

ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΘΡΑΚΗΣ

Ε' ΤΡΙΗΜΕΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΝΑΟΥΣΑ, 17-19 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 1993

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ ΕΤΒΑ

ΙΔΡΥΜΑ
ΦΑΝΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΤΒΑ

Οι αφηγήσεις βιωμάτων των προσφύγων από την Ανατολική Θράκη ως μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια

Εισηγήτρια: Ελένη Σπαθάρη-Μπεγλίτη

Θ' αναφερθώ σε στοιχεία που έχουν διασωθεί από τους Έλληνες, σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια στην εκτός των ελληνικών συνόρων Θράκη, πριν την αποδόμηση των ελληνικών κοινοτήτων και τη διακοπή της πολιτισμικής συνέχειας με τον ξεριζωμό τους που επέφερε η υπογραφή της Συνθήκης των Μουδανιών μετά τη Μικρασιατική Καταστροφή.

Είναι γνωστό ότι, ενώ οι αρχαίοι Μακεδόνες υπήρξαν εγκρατείς στην πόση του οίνου, προτιμώντας τον κεκραμένο, και μάλιστα σε αναλογίες τριών μερών ύδατος κι ενός οίνου, μετατρέποντάς τον σ' ένα υδαρές ποτό, αντίθετα οι Θράκες τον προτιμούσαν άκρατο. Το γεγονός της πολυποσίας και του μεθυσίου των αρχαίων Θρακών με άκρατο οίνο επιβεβαιώνει και ο Ξενοφών, ο οποίος, επιστρέφοντας με τους Μυρτίους του από την Ασία, διέμεινε στην Ανατολική Θράκη ολόκληρο τον χειμώνα, φιλοξενούμενος από τον βασιλέα Σεύθη. Απέδωσε δε την προτίμηση τούτη στο έντονο ψύχος του τόπου. Ήταν, αφηγείται, τόσο πολύ το χιόνι και τόσο δριμύ το ψύχος, ώστε όχι μόνο το ύδωρ πάγωνε στα αγγεία, όταν το έφεραν στο δείπνο, αλλά και ο οίνος ακόμη στα δοχεία.

Οι σύγχρονοι Θράκες μπορεί να έχουν μετριάσει την οινοποσία-λένε μάλιστα «όποιος μήνας έχει “ρο”, το κρασί χωρίς νερό, μα όποιος μήνας χωρίς “ρο”, το κρασί με το νερό»-εκείνο όμως που τους έμελλε να πιούν μέχρι τον πάτο, ήταν το φαρμάκι του ξεριζωμού από την πατρώα γη: «Οκάδες το φαρμάκι/το ήπιαμε στη Θράκη», λέει ο ποιητής.

Χρησιμοποίησα ως πηγή μια μορφή «εθνοκειμένων» (ethnotextes), τις αφηγήσεις βιωμάτων (απόδοση του ευρέως χρησιμοποιούμενου όρου «recits de vie»), που αποδίδουν μέσα από την υποκειμενικότητά τους μια αντικειμενική πραγματικότητα: την ύπαρξη μιας πολιτισμικής πραγματικότητας στον χώρο, της καλλιέργειας δηλαδή της αμπέλου, καλλιέργεια που συνεπάγεται μια παράδοση στη μεταβίβαση των γνώσεων και των τεχνικών καλλιέργειας, στη χρήση συγκεκριμένων εργαλείων και σκευών -τα σχήματα των οποίων παγιώθηκαν από την εμπειρία της επαναλαμβανόμενης χρήσης τους- και στη συνοδεία εθίμων και γιορτών που διέκοπταν τη μονότονη ροή του ενιαίου και διχοτομούσαν τον χρόνο στη σήμανση των πριν και μετά τον τρύγο γεγονότων. Έχουμε επίσης και αφηγήσεις βιωμάτων που ζωντανεύουν τα συναισθήματα των προσφύγων από την αναγκαστική εγκατάλειψη του τόπου τους, των κτημάτων τους, του μούστου τους μέσα στις αποθήκες των σπιτιών τους.

Το μεγάλο πρόβλημα που συναντούν οι ανθρωπολόγοι, αλλά και οι ιστορικοί, όταν θέλουν ν' απομακρυνθούν από τη μελέτη της συμβαντολογίας και εστιάζουν την προσοχή τους στις κοινωνικές και οικονομικές δομές, στην τεχνολογία, στην παραγωγή των νεότερων χρόνων, είναι η έλλειψη πηγών. Ιδιαίτερα, εκδηλώσεις της καθημερινής ζωής, επαγγελματικές ασχολίες που θεωρούνται ελάσσονες -της αμπελοκαλλιέργειας, στην περίπτωσή μας- τεχνικές που αποτελούν το προϊόν μεταβίβασης γνώσεων από γενιά σε γενιά και όχι προϊόν επώνυμης έρευνας και μελέτης, διαφεύ-

γουν από την καταγραφή, είτε αυτή είναι συστηματική, είτε απλή αναφορά, π.χ. περιηγητών.

Ακόμα περισσότερο, στο συγκεκριμένο θέμα μας, ο ελληνισμός της Ανατολικής και Βορείου Θράκης δεν πρόλαβε τη μεταβατική περίοδο που καθορίζεται από την αλλαγή του αγροτικού χώρου, την αλλαγή του αστικού χώρου, την αλλαγή συμπεριφορών και νοοτροπιών, τη ραγδαία αλλαγή του τεχνολογικού πολιτισμού μας κ.ο.κ. Η αναπαραγωγή και η μετάβαση αποτελούν τους δύο κυρίαρχους τρόπους δόμησης ή αποδόμησης των κοινωνικών δομών. Οι κοινωνίες του θρακικού χώρου, μέχρι το 1922, βρίσκονταν σ' ένα στάδιο αναπαραγωγής των κοινωνικών και παραγωγικών σχέσεων, μέσω της αργόσυρτης πορείας της εξέλιξης των δομών. Αντί για μετάβαση, από την προβιομηχανική στη βιομηχανική κοινωνία, με όλες τις συνέπειες που συνεπάγονται, έχουμε βίαιη διακοπή της εξέλιξης με τον ξεριζωμό. Συνεπώς, δεν υπήρχε και η δυνατότητα μεταγενέστερης καταγραφής διασωζόμενων στοιχείων, όταν αυτά άρχισαν να θεωρούνται απαραίτητα και ν' αναζητούνται, όπως έγινε στη μητροπολιτική Ελλάδα. Ό,τι λοιπόν δεν καταγράφηκε από την καθημερινή ζωή, την αγροτική παραγωγή και τεχνικές κ.λπ., όταν αυτές λειτουργούσαν σε συγκεκριμένο τόπο και χρόνο, ερχόμαστε να το αναζητήσουμε από μια ιδιόρρυθμη πηγή, τα εθνοκείμενα, που περιλαμβάνουν και αφηγήσεις βιωμάτων των προσφύγων, με πλήρη συνείδηση όμως των περιορισμών που αυτή η πηγή μάς θέτει. Συνεπώς, αντί οι αφηγήσεις να παρουσιάζουν συστηματικά το θέμα της αμπελοκαλλιέργειας στον χώρο της Θράκης, ανοίγουν ένα παράθυρο στη διεπιστημονική έρευνα, ώστε συγκριτικά στοιχεία να συμπληρώσουν την εικόνα που μας προσφέρουν.

Και έρχομαι στην παρουσίαση των πληροφοριών, τις οποίες χρησιμοποιώ άλλοτε επιλεκτικά και άλλοτε παραθέτω αυτολεξεί, για να προβάλω και τους δόκιμους τεχνικούς όρους της περιοχής. Θ' αναφερθώ στην πρακτική που ακολουθούσαν οι αμπελοκαλλιεργητές σε μια εκτεταμένη πεδινή περιοχή γύρω από τις Σαράντα Εκκλησιές. Γενικώς, στην Ανατολική Θράκη, τα ελαφρώς επικλινή αμμοαργιλώδη κόκκινα χώματα, τα λεγόμενα αμπελοχώματα, βοηθούσαν ώστε ολόκληρες εκτάσεις να καλύπτονται από αμπέλια και η παραγωγή του κρασιού να είναι άφθονη και σε άριστη ποιότητα¹. Ειδικά όμως στις Σαράντα Εκκλησιές, τα χώματα ήταν κατάλληλα και για την παραγωγή ενός συγκεκριμένου είδους σταφυλιού, το λεγόμενο «παπάς-καρασί», στο οποίο θ' αναφερθώ στην πορεία της ομιλίας μου. Διηγείται ο πρόσφυγας Χατζηπαρασκευάς²: «Για να φυτευθεί ένας τόπος με αμπέλι, έπρεπε πρώτον το χώμα εκείνο να δουλευθεί με δικέλι εις τρόπον ώστε να γυρίζει το πάνω κάτω. Αυτή δε η εργασία ελέγετο κοινώς "ναντάς" και ο εργάτης ελέγετο "μπαγτζής". Ο μπαγτζής ήταν υποχρεωμένος, σκάβοντας, να μαζεύει τις ρίζες της αγριάς και τις πέτρες, γι' αυτό μέσα στ' αμπέλια υπήρχαν οι λεγόμενες "πετροκουμλιές", δηλαδή μικροί σωροί από πέτρες. Για το ημερομίσθιο του πληρώνοντο γρόσια 4 ή 6, αναλόγως με την ικανότητά του, με λίρα Τουρκίας προς 139 γρόσια».

Μετά ακολουθούσε το φύτεμα των αμπελιών ως εξής: «Μπαίνουν οι μπαγτζήδες στα χωράφια «και μ' ένα σπάγγο έπιαναν "τσαπ", δηλαδή βάζανε σημάδια πάνω στη γραμμή του σπάγγου κάθε δύο βήματα και μια ρίζα κλήματος και κατόπιν με λωστό άνοιγαν τρύπες και φύτευαν βίτσες "τσιμλετισμένες", δηλαδή βαλμένες προηγουμένως στο νερό, για να πιάσουν οι ρίζες. Διάλεγαν δε», συνεχίζει ο αφηγητής, «και τις έκοβαν ολίγον πλαγίως και από τα δύο μέρη και κατά το είδος του σταφυλιού που ή-

θελαν. Φυτεύοντας δε το αμπέλι εις τετράγωνα 40 επί 40 πόδια, και τούτο ελέγετο αυλάκι, γι' αυτό έλεγαν: «έχω αυλάκια 8» κ.ο.κ. Απέδιδε δε το αυλάκι, όταν ήταν παλιάμπελο -παλιό αμπέλι δηλαδή- σχεδόν ένα ληνό σταφύλι. Μετά το φύτεμα, αν δεν έβρεχε κατά το καλοκαίρι, αναγκάζονταν να το ποτίσουν τον πρώτο χρόνο, ώστε να πιάσουν οι βέργες και κατόπιν πλέον δεν είχε ανάγκη».

Οι αμπελουργικές εργασίες άρχιζαν περί τα τέλη Φεβρουάριου. Υπήρχαν ειδικοί έμπειροι εργάτες που γνώριζαν πώς να κλαδεύουν τ' αμπέλια και πού ν' αφήνουν μάτια, «αναλόγως του πόσον έπρεπε να φορτώσει το κούρβαλο», κατά την έκφραση του αφηγητή. Το κλάδεμα γινόταν με «σβανάδες», είδος πριονιού εγχώριας κατασκευής. Μετά το κλάδεμα, άλλες βίτσες παρέμεναν στα χωράφια για να τις ανάβουν και να ζεσταίνονται οι μπαγτζήδες, κι άλλες μεταφέρονταν στις αυλές των σπιτιών ως καύσιμη ύλη. Ακολουθούσε το ισοπέδωμα του χώματος με το δικέλι και σποραδικό τσάπισμα για να καθαρίζεται το αμπέλι από τα χόρτα.

Ο οργανισμός δουλειάς όμως κορυφωνόταν την εποχή του τρύγου. Καταρχάς, είκοσι ημέρες νωρίτερα περίπου, βγάζανε τους ληνούς³ από τα κρασομάγαζα. «Ληνός» - σύμφωνα με τον αφηγητή- «θα πει ένα κιβώτιο κατασκευασμένο από σανίδια με ξύλο καβακίου, διότι μόνο το ξύλο αυτό έχει την ιδιότητα να λυγά χωρίς να σπάνει και να είναι συνάμα ελαφρύ». Οι ληνοί διηρούντο σε κατηγορίες, ήσαν δε οι λεγόμενοι «αϊλάδες, εβσάτιδες, εύναδες και οι αλογοληνοί ή και γαιδουροληνοί, τους οποίους έσερναν άλογα ή και γαιδούρια» αντίστοιχα, ενώ τους προηγούμενους τους έσερναν βόδια ή και βουβάλια. Υπήρχαν δε ειδικά εργαστήρια στα οποία κατασκευάζονταν οι ληνοί αυτοί. Η μνήμη διέσωσε ονόματα εργαστηρίων στις Σαράντα Εκκλησιές, όπως εκείνο του Ντογραμματζή ή του Σπυρίδων'ς στην περιοχή των Σαράντα Μαρτύρων. Για να χρησιμοποιηθούν οι ληνοί, χρειαζόταν μια προεργασία. Κατ' αρχήν, έσφιγγαν τις διάφορες κλειδώσεις και κατόπιν άρχιζε το λεγόμενο «καλαφάτισμα», το οποίο γινόταν ως εξής: «έπαιρναν λινάρι, χόρτο ακατέργαστο και το κλώθανε και γινόταν ένα άγαρμπο σχοινί χνουδωτό. Αυτό λοιπόν το σχοινί, το έμπαζαν στις χαρασμάδες, που σχηματίζαν τα σανίδια του ληνού και κατόπιν, αφού όλες οι χαρασμάδες γέμιζαν από αυτό το σχοινί, βάζανε κρύο νερό μέσα στον ληνό ως μια πιθαμή και τον βρέχαν συνεχώς κάθε μέρα να φουσκώσει καλά ώστε να μην τρέχει».

Ποια ήταν η χωρητικότητα του ληνού; Έχουμε την πληροφορία ότι το ύψος του ήταν γύρω στα 90 εκ., το φάρδος του στη μέση ένα περίπου μέτρο, ενώ στις άκρες ήταν στενότερος. Συνεπώς, το σχήμα του έκανε κάποιες καμπύλες, γι' αυτό κι έλεγαν: «αυτός ο ληνός έχει μεγάλη κοιλιά». Σύμφωνα με αφηγητή από το Μεγάλο Ζαλούφι περιοχής Αδριανουπόλεως, ο ληνός αποκαλείται «σιαραπανές και χιλιοκάδος ληνός», και τούτο γιατί ήταν μια μεγάλη ξύλινη σκάφη που χωρούσε 1000 με 1200 οκάδες σταφύλι, δηλαδή 1500 περίπου κιλά⁴.

Αυτό το είδος του ληνού λοιπόν, το μετέφεραν στο αμπέλι σε ειδική ληνάμαξα, κατασκευασμένη με τα «ντιγκίλια» της (τα αξόνια της) εξαιρετικά χοντρά για να αντέχουν το φορτίο. Μέσα στον ληνό τοποθετούσαν τα τρυγοκάλαθα και όλα τα βοηθητικά εργαλεία. Στον ληνό θα συγκεντρωθεί το σταφύλι που θα τρυγηθεί. Είχε δε ένα άνοιγμα, το λεγόμενο «στουράκι», από το οποίο έτρεχε ο μούστος⁵. Τούτο σχηματιζόταν από την προέκταση του μεσαίου σανιδιού του πάτου του ληνού και από ένα εκατέρωθεν σανιδάκι καρφωμένο, για να μην ξεχειλίζει ο μούστος. Όταν ο ληνός γύριζε

από το αμπέλι, έβραζαν έναν κάδο -το λεγόμενο μετάκι- κάτω από το στουράκι και τραβούσαν το πανί που έφραζε το άνοιγμα. Τότε ήταν που έτρεχε ο καλύτερος μούστος, ο προερχόμενος από τις ωριμότερες ρώγες που έλιωναν από μόνες τους μέσα στον ληνό. Το μούστο αυτόν, τον κρατούσαν για το πετιμέζι. Κατόπιν, σκαρφάλωνε στον ληνό ένας εργάτης, ο λεγόμενος «μπουζουντζής», αφού προηγουμένως έπλενε τα πόδια του με νερό, «νεκόμπονε» -ανασήκωνε δηλαδή- τα παντελόνια του και άρχιζε να πατάει τα σταφύλια. Τον μούστο που έτρεχε, τον μετέφεραν με τις «γκιουγούμες» -πήλινες στάμνες με ανοικτό στόμιο- στο βαρέλι, το οποίο προηγουμένως είχε πλυθεί και θειαφιστεί. Το τι ακριβώς ακολουθούσε, το μεταφέρω αυτολεξεί: «Από τον ληνό έπαιρναν το ήμισυ του περιεχομένου του και ό,τι έμενε μέσα σ' αυτό, το κουβαλούσαν μέσα στις "τίνες"- δηλαδή σε μεγάλα βαρέλια τοποθετημένα ορθά και με ανοιχτό το πάνω μέρος τους, με βγαλμένο συνεπώς το ένα τουμπάνι. Εκεί λοιπόν άρχιζε η ζύμωση και μετά από παρέλευση δέκα το πολύ ημερών, τραβούσαν από κάτω από την τίνα το μαύρο (κρασί εννοεί βέβαια) και έμεναν μέσα στην τίνα τα τσίπουρα... (...). Τότε έμπαινε πάλι μέσα στην τίνα ένας και τα πατούσε, διά να μην πάρουν αέρα και ξυνίσουν. Καμιά φορά δε, και τα γύριζε τα κάτω πάνω, και κάποτε πήγαινε και αυτός θύμα του διοξειδίου του άνθρακα, το οποίο σιγά-σιγά τον νάρκωνε χωρίς να το αντιληφθεί και στο τέλος ευρίσκετο νεκρός».

Πολλές φορές έβραζαν ένα μέρος του μούστου και το έριχναν στα βαρέλια, για να δώσουν χρώμα, γεύση, δύναμη και άρωμα στο κρασί, ιδίως δε τις χρονιές που τα σταφύλια δεν ήταν ζαρωμένα. Πολλοί ωστόσο συνήθιζαν συστηματικά να βράζουν το μούστο για να φτιάξουν κρασιά που τα ονόμαζαν «μουσελέζια». Σύμφωνα με τον αφηγητή μας, «όταν περνούσαν 2-3 χρόνια, τα κρασιά αυτά αποκτούσαν τέτοια μύρα, που σαν να ήταν 10-15 ετών παλαιά και έπαιρναν ένα χρώμα κονιακιού θαυμάσιον». Τα δε άσπρα κρασιά, μετά την παρέλευση 2 μηνών από τον τρύγο, έπρεπε να μεταγγισθούν από το ένα βαρέλι στο άλλο, για να απαλλαγούν από τις λάσπες.

Πώς θειαφιζόταν το βαρέλι: «Ετοίμαζαν φυτίλια από θειάφι με τον εξής τρόπο: έπαιρναν μια φουφού, άναβαν φωτιά, έβραζαν επάνω της μια σπασμένη στάμνα και έριχναν μέσα θειάφι, το οποίο, μόλις πύρωνε η στάμνα, έλιωνε. Βουτούσαν σ' αυτό κορδέλες από χασέ, φαρδιές ως δύο δάκτυλα και μακριές ως μισή πήχη, με τη βοήθεια ενός ξύλου και αμέσως τις έβγαζαν. Το θειάφι πάγωνε αμέσως επάνω στο πανί και έτσι φτιάχνονταν τα φυτίλια. Στο μεταξύ, το βαρέλι είχε πλυθεί με ζεστό νερό και σόδα, κατόπιν δε το ξέπλεναν με κρύο νερό. Άνοιγαν από πάνω την τάπα, περνούσαν σ' ένα σύρμα (τέλι) τα φυτίλια 2-3 μαζεμένα, τα άναβαν και τα κατέβαζαν μέσα στο βαρέλι και τα φυτίλια αυτά εκαίοντο μέσα σ' αυτό. Μετά πάροδο είκοσι λεπτών, η διαδικασία επαναλαμβανόταν μέχρις ότου σταματήσουν να καίονται τα φυτίλια, γεγονός που σήμαινε ότι εκτοπιζόταν τελείως ο ατμοσφαιρικός αέρας και γέμιζε το βαρέλι με τον αέρα του θειαφιού. Τότε ήταν έτοιμο για να δεχτεί τον μούστο».

Τα σταφύλια που παράγονταν ήταν ποικίλα: παμίτια, τσαούσια, αλπεχλιβάνια, μορλούκια, ράζακιά, στυφά, μοσχάτα, κρισάγια, ροδίτες, τσουμπιανιές. Αλλά εκείνο που ευδοκίμούσε και απέδιδε περισσότερο ήταν το παπάς-καρασί, που έχω ήδη αναφέρει, σταφύλι μαύρο με πολλή τανίνη, γι' αυτό και τα κρασιά που προέρχονταν απ' αυτό ήταν τόσο μαύρα, ώστε τα αποκαλούσαν στα τουρκικά «μπογιαμάδες», καθώς και στυφά λόγω της τανίνης. Ήταν κρασιά 11 έως 12 βαθμών. Επίσης, με από-

σταξη κρασιού, έφτιαχναν κονιάκ (γνωστές φίρμες του Δοδόπουλου, Χατζηπαρασκευά, Ταυρίδου, Σαρίδου, Κατωπόδι, Σκουλίδη κ.ά.) και με βράσιμο νερού με τσίπουρα στα τσουπροκάζανα έφτιαχναν σούμα 16 βαθμών, την οποία πάλι με νέα απόσταξη μετέτρεπαν σε περίφημα ρακιά, τις λεγόμενες «μπάτες». Η παρασκευή σούμας και ρακί συνέφερε γιατί τούτα δεν φορολογούντο. Αντίθετα, ενάμισι μήνα μετά τον τρύγο, υπολογιζόταν ο φόρος νέας εσοδείας - εστιμάρα- με βάση την παραγωγή κρασιού. Γι' αυτό, από τη στιγμή της ολοκλήρωσης της ζύμωσης μέχρι τη φορολογία, οι ρακιτζήδες εργάζονταν νυχθημερόν.

Με βρασμένο και θειαφισμένο άσπρο πετιμέζι έφτιαχναν το «κιουρκιουρτλίδικο», που διατηρούνταν μέχρι κι ένα χρόνο. Επίσης, έφτιαχναν κι ένα είδος ποτού για τους Τούρκους, οι οποίοι δεν έπιναν το κρασί: μέσα σ' ένα βάζο, βαρελάκι ή κάδο (στενό επάνω και φαρδύ στη μέση του) έστρωναν σταφύλια, κυδώνια, μήλα, όλα κομμένα σε κομματάκια. Ενδιάμεσα έστρωναν βυσινόφυλλα. Τέλος, από επάνω έχυναν κιουρκιουρτλίδικο. Μετά από ένα μήνα έπαιρνε ένα χρώμα βυσσινί και ήταν έτοιμο, ο ονομαζόμενος «χαρδαλιές». Ο τρυγητός ήταν το επιστέγασμα της γενικότερης εσοδείας, που άρχιζε με το θέρισμα και το αλώνισμα και συντελούσε στο να υπάρχει τον χειμώνα ο «ζαχαρές» του σπιτιού: οι τραχανάδες, οι γιοφκάδες, οι μουστολαμπάδες, τα λουκάνικα, τα σουτζούκια από πελτέ, τα κρεμαστά σταφύλια και τα πετιμέζια⁶.

Ολοκληρώνοντας τις παραθέσεις των πληροφοριών που προέρχονται από τις αφηγήσεις βιωμάτων, επιβάλλεται να κάνουμε μια αποτίμηση της αξίας τους. Είναι αυτονόητο ότι αποτελούν μια πλούσια πηγή πληροφοριών, ιδιαίτερα μάλιστα λαμβανομένου υπόψη του γεγονότος ότι δεν υπάρχουν αντίστοιχες πληροφορίες σύγχρονες προς τα διαδραματιζόμενα, ακόμα κι αν περιέχουν αυτές μια χροιά νοσταλγίας κι εξωραϊσμού των εργασιακών σχέσεων και πρακτικών. Όμως, το ότι οι πληροφορίες αυτές δεν είναι επαρκείς, δεν σημαίνει απλώς ότι στερούνται λεπτομερειών, αλλά μιας εκ των προτέρων διατυπωμένης μεθοδολογίας στην οργάνωσή τους και τούτο φαίνεται από το γεγονός ότι δεν μπορεί να γίνει πλήρης αναπαράσταση της καλλιέργειας της αμπέλου, ανακατασκευή λεπτομερής των εργαλείων και του ληνού, ταύτιση των τοπικών ονομασιών των σταφυλιών με αντίστοιχα υπάρχοντα, πειραματική αναπαραγωγή της διαδικασίας της οινοποίησης, ακόμα και οι ακριβείς συνταγές των παραγώγων βρώσιμων προϊόντων που παρασκευάζονται με οίνο ή πετιμέζι και αντανακλούν μια ολόκληρη πολιτισμική διατροφική παράδοση. Αποτελούν ωστόσο μια πρόκληση στην έρευνα και ανοίγουν νέους δρόμους αναζήτησης μιας παράδοσης που διακόπηκε βίαια.

Εξάλλου, η μετάβαση από την προφορική αφήγηση προσωπικών βιωμάτων στο γραπτό λόγο, είναι ένα σημαντικότερο στάδιο διάσωσης της συλλογικής μνήμης. Οι πρόσφυγες γίνονται ο φορέας της ανάμνησης, όχι ιστορικών γεγονότων, όπως ψυχρά και λογικά τα προσλαμβάνουν οι αναγνώστες ενός ιστορικού εγχειριδίου, ως εξατομικευμένες πληροφορίες, αλλά ατομικών βιωμάτων, βιώματα ωστόσο που, συνενούμενα, δεν είναι τίποτ' άλλο παρά η πραγματική ιστορία, με δύο λόγια «η εν κοινωνία ζωή των ανθρώπων», σύμφωνα με τον Αριστοτέλη, τόσο στη δυναμική της μορφή όσο και στα παραδεδομένα σχήματα.

Για να γεννηθεί, ωστόσο, μια έντονη ανάμνηση, χρειάζεται να επέλθει ρήξη ανάμεσα στο πριν και στο μετά. Τη διαχρονικότητα των δομών που μεταβάλλονταν αργά στην προβιομηχανική κοινωνία του θρακικού χώρου, ήρθε να διαταράξει η εκμηδέ-

νισή τους και ως απτής πραγματικότητας και ως περιρρέουσας ατμόσφαιρας. Η βιοματική μνήμη δεν βρίσκεται στην ανάμνηση του παρελθόντος, αλλά στην παρούσα κατάσταση στην οποία έχει επέλθει ο πρόσφυγας. Η μνήμη συνίσταται στο να κατανοήσουμε εμείς σήμερα τις «περιστάσεις», κάτω από τις οποίες διαμορφώθηκε η ανάμνηση, κατευθυνόμενοι από το παρόν προς το παρελθόν που αναδομείται. Πρόκειται για την πορεία μελέτης της ιστορίας, που δεν ακολουθεί την τροχιά από το παρελθόν προς το παρόν, όπως ακριβώς κινείται και ο χρόνος μέσα στον οποίο αλληλοδιαδέχονται τα συμβάντα και μεταβάλλονται οι δομές, αλλά μια πορεία ανάστροφη, εφόσον γνωρίζουμε την απόληξη των περιστάσεων και κινούμαστε προς το παρελθόν, για να κατανοήσουμε τις αιτίες αυτής της απόληξης.

Και ποια είναι αυτή η απόληξη; Θα μας πει ο αφηγητής Τολίδης, με την πλήρη φόρτιση της βιοματικής αφήγησης: «Θυμάμαι καλά πως τέλος Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου, κάθε θρακιώτικο σπίτι είχε τα πιθάρια και τα λαγήνια γεμάτα πετιμέζι και γλυκά. Έτσι, το Σεπτέμβριο του 1922, οι Θράκες αφήσαμε τ' αμπάρια μας γεμάτα σιτηρά, τους κάδους γεμάτους μούστο και πετιμέζι και πήραμε το δρόμο προς τον Έβρο ποταμό. Ο δρόμος του χωριού μας (Ζαλούφι Αδριανουπόλεως), από τον παλιό ανεμόμυλο για τον Έβρο ως ένα σημείο είναι ο ίδιος και προς την Αδριανούπολη. Το δρόμο αυτό οδεύοντες οι χωριανοί μου, περνούν δίπλα από τα φρεσκοτρυγημένα αμπέλια, τα βλέπουν περίλυποι για τελευταία φορά (...). Προχωρήσαμε. Εκεί, στην οδική γέφυρα του Έβρου, που συνδέει την Εγνατία οδό με την άλλοτε βασιλίδα των πόλεων, συγκεντρωθήκαμε, ατέλειωτο караβάνι, όλοι εμείς οι εκπατρισμένοι Θράκες και υπό ραγδαία βροχή, δακρύνοντας, ψιθυρίζουμε κάτι σαν τα λόγια του Θρακιώτη ποιητή: "Γύρισα, ρόδινη νεφέλη, στο πατρικό μου πίσω αμπέλι, τ' άγιο χώμα να φιλήσω, με δάκρυα να το ραντίσω..."»⁷.

Σημειώσεις

1. Τολίδης, «Ο τρύγος στην Ανατολική Θράκη», *Θρακικά* 1 (1978), σ. 54.
2. Αρ. Χατζηπαρασκευάς, «Η αμπελουργία στις Σαράντα Εκκλησίες», *Αρχείο του θρακικού Λαογραφικού και Γλωσσικού Θησαυρού*, τ.Δ', 1945-1946, σ. 85-100.
3. Βλ. Στ. Ψάλτης, λήμμα «ληνός», *Θρακικά*, σ. 186.
4. Τολίδης, *ό.π.*, σ. 48.
5. Μούστος (ο): Κατά τον Pasou, *R.E.*, 89, εκ του ρουμανικού *must*. Αλλά η ελληνική λέξη, ήδη από τον 5ο αιώνα απαντάται ως «μούστον» και «μούστος» είναι εκ του λατινικού *mustum* (G. Meyer, *Neugriechische Studien*, 3, σ. 46), σ. 258. Δ. Ι. Γεωργακάς, «Περί της καταγωγής των Σαρακατσαναίων και του ονόματος αυτών», μέρος β', *Αρχείον του Θρακικού Λαογραφικού και Γλωσσικού Θησαυρού*, τ. ΙΔ', 1945-1946, σ. 193-270.
6. Π. Παπαχριστοδούλου, «Σημειώματα», *Αρχείον του Θρακικού Λαογραφικού και Γλωσσικού Θησαυρού*, τ.ΙΔ', 1945-1946, σ. 357.
7. Τολίδης, *ό.π.*, σ. 68.