

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΤΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της παραδοσιακής διατροφής σχετίζονται κυρίως με τις εδαφικές και κλιματολογικές ιδιαιτερότητες, που καθορίζουν το είδος και το μέγεθος της παραγωγής, καθώς και τις δυτατότητες προμήθειας ειδών διατροφής δια του εμπορίου. Εξετάζονται, εδώ, οι παράγοντες που προσδιορίζουν την παραγωγή, την κατανάλωση και τη διάθεση στο εμπόριο συγκεκριμένων προϊόντων διατροφής στο νησί της Σαντορίνης.

Σε επιτόπια έρευνά μας καταγράψαμε στοιχεία για τα θέματα που έχουν σχέση με την παραγωγή, προμήθεια και κατανάλωση ειδών διατροφής, με τη βοήθεια ειδικού ερωτηματολογίου της Ακαδημίας Αθηνών¹ και συγκροτήσαμε χειρόγραφο το οποίο κατατέθηκε στο Κ.Β.Ε.Α. (αριθμ. εισαγωγής 4524).

Η Σαντορίνη είναι αναμφισβήτητο ένα από τα πλέον ενδιαφέροντα τοπία της Ελλάδας. Συγκροτείται από τρεις νήσους, το Θύρα, τη Θηρασία και το Ασπρονήσι, διατεταγμένες σε σχήμα στεφάνου ή δακτυλίου γύρω από μια βαθειά ωσειδή λεκάνη (την Καλντέρα) που καταλαμβάνεται από θάλασσα. Είναι μετά τον Βεζούβιο, ένα από τα πιο γνωστά και πολυσυζητημένα ηφαιστεία². Στην ηφαιστειογενή σύσταση του εδάφους της οφείλονται σε σημαντικό ποσοστό οι ποσοτικές και ποιοτικές ιδιαιτερότητες που παρατηρούνται στην καλλιέργεια των διαφόρων προϊόντων. Το ηφαιστειογενές έδαφος είναι γόνιμο, ενώ το νοτιοανατολικό ασβεστολιθικό μέρος

* Φιλόλογος, μεταπτ. φοιτήτρια Λαογραφίας, απεσπασμένη στο Κ.Β.Ε.Α. κατά τα έτη 1996 και 1997.

1. Στεφ. Δ. Ημέλλου, Λικ. Πολυμέρου - Καμηλάκη, Παραδοσιακός υλικός βίος του Ελληνικού λαού (ερωτηματολόγιο). Δημοσιεύματα του Κέντρου Ερεύνες της Ελληνικής Λαογραφίας, αριθ. 17. Ακαδημία Αθηνών, 1983.

2. Γ. Γεωργιάδ, Η γένεσις και η εξέλιξις του συμπλέγματος των ηφαιστειογενών νήσων της Σαντορίνης. Μ. Δανέζη Σαντορίνη, 1971, σ. 19.

του νησιού είναι μάλλον άγονο, κατά ένα μεγάλο μέρος πετρώδες και γυμνό, με πτωχή βλάστηση.

Το κλίμα της Σαντορίνης παρουσιάζει όλα τα χαρακτηριστικά των ξηρότερων περιοχών των μεσογειακών χωρών. Η ετήσια πτώση βροχής ανέρχεται μόλις σε 361,5 χιλιοστά, ενώ σε άλλα νησιά, όπως η Νάξος, ανέρχεται σε 386,5, στη Σύρο 534,5 και στην Άνδρο στα 665,1 χιλ. Η έλλειψη του εδαφικού ύδατος είναι το σπουδαιότερο πρόβλημα για την ανάπτυξη της χλωρίδας, καθώς και των καλλιεργειών του νησιού και αναπληρώνεται εν μέρει από το νερό της ατμοσφαιρικής υγρασίας, το οποίο συγκρατείται από το πορώδες έδαφος³. Το κλίμα της Σαντορίνης είναι πολύ υγιεινό. Το καλοκαίρι η θερμοκρασία ποικίλλει από 20-28ο C και ενίοτε ανέρχεται στους 30ο C, το δε χειμώνα η θερμοκρασία σπανίως κατέρχεται μεταξύ 6-10 C και σπανιότατα στο μηδέν^{3α}. Οι κάτοικοι υδρεύονται από δεξαμενές στις οποίες αποταμιεύεται το νερό της βροχής και σε περιπτώσεις ανομβρίας από φρέατα τα οποία βρίσκονται στην ανατολική παραλία του νησιού⁴. Σήμερα, βέβαια, οι γεωτρήσεις έχουν συμβάλει στην ουσιαστικότερη επίλυση του προβλήματος.

Όπως αναφέρει ο Μ. Ζώρζος⁵ δεν μπορεί να ερωτηθεί αν η πανάρχαια Σαντορίνη, «η πρῶτη των ηφαίστειων εκρήξεων με πυρκαγιά νήσος, κατακείτο ή μή, εικάζεται όμως ότι θα ήτο ακατοίκητος ως πετρώδης και άγονος». Το μόνον, το οποίο μπορεί να βεβαιωθεί, είναι ότι η νήσος αυξήθηκε και έγινε παραγγύλη κατά την τεταρτογενή προϊστορική εποχή. Κατοικούνταν από ανθρώπους, οι οποίοι ευρίσκονταν σε υψηλό σημείο προόδου και πολιτισμού και γνώριζαν την καλλιέργεια της ελιάς και την τυροκομία, είχαν δε και εμπορικές συναλλαγές.

Από τις αρχαιολογικές έρευνες που έχουν γίνει φαίνεται ότι οι κάτοικοι που έζησαν περί το 2.000 π.Χ. είχαν ποίμνια αιγών και προβάτων, γνώριζαν την τυροκο-

3. Χ. Διαπούλη, Η χλωρίς της Σαντορίνης. Καλλιεργούμενα φυτά. Μ. Δανέζη Σαντορίνη 1971, σ. 33.

3α. F. Richard, Τα Μυστήρια της Σαντορίνης (1650), στόν Κ. Σιμόπουλο, «Ξένοι ταξιδιώτες στην Ελλάδα 333 μ.Χ.-1700», τόμος Α', Αθήνα 1972 (3' έκδοση). «Το νησί δεν ποτίζεται από ρυάκια και βρύσες. Το νερό που παίρνουν οι άνθρωποι έρχεται από τον ουρανό και αν σταματήσουν οι βροχές και δεν γεμίσουν οι στέρνες είναι καταδικασμένοι σε θάνατο, εκτός αν πιούν γλυφό νερό που βρίσκεται σε μερικά πηγάδια στο γυαλό. Η γη δεν έχει ανάγκη από νερό το καλοκαίρι. Μ' όλο που η επιφάνεια είναι ξερή, σα να φλέγεται, το έδαφος απορροφά τη νύχτα υγρασία και προσφέρει άφθονα προϊόντα».

4. Μ. Ζώρζος, Ημερολόγιον Θήρα-Αμοργός, 1933, σ. 18.

5. Ό.π., σ. 8.

μία, καλλιεργούσαν σιτηρά, ψάρευαν, έκαναν εξαγωγή λαδιού, έπλεκαν υφάσματα, μεταξύ των οποίων «εξαίρετα θεωρούντο τα βαμβακερά, τα καλούμενα δίμιτα (dimittes)»⁶, και «ύφαιναν εκλεκτό είδος χιτώνα που τον έλεγαν θηραϊόν»⁷.

Αν θεωρήσουμε ότι τις πρώτες περί εμπορίου γνώσεις μετέδωσαν στους Έλληνες οι Φοίνικες, ο εμπορικότερος και ναυτικότερος αυτός λαός της αρχαιότητας που ξεκίνησε από τη Μεσοποταμία και τη Συρία και μετέφερε στην Ελλάδα υφάσματα, καρπούς για σπορά ή και άλλα γεωργικά προϊόντα, δίδαξαν σημαντικά στοιχεία της καλλιεργητικής τέχνης, όπως τη ζεύξη των αμαξών, τη γεφύρωση των ποταμιών, την παραγωγή λαδιού από την ελιά και άλλα πολλά, η Σαντορίνη πρώτη υποδέχτηκε αυτούς τους νεωτερισμούς.

Η οиноφόρος άμπελος (vitis vinifera), η οποία καλλιεργείται σε όλες τις Κυκλάδες από την προϊστορική εποχή, έχει ιδιαίτερη σημασία από οικονομική άποψη. Ιδιαίτερα πρόσφορα για την καλλιέργεια της αμπέλου είναι τα χφαιστειογενή εδάφη της Σαντορίνης. Γι' αυτό και όλες οι πεδινές εκτάσεις του νησιού καλύπτονται από αυτήν⁸. Η ποιότητα του κρασιού της Σαντορίνης είναι, ως γνωστόν, η καλύτερη των Κυκλάδων, η δε παραγόμενη ποσότητα ανερχόταν κατά το 1841 σε 2.700.000 οκάδες, το δε 1889 σε 4.000.000 οκάδες. Όπως αναφέρει ο ίδιος ο Χελδράχ (1894), «η παρτινωστός γενναίος οίνος της Σαντορίνης είναι το κορυφαίο προϊόν της νήσου και ως σημαντικότετο εμπόρευμα αποτελεί τον κύριο πόρο ζωής των κατοίκων»⁹. Άλλη συστηματική γεωργική καλλιέργεια δεν αναπτύχθηκε στη νήσο εκτός από την αμπελουργία, η οποία αποδίδει αρκετό πλούτο.

Από τα υπόλοιπα προϊόντα της νήσου σημειώνουμε το κριθάρι, η παραγωγή του οποίου χρησιμοποιείται από τα κατώτερα κοινωνικά στρώματα, την περιώνυμη φάβα και τον ντοματοπελτέ που εξάγονται σε ικανοποιητικές ποσότητες. Παλιότερα υπήρχε στο νησί αρκετή έκταση φυτευμένη με συκομουριές, με ανάλογη ανάπτυξη της σηροτροφίας, ωστόσο έχει αποψιλωθεί και ισχύει αυτό που γράφει ο Γάλλος συγγραφέας Εδμόνδος Αμπού ότι «στη Σαντορίνη δεν υπάρχει ούτε ένα δένδρο για να προφυλαχθεί ο οδοιπόρος από τον ήλιο»¹⁰.

6. Σ τ ε φ. Δ. Η μ έ λ λ ο υ, Λαογραφικά ειδήσεις παρά τω Γάλλω περιηγητή P. Aug. de Guys, Επετηρίς του Κέντρου Ερεύνης Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών τόμος ΙΓ'-ΙΔ' (1960-1961), σ. 217.

7. Μ. Ζ ώ ρ ζ ο υ, ό. π., (Αρχαίος της νήσου πολιτισμός), σ. 11.

8. Ό.π., σ. 11.

9. Χ. Δ ι α π ο ύ λ η, (Καλλιεργούμενα φυτά), ό.π., σ. 33.

10. Μ. Ζ ώ ρ ζ ο υ, (Η νήσος της σήμερον γεωργικώς), ό.π., σ. 22.

Δεύτερο γεωργικό προϊόν είναι το κριθάρι, με ετήσια παραγωγή 500.000 οκάδων. Στους αγρούς, που είναι κλιμακωτά διατεταγμένοι, καλλιεργούνται, επίσης, διάφορα είδη οσπρίων, όπως ο αρακάς, από τα σπέρματα του οποίου παρασκευάζεται η γνωστή φάβα της Σαντορίνης, η οποία χρεωστεί την ονομασία της στους Ιταλούς, όπως αναφέρει ο F. Richard¹¹.

Η ελιά αποτελεί πιθανώς αυτοφυές φυτό των Κυκλάδων. Η παλαιότερη ιστορική εμφάνιση τόσο της ήμερης, όσο και της άγριας ελιάς, χρονολογείται στη Σαντορίνη από το 2.400 π.Χ. Αυτό προκύπτει από τις ανασκαφές στα ηφαιστειογενή εδάφη της, όπου ανευρέθησαν πιεστήρια ελαίου, ξύλα ελιάς και παραστάσεις του δένδρου επί αγγείων¹². Από τις ανασκαφές της Κνωσού προκύπτουν στοιχεία για την παραγωγή του λαδιού κατά τη μινωική εποχή. Το σχετικά αραιό φύλλωμα της ελιάς καθιστούσε δυνατή την ανάπτυξη στους ελαιώνες πλούσιας αυτοφυούς βλάστησης, ιδιαίτερα κατά την άνοιξη. Πολλές φορές γινόταν στους ελαιώνες παράλληλη καλλιέργεια σιτηρών ή διαφόρων οσπρίων. Εδώ και πολλά χρόνια δεν υπάρχουν πια ελαιόδεντρα και η κατανάλωση καλύπτεται με το εμπορικό εμπόριο από την Κρήτη και άλλα μέρη¹³.

Στις δύο προσχωματικές πεδιάδες των νοτιοανατολικού τμήματος του νησιού, η οποία εντατική καλλιέργεια ντομάτας, η σημαντική παραγωγή της οπώρας οδήγησε στην ανάπτυξη αξιόλογης βιομηχανίας κονσερβοποίησης ντοματοπελτέ¹⁴. Επίσης καλλιεργούνται κρεμμύδια, φασόλια, φακές. Η αγκινάρα, γνωστή ήδη στους αρχαίους Αιγυπτίους, καλλιεργείται στη Σαντορίνη. Απαντά όμως και αυτοφυής, όπως σε αρκετά νησιά των Κυκλάδων. Τα ρεβίθια, γνωστά στην Ελλάδα από την Ομηρική εποχή, με πιθανή προέλευση από τη Δυτική Ασία, καλλιεργούνται επίσης στη Σαντορίνη.

Η κολοκυθιά, η καρπουζιά, η αγγουριά (κατσούνια), η φλασκιά (είδος κολοκυθιάς) και η πεπονια, η οποία απαντά ως εγχώρια ποικιλία με καρπούς μικρού μεγέθους γνωστή με το όνομα «καουνιά», ευδοκιμούν επίσης στη Σαντορίνη. Σε αφθονία απαντά ο κρίκος, κοινώς ζαφορά. Κηπευτικά είδη, όπως η μπάμια, η μικρή και άσπρη μελιτζάνα, τα κοκκινογούλια, τα μαρούλια, η αντράκλα, το άνηθο, το μάραθο, καλλιεργούνται στη Σαντορίνη για οικιακή χρήση.

11. Κ. Σιμόπουλου, 1, ό.π., σ. 531.

12. Χ. Διαπούλη, ό.π., σ. 33.

13. Χ. Διαπούλη, ό.π., σ. 34.

14. Για το θέμα συντάσσεται ειδική μελέτη.

Η ηφαιστειογενής γεωλογική σύσταση της Σαντορίνης παρέχει σημαντικό πλούτο σε ορυκτά προς εκμετάλλευση.

Σημαντικότερη και πιο χαρακτηριστική είναι η παραγωγή της πορσελάνης, ευρύτερα γνωστής ως θηραϊκή γη. Προσφέρεται για σημαντική βιομηχανική εκμετάλλευση. Χρησιμοποιήθηκε σε δομικά έργα ακόμα και εκτός Ελλάδος, κατ' εξοχήν στην κατασκευή των λιμενικών έργων, όπως της Κωσταντζας, της Τεργέστης, του ισθμού του Σουέζ, των υπονόμων της Αλεξάνδρειας και πολλών άλλων παρόμοιων έργων εντός και εκτός Ελλάδος¹⁵.

Αν και η γεωργική παραγωγή της Σαντορίνης δεν υπήρξε ποτέ ιδιαίτερα σημαντική, υπερτερεί σε σχέση με την κτηνοτροφία. Ο περιηγητής Richard (1650) αναφέρει ότι στη Σαντορίνη σπάνια γεύονται το κρέας¹⁶ και ο Thevenot (1655) ότι το κρέας είναι ανύπαρκτο στο νησί¹⁷. Η όλη παραγωγή κτηνοτροφικών προϊόντων γινόταν στο πλαίσιο της οικιακής οικονομίας, η οποία δεν ήταν επαρκής για τις ανάγκες των κατοίκων και συμπληρωνόταν με το εισαγωγικό εμπόριο.

Η οικιακή κτηνοτροφία συνίστατο στην ενασχόληση με χοίρων, αιγών, ορνίθων και κουνελιών. Υπήρχαν ελάχιστες αγελάδες και μεθόουσ πρόβατα. Το χοιρινό καταναλωνόταν υπό μορφή συντηρημένου (παστός) κρέατος που μαγειρευόταν με διάφορους τρόπους, ως λιαστό, λουκάνικο, πικνί κ.ά. Οι ορνίθες καταναλωνόταν αμερικώς μετά τη σφαγή. Αποτελούσαν συμπλήρωμα της διατροφής για κάθε οικογένεια. Κουνέλια και πάπιες εκτρέφονταν από λίγες οικογένειες¹⁸.

Κρέας αγόραζαν από το χασάπη μόνο Χριστούγεννα και Πάσχα, όσοι δεν διέθεταν οικιακή παραγωγή. Η κατανάλωση κρέατος τις υπόλοιπες ημέρες του χρόνου ήταν σπάνια και πάντοτε Κυριακή. Παλαιότερα δεν αγόραζαν καθόλου κρέας. Η παρασκευή κρεατοκεφτέδων ήταν σπάνια. Αντίθετα, διάφορα άλλα είδη κεφτέδων, όπως ντοματοκεφτέδες, πατατοκεφτέδες, φεσκουλοκεφτέδες και σπανακοκεφτέδες αποτελούσαν συχνή διατροφική συνήθεια.

Τα ζυμαρικά αποτελούσαν τη βάση της διατροφής, χρησιμοποιούμενα είτε αυτούσια είτε ως κύριο ή δευτερεύον συστατικό για την παρασκευή φαγητού.

Φρούτα χρησιμοποιούσαν όσα παρήγε το νησί (σύκα, φραγκόσυκα, καρπούζια, καούνια και προπαντός σταφύλια). Επειδή ήταν όλα καλοκαιρινά, τα χειμώνα τα χρησιμοποιούσαν αποξηραμένα.

15. Μ. Ζώρζου, ό.π., σ. 21.

16. Κ. Σιμόπουλου, 1, ό.π., σ. 532.

17. 'Ο.π., σ. 569.

18. Κ. Σιγάλας, Γεωργοοικονομική θέση και ανάπτυξη της Θήρας. Μ. Δανέζη, ό.π., 1971.

Τα γλυκίσματα δεν χρησιμοποιούνταν καθημερινά στα σπίτια των αγροτών. Αντίθετα, οι εύποροι είχαν πάντα κάτι στον «κεσέ» τους, συνήθως γλυκά του κουταλιού, και όταν αυτά δεν υπήρχαν είχαν λουκούμια του εμπορίου.

Παρακολουθώντας τις διατροφικές συνήθειες ενός τόπου, διαπιστώνουμε ότι αυτές αποτελούν, ως έναν τουλάχιστον βαθμό, αντανάκλαση του βιοτικού επιπέδου των κατοίκων. Κοινωνικά μπορούμε να διακρίνουμε τους κατοίκους της Σαντορίνης σε δύο κύρια στρώματα, τους εύπορους, μεταξύ των οποίων συγκαταλέγονται οι «άρχοντες», και τους «χωρικούς» ή «παρακατιανούς» (το αγροτικό στοιχείο κατά την τοπική ονομασία). Η αντίληψη αυτή ήταν και παραμένει ακόμα σε κάποιο βαθμό ριζωμένη στους κατοίκους του νησιού. Η διατροφή των δύο αυτών στρωμάτων παρουσιάζει ομοιότητες και διαφορές. Ο αγρότης ξυπνούσε πρωί-πρωί, έπινε το φασκόμηλο ή το χαμομήλι του, έτρωγε ό,τι είχε μείνει από το βράδυ και στη συνέχεια έπαιρνε «την πετσέτα», που του ετοίμαζε η γυναίκα του πρωί-πρωί, με ξηρή εποχική τροφή, για κολατσιό (αβγό, σφουγγάτο, ντομάτα, κολοκύθη, τηγανητό, μελιτζάνα, κρεμμύδι, ελίτσες σπιτικές — τα κορολίδια ή γρολίδια και κατέψατό, για να πει με τους συντρόφους του το κρασί ή την τσικουδιά). Τα κολατσία γινόταν στο αμπέλι γύρω στις δέκα και κρατούσε μισή έως μία ώρα. Αυτά ήταν στιγμές κοινωνικής ανθρώπινης επαφής, όπου συζητούσαν όλοι τους προβλήματα τους τόσο από την παραγωγή ή γύρω από προσωπικά ζητήματα. Το μεσημεριανό φαγητό το έτρωγε στο αμπέλι γύρω στις δύο το μεσημέρι. Αυτό ήταν συνήθως κονσέρβα, ψωμοτύρι, παστός ωμός μπακαλιάρος, ξαλμυρισμένος και κομμένος σε λεπτές λωρίδες (ξελουργισμένος), με λάδι και ξίδι, ρέγγα, σαρόελα κ.ά.

Η υπόλοιπη οικογένεια ξεκινούσε την ημέρα της την ώρα που έπρεπε να ετοιμαστούν τα παιδιά για το σχολείο. Έκαναν την προσευχή τους και συνήθως έλεγαν:

Ηξημέρωσε ο Θεός και είδαμε το άγιο φως.

Προσκυνούμε το Χριστό και τον Τίμιο Σταυρό,

να μας βλέπει από κακό και από κάθε πονηρό.

Όσα μάθια θα μας δούνε, τόσοι Άγιοι να μας βοηθούνε¹⁹.

Ύστερα έπιναν το γάλα τους, αν είχαν τις δικές τους κατσίκες, ή κάποιο άλλο ρόφημα και έπαιρναν μαζί τους το κολατσιό, που δεν ήταν άλλο από μια χούφτα σταφίδες, σύκα και ένα κομμάτι κρίθινο ψωμί. Στις γιορτές δεν υπήρχε διαφορά στο πρωινό.

Η νηστεία τηρούνταν αυστηρά απ' όλη την οικογένεια, ακόμη και στο κολατσιό

19. Μ. Αβερκίου - Ρούσου, Σαντορίνη 'Ηθη, έθιμα και παραδόσεις, 'Αθήνα 1979, σ. 113.

των παιδιών. Η νηστεία έπρεπε να τηρηθεί και στην «πετσέτα» που θα έπαιρνε ο αγρότης στη δουλειά (πατάτα βραστή, ντομάτα, ελιά κ.ά. ανάλογα με την εποχή). Για την υπόλοιπη οικογένεια, νηστήσιμα φαγητά ήταν η ταχινόσουπα, οι γουλοντολμάδες, η ντοματόσουπα κ.ά.

Αυτό που χαρακτήριζε την παραδοσιακή κοινωνία της Σαντορίνης ήταν η φροντίδα να καταναλώνουν μόνο ό,τι παρήγαν και να είναι ολιγαρκείς, εφ' όσον το εισόδημά τους δεν παρείχε τα περιθώρια προμήθειας άλλων ειδών μέσω του εμπορίου.

Οι εύποροι ξεκινούσαν την ημέρα τους πολύ αργότερα από τους αγρότες. Το γάλα υπήρχε πάντοτε στο πρωινό τους, προερχόμενο συνήθως από τη δική τους παραγωγή. Μόνο κατά τη νηστεία έπιναν χαμομήλι ή φασκόμηλο. Το πρωινό συνοδευόταν από βούτυρο και μαρμελάδα, που είχαν φτιάξει από το καλοκαίρι, ή μέλι που αγόραζαν από την Ανάφη. Το κολατσιό δεν ήταν γι' αυτούς απαραίτητο.

Το μεσημέρι ήταν επιβεβλημένη η οικογενειακή συγκέντρωση. Ο πατέρας καθόταν στην κορυφή του τραπεζιού, συμβολικά, ως επικεφαλής της οικογένειας, ενώ η θέση της μητέρας ήταν κοντά στην κουζίνα, για να μπορεί να εξυπηρετεί τους συνδαιτημένους. Οι προσκεκλημένοι κάθονταν καθ' ύλην της νοικοκυράς. Η προσευχή γινόταν και στα δύο γεύματα. Στις αγροτικές οικογένειες ο πατέρας απουσίαζε συνήθως από το μεσημεριανό τραπέζι, γιατί συνήθως την παραδοσιακή του απασχόληση στα χωράκια (εργασία από το χάραμα μέχρι τη δύση του ήλιου). Το φαγητό, ερωτικό με τα σημερινά μέτρα της αφθονίας, αλλά πολύ επιεικές, με αγάπη και φροντίδα από τη νοικοκυρά, είτε αυτή ήταν «αρχόντισσα» και είχε τη βοήθθ της, είτε ήταν «χωρική» και το έφτιαχνε μόνη της. Η διατροφή τους περιελάμβανε δύο φορές την εβδομάδα όσπρια (κουκιά, ξερό μπιζέλι, φάβα, ρεβίθια, φασόλια μαυρομύτικα, φακές, αν υπήρχαν). Διάφορα χορταρικά (μαρούλι, κουνουπίδι, γούλα, λάχανο, παραπούλια), που καλλιεργούσαν στον κήπο του σπιτιού, μαγειρεμένα με πολλούς τρόπους, αποτελούσαν κύριο και όχι συνοδευτικό φαγητό, αντίθετα με τα αυτοφυή, που φύτεωναν στον κήπο: γουλοπόριχα, βρουβοπόριχα, πορίχια (ο ανθός από τα βρουβοπόριχα) και γαλατσίδες, καθώς και τα ποτιστικά ραδίκια και βλήτα που συνόδευαν κάποια άλλη τροφή.

Τα παιδιά είχαν και το «απογευματινό» τους (το μερέντι) που αποτελούνταν από ψωμί με θρεψίνη, ή πελτέ και λάδι ή ψωμί με λάδι και αλάτι, ή λιγότερο συχνά ψωμί με βούτυρο και ζάχαρη. Το έτρωγαν με το τέλος της απογευματινής σχολικής εκπαίδευσης.

Το βραδινό γεύμα για τις αγροτικές οικογένειες ήταν το σημαντικότερο της ημέρας, γιατί τότε μαζεύονταν όλα τα μέλη της οικογένειας και έλεγαν τα νέα τους, συζητούσαν τον προγραμματισμό της επόμενης ημέρας, εφ' όσον και τα παιδιά (τα αγό-



ρια) πολλές φορές συνόδευαν και βοηθούσαν τον πατέρα στη δουλειά. Ἡ λαδόσουπα ή λαδομανέστρα ήταν το «μαλακτικό» βραδινό για τους αγρότες μετά από την ξηροφαγία όλης της ημέρας. Τη σερίβριζαν μαζί με κουλούρα κρίθινη, «χλωρή» (τυρί) και «ελίτσα».

Στις ονομαστικές και στις μεγάλες γιορτές οι αγρότες δεν πήγαιναν στη δουλειά τους. Το μεσημεριανό φαγητό τους αυτές τις ημέρες περιλάμβανε κότα, κουνέλι, κατσίκι, παστό χοιρινό, ανάλογα με την οικονομική δυνατότητα της κάθε οικογένειας. Οι εύποροι συνήθιζαν να τρώνε κρέας συχνότερα και κυρίως κότα, που έπρεπε να τη σφάξουν από το Σάββατο, για να σιτέψει και να τη φάνε την Κυριακή. Στις ονομαστικές γιορτές συνήθιζαν τις εθιμοτυπικές επισκέψεις. Τα γλυκά παρασκευάζονταν από τη νοικοκυρά. Οι εύποροι συνήθιζαν τα μπουσέ, το παντεσπάνι, την πουτίγκα, συνοδευόμενα από λικέρ δικής τους παραγωγής, ενώ οι αγρότες τα λουκούμια ή γλυκά με υλικά παραγωγής τους, μαζί με τσικουδιά.

Μετά το φαγητό συνήθιζαν τη βεγγέρα. Η βεγγέρα ήταν η συγκέντρωση, «μάζωξη», σέ κάποιο σπίτι, διαφορετικό κάθε φορά αλλά πάντα μεταξύ των επωνύμων του χωριού, μετά το βραδινό τους, όπου θα έλεγαν διάφορες ιστορίες, ανέκδοτα και θα συζητούσαν τις πολιτικές εξελίξεις, τις καθημερινές τους ανησυχίες και άλλα. Η βεγγέρα αποτελούσε την ψυχαγωγία του χωριού και σ' αυτή τη συγκέντρωση συμμετείχαν όλοι, μικροί και μεγάλοι. Κρατούσε μέχρι τις έντεκα το βράδυ. Κερνούσαν γλυκό αν υπήρχε στο σπίτι, λουκούμι, σταφίδες και τσικουδιά για τους άνδρες. Οι αγρότες, αντίθετα, πήγαιναν για ύπνο από τις οκτώ ή εννιά το βράδυ, για να μπορέσουν να ξυπνήσουν στις πέντε το πρωί.

Ό,τι περίσσευε τη μία μέρα έπρεπε να καταναλωθεί την επόμενη, όπως το «φαβατοζούμι», το «φάβα το παντρεμένο» και άλλα. Ό,τι δεν μπορούσαν να φάνε οι ίδιοι συμπλήρωνε το ταϊ (το φαγητό) των ζώων. Έτσι γινόταν μεγάλη οικονομία, εφ' όσον τα προσφερόμενα είδη διατροφής ήταν λίγα και τα «στόματα» πολλά.

Στις θρησκευτικές γιορτές ήταν απαραίτητη «η πανήγυρη» (γιορταστικό φαγητό) ανάλογα με την εποχή της γιορτής. Το φαγητό ήταν νηστίσιμο ή αρτίσιμο, αναλόγως. Τα συνηθέστερα φαγητά ήταν η φάβα, τα μαυρομούτικα φασόλια, μπακαλιάρος τηγανητός ή γιαχνί με πατάτες, κρέας με πατάτες και πάντα κρασί ντόπιο. Τα Χριστούγεννα έτρωγαν χοίρο, που έσφαζαν το φθινόπωρο ή λίγο πριν από τις γιορτές (χοιροσφάγια) και αποθήκευαν το κρέας του. Το Πάσχα έτρωγαν κατσίκι στο φούρνο.

Σε ειδικές περιπτώσεις, κατά τις οποίες η κατανάλωση ή προσφορά ειδών διατροφής υπαγορεύεται από προλήψεις και δεισιδαίμονες δοξασίες, ισχύουν ιδιαίτεροι κανόνες. Έτσι δεν δάνειζαν προζύμι ή ψωμί το βράδυ αν είχαν κάποιο δικό τους

στην ξενιτιά, γιατί το είχαν για γρουσουζιά. Στους αρρώστους, εξ άλλου, έδιναν κοτόπουλο και κρέμες ως δυναμωτικά φαγητά.

Στις κηδείες συνήθιζαν να μοιράζουν λουκούμια και τσικουδιά στο νεκροταφείο. Τις τελευταίες δεκαετίες δίνουν σοκολατάκι, κονιάκ και πάνε στο σπίτι των συγγενών του νεκρού, αν διαθέτουν επαρκή χώρο για φιλοξενία. Διαφορετικά πηγαίνουν στα καφενεία και προσφέρουν καφέ, παξιμάδι από το φούρνο και κονιάκ. Τα κόλλυβα τα έκαναν στο σπίτι από σιτάρι, που το αγόραζαν από το παντοπωλείο. Τώρα τα φτιάχνουν στα μαγαζιά. Τα κόλλυβα γίνονταν κανονικά στα τριήμερα, εννιάμερα, σαράτμερα, εξάμηνα, χρόνο, καθώς και τα Ψυχασάββατα. Δεν έκαναν τραπέζι το βράδυ της κηδείας, ενώ τώρα συνηθίζουν οι συγγενείς να φτιάχνουν ψαρόσουπα για τα πρόσωπα της οικογένειας.

Σήμερα οι αγρότες είναι ελάχιστοι. Τα παιδιά τους έχουν απομακρυνθεί τελείως από τη γεωργία. Όσοι ασχολούνται με τη γεωργία, εξακολουθούν να τηρούν το ωράριο που είχαν παλιά, δηλ. από την ανατολή μέχρι τη δύση του ήλιου. Επειδή όμως το νησί έχει τουρισμό, η πλειονότητα του κοινού ασχολείται μ' αυτόν. Το χειμώνα που είναι νεκρή περίοδος βρίσκουν την ευκαιρία να πάνε στο εξωτερικό. Έχουν τις χειμερινές διακοπές. Υπάρχει όμως και η περίοδος των τεχνητών, οικοδόμων, ψευδών και άλλων τετοιών επαγγελματιών που δεν δουλεύουν με τις ίδιες σκληρές συνθήκες, όπως παλιά. Τώρα έχει αλλάξει και η σύνθεση του πληθυσμού. Δεν είναι όλοι πια Σαντορινιοί. Υπάρχουν και πολλοί ξένοι και ιδιαίτερα στο χώρο των δημοσίων υπαλλήλων, που αποτελούν μια σεβαστή ομάδα εργαζομένων στο νησί. Πολλοί δημόσιοι υπάλληλοι, εκτός από την κύρια δουλειά τους, ασκούν και κάποια συμπληρωματική, σε σχέση πάντα με τον τουρισμό (τουριστικά μαγαζιά, ψησταριές, χώροι αναψυχής κ.ά.). Δεν υπάρχει η οικογενειακή θalπωρή, όπως υπήρχε παλιά. Το κάθε μέλος έχει το δικό του ωράριο. Η διατροφή σήμερα έχει απλοποιηθεί, ανεξάρτητα από το αν δουλεύουν οι γυναίκες. Δεν κάνουν πια την «κουμπάνια» τους φτιάχνοντας τον πελτέ, τα γλυκά, τις μαρμελάδες, όπως έκαναν παλιά. Ούτε χοίρους σφάζουν, ούτε λουκάνικα φτιάχνουν, ούτε χλωρά. Τα φαγώσιμα είδη τα προμηθεύονται όλα από το εμπόριο. Και αν ακόμα υπάρχουν κάποιες γυναίκες που φτιάχνουν παραδοσιακά προϊόντα, αυτό γίνεται για να τα εκμεταλλευτούν εμπορικά. Τα Χριστούγεννα άρχισαν και εδώ να μαγειρεύουν τη γαλοπούλα που δεν έχει καμιά σχέση με τις παραδόσεις της Σαντορίνης. Τώρα το κρέας είναι στην ημερήσια διάταξη και όχι όπως παλιά, Χριστούγεννα - Πάσχα και σε μεγάλες γιορτές. Επίσης η διατροφή σήμερα περιλαμβάνει πολύ ψάρι, γιατί το προμηθεύονται πολύ εύκολα, εφόσον η διακίνησή του γίνεται καθημερινά και σε όλα τα χωριά. Είναι φθηνό και εύκολο στην παρασκευή του. Δεν υπάρχουν χαμηλές οικονομικά τάξεις. Έτσι όλοι, εκτός από ελά-

χιστές περιπτώσεις, έχουν τη δυνατότητα ν' αγοράσουν κρέας, ψάρι, φρούτα και άλλα είδη πρώτης ανάγκης. Δεν διαιτώνται, όπως παλιά, με τη λαδόσουπα. Ούτε παρασκευάζονται τα παραδοσιακά, το σφουγγάτο της Αποκριάς ή οι λουκουμάδες του αγίου Ανδρέα. Και τις νηστείες δεν τις τηρούν όπως παλιά.

Τα μελιτίνια εξακολουθούν να παρασκευάζονται το Πάσχα. Αλλά ακόμα και την προηγούμενη δεκαετία η παρασκευή όλων αυτών των παραδοσιακών προϊόντων προϋπέθετε μια συνεργασία. Η μια νοικοκυρά βοηθούσε την άλλη. Π.χ. αυτές που ήξεραν να «τσιμπούν» τα μελιτίνια, ή όσες ήταν πολύ καλές στο άνοιγμα του φύλλου, κατάστρωναν πρόγραμμα και ήξερε η μια πότε θα ετοιμάσει τα γλυκά η άλλη. Τώρα ο κύκλος έχει περιοριστεί πολύ και ο παραδοσιακός φούρνος έχει μεταφερθεί στην κουζίνα του σπιτιού. Ο ρυθμός της ζωής είναι τόσο έντονος αφού και εκεί έχει φθάσει ο απόηχος της ζωής των μεγαλουπόλεων και κατά συνέπεια έχει επέλθει κοινωνική αποξένωση. Η γειτονιά δεν υπάρχει πια. Δεν βλέπεις τις γιαγιάδες ή τις νοικοκυρές, μετά τις δουλειές τους να κάθονται έξω στις αυλές τους ή στα ριμίδια πλέκοντας τις δαντέλες τους ή καθαρίζοντας τη φάβα τους ή εδράζοντας συζητώντας μεταξύ τους. Οι βεγγέρες σταμάτησαν. Η φροντίδα των παιδιών με τις εξωσχολικές δραστηριότητες και οι υπερωριακές εργασίες έχουν αλλάξει το ρυθμό της ζωής στο νησί.

Δεν συνυπάρχουν κοινωνικά πιάτα, ανθρακί. Έχουν «προσαρμαστεί» στα καινούργια δεδομένα. Τα πανηγύρια εξακολουθούν να γίνονται, αλλά δεν υπάρχει σ' αυτά η κατάνυξη που υπήρχε, αν και είναι οι μόνοι σταθμοί που αναβιώνει η κοινωνική συνύπαρξη, όχι μόνο των χωριανών, αλλά και όλων των Σαντορινιών. Σε κάποια τέτοια πανηγύρια, π.χ. του αγίου Γεωργίου, θα τρέξει άλλος από το Καμάρι, άλλος από τα Φηρά, μέσα στο Κατευχίο, στη Λαγκαδιώτισσα, «να πάρει την πανηγυρή του». Αυτά που σερβίρονται στα πανηγύρια είναι όσα συνηθίζονταν από παλιά, αλλά πιο πλούσια τώρα. Στον εσπερινό του αγίου Χαραλάμπους π.χ. δίνουν το απαλουδάκι και το μπιφτέκι μέσα σε συσκευασία ατομική. Μπιφτέκι φυσικά, δεν υπήρχε παλιά. Ανήμερα του αγίου Χαραλάμπους δίνουν άλλα φαγητά. Απ' αυτά άλλα είναι ταξίματα, άλλα είναι «πανηγύρια». Επειδή πολλοί δεν μένουν συνέχεια στη Σαντορίνη, ίσως συνδυάζουν μια τέτοια γιορτή για να έρθουν στο νησί και να κάνουν ένα τάμα ή να προσφέρουν ό,τι μπορούν. Άλλα πανηγύρια έχουν κρέας με κοφτό μακαρονάκι, όπως του αγίου Μηνά, στα Φηρά. Παλιά, βέβαια, δεν υπήρχε κρέας. Τώρα τα έξοδα τα αναλαμβάνουν κάποιοι οικονομικά ευκατάστατοι. Σταθερό σημείο αναφοράς όμως των πανηγυριών είναι το κρασί. Ενώ έχει, δυστυχώς, μειωθεί πολύ η καλλιέργεια της αμπέλου, εν τούτοις έχει ξεκινήσει η αναβίωση του πατήματος στις κάνναβες. Τώρα όλο και περισσότεροι οινοπαραγωγοί φτιάχνουν τα δικά τους κρασιά και μάλιστα πολύ αξιολογα. Παρ' ότι υπάρχουν μεγάλα οινοποιεία, όπως του Μπουτάρη, της Ένωσης κ.ά., η ατο-

μική προσπάθεια όλο και επεκτείνεται, εξαιτίας της ζήτησης του συγκεκριμένου κρασιού.

Στα αρτοποιεία φτιάχνουν κουλούρες, τους «ντάκους», από σιτάρι βέβαια, σαν παραδοσιακή μορφή ψωμιού.

Υπάρχουν ελάχιστες οικογένειες που σφάζουν χοίρους, όχι για την «κουμπάνια» τους αλλά για να τους διαθέσουν στο εμπόριο.

Το χλωρό γίνεται πολύ περιορισμένο, μόνο κάποιες παλιές νοικοκυρές και αυτό πάλι για να το πουλήσουν. Φυσικά δεν βρίσκουν εύκολα να αγοράσουν κήτσικισα γάλα γιατί κυριαρχεί το φρέσκο της βιομηχανίας. Τα σικά και τα φαράσινα είναι ελάχιστα. Η κάπαρη που βρίσκεις να αγοράσεις είναι ελάχιστη και αυτή πανάκριβη.

Την τσικουδιά δεν τη συνηθίζουν. Φυσικά κυριαρχήσει τα ξένα ποτά, κυρίως το ούισκι. Το ούζο, η μπύρα και το κρασί υπάρχουν σε αφθονία. Οι Σαντορινιοί όμως πολλές φορές όταν βγαίνουν έξω για να διασκεδάσουν, δεν θα προτιμήσουν το δικό τους κρασί αλλά ξένα, εμφιαλωμένα.

Στο γάμο φτιάχνουν ακόμη το κουφέτο με το μέλι και μοιράζεται σε όλο τον κόσμο από το σπίτι της νύφης. Στη συνέχεια, το πανηγύρι του γάμου γίνεται σε κέντρο και όχι στο σπίτι, όπως παλιά.

SUMMARY

The nutritional habits of the inhabitants of the island of Santorini

by Kyriaki Chryssou-Karatza

The volcanic composition of Santorini soil and the prevalent climate conditions define the quantitative and qualitative peculiarities observed in the cultivation of various products and in a wider sense they characterize the nutritional habits of the inhabitants. The wine-producing vine (*vitis vinifera*) and the tomato and barley rowing were the main agricultural products. There are also various kinds of legume cultivated (e.g. the Santorini split pea). Cattle raising other than for primary domestic purposes had never been a staple in Santorini. Meat consumption was rare and restricted on Sundays and special occasions. The inhabitants' nutrition also contained legume and because of its scarcity, fish and mostly cod was consumed only in its salted form.

Some kinds of greenballs constituted a common nutritional habit. Past either on its own or in combination with soup was the base of their nutrition. The only fruit used was of local production. Sweets were in the peasant households unless on special occasions, while it was a necessary staple for the well — off household, even if it has to be the simplest form possible, a turkish delight (*loukoumi*) for example.

A characteristic element of their nutrition was their effort to utilize whatever they could produce, by consuming the following day any leftovers from the previous one.

«Panigiris», a festal dish was necessary in religion celebration. Sick people were given chicken and cream as restorative food. In funerals, it was the custom for *loukoumi* and *raki* to be offered in the graveyard area.