

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΗΣ Β΄ ΤΑΞΗΣ
ΤΟΥ ΛΥΚΕΙΟΥ ΔΟΜΕΝΙΚΟΥ
ΜΕ ΘΕΜΑ:
“ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ, ΤΟΤΕ ΚΑΙ ΤΩΡΑ”

ΕΡΓΑΣΘΗΚΑΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΣΘΗΚΑΝ ΟΙ ΜΑΘΗΤΕΣ:

ΒΑΜΠΟΥ ΕΦΗ
ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ ΣΤΕΛΛΑ
ΓΚΑΡΑΒΕΛΗ ΒΑΝΑ
ΓΚΟΥΝΤΟΥΛΑ ΑΡΧΟΝΤΙΑ
ΓΡΑΒΑΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ
ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ ΑΝΘΗ
ΖΙΩΖΟΣ ΒΑΣΙΛΗΣ
ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗ ΣΟΦΙΑ
ΚΑΡΕΛΑ ΑΘΑΝΑΣΙΑ
ΚΑΦΑΝΕΛΗΣ ΒΑΣΙΛΗΣ
ΚΥΠΑΡΙΣΣΗΣ ΑΓΓΕΛΟΣ
ΜΠΛΙΑΜΠΛΙΑΣ ΒΑΣΙΛΗΣ
ΜΠΛΙΑΜΠΛΙΑΣ ΚΩΣΤΑΣ
ΠΑΣΧΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ
ΤΣΟΥΤΣΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ

1. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΤΟΜΕΑ

Η ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ ΣΤΗ ΓΗ

Κατά το μεγαλύτερο μέρος της ιστορίας του (99%) από την εμφάνιση του στη γη, ο άνθρωπος εφοδιαζόταν την απαραίτητη για την επιβίωσή του τροφή συλλέγοντας φυτά, φρούτα, ρίζες, μικρά θηράματα και αποφάγια άλλων σαρκοβόρων.

Μέχρι το 10.000 π.Χ. είχε πλέον μάθει να κυνηγάει χρησιμοποιώντας παγίδες, δίχτυα, αγκίστρια, τόξα και βέλη, είχε μάθει να αποθηκεύει φρούτα και να αποξηραίνει ψάρια για μελλοντική κατανάλωση, ενώ λίγο αργότερα δημιουργούσε τα πρώτα κοπάδια από κατοικίδια ζώα (πρόβατα, κατσίκες, βοοειδή, λάμα). Αναγνώριζε ακόμα διάφορες μορφές φυτικής ανάπτυξης και ρύθμιζε τις περιπλανήσεις του ώστε να συμπίπτουν με την εποχιακή ωρίμανση των καρπών ακολουθώντας παράλληλα κοπάδια άγριων ζώων. Ο άνθρωπος εξαπλώθηκε σε ολόκληρο τον πλανήτη επειδή είναι παμφάγος, ενώ ανάλογα με τα είδη διατροφής που υπήρχαν διαθέσιμα σε κάθε κοινότητα ανθρώπων διαμορφώθηκε η διατροφική τους κουλτούρα.

Η εμφάνιση της γεωργίας στη Γη συμπίπτει με τη σταδιακή απομάκρυνση του ανθρώπου από τη νομαδική ζωή και τη μόνιμη εγκατάστασή του σε συγκεκριμένες περιοχές. Η φροντίδα για την εξασφάλιση της τροφής του αρχίζει ολοένα και περισσότερο να μετατοπίζεται από το κυνήγι, το ψάρεμα και τη συλλογή άγριων καρπών, που ο πρωτόγονος άνθρωπος έκανε κατά τη διάρκεια των μετακινήσεών του, στη συγκομιδή καλλιεργημένων από τον ίδιο γεωργικών προϊόντων και στην εκτροφή ζώων. Σύμφωνα με την ιστορία η εμφάνιση της γεωργίας τοποθετείται γύρω στο 10.000 π.Χ.

Η «γεωργική - αγροτική επανάσταση», η μετάβαση δηλαδή του ανθρώπου από συλλέκτη σε παραγωγό τροφίμων που χρονολογείται μεταξύ 8ης και 9ης χιλιετίας π.Χ.. Για πρώτη φορά ήταν δυνατή η μόνιμη εγκατάσταση του ανθρώπου, αφήνοντας πίσω το νομαδικό του παρελθόν δημιουργώντας οικισμούς - πόλεις και επιτρέποντας την ενασχόληση μέρους του πληθυσμού με άλλες δραστηριότητες, όπως την κατασκευή εργαλείων και αγγείων για αποθήκευση.

Στο στάδιο αυτό της ιστορίας αρχίζει από τον άνθρωπο, η σταδιακή μετάλλαξη των αρχικών προγόνων των διάφορων καλλιεργούμενων φυτών και η προσαρμογή τους στα νέα τους δεδομένα, συμβάλλοντας έτσι στην αύξηση της βιοποικιλότητας με τη δημιουργία των ντόπιων ποικιλιών.

Εμφάνιση της σύγχρονης γεωργίας

Τα παραδοσιακά συστήματα άσκησης της γεωργίας και της κτηνοτροφίας, όπως διαμορφώθηκαν κατά τη διάρκεια των προϊστορικών, αρχαίων χρόνων, αλλά και των αιώνων που ακολούθησαν, συνέχισαν να εξελίσσονται με βάση τα προαναφερόμενα χαρακτηριστικά, μέχρι και τα μέσα του δεκάτου ενάτου (19ου) αιώνα. Οι μεγάλες τεχνολογικές, κοινωνικές και οικονομικές αλλαγές που εμφανίζονται τότε, όπως:

- η ανακάλυψη των μηχανών και η βιομηχανική επανάσταση και η αύξηση του πληθυσμού και
- η σταδιακή συγκέντρωσή του στα μεγάλα αστικά κέντρα (αστικοποίηση), αλλάζουν το πλαίσιο μέσα στο οποίο ασκείται η γεωργία στον αναπτυσσόμενο κόσμο.

Βαθμιαία οι γεωργοί προωθούν τα προϊόντα τους όλο και περισσότερο για την αγορά. Το ποσοστό των απασχολούμενων στη γεωργία ήταν ακόμα πολύ μεγάλο, ενώ μεγάλες εκτάσεις έμεναν ακαλλιεργητες επειδή δεν επαρκούσαν τα εργατικά χέρια.

Η διάδοση των πρώτων μηχανικών θεριστών, η ανάπτυξη των μεταφορών, η διάδοση των ψυγείων καθώς και μία εντονότερη οικολογική επιβάρυνση είναι πλέον γεγονός ύστερα και από τη χρησιμοποίηση των τεχνητών λιπασμάτων και των χημικών φάρμακων για την καταπολέμηση ασθενειών των φυτών στα τέλη του 19ου αιώνα.

Κατά τη διάρκεια του 2ου παγκοσμίου πολέμου η έρευνα για την εξεύρεση νευροτοξικών χημικών όπλων είχε ως συνέπεια την ανακάλυψη μίας καινούριας ομάδας εντομοκτόνων, τα οργανοφωσφορικά.

Από τη δεκαετία του 1950, η αναπτυσσόμενη χημική βιομηχανία προώθησε με υποσχέσεις για την καταπολέμηση της φτώχειας το μετασχηματισμό της γεωργικής παραγωγής προς ένα σύστημα βασισμένο στην αυξημένη ποσότητα εισροών (λιπάσματα, γεωργικά μηχανήματα, υβρίδια) και την επέκταση των μονοκαλλιεργειών. Η διαδικασία αυτή, που ονομάστηκε «πράσινη επανάσταση». Οι αγρότες μεταλλάσσονται, σε εργάτες γης ή επιχειρηματίες.

Η ανά στρέμμα παραγωγή αυξάνεται, η γεωργία εντατικοποιείται και οι μονοκαλλιέργειες επικρατούν, αν και πολλοί πληθυσμοί εξακολουθούν να στηρίζονται στη γεωργία της «επιβίωσης», ιδιαίτερα στο λεγόμενο τρίτο κόσμο, ενώ μικρές απομονωμένες κοινότητες συνεχίζουν να ζουν σαν τροφοσυλλέκτες και κυνηγοί

Μεταπολεμική περίοδος

Στη μεταπολεμική περίοδο παρατηρείται πλέον μία έντονη μείωση του αριθμού των απασχολούμενων στη γεωργία, ενώ οι αγρότες αρχίζουν να εξωτερικεύουν δραστηριότητες που μέχρι τότε έκαναν μόνοι τους, από την παραγωγή των λιπασμάτων έως τη συσκευασία των αγαθών που παρήγαγαν μειώνοντας την αυτονομία τους, προσδοκώντας παράλληλα ένα ικανοποιητικό εισόδημα, το οποίο πολλές φορές ήταν αρχικά εφικτό.

Η στροφή προς τις μονοκαλλιέργειες ολοκληρώθηκε σε μεγάλο βαθμό στις αναπτυσσόμενες χώρες κατά τη διάρκεια των δεκαετιών 1980 και 1990. Η επεξεργασία και η συσκευασία αρχίζουν σταδιακά να προσθέτουν στο αγροτικό προϊόν μεγαλύτερη αξία από αυτή που απολάμβανε ο παραγωγός ως τιμή πώλησης, με αποτέλεσμα οι βιομηχανίες τροφίμων που ασχολούνται με τη μεταποίηση να αποκτούν κυρίαρχο ρόλο στη διατροφική αλυσίδα. Σύντομα όμως, αντί οι παραγωγοί να αναθέτουν την επεξεργασία των προϊόντων τους στη βιομηχανία, οι μονάδες μεταποίησης αναθέτουν την καλλιέργεια της πρώτης ύλης για τα εργοστάσια τους στους αγρότες. Μεταλλαγμένα προϊόντα (Γενετικά τροποποιημένα) : Σήμερα,



από τους πλήρως ενταγμένους στην παγκόσμια αγορά αγρότες του «πρώτου» μέχρι τις αυτόνομες αγροτικές κοινότητες του «τρίτου» κόσμου, έρχεται η βιοτεχνολογία, ως λύση στο σημερινό πρόβλημα φτώχειας και υποσιτισμού στον πλανήτη μας. Περίπου 1,5 δις άνθρωποι στον πλανήτη εξαρτώνται άμεσα από τη συλλογή σπόρων στα χωράφια τους τη μια χρονιά ώστε να μπορούν να ξανασπείρουν την επόμενη. Η εμπειρία από την ανάπτυξη των γενετικά τροποποιημένων τροφίμων τα τελευταία χρόνια, μας έδειξε ότι η ανάπτυξη της τεχνολογίας που έχει προέλθει από την έρευνα των γιγαντιαίων επιχειρήσεων φέρνει αλλαγές και μία έντονη αναδιοργάνωση της αγροτοβιομηχανίας που ίσως δε βοηθάει την πλειοψηφία των συμμετεχόντων στη διατροφική αλυσίδα, αλλά ενισχύει τη δύναμη και την επιρροή μεγάλων επιχειρήσεων. Κάτι ανάλογο μπορεί να συμβεί και στο μέλλον με την είσοδο της νανοτεχνολογίας στον αγροτικό τομέα. Ήδη πολλές επιχειρήσεις επενδύουν στην έρευνα σε αυτόν τον τομέα, ενώ διάφορα προϊόντα ήδη διατίθενται στην αγορά. Η βιομηχανοποίηση της παραγωγής τροφίμων σήμερα έχει προχωρήσει σε τέτοιο βαθμό που αρκετοί πλέον χρησιμοποιούν τον όρο «κατασκευή τροφίμων».

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Η εμφάνιση των πρώτων περιβαλλοντικών προβλημάτων που προέρχονταν από τις γεωγραφικές δραστηριότητες (ρύπανση-ευτροφισμός λιμνών), προβλήματα στη δημόσια υγεία από την κατάχρηση φυτοφαρμάκων, ρύπανση των υπόγειων και επιφανειακών υδάτων από την χρήση αγροχημικών-δημιουργεί αμφισβήτηση για το πρότυπο γεωργικής παραγωγής και ανάπτυξης, που ακολουθήθηκε μέχρι τότε.

Οι πρώτες προσπάθειες βιολογικής καλλιέργειας στην Ελλάδα εμφανίζονται στις αρχές της δεκαετίας του '80. Πρόκειται για παραγωγούς που έχουν ευαισθησία στα θέματα του περιβάλλοντος ή και της υγιεινής διατροφής. Οι προσπάθειες αυτές γίνονται σε μικρή κλίμακα και έχουν ερασιτεχνικό χαρακτήρα. Το προϊόντα προορίζονται για αυτοκατανάλωση και σπανιότερα για διάθεση στο εμπόριο.

ΟΡΙΣΜΟΙ: τι εννοούμε με τον όρο βιολογική γεωργία

Με τον όρο βιολογική ή οικολογική γεωργία εννοούμε την ήπια, φιλική προς το περιβάλλον γεωργία, η οποία δε χρησιμοποιεί χημικά φυτοφάρμακα και λιπάσματα.

Αυτές οι πρακτικές συνδυαζόμενες κατάλληλα εξασφαλίζουν:

- α) τη διατήρηση της γονιμότητας του εδάφους και την επαρκή θρέψη των φυτών,
- β) τον έλεγχο των εχθρών, ασθενειών και ζιζανίων των καλλιεργειών, με φυσικά - βιολογικά μέσα.

Οι βιοκαλλιεργητές επιτυγχάνουν τα παραπάνω χωρίς να χρειάζεται να καταφεύγουν στα συνθετικά χημικά φυτοφάρμακα και λιπάσματα.

Η σημασία του εδάφους

Το έδαφος αποτελεί έναν από τους βασικότερους παράγοντες της βιολογικής γεωργίας. Αφετηρία στη διαδικασία παραγωγής τροφής μέσα από την αλυσίδα έδαφος- φυτά - ζώο - άνθρωπος είναι πάντα το έδαφος.

Υγιές έδαφος σημαίνουν υγιή φυτά.

Υγιή φυτά σημαίνουν υγιή ζώα.

Υγιή φυτά και ζώα σημαίνουν υγιείς ανθρώπους.

Το υγιές έδαφος είναι το γόνιμο, πλούσιο σε οργανική ουσία και βιολογικά δραστήριο έδαφος. Είναι το έδαφος εκείνο, που χαρακτηρίζεται από καλή δομή και ποικιλία μικροβίων (πρωτόζωα, βακτήρια, μύκητες) και άλλων οργανισμών (νηματώδεις, γαιοσκώληκες, ακάρεα, μορφές εντόμων, τρωκτικά κτλ.).

Η αντιμετώπιση των αγριοχόρτων (ζιζάνια) με βιολογικό τρόπο

Με τον όρο ζιζάνιο εννοούμε κάθε φυτό που φυτρώνει μόνο του, χωρίς να το έχουν σπείρει. Ένα παράδειγμα μπορεί να μας δώσει μια παπαρούνα που έχει φυτρώσει μέσα σε μια καλλιέργεια σιταριού.

Ωστόσο, η λέξη "ζιζάνιο", όρος που έχει χρησιμοποιηθεί από τη συμβατική επιστήμη και πράξη, σήμερα αμφισβητείται έντονα. Για τη φύση κανένα φυτό δεν είναι "ζιζάνιο".

Πρόκειται λοιπόν για τα άγρια ή αυτοφυή φυτά που είναι ανεπιθύμητα, όταν εμφανίζονται μέσα σε μια καλλιέργεια. Το πόσο υποκειμενικός και αυθαίρετος είναι ο όρος το δείχνει και το εξής παράδειγμα: το ίδιο φυτό, π.χ. το χαμομήλι, μπορεί να θεωρηθεί φυτό ενοχλητικό σε μια καλλιέργεια, όπως του σιταριού. Παράλληλα όμως, είναι ένα φυτό που καλλιεργείται, χρήσιμο και μάλιστα πασίγνωστο για τις πολύτιμες θεραπευτικές του ιδιότητες.

Άμεσα μέτρα αντιμετώπισης ζιζανίων

Γίνετε με καλλιεργητικά, μηχανικά, φυσικά και βιολογικά.

Καλλιεργητικά μέτρα

-Ρύθμιση χρόνου σποράς και πυκνότητας φύτευσης. Μετακινώντας το χρόνο σποράς ή και την πυκνότητα του σπόρου μειώνουμε τα προβλήματα ζιζανίων.

Μηχανικά μέσα

-Μια σειρά μικρά εργαλεία, για τη μικρή εκμετάλλευση και κυρίως για την καλλιέργεια λαχανικών και αρωματικών φυτών, είναι διαθέσιμη σήμερα. Χωρίς κατανάλωση ενέργειας και με μικρό κόστος αγοράς, αποτελούν ένα μεγάλο βήμα από το επίμονο "ξεβοτάνισμα", που αναπόφευκτα θυμίζει τις δύσκολες συνθήκες που χαρακτήριζαν τη γεωργία του χθες.

-Όσον αφορά την Ελλάδα, χώρα με πολλά επικλινή και δύσβατα εδάφη, που ωστόσο καλλιεργούνται (π.χ. ελαιώνες), είναι συχνά σημαντική η βοήθεια που προσφέρουν τα νεότερα χορτοκοπτικά - θαμνοκοπτικά μηχανήματα, για τον έλεγχο δύσκολων πολυετών ζιζανίων, όπως τα βάτα.

-Τα βαριά παρελκόμενα που αναστρέφουν το έδαφος και καταστρέφουν έτσι τη δομή του. Η προσοχή των παραγωγών που ενδιαφέρονται για το έδαφός τους, επομένως και των κατασκευαστών έχει στραφεί σε μηχανήματα ελαφριάς, επιφανειακής κατεργασίας. Τέτοια είναι οι οδοντωτές σβάρνες με μακριά δόντια, κυρίως, που σήμερα προσφέρονται με μεγάλες βελτιώσεις σε ό,τι αφορά την αντοχή, την αποτελεσματικότητα αλλά και την ευκολία χρήσης και μεταφοράς τους.

Τι εννοούμε με τον όρο αμειψισπορά

Με τον όρο αμειψισπορά εννοούμε τη συστηματική και προγραμματισμένη κυκλική εναλλαγή

καλλιεργειών στο ίδιο χωράφι. Η λέξη είναι σύνθετη: άμειψις- σπορά, όπου η άμειψις στα αρχαία

ελληνικά σημαίνει την εναλλαγή. Η αψεισπορά, ως καλλιεργητική πρακτική, προέκυψε από την παρατήρηση των γεωργών πως τα εδάφη κουράζονται και υποβαθμίζονται, όταν καλλιεργούνται συνέχεια με το ίδιο φυτό. Η εμπειρία απέδειξε πως όταν οι καλλιέργειες εναλλάσσονται, το έδαφος διατηρεί καλύτερα τη βιολογική του δραστηριότητα και τη δομή του, ενώ τα φυτά είναι πιο ανθεκτικά και υγιή. Αμειψισπορά γίνεται στις ετήσιες καλλιέργειες.

Χλωρή λίπανση

Με τον όρο αυτό εννοούμε τη σπορά στο χωράφι ή στον οπωρώνα σπορών ψυχανθών (ή και μείγματος σπόρων διάφορων ετήσιων φυτών) και στη συνέχεια την ενσωμάτωση της φυτικής μάζας στο έδαφος (παράχωμα) την εποχή περίπου της άνθησής τους. Η χλωρή λίπανση, συνήθως, εφαρμόζεται στο χωράφι με ετήσιες καλλιέργειες μεταξύ δύο καλλιεργειών και η ενσωμάτωση των φυτών γίνεται την άνοιξη ή το φθινόπωρο.

Τι είναι τα κομπόστ

Κομπόστ είναι το σταθεροποιημένο οργανικό υλικό, που παράγεται από την ελεγχόμενη αερόβια αποικοδόμηση διάφορων φυτικών ή ζωικών υπολειμμάτων, με τη βοήθεια μικροοργανισμών. Χαρακτηριστικό του είναι ότι έχει σκούρο χρώμα, είναι ομοιογενές και μυρίζει σα χόμα μετά τη βροχή.

Υλικά κατάλληλα για κομποστοποίηση

Φυτικά υλικά: Υπολείμματα φυτικών καλλιεργειών: φύλλα, κομμένη χλόη, αγριόχορτα, ψιλοκομμένα κλαριά, κοτσάνια, άχυρα. Πριονίδια, υπολείμματα κουζίνας.

Υπολείμματα γεωργικών βιομηχανιών.

Ζωικά υλικά: Διάφορες κοπριές, αιματάλευρα, κρεατάλευρα, τρίχες και μαλλί ζώων.

Διάφορα: Φύκια θαλάσσης, στάχτη από ξύλα, σκόνη πετρωμάτων, σκόνη ασβέστη.

Υλικά ακατάλληλα για κομποστοποίηση

Φυτικά υλικά: Μέρη φυτών που έχουν ραντιστεί με φυτοφάρμακα, άρρωστα φυτά, αποφάγια μαγειρεμένων φαγητών.

Ζωικά υλικά: Κόκαλα, εντόσθια, κρέατα, τυροκομία.

Διάφορα: Πλαστικά, μεταλλικά αντικείμενα, γυάλινα, χρώματα και γενικά χημικές ουσίες.

Γεωργική γη και παραγωγή στην Ελλάδα

Η Χρησιμοποιούμενη Γεωργική Γη (ΧΓΓ) ανέρχεται σε 3,5 εκατομ. εκτάρια (1 Εκτάριο = 10 στρέμ) και αντιπροσωπεύει μόνο το 27% της συνολικής επιφάνειας της χώρας, σε σύγκριση με το 55-60% της (Ευρωπαϊκή Ένωση) ΕΕ. Το 40% της συνολικής επιφάνειας είναι χαρακτηρισμένο ως «βοσκότοπος» ή «μόνιμα βοσκοτόπια» (το 60% των μόνιμων βοσκότοπων είναι κρατικής ιδιοκτησίας), τα δάση είναι 20%. Στην πραγματικότητα, αυτοί οι αριθμοί αντικατροπτίζουν την ορεινή φύση του ελληνικού τοπίου. Σε ό,τι αφορά τη χρήση γης:

- ✓ το 35-40% της συνολικής γεωργικής γης καλλιεργείται με αροτραίες καλλιέργειες,
- ✓ το 20% με ελαιόδενδρα,
- ✓ το 11% με βαμβάκι,
- ✓ το 8% με φρούτα και λαχανικά,
- ✓ το 3,5% με αμπέλια και
- ✓ το 1,5% με καπνό.

Εάν αυτά τα ποσοστά διερευνηθούν περισσότερο, προκύπτει ότι:

το 50-55% των δημητριακών, το 60-65% των ελαιόδεντρων, το 70% των αιγο-προβάτων και

το 40-50% των βοοειδών καλλιεργούνται ή ανατρέφονται σε ημιορεινές ή ορεινές περιοχές. Ωστόσο, παρά τους μάλλον δυσμενείς φυσικούς πόρους, η χώρα είναι ή θα μπορούσε να είναι κατά 97-98%

αυτάρκης στα γεωργικά προϊόντα & τρόφιμα (European Commission, 2001).

Συνολικά, η αναλογία μεταξύ φυτικής και ζωϊκής παραγωγής (70:30) αλλά είναι σχεδόν αντίστροφη σε σχέση με τον κοινοτικό μέσο όρο (50:50).

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η Βιολογική Γεωργία είναι ένα ολοκληρωμένο σύστημα παραγωγής και διαχείρισης αγροτικών προϊόντων το οποίο ευνοεί την χρήση ανανεώσιμων πηγών και την ανακύκλωση, επιστρέφοντας έτσι στο έδαφος θρεπτικά στοιχεία. Όσον αφορά στην Βιολογική Κτηνοτροφία, η παραγωγή κτηνοτροφικών προϊόντων πραγματοποιείται δίνοντας ιδιαίτερη φροντίδα στην σωστή διαβίωση των ζώων και την χρήση φυσικών ζωοτροφών.

Ο βιολογικός τρόπος παραγωγής σέβεται τα φυσικά συστήματα καταπολέμησης των ζιζανίων και των ασθενειών που εμφανίζονται σε φυτά και ζώα και αποφεύγει τη χρήση συνθετικών ζιζανιοκτόνων και χημικών λιπασμάτων, ορμονών ρύθμισης ανάπτυξης και αντιβιοτικών, καθώς επίσης και την πραγματοποίηση γενετικών χειρισμών. Αντί αυτών, χρησιμοποιείται μια σειρά από τεχνικές που βοηθούν στην διατήρηση των οικοσυστημάτων και την μείωση της μόλυνσης του περιβάλλοντος.

Αρχές και Στόχοι

- ✓ Αποφυγή της ρύπανσης και μόλυνσης του περιβάλλοντος.
- ✓ Παραγωγή τροφίμων και άλλων προϊόντων υψηλής βιολογικής αξίας σε επαρκή ποσότητα
- ✓ Μείωση της ενεργειακής κατανάλωσης.
- ✓ Ανάπτυξη θετικής σχέσης με το περιβάλλον.
- ✓ Αλληλεπίδραση με εποικοδομητικό και ζωτικό τρόπο με όλα τα φυσικά συστήματα.
- ✓ Ενθάρρυνση και αύξηση της λειτουργίας των βιολογικών κύκλων στα γεωργικά συστήματα, συμπεριλαμβανομένων των μικροοργανισμών, της εδαφικής χλωρίδας και πανίδας, των φυτών και των ζώων.
- ✓ Διατήρηση και μελλοντική αύξηση της γονιμότητας του εδάφους, με την χρήση βιολογικών και μηχανικών μεθόδων, που να συμβάλλουν στην ελάττωση της εξάρτησης από τις εισροές.
- ✓ Χρήση, όσο είναι δυνατόν, ανανεώσιμων πηγών.
- ✓ Χρήση βιοδιασπώμενων, ανακυκλωμένων και ανακυκλώσιμων ουσιών και υλικών συσκευασίας που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν σε ένα αγρόκτημα ή οπουδήποτε αλλού.
- ✓ Εκτροφή των ζώων σε συνθήκες τέτοιες, που να επιτρέπουν την ανάπτυξη των βασικών πλευρών της έμφυτης (φυσικής) συμπεριφοράς τους.
- ✓ Διατήρηση της γενετικής ποικιλομορφίας των γεωργικών οικοσυστημάτων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας των φυτών και των άγριων ζώων.
- ✓ Προώθηση της υπεύθυνης χρήσης και διατήρησης του νερού και των οργανισμών που διαβιούν μέσα σε αυτό.
- ✓ Αναγνώριση της σημαντικότητας της γηγενούς γνώσης και των παραδοσιακών αγροτικών συστημάτων, καθώς και η προστασία και διατήρησή τους.
- ✓ Εξασφάλιση ικανοποιητικών συνθηκών διαβίωσης, εργασίας και αμοιβής για τους παραγωγούς.

Σήμερα η Ελλάδα έχει δυναμική εσωτερική αγορά βιολογικών προϊόντων, παρά τον αρχικό εξαγωγικό προσανατολισμό. Αυτή τη στιγμή, στον ελληνικό χώρο τα βιολογικά προϊόντα διατίθενται σε περισσότερες από 70 αγορές βιολογικών προϊόντων, στα σούπερ μάρκετ, και σε εκατοντάδες εξειδικευμένα καταστήματα λιανικής πώλησης βιολογικών προϊόντων, όσο και σε άλλα καταστήματα (κάβες, τοπικά προϊόντα, κ.λπ). Τα στατιστικά στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων λένε πως η έκταση της βιολογικής γεωργίας στην Ελλάδα το έτος 2010 ανερχόταν σε ποσοστό 3,7% της συνολικής καλλιεργούμενης, συμπεριλαμβανομένων των βοσκότοπων. Η αναγνώριση της βιολογικής γεωργίας έγινε στις 24/6/1991 μέσω του κανονισμού 2092/91 του Συμβουλίου της Ευρώπης

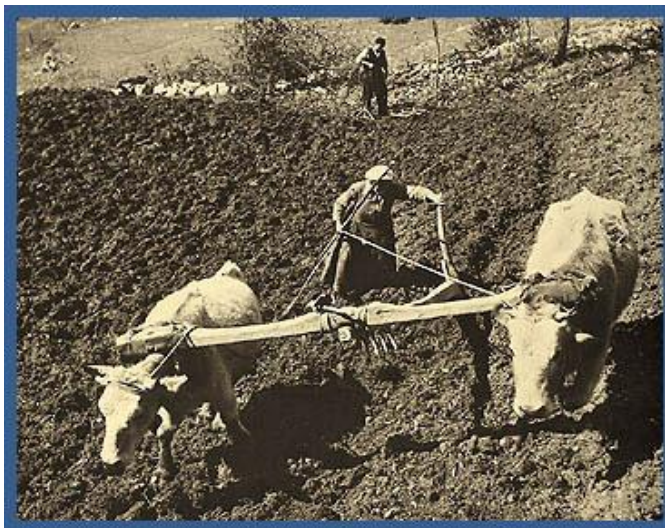
2. Η ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΖΩΗ (ΤΟΤΕ ...)

ΓΕΩΡΓΙΑ

Α. ΟΡΓΩΜΑ - ΣΠΟΡΑ

Πως γινόταν το όργωμα.

Το όργωμα παλιά γινόταν με βόδια.

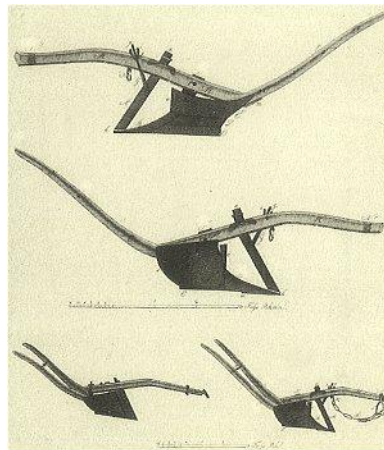


Τα βόδια είχαν το πλεονέκτημα ότι στα γεράματα τους τα έσφαζαν κι έτσι ο ιδιοκτήτης τους είχε ένα οικονομικό πλεονέκτημα από το κρέας τους.

Είχαν όμως και μειονεκτήματα. Επειδή η οικονομία ήταν, όπως θα λέγαμε σήμερα, έντασης εργασίας κι όχι έντασης κεφαλαίου, οι ιδιοκτήτες τους αντί να τα ταΐζουν άχυρα, που μόλις έφταναν για να ταΐσουν τα κατσικοπρόβατα και το γαϊδούρι τους, προτιμούσαν να τα βόσκουν στα χωράφια, όπου υπήρχε άφθονο, δωρεάν χορτάρι. Έπρεπε όμως να διαθέτει ένα άτομο το χρόνο του για να τα βλέπει. Εξαιτίας ενός τέτοιου είδους διατροφής υπήρχε το άλλο μειονέκτημα: η κοπριά τους ήταν νερούλη κι ο στάβλος γέμιζε λάσπες. Το τελευταίο μειονέκτημα ήταν ότι κατά το όργωμα ο ιδιοκτήτης έπρεπε να παίρνει μαζί και το γαίδαρο, για να φορτώνει το άροτρο και το ζυγό.

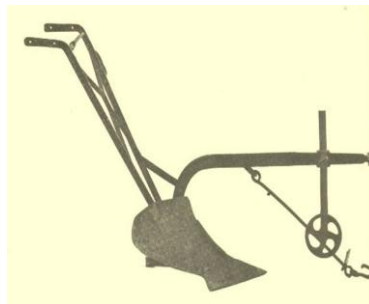
Μετά την μικρασιατική καταστροφή και την ανταλλαγή, οι πρόσφυγες ήρθαν στη νέα τους πατρίδα κουβαλώντας μαζί τους και μουλάρια. Το μουλάρι, είναι προϊόν διασταύρωσης αλόγου και γαϊδάρου, χωρίς το ίδιο να μπορεί ν' αναπαραχθεί. Έτρωγαν κι αυτά πολύ, δεν είχαν όμως τα άλλα μειονεκτήματα του βοδιού. Αυτά όργωναν, αυτά κουβαλούσαν και τα ζυγάλετρα. Έτσι σύντομα εκτόπισαν τα βόδια. Κάποιοι πολύ πλούσιοι είχαν κι άλογα, που βέβαια, τα παλιότερα χρόνια, τα είχαν μόνο για να τα καβαλούν. Όμως και το άλογο παρουσίαζε μειονεκτήματα. Είχε βέβαια φοβερή δύναμη, που την αντλούσε τρώγοντας πολύ.

Από την άλλη πάλι ήταν ευαίσθητο στο κρύο. Κατά τ' όργωμα, όταν έκαναν διάλειμμα, έπρεπε να το σκεπάζουν και να το βάζουν σε απάνεμο μέρος. Τέλος, ήταν αρκετά επικίνδυνο αφού όταν αγρίευε, ο ιδιοκτήτης του κινδύνευε να τραυματισθεί σοβαρά.



Ξύλινο αλέτρι(Ησιώδιο)

Τα βόδια έσερναν το ξύλινο, το *Ησιώδιο* αλέτρι. Λίγο πριν εξαφανισθούν τα βόδια, έκανε την εμφάνιση του το πρώτο σιδερένιο αλέτρι. Όμως, ήταν φοβερά κουραστικό, και γι' αυτό άργησε να εκτοπίσει το ξύλινο αλέτρι.



Αλέτρι ή Άροτρο σιδερένιο

Πέρα από το βάρος, το σιδερένιο αλέτρι είχε κι εντελώς αντίθετη τεχνική κι αυτή μάλλον ήταν που το έκανε πιο κουραστικό. Το ξύλινο αλέτρι έπρεπε να το πιέξεις στις λαβές προς τα κάτω, ενώ στο σιδερένιο αντίθετα έπρεπε ν' ανασηκώνεις τις λαβές προς τα πάνω, ώστε η μύτη του να χώνεται μέσα στο χώμα. Η ελκτική δύναμη ενός γαϊδάρου, τον μόνο που διέθεταν πάντα οι φτωχοί χωρικοί, είναι πολύ μικρή και *ζεργάρι*, δηλαδή όργωμα, μόνο μ' ένα γάιδαρο είναι αμφίβολης αποτελεσματικότητας.

Έτσι, οι χωρικοί, έκαναν συνήθως όργωμα με δύο γαϊδάρους, με δανεικούς, δηλαδή δάνειζαν ο ένας στον άλλο τον γαϊδαρό τους. Αυτός που δάνειζε, φρόντιζε κείνες τις μέρες ν' ασχολείται με εργασίες που ο γάιδαρος ήταν περιττός ή βρισκόταν σε αναγκαστική αργία. Τα 30 μόλις στρέμματα, που διέθετε κατά μέσον όρο ένας φτωχός χωρικός, επέτρεπαν πολλές τέτοιες αργίες. Ο όρος *ζεργάρι* αποτελούσε μονάδα μέτρησης ενός χωραφιού.

Ακόμη και σήμερα οι χωριανοί λένε στην κουβέντα τους ότι το τάδε χωράφι είναι τόσων ζευγαριών κι εννοούν μ' αυτό ότι για το όργωμα του χρειάζονται τόσες μέρες. «*Ενός εργάτη*» χωράφι, συνήθως αμπελοχώραφο, που δεν μπορεί να οργωθεί, είναι το χωράφι που για να το σκάψει ένας εργάτης χρειάζεται μια μέρα. Είναι όντως περίεργη αυτή η μέτρηση του χώρου με το χρόνο. Στις αγοραπωλησίες ο μεσίτης ή ο πωλητής περιέγραφε το χωράφι σαν τόσων ζευγαριών ή τόσων εργατών, κι έτσι ο υπονήπιος αγοραστής έπαιρνε μια ιδέα για την έκταση του. Πήγαινε στη συνέχεια και το έβλεπε κι η αγοραπωλησία γινόταν στη

βάση αυτής της οπτικής εντύπωσης.

Στα συμβόλαια βέβαια έγραφαν κατά προσέγγιση την έκταση του σε στρέμματα, συνήθως μικρότερη από την πραγματική για να πληρώσουν μικρό φόρο, όμως κανένα χωράφι, τουλάχιστον μέχρι πρόσφατα, δεν πουλιόταν με το στρέμμα, αλλά με βάση αυτή την συνολική οπτική εντύπωση και τη διαβεβαίωση του πωλητή για το πόσων ζευγαριών ήταν το χωράφι. Και φυσικά αυτά που βρίσκονται στον κάμπο, σε σύγκριση με αυτά που βρίσκονται στις βουνοπλαγιές, είναι πιο εύφορα κι επί πλέον πιο βολικά στο όργωμα και στο μάζεμα. Συχνά τα χωράφια που τα έσπερναν, τ' αποτιμούσαν σαν *τόσα αζάι σπόρο* ή *τόσα μουζούρια σπόρο*. Το *αζάι* ήταν σαν μικρή ψωμίερα, στρογγυλή, στο μέγεθος της παλάμης. Το *μουζούρι* ήταν μονάδα όγκου.

Με το πέρασμα στην εμπορευματοποίηση της οικονομίας, πολλοί χωρικοί άρχισαν να καταφεύγουν στους *ζευγάδες*, που αναλάμβαναν με αμοιβή, το όργωμα. Ήδη από πριν, οι πλούσιοι χωρικοί που διέθεταν οι ίδιοι μουλάρια, μίσθωναν κάποιον δυνατό κι επιδέξιο χωρικό για να τους οργώσει τα χωράφια, πληρώνοντας τον βέβαια λιγότερο απ' έναν επαγγελματία ζευγά, μια και δε διέθετε παρά μόνο τον κόπο του. Όταν ήρθαν τα τρακτέρ η τάση αυτή γενικεύθηκε, μια κι η προσφυγή στις υπηρεσίες του επαγγελματία ζευγά ήταν απείρως πιο συμφέρουσα.

Το σκάψιμο της γης με το αλέτρι.

Μια πανάρχαια διαδικασία, που προκάλεσε την πρώτη πολιτισμική επανάσταση της ανθρωπότητας, αφού επέτρεψε στον άνθρωπο να καλλιεργήσει τη γη, να μεταβληθεί από τροφосуλλέκτης σε μόνιμο κάτοικο και να δημιουργήσει τις πρώτες πόλεις.

Το όργωμα και η σπορά της γης απαιτούσαν τα απαραίτητα ζώα και εργαλεία και γίνονταν με μια συγκεκριμένη διαδικασία. Γίνονταν το φθινόπωρο μετά τις πρώτες βροχές, που είχε μαλακώσει το χώμα. Στον ελληνικό χώρο η σπορά ήταν θρησκευτικά συνδεδεμένη με τη γιορτή του Τιμίου Σταυρού, στις 14 του Σεπτεμβρίου. Εκείνη την ημέρα οι γεωργοί συνήθιζαν να πάνε τους σπόρους στην εκκλησία, για να τους ευλογήσει ο θεός και να πάει καλά η σοδειά τους.

Όταν ξεκινούσε το όργωμα, ο γεωργός ετοίμαζε από την προηγούμενη ημέρα τα εργαλεία του, το αλέτρι, το ζυγό με τα τραβηχτά, τις λαιμαριές, τη σβάρνα και το σπόρο του. Τάιζε και πότιζε καλά τα ζώα του από το βράδυ και πρωί – πρωί φόρτωνε τους σπόρους και τα σύνεργα στα ζώα και έφτανε στο χωράφι του. Ξεφόρτωνε τα πράγματα σε μια άκρη του χωραφιού και έζευε τα ζώα του στο αλέτρι. Φορούσε στο καθένα τη λαιμαριά και το τραβηχτό του, ένωνε τα καπίστριά τους μ' ένα σκοινί ή μια αλυσίδα, για να βαδίζουν μαζί και παράλληλα, και προσάρμοζε τα δυο τραβηχτά στη μια και την άλλη άκρη του ζυγού και το ζυγό στο αλέτρι.



Η σπορά

Ο γεωργός ξεκινούσε χωρίζοντας το χωράφι σε «σποριές». Έκανε δηλαδή μια αυλακιά στην άκρη κατά μήκος του χωραφιού και κάποιες άλλες παράλληλες σ' αυτή σε απόσταση 8-10 μέτρων μεταξύ τους, ώστε να μπορεί βαδίζοντας στο κέντρο κάθε τέτοιας λουρίδας να σκορπίζει ομοιόμορφα με τη χούφτα του το σπόρο πάνω στο χωράφι.

Έδενε μια μεγάλη ποδιά στη μέση του, γονάτιζε μπροστά σ' ένα ανοιχτό τσουβάλι με σπόρο, έβαζε την άκρη της ποδιάς μέσα στο τσουβάλι και τραβούσε σπόρο με τα χέρια μέχρι να γεμίσει την ποδιά του.

Κρατούσε κατόπιν με το ένα χέρι την άκρη της γεμάτης με σπόρο ποδιάς, σηκωνόταν όρθιος και άρχιζε να σπέρνει με το άλλο χέρι του το σπόρο ανάμεσα στις αυλακιές της κάθε σποριάς. Η σπορά απαιτούσε ιδιαίτερη τέχνη και εμπειρία, γιατί έπρεπε ο σπόρος να σκορπίζεται ομοιόμορφα στο χωράφι, για να φυτρώσει καλά και να μην αφήσει κάποια τμήματα χέρσα.



Έπιανε κατόπιν το αλέτρι και οδηγούσε τα ζώα κυκλικά στη σποριά κάνοντας τη μια αυλακιά δίπλα στην άλλη, μέχρι να τελειώσει η μια σποριά και να συνεχίσει στην επόμενη. Το μεσημέρι σταματούσε για λίγο τη δουλειά, για να ξεκουραστούν λίγο τα ζώα και να φάει λίγο φαγητό, συνήθως ό,τι είχε περισσέψει από το προηγούμενο βράδυ, λίγο τυρί ή παστό και μπόλικο ψωμί, και συνέχιζε το όργωμα μέχρι αργά το απόγευμα. Υπολόγιζε μόνο να προλάβει να γυρίσει στο σπίτι πριν νυχτώσει.

Όταν τελείωνε το όργωμα κάθε χωραφιού, ακολουθούσε το σβάρνισμα. Έλυνε το αλέτρι από το ζυγό και έδενε σ' αυτόν τη σβάρνα του. Οδηγούσε κατόπιν το ζευγάρι των ζώων του πάνω στο οργωμένο χωράφι, για να σπάρουν με τη σβάρνα οι σβόλοι και να ισοπεδωθεί το χώμα, ώστε να ποτίζεται ομοιόμορφα από το νερό της βροχής και να γίνει πιο εύκολα ο θερισμός του χωραφιού το καλοκαίρι.

Το όργωμα είναι εύκολο στον κάμπο, αλλά γίνεται δύσκολο στα απόκρημνα βουνά και τα νησιά τα γεμάτα βράχια. Σ' αυτή την προσπάθεια με τα κοινά προβλήματα η συνεργασία και ο αλληλοσεβασμός ορίζουν ένα από τα βασικά στοιχεία της αγροτικής κοινωνικότητας. Πολλές φορές δυο ή περισσότεροι γεωργοί κάνουν «σεμπριά», αναλαμβάνουν δηλαδή από κοινού την εκμετάλλευση ενός κτήματος βάζοντας τα ζώα και την προσωπική τους εργασία και μοιράζονται στο τέλος τη σοδειά. **Άγραφοι νόμοι** προστατεύουν από κλοπή τα εργαλεία που μένουν αφύλαχτα τη νύχτα στο χωράφι. Αν κλέψει κανείς αλέτρι, πιστεύουν πως δεν ξεψυχάει παρά μόνο αν του κρεμάσουν στο λαιμό ένα ζυγό!

Β.Ο ΘΕΡΙΣΜΟΣ

Ο θερισμός του σιταριού γινόταν με χειρωνακτικό τρόπο τον Ιούνιο μήνα, που τον έλεγαν και «θεριστή». Κύριο εργαλείο για τον θερισμό ήταν το δρεπάνι. Κατά τον θερισμό συγκεντρώνονταν τα στάχυα κατ' αρχάς σε μικρά δέματα, τα λεγόμενα «χερόβολα», κατόπιν από πολλά τέτοια χερόβολα γίνονταν τα μεγαλύτερα δέματα τα λεγόμενα «δεμάτια» και με τα ζώα μεταφέρονταν στις άκρες των αλωνιών και τοποθετούνταν σε μεγάλους σωρούς, τις γνωστές «θημωνιές». Κατά τον θερισμό του σιταριού οι κάτοικοι του χωριού βιάζονταν να τελειώσει γρήγορα, γιατί, όπως και στην συγκομιδή του καλαμποκιού, φοβούνταν την αλλαγή του καιρού η αν έμεινε αθέριστο το χωράφι υπήρχε φόβος να πάθει ζημιά ο καρπός. Εδώ ίσχυε η παροιμία «θέρος, τρύγος, πόλεμος».

Το θέρισμα δεν διαρκούσε πολύ, γιατί γινόταν με βιασύνη, αλλά ούτε και πολλά σπαρτά με σιτάρι υπήρχαν. Διαρκούσε περί τις 4-5 ημέρες. Η παραγωγή, όπως και αλλού αναφέρεται, ήταν μικρή.

Στο τέλος του θερισμού και μετά το κουβάλημα στ' αλώνια των «δεματιών» ακολουθούσε το αλώνισμα, που γινόταν τον Ιούλιο μήνα (Αλωνάρη) στ' αλώνια του χωριού, που ήταν στα άκρη του χωριού.

Ο θερισμός

"Κι έβαζε ακόμα χτήμα απάνω τον βασιλικό, κι αργάτες θέριζαν, κοφτερά στα χέρια τους φουχτώνοντας δρεπάνια· άλλα χερόβολα σωριάζονταν στο χώμα αράδα αράδα κι άλλα τα δέναν με ασταχόσκοινα γερά οι δεματιαστάδες· κι ήτανε τρεις πον τα δεμάτιαζαν, και πίσω τους αγόρια τρέχαν, μάζευαν τα χερόβολα, στην αγκαλιά τα παίρναν, και τα 'διναν πιο πίσω ...

Κάπου πιο πέρα οι κράχτες σύνταζαν κάτω από δρυ το γιόμα· βόδι τρανό είχαν σφάζει κι έψηναν με προθυμία, κι οι δούλες σωρό το αλεύρι το άσπρο εξύμωναν, να φαν οι θεριστάδες.

(Ομήρου Ιλιάδα Σ, στ. 550-556 και 558-560. Μετάφραση: Ι. Κακριδή - Ν. Καζαντζάκη)

"Όταν πάλι το σαλιγκάρι ανεβαίνει από την γη στα δέντρα, ζητώντας προστασία από την ζέστη που φέρνουν οι Πλειάδες, τότε πια δεν είν' άλλο καιρός να σκάβεις τα αμπέλια. Πρέπει τότε ν' ακονίζεις τα δρεπάνια σου και τους υποταχτικούς σου να κεντρίζεις για δουλειά. Μην αποζητάς τους ίσκιους και τον πρωινό ύπνο, όταν φθάσει η ώρα για τον θερισμό, την εποχή που ο ήλιος ψήνει το δέρμα.

Τέτοιες στιγμές πρέπει να βιάζεσαι και να κουβαλός τον καρπό στις αποθήκες, πιάνοντας χαράματα δουλειά, για να έχεις το βιός σου ασφαλισμένο. Γιατί με την αυγή φεύγει το ένα τρίτο της δουλειάς, με την αυγή πηγαίνει κανείς καλύτερα στον δρόμο, προκόβει και στο μεροκάματο, με την αυγή, που μόλις φανεί, βγάξει τόσους ανθρώπους ξαφνικά στους δρόμους και τόσα βόδια βάζει στο ζυγό".

(Ησιόδου: Έργα και Ημέραι, στ. 571-581. Μετάφραση: Α. Ι. Γαβρίλη)



Δρεπάνια

Όταν τα στάχυα κιτρινίσουν τότε το σιτάρι είναι ώριμο και πρέπει ν' αρχίσει ο θερισμός. Αυτό στον τόπο μας γίνεται τον Ιούνιο, γι' αυτό κι ο μήνας λέγεται "Θεριστής".

Οι θεριστάδες ετοίμαζαν τα εργαλεία του θερισμού, δρεπάνια, ακονόπετρες και παλαμαριές, ετοίμαζαν και τα δεματικά από βριζαμιά για να δέσουν τα δεμάτια.

Οι άντρες με την ισκιάδα - πλατύγυρο ψάθινο καπέλο στο κεφάλι κι οι γυναίκες με τη μπαρμπούλα (μαντήλι) στο πρόσωπο, πρoί με τη δροσιά ξεκινούσαν για τα χωράφια τους. Εκεί έμπαιναν με τη σειρά κι έπαιρνε ο καθένας τον όργο του. Στο δεξί χέρι κρατούσαν το δρεπάνι και στ' αριστερό έβαζαν την παλαμαριά στα δάκτυλα, που προστάτευε το χέρι και βοηθούσε να πιάνουν μεγαλύτερες χεριές.

Πρώτος άρχιζε ο πρωτεργάτης, που ήταν ο πιο καλός κι έμπειρος θεριστής της ομάδας. Προτού αρχίσει, γυρνώντας "καταηλιού", έκανε το σταυρό του λέγοντας: "Άιντε στ' όνομα του Θεού! Καλοξόδιαστα και τυχερά! Τ' χρόν' πλειότερα! Χίλια κιλά να δώσ' ου Θεός. Αφεντικό! (το κιλό 22 οκάδες). Αμήν! Γεια στα χέρια σας. Και δύναμη να σας δίν' ου Θεός" απαντούσε τ' αφεντικό.

Κι ο πρωτεργάτης άρχιζε και θέριζε τόσο, όσο μπορούσε να φτιάσει ένα δεμάτι. Βάζοντας τις χεριές επάνω στ' ανοιχτό δεματικό, τις έδενε κι έστηνε όρθιο το πρώτο δεμάτι με τα στάχυα κοιτάζοντας τον ουρανό. Το πρώτο αυτό δεμάτι, που το στόλιζαν με παπαρούνες κι αγριολούλουδα, θα έστεκε όρθιο σ' όλη τη διάρκεια του θερισμού σαν προσφορά και θυσία του γεωργού στο Θεό, όπως έκαναν και οι αρχαίοι ικετεύοντας τη γη να είναι πάντοτε καλή κι απλόχερη μαζί τους.

Σήμερα στ' αλώνια δεν χρησιμοποιούνται για τον αλωνισμό κι έπαψαν να υπάρχουν για τα παιγνίδια των παιδιών. Οι θεριστάδες δεν μεταχειρίζονται τα κοφτερά δρεπάνια τους κι οι θημωνιές δεν καρτερούν τη σειρά τους να αλωνιστούν. Όλα έχουν αντικατασταθεί με μηχανήματα κι ο γεωργός με μεγαλύτερη άνεση παίρνει αμέσως τον καρπό από το χωράφι του. Και μόνο τα λίγα χορταριασμένα αλώνια, που απόμειναν στα απομακρυσμένα κι έρημα χωριά της ελληνικής υπαίθρου, θυμίζουν τη γραφικότητα της παλιάς εποχής μαζί με τα τραγούδια, που τόσο αγάπησε ο λαός:

Άντε να εκεί πέρα κι αντίπερα πέρα
στα πέντε αλώνια μωρή κοντοπλεγμένη
πέρα στα πέντε αλώνια κόρη αρραβωνιασμένη.
Να εκεί λιχνίζουν δώδεκα, λιχνίζουν δεκαπέντε.
Άιντε κόρη ξανθή ξεσκυβαλνάει με τη χρυσή τη βέργα.
Κι η μάνα της την έλεγε κι η μάνα της τη λέει:
Φεύγα κόρη μ' π' τον κουρνιαχτό μη σε μαυρίσ' ο ήλιος.
Μ' εγώ τον ήλιο αγαπώ τον κουρνιαχτό ζηλεύω
κι αυτόν τον πρώτο λιχνιστή τον έχω πρώτο φίλο.
Κουρνιαχτός : Σκόνη (Δημοτικό τραγούδι)

Τ' αφεντικό κερνούσε τους θεριστάδες κι όλοι μαζί με τραγούδι άρχιζαν το θερισμό, αφήνοντας κάτω τις χεριές, που σχημάτιζαν τόσες σειρές, όσοι ήταν κι οι θεριστάδες. Ο μπακλατζής από κοντά έδενε τα δεμάτια με τον κλιτσινικό, ξύλο λεπτό ως τριάντα πόντους, λίγο γυριστό και μυτερό στην άκρη.

Καθώς η μέρα προχωρούσε, η ζέστη δυνάμωνε κι ο ιδρώτας έσταζε από τα πρόσωπα, ενώ τα άγανα γρατσούνιζαν τα χέρια. Όλη την ώρα ακουγόταν ο μεταλλικός ήχος των δρεπανιών πάνω στην καλαμιά.

Το μεσημέρι, όταν η ζέστη γινόταν αφόρητη, κάθονταν όλοι στον ίσκιο κάποιου κοντινού δέντρου για να ξεκουραστούν και να φάνε το φαγητό που ετοίμαζε η νοικοκυρά μαζί με το δροσερό σκορδάρι (ξίδι, σκόρδο κοπανισμένο και κρύο νερό). =άπλωναν μετά να κοιμηθούν για λίγο ώσπου να πέσει η ζέστη. Κι όταν ξυπνούσαν, αφού τρόχιζαν τα "λελέκια τους" (δρεπάνια) με το λαδάκονο, άρχιζαν τη δουλειά με το τραγούδι:

"Κάτω στους τρανούς τους κάμπους και στα πράσινα λιβάδια
έσπειρα σπυρί σιτάρι, φύτρωσε μαργαριτάρι
κι έβαλα περ' σους εργάτες, έβαλα κι ένα λεβέντη
για να δένει τα δεμάτια."

Το μεροκάματο κρατούσε από τα χαράματα μέχρι το ηλιοβασίλεμα. Κι οι θεριστάδες αποκαμωμένοι από την κούραση τις απογευματινές ώρες, παρακαλώντας το ήλιο να βασιλέψει γρήγορα, τραγουδούσαν:

"Ήλιε μ' τι αργοπόρησες, τι αργείς να βασιλέψεις;
σε καταργιέτι η αργατιά απού ξενοδουλεύει".

Κι όταν ο ήλιος βασίλευε κι ήταν η ώρα να φύγουν, έκαναν με στάχια ένα σταυρό, τον σκέπαζαν με πλάκα για να μη φυσήξει και τον πάρει ο αέρας και στο σημείο αυτό σταματούσαν το θέρισμα.

Την άλλη μέρα, που συνέχιζαν το θερισμό στο ίδιο χωράφι, έβγαζαν το σταυρό από την πλάκα, τον έβαζαν σε μια χεριά, και κάνοντας πάλι το σημείο του σταυρού για να έχουν τη βοήθεια του Θεού, άρχιζαν τη δουλειά τους.

Κι έτσι δουλεύοντας έφτανε η τελευταία μέρα του θερισμού, η οποία έπαιρνε χαρούμενο και πανηγυρικό χαρακτήρα. Στο τελευταίο χωράφι που θέριζαν άφηναν ένα μέρος αθέριστο για να κάνουν το "δράκο" κι έβγαιναν στον ίσκιο όπου ξάπλωναν λίγα λεπτά "για να βάίσουν τα σπαρτά της επόμενης χρονιάς από το βάρος των καρπών τους". Σε λίγο σηκώνονταν με τα δρεπάνια και τις παλαμαριές κι έστηναν χορό γύρω από το δράκο. Ο πρωτοθεριστής, μπαίνοντας μέσα στο αθέριστο κομμάτι, ξερίζωνε τα πιο ψηλά και μεστωμένα στάχια και τα έδινε στα κορίτσια για να πλέξουν το "Χτένι" και το "Σταυρό". Και τα κορίτσια άρχιζαν να πλέκουν με τέχνη τραγουδώντας:

"Το δράκο μας τον πλέκουμε
κυρά μας κοσκινίζει
να φκιάσει πίττα και γλυκό
να σφάζει κοκοτσέλια".

Υστερα οι θεριστάδες άρχιζαν να θερίζουν το δράκο (δραξιά, δρακιά, χεριά). Γέμιζαν καλά τις παλαμαριές με μεγάλες χεριές για να γίνει χοντρό και βαρύ το δεμάτι του δράκου. Όσο γεμάτες ήταν οι χεριές τόσο πολύ και βαρύ θα ήταν το σιτάρι του νοικοκύρη την επόμενη χρονιά. Ο μπακλατζής (δεματάς) έδενε το δεμάτι, το έστηνε όρθιο και οι άλλοι το στόλιζαν με αγριολούλουδα και παπαρούνες. Το δεμάτι αυτό το έριχνε ο νοικοκύρης στ' αλώνι που προοριζόταν για το σπόρο της άλλης χρονιάς.

Τελειώνοντας το δράκο ο θεριστάδες πετούσαν ψηλά και προς τα πίσω τα δρεπάνια τους με την ευχή "όσο ψηλά φτάνει ο λέλεκας τόσο ψηλά να γίνουν του χρόνου τα σιτάρια".

Σε πολλά χωριά τα καλύτερα στάχια τα ξερίζωναν ο γυναίκες, αφού πρώτα μια νεα έριχνε άφθονο νερό στις ρίζες τους, και τα στόλιζαν με αγριολούλουδα. Τα έδεναν κατόπιν με κόκκινη κλωστή σε τρία μέρη, στις ρίζες, στη μέση και στην κορυφή κοντά στα στάχια, γιατί τρία είναι και τα πρόσωπα τής Αγίας Τριάδας.

Το "Δράκο" αυτόν τον έδιναν στο νοικοκύρη με τήν ευχή "Του χρόνου πλειότερα να δώσει ο Θεός αφεντικό". Κι ο νοικοκύρης τον έπαιρνε και τον έβαζε στο εικονοστάσι του σπιτιού του, κάτω από τη θεϊκή προστασία. Εκεί παρέμενε ώσπου να 'ρθει ο καιρός να τον τρίψουν με τις παλάμες τους και να τον ρίξουν στο σπόρο για τή νέα σπορά, ώστε να μεταδώσει σ' αυτόν τη γονιμοποιό του δύναμη.

Σε λίγο στο θερισμένο χωράφι έμενε μόνο η καλαμιά και τα δεμάτια συγκεντρωμένα σε μικροθημωνιές, που έμοιαζαν με ορθογώνιες πυραμίδες με εννέα ή δώδεκα δεμάτια η καθεμιά (γκουρτζούμια ή τσιρένια).

Επάνω στο τελευταίο δεμάτι έμπηγαν ένα πράσινο κλαδί. Με τον τρόπο αυτό στεφάνωναν το τέλος της πομπής του θερισμού και αποχαιρετούσαν Το χωράφι με χορούς και τραγούδια.

Στο σπίτι ο αποχαιρετισμός του θερισμού τελείωνε με τον "Κριτσμά", το φαγοπότι με γλέντι, που κρατούσε ως τα μεσάνυχτα.



Γ. Ο ΑΛΩΝΙΣΜΟΣ

Η λαμπρότερη ιερουργία, μετά το θερισμό, ήταν ο αλωνισμός. Γραφική ή εικόνα του. Στον κάμπο φορτώνονταν τα δεμάτια σε ζώα ή σε κάρα και μεταφέρονταν στ' αλώνια, όπου γίνονταν θημωνιές. Τ' αλώνια, χωματένια και πλακόστρωτα, που ο λαός τα ήθελε μαρμαρένια, πρόβαλλαν στα ψηλώματα του κάθε χωριού, όπου φυσά ο αέρας. Χορταριασμένα όλο τον καιρό, σαν έφτανε η ώρα του αλωνισμού, καθαρίζονταν από τα αγριόχορτα. Τα χωματένια, βρέχονταν με νερό, σκεπάζονταν με λεπτό άχυρο και πατιούνταν με τα αργοκίνητα βόδια για να κολλήσει τ' άχυρο αυτό στο χώμα και να δημιουργηθεί λεία και στερεά επιφάνεια. Σε μερικά χωριά αλείφονταν με βουνιά βοδιών όλο το αλώνι.

Στη μέση τ' αλωνιού φάνταζε ο στέντζιρος, που ήταν ξύλο στρογγυλό και χοντρό, μπηγμένο κάθετα και βαθιά στη γη για να μην κουνιέται. Στο δέντρο έδεναν την τριχιά, χοντρό σχοινί από αλογότριχα και μακρύ όση η ακτίνα του κύκλου τ' αλωνιού.

Την ημέρα του αλωνισμού όλοι οι σπιτικοί βρίσκονταν στο πόδι από τα βαθιά χαράματα. Έστρωναν σ' όλο το χώρο τ' αλωνιού 100 - 120 μεγάλα δεμάτια σιταριού, απλωμένα χωρίς τα δεματικά τους, με το πρώτο δεμάτι όρθιο, στηριγμένο στο στέντζιρο σαν σημάδι αρχής του αλωνισμού. Και μόλις ανέτειλε ο ήλιος και οι κοφτερές ακτίνες του έβησαν τα στάχυα και την καλαμιά, έβαζαν ζεμένα τρία - τέσσερα και πέντε άλογα στ' αλώνι, γαντζώνοντας τον κλούτσο της τριχιάς στη θηλιά, που είχε στο λαιμό του το πρώτο άλογο.

Πρώτος ο νοικοκύρης, κάνοντας το σταυρό του κι ανεμίζοντας το καμτσίκι, με μια φωνή "οτς - οτς - οτς, άντε αλογάκια μου" ανάγκαζε τα ζώα ν' αρχίσουν το γύρισμα επάνω στα απλωμένα δεμάτια.

Καθώς η τριχιά ξετυλιγόταν τα ζώα κάλυπταν με τους γύρους όλο τον κύκλο τ' αλωνιού κι έσπαζαν κάτω από τη βαριά πατησιά τους τις καλαμιές. Κι όταν πάλι μαζευόταν η τριχιά στο στέντζιρο, ο αλωνιστής γυρνούσε τα ζώα στην αντίθετη κατεύθυνση, περνούσε τον κλούτσο στο άλλο ζώο κι άρχιζε πάλι από την αρχή το γύρισμα των αλόγων στο αλώνι με το ξετύλιγμα και το επανατύλιγμα της τριχιάς.

Στην αρχή οι γύροι στο αλώνι γίνονταν με δυσκολία, σιγά - σιγά όμως οι καλαμιές συνθλίβονταν και τα ζώα με τη φωνή του αλωνιστή έτρεχαν όλο και πιο γρήγορα και λιάνιζαν συνεχώς με τα πόδια τους ό,τι είχε απομείνει ακέραιο από τα σταχοκάλαμα.

Σε μερικά από τα χωριά στον αλωνισμό χρησιμοποιούσαν τη βαριά δοκάνη. Ήταν ένα είδος σβάρνας, που την έσερναν δυο βόδια ή ένα άλογο πάνω από τα απλωμένα δεμάτια του σιταριού στ' αλώνι. Σ' όλη την κάτω επιφάνεια της δοκάνης ήταν καρφωμένες τεχνικά κοφτερές τσακμακόπετρες από χαλαζία ή δόντια κοφτερά από λεπίδες σιδηρένιες.

Με υπομονή τ' αργοκίνητα βόδια έσερναν τη δοκάνη όλη μέρα, οδηγούμενα από τον αλωνιστή με τη σουβλερή βουκέντρα, ώσπου να γίνει άχυρο η καλαμιά. Και με τα δικράνια οι αλωνιστάδες γύριζαν και ξαναγύριζαν την καλαμιά κι εκείνη συνεχώς μετατρέπονταν σε λεπτό άχυρο.

Μέσα στην κάψα του καταμεσήμερου ξέζευαν τα ζώα, τα πότιζαν και τα έδιναν την ταή τους. Κάτω από το τσαρδάκι τους (παράγκα φτιαγμένη με ξύλα και χόρτα) κάθονταν κι οι νοικοκυραίοι να φάνε το λιτό φαγητό τους και να ξεκουραστούν για λίγο.



Μετά την ανάπαυση με καινούριες δυνάμεις όλοι μαζί με τα δικράνια και τις ξύλινες τζουγκράνες αφαιρούσαν το χοντρό άχυρο και ξανάρχιζαν τον αλωνισμό έως ότου γίνει καλά το τρίψιμο των σταχυών και του άχυρου. Κι όταν έβλεπαν ότι όλα είχαν γίνει κανονικά, έβγαζαν τα ζώα από τ' αλώνι και τα έστελναν στη βοσκή. Κι αυτοί με καρπολόγια, ξυλόφτυαρα και τσουγκράνες μάζευαν στο κέντρο τ' αλωνιού το "λαμνί", μίγμα σιταριού και άχυρου, σταυρώνοντας πρώτα τ' αλώνι με βάση το στέντζιρα. Ένα πέταλο κι ένα σκόρδο έμπαινε τότε στην κορυφή του σωρού από τη νοικοκυρά "για να μη βασκαίνεται ο καρπός".

Το λίχνισμα

Με το ηλιοβασίλεμα, μόλις άρχιζε το πρώτο φύσημα του αέρα, οι λιχνιστές, άντρας και γυναίκα, χαράζοντας στο λαμνί το σημείο του σταυρού, πετούσαν προς τα πάνω το μίγμα του άχυρου και του σιταριού με τα ειδικά καρπολόγια. Ο αέρας παρέσυρε το άχυρο κι άφηνε τους κόκκους του σιταριού να πέσουν στο αλώνι.

Όταν το λίχνισμα τελείωνε οι γυναίκες του σπιτιού κοσκίνιζαν το σωρό με το δερμόνι, μεγάλο αραιό κόσκινο, που άφηγε να πέφτει το σιτάρι καθαρό και να μένουν τα σκύβαλα και τα κότσαλα σ' αυτό. Μετά το δερμόνισμα ο νοικοκύρης ανυπόμονος έμπηγε όρθιο το χερούλι του ξυλόφτυαρου στη μέση του σωρού για να υπολογίσει την παραγωγή του πρώτου αλωνιού κι από αυτό το μέτρημα κι όλη την παραγωγή της χρονιάς.



Λίχνισμα

Μεταφορά σιταριού

Η μέρα τελείωνε. Μα η εργασία δεν σταματούσε εδώ. Έπρεπε να μεταφερθεί το σιτάρι στ' αμπάρια του σπιτιού και τ' άχυρο στον αχυρώνα ώστε να ετοιμαστεί τ' αλώνι για το επόμενο αλώνισμα, ώσπου να τελειώσουν όλα τα δεμάτια από τις θημωνιές. Γονάτιζε γι' αυτό ο νοικοκύρης μπροστά στο σωρό, γέμιζε το ξύλινο ταγάρι, που έπαιρνε 12 οκάδες σιτάρι, κι έτσι μετρώντας άδειαζε τον καρπό στα μάλλινα σακκιά, τα υφασμένα από τα χέρια της γυναίκας του στον αργαλειό της. Σε λίγο το σιτάρι ήταν ασφαλισμένο στ' αμπάρια του σπιτιού και μετά απ' αυτό και τ' άχυρο στον αχυρώνα για την τροφή των ζώων το χειμώνα.

Όταν τελείωνε ο αλωνισμός όλων των σιτηρών της αγροτικής οικογένειας, η κορυφή του στέντζιρου στολίζονταν με μια σκούπα στεφανωμένη με κλαδιά και αγριολούλουδα. Κι ήταν σημάδι αποχαιρετισμού του αλωνιού, που παρέμεινε ελεύθερο όλο το χρόνο για τα παιχνίδια των παιδιών της γειτονιάς και του χωριού.



Συλλογή σιταριού σε σακιά.

Η πατόζα

Ένα καλοκαίρι, ήρθε στα χωριά ,ένα αργοκίνητο, τεράστιο μηχάνημα διέσχισε μια μέρα την πλατεία του χωριού και κατευθύνονταν προς τ' αλώνια. Ήταν μια αλωνιστική μηχανή, πατόζα την έλεγαν.

Όλοι έβγαιναν απ' τα σπίτια τους να δουν αυτό το θηρίο που περνούσε. Μητέρες με μωρά στην αγκαλιά, γριούλες με τις πολύχρωμες ποδιές τους, γέροι ακουμπισμένοι στα μπαστούνια τους, όλοι σταματούσαν να δουν το μηχάνημα που θα άλλαζε τη ζωή τους...

Τα μικρά παιδιά έτρεχαν από πίσω από την ώρα που εμφανίστηκε στην πλατεία, ώσπου έφτασε στο Μεραλίκ', όπως κάναμε όταν βλέπαμε τον αρκουδιάρη με την αρκούδα ή τη μαϊμού που τη γύριζαν οι γύφτοι στο χωριό και μάζευαν σιτάρι.



Πατόζα

Πάει πια το αλώνισμα με τα βόδια, τη δουκάνα και το γιουβαρλάκι. Στο εξής θ' αλωνίζει η πατόζα τα σιτάρια. Η δουλειά που χρειάζονταν εβδομάδες να τελειώσει, θα τελειώνει τώρα μέσα σε λίγες ώρες. Οι γεωργοί μετέφεραν τα δεμάτια του σιταριού στο Μεραλίκ' και το έκαναν μεγάλες στοίβες, τις θημωνιές. Σειρές σειρές οι θημωνιές και στη μέση φαρδύς διάδρομος, για να χωράει η πατόζα. Έμοιαζε πλέον με ένα χωριό με ψηλά σπίτια και φαρδείς δρόμους το Μεραλίκ'. Ο καθένας ήξερε τη θημωνιά του και περίμενε τη σειρά του.

(Μεραλίκι: Ανοιχτός δημόσιος και κοινός συνήθως τόπος έξω από τα χωριά. Αλλιώς Μεριάς.)

Το θηρίο που έμπαινε ανάμεσα στις θημωνιές τις κατάπινε τη μια μετά την άλλη. Έλιωνε τα δεμάτια που της έριχναν οι εργάτες, αυτούς τους έλεγαν ταϊστές, ξεχώριζε το καθαρό σιτάρι που έπεφτε μέσα στα τσουβάλια και το άχυρο το πετούσε μακριά με μια μεγάλη χοάνη και το έκανε πελώριες στοίβες σαν πολυκατοικίες. Οι εργάτες και οι αγρότες με μουσκεμένα απ' τον ιδρώτα ρούχα, με τα πρόσωπά τους κατάμαυρα από τη σκόνη, ταλαιπωρημένοι από το θόρυβο της μηχανής αλλά χαρούμενοι που μέσα σε λίγες ώρες τελειώνει η δουλειά τους, ενώ άλλοτε κρατούσε εβδομάδες. Φόρτωναν το σιτάρι στο αμάξι και έφευγαν για το σπίτι.

Τις επόμενες μέρες, με ειδικά διαμορφωμένο το αμάξι, για να έχει μεγάλη χωρητικότητα, μεταφέρονταν και το άχυρο στους αχυρώνες. Πολύ δύσκολη η μεταφορά. Το άχυρο ήταν πολύτιμη και βασική τροφή των ζώων κατά τους χειμερινούς μήνες.

Από ένα μικρό παράθυρο του αχυρώνα έμπαζαν το άχυρο μέσα. Κάποιος το τραβούσε με μεγάλο δικράνι και το τακτοποιούσε σε όλο το χώρο της αποθήκης. Μόλις άδειαζε το αμάξι, πίσω πάλι στο Μεραλίκ', να ξαναγεμίσει και να ξαναδειάσει πάλι και πάλι. Ένας φόρτωνε το αμάξι, άλλος το πατούσε για να χωρέσει περισσότερο. Στο σπίτι ένας άδειαζε το αμάξι και πετούσε το άχυρο στην αποθήκη, άλλος το πατούσε και το έστρωνε μέσα σ' αυτήν.

Διαδικασία Παραδοσιακού Αλώνισματος

Η διαδικασία του αλώνισματος είναι μέρος της πολιτιστικής μας κληρονομιάς. Η παραδοσιακή γεωργία ολοκληρώνεται μετά από τρία στάδια και αυτά αφορούν τη σπορά, το θερισμό και το αλώνισμα των δημητριακών προϊόντων. Το αλώνισμα είναι το τρίτο στάδιο. Τα δύο πρώτα στάδια ολοκληρώνονται τον Νοέμβριο (σπορά) και τον Ιούνιο (θερισμός), αντίστοιχα

(α). Προετοιμασίες για το αλώνισμα.

Καθαρισμός και επισκευή των αλωνιών.

Όταν τελείωνε ο θερισμός, στις αρχές του Ιουλίου, προτεραιότητα έπαιρνε η εργασία επισκευής και καθαρισμού των αλωνιών.

Τα αλώνια βρισκότουσαν έξω από το χωριό, σε υψώματα, όπου φυσούσαν άνεμοι. Ήταν κυκλικά και δυο ειδών. Τα στρωμένα με πέτρα ή πέτρινα (πετράλωνα) και τα χωμάτινα. Και τα δυο τα επισκεύαζαν, αν χρειαζόταν, και τα καθάριζαν από τα χόρτα και τη σκόνη. Στη μέση του αλωνιού, υπήρχε πρωτοποθετημένος ένας κάθετος ξύλινος στύλος, ύψους περίπου δυο μέτρων, με διχάλα στο πάνω μέρος, επονομαζόμενος «το στοιχερό».

Στο πάνω μέρος του στοιχερού στη διχάλα, δένονταν ένα σχοινί (τριχιά), που έπεφτε στο κάτω μέρος, λίγο πιο πάνω από την επιφάνεια του αλωνιού και σχηματίζει μεγάλη θηλιά. Στη θηλιά δένονταν άλλο σχοινί που στο άλλο άκρο του δένονταν τα μουλάρια ή το μουλάρι που θα αλώνιζαν το σιτάρι. Τα μουλάρια (ή τα άλλα ζώα) γύριζαν γύρω-γύρω στο αλώνι τρέχοντας ή περπατώντας, μια δεξιόστροφα και μια αριστερόστροφα, τυλίγοντας έτσι και ξετυλίγοντας το σχοινί πάνω στο στοιχερό. Έτσι τα ζώα, μια προσέγγιζαν και μια απομακρύνονταν από το κέντρο του αλωνιού, περνώντας και πατώντας πάνω από όλο το χώρο όπου ήταν διασκορπισμένα τα δεμάτια μέσα στο αλώνι, φέρνοντας το ποθητό αποτέλεσμα που ήταν να βγει ο σπόρος από τα στάχια.

Τα αλώνια έπρεπε να βρίσκονται ψηλά, πάνω σε λοφίσκους ή έστω σε ανοικτά μέρη, όπου φυσούσε αέρας και μπορούσε να γίνει το λίχνισμα του σταριού. Για το λόγο αυτό, αλώνια δεν είχαν όλοι. Όσοι δεν είχαν χρησιμοποιούσαν αλώνι αυτού που είχε, αφού προηγουμένως γινόταν η σχετική συνεννόηση για τον καθορισμό της σειράς αλωνίσματος.

(β). Εργαλεία αλωνίσματος.

(1). Η βίτσα. Ήταν ένα ξύλινο ραβδί που στην άκρη του ήταν προσαρμοσμένο ένα λουρί (ψιλός ιμάντας), με τον οποίο, αυτός που γύριζε τα μουλάρια, τα χτυπούσε, για να τρέχουν και επισπεύδουν το τρίψιμο του σιταριού.

(2). Το δεκριάνι ή δικράνι. Ήταν μακρύ ξύλο που στην άκρη του κατέληγε σε τρεις ή τέσσερις άκρες. Το χρησιμοποιούσαν στο αλώνι για να γυρίζουν το σπασμένο σιτάρι (καλαμιά και στάχυ), όσο και για το λίχνισμα μετά το αλώνισμα.

Πολλές φορές χρησιμοποιούσαν και σιδερένιο δεκριάνι. Αυτό το σιδερένιο δεκριάνι, το στερέωναν πάνω σε ένα κοντάρι από ξύλο που ήταν καυαλισμένο στη φωτιά.

(3). Τα φτυάρια. Ήταν ξύλινα και χρησιμοποιούντο για το λίχνισμα του σιταριού (καθώς και για το λίχνισμα των ελιών).

(4). Κουβάδες ή μπικιόνια ή ντενεκέδες. Τα χρησιμοποιούσαν για το λίχνισμα.

(5). Κόσκινο ή αρίλογος (ηρολόγος). Τον χρησιμοποιούσαν για να καθαρίζουν το σιτάρι από τα ψιλά άχυρα και τα άγανα και γενικότερα για να κοσκινίζουν το σιτάρι.

(6). Τα «χαράργια» ή χαράρια. Τα χρησιμοποιούσαν για να μεταφέρουν το άχυρο από τα αλώνια στο μέρος όπου θα το αποθήκευαν για να το τρώνε τα ζώα, κυρίως το χειμώνα, όταν δεν έβγαιναν έξω. Τα χαράρια ήταν ξύλινα ραβδιά, μήκους περίπου 1,20 με 1,30 μέτρα, που δένονταν στις άκρες τους και στη μέση τους με σχοινιά, σε απόσταση περίπου 15 εκατοστά το ένα με το άλλο.

(7). Οι λαιμαργιές. Γινόντουσαν από χοντρό σχοινί (τριχιά). Προσαρμοζόντουσαν στο λαιμό του ζώου (μουλαριού ή αλόγου). Ήταν πάντα διπλές για να αντέχουν στο συνεχές τέντωμα κατά τη διάρκεια του αλωνίσματος, αλλά και για να μην πληγώνουν το λαιμό των ζώων. Ο αριθμός των θηλειών τους, ήταν ανάλογος του αριθμού των ζώων που χρησιμοποιούντο κατά το αλώνισμα. Δεξιά και αριστερά τους γινόντουσαν μικρότερες θηλιές (θηλίτσες) που συνδεόντουσαν με το σχοινί (τριχιά) που ήταν δεμένο στο στοιχερό. Η σύνδεση δένονταν με μεγάλο κόμπο ή με ένα κομμάτι ξύλο.

(8). Οι σαρωματίνες. Ήταν κατασκευασμένες από αφάνες που τις έδεσαν στην άκρη κονταριού,

αφού προηγουμένως τις είχαν αφήσει πατημένες με κάποιο βάρος, για κάποιο χρονικό διάστημα, προκειμένου να πάρουν το σχήμα της σκούπας. Τις χρησιμοποιούσαν για να σαρώνουν το αλώνι και να μαζεύουν το σιτάρι. Σαρωματίνες, γενικότερα για καθαρισμό, χρησιμοποιούντο και άλλες που ήταν φτιαγμένες από κλάρες σπάρτων δεμένες σφιχτά μαζί.



(γ). Τρόποι αλωνίσματος.

Με τα μουλάρια ή άλογα (πολλά ή ένα) και σε κάποιες περιπτώσεις και με βόδια, ακόμη και με γαϊδούρια. Όποτε και όπου γινόταν αλώνισμα με γαϊδούρια ή βόδια, γινόταν το ίδιο όπως και με τα μουλάρια, αλλά σε πολύ βραδύτερο ρυθμό και με λιγότερο αριθμό δεματιών.

Ο αριθμός των μουλαριών που χρησιμοποιούσαν για το αλώνισμα ήταν ανάλογος του αριθμού των δεματιών που θα αλωνίζοντουσαν. Συνήθως το αλώνισμα γινόταν με δυο μουλάρια, σε κάποιες όμως περιπτώσεις, με πολλά δεμάτια, είχαν χρησιμοποιηθεί και τέσσερα μουλάρια.

Μεγάλο ρόλο στο σπάσιμο των σταχυών και στο τρίνιμο της καλαμιάς έπαιζαν τα πέταλα που φορούσαν στα πόδια τους τα μουλάρια.

Στο κάτω μέρος του στοιχειού, που ήταν η θηλιά του σχοινιού που κατέβαινε από τη διχάλα, δενόταν ένα χοντρό σχοινί (τριχιά), στην άλλη άκρη του οποίου δένονταν τα μουλάρια ή το μουλάρι που θα αλώνιζαν και έφθαναν μέχρι την άκρη του αλωνιού. Τα άλογα τα έδεναν το ένα δίπλα στο άλλο και σε απόσταση ασφαλείας για να μην κτυπιούνται μεταξύ τους. Τα δεμάτια τα διέλυαν και τα εσκορπίζαν σε όλη την επιφάνεια του αλωνιού. Ένα καλό αλώνι χωρούσε 150-200 δεμάτια.

Γύρω από το στοιχερό αφηνόταν ένας χώρος διαμέτρου 1-1,5 μέτρων, για να περιφέρεται ο αγωγιάτης (η αλωνιστής), δηλαδή ο άνθρωπος που καθοδηγούσε τα ζώα στην περιφορά τους. Ο αγωγιάτης κατά το αλώνισμα «βίτσιαζε» τα ζώα, κουνώντας τη βίτσα στον αέρα και φωνάζοντας ρυθμικά, δίνοντάς τους έτσι κουράγιο και ρυθμό. Τα μουλάρια γύριζαν γύρω – γύρω από το στύλο. Το ίδιο έκανε και ο αγωγιάτης. Τα στάχυα κάτω από τις καλοπεταλωμένες οπλές των μουλαριών έσπαζαν και απελευθέρωναν τον καρπό. Το ίδιο και οι καλαμιές γινότουσαν σκόνη. Όταν τυλίγονταν τα μουλάρια στο στοιχερό, χρειαζόταν η επέμβαση του αγωγιάτη για να αλλάξουν θέση και πορεία (αντίθετη κατεύθυνση). Με αυτόν τον τρόπο, έπαιρναν τα μουλάρια μια ανάσα και συνεχιζότανε το αλώνισμα χωρίς διακοπή.

Με το πάτημα των μουλαριών, τα σπασμένα στάχυα ανακατευόντουσαν με το άχυρο και δεν ήταν δυνατόν να τριφτούν όλα και να βγει ο καρπός. Για το λόγο αυτό, κατά διαστήματα, σταματούσαν το αλώνισμα και έκαναν το γύρισμα, κυκλικά. Έβαζαν τα δεκριάνια μεταξύ του άχυρου και της επιφάνειας του αλωνιού και το γύριζαν, έτσι ώστε το άχυρο να πάει κάτω και τα στάχυα πάνω. Συνήθως τα γυρίσματα του αλωνιού ήταν μέχρι τέσσερα. Το αλώνισμα τελείωνε όταν είχαν τριφτεί όλα τα στάχυα και είχε βγει ο καρπός.

Τα τελευταία χρόνια (όπως και σήμερα), ορισμένοι το αλώνισμα το έκαναν με τις αλωνιστικές μηχανές

που έφερναν σε σημεία επίπεδα, όπου μπορούσε να κινηθεί η μηχανή και στα οποία προηγουμένως είχαν συγκεντρώσει τα δεμάτια. Η ίδια μηχανή, συγχρόνως, μάλιαζε και το άχυρο. Σε ορισμένες μάλιστα περιπτώσεις, όπου υπήρχε οδική πρόσβαση για μηχανή, πήγαινε η θεριστική μηχανή στο χωράφι και η οποία θερίζοντας το σιτάρι, συγχρόνως το αλώνιζε και έμπαινε ο καρπός στα τσουβάλια και το άχυρο γινότανε μπάλες (σήμερα κατά το θερισμό με τη μηχανή βγαίνει και το σιτάρι).

Για τα παιδιά, το αλώνισμα ήταν διασκέδαση. Με ανυπομονησία περιμένανε τότε να βρεθούν μέσα στο αλώνι για να γυρίσουμε τα άλογα. Πολλές φορές μάλιστα, δεν παραμέναν στο κέντρο του αλωνιού, κοντά στο στοιχειρό, όπως ο αγωγιάτης, για να βιτσιάζουμε τα άλογα, αλλά έτρεχαν πίσω από αυτά.

Σε κάθε αλώνι μπορούσαν να έχουν συγκεντρωθεί μέχρι και 30-40 θημωνιές.

(δ). Λοιπές εργασίες.

(1). Το λίχνισμα. Όταν τελείωνε το αλώνισμα ακολουθούσε το λίχνισμα. Το λίχνισμα γινόταν τις απογευματινές ώρες που συνήθως αρχίζει και φυσάει ο αέρας. Με το λίχνισμα ξεκαθάριζε το σιτάρι από το άχυρο. Στο λίχνισμα στέκονταν κάθετα προς τον αέρα και με το φτυάρι πετούσαν ψηλά (1,5 μέτρα περίπου) το άχυρο και το σιτάρι. Με τον τρόπο αυτό γινότανε ο διαχωρισμός. Τον καθαρό καρπό τον έβαζαν στα τσουβάλια, ενώ αυτόν που δεν είχε καθαρίσει τον έτριβαν και τον κοσκίνιζαν με τον αρίλογο (ηρολόγος).

(2). Αποθήκευση. Τον καθαρό καρπό τον μετέφεραν και τον έριχναν στο κασόνι ή αμπάρι, βάζοντάς του φάρμακο αποστειρωτικό για να μην πιάσει «ψείρες» ή άλλα ζώδια. Υπόψη ότι το αμπάρι ήταν ξύλινο παραλληλόγραμμο κιβώτιο μήκους 2-3 μέτρων, πλάτους 0,80-1 μέτρα και ύψους 0,60 μέτρα. Το σκέπαστρό του άνοιγε στους 50-60 πόντους περίπου. Από τον καλλίτερο καρπό, ένα μέρος κρατούσαν για σπόρο της επόμενης χρονιάς.

(ε). Το άχυρο.

Την παλαιότερη εποχή, η βασική τροφή των ζώων το χειμώνα, ήταν το άχυρο. Για το λόγο αυτό το μάζευαν, το συσκεύαζαν και το μετέφεραν σε αποθηκευτικούς χώρους, με τους ακόλουθους τρεις τρόπους.

1. Με τα χαράγια (ή χαράρια). Άπλωναν το χαράρι στο έδαφος και το γέμιζαν με άχυρο. Στη συνέχεια θηλύκωναν τις άκρες του και το σήκωναν όρθιο. Ένας εργάτης έμπαινε μέσα στο χαράρι και άρχιζε να το πατά για να καθίσει και άλλος από έξω, με τα χέρια του ή με το δεκριάνι έριχνε μέσα και άλλο άχυρο, μέχρις ότου γεμίσει. Όταν γέμιζε, το έδεναν σταυρωτά σε κάθε άκρη για να μην χύνεται το περιεχόμενό του.

Η μεταφορά άχυρου με τα χαράρια, φορτωμένα σε ζώα, και η αποθήκευσή του στον αποθηκευτικό χώρο, ήταν μια από τις πιο απεχθείς εργασίες. Αυτό οφειλόταν στο ότι η εργασία αυτή γινόταν μέσα στο καλοκαίρι, σε υψηλές θερμοκρασίες και στο ότι το άχυρο που ήταν τόσο ψιλό, σκορπούσε εύκολα και έμπαινε στο ιδρωμένο σώμα κατά την μεταφορά και αποθήκευσή του. Επί πλέον κατά την μεταφορά υπήρχε κίνδυνος ανατροπής των χαραριών από το φορτωμένο ζώο λόγω του μεγάλου όγκου του.

Σε μερικά σπίτια, αποθηκευτικός χώρος για το άχυρο ήταν μέρος από το υπόγειό τους (το κατώι). Το άχυρο, σε κάποια σπίτια του χωριού, το έβαζαν στο κατώι από καταπακτή που υπήρχε μέσα στον κύριο χώρο του επάνω σπιτιού, οπότε στην περίπτωση αυτή όλο το σπίτι γέμιζε με άχυρα κατά την αποθήκευση του άχυρου.

(2). Με μπάλες (το μάλιασμα).

(3). Με τσουβάλια.

Μεταφορά άχυρου με τα τσουβάλια γινόταν σε σπάνιες περιπτώσεις για κοντινές αποστάσεις και για μικρές ποσότητες.



(στ). Ο Μύλος και το άλεσμα του σιταριού.

Το σιτάρι, έπρεπε πρώτα να αλεσθεί και να γίνει αλεύρι και μετά να χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή του ψωμιού. Η άλεση (το άλεσμα), δηλαδή η τελική διαδικασία με την οποία το προϊόν (σιτάρι), ανάγεται σε σκόνη (αλεύρι), γινόταν τότε στο νερόμυλο ή σε ανεμόμυλους. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιούντο οι μυλόπετρες, που κινητήριο δύναμή τους είχαν το νερό που έπεφτε πάνω τους, από αρκετό μεγάλο ύψος. Παλαιότερα σε όλες τις περιοχές υπήρχαν πολλοί νερόμυλοι (στα νησιά μας υπήρχαν ανεμόμυλοι).



Ανεμόμυλος και πως λειτουργεί. (Κυκλάδες)

ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

Η κτηνοτροφία ως επάγγελμα στους αιώνες.

Κτηνοτροφία είναι η εκτροφή, κάθε είδους, ζώων από τον άνθρωπο με σκοπό να εξασφαλίσει απ' αυτά τα προϊόντα, τροφή, ενδυμασία καθώς και τη σωματική τους δύναμη για διάφορες εργασίες. Από την αρχαία εποχή, ο πρωτόγονος άνθρωπος αισθάνθηκε την ανάγκη να εξημερώσει τα αιγοπρόβατα, τα άλογα, τους χοίρους και τα άλλα ζώα, που είναι ωφέλιμα για τη ζωή του. Στη χώρα μας, η "Ζώσα γεωργία", όπως ονομάζει ο Αριστοτέλης την κτηνοτροφία, ήταν το κυριότερο στοιχείο πλούτου του Έλληνα. Ο Όμηρος με τις περιγραφές του δίνει λεπτομερέστατες πληροφορίες, για την κτηνοτροφική ζωή και τον κτηνοτροφικό πλούτο του ελληνικού κόσμου της εποχής του. Αλλά, και στις μεταγενέστερες, από τα ομηρικά χρόνια, εποχές η κτηνοτροφία ήταν ο σπουδαιότερος πόρος της οικονομίας και του πλουτισμού του αγροτικού

κόσμου της. Στα χρόνια της τουρκοκρατίας αναπτύχθηκε σε μεγάλο βαθμό η κτηνοτροφία (αιγοπρόβατα), ενώ η γεωργία ήταν περιορισμένη εξ αιτίας του ορεινού εδάφους. Σημαντική ήταν η αύξηση της, όταν κατά τον 18ο αιώνα οι οικισμοί μεγάλωσαν κι έγιναν κεφαλοχώρια. Αρκετοί μεγαλοκτηνοτρόφοι τότε, έγιναν πλούσιοι. Από τα τυριά και τα μαλλιά αποκόμιζαν αρκετά χρήματα. Τα μαλλιά και τα δέρματα συγκεντρώνονταν στις μεγάλες πόλεις κι από εκεί μεταφέρονταν με καραβάνια στις χώρες της Ευρώπης. Μετά την απελευθέρωση της χώρας από τον τουρκικό ζυγό η κτηνοτροφία εξακολούθησε να είναι αναπτυγμένη και μόνο κατά τη δεκαετία του 1960 άρχισε να μειώνεται ο αριθμός των αιγοπροβάτων και βοοειδών, και να εξαφανίζονται τα ιπποειδή.

Σήμερα, στη χώρα μας η κτηνοτροφία αποτελεί έναν τομέα ζωτικής σημασίας, που συμβάλλει στο ακαθάριστο γεωργικό προϊόν με ποσοστό 33% περίπου. Οι ράτσες των ζώων έχουν βελτιωθεί και όσοι ασχολούνται με αυτά έχουν αντιληφθεί ότι δεν είναι ο αριθμός των ζώων εκείνος που δίνει τη μεγάλη απόδοση και τα κέρδη αλλά η ποιότητα και βελτίωση της ράτσας, τα κτηνοτροφικά φυτά, ο καλός ενσταυλισμός, η καλή διατροφή και η επιμελημένη περιποίηση.

Ο γεωργοκτηνοτρόφος ήταν ο "πρώτος" στη φύση. Η γεωργία αντιπροσώπευε την εξημερωμένη, από τον ίδιο γλωρίδα, κι η κτηνοτροφία την δαμασμένη πανίδα. Στα χιλιάδες χρόνια, που ασκούσε την κτηνοτροφία, την ανέπτυξε σε όλες της τις μορφές.

Τα είδη κτηνοτροφίας που αναπτύχθηκαν ήταν:

α) Η κοπαδιάρικη κτηνοτροφία, : μεγάλα κοπάδια προβάτων ή γιδιών. Οι κτηνοτρόφοι, που ασκούσαν αυτό το είδος της κτηνοτροφίας, ήταν κυρίως μετακινούμενοι νομάδες.

β) Η γεωργική κτηνοτροφία, : ασκούταν από τους κατ' επάγγελμα γεωργούς. Αυτοί εξέτρεφαν βοοειδή, κατσίκες, πρόβατα.

γ) Η οικόσιτη κτηνοτροφία : όπως γουρούνια, μανάρια, πτηνά κ.α.

Η κτηνοτροφία παλιά

Τα μαντριά και οι βοσκότοποι

Η προστασία των ζώων το χειμώνα ήταν ένα από τα μεγάλα προβλήματα που αντιμετώπιζε ο παλιός τσέλιγκας ή τσομπάνης.



Το χειμώνα για τα γίδια τα μαντριά γινόταν σε μέρη απάνεμα. Ένα μικρό μέρος του μαντριού ήταν σκεπασμένο. Αυτό χρησιμοποιούνταν για τα μικρά ζώα και τις νεογέννητες μάνες. Το υπόλοιπο μέρος, το στειρομάντρι, ήταν μόνο με περιφραξή από σάλωμα (καλάμια), με κλίση για να δημιουργεί χώρο που δεν θα έπιανε χιόνι. Εκεί περνούσαν τα γίδια τις μπόρες και τις βροχές, τα χιόνια και τις κρύες νύχτες του χειμώνα.

Δίπλα από το μαντρί, βρισκόταν η καλύβα του τσομπάνη. Αυτή είχε σχήμα κόλουρου κώνου. Η βάση της ήταν περίπου με ακτίνα δύο μέτρων. Στη μέση βρισκόταν η εστία. Η εστία ήταν ελαφρά σκαμμένη και γύρω της είχε πλάκες, για να προστατεύει την καλύβα από πιθανή φωτιά. Δεξιά και αριστερά ήταν τα κρεβάτια. Τα κρεβάτια ήταν ξύλινα, με στρώμα από άχυρο. Για σκέπασμα χρησιμοποιούνταν την κάπα και το ταλαγάνι, σε πολύ λίγες καλύβες μπορούσε να βρεις και τσέργες σκεπάσματα από γιδόμαλο (μαλί γίδας).

Μέσα στην καλύβα διέκρινες τη Ντραγατσίκα, το Δερμάτι, τον Τυροφάη, το Π(ι)νάκι, τη Γκούπζα, το Παγούρι.

Το χειμώνα κύριο πρωινό του τσομπάνη ήταν η κουλιάστρα (από γάλα νεογέννητης γίδας) ή η παπάρα (γάλα με τριμμένο ψωμί).

Μαζί του έπαιρνε τυρί ή ξυνοτύρι στον τυροφάη και το ξυνόγαλο στο δερμάτι, ενώ σπάνια μαζί του έπαιρνε και φαγητό.

Για στήριγμα μαζί τους είχαν πάντα την Κλούτσα (γκλίτσα) ή τη φούρκα (διχαλωτό ξύλο).

Το καλοκαίρι τα γίδια δεν επέστρεφαν το βράδυ στο μαντρί. Κοιμόταν σε ένα μέρος που το έλεγαν αγρέκι. Νωρίς το πρωί ο τσομπάνης τα κινούσε για το σκάρο. Το μεσημέρι τα γίδια ή τα πρόβατα επέστρεφαν στο στάλο. Εκεί έμεναν την ώρα του μεσημεριού. Πολλούς στάλους τους σκέπαζαν από πάνω και τους ονόμαζαν τσιαρδάκι. Η αρμηγή (άρμεγμα) γινόταν στη στρούγκα. Η στρούγκα και ο σταύλος ήταν συνήθως μαζί.



Στρούγκα, Άρμεγμα

Λεξιλόγιο

Μαντρί: Αχυρένια κατασκευή για το ξεχειμώνιασμα των ζώων.

Στειρομάντρι: Ανοιχτό μαντρί, για τα στείρα ζώα

Καλύβα: Κατασκευή για να διαμένει και να κοιμάται ο τσομπάνης.

Τσιαρδάκι: Μεσημβρινό σκεπασμένο κατάλυμα.

Αγρέκι: Νυχτερινό κατάλυμα.

Στρούγκα: Μέρος για το άρμεγμα.

Κάπα: Μάλλινο πανωφόρι (από μαλλί γίδας), χωρίς μανίκια.

Ταλαγάνι: Μάλλινο ένδυμα με κατσιούλα και μανίκια.

Τσέργα: Μάλλινο σκέπασμα, κατασκευασμένο από μαλλί γίδας.

Κλούτσα: Η γκλίτσα.

Φούρκα: ύλο με V στην κορυφή.

Ντραγατσίκα: (είδος τουρβά από δέρμα ζώων), μέσα στη δραγατσίκα συντηρούσαν το ψωμί αλλά έβαζαν και τα μικρότερα πράγματα.

Δερμάτι: (μικρότερο από τη δραγατσίκα) μέσα στο δερμάτι υπήρχε το ξυνόγαλο. **Τυροφάης:** μέσα στον οποίο έβαζαν το ξυνοτύρι ή το τυρί.

Π(ι)νάκι: μέσα στο οποίο έβαζαν το φαγητό, ασφάλιζε πολύ καλά από πάνω με ξύλινο καπάκι.

Γκούπζα: η οποία ήταν μια ξύλινη σουπιέρα.

Παγούρι: μέσα στο οποίο έβαζαν νερό.

Τα ονόματα των ζώων :

Οι κάτοικοι του χωριού, για να ξεχωρίζουν τα ζώα τους από τα άλλα κοπάδια έκαναν σημάδια στα αυτιά. Επίσης για να τα ξεχωρίζουν από τα άλλα ζώα τους και να τα φωνάζουν χρησιμοποιούσαν διάφορα ονόματα. Τα ονόματα τα έδιναν κυρίως από το χρώμα τους και τα κέρατά τους ανάλογα με το είδος των ζώων. Άλλα ονόματα είχαν για τα γίδια, άλλα για τα πρόβατα, άλλα για τα βόδια και τις αγελάδες. Πιο πλούσια σε ονόματα ήταν τα γίδια.

Τα μεγάλα κοπάδια τα χώριζαν σε δύο μικρότερα.

Τα στείρα - αυτά που δεν είχαν γεννήσει μαζί με τα βητούλια και τα τραϊά.

Τα γαλάρια - όσα είχαν γεννήσει και τώρα τα άρμεγαν.

Κάθε νοικοκύρης έκανε έναν συνδυασμό από σημάδια στα αυτιά, που ήταν ο μοναδικός. Όλοι ξέρανε, όταν έβρισκαν ένα χαμένο ζώο, ποιανού ήτανε. Τα σημάδια μπαίνανε στο ίδιο ή σε διαφορετικά αυτιά.

Τα σημάδια αυτά ήταν, τα εξής:

Κόκα, τοξωτό κόψιμο.

Κουτσίοφκου, ευθύ κόψιμο στην άκρη.

Ξουραφιά, λοξό κόψιμο.

Σκίζα, σχίσιμο.

Φούρκα, διχαλωτό κόψιμο.

Ονόματα για τα γίδια με βάση το χρώμα:

Η ονομασία των ζώων με βάση το χρώμα ήταν κοινή για όλους, έτσι όλοι λέγανε:

Φλώρα, η άσπρη.

Γκόρμπα, η μαύρη.

Ρούσα, η κόκκινη.

Κανούτα, η καφεκόκκινη.

Γκεσοκάνωτη, την κανούτα με καφε-μαύρο.

Ασπροκάνωτη, την κανούτα με καφέ-άσπρο

Ψαριά, τη γκριζα

Πέστρα, αυτή που είχε μια άσπρη γραμμή κάτω στην κοιλιά.

Ποδαρούσια, αυτή που είχε κόκκινα χρώμα στα πόδια.

Μαυροκέφαλη, φλώρα γίδα με μαύρο κεφάλι.

Μπάλια, είχε ένα άσπρο στο μέτωπο.

Παρδαλή, η πολύχρωμη.

Γκέσα, αυτή που είχε στο πρόσωπο και πάνω στα φρύδια καφέ-κόκκινο χρώμα.

Ασπρόγκεσα, αυτή που είχε στο πρόσωπο και πάνω στα φρύδια καφέ-άσπρο χρώμα.

Μούσκρια, με μουτζουρωμένο πρόσωπο από σημάδια ή μαύρο πρόσωπο με άσπρα αυτιά.

Μπάρτζα, με καφε-κόκκινα μάγουλα.

Μαρτζελάτη, αυτή που είχε μαρτζέλια. Μαρτζέλια είναι τα φυσικά σκουλαρίκια που κρέμονται στις γίδες από το κάτω σιαγόνα.

Ονόματα για τα γίδια με βάση τα κέρατα.

Τσαπούλου, με μυτερά κέρατα,

Σιούτα, χωρίς κέρατα.

Τσιούγκα, με σπασμένο το κέρατο.

Πισωκέρατη, με τα κέρατα πίσω.

Ονόματα για τα πρόβατα με βάση το χρώμα.

Μπέλα, η άσπρη.

Λάια, η μαύρη.

Παρδαλή, ασπρόμαυρη.

Καλέσα, με καφέ γύρω από τα μάτια και καφέ αυτιά.

Καραμπάσα, με καφέ ή μαύρο πρόσωπο.

Κουρνούτα, με κέρατα.

Τσιούλα, με μικρά αυτιά.

Για τα γίδια ανάλογα με την ηλικία τους είχαν ονόματα

Κατσίκι, το νεογέννητο.

Βητούλι, το κατσίκι μετά το εξάμηνο..

Ειχμάδι, το κατσίκι μετά το χρόνο.

Μπλιόρι, το ζώο του ενός έτους.

Στριφάδι και στριφίδα, αυτή που έχασε το μικρό της στη γέννα.

Γίδι, το θηλυκό ενήλικο, μετά την τρίτη γέννα.

Τρα(γ)ί, το αρσενικό ενήλικο.

Γκισέμι, το τρα(γ)ί που το τσιουκάλτσαν (στείρωσαν).

Για τα πρόβατα ανάλογα με την ηλικία τους είχαν ονόματα

Αρνί, το νεογέννητο.

Σγούρι, το ζώο του ενός εξαμήνου.

Ειχμάδι, το αρνί μετά τον πρώτο χρόνο ως ότου γεννήσει

Μπλιόρι μπλιόρα, το αρσενικό και το θηλυκό αντίστοιχα των δύο χρόνων.

Στριφάδι, το θηλυκό που έχασε το μικρό της στη γέννα.

Προβατίνα, το θηλυκό ενήλικο, μετά την τρίτη γέννα.

Κριάρι, το αρσενικό ενήλικο.

Ανάλογα με τα μαστάρια (θηλές) και το πόσο εύκολα αρμέγονταν

Τσιπροβύζα αυτή που δύσκολα αρμέγονταν (είχε μικρή ρόγα)

Καλαμοβύζα αυτή που εύκολα αρμέγονταν (είχε μεγάλη ρόγα)

Μακρυβύζα αυτή που είχε μεγάλα μαστάρια.

Τσαγιάδα αν δεν είχε δικό της κατσίκι

Προστυλάρα αν βύζανε ξένα κατσίκια.

Για τα βόδια

Μοσχάρι, το νεογέννητο αρσενικό και θηλυκό.

Δαμάλι, το αρσενικό μικρό μέχρι γίνει βόδι.

Δαμάλα, το θηλυκό μικρό μέχρι να γίνει αγελάδα.

Αγελάδα, το θηλυκό.

Βόδι, το αρσενικό.

Όταν τα ζώα κάνουν έρωτα λέμε:

Για τη γίδα και το τραί = προυτσιαλνούνται

Για την προβατίνα και το κριάρι = μαρκαλνιούνται

Για τις αγελάδες και τα δαμάλια = σέρνουν

Για τη γαϊδούρα και το γαϊδούρι = βαρβατεύονται

Για τη φοράδα και το άλογο = βαρβατεύονται

Για τη σκύλα και το σκύλο = σκλέβουντι

Για τα σκρόφα (θηλυκό γουρούνι) και το καπρί (αρσενικό) = βουρίζουν

Τα ονόματα των κουδουνιών

Για να ακούν τα ζώα τους από μακριά, αλλά και για να ακολουθούν το κοπάδι τα υπόλοιπα ζώα

χρησιμοποιούσαν κουδούνια. Τα κουδούνια τα κρεμούσαν στο λαιμό των ζώων με ξύλινα στεφάνια, τα οποία κατασκεύαζαν οι ίδιοι. Στο ξύλινο στεφάνι στηριζόταν το κουδούνι με την κλάπα. Κάθε κοπάδι είχε τους δικούς του συνδυασμούς ήχων. Για κάθε είδος ζώων χρησιμοποιούσαν διαφορετικά κουδούνια.

Για τα γίδια είχαν πλούσια γκάμα κουδουνιών

Το Οκάρκο το μεγάλο κουδούνι το οποίο κρεμούσαν στο γκισέμι (τραγί τσιουγκαλισμένο)

Το Μισοκάρκο το κρεμούσαν σε άλλα γκισέμια ή τραιά

Το Διπλοκύπρι και την κλάγκσα τα κρεμούσαν σε στείρα γίδα

Το Κυπρί, τη φλαγκάνα και το γαλαροκύπρι τα κρεμούσαν σε γαλάρα γίδα.

Το Κυπρούλι, το τσιφοτούλι και το φλαγκανάρι το κρεμούσαν, στα μπλιόρια, στα βετούλια και στα κατσίκια.

Για τα πρόβατα τα κουδούνια ήταν λιγότερα

Το Οκάρκο το μεγάλο κουδούνι (το έβαζαν στο πιο δυνατό κρουάρι)

Το Κουδούνι το έβαζαν σε πολύ γερή προβατίνα που έπαιζε και το ρόλο της γυναίκας ηγέτης του οπαδιού.

Το Τσιουκάνι στις γερές προβατίνες.

Το Τσιουκανούλι το έβαζαν στα σγιούρια και στα αρνιά.

Για τα βόδια είχαν την τράκα και το τρακούλι.

Το γαλομέτρημα, το άρμεγμα και η στρούγκα

Επειδή πολλά κοπάδια την άνοιξη τα έσμιγαν σε μεγαλύτερα και έπρεπε ο κάθε νοικοκύρης να πάρει το αντίστοιχο με την παραγωγή του, γινόταν το γαλομέτρημα (το μέτρημα του γάλατος για τον καθέναν). Αυτό γινόταν κάθε μήνα το Μάρτη, το Μάη και τον Ιούνιο. Μαζεύονταν όλοι οι ιδιοκτήτες των ζώων του κοπαδιού και άρμεγαν ο καθένας τα δικά του ζώα. ανάλογα με το ποσοστό επί του συνόλου θα ήταν και το μερίδιο από την παραγωγή του μήνα.

Το γαλομέτρημα ήταν γιορτή. Εκεί μαζεύονταν όλες οι οικογένειες με τα μικρά τους. Έψηναν αρνιά ή κατσίκια, έκαναν πίτες, ρυζόγαλο και άλλα γλυκά. Την ώρα του γαλομετρήματος οι άνδρες άρμεγαν, οι γυναίκες ετοιμάζαν τα φαγητά και οι μικροί λαλούσαν (χτυπούσαν τα ζώα για να περάσουν για την αρμηγή αλλά και φρόντιζαν να μην φύγουν, αλλιώς στρούγκα). Το τι φωνές άκουγαν οι μικροί αν τους έφευγε κάποιο ζώο δε λέγεται. Ειδικά τη μέρα του γαλομετρήματος. Όταν κάποιο ζώο έφευγε άρμεχτο, το έπιαναν μετά την αρμηγή με την κλούτσα και το άρμεγαν.

Για το μέτρημα του γάλατος χρησιμοποιούσαν την οκά και υποδιαιρέσεις όπως το μισό, το караφάκι και το καυκί.

Το άρμεγμα γινόταν σε υπαίθριες στρούγκες. Η στρούγκα ήταν φτιαγμένη από κλαδιά κάτω από τα πλατάνια ή τις βελανιδιές. Ήταν σε σχήμα ελλειπτικού κύκλου με μικρό άνοιγμα μπροστά και μεγάλο άνοιγμα πίσω. Οι αρμεχτάδες καθόντουσαν μπροστά. Άρμεγαν μέσα στα καρδάρια και όταν γέμισαν αυτά τα άδειαζαν στα γκιούμια.

Τελειώνοντας το άρμεγμα, οι μικροί έπαιρναν για τον κόπο τους μια παπάρα γάλα, φτιαγμένη μέσα στη γκούμπζα (ξύλινο πιάτο) ή ροφούσαν λίγο αφρό από το άβραστο γάλα στο καρδάρι. Οι μεγάλοι έτρωγαν το φαγητό τους, ετοιμάζαν το φαγητό που θα έπαιρναν μαζί τους, τάιζαν τα σκυλιά. Όση ώρα γινόταν αυτά τα γίδια ή τα πρόβατα παρέμεναν στο σταύλο (στάνη), κοντά στη στρούγκα.

Το γάλα το πουλούσαν στο συνεταιρισμό και για ένα διάστημα θα το κρατούσαν για να φτιάξουν το δικό τους τυρί, το δικό τους ζυνοτύρι. Έτσι έπρεπε καθημερινά δύο φορές τη μέρα να αρμέγουν και να το μεταφέρουν στο χωριό. Το γάλα το έβαζαν σε γκιούμια και η μεταφορά γινόταν με τα ζώα. Στο τυροκομείο γινόταν η συνάντηση όλων. Εκεί αντάλλασσαν κουβέντες, μάθαιναν τα νέα από τους άλλους, μιλούσαν για τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν.

Λεξιλόγιο:

Στρούγκα: Το μέρος στο οποίο έμπαιναν τα ζώα για να τα αρμέξουν. Περίφραξη με πουρνάρια ή κλαδιά.

Γαλομέτρημα: Το μέτρημα του γάλατος κάθε συνεταιρίου στο κοπάδι για να ορισθεί η αναλογία που θα πάρει από την παραγωγή.

Οκά: Μονάδα μέτρησης

Μισό: Μισή οκά

Καραφάκι: 1/4 της οκάς

Καυκί: 1/10 της οκάς

Γκιούμι: Δοχείο μεταφοράς γάλατος, χωρητικότητας περίπου 20 κιλών.

Γκούμπζα: Ξύλινη σουπιέρα για φαγητό.

Το Κούρεμα:

Το κούρεμα, όπως και το γαλομέτρημα ήταν γιορτή για τους κτηνοτρόφους. Από μέρες άρχιζε η προετοιμασία. Πρώτα έπρεπε να ειδοποιηθούν όσοι θα βοηθήσουν στο κούρεμα. Όλοι όσοι δεχόταν το κάλεσμα πήγαιναν. Μετά έπρεπε η νοικοκυρά να φροντίσει για τις πίτες, τα φαγητά, τα γλυκά, αλλά και να φροντίσει για την αποθήκευση του μαλλιού. Ο νοικοκύρης έπρεπε να κάνει το πρόγραμμα. Ποιο τρα(γ)ί θα τσιοκαλήσει (θα κάνει στείρο), ποια τραγιά θα κάνει ειδικό κούρεμα με χαίτη ή αράδες και σε ποιες γίδες. Σε ποια τραγιά και γίδια θα κρεμάσει φέτος τα κουδούνια, τι κουδούνια και τι ήχους θα έχει το κοπάδι. Σε ποιο μέρος θα γίνει το κούρεμα. Ποιους θα καλέσει.

Οι καλεσμένοι χωρίζονταν σε δυο ομάδες, ανάλογα με τη δυνατότητα για γρήγορο και καλό κούρεμα. Οι νεότεροι συνήθως αναλάμβαναν να πιάνουν και να μεταφέρουν τα ζώα. Οι πιο έμπειροι αναλάμβαναν το κούρεμα. Καθένας θα φρόντιζε για το τρόχισμα των ψαλιδιών. Οι γυναίκες αναλάμβαναν τη συγκέντρωση του μαλλιού.

Όταν τελείωνε το κούρεμα άρχιζε η διαδικασία της στείρωσης (τσιουκάλισμα) των τραγιών που θα πωλούνταν το φθινόπωρο ή θα έπαιζαν το ρόλο του ηγέτη στο κοπάδι (γκισέμι). Για το γκισέμι υπήρχε ειδικό, όμορφο κούρεμα με αράδες. Η επιλογή ήταν του κτηνοτρόφου. Στο γκισέμι θα κρεμούσαν και το πιο μεγάλο κυπρί (κουδούνι), το οκάρκο. Ο αργηγός του κοπαδιού επέλεγε και τα γίδια που θα κρεμούσε τα κυπριά. Σε ποιο θα κρεμάσει το κυπρί, σε ποιο τη φλαγκάνα, σε ποιο το φλαγκανάρι και σε ποια το γαλαροκύπρι, σε ποιο το κυπρούλι. Έπρεπε ο ήχος του κοπαδιού να είναι ξεχωριστός, ευχάριστος και να τον γνωρίζει από μακριά.

Ακολουθούσε και η στείρωση των σκυλιών του κοπαδιού. Κάποια σκυλιά, για να τα προστατέψουν, τα στείρωναν. Με τη στείρωση, έπαυαν να ενδιαφέρονται για τις σκύλες και ακολουθούσαν πιο πιστά το κοπάδι.

Μετά αφού έτρωγαν όλοι μαζί και τραγουδούσαν και έλεγαν τις ιστορίες τους, άφηναν το κοπάδι να φύγει. Το μαλλί, το έπαιρναν, όπως είπαμε οι γυναίκες για να το πλύνουν, να το κάνουν νήμα, ύφασμα ή βελέντζες. Άρχιζε η δικιά τους απασχόληση. Να φτιάξουν τα σκ(ου)τιά, για να ράψουν ρούχα. Να γνέσουν με τη ρόκα, για να κάνουν το μαλλί νήμα, για πλέξιμο με τις βελόνες. Να υφάνουν στον αργαλειό τις βελέντζες.

Παλιές ασχολίες γυναικών : Το ψωμί από την προετοιμασία μέχρι το φούρνισμα

Σκάφη

Τη σκάφη τη χρησιμοποιούσαν οι γυναίκες για να ζυμώνουν το αλεύρι. Το ζύμωμα γινόταν με προζύμι, το οποίο κρατούσαν από τη ζύμη της προηγούμενης φοράς. Χρησιμοποιούσαν και τα φτυάρια για να παίρνουν αλεύρι ή για να σηκώνουν το ψωμί. Για να μπει το ψωμί στο φούρνο έπρεπε πρώτα η νοικοκυρά να κάψει το φούρνο. Έτσι μέχρις ότου το ζυμάρι γίνει (φουσκώσει), εκείνη φρόντιζε να κάψει το φούρνο. Το κάψιμο γινόταν με πουρνάρια. για να καθαριστεί ο φούρνος από τη στάχτη και τα κάρβουνα χρησιμοποιούνταν το φουρναρόπανο.

Όταν η νοικοκυρά ζύμωνε έκανε και ένα ειδικό ψωμί, την πλατύ. Μέσα στην πλατύ συνήθως έβαζαν και λιγάκι τυρί και γινόταν πεντανόστιμη. Η πλατύ ψηνόταν νωρίς και έτσι τα ανυπόμονα παιδιά, που περίμεναν να βγει το ζεστό ψωμί, παίρναν το μερίδιό τους από τις χάρες που έκαναν στη νοικοκυρά. Όλο φέρε ετούτο και κείνο ήταν.

Π(ι)νακωτό

Στο πνακωτό έβαζαν το ψωμί για να πάρει το σχήμα και για να φουσκώσει. Όταν ξεφούρνιζαν έβαζαν πάλι το ψωμί στο πνακωτό για να το μεταφέρουν στο σπίτι.

Η τσιούμα με το στούμπο

Στην τσιούμα οι γυναίκες στούμπιζαν το σιτάρι για τα μνημόσυνα.

Σφραγίδα

Οι σφραγίδα χρησιμοποιούνταν για να σφραγίσουν τις λειτουργίες.

Από το μαλί μέχρι το πλέξιμο.

Η απασχόληση της γυναίκας με τη φροντίδα να μετατρέψει το μαλί σε κλωστή είναι πανάρχαια.

Το γνέσιμο

Η ρόκα και το αδράχτι

Το αδράχτι με τη σφοντίλα

Το τσικρίκι

Ανέμη

Το άντιασμα

Μια άλλη ασχολία των γυναικών ήταν το Άντιασμα. Έμπηγαν στο έδαφος μικρά παλούκια και περνούσαν το νήμα από το ένα στο άλλο για να το ξεμπερδέψουν. Για τα παιδιά, που έβρισκαν τη χαρά τους να βλέπουν τις γυναίκες μαζεμένες να αντιάζουν το νήμα, απαγορεύονταν να περάσουν από πάνω. Έλεγαν πως αν περάσεις πάνω από το αντί θα συμβεί κάτι κακό.

Ο αργαλειός

Ο αργαλειός - Γυναίκα υφαίνει στον αργαλειό

Κάθε σπίτι είχε τον αργαλειό του. Με τον αργαλειό η γυναίκα έφτιαχνε βελόντζες, ύφασμα για ρούχα και άλλα στρώματα για το σπίτι ή για την προίκα της κόρης. Ήταν η πιο αγαπημένη ασχολία των γυναικών.

3. Η ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΖΩΗ (ΤΩΡΑ ...)

ΓΕΩΡΓΙΑ

Στη σημερινή εποχή όλα έχουν αλλάξει από τότε. Το όργωμα, η σπορά, ο θερισμός και ο αλωνισμός γίνονται με μηχανήματα. Ο γεωργός πλέον μπορεί να καλλιεργεί πολύ περισσότερα στρέμματα αφού στις περισσότερες περιπτώσεις μιας (1) ώρας εργασίας ενός ελκυστήρα ή ενός μηχανήματος συλλογής καρπών ισοδυναμεί με την εργασία δέκα 10 ανθρώπων για δώδεκα (12) ώρες.

Παράδειγμα: Η συλλογή βαμβακιού παλιότερα γινόταν με τα χειρονακτικά. Ένας πολύ αποδοτικός εργάτης μάζευε από την ανατολή έως τη δύση του ήλιου (10 με 12 ώρες), εκατό (100) κιλά βαμβάκι. Επομένως 10 εργάτες σε 10 ώρες, έφταναν να συλλέξουν 1.000 κιλά βαμβάκι.

Μια βαμβακοσυλλεκτική μηχανή σήμερα συλλέγει 1.000 έως 1.500 κιλά σε μία (1) ώρα. Σε 10 ώρες λοιπόν αποδίδει 10 έως 15 τόνους.

Πολλοί λοιπόν, σήμερα μιλούν για τη γεωργία ακριβείας.

Γεωργία Ακριβείας

Η γεωργία ακριβείας, με απλά λόγια, είναι η διαχείριση της αγροτικής παραγωγής από τη γη, βασισμένη στην παρατήρηση, τις μετρήσεις και την αντιμετώπιση των διαφοροποιήσεων, μέσα στην κάθε γεωργική έκταση. Βασίζεται σε νέες τεχνολογίες όπως η δορυφορική φωτογραφία, η επιστήμη των υπολογιστών και η χρήση εργαλείων τηλεπισκόπησης. Σκοπός της είναι:

- Να οδηγήσει σε καλύτερη επιλογή των γεωργικών πρακτικών, σε συνάρτηση με τις ανάγκες των καλλιεργειών. Παράδειγμα αποτελεί η προσαρμοσμένη εφαρμογή λίπανσης (π.χ. διαφορετικές ποσότητες σε διαφορετικά σημεία του αγρού).
- Να μειώσει το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της καλλιέργειας. Να μειώσει δηλαδή την υπερβολική χρήση χημικών και την υπέρμετρη χρήση γεωργικών μηχανημάτων
- Να μπορέσει να δώσει, τελικά, αυξημένη παραγωγή καλύτερης ποιότητας και ποσότητας, αυξάνοντας το εισόδημα του καλλιεργητή.

Στο παρελθόν ο γεωργός, που καλλιεργούσε πολύ μικρές εκτάσεις, μπορούσε να μάθει καλά τα χαρακτηριστικά της γης του και να τροποποιήσει τις επεμβάσεις του, ανάλογα με τη θέση στο χωράφι. Στις μέρες μας όμως, που οι εκτάσεις έχουν αυξηθεί σημαντικά, είναι σχεδόν αδύνατο να θυμάται τα χαρακτηριστικά όλης της έκτασής του, και πώς αυτά έχουν μεταβληθεί (για παράδειγμα την τελευταία πενταετία).

Οι μεταβολές, που έχουν σημαντική επίπτωση στη γεωργική παραγωγή, συνοψίζονται σε έξι κατηγορίες

1. Μεταβλητότητα στη σοδειά: Πρέπει να καταγράφονται τόσο οι ετήσιες κατανομές, όσο και να υπάρχουν ιστορικά δεδομένα.
2. Μεταβλητότητα του αγρού: Αυτό αναφέρεται στην τοπογραφία του αγρού.
3. Μεταβλητότητα του εδάφους: Πρέπει να είναι γνωστά όλα τα χαρακτηριστικά του εδάφους από την περιεκτικότητα σε διάφορα στοιχεία, μέχρι τα φυσικά χαρακτηριστικά του.
4. Μεταβλητότητα των φυτών: Πυκνότητα, ύψος, διαθέσιμα απαραίτητα στοιχεία κ.λ.π.
5. Μεταβλητότητα από αστάθμητους παράγοντες: Περιλαμβάνει κυρίως προσβολές από παθογόνα και ζιζάνια.
6. Μεταβλητότητα στις καλλιεργητικές πρακτικές: Αυτές περιλαμβάνουν την

επιλογή της ποικιλίας/υβριδίου, τις αποφάσεις για λίπανση, τύπο άρωσης και άρδευσης κ.λ.π.

Οι τεχνολογίες, που κάνουν εφικτή τη γεωργία ακριβείας στις ημέρες μας, περιλαμβάνουν την ανάπτυξη αισθητήρων, αυτοματισμών και τεχνολογιών τηλεπισκόπησης.

Αισθητήρες

Στις μέρες μας υπάρχει μεγάλη πληθώρα διαφόρων τύπων αισθητήρων, με μικρό κόστος για τις περισσότερες εφαρμογές. Η ανάπτυξη της ασύρματης τεχνολογίας επιτρέπει την καταγραφή και ανάλυση σε πραγματικό χρόνο των δεδομένων. Οι κύριες κατηγορίες αισθητήρων είναι οι εξής :

1. Αισθητήρες σοδειάς.
2. Αισθητήρες αγρού (GPS)
3. Αισθητήρες εδάφους
4. Αισθητήρες φυτών.
5. Αισθητήρες ζιζανίων ή προσβολών

Αισθητήρας σοδιός

Αισθητήρας εδάφους

Αισθητήρας φυτών

Αισθητήρας ζιζανίων

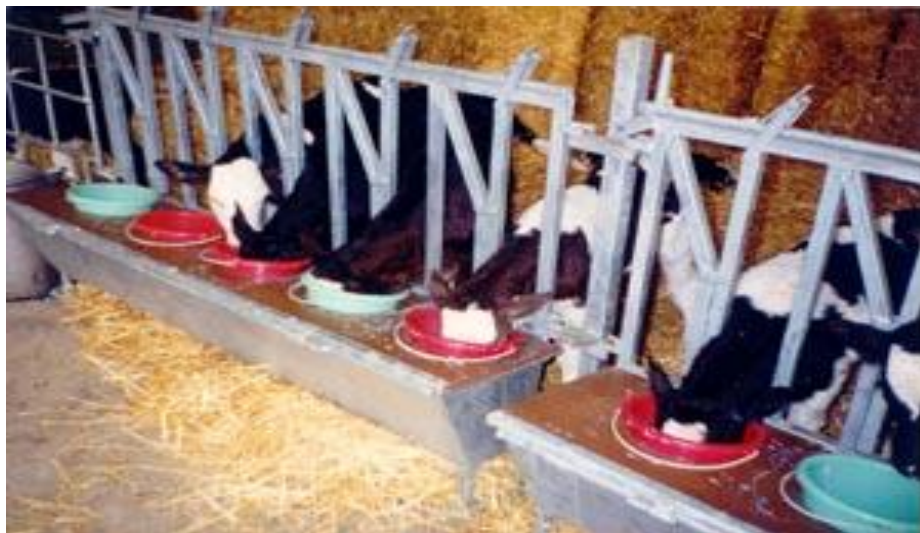
Αυτοματισμοί στους αγρούς

Για να επιτευχθεί ο αυτόματος έλεγχος, χρειάζονται διάφορα μηχανήματα. Πρώτα από όλα χρειάζονται διανομείς χημικών. Τα χημικά περιλαμβάνουν λιπάσματα και φυτοφάρμακα. Πρέπει να είναι δυνατή η εφαρμογή με ακρίβεια στον αγρό. Χρειάζεται επίσης η εφαρμογή συστημάτων αυτόματης καθοδήγησης, ώστε να είναι γνωστή η θέση του ελκυστήρα ή του μηχανήματος στον αγρό με μεγάλη ακρίβεια. Επίσης, προτείνεται η χρήση αυτόματων ρομποτικών συλλεκτών της σοδειάς. Για να μπορούν να επικοινωνούν οι διάφοροι αισθητήρες σε πραγματικό χρόνο, πρέπει να υπάρχει ένα ασύρματο δίκτυο μεταξύ τους, που να επιτρέπει την άμεση διακίνηση της πληροφορίας. Ανάλογοι αυτοματισμοί έχουν αναπτυχθεί και στις συγχρονες κτηνοτροφικές μονάδες. Αρμεκτήρια, ταίστρες, ηλεκτρονικά βραχιόλια στα πόδια των ζώων για άμεση αυτόματη επεξεργασία στοιχείων του ζώου σχετικά με τη θερμοκρασία του, τη διατροφή του, τη διάθεσή του.

Με την εξέλιξη λοιπόν των μηχανημάτων και εργαλείων, η παραγωγή αγροτικών (γεωργικά και κτηνοτροφικά) προϊόντων μετατράπηκε σε αρκετά εύκολη υπόθεση. Προϊόντα ταξιδεύουν εύκολα και γρήγορα, από και σε κάθε άκρη του πλανήτη μας. Οι ανθρώπινες ανάγκες εξακολουθούν όμως να είναι πολλές κυρίως λόγω του συνεχόμενου ρυθμού αύξησης του πληθυσμού της γης.

Προτείνεται έτσι η παραγωγή με τη βοήθεια της βιοτεχνολογίας. Έχουμε ποικίλες βελτιώσεις σε σπόρους (υβρίδια), όσο και σε ράτσες ζώων στην κτηνοτροφία. Αγελάδες, αιγοπρόβατα, πουλερικά, παράγουν πολύ περισσότερα προϊόντα από ότι στο παρελθόν. Δημητριακά, βαμβάκι, κηπευτικά, γάλα, κρέας, αυγά και παράγωγά τους βρίσκονται σε αφθονία. Αυτό οφείλεται στην ανάπτυξη επιστημονικών τεχνολογιών παραγωγικής διαδικασίας. Μερικές φορές όμως παρατηρούνται προβλήματα, όπως το φαινόμενο των “τρελών αγελάδων” εξαιτίας του τρόπου διατροφής τους (κρεατάλευρα κτλ.), κρέας, γάλα, άλλα προϊόντα μολυσμένα με διοξίνες, τα οποία είναι βλαβερά και επικίνδυνα για κατανάλωση από ανθρώπους.

Στις μέρες μας προωθούνται τα μεταλλαγμένα (γενετικά τροποποιημένα) αγαθά τα οποία ίσως δημιουργήσουν περισσότερα προβλήματα από αυτά που θα επιλύσουν. Ας προσδοκούμε λοιπόν πως οι παρεμβάσεις του ανθρώπου στη φύση θα γίνουν με τη σοφία των γνώσεων που απέκτησε ο άνθρωπος στην ιστορική του πορεία, και στη συσσωρευμένη εμπειρία που έχει αποκτηθεί έως σήμερα.



Ως επίλογο θα παραθέσουμε (στην τοπική διάλεκτο), τις διατροφικές συνήθειες των ανθρώπων της περιοχής μας, τότε μα σε πολλές περιπτώσεις και τώρα. Η καθημερινή σχεδόν διατροφή τους είχε ως βάση το αλεύρι, που πλεόναζε στα χωριά. Τα φαγητά ήταν απλά και εύκολα, γιατί η Κυρά δεν διέθετε πολλές ώρες για μαγείρεμα.

Σπουδαιότερα φαγητά ήταν:

Κατσαμάκ': Για πρωινό. Αλευρι με ζεστό νερό και λίπος.

Παπάρα: Πράσο τσιγαρισμένο με λάδι και νερό. Μέσα εκεί έτριβαν μπουκιές ψωμιού.

Μπουκουβάλα: Ψίχα ψωμιού και τρίμματα τυριού.

Τραχανάς: ξινός ή γλυκός.

Μπατζίνα: Αλεύρι καλαμποκίσιο με λίπα, ψημένο στο φούρνο.

Κουρκούτ' : Αλεύρι και γάλα βρασμένα μαζί.

Πλαστό: Αλεύρι καλαμποκίσιο, ζυμωμένο με λίπα και λάχανα. Το άπλωναν στο ταψί και το έψηναν συνήθως σε γάστρα.

Φάβα: Αλευροποιημένα κουκιά ή λαθήρια.

Σκουρδάρ' : Δροσιστικό φαγητό για το θέρο. Σκόρδα στουμπισμένα, με νερό, ξύδι και λίγο λάδι.

Μπλουγούρ' : Στουμπισμένο σιτάρι. Το έβραζαν με κρέας (π.χ. ζ'γούρ'= Πρόβατο ενός έτους)

Καβουρμάς: Κοτόπουλο με αλεύρι καβουρδισμένο.

Πίτες: Γαλατόπ'τα, τ'ροπ'τα, λαχανόπ'τα, Κουλουκθόπ'τα.

Λουκάνικα: Παρασκευάζονταν στη γρουνοχαρά των Χριστουγέννων.

Σαν κρέας κυριαρχούσε το κοτόπουλο, τα μισίργια(γαλοπούλες), τα χηνάρια (χήνες), τα ζίκια(πάπιες).

(Κότα πίτα τουν Γινάρ' και παπί τουν Αλουνάρ').

Το παστό χοιρινό και τις τσιγαρίδες, τις πάστοναν στις φτήνες, μεγάλα πήλινα δοχεία.

Ριτσέλια: Γλυκό της εποχής εκείνης, δηλαδή κομμάτια φλούδας καρπουζιού ή κολοκύθας, βρασμένα με πετιμέζι.

Τσίπουρο: το ποτό που μαζί με το αγνό κρασί και συνήθως παρασκεύαζαν μόνοι τους.

Το μαγείρεμα στο φούρνο ή στη γάστρα, στη φουφού ή στη στιά με την πιρουστιά.

Μαγειρικά σκεύη:

Φτήνες για παστά και τουρσιά,

Σ'νια(σίφι=ταψί) για πίτες,

Μπακρατσούλι ήταν ορειχάλκινο δοχείο με χερούλι

Τσουκάλια και τσανάκες

Βιβλιογραφία (και μέσω ιστοσελίδων)

Αλέξης Τότσικας, «Ελληνική λαϊκή κληρονομιά |Εργαλεία και κατασκευές του υλικού παραδοσιακού βίου», Εκδόσεις Αρμός, 2008

Μπέοπουλος Ν. και Δ. Σκούρας (1999): «Γεωργία και Περιβάλλον: μία ετερογενής σχέση», στο Χρ. Κασίμης και Λ. Λουλούδης (επιμ.) «Ύπαιθρος Χώρα, Η Ελληνική Αγροτική Κοινωνία στο τέλος του 20^{ου} αιώνα», ΠΛΕΘΡΟΝ, Αθήνα – ISBN 960-348-085-1

Πέζαρος Παύλος (1987): «Ο γεωργικός τομέας ως οικονομικό μέγεθος», *Αγροτικά Θέματα, Επιστημονική Περιοδική Έκδοση Υπουργείου Γεωργίας*, τ. 8/1987, σσ. 5-24

Εκδόσεις Ευρωπαϊκής Ένωσης(2003): *Agriculture in the EU – Statistical and Economic Information 2002*, Luxembourg – ISBN 92-894-5250-1

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

ΤΕΙ Πειραιά

Κωνσταντίνος Παπακωνσταντίνου(2010): “Τα λαογραφικά της Νίκαιας”