

Οικιακή οικονομία

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Από Θεόφιλος Παπαδόπουλος

Τα παλιά χρόνια, ήταν συνεχής και αδιάκοπη η προσπάθεια της κάθε αγροτικής οικογένειας να εξασφαλίσει όσο το δυνατόν περισσότερα είδη διατροφής, για να μπορέσει να θρέψει την πολυάριθμη φамίλια της.



Για την εξασφάλιση αυτών των αγαθών, των τόσο απαραίτητων για τη συντήρησή τους, λειτουργούσε ένα ολοκληρωμένο σύστημα παραγωγής τους από την ίδια οικογένεια. Τα προσφερόμενα προϊόντα προς αγορά, από τα παντοπωλεία, ήταν απρόσιτα. Αυτά τα παντοπωλεία ήταν κάτι σαν τα σημερινά super-market, γιατί πούλαγαν όλα τα είδη της εποχής. Εκτός από τα τρόφιμα είχαν λιπάσματα, θειάφι, είδη κιγκαλερίας, βαφές, πρόκες... μέχρι και ασπιρίνες. Όμως ο πολύς κόσμος δεν είχε χρήματα για να τα αγοράσει. Ειδικά οι φτωχοί αγρότες έπιαναν χρήματα στα χέρια τους μόνο το καλοκαίρι που πούλαγαν τα προϊόντα τους. Είναι γνωστό ότι αρκετά παλιά, το εμπόριο γινόταν με ανταλλαγή προϊόντων. Αργότερα μπήκε το βερεσέ (αγορά με πίστωση). Οι πιο τακτικοί πελάτες των καταστημάτων αυτών ήταν τα πιτσιρίκια, αν και δεν έκαναν μεγάλους λογαριασμούς, που αγόραζαν συνήθως καραμέλες, στραγάλια και κανένα ξερολούκουμο.

Το βασικό είδος διατροφής ήταν βέβαια και τότε το ψωμί και μετά το λάδι. Όμως ο μεγάλος αγώνας ήταν για το ψωμί της χρονιάς. Προσπάθεια του κάθε αγρότη ήταν να αυξήσει την παραγωγή του σιταριού και του κριθαριού, για να χορτάσει η οικογένειά του ψωμί. Βέβαια το αποτέλεσμα δεν ήταν πάντα θετικό. Τότε αναγκάζονταν να αγοράσουν στάρι ή έτοιμο αλεύρι.

Ο πλάστης, το πλαστήρι, η πινακωτή (σανίδια χοντρά από κορμούς πεύκων με κοιλώματα ανάλογα το μήκος), η μεγάλη πήλινη ή ξύλινη λεκάνη ήταν τα χρειαζόμενα της νοικοκυράς, η οποία ζύμωνε το ψωμί της οικογένειας για ολόκληρη εβδομάδα. Από το βράδυ της προηγούμενης ημέρας έπιανε το προζύμι. Ένα κομμάτι ζυμάρι που είχε φυλαγμένο στην παγωνιέρα από το ψωμί της προηγούμενης εβδομάδας, το δούλευε με νερό και αλεύρι, έτσι που να γίνει πηκτός χυλός και τον άφηνε κουκουλωμένο με μάλλινη κουβέρτα όλη τη νύχτα. Μ' αυτή τη μαγιά, πολύ πρωί την άλλη μέρα ζύμωνε το ψωμί, το κουκούλωνε και πάλι με την κουβέρτα και το άφηνε να ανεβεί. Ύστερα κράταγε πάλι ένα κομμάτι ζυμάρι (προζύμι), για να κάνει το ψωμί της επόμενης εβδομάδας. Με το υπόλοιπο έπλαθε 4-5 μεγάλα καρβέλια (όσα και οι θέσεις της πινακωτής), που ήταν στρωμένη με βαμβακερές πετσέτες καλά αλευρωμένες. Δίπλωνε τις πετσέτες πάνω από τα ψωμιά και σκέπαζε την πινακωτή με την κουβέρτα, για να μην κρυώσει η ζύμη και για να φουσκώσει γρήγορα. Όταν φούσκωνε το ψωμί, έβαζε την πινακωτή στον ώμο και το πήγαινε στο φούρνο.

Στην είσοδο της αυλής του κάθε σπιτιού δέσποζε η παρουσία του φούρνου. Σπίτι χωρίς φούρνο δεν υπήρχε κι αυτό γιατί ψωμί έτοιμο δεν πουλιόταν τότε. Αν κάποια οικογένεια τύχαινε να μην έχει, τότε ζύμωνε λίγα ψωμιά και τα φούρνιζε στη γειτόνισσα. Αρτοποιός της οικογένειας ήταν η ίδια η μάνα. Οι νοικοκυρές συνήθως χρησιμοποιούσαν μεγάλη σκάφη, γιατί ζύμωναν πολλά καρβέλια (7-10, από 3 οκάδες και πάνω το καθένα). Μ' αυτά θα πέρναγαν πολλές μέρες, γιατί το ζύωμα και το άναμμα του φούρνου ήταν μια πολύ κουραστική δουλειά. Μόλις τελείωνε το

ζύμωμα, έπλαθε τα ψωμιά, τα έβαζε πάνω σε τάβλες ή στις πινακωτές και τα σκέπαζε για να «γίνουν» με τη ζεστασιά, οπότε και θα ήταν έτοιμα για το φούρνισμα.

Μετά άναβε τον φούρνο. Έριχνε στη συνέχεια κλαριά για να κάψει καλά, οπότε και θα ήταν έτοιμος για το ψήσιμο. Τα κλαριά τα έσπρωχνε με το φουρνόξυλο και τα άπλωνε σε όλα τα μέρη του φούρνου για να είναι ομοιόμορφο το κάψιμο. Όταν ο φούρνος ήταν έτοιμος, τότε τραβούσε προς τα έξω πάλι με το φουρνόξυλο όλα τα κάρβουνα και τα μάζευε προς το εξωτερικό της πόρτας του φούρνου. Μετά με την πανιάρα (ένα κοντάρι, πάνω στο οποίο είχε δεμένο ένα βρεγμένο χοντρό πανί)



η σειρά
έλι, το
ν οποία
ίδια με
ολύ πιο
τολύ με
όταν ο
ψωμιά.

λάδι δεν δημιουργούσε το ίδιο άγχος, και τούτο γιατί εκείνοι που δεν κάλυπταν τις ανάγκες της χρονιάς είχανε τη δυνατότητα να αντιμετωπίσουν την έλλειψη αυτή. Μέλη της οικογένειας πήγαιναν και μάζευαν ελιές των μεγαλοπαραγωγών και αμείβονταν σε είδος και μ' αυτό τον τρόπο κάλυπταν τις ανάγκες τους. Όταν λοιπόν εξασφαλιζόταν το ψωμί και το λάδι της χρονιάς, τότε ο επικεφαλής της οικογένειας έπαιρνε βαθιά ανάσα.

Για όλα τα άλλα λειτουργούσε ο προαιώνιος θεσμός της οικιακής οικονομίας, δηλ. η οικογενειακή παραγωγή. Δεν αφήνανε καμία ευκαιρία να περάσει ανεκμετάλλευτη, προκειμένου να εξασφαλίσουν τα μέσα διατροφής. Σπέρνανε φακές, ρεβίθια, φασόλια και φυτεύανε πατάτες, ντομάτες και μποστάνια. Τις μέρες της μουστιάς, οι νοικοκυρές βράζανε μούστο και τον κάνανε πετιμέζι. Το βάζανε σε σταμνιά – μικρά κιούπια – και το φυλάγανε για τον χειμώνα. Αποτελούσε μια εξαιρετική τροφή για μικρούς και μεγάλους. Αντικαθιστούσε τη ζάχαρη, που ήταν ακριβή για τη φτωχολογιά. Μ' αυτό γλύκαιναν, το τσάι του βουνού, το χαμομήλι και τη φασκομηλιά που έπιναν. Οι νοικοκυρές ετοίμαζαν και πολλές σταφίδες και τις αποθήκευαν για τον χειμώνα. Όσο αφορά τις ντομάτες, όταν είχαν σχετικά μεγάλη παραγωγή, τις λιώνανε μέσα στα σκαφίδια, τις αλατίζανε, τις σουρώνανε, για να μείνει μονάχα ο χυμός και μετά μέσα στον τέντζερη τις βράζανε ώσπου να πήξουν κι έτσι κάνανε τον ντοματοπελτέ. Μετά τον βράζανε σ' ένα κιούπι, ρίχνανε από πάνω λάδι, για να μην έρχεται σε επαφή με τον ατμοσφαιρικό αέρα και μουχλιάσει κι έτσι είχανε ντομάτα να περάσουνε όλο το χειμώνα. Με το γάλα της γίδας κάνανε μπόλικο γλυκοτραχανά. Κόβανε το στάρι στο χερόμυλο με τις δύο μεγάλες κυλινδρικές πέτρες, το κάνανε πλιγούρι και μετά το βράζανε μέσα στο γάλα. Ήτανε κι ο τραχανάς μια από τις περιζήτητες χειμωνιάτικες τροφές.



Το βαγένι με το κρασί, ήταν απαραίτητο σε κάθε σπίτι. Επίσης σε πρώτη θέση και τα λάχανα, που τα έλεγαν σε κάποιες περιοχές και μάπες.

Όσο αφορά τα ζώα τους, οι τσοπάνηδες των ορεινών χωριών το χειμώνα, εάν είχαν μεγάλο αριθμό από γιδοπρόβατα, για να τα προφυλάξουν από τη παγωνιά, τα φέρνανε να ξεχειμάσουν κατά τον κάμπο και εκεί τα σκάριζαν (=έβγαζαν) για να βοσκήσουν. Σ' αυτούς τους τσοπάνηδες, παραχωρούσαν τα χωράφια τους με το

χορτάρι οι ντόπιοι, και σε αντάλλαγμα έπαιρναν τουλουμοτύρι έτοιμο μέσα στ' ασκιά και μαλλιά προβατίσια ή γίδινα, που αποτελούσαν βέβαια την πρώτη ύλη για τον αργαλειό της κάθε νοικοκυράς.

Λαϊκές Παραδόσεις, Σταύρος Αβδούλος - Εκδόσεις Φιλίστωρ

Πηγή: pagoinia.gr