον τρύγο περιγράφει και άλλος αρχαίος ποιητής, ο Ησίοδος, σ' ένα του ποίημα:

*''Τ' αμπέλια άλλοι τραγουδούσανε κρατώντας κλαδευτήρια
κι απ' τα μεγάλα κλήματα, που ήταν γεμάτα φύλλα
κι ασημοκληματόβεργες, μαύρα σταφύλια κι άσπρα
οι τρυγητάδες έκοβαν, κι άλλοι τα κουβαλούσαν
μες στα καλάθια...''*

Όταν τα χρόνια πέρασαν και οι δώδεκα θεοί γκρεμίστηκαν Από τον Όλυμπο, ο καινούργιος Θεός της αγάπης ευλόγησε ''την άμπελον'' .που συμβόλιζε το εκκλησίασμα και το μαγικό χυμό της τον οποίο διάλεξε για ν' αναπαραστήσει το αίμα του,

το *“ὕπὲρ ἡμῶν καὶ πολλῶν ἐκχυνόμενον εἰς ἀφεσὶν ἁμαρτιῶν”*. Καὶ *“τὸν σίτον, τὸν οἶνον καὶ τὸ ἐλάϊον”* εὐλογεῖ ὁ ἱερέας στὴν ἐκκλησία ὡς τὶς βασικὲς καὶ ἀναγκαῖες τροφές γιὰ τὸν ἄνθρωπο.

Στὰ τέλη Σεπτεμβρίου με ἀρχές Οκτωβρίου, ἀνάλογα με τὶς κλιματολογικὲς συνθήκες κάθε περιοχῆς, ωρίμαζαν τὰ σταφύλια κι ἀρχίσε ὁ τρύγος, που ἦταν γιὰ τὸν λαό τῆς υπαίθρου ἓνα χαρούμενο γεγονός καὶ τὸν τελούσαν με πανηγυρικὲς ἐκδηλώσεις. Δέκα μέρες νωρίτερα σε κάθε σπίτι οἱ νοικοκυρές ἐπλέναν τὰ πατητήρια καὶ τὰ βαένια, καὶ τὰ ἔριχναν νερό γιὰ νὰ φουσκώσουν καὶ νὰ σφίξουν οἱ δόγες ὥστε νὰ κρατήσουν τὸ μούστο. Ετοίμαζαν τὰ κοφίνια γιὰ τὴν μεταφορὰ σταφυλιῶν καὶ τὰ καλάθια, που θὰ χρησιμοποιούσαν γιὰ τὴ συλλογή, καὶ περίμεναν τὴν καθορισμένη ἡμέρα τοῦ τρυγητοῦ.

Σε πολλὲς περιοχές τὴν πρώτη μέρα δὲν τρυγούσαν συστηματικά. Πανηγύριζαν τὴ σταφυλοεσοδειά με ὄργανα, χοροὺς, τραγούδια καὶ ξεφαντώματα. Ἀπὸ τὶς πανηγυρικὲς αὐτὲς ἐκδηλώσεις στὴ νεότερη ἐποχὴ ξεπήδησαν οἱ γιορτές τοῦ σταφυλιῶν καὶ τοῦ κρασιῶν, ὅπως στὸν Πελεκάνο- Βοῖου, που ἔχουν τὶς ρίζες τους στὶς γιορτές τοῦ Διόνυσου καὶ στὰ συμπόσια τῆς ἀρχαιότητος.

Στὸν τρύγο ἀπὸ τὰ γλυκοχαράματα ἀρχίζουν τὰ οἰκογενειακά ξεκινήματα γιὰ τὰ ἀμπέλια. Μόλις ἔφταναν σ’ αὐτά, κάνοντας τὸ σημεῖο τοῦ σταυροῦ, ρίχνονταν στὸν τρυγητό με γέλια, χαρὲς, χωρατὰ καὶ τραγούδια:

*“Μπαίνω μέσ’ στ’ ἀμπέλι σαν νοικοκυρά,
να κι ὁ νοικοκύρης που ἔρχεται κοντά.
Ἐλα νοικοκύρη νὰ τρυγήσουμε
κόκκινα σταφύλια νὰ πατήσουμε,
νὰ πάμε στὴ Φραγκιά νὰ τὰ πουλήσουμε,
γρόσια καὶ φλουριά νὰ καζάντίσουμε.”*

Ὅλοι τρυγούσαν, γέμιζαν τὰ μικρὰ καλάθια, τὰ ἀδειάζαν στὰ μεγάλια κοφίνια καὶ τὰ φόρτωναν σε ζῶα ἢ τροχοφόρα γιὰ τὸ πατητήρι τοῦ σπιτιῶν.

Με τὴ δύση τοῦ ἡλίου σταματοῦσε ἡ δουλειά γιὰ νὰ συνεχιστεῖ τὴν ἄλλη μέρα με περισσότερο κέφι. Κι ὅταν

τελείωνε ο τρυγητός του αμπελιού καινούργια εργασία άρχιζε σπίτι.

Ένα μέρος από τα διαλεχτά σταφύλια τα χώριζαν και τα κρεμούσαν στους τοίχους και τις γριντιές του σπιτιού για το χειμώνα, που θα λείπουν τα σταφύλια. Τα πιο καλά τα ξεχώριζαν, τα τοποθετούσαν σε καλαμωτές και τα ήλιαζαν 30 ημέρες. Μ' αυτά έφτιαναν οι Σιατιστινοί το περίφημο ήλιαστό κρασί, αφού τα πατούσαν κι έβαζαν το γλεύκος σε ειδικά βαρέλια. Τα άλλα σταφύλια τα πατούσαν στο πατητήρι (πουστάβι ή καρούτι) και γέμιζαν με το μούστο και τα τσίπουρα (στέμφυλα) τα μεγάλα βαένια.

Μόλις πατούσαν τα σταφύλια, ένα μέρος του μούστου έβαζαν σε μεγάλα καζάνια, τα χαρασιά τον ζέσταιναν σε σιγανή φωτιά για να εξατμισθεί το νερό και το έβαζαν σε βαρέλες 25 οκάδων περίπου, αφού έριχναν λίγο άσπρο χρώμα, δεμένο σε πανί. Το κρασί σιγόβραζε, γίνονταν γλυκόπιτο κι ήταν το *''κρασί των γυναικών''*.

Με διαλεχτά σταφύλια, κρεμασμένα σε φούντες αρκετές μέρες, ώσπου να βράσει ο μούστος και να γίνει κρασί, έκαμναν και τη σταφυλαρμιά. Σ' ένα πήλινο πιθάρι (κιούπι ή ρακόσταμνα) αράδιαζαν τα σταφύλια ώσπου να γεμίσει. Στη μέση του δοχείου έβαζαν σινάπι μέσα σε μια σακούλα πάνινη κι έριχναν κρασι για να σκεπαστούν τα σταφύλια. Το έκλειναν από πάνω με το καπάκι και στη σαρακοστή της πασχαλιάς το άνοιγαν κι έτρωγαν την εύγεστη σταφυλαρμιά.

ΟΙ ΜΑΘΗΤΕΣ

**ΕΜΜΑΝΟΥΗΛΙΔΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣ
ΙΑΚΩΒΙΔΗΣ ΘΕΟΧΑΡΗΣ**



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

**ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΕΧΝΩΝ
Ν.ΚΟΖΑΝΗΣ ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΕΥΑΓ.
ΣΙΑΜΠΑΝΟΠΟΥΛΟΥ**

Ο ΝΟΜΟΣ ΚΟΖΑΝΗΣ

ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΚΑΙ ΣΤΟ ΧΡΟΝΟ

ΦΥΣΗ-ΙΣΤΟΡΙΑ-ΠΑΡΑΔΟΣΗ

**ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΑ ΕΚΘΕΜΑΤΑ ΤΟΥ ΙΣΤΟΡΙΚΟΥ
ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΜΟΥΣΕΙΟΥ ΚΟΖΑΝΗΣ**