

## **Η ΑΕΤΟΜΗΛΙΤΣΙΩΤΙΣΣΑ ΜΑΝΑ-ΝΟΙΚΟΚΥΡΑ ΚΑΙ Ο ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ** **ΤΗΣ ΑΕΤΟΜΗΛΙΤΣΑΣ : ΔΥΟ ΥΠΕΡΑΘΛΗΤΕΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ**

Πριν από μερικές μέρες έπεσαν στα χέρια μου 2 παλιές φωτογραφίες από την Αετομηλίτσα. Η μια φωτογραφία έδειχνε κάποια νοικοκυρά να βάζει στο φούρνο το ψωμί που μόλις είχε ζυμώσει, ενώ η άλλη απεικόνιζε ένα τσομπάνη που άρμεγε τα πρόβατα.

Έχοντας διαβάσει κι ακούσει από τους γονείς μου και τους παππούδες μου τη δύσκολη ζωή που περνούσαν στις προηγούμενες δεκαετίες οι κάτοικοι της Αετομηλίτσας υποκλίνομαι με ευλάβεια και συγκίνηση στην Αετομηλιτσιώτισσα νοικοκυρά και μάνα από τη μια και το κτηνοτρόφο του χωριού μας από την άλλη, σ' αυτούς τους «υπεραθλητές» της ζωής, οι οποίοι παρά τις αντίξοες συνθήκες ανταποκρίνονταν άριστα στο ρόλο τους.( βέβαια κάτι ανάλογο περνούσαν κι όλοι σχεδόν οι κάτοικοι των ορεινών κυρίως χωριών της Ηπείρου και του ευρύτερου Ελλαδικού χώρου).

Στα παλιότερα χρόνια λοιπόν οι οικογένειες ήταν συνήθως πολυμελείς και έμεναν στο σπίτι εκτός από τα παιδιά, παππούδες γιαγιάδες και καμιά φορά πεθερικά ή και κουνιάδια. Αυτό συνεπάγεται για την νοικοκυρά καθημερινό μαγείρεμα για πολλά άτομα (10 ή και παραπάνω) σε μεγάλες λαμαρίνες ή κατσαρόλες στη φωτιά ή στον παραδοσιακό φούρνο και το άναμμα του με καυσόξυλα. Επίσης το ζύμωμα με τα χέρια ψωμιού και ζυμαρικών(πίτουρα, χυλοπίτες κ.α.) για τόσα άτομα ήταν μια επίπονη διαδικασία κι ήταν άξιο θαυμασμού, γιατί αυτές οι εργασίες γίνονταν αδιάκοπα για μια ολόκληρη ζωή. Ακόμη το άπλωμα του φύλλου για τις περίφημες βλάχικες πίτες απαιτούσε πέρα από την τέχνη υπομονή και μόχθο.

Ένα άλλο γεγονός που μας κάνει να θαυμάσουμε την νοικοκυρά της Αετομηλίτσας ήταν το πλύσιμο των ενδυμάτων(σχεδόν σε καθημερινή βάση) αλλά και των κλινοσκεπασμάτων , υφασμάτων( βελόντζες, φλοκάτες, κιλίμια κ.α.) με τα ίδια της τα χέρια. Χωρίς να υπάρχουν οι σημερινές ευκολίες όπως βρύσες , υπεραυτόματα πλυντήρια , στεγνωτήρια, αλλά με πενιχρά μέσα καθαριότητας έτριβαν στο χέρι τα ακάθαρτα ρούχα για ώρες. Μπορούμε να φανταστούμε ότι αυτή η σκληρή οικιακή ασχολία γινόταν ακόμη δυσκολότερη, αν αναλογιστούμε ότι τότε δεν υπήρχαν τα πέτρινα καλντερίμια, οι τσιμεντοστρωμένοι ή ασφαλτοστρωμένοι δρόμοι και με κάθε βροχή γέμιζαν λάσπη και λερώνονταν ακόμη πιο πολύ. Η μεταφορά των μάλλινων σκεπασμάτων στην κριστέλα( νεροτριβή) και το επίπονο και αδιάκοπο χτύπημά τους με την κουπάνα ( μεγάλο πλατύ ξύλο) ήταν μια ακόμη βαριά ασχολία που χαρακτήριζε την Αετομηλιτσιώτισσα νοικοκυρά.

Ακόμη βλέποντας τα υπερσύγχρονα και υπεραυτόματα μηχανήματα, που υπάρχουν στις κλωστοϋφαντουργίες, αισθανόμαστε δέος και θαυμασμό στο πως 2 χέρια και 2 πόδια έκαναν τόση καλή και λεπτομερή δουλειά( με τη ρόκα , τον αργαλειό κ.α.) που το αποτέλεσμά τους άντεξε και αντέχει στο πέρασμα του χρόνου. Ακόμη και σήμερα σε πολλά σπίτια της Αετομηλίτσας υπάρχουν υφαντά και μάλλινα υφάσματα απaráμιλλης τέχνης και ομορφιάς, ενώ ένα αντιπροσωπευτικό κομμάτι εκτίθεται και στο λαογραφικό μας μουσείο.

Επιπλέον υπήρχε κι η φροντίδα των οικόσιτων ζώων όπως κότες κάποια κατσίκια ή αγελάδα για την αρμεγή και την παραγωγή του καθημερινού γάλακτος που γέμιζε ακόμη περισσότερο τον ήδη πιεσμένο χρόνο της νοικοκυράς. Συμμετείχε συχνά και στην παραγωγή γιαουρτιού, βουτύρου, τυριού με το παραδοσιακό ξυλάγκι. Εξάλλου, δουλειές όπως κουβάλημα νερού από τη βρύση, σίδερο στα κάρβουνα, πλύσιμο των παιδιών στη σκάφη, τρίψιμο σανιδιών με συρμάτινη βούρτσα και καυτό νερό, πέρασμα με κίτρινη μπογιά μετά, παλάμισμα τα χωμάτινα δάπεδα, ασβέστωμα, μαρτυρούν τις αντοχές της και σίγουρα ήταν άξια θαυμασμού κι επαίνου. Τέλος η καθημερινή φροντίδα των παιδιών, αλλά και η επιμέλεια των μεγαλύτερων ερχόταν να γεμίσει ακόμη πιο πολύ τη μέρα της. Μοναδική της όαση σ' αυτήν

την έρημο των δυσκολιών ένας καφές σε μια γειτόνισσα ή κάποιο ξεφάντωμα σε ένα γάμο ή πανηγύρι του χωριού.

Δεν ήταν όμως υπεραθλήτρια της ζωής μόνο η μάνα-νοικοκυρά της Αετομηλίτσας ,αλλά και οι κτηνοτρόφοι μας. Αυτοί κάνοντας μια τραχιά ζωή στην ύπαιθρο, είχαν συχνά για κρεβάτι τους το έδαφος και για μαξιλάρι την πέτρα, ήταν εκτεθειμένοι στα στοιχεία της φύσης όπως τη βροχή, τους δυνατούς ανέμους , το χαλάζι ,το χιόνι. Έμεναν άπλυτοι για μέρες μια κι η πρόσβαση από τη στρούγκα στο χωριό δεν ήταν εύκολη κι απαιτούσε πολλές ώρες δρόμο με το άλογο και το μουλάρι. Είχαν για φαγητό ξηρά τροφή, ψωμοτύρι ή κάποια πίτα, χωρίς να απολαμβάνουν την καθημερινή φροντίδα της γυναίκας τους, το χαμόγελο του παιδιού τους, ή ένα αχνιστό καφέ πλάι στο τζάκι. Οι ασχολίες των κτηνοτρόφων πολλές και επίπονες που εμείς οι νεότεροι, δεν μπορούμε να φανταστούμε και να συνειδητοποιήσουμε ποτέ, αν δεν τις ζήσουμε.

Βασική εργασία του κτηνοτρόφου η βόσκηση του κοπαδιού απ' το πρωί ως το απόγευμα. Αυτός ανεβοκατέβαινε τις πλαγιές μαζί με τα ζωντανά του έχοντας να αντιμετωπίσει όπως προείπαμε ποικίλες και δυσμενείς συνθήκες. Μόνη του ίσως ευχαρίστηση η απέραντη θέα των βουνών το Γράμμου, τα καταπράσινα λιβάδια, τα αγριολούλουδα με τα ποικίλα χρώματα που στόλιζαν τις παρυφές των μονοπατιών, ο καθαρός αέρας και το κρυστάλλινο παγωμένο νερό των πηγών. Η αρμεγή επίσης των ζώων ως και 2 φορές την ημέρα απαιτούσε δυνατά και επιδέξια χέρια, για να φέρει το επιθυμητό αποτέλεσμα. Όσα περισσότερα τα ζώα τόσο πιο χρονοβόρα και κουραστική ήταν η διαδικασία. Ήταν όμως πολύ σημαντική , γιατί το γάλα αποτελούσε το βασικό τους εμπόρευμα για συναλλαγή, αλλά και την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων . Ο κούρος όπως λεγόταν το κούρεμα των ζώων με μεγάλα ψαλίδια θεωρούνταν μια σημαντική και δύσκολη εποχική εργασία (τα κούρευαν συνήθως την άνοιξη πριν ανέβουν από τα χειμαδιά πάνω στα βουνά), γιατί απ' αυτό έπαιρναν το μαλλί, που τους ήταν η απαραίτητη πρώτη ύλη για την κατασκευή ρούχων , σκεπασμάτων κ.α. καθώς και για εμπόριο. Ήταν μαγικό να βλέπεις με τι σβελτάδα το ψαλίδι περνούσε σύριζα από το δέρμα του ζώου χωρίς να το τραυματίζει κι όλο το μαλλί να πέφτει στο έδαφος σ' ένα ενιαίο μεγάλο κομμάτι (πολκάρι).

Έχοντας το γάλα ως βασική ξεκινούσε πολλές φορές μέσα στο χρόνο και η παρασκευή των γαλακτοκομικών προϊόντων που ήταν κι αυτή μια κοπιαστική κι ιδιαίτερη εργασία. Η φέτα, το κεφαλοτύρι το γιαούρτι, η μυζήθρα (που ήταν από τις ονομαστές στην ευρύτερη περιοχή της Ηπείρου κι όχι μόνο) αποτελούσαν προϊόντα μόχθου και τέχνης από τον ίδιο τον κτηνοτρόφο και γίνονταν όλα στο χέρι χωρίς την παραμικρή βοήθεια της τεχνολογίας που υπάρχει σήμερα. Το τυρί δεν έλειπε από κανένα σπίτι , γιατί με αυτό έφτιαχναν τις τυρόπιτες ή συμπλήρωμα σε άλλες πίτες, που θεωρούνταν κατά κάποιο τρόπο το εθνικό φαγητό των βλάχων. Το ψωμοτύρι ήταν το καθημερινό κολατσιό όλων των μελών της οικογένειας. «Ο βλάχος ψωμί και τυρί όταν νυστάξει σταματά να τρώει» έλεγαν κάποιοι και δεν είχαν άδικο.

Μια τελευταία δοκιμασία για τους κτηνοτρόφους αλλά και για τη μάνα –νοικοκυρά ήταν η μετακίνηση από τα χειμαδιά στην Αετομηλίτσα, περνώντας τις καθιερωμένες βλαχόστρατες. Το ταξίδι αυτό μπορούσε να διαρκέσει ,ανάλογα με την απόσταση, μια εβδομάδα ως και ένα μήνα. Μπροστά πορευόταν οι κτηνοτρόφοι με τα κοπάδια τους και πίσω ακολουθούσαν τα γυναικόπαιδα και οι γέροι. Για να γίνει αυτό έπρεπε να ξεκινήσει μια μεγάλη προετοιμασία , ώστε να φορτωθούν σε άλογα και μουλάρια όλα τα απαραίτητα υπάρχοντα, ρούχα σκεπάσματα, στρωσίδια, φαγητά, σκεύη για μαγείρεμα, κτηνοτροφικό εξοπλισμό(γκιούμια, καρδάρια καζάνια κ.α.). Κουραστική και επίπονη διαδικασία , αφού κάθε βράδυ έπρεπε να στήνουν το κονάκι, το μέρος δηλαδή όπου θα διανυκτερεύσουν, να στήσουν τις τέντες, να

ετοιμάσουν φαγητά να ανάψουν και να διατηρήσουν τη φωτιά όλη νύχτα για ζεστασιά, αλλά και προφύλαξη από τα ζώα της υπαίθρου. Τα πιο παλιά χρόνια υπήρχαν και οι ληστές που μεγάλωναν τις δυσκολίες και το αίσθημα ανασφάλειας. Κάποιες σπάνιες φορές έπρεπε να διαχειριστούν και τους τοκετούς, να δώσουν την ανάλογη φροντίδα στην ετοιμόγεννη μάνα που είχε τη σωματική και ψυχική δύναμη να γεννήσει κυριολεκτικά στο δρόμο, αφού οι συνθήκες δεν επέτρεπαν κάτι καλύτερο. Την άλλη μέρα πρωινό ξύπνημα, φόρτωμα και ξεκίνημα προς το χωριό, για να επαναληφθεί αυτή η διαδικασία για μέρες. Έτσι οι Βλάχοι άφηναν εν μέρει το στίγμα τους στο πέραςμά τους. Τα κυπριά και τα κουδούνια των γκισεμιών των οδηγών δηλαδή του κοπαδιού, τα γανγίσματα και αλυχτίσματα των τσομπανόσκυλων, οι φωνές των ταξιδιωτών το βέλασμα των προβάτων , ο θόρυβος από τα πέταλα των αλόγων δημιουργούσαν μια ειδυλλιακή και βουκολική εικόνα , προσφιλή στους ντόπιους, οι οποίοι το έβλεπαν σαν ένα ξεχωριστό γεγονός που έσπαζε τη ρουτίνα τους και σηματοδοτούσε τον ερχομό της άνοιξης. Τότε πολλές φορές έπιαναν και το τραγούδι:

*Πότε θα' ρθει η άνοιξη θα' ρθεί το καλοκαίρι*

*να βγουν οι Βλάχοι στα βουνά να βγουν κι οι βλαχοπούλες*

*να βγουν τα λάϊα πρόβατα με τα αργυρά κουδούνια*

*να βγει κι η αγάπη μου να την ιδώ να γειάνω.*

Όμορφα και άγρια συνάμα χρόνια, που σήμερα εμείς τα ατενίζουμε ως μαγικά, αφού από τις διηγήσεις ή τις όποιες αναμνήσεις μας, κρατάμε μόνο τη γοητεία της περιπέτειας, της εμπειρίας το ελκυστικό κομμάτι κι όχι την πραγματική του διάσταση που ήταν αγωνία, φόβος ταλαιπωρία και κούραση.

Σίγουρα στην Αετομηλίτσα, στα μέσα του προηγούμενου αιώνα υπήρχαν επαγγέλματα κι ασχολίες που έπρεπε κάποιος να μοχθήσει, να κουρασθεί, να καταπονηθεί για να ανταπεξέλθει στις όποιες δυσκολίες κακουχίες, αλλά εκτιμούμε ότι η μάνα-νοικοκυρά από τη μια και ο κτηνοτρόφος του χωριού από την άλλη έχουν μια ιδιαίτερη θέση στην καρδιά μας. Τιμή και δόξα λοιπόν σ' αυτούς τους υπεραθλητές της ζωής με τη γρανιτένια ψυχή κι ατσάλινη θέληση, που τους θεωρούμε άξιους για ένα καλό λόγο , μια έκφραση επιδοκimasίας για τη θυσία της προσωπικής τους απόλαυσης.

M. A