

Σύλλογος Αμπελουργών – Οινοπαραγωγών Σιάτιστας

«ο Άγιος Τρύφων»

Σιατιστινή αμπελουργία και οινοποίηση

Μια παράδοση αιώνων...



Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας
Σιάπιστα 2013

*Σιατιστινή αμπελουργία και οινοποίηση.
Μια παράδοση αιώνων ...*

Σύλλογος Αμπελουργών - Οινοπαραγωγών Σιάτιστας
“Ο Άγιος Τρύφων”

Έκδοση

Σύλλογος Αμπελουργών - Οινοπαραγωγών Σιάτιστας “Ο Άγιος Τρύφων”

Χορηγός

Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας

Έρευνα - Επιμέλεια κειμένων

Καλλιόπη Μπόντα - Ντουμανάκη

Ηλεκτρονική επεξεργασία έκδοσης - Επιμέλεια φωτογραφικού υλικού

Πορπόρης Ιωάννης

Εξώφυλλο

Περπέσας Παναγιώτης - Πορπόρης Ιωάννης

Εκτύπωση

Τυπογραφείο «Ιριδα» Κοζάνη

ISBN 978-618-80844-0-7

*Ευχαριστίες
στην Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας
για την χορηγία της έκδοσης.*

*Σύλλογος Αμπελουργών - Οινοπαραγωγών Σιάτιστας,
“Ο Άγιος Γρύφων”*

Πρακτικά Διακελευστικού συμβουλίου

Αριθμός : 79

Στη Σύνοδο συνεβη 30 Μαΐου 2013 και ώρα 9:00μμ στο γραφείο του συλλόγου, κατόπιν προέλευσης του προέδρου, συνήλθε το Διακελευστικό Συμβούλιο αποτελούμενο από τους : Στέφανο Μάνια, πρόεδρο 2) Γεώργιο Μαζιάρη, αντιπρόεδρο 3) Θανά Κοφίτη, γ. γραμματέα 4) Νικόλαο Λάτσο, επίτιμο 5) Κων/νο Μάνια, έργο Σπουδών Σχολείο 6) Βασιλείο Νούσιο, έργο υλικού και 7) Παραχώριον Πιπελόγιο τέλος με θέμα ημερήσιας διάταξης : " Έκδοση βιβλίου της φίλης της κ. Καλλιόπης Μάνιας, 100 χρόνια ελευθερίας, απελευθέρωσης, αναταραχής, από την βεβίσησην Ειρήνη Κοζάνης, και παραχώρηση αντιγραφών στο σύλλογο

Ορίζονται, οι κάτωθι θέλουν ν' εκφράσουν τις ευχαριστίες στην κυρία Καλλιόπη Μάνια για την προσφορά της στο σύλλογο & στην πολιτιστική παράδοση της Σιδικιάδας στην μακραίωνη ιστορία του κρητικού ορνί ποτη μας

Μη υπάρχοντες άλλου θέματος τίθενται η συνέλευση

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΜΑΝΙΑΣ

Ο ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΑΖΙΑΡΗΣ

ΕΠΙΤΙΜΟΣ
ΚΩΝ/ΝΟΣ ΜΑΝΙΑΣ

ΜΕΛΟΣ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΗΤΑΝΙΩΤΗΣ

Ο ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
ΘΩΜΑΣ ΚΑΡΑΣΗΣ

Ο ΤΑΜΙΑΣ
ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΛΑΤΣΟΣ

ΕΠΙΤΙΜΟΣ
ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΝΟΥΣΙΟΣ

ΣΙΑΤΙΣΤΑ 30 ΜΑΪΟΥ 2013



ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Το 2007 μαζί με τους συναδέλφους μου Στέργιο Αντωνιάδη, Παναγιώτη Περπέσα, Κωνσταντίνο Τηλαβερίδη και Αναστασία Χατζηζήση στελεχώσαμε το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Σιάτιστας, σεβόμενοι την μακρόχρονη παράδοση της πόλης μας στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση, αποφασίσαμε να εκπονήσουμε πρόγραμμα περιβαλλοντικής εκπαίδευσης σχετικό με την αμπελοκαλλιέργεια. Για τις ανάγκες ενός τέτοιου προγράμματος αρχίσαμε να μελετούμε έντυπα, να ερευνούμε αρχεία, να φωτογραφίζουμε, να παίρνουμε συνεντεύξεις και τελικά δημιουργήσαμε ένα πλούσιο αρχείο, που αφορά στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση. Η συμμετοχή μου στην έρευνα της ομάδας για την αμπελοκαλλιέργεια, η εκπόνηση σχετικού προγράμματος και η διοργάνωση σεμιναρίων για την αμπελοκαλλιέργεια και το κρασί, ζύπνησαν μνήμες των παιδικών μου χρόνων, καθώς μεγάλωσα σε μια οικογένεια η οποία καλλιεργούσε αμπέλια και ως παιδί είχα βιώσει όλες τις αγωνίες και τις χαρές του αμπελουργού, είχα γνωρίσει όλα τα σχετικά ήθη και έθιμα και είχα δοκιμάσει όλες τις γεύσεις των αμπελουργικών προϊόντων. Τα βιώματά μου αυτά με οδήγησαν να συνεχίσω την έρευνα και μετά τη λήξη της θητείας μου στο Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Σιάτιστας και την συνταξιοδότησή μου, έχοντας πάντα δίπλα μου τους συναδέλφους μου, την οικογένειά μου, τους φίλους μου και το Σύλλογο Αμπελουργών – Οينوπαραγωγών Σιάτιστας «Ο Άγιος Τρύφων». Προϊόν της έρευνας αυτής είναι το βιβλίο **«Σιατιστινή αμπελουργία και οινοποίηση - Μια παράδοση αιώνων ...»** στην συγγραφή του οποίου προχώρησα μετά από επιθυμία του Συλλόγου Αμπελουργών – Οينوπαραγωγών Σιάτιστας «Ο Άγιος Τρύφων». Ελπίζω η έκδοση του βιβλίου αυτού από το Σύλλογο με χρηματοδότηση της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας και η κυκλοφορία του να ζυπνήσει μνήμες στους παλιούς και ενδιαφέρον στους νέους, να τους οδηγήσει σε δράσεις που αναδεικνύουν την ποιότητα των προϊόντων του τόπου μας, των ηθών και εθίμων και της πολιτιστικής μας κληρονομιάς.

Καλλιόπη Μπόντα - Ντουμανάκη
Φυσικός, εκπαιδευτικός

Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗ ΣΙΑΤΙΣΤΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ

*Μας παίνεσαν και το ηλιαστό
και ήρθαμε να το ιδούμε
άντε να κερνάς
να καλοκερνάς.*

Η ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας στη Σιάτιστα είναι μακρόχρονη και η αρχή της ταυτίζεται σχεδόν με την αρχή της δημιουργίας της πόλης, όταν Κονιάροι Τούρκοι¹ κατέλαβαν την πεδιάδα των Καραγιαννίων² και οι κάτοικοι των εύφορων πεδινών οικισμών της γύρω περιοχής αναρριχήθηκαν στις πλαγιές του όρους Βέλια, εκεί όπου προϋπήρχαν καλύβες ποιμένων, και έκτισαν τις κατοικίες τους. Ο οικισμός τον οποίο δημιούργησαν οι κυνηγημένοι αυτοί Έλληνες ενισχύθηκε αργότερα και από Έλληνες από άλλες περιοχές που κατέφυγαν εδώ για ασφάλεια, κυρίως Ηπειρώτες και Μοραΐτες, και εξελίχθηκε στην «πολιτεία» Σιάτιστα.

Αρχικά οι κάτοικοι της Σιάτιστας ασχολούνται με την κτηνοτροφία, ενώ παράλληλα με πολλή υπομονή σκάβουν το πετρώδες έδαφος και φυτεύουν αμπέλια. Αργότερα ασχολούνται με το διαμετακομιστικό εμπόριο, γίνονται οι ξακουστοίπραματευτάδες των Βαλκανίων και της Μεσευρώπης και τα караβάνια τους μαζί με τα άλλα εμπορεύματα μεταφέρουν μέσα και έξω από τα σύνορα της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας και τα κρασιά της Σιάτιστας καθώς και τα εύγευστα γλυκά τα οποία παρασκεύαζαν οι Σιατιστινές με πρώτη ύλη το μούστο.

Οι πηγές από τις οποίες επιβεβαιώνεται ότι η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε βασική απασχόληση των Σιατιστινών από τα πρώτα χρόνια της δημιουργίας της πόλης είναι πολλές και έγκυρες.

Η αρχαιότερη πηγή μας για την αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα είναι **ο κώδικας της Ιεράς Μητρόπολης Σισανίου και Σιατίστης**, γνωστός

1. Κονιάροι Τούρκοι: Τούρκοι από το Ικόνιο.

2. Καραγιάννια : Ξηρολίμνη.

και ως **κώδικας Ζωσιμά**³ (ιζ΄-ιθ΄ αιώνας) από τον οποίον πληροφορούμαστε τις θέσεις των αμπελιών καθώς και τα σκεύη και τον γενικότερο εξοπλισμό τον οποίον διέθεταν τα Σιατιστινά νοικοκυριά για τις ανάγκες της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης. Η μελέτη του κώδικα δείχνει ότι αμπέλια υπήρχαν παντού γύρω από τη Σιάτιστα, αλλά και μέσα στην πόλη δίπλα στα σπίτια. Τα Παλαιάμπελα, ο Ήλικος ή Ανήλιον, ο Μπούνος, η Σιοποτούρα (Τσιποτούρα), ο Χριστοφόρος⁴, η Αγία Τριάδα, ο Προφήτης Ηλίας, ο Άγιος Μηνάς⁵, το Σέλομα, ο Άγιος Δημήτριος, τα Αργυρά, η Μπότσικα, ο Βρέτος, η Μαγούλα, τα Κριθαράκια, το Μπτζιότικο πηγάδι⁶ και κάποιες άλλες περιοχές αναφέρονται στον κώδικα σαν περιοχές στις οποίες υπήρχαν αμπέλια. Οι αλλαγές οι οποίες συντελέστηκαν στα περισσότερα από τετρακόσια χρόνια από τότε που άρχισε να γράφεται ο κώδικας Ζωσιμά έφεραν αλλαγές στον αμπελουργικό χάρτη της περιοχής. Έτσι σήμερα σε λίγες από τις παραπάνω περιοχές σώζονται αμπέλια, ενώ αντίθετα υπάρχουν αμπέλια σε πολλές περιοχές οι οποίες δεν αναφέρονται στον κώδικα Ζωσιμά. Από τον κώδικα πληροφορούμαστε επίσης τα σκεύη και τον γενικότερο εξοπλισμό τον οποίο διέθεταν τα Σιατιστινά νοικοκυριά για τις ανάγκες της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης. Αυτά ήταν τα πουστάβια⁷, τα

3. Βρίσκεται στο Εκκλησιαστικό Μουσείο Σιάτιστας. Ονομάζεται κώδικας Ζωσιμά, γιατί οι πιο πολλές καταχωρήσεις έγιναν επί Αρχιερατείας Ζωσιμά. Εκδόθηκε από το φιλόλογο Μ. Καλινδέρη στη σειρά των δημοσιευμάτων Εταιρείας Μακεδονικών Σπουδών (Μακεδονική Βιβλιοθήκη αρ. 42) και από τον πανεπιστημιακό Νικόλαο Πανταζόπουλο σε συνεργασία της Δέσποινας Τσούρκα-Παπαστάθη στη σειρά «Δικαιϊκά Ματαβυζαντινά Μνημεία» επίσης το 1974.

4. Η περιοχή στον κώδικα αναφέρεται ως «Χριστοφόρος». Δεν γνωρίζουμε αν πρόκειται για την περιοχή όπου βρίσκεται σήμερα η εκκλησία του Αγίου Χριστοφόρου, η οποία σύμφωνα με τον Ι. Αποστόλου κτίστηκε στα 1709 ή κάποια άλλη περιοχή.

5. Σχετικά με τις εκκλησίες Αγία Τριάδα, Προφήτη Ηλία, Άγιο Μηνά οι επικρατέστερες πληροφορίες αναφέρουν πως κτίστηκαν μετά το 1700. Η έγγραφη τους όμως σε πράξεις του κώδικα πριν το 1700, μπορεί να οφείλεται στο γεγονός ότι στις θέσεις αυτές προϋπήρχαν εικονοστάσια, τα λεγόμενα ντουλάπια, ή μικρότερες εκκλησίες.

6. Για τα ονόματα διατηρείται η ορθογραφία του κώδικα.

7. Πουστάβι: Μισό ξύλινο βαρέλι, με το πλατύ άνοιγμα του προς τα πάνω. Γεμάτο με νερό έπαιζε το ρόλο ψυκτήρος κατά την απόσταξη των στεμφύλων για παραγωγή ρακής δηλ. μέσα από το πουστάβι περνούσαν οι σωλήνες με τους ατμούς της ρακής για ψύξη. Πουστάβι ονομάζεται και το πατητήρι των σταφυλιών, ο ληνός. **Εικ.1.1.**

βαγένια, τα ρακοβάγενα, τα καρούτια⁸, τα καρουτοστάσια⁹, τα ρακοκάζανα με γουλάδες¹⁰, οι βουτζέλες¹¹ (φτσέλες), τα βουτζία¹², τα γιούμπια¹³, τα καδιά¹⁴, οι καναβέτες¹⁵, οι μπούκλες¹⁶, οι τζίτζες¹⁷, τα δικέλλια¹⁸, τα κλαδευτήρια, και τα διάφορα χαλκώματα όπως οι ταβάδες και τα χαρανιά¹⁹, τα οποία χρησιμοποιούνταν για να δένουν μούστο και να κάνουν πετιμέζια, αλλά είχαν και άλλες χρήσεις.

8. Καρούτι, το: Ξύλινο πατητήρι. Πολλά καρούτια είχαν τροχούς και μπορούσαν να τα μεταφέρουν εύκολα.

9. Καρουτοστάσι, το: Χώρος όπου γινότανε η εγκατάσταση ενός ή περισσότερων καρουτιών.

10. Γουλάς,ο ή Γλας: Σωλήνας - εξάρτημα της συσκευής που χρησιμοποιούσαν για την απόσταξη των στεμφύλων και παραγωγή ρακής. Μέσω του σωλήνα οδηγούνταν οι ατμοί οινοπνεύματος σε πουστάβι για ψύξη. **Εικ. 6.4.**

11. Βουτζέλα, η :Μικρή βαρέλα, φτσέλα. Η λέξη ετυμολογείται από το λατινικό *butticella*. (Ελευθερίου Κουφογιάννη, **ΤΑ ΒΑΡΕΛΙΑ**, άρθρο στο **Αφιέρωμα στη Σιατιστινή Αμπελουργία**, <http://www.siatistanews.gr/0204/0204afgraoun5.html>). **Εικ.1.5.**

12. Βουτζιον, το: Βαρέλα, από το λατινικό *buttia* και *buttis*:βαρέλι (Ελευθερίου Κουφογιάννη, ο.π.). **Εικ.1.5.**

13. Γιούμπι, το: Πιθάρι, κιούπι. Σύμφωνα με το γλωσσάριο που υπάρχει στο βιβλίο **Κώδιξ Μητροπόλεως Σισανίου και Σιατίστης**, Εκδ.Ν.Πανταζόπουλου. **Εικ.1.4.**

14. Καδί, το: Κάδος, ο.π. Στα καδιά έβαζαν αρμιά, λάχανο σε αλμύρα, λάχανο τουρσί. Καδιά χρησιμοποιούσαν και στην οινοποίηση του άσπρου κρασιού, όπου έβαζαν τα πατημένα σταφύλια, άφηναν το μούστο με τα στέμφυλα ένα εικοσιτετράωρο και μετά «τραβούσαν» το μούστο και γέμιζαν τα βαρέλια. **Εικ.1.3.**

15. Καναβέτα: Ξύλινο ή χάλκινο διακοσμημένο κιβώτιο με μία ή δύο θέσεις για να τοποθετούνται οι μπουκάλες κρασιού που προορίζονταν για δώρο. **Εικ.8.4, 8.5.**

16. Μπούκλα, η: Μικρό ξύλινο βαρελάκι για κρασί ή νερό. **Εικ.1.6.**

17. Τζίτζα, η: Μικρό μεταλλικό παγούρι για ρακή. Ονομάζεται και τσίτσα καθώς και φριφρι. Συνήθως το κρεμούσαν στο λαιμό και το βάζανε στο στήθος, κάτω από το ρούχο (το ρούχο αυτό παλιότερα ήταν ο ντουλαμάς). **Εικ.1.2.**

18. Δικέλλι: Αμπελουργικό σκαπτικό εργαλείο σε σχήμα πι (Π) με δυο σκαπτικά δόντια ή αξίνες. Στη Σιάτιστα ονομάζεται και φκέλλι. Ελευθερίου Κουφογιάννη, **Ετυμολογικά του Γλωσσικού ιδιώματος της Σιάτιστας**. <http://www.siatistanews.gr/klasika/etymologika.html>. **Εικ.7.8.**

19. Χαρανί : Χάλκινο καζάνι **Εικ.1.5**



Εικ.1.1 Πουστάβι στο κατώι του Αρχοντικού της οικ. Δ. Γκερεχτέ.



Εικ.1.2 Τζιτζες ή τσίτσες σε τρία διαφορετικά σχέδια και μεγέθη. Τη μικρή μεταλλική την έπαιρναν στο αμπέλι, τη μεγάλη μεταλλική την έπαιρναν οι παραματευτάδες στα ταξίδια ενώ η γυάλινη είναι νεότερη. (Από την επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Χρήστου Τσιότσιου -Τατιάνας Ντέρου).



Εικ.1.3 Καδί.



Εικ.1.4 Πιθάρια, κιούπια.

(Το καδί είναι από την επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Χρήστου Τσιότσιου -Τατιάνας Ντέρου).



Εικ.1.5 Σκεύη για την οινοποίηση.

Πολλά από τα σκεύη αυτά χρησιμοποιούνται και σήμερα, κάποια άλλα υπάρχουν στα κατόγια σαν οικογενειακά κειμήλια, ορισμένα εκτίθενται σε λαογραφικές συλλογές, και πολλά καταστράφηκαν ή εκποιήθηκαν κατά την γερμανοϊταλική κατοχή.



α



β

Εικ.1.6. α) Μπούκλα σε σχήμα βαρελιού. (Από την επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Χρήστου Τσιότσιου - Τατιάνας Ντέρου). **β)** Μπούκλα διακοσμημένη με μεταλλική ανάγλυφη παράσταση όπου απεικονίζεται ο Άγιος Γεώργιος να σκοτώνει το δράκο. (Από την οικογένεια Αντιγόνης Παπά).

Εκτός από τον **κώδικας Ζωσιμά** σώζεται και το κτηματολόγιο της Μητρόπολης Σισανίου και Σιατίστης, του οποίου οι εγγραφές ξεκινάνε από το 1792. Επίσης σώζονται πολλά εκκλησιαστικά έγγραφα, βιβλία λογαριασμών όπου έχουν καταγραφεί κτήματα ναών²⁰, συμφωνητικά με «δραγάτηδες»²¹ για φύλαξη αμπελιών, προικοσύμφωνα, συμβόλαια αγοροπωλησίας και διάφορα άλλα έγγραφα²² τα οποία αποδεικνύουν πως η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση αποτελούσε βασική απασχόληση των Σιατιστινών. Από τις πηγές αυτές μαθαίνουμε και άλλες τοποθεσίες στις οποίες υπήρχαν αμπέλια. Τέτοιες τοποθεσίες είναι το *Δερβένι*, όπου όπως πληροφορούμαστε από λυτό έγγραφο²³ του 1905 είχαν φυτευτεί εκεί πολλά νέα αμπέλια, η *Τζιούμτα*, ο *Λάκος της Αληκής*, το *Ζήκου Νερό*, τα *Μπορλέκια*, η *Γιάνκοβη*, η *Καζανιά*, το *Ριζό*, η *Βαμβακιά*, η *Τραπεζινή*, η *Τζιάνγκκινα*, το *Πέτροβο*, ο *Πούσταβος*²⁴ και άλλες.

20. Πληροφορίες από το βιβλίο λογαριασμών όπου έχουν καταγραφεί κτήματα ναών δημοσιεύονται στο βιβλίο του Αναστασίου Δάρδα, **Ο Μητροπολιτικός ναός του Αγίου Δημητρίου Σιατίστης**.

21. Αναστασίου Μέγα, **ΣΙΑΤΙΣΤΙΝΑ**, τεύχος Νοεμβρίου 1994, **Σιατιστινά σύμμεικτα, Δραγατικά**, σελ.36-37.

22. Έγγραφα από τα χρόνια της Τουρκοκρατίας από το οικ. αρχείο του Φ. Ζυγούρη δημοσιεύτηκαν από τον Γ.Τσάρα στο περιοδικό **ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΑ**, τόμος 7^{ος} σελ. 245, με τίτλο **Έγγραφα από τα χρόνια της Τουρκοκρατίας**. Επίσης υπάρχουν έγγραφα σε διάφορα οικογενειακά αρχεία Σιατιστινών.

23. Αναστασίου Μέγα, **ΣΙΑΤΙΣΤΙΝΑ**, τεύχος Νοεμβρίου 1994, **Σιατιστινά σύμμεικτα, Δραγατικά**, σελ.36-37.

24. Ακολουθήθηκαν οι ονομασίες και η ορθογραφία τις οποίες συναντήσαμε στα έγγραφα που αναφέρονται στις υποσημειώσεις 18,19,20. Πληροφορίες για

Σημαντικές πηγές πληροφοριών για την αμπελοκαλλιέργεια και τα κρασιά της Σιάτιστας αποτελούν και **τα κείμενα των περιηγητών Ληκ και Πουκεβίλ** οι οποίοι επισκέφτηκαν τη Σιάτιστα στις αρχές του 19ου αιώνα. Παρόλο που οι περιηγητές γενικότερα δεν ήταν ικανοποιημένοι από τα ελληνικά κρασιά, οι δύο παραπάνω επαινούν τα κρασιά της Σιάτιστας. Ο Ληκ, που επισκέφτηκε τη Σιάτιστα το 1805, περιγράφει τα είδη των κρασιών της Σιάτιστας και τα κατατάσσει στα άριστα της Ρούμελης²⁵. Σύμφωνα με το Ληκ στη Σιάτιστα παράγονταν τέσσερα είδη κρασιών: Το **ηλιουμένον**²⁶ (ο Αργύριος Τόζης το μεταφράζει **ηλιασμένο**. Πρόκειται για το γνωστό ηλιαστό Σιάτιστας), ένα ξηρό **άσπρο**, ένα ξηρό **κόκκινο** και το **αψιθινό**. Ο Ληκ δίνει πληροφορίες για τον τρόπο παρασκευής του ηλιασμένου καθώς και του αψιθινού κρασιού. Για το ηλιασμένο μας πληροφορεί, πως παρασκευάζεται από μείγμα άσπρων και κόκκινων σταφυλιών, τα οποία εκτίθενται οκτώ ημέρες στον ήλιο ή έξι βδομάδες σε σκεπασμένο μέρος και λέει ότι είναι κρασί γλυκό, άσπρο, δυνατής ουσίας και υψηλής γεύσης. Για το αψιθινό μας λέει ότι παρασκευάζεται και σε άλλα μέρη της Ελλάδας και γίνεται βάζοντας ανάμεσα στα σταφύλια κατά το πάτημα μέρη από φυτά αρτεμισίας (αψιθιάς). Το κρασί αυτό είναι γλυκό και ευγεστότατο, αλλά όχι και το καλύτερο αψιθινό, μας λέει ο Ληκ. Το ηλιασμένο όπως και τα άλλα δύο είδη κρασιών, το άσπρο και το κόκκινο παράγονται και σήμερα. Υπάρχουν προφορικές μαρτυρίες σύμφωνα με τις οποίες παλιότερα στη Σιάτιστα χρησιμοποιούνταν διάφορα χόρτα για άρωμα κατά το πάτημα των σταφυλιών όπως και σινάπι για συντηρητικό, ωστόσο για παρασκευή αψιθινού κρασιού δεν βρήκαμε καμία άλλη γραπτή μαρτυρία, ούτε προφορική παράδοση. Κατά το Ληκ τα κρασιά της Σιάτιστας πωλούνταν στη Θεσσαλία και τη Μακεδονία και σπανίως στην Ήπειρο, όπου η μεταφορά είναι δύσκολη, λόγω της οροσειράς της Πίνδου. Ο Πουκεβίλ, ο οποίος επισκέφτηκε τη Σιάτιστα το 1806, αναφέρει ότι, τα κρασιά της Σιά-

τις θέσεις των αμπελιών και τα τοπωνύμια δίνονται στο **ΣΙΑΤΙΣΤΕΩΝ ΜΝΗΜΗ**, **Λεύκωμα συλλόγου Σιατιστέων Θεσσαλονίκης, Συμβολή στο τοπωνυμικό της Σιάτιστας**, σελ.Α161-171. και Φ. Ζυγούρη **Ιστορικά σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής**, όπου ετυμολογούνται πολλά ονόματα. Ο Φ.Ζυγούρης για ορισμένες περιοχές δίνει λίγο διαφορετικές ονομασίες π.χ Ταμπουρλέκια αντί για Μπορλέκια, Λάκκος Τσαλκής αντί Λάκος της Αληκής κ.λπ. 25. Ρούμελη: μεγάλη διοικητική περιφέρεια που κάλυπτε όλη τη Βαλκανική εκτός από τις παραδουνάβιες επαρχίες, τη Βοσνία, την Κρήτη, την Κύπρο και κάποιες νήσους του Αιγαίου.

26. Ο σωστός όρος είναι **ηλιούμενον** και είναι μετοχή ενεστώτος (ως ουσιαστικό) του ρήματος ηλιούμαι: ζω στον ήλιο, είμαι εκτεθειμένος στον ήλιο.

τιστας είναι ονομαστά και κατά τη γνώμη του τα άριστα της Μακεδονίας. Ο Πουκεβίλ αναφέρεται και στα γλυκά της Σιάτιστας, τα ξακουστά σε όλη τη Μακεδονία. Προφανώς πρόκειται και για τη μεγάλη ποικιλία γλυκών τα οποία παρασκεύαζαν στη Σιάτιστα με πρώτη ύλη το μούστο.

Μια επίσης ενδιαφέρουσα πηγή πληροφοριών για τα κρασιά της Σιάτιστας και τα προϊόντα του αμπελιού αποτελεί και το **αρχείο Ζουπάν Μωραΐτη-Περικλέους**²⁷. Στο αρχείο αυτό υπάρχει επιστολή με ημερομηνία 19-02-1832 και αποστολέα το Ναούμ Δημητριάδη από τη Ζέμονα (Σεμλίνο) προς την αδελφή του Ελένη στη Σιάτιστα. Στην επιστολή αυτή την ευχαριστεί για ένα βαρέλι κρασί και τα «ιτζιούκια»²⁸, που θα του στείλουν, μαρτυρία η οποία καταδεικνύει, πως τόσο τα κρασιά όσο και τα γλυκά ταξίδευαν στο εξωτερικό. Στο ίδιο αρχείο υπάρχει λογαριασμός του 1836 της κοινότητας Σιάτιστας, σύμφωνα με την οποία, εκπρόσωπος της κοινότητας ανέλαβε να αγοράσει δύο σιουτζούκια για τον κατίπη (γραμματέα, συμβολαιογράφο), για να γράφει γρήγορα τους τεσκερέδες (εδώ, εξοφλητικές αποδείξεις για φόρους), ώστε «να μην εμποδίζονται οι άνθρωποι». Επίσης στο αρχείο υπάρχει γράμμα από τα «Μπιτώλια» (Μοναστήρι), όπου ο αποστολέας παρακαλεί τη Σιατιστινή πεθερά του να του στείλει παλιό κρασί, μπακλαβά και σιτζούκια για τον αφέντη του. Από την αλληλογραφία του αρχείου φαίνεται πως η οινοποίηση και το εμπόριο κρασιού γινότανε ακόμα και όταν οι άντρες απουσίαζαν από τη Σιάτιστα, καθώς υπήρχε η σχετική οργάνωση. Η Σιατιστινή είχε τον κεχαγιά της, τον φροντιστή για τις εργασίες των κτημάτων που φρόντιζε για τους εργάτες και τις εργασίες²⁹.

Ο Φίλιππος Ζυγούρης στα **Ιστορικά σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής** (σελ.79) γράφει το εξής: ... *Τα προϊόντα των αμπελιών, ο οίνος και το ρακί, ήσαν ακέραια και περιζήτητα, ως καλής ποιότητας και σπάνια, επειδή δεν είχαν φυτευτεί αμπέλια στις περιφέρειες των αγορών της κατανάλωσης, Ιωάννινα, Κορυτσάν, Λάρισαν ...*

27. Αρχείο Ζουπάν- Μωραΐτη-Περικλέους: πλήθος από έγγραφα των οικογενειών Ζουπάν, Μωραΐτη, Περικλέους, τα οποία φυλάσσονται στη Μανούσεια Δημόσια Κεντρική Ιστορική Βιβλιοθήκη Σιάτιστας. Περίληψεις των εγγράφων της περιόδου 1688-1840 δημοσιεύονται από τον Αναστάσιο Μέγα στο **ΣΙΑΤΙΣΤΕΩΝ ΜΝΗΜΗ, Λεύκωμα συλλόγου Σιατιστέων Θεσσαλονίκης**, ενώ ορισμένα από τα έγγραφα της περιόδου 1841-1930 δημοσιεύονται στα **ΣΙΑΤΙΣΤΙΝΑ**, στα τεύχη 2 έως 6.

28. Ιτζιούκια ή σιουτζούκια γλυκό από μούστο και καρύδια, περιγράφεται στη **σελ. 111**.

29. Φίλιππος Ζυγούρης, **Ιστορικά σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής**, σελ. 80, 91, 86.

Η πληροφορία επιβεβαιώνεται από τη συλλογή **Κοινός Λόγος** της Έλλης Παπαδημητρίου³⁰ όπου έχουμε την παρακάτω μαρτυρία ενός κυρατζή από τα Γιάννενα:

...Από το έτος 1883 άρχισα το ταξίδι διά Θεσσαλονίκη και Σέρρας, ... περάσαμε στο Γρεβενό εκεί ψωνίσαμε πήραμε κριθάρι, ψωμί, τυρί, κρέας, ... υστερότερα περάσαμε εις το πασιά γεφύρι, έπειτα απεράσαμε το μουγάζι της Σιάτιστας εκεί είναι αμπέλια πάρα πολλά, η Σιάτιστα είναι επάνω αριστερά εις το βουνό ημείς καθίσαμε κάτω στα αμπέλια φάγαμε και κοιμηθήκαμε...

Ο συγκεκριμένος κυρατζής από όλη του τη διαδρομή μόνο την περιοχή της Σιάτιστας περιγράφει σαν περιοχή με αμπέλια. Επίσης αναφέρεται και στο καλό σιατιστινό κρασί, το οποίο έπιναν κατά τα ταξίδια αυτά.

Πολλά αμπέλια στην περιοχή καλλιεργούσαν και οι μοναχοί της Ιεράς μονής Αγίου Νικάνορα Ζάβορδας, τα οποία ήταν ιδιοκτησία της μονής. Η μονή είχε και μετόχι στην πόλη της Σιάτιστας³¹. Οι Σιατιστινοί διηγούνταν πως κατά την περίοδο του τρύγου ερχότανε πολλοί καλόγεροι από την Ζάβορδα για τις απαιτούμενες εργασίες του τρύγου και της οινοποίησης.

Ο Ταγματάρχης του Μηχανικού Νικόλαος Σχινάς στο βιβλίο του **Οδοιπορική σημειώσεις, Μακεδονίας - Ηπείρου - Νέας οροθετικής γραμμής και Θεσσαλίας (φυλλάδιον πρώτον)** που συντάχθηκε το 1886, επίσης κάνει αναφορά στο καλό κρασί της Σιάτιστας³² στην οποία αναφέρεται, μεταξύ άλλων γράφοντας: *«Αφθονεί κρεάτων και οίνου καλού...»*.

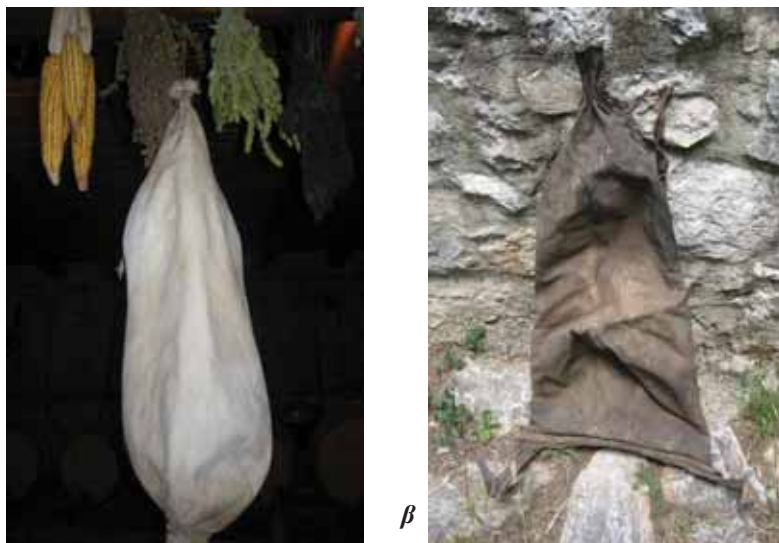
Ο Gustav Weigand στο σύγγραμμά του **Οι Αρωμούνοι (Βλάχοι)** όπου περιγράφονται τα ταξίδια τα οποία πραγματοποίησε το 1889 και το 1890, για να γνωρίσει τους Βλάχους της Νότιας Βαλκανικής, γράφει πως κατά το ταξίδι του από Μέτσοβο για Γιάννενα το οποίο πραγματοποίησε 1-3 Νοεμβρίου 1889, συνάντησε ένα караβάνι στην περιοχή Τρία Χάνια το οποίο πήγαινε κρασιά από τη Σιάτιστα στα Γιάννενα μέσα σε ασκιά από κατσι-

30. Κοινός λόγος, Τόμος Γ. **Ο κυρατζής. Έγραψε παλιός “κυρατζής” - αγωγιάτης**, Παπαδημητρίου Έλλη, http://www.snhell.gr/testimonies/content.asp?id=92&author_id=84

31. Το μετόχι ήταν στη Γεράνεια, εκεί που βρίσκεται σήμερα το σπίτι του Κ. Σφενδώνη και το φρόντιζε μια μοναχή. Στη μονή δώρισαν την περιουσία τους με την προϋπόθεση να μείνουν στο μετόχι και η αδελφή του μητροπολίτη Σισανίου και Σιατίστης Μελέτιου Διαμαντώ με την κόρη της Στυλιανή, μετά το θάνατο του Μελέτιου. Η διαθήκη της Διαμαντώ καθώς και άλλες διαθήκες Σιατιστινών με αφιερώσεις στη μονή δημοσιεύονται στο βιβλίο του Μητροπολίτου Γρεβενών Σέργιου Σιγάλα, **Ιερά μονή οσίου Νικάνορος και το κειμηλιοφυλάκιον αυτής**.

32. Σχινάς Νικόλαος, **Οδοιπορική σημειώσεις, Μακεδονίας - Ηπείρου - Νέας οροθετικής γραμμής και Θεσσαλίας** (φυλλάδιον πρώτον), 1886, σελ.68.

κίσιο δέρμα. Κάθε άλογο είχε πάνω του δύο ασκιά. (Στη Σιάτιστα τα λένε δερμάτια)³³. Υπάρχουν πολλές προφορικές μαρτυρίες που επιβεβαιώνουν την πληροφορία και σώζονται ακόμα τέτοια ασκιά στα σιατιστινά κατώια.



Εικ.1.7 Ασκή για τη μεταφορά κρασιού, δερμάτι, τουλούμι. Το α είναι καινούργιο ενώ το β είναι πολύ παλιό. Επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Τ. Ντέρου –Χ.Τσιότσιου.

Στο βιβλίο των Alan J.B.Wace-Maurice S. Thompson **Οι νομάδες των Βαλκανίων**, υπάρχει η πληροφορία πως στη Σαμαρίνα ο καθένας έτρωγε κρέας κάθε μέρα και το κρασί το φέρνανε από τη Σιάτιστα, τρεις μέρες ταξίδι με τα μουλάρια³⁴. Επίσης στη Σαμαρίνα, στο μεσοχώρι πουλιότανε μεταξύ των άλλων κόκκινο κρασί από τη Σιάτιστα³⁵. Τέλος οι Alan J.B.Wace-Maurice S. Thompson γράφουν πως ένας Σαμαρινιώτης αγωγιάτης φορτώνει σανίδες από τους πριονόμυλους της Σαμαρίνας και τις μεταφέρει στη Λάρισα και τον Τύρναβο. Εκεί τις πουλάει και αγοράζει ελιές ή λάδι, που τα μεταφέρει στην Κοζάνη ή στη Σιάτιστα, όπου πουλάει το φορτίο του πάλι και το αντικαθιστά με σιτάρι ή κρασί για να το μεταφέρει στη Σαμαρίνα³⁶.

Την ακμή της Σιάτιστας το 17^ο, 18^ο, και 19^ο αιώνα και την εμπορική κίνηση στον κύκλο της οποίας συμπεριλαμβάνεται και η πώληση και μετα-

33. Gustav Weigand , Οι Αρωμούνοι (Βλάχοι), Τόμος 1, σελ 191.

34. Alan J.B.Wace-Maurice S. Thompson **Οι νομάδες των Βαλκανίων**, σελ.5.

35. Ο.π σελ.43.

36. Ο.π σελ.74.

φορά κρασιού περιγράφει και ο Φίλιππος Ζυγούρης στη σελ.80 του βιβλίου του **Ιστορικά σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής**.

Αν και οι περιηγητές γράφουν για τα αμπέλια, για τον τρύγο δεν γράφουν τίποτα. Αξιόλογες όμως πληροφορίες για τον τρύγο μας δίνει πάλι ο Φίλιππος Ζυγούρης στο βιβλίο που προαναφέρθηκε καθώς και ο Χρίστος Καπνουκάγιας στα βιβλία του **Η Μητέρα μου και Ο Πατέρας μου**. Ο Φίλιππος Ζυγούρης γράφει: *Όταν άρχιζαν να ωριμάζουν τα σταφύλια και η δενδροκαρπία στα αμπέλια ήταν κατάλληλη για συλλογή (αμυγδάλων και καρυδιών), πωλιούνταν από τις τούρκικες κυβερνητικές αρχές η δεκάτη³⁷ αυτών σε πλειοδοσία και, άμα κατακυρούνταν (κατακυρώνονταν) στον τελευταίο πλειοδότη, διόριζεν αυτός φύλακες (κολτσήδες) και έστηνε καλύβες στα επίκαιρα σημεία, απ' όπου [ήσαν υποχρεωμένοι να περάσουν] οι κάτοικοι, που θα επήγαιναν στα αμπέλια να πάρουν μέρος από τα σταφύλια ή να μάζουν (μαζέψουν) τα εκεί αμύγδαλα και καρύδια, ύστερα από ειδική άδεια.*

Η άδεια έγραφεν: Ο δείνα είναι ελεύθερος να πάρει ένα καλάθι σταφύλια, οκάδες 10 ή 20 ή και περισσότερες, και να μάζει και τα αμύγδαλα ή <τα> καρύδια του. Στην καλύβα έδειχνε την άδεια, ο φύλακας έβλεπε το ποσόν των σταφυλιών και, αν το έβρισκε περισσότερο, υποχρέωνε τον νοικοκύρη να πληρώσει την αξία του περισσότερου ποσού, ελάμβανε το δέκατο από τα αμύγδαλα ή <τα> καρύδια και τον άφηνε έπειτα ελεύθερον να μεταφέρει τα προϊόντα στο σπίτι του. Όταν τα σταφύλια ωριμάζαν και ήτο πλέον καιρός να τρυγήσουν, αρχινούσαν οι διαπραγματεύσεις με τον δεκατιστή και την Κοινότητα, για να καθορίσουν πόσο δέκατο θα πληρώσουν οι κάτοικοι στο φόρτωμα από 100 οκάδες. Εδώ παρουσιάζονταν πολλές δυσκολίες απ' τη γλισχύρη³⁸ του δεκατιστή και πολλές φορές αναγκάζονταν οι κάτοικοι να αφήνουν τα σταφύλια περισσότερο καιρό του πρέποντος <στα αμπέλια> προς ζημία και των δυο, <μέχρις ότου αναγκάζετο ο δεκατιστής να υποχωρήσει>. Άμα επέρχονταν συμφωνία, οι κάτοικοι έβαζαν τηλιάληδες στις εβδομαδιαίες αγορές της Κοζάνης, των Γρεβενών και του Τσοτυλιού, που

37. Δέκατο / δεκάτη, ο φόρος που επέβαλλαν στα γεωργικά προϊόντα και τον οποίο εισέπρατταν σε είδος. Κατά λέξη σημαίνει το ένα δέκατο (το 10 %) της όλης φορολογούμενης ποσότητας. Από την αφήγηση παρακάτω προκύπτει ότι το ποσό της δεκάτης τελικά δεν είναι το ένα δέκατο της όλης ποσότητας του προϊόντος, αλλά είναι αποτέλεσμα διαπραγματεύσεων, κάποτε πιέσεων και εκβιασμών, ανάμεσα σε δεκατιστή και την κοινότητα. Σχόλιο στη σελ.147 του βιβλίου.

38. Γλισχύρη, φιλαργυρία, τσιγκουνιά (γλ. του δεκατιστή). Εδώ πρόκειται για τη δυστροπία και τις μεγαλύτερες απαιτήσεις του δεκατιστή κατά τις διαπραγματεύσεις για τον καθορισμό του δεκάτου. Σχόλιο στη σελ.148 του βιβλίου.

διαλαλούσαν την ημέρα που θα αρχινούσεν ο τρύγος, για να έλθουν αγωγιάτες, εργάτες και εργάτριες από τα πέριξ χωριά, για να τρυγήσουν. Ύστερα από αυτήν την ενέργεια, την παραμονή του τρύγου γέμιζαν οι αγορές της Σιάτιστας από ξένον εργατικόν κόσμο και κάθε νοικοκύρης που είχε τρύγο έρχονταν στην αγορά, συμφωνούσεν όσους ανθρώπους χρειάζονταν, τους οδηγούσε στο σπίτι του και τους παρέθετε δείπνο και τους παραχωρούσε μέρος για ύπνο. Η πόλη την εσπέρα εκείνη αντηχούσεν από φωνές και τραγούδια. Την άλλη μέρα, πριν χαράξει ακόμα, αφού φόρτωναν τα κουσιώρια, τα καλάθια, το πρόγευμα και νερό αρκετό και κρασί, ξεκινούσαν από τα σπίτια και ξεχύνονταν, σαν οι μέλισσες, σε διάφορες διευθύνσεις (κατευθύνσεις), όπου κάθε νοικοκύρης είχε τα αμπέλια του. Το τι γίνονταν στα σπίτια, στους δρόμους και στα αμπέλια με τα πειράγματα, τις αστειότητες και τα καλαμπούρια είναι ανεκδιήγητο. Στα σπίτια ετοιμάζαν τα σκεύη, για να δεχτούν ύστερα από δυο ώρες τα σταφύλια, οπότε νεάνιδες ευτραφείς και γεμάτες από σφρίγος νεανικό έτρεχαν να βοηθήσουν τον αγωγιάτη να ξεφορτώσει τα ζώα και μαζί του να αδειάσουν τα σταφύλια στο πουστάβι ή σε μεγάλα καρούτια την παλαιότερη εποχή. Ο αγωγιάτης μετά ταύτα φόρτωνε τα κουσιώρια, έπαιρνε και το φαγητό για το γεύμα, ή, αν δεν ήταν έτοιμο, το άφηνε να το πάρει τη δεύτερη στράτα, και πήγαινε να ξαναφορτώσει τα



Εικ. 1.8 Έγγραφο του 1895 σχετικό με τον τρύγο. Το έγγραφο είναι από το αρχείο Ιωάννου Λουκά Βούρου (Σιάτιστα 1873-1942), δημοσιευμένο στο «Η Σιατιστινή αμπελουργία μέσα στο χρόνο», <http://www.siatistanews.gr/0204/0204af100.html>

σταφύλια που θα εύρισκε έτοιμα στο αμπέλι. Στο σπίτι οι γυναίκες πατούσαν με τα πόδια τα σταφύλια, μάζευαν το γλεύκος χωριστά σε δοχεία και κατόπιιν σε βαγένια, αφού μάζευαν πρώτα ανάλογα στέμφυλα. Την εσπέρα παρατίθονταν (παρετίθετο, παρέθεταν) δείπνο στον αγωγιάτη και στους εργάτες και

<κατόπιν> αναπαύονταν <ενωρίς>, για να σηκωθούν την επομένη ενωρίς. Την τελευταία εσπέρα γίνονταν εξαιρετική περιποίηση και διασκέδαση και την άλλη μέρα πληρώνονταν και έφευγαν για τα χωριά τους, αν δεν εύρισκαν να τρυγήσουν σε άλλον νοικοκύρη. Ο τρύγος βαστούσε μια εβδομάδα και περισσότερο. Έβγαζαν τα αμπέλια 40 και 50 χιλιάδες φορτώματα των 100 οκάδων, $50.000 \times 100 = 5.000.000$, δηλαδή πέντε εκατομμύρια οκάδες, και η τιμή έφτανε κάποτε 25 γρόσια οι 100 οκάδες.

Ο Χρίστος Καπνουκάγιας στο βιβλίο του **Η Μητέρα μου** περιγράφει όλο το μόχθο της μητέρας του για την παρασκευή μαύρου, άσπρου και ηλιαστού κρασιού καθώς και την απόσταξη των στεμφυλων για παραγωγή ρακής αλλά δίνει και πληροφορίες για τους εργάτες, τη διάρκεια του τρύγου, και το πάτημα των σταφυλιών οι οποίες είναι παρόμοιες με τις πληροφορίες που δίνει ο Φίλιππος Ζυγούρης. Από το ίδιο σύγγραμμα του Χρίστου Καπνουκάγια αντλούμε και πληροφορίες για την φορολογία του κρασιού, καθώς στη σελίδα 59-60 γράφει: *Οι Τούρκοι οικονομικοί υπάλληλοι, που ήρχοντο να μετρήσουν τα κρασιά, την εσέβοντο πολύ την μητέρα μου, όπως και εκείνη κάπως τους εφοβείτο. Ο δε οικονομικός έφορος Αλή-εφέντης, επειδή ήξερε την κατασωσύνη της, της έλεγε: ... «Εγώ Θεόνυφ κυρά θα έρθω να πιω ένα κρασί, όταν περάσουν οι γιουμπρουκτσίδες (μετρηταί). «Ευχαρίστως να έλθεις, Μπέη μου», ήτο η απάντησίς της με την βεβαιότητα ότι δεν θα της εύρισκαν κάτι το επιλήξιμον, ώστε να εμποδισθεί η επίσκεψις του Τούρκου οικονομικού εφόρου. Σημειωτέον δε, ότι ουκ ολίγον από το ηλιαστό αυτό κρασί εβουλεύετο<το έκρυβαν> εις τις κρυψώνες δια να αποφευχθεί η πληρωμή του φόρου. Έτσι απέφευγαν οι ραγιάδες την επαχθή τουρκικήν φορολογίαν... .*

Επίσης σημαντικές είναι οι πληροφορίες τις οποίες δίνει ο Χρίστος Καπνουκάγιας στο βιβλίο του **Ο Πατέρας μου**. Από το σύγγραμμα αυτο πληροφορούμαστε ότι ο πατέρας του Χρίστου Καπνουκάγια εξασκούσε κάποια χρονική περίοδο το επάγγελμα του οινοπαραγωγού. Από το επάγγελμα αυτό εξασφάλιζε τα προς το ζην και έβγαζε και κέρδος για την αποκατάσταση των θυγατέρων του. Πολύ παραστατικές είναι στο ίδιο βιβλίο οι περιγραφές του Χρίστου Καπνουκάγια για την κατανάλωση του κρασιού. Αναφερόμενος σε ένα ζευγάρι γειτόνων του γράφει: *...Το ποτόν τους ήτο το κρασί. Η Λαένα (lagena) έπρεπε να είναι διαρκώς αναμένουσα εις την κόγχην του τζακιού και από αυτήν έπιναν εναλλάξ ο ένας μετά τον άλλον. Νερόν σπανίως έπιναν³⁹...*

39. Χρίστου Καπνουκάγια, **Ο Πατέρας μου**, σελ.97.

Σύγχρονες μαρτυρίες για τις οποίες δεν εντοπίσαμε σχετικά έγγραφα (π.χ. συμβόλαια, συμφωνητικά) λένε πως τα κρασιά και η ρακή της Σιάτιστας ταξίδευαν με τα καραβάνια στη Βιέννη και σε άλλες πόλεις της Μεσευρώπης. Οι Σιατιστινοί λένε πως ο πρωτεργάτης των Ορλωφικών, ο σιατιστινός Γεώργιος Παπάζογλου ή Παπάζωλης φρόντιζε να εξασφαλίζει κρασί από τη γενέτειρά του για την αυτοκράτειρα της Ρωσίας Αικατερίνη τη Β΄.

Πηγές που αναφέρουν τη διένεξη μεταξύ Χώρας – Γεράνειας για τη θέση στην οποία έπρεπε να κτιστεί το Τραμπάντζειο Γυμνάσιο, αναφέρουν ότι σε συνέλευση η οποία πραγματοποιήθηκε για να συζητηθεί το θέμα, εκφράστηκε η ανησυχία, ότι αν και τα παιδιά της Γεράνειας πήγαιναν στο γυμνάσιο, δεν θα υπήρχαν εργατικά χέρια για να δουλεύουν τα αμπέλια⁴⁰. Η ακραία αυτή θέση πολύ πιθανό να δείχνει το βαθμό που είχε η αμπελοκαλλιέργεια ως επαγγελματική δραστηριότητα την εποχή εκείνη.

Οι αμπελουργοί της Σιάτιστας από πολύ παλιά είχαν οργανωθεί σε συντεχνίες, όπως δείχνει και αφιέρωση σε ασημοστολισμένο Ευαγγέλιο του Ναού των Ταξιαρχών το οποίο τυπώθηκε το 1773, διακοσμήθηκε όμως με ασήμι το πρώτο μισό του 19^{ου} αιώνα.



Εικ.1.9 Οι αμπελουργοί από πολύ παλιά οργανώθηκαν σε συντεχνίες, όπως δείχνει και η αφιέρωση στο ασημοστολισμένο Ευαγγέλιο του Ναού των Ταξιαρχών, που τυπώθηκε το 1773.

40. Αν. Δάρδα, **Η ίδρυση και λειτουργία του Τραμπαντζείου Γυμνασίου**, σελ.148.

Από όλα τα παραπάνω μπορούμε να συμπεράνουμε ότι, η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα μέχρι την απελευθέρωση ήταν πολύ ανεπτυγμένη και τα αμπελουργικά προϊόντα της Σιάτιστας μεταφέρονταν μέσα και έξω από τα σύνορα της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας.

Οι Σιατιστινοί από τις πόλεις με τις οποίες συναλλάσσονταν αγόραζαν ότι εκλεκτότερο παρήγαγαν αυτές. Μεταξύ των άλλων έφεραν στην πατρίδα τους και πολύτιμα σκεύη για να κερνάνε το κρασί, τη ρακή, τα πετιμέζια και τα άλλα γλυκίσματα. Τα σκεύη αυτά τα τοποθετούσαν σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο, το «κεραστάρι», το οποίο στα Αρχοντόσπιτα βρίσκονταν στον επάνω όροφο (ανώι), πάνω από τη σκάλα.



Εικ.1.10 Το κεραστάρι του Αρχοντικού Δόλγηρα. Στο κεραστάρι είναι τοποθετημένα αντικείμενα (γκουργκουλιάτες, ποτήρια, σιόλια κ.λπ), όπως συνηθίζονταν παλιά.

Η ανάπτυξη της αμπελουργίας στη Σιάτιστα είχε σαν αποτέλεσμα να ευημερούν και άλλα επαγγέλματα τόσο στην ίδια την πόλη όσο και στις γειτονικές πόλεις και χωριά. Στη Σιάτιστα πωλούσαν κάθε Δευτέρα και Πέμπτη τα λαχανικά τους οι «μπαχτσιαβαναίοι»⁴¹ των γύρω χωριών, απα-

41. μπαχτσιαβάνος, ο: αυτός που καλλιεργεί μπαχτσέ, παραγωγός λαχανικών. Στη Σιάτιστα συνήθως ερχόταν μπαχτσιαβαναίοι από τα χωριά Σέλτσα (Εράτυρα), Τσιαρούσινο (Μικρόκαστρο), Βρογκίστα (Καλονέρι), Πέλκα (Πελεκάνος) και Τραπεζίτσα.

σχολούνταν κτίστες από τα μαστοροχώρια του Βοΐου και της Κόνιτσας, πωλούσαν τα πήλινα αντικείμενα οι «λαϊνάδες» της Κοζάνης και απασχολούνταν οι Κοντσιώτες (Γαλατινιώτες) βαενάδες. Οι βαενάδες ερχόταν και εργάζονταν μέσα στα κατώια, καθώς τα βαένια ήταν τεράστια και δεν μεταφέρονταν, αλλά κατασκευάζονταν μέσα στο κατώι. Στα τέλη ου 19^{ου} αιώνα και στις αρχές του 20^{ου} αιώνα φημισμένος Κοντσιώτης βαϊνάς και εξαίρετος τεχνίτης ήταν ο Κύρος. Ο Χρίστος Καπνουκάγιας λέει ότι κατόπιν παραγγελίας του πατέρα του κατασκεύασε ένα τεράστιο Βαγένι κρασιού ωσάν το περιβόητο Βαγένι της Heidelberg (Αϊδελβέργης) της Γερμανίας, στην πρόσοψη του οποίου έγραψε: *«Το αφιερώνω εις τον υιόν μου Χριστόδουλον»*⁴².



Εικ.1.11 Βαένια στο κατώι του Αρχοντικού της οικογένειας Δ. Γκερεχτέ.

42. Χρίστου Καπνουκάγια, **Ο Πατέρας μου**, σελ.132.
Χριστόδουλος ήταν το βαπτιστικό του Χρίστου Καπνουκάγια.

Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗ ΣΙΑΤΙΣΤΑ ΜΕΤΑ ΤΟ 1912

Το 1912, χρονιά απελευθέρωσης της Σιάτιστας, η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε τη βασική απασχόληση των κατοίκων της. Τα αμπέλια της Σιάτιστας κάλυπταν 28.000 στρέμματα και η παραγωγή σε σταφύλια ήταν 9.000 τόνοι¹. Οι γραπτές μαρτυρίες για την ασχολία των κατοίκων της πόλης την περίοδο εκείνη με την αμπελοκαλλιέργεια, τη φήμη και την ποιότητα των κρασιών και των αμπελουργικών προϊόντων της είναι άπειρες.

Ο Αρίστος Περίδης, ο οποίος στις 3 Νοεμβρίου 1912 ήρθε στη Σιάτιστα με τον ελληνικό στρατό για να συμμετάσχει στη μάχη της επόμενης μέρας, στο βιβλίο του **ΣΤΑ ΚΑΝΟΝΙΑ ΜΑΣ**, σελ. 42-44, γράφει: *...«Εις την είσοδον της κεντρικής οδού της πόλεως παρατεταγμένοι οι μικροί μαθηταί των Σχολείων της Σιατίστης, μας υποδέχονται με ζητωκραυγάς και με πατριωτικά άσματα, δια πρώτην φοράν ακουόμενα....Και γέμισαν τα σπίτια της ωραίας Σιάτιστας από φαντάρους. Άλλο 20, άλλο 15. Και το φτωχότερο μικρόσπιτο θα είχε πέντε φαντάρους μέσα. Τα καλύτερα αρνιά, ο πιο διαλεχτός τραχανάς και τα πιο εύγευστα γλυκίσματα τα εδοκιμάσαμεν εκείνη τη βραδιά».* Την άλλη ημέρα, γράφει ο Αρίστος Περίδης, όταν οι στρατιώτες περιέγραφαν μεταξύ τους τη φιλοξενία έλεγαν *«-Αμ εμείς ευρήκαμε ένα σπίτι που είχε και του πουλιού το γάλα. -Αμ το κρασί; -Αλήθεια κρασί βάλσαμο».* Και συμπληρώνει ο Αρίστος Περίδης: *«Και διηγείτο κάθε φαντάρος πώς επέρασε, πόσο τραχανά έφαγε, πόσο κρασί ήπιε. Από το πρωί ως το μεσημέρι αυτή η κουβέντα μας έκανε να λησμονήσωμε και τον Μπεκήρ και την πρώτην μάχην που περιμέναμε με τόση λαχτάρα»²... .*

1. Στρακαλής Μιλτιάδης, **50 Έτη Ελευθερίας**, σελ.156.

2. Ο δημοσιογράφος Αρίστος Περίδης έλαβε μέρος στη μάχη της 4^{ης} Νοεμβρίου 1912 της Σιάτιστας. Ο λόχος στον οποίο κατετάγη αποτελούνταν κατά τα εννέα δέκατα από εθελοντές, εκ των οποίων οι μισοί ήταν Έλληνες εξ Αιγύπτου. Η μάχη της Σιάτιστας ήταν η πρώτη μάχη στην οποία συμμετείχε ο συγκεκριμένος λόχος. Το βιβλίο του Αρίστου Περίδη **ΣΤΑ ΚΑΝΟΝΙΑ ΜΑΣ** εκδόθηκε πρώτη φορά στο Κάιρο το 1914 και επανεκδόθηκε στην Αθήνα το 1999. Το βιβλίο αποτελεί, όπως ο ίδιος ο συγγραφέας γράφει, πιστή και ζωντανή αναπαράσταση της ζωής του Έλληνα Στρατιώτου κατά τους πολέμους του 1912-13.

Αλλά και η Θάλεια Φλωρά-Καραβία, η οποία ήρθε στη γενέτειρά της Σιάτιστα ως απεσταλμένη της εφημερίδας **ΕΦΗΜΕΡΙΣ** της Αλεξάνδρειας λίγες ημέρες μετά την απελευθέρωση, σημειώνει στο ημερολόγιο της: «Μετά τις πεδιάδες αρχίζει **μπουγάξι**, στόμιον δηλαδή μεταξύ δύο οροσειρών, όπου δεν αργούν να φανούν μερικοί αγροί και αμπέλια της Σιατίστης, της οποίας είναι και το μόνον προϊόν το κρασί και η περίφημη ειδικότης το ηλιασμένο»³.

Ένας ακόμα Σιατιστινός που περιέγραψε τους απελευθερωτικούς πολέμους του 1912-13, ο Αρχιμανδρίτης Πολύκαρπος Ζάχος, γράφει στο βιβλίο του **ΠΟΛΕΜΙΚΑ**⁴ για τα σιατιστινά κρασιά και αμπέλια και λέει πως, όταν επισκέφτηκε τη Σιάτιστα (το 1914), καθώς την ατένιζε από τα υψώματα του Παλαιοκάστρου, το βλέμμα του πλανήθηκε στους αχανείς καταπράσινους αμπελώνες, οι οποίοι κάλυπταν τις πλαγιές των λόφων που βρίσκονται κοντά στην πόλη. Επίσης αναφέρεται στο κρασί της Σιάτιστας, το χαρακτηρίζει «νέκταρ», καθώς και στα απaráμιλλα εκείνα γλυκίσματα που ονομάζονται «*σουντζούκια*» και παρασκευάζονται από γλεύκος. Τα παραπάνω λέει, είχε δοκιμάσει και στο Βόλο, όπου έμενε, καθώς τους τα πήγαιναν οι συγγενείς τους.

3. Η Θάλεια Φλωρά – Καραβία γεννήθηκε στη Σιάτιστα το 1871. Έζησε πολύ λίγο στη Σιάτιστα καθώς το 1874 η οικογένειά της εγκαταστάθηκε στην Κων/πολη. Αποφοίτησε από το Ζάππειο Παρθεναγωγείο της Κων/πολης το 1888 και εργάστηκε για λίγο καιρό στην επαρχία ως δασκάλα. Το 1895 πήγε στο Μόναχο και σπούδασε ζωγραφική. Με την αναγγελία της κήρυξης του απελευθερωτικού πολέμου του 1912 ζήτησε άδεια και ακολούθησε το στράτευμα ως ανταποκρίτρια της Αλεξανδρινής εφημερίδας «Εφημερίς», την οποία εξέδιδε ο σύζυγός της Νικόλαος Καραβίας. Το βιβλίο της **Εντυπώσεις από τον πόλεμο του 1912-1913: Μακεδονία-Ήπειρος**, τυπ. Μωυσιάδου-Μάρδα, Αθήνα 1936, το οποίο εκδόθηκε είκοσι τέσσερα χρόνια μετά τον πόλεμο, αποτελεί μια καλλιτεχνική αφήγηση των γεγονότων. Στον πρόλογο του βιβλίου αυτού σημειώνει: *...εκείνη την εποχή, σημείωνα με λόγια και εικόνες τις εντυπώσεις μου, όθε περνούσα. Βιαστικά, αρπαχτά...* Στη Σιάτιστα έφτασε στις 22 Νοεμβρίου του 1912, οπότε περιγράφει την απελευθέρωση όπως της την αφηγήθηκαν.

4. Ο Αρχιμανδρίτης Πολύκαρπος Ζάχος ήταν γιος του Σιατιστινού Ιωάννη Ζάχου. Γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Βόλο. Συμμετείχε στους απελευθερωτικούς αγώνες του ελληνικού στρατού το 1912-13. Το 1915 με βάση το ημερολόγιο που κρατούσε όταν ήταν στο στρατό εξέδωσε το δίτομο έργο του **ΠΟΛΕΜΙΚΑ**, στον πρώτο τόμο του οποίου αφιερώνει σελίδες για την «εκ καταγωγής πατρίδα του», τη Σιάτιστα.



Εικ.2.1 Αμπέλια στο Μπουγάζι. (Φωτογραφία από το οικογενειακό αρχείο της οικογένειας Δημ. και Αλεξάνδρας Σκορδάρη).

Παρόμοιες μαρτυρίες υπάρχουν πολλές και δείχνουν πως τα κρασιά της Σιάτιστας ήταν φημισμένα στην Ελλάδα και την Ευρώπη και αποτελούσαν το καλύτερο δώρο για συγγενείς και φίλους, όπως φημισμένοι ήταν και οι λαγοί, οι πέρδικες και τα αρνιά της Σιάτιστας.

Ο γεωγράφος L.Schultze, ο οποίος επισκέφτηκε τη Σιάτιστα περίπου μια δεκαετία μετά την απελευθέρωση⁵, γράφει πως τη φήμη της Σιάτιστας σε λαγούς και αρνιά την ξεπερνούν μόνο τα κρασιά της, τα οποία σε κάθε σπίτι με ξεχωριστό τρόπο οινοποιούνται, σε κρασί ηλιαστό κατά τις τελευταίες φωτιές. Ως «τελευταίες φωτιές» ο L.Schultze, προφανώς εννοεί τις κλαδαριές που ανάβουν στη Σιάτιστα στις 23 Δεκεμβρίου, περίοδο κατά την οποία γίνεται και το πάτημα των σταφυλιών για το ηλιαστό κρασί.



Εικ.2.2 Κυνηγοί της Σιάτιστας με λαγούς και ελάφια τη δεκαετία του 1930. (Φωτογραφία από το οικογενειακό αρχείο Χ. Ρέπα).

5. Schultze J ena, Leonhard, **Makedonien, Landschafts- und Kulturbilder**, Jena: G. Fischer, 1927, σελ. 167.

Ο Ιωάννης Αποστόλου στο βιβλίο του **Ιστορία της Σιατίστης**, σελ.126, γράφει:

«...Αι σπουδαιότεραι ασχολίαι εν Σιατίστη είναι η αμπελουργία, εις ην επιδίδεται το πλείστον των κατοίκων, οίτινες μετά θαυμαστής φιλοπονίας μεταβάλλουσι τα πλάγια των βουνών μας εις εκτεταμένους και χλοερούς αμπελώνας. Τα δε εξάίρετα προϊόντα αυτών, ο οίνος και ιδία ο ηλιαστός και το οινόπνευμα, εβραβεύθησαν εις πολλές Ευρωπαϊκάς Εκθέσεις».

Ο τρύγος αποτελεί κορυφαίο γεγονός για την περιοχή. Στο αρχείο του 1ου Δημοτικού Σχολείου σώζονται τα Πρακτικά της Σχολικής Εφορείας του 1912, όπου φαίνεται πως οι έφοροι των σχολών ενέκριναν την παύση των μαθημάτων των σχολείων για μια εβδομάδα λόγω του τρύγου⁶. Και στο Τραμπάντζειο Γυμνάσιο με απόφαση του συλλόγου καθηγητών κάθε χρόνο (μέχρι το 1922, που το απαγόρευσε ο επιθεωρητής) έκλειναν τα σχολεία, για να συμμετάσχουν οι μαθητές στον τρύγο⁷.

Η έναρξη του τρύγου γινόταν κατόπιν εξασφάλισης σχετικής άδειας από αρμόδια υπηρεσία και σημαδεύοταν και από ωραία τελετή: Οι κάτοικοι των δύο συνοικιών, της Γεράνειας και της Χώρας, συναντιούνταν στον Άγιο Μηνά, όπου εψάλετο δέηση από τους ιερείς και των δύο συνοικιών. Στην τελετή έπαιρνε επίσημα μέρος και αντιπροσωπεία μαθητών με στεφάνια στο κεφάλι καμωμένα με κληματόβεργες⁸. Το έθιμο αυτό διατηρήθηκε και μετά τη φυλλοξήρα.



Εικ.2.3 Κοινός Αγιασμός Χώρας – Γεράνειας πριν την έναρξη του τρύγου, στις αρχές της δεκαετίας του 1950. (Τη φωτογραφία μας έδωσε ο Δ. Διδώλης).

6. Θεοδώρα Ζωγράφου-Βώρου, **Στιγμές και εικόνες από την Εκπαίδευση στη Σιάτιστα και η ανέγερση και λειτουργία του Α΄ Δημοτικού Σχολείου της**, http://www.siatistanews.gr/3obiblio/05_1o_Dimotiko_100_xronia/index.html

7. Δάρδας Αναστάσιος, **Ίδρυση και λειτουργία του Τραμπαντζείου Γυμνασίου Σιατίστης με την εποπτεία της Εκκλησίας**

8. Όπου και η 6.

Γλαφυρή περιγραφή για τον τρύγο και τη φήμη του σιατιστινού κρασιού δίνει και ο Κώστας Πεσνικάς με άρθρο του στη στήλη **Πήγα - είδα - άκουσα** της εφημερίδας **ΕΦΗΜΕΡΙΣ** που εκδίδει ο σύλλογος Μαρκίδες-Πούλιου, στο φύλλο του Νοεμβρίου 1990, όπου αναφέρεται στον τρύγο σε παλιότερες εποχές και έχει ως εξής:

Ο Τρύγος στα παλαιά ευλογημένα χρόνια κρατούσε μια βδομάδα. Οι κυρατζήδες⁹ αγωγάτες με τις μάλλινες ποδιές από τις 5 η ώρα το πρωί έρχονταν στα σπίτια των νοικοκυραίων και φόρτωναν τα κοσιόρια (κοφίνια) με τις καινούργιες τριχές¹⁰. Στα μουλάρια κρεμούσαν κουδούνια, στα μπινέκια¹¹ άλογα τα έβαζαν καπίστρια για νιανιώτικα με κομπιά. Αντιλαλούσεν το «ΜΠΟΓΑΖΙ»-Ντερβένια από τα κουδούνια των υποζυγίων.

Οι κυρατζήδες αντάλλαζαν ενχές του τρύγου. Όταν ερχόταν το μεσημέρι στα καβάκια έπαιρναν το μεσημεριανό φαγητό για τους τρυγητάδες «Κρέας-γίδα με λάχανο». Το βράδυ άναβαν φωτιές σε όλα τα αμπέλια, έψηναν κεμπάπια, σουγλιμάδες στη σούβλα, κρασιά, τραγούδια, χορός. Στα σημερινά χρόνια ο τρύγος γίνεται μιας ημέρας. Μικρή ποσότητα και τα μεταφέρουν σε τελάρα με τα αυτοκίνητα.

Ο γράφων θυμήθηκε το 1940 όπου μπήκαμε στην Κορυτσά πήγαμε σ' ένα Ζαχαροπλαστείον που το είχεν ένας νέος. Μέσα ήταν και ο πατέρας του παππούς με χοντρά μάλλινα ρούχα, σιαλβάρια και σκούφο. Μας ρωτάει από πού είστε παιδιά; Του λέγω από τη Σιάτιστα. Ηρθε στο τραπέζι μας άρχισε να μου λέει ονόματα Σιατιστινών...και που τους ξέρεις παππού αυτούς; Παιδί μου ερχόμουν στη Σιάτιστα και φορτώναμε κρασιά στα τουλούμια, δερμάτια και τα φέρναμε με τα ζώα караβάνια στην Κορυτσά.

Στην έκθεση την οποία έστειλε ένα χρόνο μετά την απελευθέρωση (24-10-13) ο διοικητικός επίτροπος Ανασελίτσης προς τον «κύριον Ανώτερον Επίτροπον Κοζάνης» από τις ενενήντα κοινότητες της Ανασελίτσας η Σιάτιστα αναφέρεται ως η μόνη κοινότητα που έχει έσοδα από οινομέτρη¹², γεγονός που αποδεικνύει την παραγωγή κρασιών και την καταβολή φόρων.

Οι συνθήκες οι οποίες διαμορφώθηκαν μετά την απελευθέρωση για τους

9. Κυρατζής: Αγωγάτης. Εκτελούσε μεταφορές με άλογα και μουλάρια.

10. Τριχές: Σχοινιά από συνεστραμμένες τρίχες.

11. Μπινιέκι: Ήταν το άλογο του κυρατζή. Το φόρτωμά του λεγόταν «τεμπελίκι», γιατί ήταν φόρτωμα ελαφρύ, ώστε να καθαλκεύει και ο ίδιος ο κυρατζής. (Στέφου Ζωή-Δέσποινα, **Μαρτυρίες για την ιστορία και τη λαογραφία της Σιατιστας από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα ως το μεσοπόλεμο**).

12. Αποστόλου Βασιλίας, **Δυτική Μακεδονία 1912-15, αιτήματα πολιτών-δραστηριότητες δήμων συλλόγων-υποδιοικητών**, Πηγές: Γ.Α.Κ, αρχεία Ν. Κοζάνης, Ιστορικά αρχεία Μακεδονίας, Κοζάνη 2009,σελ. 52.

αμπελουργούς της Σιάτιστας ήταν πιο δύσκολες, καθότι άρχισε καλλιέργεια αμπελιών και παραγωγή κρασιών και σε άλλες περιοχές και τα προϊόντα του αμπελιού προωθούνταν όλο και πιο δύσκολα. Η ζήτηση σε πετιμέζια, τα οποία καταναλώνονταν κυρίως από Τούρκους, μειώθηκε¹³, το ξίδι δεν είχε πλέον ζήτηση, καθώς η βιομηχανία ξιδιού παράγει φθηνό ξίδι και στην ήδη υπάρχουσα φορολογία της δεκάτης επί των σταφυλών προστέθηκε ο κτηματικός και ο εμφυτευτικός φόρος, ενώ η φορολογία της ρακής έγινε ιδιαίτερα υψηλή¹⁴. Οι κάτοικοι διαμαρτύρονταν με συλλαλητήρια. Σε μια ακόμα έκθεση που έστειλε στις 15-11-1914 ο Υποδιοικητής Ανασελίτσας προς τη Γενική Διοίκηση Μακεδονίας¹⁵ αναφέρει: *«Από κάποιο διάστημα μάλιστα οι κάτοικοι της Σιατίστης, κατ'εξοχήν αμπελοφύτου χώρας, δυσφορούν βαριά για το μέλλον της αμπελουργίας των λόγω των νέων φορολογικών μέτρων της Κυβερνήσεως και ιδίως αυτών που αφορούν την παραγωγή και κατανάλωση ούζου».*

Όταν μετά την απελευθέρωση, το Μάιο του 1914, πέρασε ο βασιλιάς από τη Σιάτιστα είδε τα αμπέλια να εκριζώνονται, για να αντικατασταθούν από καπνά, και δοκιμάζοντας το υπέροχο ηλιαστό της Σιάτιστας, εξέφρασε τη λύπη του για την εκρίζωση¹⁶.

Με τη γαλλική κατοχή το 1915 οι αμπελοκαλλιεργητές της Σιάτιστας αντιμετώπιζον νέα προβλήματα.

Η αίτηση με ημερομηνία 6-10-1917 προς τον Κυβερνητικό Αντιπρόσωπο¹⁷ δείχνει τα σοβαρά προβλήματα που αντιμετώπισαν κατά την περίοδο αυτή οι κάτοικοι της Σιάτιστας. Η αίτηση αυτή λέει τα εξής: *«Οι βαθυσεβάστως υποσημειούμενοι κάτοικοι Σιατίστης λαμβάνομεν την τιμήν να υποβάλωμεν υμίν τα εξής. Το ενταύθα Δημαρχείον προ ημερών δια τοιχοκολλήσεων και του κήρυκος εγνώρισεν ημίν διαταγήν έγγραφον του ενταύθα Γαλλικού Φρουραρχείου δι'ης καλούμεθα τη διαταγή του Κου Στρατιωτικού Διοικητού Στρατηγού Γάλλου να δηλώσωμεν μέχρι της 7 έως 20 Οκτωβρίου (sic) τον οίνον τον οποίον κατέχει έκαστος εξ ημών και άνω των 100 οκάδων εις την ενταύθα Γαλλικήν αστυνομίαν. Επίσης να δηλώσωμεν την ποσότητα του οίνου ον θα κρατήσωμεν δια την οικογενειακήν μας χρήσιν,*

13. Εφημερίδα **ΗΧΩ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**, 1/10/1914.

14. Εφημερίδα **ΗΧΩ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**, 3/9/1914.

15. Αποστόλου Βασίλης, **Δυτική Μακεδονία 1912-15, αιτήματα πολιτών-δραστηριότητες δήμων συλλόγων-υποδιοικητών**, Πηγές: Γ.Α.Κ, αρχεία Ν. Κοζάνης, Ιστορικά αρχεία Μακεδονίας, Κοζάνη 2009,σελ. 79.

16. Εφημερίδα **ΗΧΩ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**, 7/9/1914.

17. Αποστόλου Βασίλης, **Δυτική Μακεδονία 1916-17, αιτήματα πολιτών-δραστηριότητες δήμων**, Πηγές: ΓΑΚ, αρχεία Ν. Κοζάνης., σελ.109.

τον αριθμόν των προσώπων εξ'ων αποτελείται η οικογένεια εκάστου και την τιμήν ην ζητούμεν κατ'οκάν έκαστος.

Επειδή ο οίνος ημών δεν εξεκαθαρίσθη εισέτι αλλ'είναι μεμονομένος με τα στέμφυλα δια την ζύμωσιν και συνεπώς δεν γνωρίζομεν ακόμη έκαστος την ποσότητα την οποίαν θα παραγάγη παρακαλέσαμεν τον Δήμαρχον και δι'αιτήσως εξητήσαμεν παράτασιν της προθεσμίας μέχρις ότου εκκαθαρίσωμεν τον οίνον αλλ'η αίτησις ημών εκείνη απερρίφθη υπό της Γαλλικής αστυνομίας.

Επειδή δεν γνωρίζομεν ακριβώς πόσον οίνον θα παραγάγομεν έκαστος και επειδή, αν προβώμεν εις δηλώσεις, αι δηλώσεις θα είναι ψευδείς και εν τοιαύτη περιπτώσει κινδυνεύομεν να τιμωρηθώμεν ο δε οίνος ημών να δημευθή.

Παρακαλούμεν θερμώς την υμετ. Εξοχότητα όπως ευαρεστούμενη ενεργήση όσον το δυνατόν ταχύτερον, διότι αύριον 7 ε. μηνός λήγει η δοθείσα ημών δια τας δηλώσεις προθεσμία, παρά τοις αρμοδίοις ίνα δοθή ημίν παράτασις είκοσιν τουλάχιστον ημερών ακόμα οπότε θα είμεθα εις θέσιν να δώσωμεν ακριβείς δηλώσεις και πληροφορίας...»

Λίγες ημέρες μετά (22-11-1917) ακολουθεί νέα αναφορά προς τον Κυβερνητικό Αντιπρόσωπο, καθώς οι αντιπρόσωποι της Γαλλικής Επιμελητείας άρχισαν να παραλαμβάνουν και να μεταφέρουν τον οίνον χωρίς να τους γνωστοποιήσουν την τιμή που θα πλήρωναν¹⁸.

Οι Σιατιστινοί θυμούνται αφηγήσεις των γονέων τους και των παππούδων που έλεγαν πως, την περίοδο που ήταν οι Γάλλοι στη Σιάτιστα, με τα μουλάρια μετέφεραν τα κρασιά σε δερμάτια (ασκιά) στη Βέροια και από εκεί φορτώνονταν τα κρασιά στο τρένο για Πειραιά με τελικό προορισμό τη Γαλλία, που είχε ήδη πληγεί από τη φυλλοξήρα. Αλλά και τα ίδια τα στρατεύματα της ANTANT την περίοδο εκείνη κατανάλωναν μεγάλες ποσότητες κρασιού, όπως άλλωστε και άλλων προϊόντων.



Εικ.2.4 Ρώσοι στρατιώτες το 1916 φορτώνουν βαρέλια με κρασιά στο σταθμό της Βέροιας. (Φωτογραφία από το αρχείο του Γαλλικού Υπουργείου Πολιτισμού).

18. Ο.π, σελ.134.

Ενδιαφέρουσες πληροφορίες για την περίοδο εκείνη δημοσίευσε ο γιατρός Κλέαρχος Θεοδώρου στο φύλλο 160, του Νοεμβρίου του 1998, της εφημερίδας **ΕΦΗΜΕΡΙΣ**. Ο Κλέαρχος Θεοδώρου θυμάται πως την περίοδο εκείνη ο Γάλλος Γενικός Αρχίατρος του Μακεδονικού Μετώπου είχε έδρα τη Βέροια και αφηγείται: *Τη μέρα που ο πρεσβευτής των ΗΠΑ έφευγε από τη Σαϊγκόν έχοντας υπό μάλης την αμερικανική σημαία ο **Χο Τσι Μινχ** συγκαλούσε Press Conference στη Σαϊγκόν ως νικητής της Αμερικής. Παρόντες περίπου διακόσιοι δημοσιογράφοι από όλο τον κόσμο και τους ρωτούσε για την καταγωγή τους. Από την Ελλάδα (εφημερίδες της Αθήνας) παρευρίσκονταν δύο Έλληνες δημοσιογράφοι. Μόλις τους ρώτησε από πού είναι και πήρε την απάντηση «από την Ελλάδα», σηκώθηκε όρθιος και είπε σε άπταιστα Ελληνικά «Ρε, τι κάνει ο μπαρμπα-Μήτσιους απ' τη Βέροια»; Τότε οι δημοσιογράφοι κυριολεκτικά έκπληκτοι τον ρώτησαν: Και πως ομιλείτε αυτήν την αργκό την Ελληνική εσείς και τόσο άπταιστα;*

Στη συνέχεια ο Κλέαρχος Θεοδώρου αφηγείται πως ο Χο Τσι Μινχ κάλεσε σε ένα εστιατόριο τους Έλληνες δημοσιογράφους και τους αφηγήθηκε το λόγο για τον οποίο ήρθε στην Ελλάδα το 1917 και πως βρέθηκε στη Βέροια ιπποκόμος του Γάλλου Γενικού Αρχιάτρου και συνεχίζει:

*Ο Γενικός Αρχίατρος έπαιρνε αναφορές από τα Αρχιατρεία του Στρυμόνα, του Λαγκαδά, της Γουμένισσας, της Αριδαίας και της Καστοριάς. Επισκέπτονταν αραιά τ' Αρχιατρεία. Οσάκις όμως έβγαινε από την έδρα του προς την Καστοριά, περνούσε πάντα από τη Σιάτιστα, για να δει τον καλό του φίλο, το γιατρό Μηνά Θεοδώρου, επειδή ήξερε τη Γαλλική. Του άρεσε πάρα πολύ του Αρχιάτρου το κρασί μας, το ηλιαστό κρασί της Σιάτιστας για το οποίο έλεγε πως είναι ανώτερο κι από το κρασί της Νεάπολης της Ιταλίας το γνωστό με το όνομα *Lacrima Christi* (Δάκρυ του Χριστού). Το ίδιο κρασί η μάνα μου πρόσφερε και στον ιπποκόμο, το **Χο Τσι Μινχ**, που περίμενε κάπου με τ' άλογα... που σε κάθε ποτήρι που του πρόσφερε έλεγε: *Mille Merci, Madam, Mille Merci!* (Χίλια ευχαριστώ, Μαντάμ, Χίλια ευχαριστώ) και η μάνα μου έλεγε δεν έχω ζαναδεί ευγενέστερο άνθρωπο απ' αυτό το παιδί... Γι' αυτό το παιδί ο Γενικός Αρχίατρος είπε μια φορά στο μπαμπά μου: «Είναι τόσο έξυπνος ο ιπποκόμος, που αποκλείεται να τον αφήσω να πάει πίσω στο Βιετνάμ, χωρίς να του δώσει μια υποτροφία». Όπως κι έγινε. Του δωσε μια πενταετή Υποτροφία για τη Σορβόννη για σπουδές στα Νομικά... Έγινε ο πιο φημισμένος δικηγόρος της Ν.Α. Ασίας, προσχώρησε στο Κομμουνιστικό Κόμμα...*

Την ταραχώδη αυτή περίοδο του διχασμού οι Σιατιστινοί, όπως όλη η Ευρώπη, αντιμετωπίζουν και την θανατηφόρα γρίπη του 1918. Και αυτή

την αντιμετώπιζον με το φάρμακό τους, το ηλιαστό κρασί. Άλλωστε και ο γιατρός τους, ο Μηνάς Θεοδώρου, μαζί με τα φάρμακα που τους συνταγογραφούσε, τους συνιστούσε να πίνουν και ένα ποτηράκι από το κρασί αυτό¹⁹.

Και ενώ οι αμπελουργοί της Σιάτιστας αντιμετώπιζον όλα αυτά τα προβλήματα το 1923 εμφανίζεται η φυλλοξήρα, που σε οκτώ χρόνια έφερε την τέλεια καταστροφή των περιφημων αμπελιών της²⁰. Η καταστροφή ολοκληρώθηκε με μια χαλαζόπτωση σε μέγεθος μανταρινιού το 1930, την οποία ακολούθησαν ραγδαίες βροχές. Το μέγεθος της καταστροφής περιγράφει όλος ο τύπος της εποχής. Ενδεικτικός της καταστροφής είναι ο τίτλος σε άρθρο της εφημερίδας **ΗΧΩ ΤΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**, φύλλο 16/6/1930 «*Οι κεραμάρηδες χαίρονται, οι μερακλήδες πενθούν*».

Αν και οι αμπελοκαλλιεργητές πλήττονται από τη φυλλοξήρα, τα φορολογικά μέτρα παραμένουν βαριά και άνισα. Όταν το 1928 περιόδευσε ο γενικός διοικητής στη Δ. Μακεδονία, οι Σιατιστινοί διαμαρτύρονται, διότι, καθώς ο πληθυσμός της Σιάτιστας είναι πάνω από 4.000 χιλιάδες, τους έχει επιβληθεί ένας φόρος για το κρασί ογδόντα λεπτών κατά οκά, που δεν πληρώνουν τα γύρω χωριά²¹. Επιπλέον διαμαρτύρονται για το μεσαιωνικό σύστημα φορολόγησης της δεκάτης και του ενοικιασμού του φόρου σε ιδιώτες ενοικιαστές, οι οποίοι τον εισπράττουν με ληστρικό τρόπο. Σύμφωνα με τον τρόπο αυτό, οι ενοικιαστές προκειμένου να εισπράξουν τους φόρους, οι οποίοι ήταν διαφορετικοί ανάλογα με την ποιότητα του κρασιού, ζητούσαν να εκπωματιστούν τα βαρέλια, για να τα βαθμολογήσουν. Η ενέργεια αυτή είχε ως αποτέλεσμα τα βαρέλια να παίρνουν αέρα και το κρασί να κινδυνεύει να ξινίσει²².

Τα δύσκολα αυτά χρόνια της σκληρής φορολογίας και της φυλλοξήρας οι Σιατιστινοί παλεύουν για να διατηρήσουν την παράδοσή τους στην αμπελουργία όπως δείχνουν δημοσιεύματα της εποχής.

Η εφημερίδα **ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ** στο φύλλο της 3^{ης} Αυγούστου 1925 σε άρθρο του Νίκου Σφενδόνη με τίτλο: *Ένα λαμπρόν παρελθόν.- Και όμως όλα λησμονούνται. Ο καϊμός της Σιάτιστας.- Ο φυσικός της πλούτος- Άφθονο κρασί -Μαγευτικά εξοχαί- Η ιδεώδης φιλοξενία. ΟΙ ΒΡΑΧΟΙ ΠΟΤΙΣΜΕΝΟΙ ΓΕΩΡΓΙΚΟΝ ΙΔΡΩΤΑ* γράφει:...*Ο ξένος θα εύρει στέγην άρτον και οίνον – προ παντός οίνον – στο πρώτο τυχόν σπίτι που θα ζητήσει...* Και συνεχίζει: *Άφθονος οίνος. Στην όλη δε φιλοξενία*

19. Προφορική μαρτυρία ιατρού Νίνας Ν.Δάρδα.

20. Στρακαλής Μιλτιάδης, **50 έτη Ελευθερίας**, σελ. 40 και σελ. 156.

21. Εφημερίδα **ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**, 11/6/1928.

22. Εφημερίδα **ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**, 16/6/1928.

τον μεγάλο ρόλο παίζει η καθαριότης και το κρασί, το μόνον προϊόν το οποίον έχει άφθονον ο τόπος. Στη Σιάτιστα όταν μείνει κανείς ένα μήνα γίνεται αλκοολικός, αντιθέτως προς τους κατοίκους, οι οποίοι το θεωρούν είδος πρώτης ανάγκης, πίνοντες κρασί και ως ...πρωϊνόν ρόφημα. Το αξιοπερίεργον δε είναι ότι και τα νήπια ακόμη κάμνουν αγρίαν κατάλυσιν οίνου χωρίς καμμίαν εκδήλωσιν ασθενικότητος, αλλά μπορεί να πει κανείς ότι το κρασί εκείνο τους κάμνει ρωμαλέους και ευσταλείς άνδρας...Και είναι κρίμα που ο κόσμος δεν σπεύδει να παραθερίσει στο αγνό εκείνο βουνό, με τον αέρα του δάσους της Τσερβένας, με το νερό της Τσιπουτούρας και το ηλιαστό νέκταρ που δίνει ζωή και υγεία.

Επίσης το άρθρο με τίτλο:

**ΜΕ ΤΟΝ κ. Κ. ΑΛΕΥΡΑΝ ΕΙΣ ΤΗΝ Δ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ,
ΣΙΑΤΙΣΤΑ, Η ΠΟΛΙΣ ΤΗΣ ΣΙΩΠΗΛΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΕΠΙΒΛΕΠΕΙ Ο ΘΕΟΣ & ΥΠΟΒΛΕΠΕΙ ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ
ΕΞΕΓΕΡΣΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΦΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ**

το οποίο δημοσίευσε ο Χ. Τσώχος στην εφημερίδα **ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**, στις 16 Ιουνίου 1928 είναι χαρακτηριστικό του κόπου και της προσπάθειας των αμπελουργών της Σιάτιστας.

Ο αρθογράφος περιγράφει τη Σιάτιστα σαν φαινόμενο αξιοπερίεργο και αξιοθαύμαστο. Περιγράφει τα εκπαιδευτήρια της, τον άρτιο εξοπλισμό τους, αναφέρεται στην παλαιοντολογική συλλογή και λέει πως, όλα αυτά τα αναφέρει για να αποδείξει την αφάνταστη μαγική δύναμη της ωραιάς Κίρκης που λέγεται φιλόπονος και σιωπηλή εργασία και την οποία λατρεύουν στη Σιάτιστα και γράφει: «*Χάρις στον τίμιον ιδρώτα των κατοίκων, με τους θρόμβους του οποίου ποτίζουν οι Σιατιστείς τον κατάξερο κάμπο κατόρθωσαν να έχουν επιτύχει τον πλούτο και να κάνουν την ως άνω επιτυχίην του διάθεσιν, η οποία τους ανυψώνει εις πραγματικούς αριστοκράτας και ευγενείς*». Και συνεχίζει ο αρθογράφος: «*Είδαμε την ωραιότητα της εργασίας των. Είδαμε και εθαυμάσαμε την αντοχή των στην καλλιεργητική σκαπάνη που έχει καταφάγει τα πέτρινα πόδια των βουνών και προχωρεί στις ραχούλες των για να μαζεύει σε πεζουλάκια το ολίγον χώμα να το κάνει αμπέλια. Τα περισσότερα βουναλάκια, φαλακρά και πέτρινα, έχουν γρατσουνιστεί σε αφάνταστο σημείο και έχουν στολιστεί με κλήματα*». Επίσης παρακάτω γράφει ο αρθογράφος: «*Αλλά ενώ την ιερότητα της εργασίας των επιβλέπει και ευλογεί από τον ουρανό ο θεός, ...την υποβλέπει το κράτος ή τουλάχιστον αδιαφορεί προς αυτήν, περιοριζόμενον μόνον να κορέσει από το κρασί τη δίψα του προϋπολογισμού*». Τέλος αναφέρεται στον τρόπο φορολογίας και σχολιάζει τις διαμαρτυρίες των κατοίκων της Σιάτιστας.

Την ίδια περίοδο προσπαθούν οι αμπελουργοί να ανοίξουν νέους ορίζοντες και αρχίζουν να οργανώνονται σε συνεταιρισμούς, συμμετέχουν σε συνέδρια και σε εκθέσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό και κερδίζουν διακρίσεις. Το 1927, δεύτερη χρονιά λειτουργίας της Διεθνούς Εκθέσεως Θεσσαλονίκης, σωστό προσκύνημα έγινε, από τον αντρικό πληθυσμό, στο περίπτερο της Κοινότητας Σιάτιστας με τα αγνά κρασιά²³ και η Κοινότητα βραβεύεται με το χρυσό βραβείο για τα εξαιρετα αμπελουργικά της προϊόντα²⁴.

Τα κρασιά της Σιάτιστας συνεχίζουν να εκτίθενται και τις επόμενες χρονιές στην ΔΕΘ, δίπλα στο μεταλλευτικό πλούτο της περιοχής και κερδίζουν το θαυμασμό των επισκεπτών αλλά και βραβεία. Στην Γ΄ Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης το 1928, η Κοινότητα Σιάτιστας βραβεύεται με χρυσό βραβείο για τα αμπελουργικά της προϊόντα, και τους ξηρούς καρπούς²⁵.



Εικ.2.5 Το περίπτερο της Κοινότητας Σιάτιστας στη ΔΕΘ το 1928. (Φωτογραφία από το αρχείο του Γ. Μ. Μπόντα, δημοσιευμένο στην ιστοσελίδα www.siatistanews.gr στο άρθρο: Η Σιατιστινή αμπελουργία μέσα στο χρόνο).

Φαίνεται όμως πως κάποιοι ζήλεψαν τη φήμη του σιατιστινού κρασιού και θέλησαν να την εκμεταλλευτούν. Οι Σιατιστινοί προκειμένου να διαφυλάξουν την αξία του κρασιού τους τον επόμενο χρόνο βγάζουν την παρακάτω ανακοίνωση²⁶.

23. ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ **ΒΟΡΕΙΟΣ ΕΛΛΑΣ**, 22/9/27.

24. ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ **ΒΟΡΕΙΟΣ ΕΛΛΑΣ**, 13/10/27.

25. ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ **ΒΟΡΕΙΟΣ ΕΛΛΑΣ**, 28/10/1928.

26. ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ **ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**, 2/10/1928.

ΑΝΑΓΚΑΙΑ ΔΗΛΩΣΙΣ

*Για την πρόληψιν δυσφημίσεως και παραποιήσεως του
ονομαστού κρασιού Σιατίστης.*

Ο Συν/μος μας μεριμνώντας για την προάσπιση των συμφερόντων των Συνεταίρων του ήχθη στο συμπέρασμα, να δηλώσει άπαξ δια παντός στους πολλούς θαυμαστάς του φημισμένου και βραβευμένου με ΧΡΥΣΟΥΝ ΒΡΑΒΕΙΟΝ στην περιουνή Έκθεση Σιατιστινού κρασιού, μόνον και μόνον δια να προλάβουν κάθε αθέμιτον ανταγωνισμό και δυσφήμιση αυτού, ίνα του λοιπού κάθε δοχείο με Σιατιστινά κρασιά αγνά, πρέπει απαραίτητως να έχει ετικέτα, είτε στο πώμα του βαρελιού και της φιάλης, ή και στις παρειές των, που νάχει και τη σφραγίδα του Συν/μού μας, ως και την μονογραφία του Προϊσταμένου του Εποπτικού μας Συμβουλίου κ. Γ. ΣΙΑΤΙΑΝΤΑ. Και τούτο γιατί αφ' ότου βραβεύτηκε το κρασί μας πολλοί καλοθελητές μας, επειδή υπήρχε μεγάλη ζήτηση, εδολιεύτηκαν το προϊόν μας πωλώντας κρασιά ξένης περιφέρειας για Σιατιστινά, και άλλοι τα Σιατιστινά μας για Ναούσης. Συνιστώμεν λοιπόν κάθε βουλόμενον να προμηθευτεί ΣΙΑΤΙΣΤΙΝΑ κρασιά να απευθύνεται ελεύθερα στο ΣΥΝ/ΣΜΟ μας απευθείας για κάθε πληροφορία.

Εν Σιατίστη τη 29 Σεπτεμβρίου 1928

*Ο Πρόεδρος του Διοικ. Συμβουλίου του Γ.Σ.Σ:
Π. ΤΣΙΠΙΟΣ*

Το Δεκέμβριο του 1931 απονέμεται το «Χρυσούν Βραβείον μετά Χρηματικού Επάθλου» στον Ιωάννη Αλεξίου για τον «Ηλιαστόν Οίνον» που εκτέθηκε στην ΔΕΘ η οποία πραγματοποιήθηκε στις 13-18 Σεπτεμβρίου 1931.



Εικ.2.6 Βραβείο Δ.Ε.Θ που απονεμήθηκε το 1931 στον Ι. Αλεξίου για το ηλιαστό κρασί. (Φωτογραφία από το αρχείο του Μιχάλη Κατσαώρα).

Παρόμοιες διακρίσεις κέρδισαν τα κρασιά της Σιάτιστας σε πολλές Ευρωπαϊκές εκθέσεις²⁷ καθώς σε έκθεση στο Σαν Φραντζίσκο των ΗΠΑ. (Εικ.2.5, όπου διακρίνεται αναρτημένο πανώ της Κοιν. Σιάτιστας στο περίπτερό τους στη ΔΕΘ το 1928, στο οποίο αναγράφονται οι διακρίσεις).

Οι Σιατιστινοί δεν εκθέτουν μόνο τα αμπελουργικά τους προϊόντα. Τα καταναλώνουν και οι ίδιοι και τα προσφέρουν σε κάθε επίσημη μέρα. Έτσι κάθε μεγάλο γεγονός, θεμελίωση σχολείων, εγκαίνια εκκλησιών, εθνικές επετείους, κ.λπ. πρωτομαγιές, πανηγύρια και κάθε ξεχωριστή οικογενειακή στιγμή τη γιορτάζουν προσφέροντας ηλιαστό κρασί.

Μετά την απελευθέρωση τα κρασιά τους λόγω των συνθηκών που διαμορφώθηκαν μπορεί να μην προωθούνται στις αγορές του προηγούμενου αιώνα πωλούνται όμως στα παζάρια. Επίσης υπήρχαν δύο μεγάλα κέντρα κατανάλωσης σιατιστινού κρασιού, τα Γιάννενα και η Κορυτσά, ενώ μεγάλη κατανάλωση συνεχίζει να κάνει η Σαμαρίνα. Το καλοκαίρι όταν η Σαμαρίνα γέμιζε από οικογένειες, οι Σαμαρινέοι δεν μπορούσαν να καταλάβουν νοστιμάδα από κοκορέτσι και ψητό χωρίς ντερβενίσιο κρασί.²⁸

Κάθε ξενιτεμένος όταν έρχεται για διακοπές στην γενέτειρα, επισκέπτεται το αμπελάκι του και βγάζει μια αναμνηστική φωτογραφία και κάθε φιλοξενούμενό του ο Σιατιστινός με καμάρι θα του δείξει το αμπέλι της οικογένειας.

27. Αποστόλου Ιωάννης, **Ιστορία της Σιατίστης**, σελ.156.

28. Τσαούσης Παναγιώτης, **Οι Σιατιστινοί στα παζάρια**, στο **ΣΙΑΤΙΣΤΕΩΝ ΜΝΗΜΗ**, Λεύκωμα συλλόγου Σιατιστέων Θεσσαλονίκης,



Εικ.2.7 Ξενιτεμένοι Σιατιστινοί μαζί με άλλους συγγενείς τους και γείτονες στα αμπέλια της Σιάτιστας. (Φωτογραφία από το οικογενειακό αρχείο της Αντιγόνης Παπά).

Μπορεί οι αμπελουργοί να γιορτάζουν, αλλά τα προβλήματα υπάρχουν και τους απασχολούν. Επιφανείς Σιατιστινοί επιστήμονες με διαλέξεις τους ενημερώνουν για την αρρώστια των αμπελιών τους και τους προτείνουν μέτρα αντιμετώπισης της κατάστασης²⁹. Ένας από αυτούς ήταν και ο γιατρός Μηνάς Θεοδώρου, ο οποίος υπήρξε δήμαρχος κατά την περίοδο της απελευθέρωσης της Σιάτιστας. Σε διάλεξη που έδωσε στο Τραμπάντζειο Γυμνάσιο πρότεινε εκρίζωση και αντικατάσταση με αμερικανικά κλήματα και παράλληλα συνέστησε εγγραφή στον οινοποιητικό συνεταιρισμό. (Η ύπαρξη συνεταιρισμού ήταν προϋπόθεση για να πάρουν δάνεια από την Τράπεζα για την εκρίζωση των προσβληθέντων από τη φυλλοξήρα κλημάτων και την αντικατάσταση τους με αμερικανικά).³⁰ Την ίδια χρονιά οι αμπελοκτήμονες της Σιάτιστας έφεραν τα προβλήματά αυτά σε αμπελουργικό συνέδριο και δημοσιεύτηκαν στην εφημερίδα **ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΑΧΥΔΡΟΜΟΣ** στις 9/12/1928 από τον σιατιστινό δικηγόρο Κ. Κλεινία.

Σύμφωνα με το δημοσίευμα του Κ. Κλεινία τα χρόνια προβλήματα ήταν: 1^{ον}) η φορολογία που ήταν υπερβολική ως κακώς εφαρμοζόμενη και εκβιαστικώς ακόμα και με μέθοδο που πολλές φορές ξινίζει τα κρασιά, 2^{ον}) η έλλειψη αγροτικής ασφάλειας και 3^{ον}) οι μη ικανοποιητικές τιμές λόγω της ελλιπούς συγκοινωνίας, τα οποία βέβαια ήταν προβλήματα και των άλλων περιφερειών. Σε αυτά προστέθηκε από τριετίας και το οξύτατο και σοβαρότατο ζήτημα της ραγδαίας καταστροφής των αμπελώνων της περιφέρειας της Σιάτιστας από τη φυλλοξήρα. Σύμφωνα με το ίδιο

29. ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ **ΒΟΡΕΙΟΣ ΕΛΛΑΣ**, 5/8/28.

30. ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ **ΒΟΡΕΙΟΣ ΕΛΛΑΣ**, 18/11/28.

δημοσίευμα η Σιάτιστα είναι περιοχή αποκλειστικά αμπελουργική. Την περίοδο εκείνη 1.000 οικογένειες ζουν αποκλειστικά από την καλλιέργεια των αμπελώνων που καταλαμβάνουν βραχώδη κατηφορική έκταση 25.000 στρεμμάτων. Οι εργατικοί καλλιεργητές έχουν φυτεύσει και τα πιο απότομα κατηφορικά σημεία στα οποία βρήκαν λίγο χώμα για να ριζώσουν τα αμπέλια τους. Οι οίνοι είναι ονομαστοί. Μπορούν να παράσχουν άριστους τύπους και κοινούς τύπους του εμπορίου καλούς και τύπους εκλεκτής μάρκας. Οι αμπελουργοί άρχισαν να κινούνται προς τον σκοπόν της συνεταιρικής οινοποίησης ενός μέρους της παραγωγής των για παραγωγή κοινού τύπου. Τα κέρδη όμως που εισπράττουν οι παραγωγοί είναι μικρά, εξαιτίας της αποστάσεως από τα κέντρα κατανάλωσης και της δυσκολίας της συγκοινωνίας. Τα σχετικά μικρά κέρδη, η έλλειψη αγροτικής ασφάλειας και η βαριά φορολογία δεν επιτρέπουν την αποταμίευση. Και κάτω από αυτές τις συνθήκες έρχονται τώρα οι Σιατιστινοί να αντιμετωπίσουν και την καταστροφή από τη φυλλοξήρα. Ήδη καταστράφηκαν από τη φυλλοξήρα 3-4000 χιλιάδες στρέμματα και άλλες 10.000 έδωσαν τέτοια παραγωγή που δείχνει πως και σε αυτά η φυλλοξήρα είναι στο στάδιο της επώασης, που διαρκεί δύο χρόνια. Ο Κ. Κλεινίας κάνοντας υπολογισμούς του κόστους αντικατάστασης των κλημάτων με αμερικανικά, των αναγκαίων για τη Σιάτιστα τύπων 420 A και 41B, τα οποία μάλιστα είναι και ακριβότερα, αποδεικνύει πως τα ποσά που απαιτούνται είναι πολύ μεγάλα. Γι' αυτό προτείνει την δημιουργία φυτωρίου. Εκτός των άλλων το φυτώριο κρίνεται απαραίτητο, γιατί, λόγω της μεγάλης απόστασης στην οποία βρίσκονται τα κέντρα παραγωγής κλημάτων, έχουν απώλειες κατά τη φύτευση. Επίσης υπάρχει και το ζήτημα του εμβολιασμού με εντόπιες ποικιλίες, που δεν μπορεί να γίνεται σε απόσταση εκατό και διακοσίων χιλιομέτρων. Ο Κ. Κλεινίας υπολογίζοντας το κόστος του φυτωρίου συμπεραίνει πως δεν μπορεί να το σηκώσουν οι αμπελοκτήμονες της Σιάτιστας, οι οποίοι άλλωστε δεν γνωρίζουν και την καλλιέργεια των αμερικανικών κλημάτων, θεωρεί πως απαιτείται γεωπόνος και κρίνει απαραίτητη τη συνδρομή του κράτους. Άλλωστε, υποστηρίζει ο Κ. Κλεινίας, η πείρα που θα αποκομίσει το κράτος από την εφαρμογή ενός τέτοιου προγράμματος σε μια περιφέρεια 25.000 στρεμμάτων θα το βοηθήσει να αντιμετωπίσει ανάλογες καταστροφές, που πιθανόν να εμφανιστούν και σε άλλες περιοχές. Επίσης ζητάει προς το παρόν τουλάχιστον να απαλλαγεί από τη φορολογία του οίνου η Σιάτιστα και γενικότερα να απαλλαγεί από τη φορολογία των προϊόντων της αμπέλου κάθε περιφέρεια που αντιμετωπίζει πρόβλημα με τη φυλλοξήρα. Και τέλος κρίνει το νόμο 214 του 1914 περί δανείων για την αντικατάσταση κλημάτων τελειώς αντιοικονομικό. Οι θέσεις αυτές των

εκπροσώπων των αμπελουργών στα συνέδρια αποδεικνύουν πόσο βαθειά γνώστες ήταν οι Σιατιστινοί των προβλημάτων της αμπελουργίας και οι προτάσεις τους δείχνουν πόσο είχαν μελετήσει τα θέματα προώθησης και εμπορίας αμπελουργικών προϊόντων, αντιμετώπισης καταστροφών, φορολογίας κ.λπ.

Τα προβλήματα των αμπελουργών μαζί με το θέμα της ύδρευσης και της επιστροφής του δάσους της Τσερβένας εκθέτουν οι Σιατιστινοί και στον έκτακτο απεσταλμένο του πρωθυπουργού Ελ. Βενιζέλου, Ανδρέα Μιχαλακόπουλο, που πέρασε από την πόλη το Δεκέμβριο του 1928³¹.

Το 1930 ο σύνδεσμος αμπελοκτημόνων αριθμεί 80 μέλη³², συμμετέχει στη γενική συνέλευση του εθνικού συνδέσμου αμπελοκτημόνων στην Αθήνα και εκπροσωπείται στη γενική αυτή συνέλευση από τον Κ. Κλεινία και τον Ν. Λιάκο. Μάλιστα ο Κ. Κλεινίας, εκλέγεται ως τακτικό μέλος στο Διοικητικό Συμβούλιο του εθνικού συνδέσμου αμπελοκτημόνων Ελλάδος, ενώ ο καθηγητής Ναούμ Λιάκος εκλέγεται στο ίδιο συμβούλιο ως αναπληρωματικό μέλος.

Παρά τις προτάσεις και τους αγώνες το αποτέλεσμα δεν ήταν το αναμενόμενο. Σύμφωνα με την εφημερίδα **ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**³³ το 1932 οι αμπελουργοί παραπονιούνταν γιατί δεν τους δόθηκαν δωρεάν κλήματα για να φυτεύσουν, αλλά τους δόθηκε μόνο ένα μικρό δάνειο από την Αγροτική Τράπεζα για φυτώρια. Επίσης η εφημερίδα λέει πως θα ήταν ευχής έργον αν διέταζε το κράτος τους διευθυντές των διαφόρων γεωργικών σταθμών να παραχωρήσουν δωρεάν αμερικανικά κλήματα στους αμπελουργούς της Σιάτιστας.

Η αντικατάσταση με κλήματα αμερικανικά, η οποία έγινε μετά τη φυλλοξήρα δεν ήταν επιτυχής, γιατί έγινε βεβιασμένα, χωρίς να εξεταστεί επισταμένως το έδαφος και χωρίς να επιλεγεί το καλύτερο είδος. Μάλιστα καλλιεργούνται διαφορετικές ποικιλίες από αυτές που καλλιεργούνταν πριν τη φυλλοξήρα και η απόδοσή τους δεν είναι η αναμενόμενη. Συγχρόνως αναπτύσσεται διαρκώς η αμπελοκαλλιέργεια και σε άλλα μέρη και μάλιστα γειτονικά, οπότε μειώθηκε η ζήτηση σε σταφύλια και σε προϊόντα αυτών.

Με τον πόλεμο του 1940 και τη γερμανοϊταλική κατοχή η κατάσταση έγινε ακόμα χειρότερη. Οι Ιταλοί έκαναν πολλές καταστροφές στα κατώγια και κατανάλωσαν μεγάλες ποσότητες κρασιού το κόστος του οποίου επιβαρύνθηκε η κοινότητα Σιάτιστας.

31. ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ **ΒΟΡΕΙΟΣ ΕΛΛΑΣ**, 23/12/28.

32. **ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ & ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ**, αρθ. 17 Μάιος 1930.

33. ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ **ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**, 6/3/32.

Ο γεωπόνος Πάνος Ι. Λελάκης, ο οποίος έκανε έρευνα στην περιοχή πριν το 1953, γράφει πως στη Σιάτιστα παρατηρείται το φαινόμενο να υπάρχουν τόσες ποιότητες οίνου, όσοι οι οινοποιοί. Αποτέλεσμα του παραπάνω φαινομένου είναι η έλλειψη ενιαίας ποιότητας, που καθιστά ανέφικτη τη διάθεσή του, καθώς οι έμποροι ζητούν ενιαία ποιότητα, και για το λόγο αυτό αναγκάζονται οι Σιατιστινοί να αποστάξουν το κρασί τους και να παράγουν τσίπουρο.

Σύμφωνα με τον ίδιο γεωπόνο με το σχέδιο Marchal είχε αποφασιστεί η δημιουργία οινοποιείου στο 23^ο χιλιόμετρο Κοζάνης – Σιάτιστας σε οικόπεδο 10 στρεμμάτων, στη θέση Μπάρα, κοντά στη σχεδιαζόμενη σιδηροδρομική γραμμή Καλαμπάκας. Για το σκοπό αυτό ιδρύθηκε ο «Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Σιατίστης» που αριθμούσε 348 μέλη, με τη υπ. Αριθμ 10977/4-7-50 απόφαση του Υπουργείου Γεωργίας. Το οινοποιείο δεν έγινε, γιατί δεν δόθηκε η αμερικανική βοήθεια, αλλά και δεν υπήρξε και το ανάλογο ενδιαφέρον των αμπελουργών για συνέχιση της προσπάθειας και ανεύρεση άλλων πόρων. Σύμφωνα με έγγραφο από το αρχείο του κ. Γεωργίου Μ. Μπόντα το 1953 πρόεδρος του συνεταιρισμού αυτού ήταν ο Παύλος Κακάλης και αντιπρόεδρος ο Αθανάσιος Εμμανουήλ Πορπόρης, ο οποίος έτρεχε στα σπίτια να συγκεντρώσει μέλη. Αντιρρήσεις έφερναν όσοι είχαν πάνω από δεκαπέντε στρέμματα. Υπάρχει έγγραφο όπου ο Αθανάσιος Εμμανουήλ Πορπόρης, δηλώνει πως επειδή η όλη προσπάθεια συκοφαντήθηκε και νόμισαν θα τους πάρουν τα αμπέλια τελικά το οινοποιείο το πήρε το Αμύνταιο. Προσπάθειες για οινοποιείο έγιναν και αργότερα αλλά δεν έτυχαν ανάλογης στήριξης.

Ο πρώην Δήμαρχος Σιάτιστας Μιλτιάδης Στρακαλής στο βιβλίο **50 ΕΤΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑΣ**, που εκδόθηκε το 1962, στη σελ.156 γράφει: *Το περίφημο «ηλιαστό κρασί» σε ελάχιστη ποσότητα παράγεται σήμερα και όχι στην ίδια ποιότητα με παλιά. Με την πάροδο των αιώνων είχε δημιουργηθεί ειδική «μαγιά» από την οποία παράγονταν η εκλεκτή ποιότητα. Κατά την κατοχή ή εκποιήθηκαν τα μικρά βαρελάκια (φτσιέλες) ή καταστράφηκαν από τους Ιταλούς και έτσι χάθηκε η ειδική «μαγιά». Ελάχιστοι κατόρθωσαν να περισώσουν μικρή ποσότητα και με την πάροδο των ετών θα παραχθεί η ίδια ποιότητα του «ηλιαστού».*

Το 1962, σύμφωνα με το Μιλτιάδη Στρακαλή, η παραγωγή σε σταφύλια ήταν 711 τόνοι και καλλιεργούνταν 4.110 στρέμματα που, αν συγκριθεί με αυτή του 1912 (28.000 στρέμματα και η παραγωγή σε σταφύλια ήταν 9.000 τόνοι), δείχνει την πορεία της αμπελουργίας. Μετά το 1962 ακολούθησε και άλλη μείωση λόγω της αποκλειστικής ενασχόλησης των Σιατιστινών με την επεξεργασία της γούνας.

Παρόμοιες πληροφορίες μας δίνει και ο Μ. Λεοντάρης, οικονομικός σύμβουλος επιχειρήσεων, σε κείμενο που υπάρχει στο Λεύκωμα **Σιατιστέων Μνήμη**. Κατά τον Μ. Λεοντάρη η παραγωγή ανά στρέμμα από τα κλήματα που φυτεύτηκαν μετά τη φυλλοξήρα έπεσε κάτω από το μισό σε σχέση με αυτήν πριν από τη φυλλοξήρα.

Ακολουθεί μια περίοδος αρκετών δεκαετιών όπου οι Σιατιστινοί ασχολούνται αποκλειστικά με την επεξεργασία της γούνας.



Εικ.2.8 Εργαστήριο γούνας στις αρχές της δεκαετίας του 1950. (Η φωτογραφία από την οικογένεια Παπαχαρίση).

Όμως ακόμα και σε αυτήν την περίοδο υπάρχουν οι μερακλήδες που καλλιεργούν έστω και λίγα στρέμματα αμπελιού με παραδοσιακές μεθόδους και παράγουν τα ίδια κρασιά που παρήγαγαν οι γονείς τους. Κυρίως όμως υπάρχει ο πόθος σε όλους να καλλιεργήσουν κάποτε τα αμπέλια τους. Διασώζονται ήθη και έθιμα. Το κρασί παραμένει πρωταγωνιστής σε όλες τις εκδηλώσεις και καταναλώνεται άφθονο.



Εικ.2.9 Το κρασί πρωταγωνιστής σε όλες τις εκδηλώσεις. (Τη φωτογραφία παραχώρησε η οικ. Νικολάου Τύπα).

Οι παραδοσιακές συνταγές οι σχετικές με το αμπέλι και τα προϊόντα του φυλάσσονται στη μνήμη των γυναικών της Σιάτιστας. Σε πολλά κατώγια υπάρχουν τα σκεύη της αμπελοκαλλιέργειας που χρησιμοποιούσαν οι πρόγονοί μας. Οι πορσελάνινες κανάτες, τα κρυστάλλινα ποτήρια, τα γυάλινα σιόλια³⁴ και οι πήλινες στάμνες άντεξαν ακόμα και μετά τον καταστρεπτικό σεισμό του 1995. Αποτελούν κειμήλια μιας εποχής που τα караβάνια διέσχισαν τα Βαλκάνια και τη Μεσευρώπη.



Εικ.2.10 Κανάτα, κατασκευασμένη σε εργαστήριο της Βενετίας, όπως φαίνεται σε οικόσημο το οποίο είναι χαραγμένο πάνω της. (Κειμήλιο της οικογένειας Δημητρίου Τσίπου).



Εικ.2.11 Σκεύη για κρασί και ρακί. (Από τη συλλογή του Αθ.Σπύρου. Εκτέθηκαν μαζί με άλλα πολύτιμα αντικείμενα, έργα τέχνης και έγγραφα στην έκθεση κειμηλίων **ΤΟ 1821 ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΔΥΟ ΣΥΛΛΟΓΕΣ ΤΩΝ κ.κ ΑΘΑΝ ΣΠΥΡΟΥ ΚΑΙ ΑΝΤ. ΣΟΥΛΙΩΤΗ** στο ΒΑΦΟΠΟΥΛΕΙΟ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ από 02/03/2013 έως και τις 07/04/2013).

Ο πόθος για την καλλιέργεια των αμπελιών μας που κρυφόκαιγε μετά μία περίοδο αρκετών δεκαετιών έγινε φλόγα που μεταδόθηκε από τον έναν στον άλλον. Οι Σιατιστινοί άρχισαν να ξαναδουλεύουν τα παλιά τους αμπέλια και να φυτεύουν καινούρια με παραδοσιακές και αλλά και με νέες ποικιλίες συνιστώμενες για εδάφη της περιοχής μας.

34. σιόλι, το: κυκλικό, πλατύστομο, βαθουλό κάπως, μικρού μεγέθους γυάλινο σκεύος χρήσιμο για κέρασμα γλυκού κουταλιού, Ελευθέριος Κουφογιάννης, www.siatistanews.gr



Εικ. 2.12 Φύτεμα νέου αμπελιού. (Φωτογραφία από το αρχείο του Στέφανου Μπόντα).

Το 1991, στον πολιτιστικό Αύγουστο του Δήμου Σιάτιστας ο ορειβατικός σύλλογος Σιάτιστας «Μπούρινος» διοργανώνει γιορτή κρασιού, για να προβάλει τα κρασιά της Σιάτιστας. Στην είσοδο του Τραμπαντζείου Γυμνασίου κατασκευάστηκε περίπτερο, από τον εξάιτερο τεχνίτη Λάζαρο Πάϊκο, διακοσμημένο από τον σιατιστινό ζωγράφο Κ. Ντιό και μέσα και έξω από αυτό τοποθετήθηκαν μικρά και μεγάλα βαρέλια με παλιό σιατιστινό κρασί από όλες τις περιοχές.



Εικ. 2.13 Γιορτή κρασιού από τον ορειβατικό σύλλογο Σιάτιστας. (Τις φωτογραφίες παραχώρησε ο ορειβάτης Δ. Τσίτσας).

Το περίπτερο λειτούργησε έξι ημέρες, προσφέρθηκε άφθονο σιατιστινό κρασί στους επισκέπτες και έγινε και διαγωνισμός κρασιού. Ο ορειβατικός σύλλογος Σιάτιστας «Μπούρινος» διοργανώνει και άλλα χρόνια δράσεις για να προβάλλει τα κρασιά της Σιάτιστας.

Το 1993 μετά από αίτηση ενδιαφερόμενου φορέα με την υπουργική απόφαση 317101/14-01-1993 ΦΕΚ 41/4-2-1993 καθορίζονται οι προϋποθέσεις χρησιμοποίησεως ένδειξης «Σιατιστινός Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικό στοιχείο οίνων που παράγονται από αμπελώνες της διοικητικής περιοχής του Δήμου Σιάτιστας Κοζάνης.

Το 1999 συστήνεται σύλλογος αμπελουργών - οινοπαραγωγών Σιάτιστας με την επωνυμία «Ο Άγιος Τρύφων». Το Διοικητικό Συμβούλιο του συλλόγου αποτελούσαν ο αείμνηστος Κωνσταντίνος Διαμαντής που ήταν και ο πρόεδρος, ο Ιωάννης Τριανταφύλλου, ο Νικόλαος Καλαμπούκας, ο Δημήτριος Τσιούτσιος, ο Πέτρος Διάφας, ο Ευθύμιος Σίμος, και ο Νικόλαος Πήτλιαγκας. Τα μέλη του συλλόγου ήταν σιατιστινοί αμπελοκαλλιεργητές και οινοπαραγωγοί και κανένας τους δεν ασκούσε κατ' αποκλειστικότητα το επάγγελμα του αμπελουργού. Βασικός σκοπός του συλλόγου η ανανέωση και προβολή του σιατιστινού αμπελώνα και συνέχιση της μακρόχρονης αμπελοοινικής παράδοσης της Σιάτιστας. Τα βασικότερα θέματα που απασχόλησαν το σύλλογο, όπως προκύπτει από τα πρακτικά των συνεδριάσεών του, ήταν ο ορισμός ζωνών αμπελοκαλλιέργειας για αρμονική συνύπαρξη με άλλους κλάδους της παραγωγής, π.χ κτηνοτρόφων, η φύλαξη των αμπελιών κυρίως την εποχή του τρύγου, η συντήρηση και επέκταση των αγροτικών δρόμων, η αναγνώριση του ηλιαστού κρασιού, η δημιουργία αμπελουργικού μητρώου, η επανασύσταση ή η σύσταση Συνεταιρισμού Αμπελουργών, η ενημέρωση των αμπελουργών σχετικά με τα δικαιώματά τους, η διοργάνωση σεμιναρίων με αντικείμενο την αμπελοκαλλιέργεια και την προώθηση των προϊόντων τους, η διοργάνωση εκδηλώσεων για την προβολή των προϊόντων τους. Στις 8 Νοεμβρίου 2003 για πρώτη φορά διοργανώνεται από το σύλλογο των αμπελουργών σε συνεργασία με το Δήμο Σιάτιστας και το Κ.Α.Π.Η Σιάτιστας με μεγάλη επιτυχία γιορτή αμπελιού. Στην εκδήλωση που έγινε στο Β.Ι.Ο.Π.Α μίλησαν οι: Διαμαντής Κων/νος, πρόεδρος του Συλλόγου Αμπελουργών Σιάτιστας με θέμα: **Η αμπελουργική παράδοση της Σιάτιστας**, ο Κασαπίδης Γεώργιος, γεωπόνος με MSC Αγροτικής Οικονομίας, με θέμα **Φυσικοί και αγροτουριστικοί πόροι στο Δήμο Σιάτιστας**, και η Σαροπούλου Αναστασία, γεωπόνος του Δήμου Σιάτιστας, με θέμα **Το παρόν της αμπελουργίας στη Σιάτιστα, εικόνες από τη χρονιά που πέρασε**. Ο Δήμαρχος Σιάτιστας Ι. Νάκος χαιρέτησε την εκδήλωση ενώ το Κ.Α.Π.Η.

Σιάτιστας τραγούδησε και χόρεψε παραδοσιακά τραγούδια της Σιάτιστας. Στο τέλος προσφέρθηκαν παραδοσιακοί μεζέδες και Σιατιστινό κρασί. Την ίδια χρονιά στις 19 και 20 /11/2003 η Ν.Ε.Λ.Ε. Κοζάνης σε συνεργασία με το Δήμο Σιάτιστας διοργάνωσαν διημερίδα με θέμα «**Αμπελουργία και Χωρική Οινοποίηση**» στο Κουκουλίδειο Πνευματικό Κέντρο και εισηγητές τους Μπατιάνη Ευθύμιο, τη Δίου Κατερίνα και τη Ζανδέ Ειρήνη. Σε επόμενα Δ.Σ μέχρι το 2006 πρόεδρος ήταν πάλι ο Κωνσταντίνος Διαμαντής, και πολλοί από τους προηγούμενους συμβούλους ξαναεκλέχτηκαν, ενώ συμμετείχαν και ο Γεώργιος Ρετζέπης, ο Ανδρέας Τσιαούσης, ο Κοσμάς Μαντάνης, ο Μηνάς Κακάλης ο Δημήτριος Τιούκαλιας. Το 2006 πρόεδρος εκλέγεται ο Δημήτριος Τουρλούμης και μέλη ο Ιωάννης Τσιότσιος, ο Νικόλαος Καλαμπούκας, ο Μηνάς Κακάλης, ο Γεώργιος Μπζιώτης, ο Κωνσταντίνος Σαλαγκιώτης και ο Ιωάννης Τριανταφύλλου. Στις εκλογές του 2009 εκλέγονται ο Δημήτριος Τουρλούμης που έγινε και πρόεδρος και οι: Δήμητρα Μπάτζιου, Στέφανος Μπόντας, Παναγιώτης Πήτλιαγκας, Θεόδωρος Πεσνικάς, Κοσμάς Μαντάνης και Ιωάννης Ωττας.

Στην προσπάθεια συνέχισης της αμπελοοινικής παράδοσης της Σιάτιστας συμμετέχει πλέον όλη η κοινωνία. Στο πλαίσιο της περιβαλλοντικής εκπαίδευσης και της ευέλικτης ζώνης πολλά σχολεία της Σιάτιστας εκπονούν σχολικά προγράμματα σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια. Μάλιστα το 1997-98 στο πλαίσιο ενός τέτοιου προγράμματος που υλοποιούνταν στο Τραμπάντζειο Γυμνάσιο με υπεύθυνη καθηγήτρια την Αλεξάνδρα Χατζηζήση εκδόθηκε έντυπο από το σχολείο με τίτλο «**Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα**», το οποίο περιέχει αξιόλογες πληροφορίες.



Εικ. 2.14 Παραδοσιακός τρύγος από τους μαθητές του Τραμπαντζείου Γυμνασίου Σιάτιστας σε συνεργασία με αμπελουργούς της πόλης στο πλαίσιο του προγράμματος Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης. Οι τρυγητές φοράν την παραδοσιακή «ποδιά», μαζεύουν τα σταφύλια στις κοσιώρες και τα μεταφέρουν με τα ζώα.

Αλλά και το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Σιάτιστας (Κ.Π.Ε) που ιδρύθηκε το 2006 και στελεχώθηκε το 2007 ένα από τα πρώτα προγράμματα που σχεδίασε και εκπόνησε με τίτλο «**Τα δώδεκα δάκρυα της πέτρας και του ήλιου**» ήταν σχετικό με την αμπελοκαλλιέργεια και είχε στόχο να γνωρίσουν οι μαθητές τις παραδοσιακές μεθόδους καλλιέργειας και τη διατροφική αξία των αμπελουργικών προϊόντων, αλλά παράλληλα να γνωρίσουν και την παράδοση του τόπου καθώς και την μοναδικότητα του ηλιαστού μας κρασιού.



Εικ. 2.15 Μαθήτριες και μαθητές που συμμετείχαν στο πρόγραμμα του ΚΠΕ παρακολουθούν και συμμετέχουν σε εργασίες της αμπελοκαλλιέργειας.



Εικ. 2.16 Επίσκεψη επιμορφούμενων εκπαιδευτικών σε σεμινάριο που διοργάνωσε το Κ.Π.Ε σε παραδοσιακό κατώι.

Ακόμα η παιδαγωγική ομάδα του ΚΠΕ διοργάνωσε σεμινάρια και ημερίδες, παρουσίασε εισηγήσεις σε συνέδρια με αντικείμενο την αμπελοκαλλιέργεια, εκπόνησε ανάλογο παιδαγωγικό υλικό και εξέδωσε το 2011 το βιβλίο με τίτλο: «**Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα ... από το χθες στο σήμερα**».



Εικ. 2.17 Γευσιγνωσία σε επισκέψιμο κελάρι στο πλαίσιο ημερίδας που διοργάνωσε το ΚΠΕ με το σύλλογο αμπελουργών.

Στο πλαίσιο της κοινοτικής Πρωτοβουλίας LEADER κατά την 3^η προγραμματική περίοδο (2000-2006) δημιουργείται το τοπικό δίκτυο επισκέψιμων κελαριών «**ΟΙΝΟ ΕΥΦΡΟΣΥΝΗ**³⁵», το οποίο αποσκοπεί στην προβολή της περιοχής συνολικά και στο οποίο εντάχθηκαν επτά επισκέψιμα κελάρια (Με τον όρο «κελάρια» εννοούν τα παραδοσιακά κατώα των Σιατιστινών που φυλάσσονται τα κρασιά). Στα κελάρια αυτά υπάρχει χώρος υποδοχής των επισκεπτών και γευσιγνωσίας και ο επισκέπτης μπορεί να δοκιμάσει γνήσια σιατιστινά κρασιά. Δεν είναι όμως τα μοναδικά μέρη όπου κάποιος γεύεται το σιατιστινό κρασί. Ο κάθε σιατιστινός έχει το κατώι με τα κρασιά του επισκέψιμο και προσφέρει στον κάθε επισκέπτη κρασί και εκλεκτούς σιατιστινούς μεζέδες.

Το 2000 για πρώτη φορά η Νομαρχιακή αυτοδιοίκηση Κοζάνης αναλαμβάνει πρωτοβουλία για εκπόνηση μελέτης ανάπτυξης της αμπελοκαλλιέργειας στο Ν. Κοζάνης, που θα παρέχει όλα τα απαραίτητα στοιχεία για μια ολοκληρωμένη και απόλυτα τεκμηριωμένη πρόταση, που θα αποτελέσει και το κατάλληλο εργαλείο για το αμπελοοικονομικό μέλλον της περιοχής. Η μελέτη αυτή πραγματοποιήθηκε τα έτη 2002-2004 και έχει πολύ ενδιαφέροντα στοιχεία.

35. Στο δίκτυο ανήκουν τα κελάρια των Γεωργίας Γκουτζιαμάνη, Ναούμ Δημόλα, Αικατερίνης Δημόλα, Κωνσταντίνου Διαμαντή, Στέφανου Μπόντα, Καλλιόπης Δάρδα και Παναγιώτη Καλαμπούκα

Από το 2006 άρχισαν να δημιουργούνται και σύγχρονα οινοποιεία.

Εν τω μεταξύ αρχίζουν να καλλιεργούνται και άλλες ποικιλίες σταφυλιών και να παράγονται στα οινοποιεία της Σιάτιστας και άλλα είδη κρασιού με πολύ καλά χαρακτηριστικά. Για το λόγο αυτό κατόπιν αιτήσεως ενδιαφερομένων εκδίδεται η τροποποιητική απόφαση 313007/20-9-2006, ΦΕΚ 1436/29-9-2006 με την οποία εντάσσονται στην κατηγορία «Σιατιστινός Τοπικός Οίνος» και άλλα είδη κρασιών. Πολλά από τα κρασιά αυτά έχουν ήδη κερδίσει διακρίσεις σε διαγωνισμούς και έχουν κερδίσει ελληνικές και ξένες αγορές.

Η μαγιά των ηλιαστών κρασιών στη Σιάτιστα ξαναέγινε και πολλοί παράγουν πλέον καλό ηλιαστό κρασί και με την τροποποιητική απόφαση 320082/28-07-2008 ΦΕΚ 1609/12-08-2008, συμπεριλαμβάνεται στους Τοπικούς οίνους Σιάτιστας ο «Οίνος λιαστός/liastos».

Το 2012, εκατό χρόνια μετά την απελευθέρωση βρίσκει την πόλη με 3.700 στρέμματα αμπελοκαλλιέργειας, σύμφωνα με στοιχεία της Γεωργικής Υπηρεσίας Ν. Κοζάνης. Αμπέλια καλλιεργούνται στον Παλιόμυλο, στο Μπουγάζι (Δερβένη και Βεργάτη), στη Τζιάγκινα, στις Σαμαρές, στο Πέτροβο, στους Διαραίους, στα Επίστρατα³⁶, στη Μαγούλα, στα Αργυρά, στη Μπότσκα, στα Κοντολάκια και σε άλλα μέρη.

Στην πόλη υπάρχουν εκτός από τα επτά επισκέψιμα κατώγια του δικτύου «**ΟΙΝΟ ΕΥΦΡΟΣΥΝΗ**», και τέσσερα οινοποιεία, με τους εξής τίτλους: **Οινοποιΐα Διαμαντής**³⁷, **Σιάτιστα Αειφόρος** των Ιωάννη Τιούκαλια και Σία, **Δύο Φίλοι**³⁸, **Οινοποιείο Οικογένειας Νάκου**.

Ο σύλλογος που συστάθηκε το 1999 παραμένει ενεργός και δραστήριος με λιγότερα όμως μέλη σε σχέση με αυτά τα οποία είχε όταν συστάθηκε. Το τελευταίο Διοικητικό Συμβούλιο απαρτίζονται ο Στέφανος Μπόντας, πρόεδρος και οι Γεώργιος Μαγιάγκας, Θωμάς Καφάσης, Νικόλαος Λάτσιος, Κωνσταντίνος Μπόντας, Βασίλειος Νούσιος και ο Παναγιώτης Πήτλιαγκας. Τα περισσότερα μέλη του συλλόγου, όπως τότε που συστάθηκε έτσι και τώρα, ασκούν άλλα επαγγέλματα, αλλά η παράδοση και το μεράκι τους για την αμπελοκαλλιέργεια τους οργανώνει σε σύλλογο. Ο σύλλογος, εκτός από τις προσπάθειες που κάνει για την ενημέρωση των αμπελουργών σε θέματα που τους αφορούν, συμμετέχει

36. Αμπέλια προς το Πέτροβο που δόθηκαν σε όσους πολέμησαν το 1922.

37. Το δημιούργησε ο αείμνηστος Κωνσταντίνος Διαμαντής ο οποίος το 1983 ξεκινάει την αναβίωση των αμπελώνων σε κτήματα των προγόνων του.

38. Έγινε μετά από τον συνεταιρισμό του Γιάννη Πολύζου και της Γεωργίας Γκουτζιαμάνη κατοίκων Σιατίστας, με οικογενειακή παράδοση στην παραγωγή ηλιαστών κρασιών, με τον επιχειρηματία Γιάννη Μπουτάρη.

σε όλα τα πολιτιστικά δρώμενα της πόλης, γιορτάζει τον προστάτη των αμπελουργών Άγιο Τρύφωνα, αναβιώνει έθιμα, συμμετέχει σε όλες τις εκδηλώσεις της πόλης, συνεργάζεται με άλλους συλλόγους και φορείς για την διατήρηση της πολιτιστικής μας κληρονομιάς και την προβολή της πόλης και έχει έντονη κοινωνική δράση.



Εικ.2.18 Μέλη του συλλόγου αμπελουργών μοιράζουν το βιβλίο «Ιστορικά Σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής».

Κάποιες από τις δράσεις των τελευταίων χρόνων ήταν η συνεργασία του με το ΚΠΕ Σιάτιστας για διοργάνωση ημερίδας με θέμα «**Αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα: από το χτες στο σήμερα**» που πραγματοποιήθηκε στη Σιάτιστα τον Μάιο του 2011, η διανομή του βιβλίου του Φ.Ζυγούρη «**Ιστορικά Σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής**» το 2011, η αναβίωση από το 2011 του παλιού εθίμου ανάματος κλαδαριάς την παραμονή της πρωτοχρονιάς (τα σούρουβα), η διοργάνωση



Εικ. 2.19 Κλαδαριά την παραμονή της πρωτοχρονιάς από το σύλλογο αμπελουργών.

γιορτής κρασιού τον Αύγουστο του 2012 στα πλαίσια του εορτασμού των 100 χρόνων από την απελευθέρωση της Σιάτιστας, η συνάντησή τους με τον Οικουμενικό Πατριάρχη κ. Βαρθολομαίο κατά την επίσκεψη του Πατριάρχη στη Σιάτιστα που πραγματοποιήθηκε τον Οκτώβριο του 2012.



Εικ. 2.20 Ο πρόεδρος του Δ.Σ Αμπελουργών-οινοπαραγωγών Σιάτιστας προσφέρει ως αναμνηστικό στον Πατριάρχη, κατά την επίσκεψη του στη Σιάτιστα, μια καναβέτα.

Επίσης κατά την κορύφωση των εορταστικών εκδηλώσεων της εκατονταετηρίδας συνδιοργάνωσαν με το 2^ο Δημοτικό Σχολείο Σιάτιστας εκδήλωση, πρόσφεραν κρασιά και παραδοσιακή μουςτόπιτα στους παρευρισκόμενους και γλέντησαν με παραδοσιακούς χορούς και τραγούδια με την αφιλοκερδή συμμετοχή της τοπικής ορχήστρας «Παύλος Μελάς» του Χάρη Σαλαγκιώτη.



Εικ. 2.21 Εορτασμός των 100 χρόνων από την απελευθέρωση

Τις δράσεις του αυτές ο σύλλογος τις προβάλλει μέσω της ιστοσελίδας www.siatistanews.gr όπου φιλοξενείται ιδιαίτερος μόνιμος χώρος για τις δράσεις των αμπελουργών. Επίσης τις προβάλλει και με άλλους δικτυακούς τόπους καθώς και με την τοπική εφημερίδα ΕΦΗΜΕΡΙΣ.



Εικ. 2.22 Δραστηριότητες του Συλλόγου.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΣΙΑΤΙΣΤΙΝΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ

Σύμφωνα με τις ελάχιστες γραπτές πηγές τις οποίες εντοπίσαμε και τις πληροφορίες που συλλέξαμε από παλαιούς αμπελουργούς της Σιάτιστας¹, οι ποικιλίες οι οποίες καλλιεργήθηκαν μετά τη φυλλοξήρα και υπάρχουν και σήμερα στα παλιά αμπέλια, είναι:

Ξινόμαυρα, (ή ξινοστάφυλο ή κρασοστάφυλο). Ερυθρή ποικιλία από την οποία παρασκευάζονται κυρίως τα κρασιά της περιοχής.



Εικ. 3.1 Ξινόμαυρα

1. Τις πληροφορίες για τις ποικιλίες μας έδωσε ο τελευταίος αγροφύλακας που προλάβανε στη ζωή Παναγιώτης Τσίτσαρης, ο αμπελουργός Δημήτριος Τσιούτσιος στο αμπέλι του οποίου τραβήξαμε και τις σχετικές φωτογραφίες, και η κυρία Αναστασία Μπόντα. Η επιστημονική τεκμηρίωση έγινε από το γεωπόνο Ευθύμιο Μπατιάνη.

Χονδρόμαυρα, (ή Σέφκα). Ποικιλία η οποία δίνει καρπούς κόκκινους σκουρόχρωμους, χοντρόφλουδους και με μεγάλες ράγες. Τα κρεμούσαν σε φούντες για να έχουν φρούτα το χειμώνα, αλλά τα χρησιμοποιούσαν και για οινοποίηση.

Μοσχομαύρα. Ερυθρή ποικιλία με πολύ αρωματικά σταφύλια τα οποία χρησιμοποιούνται κυρίως για την παρασκευή του ηλιαστού κρασιού.



Εικ. 3.2 Μοσχομαύρο

Σκλήθρα, (ή Νεύρο). Ερυθρή υπερόψιμη ποικιλία χαρακτηριστική για τις πιτσιλιές πάνω στη φλούδα. Τα σταφύλια της παλιότερα χρησιμοποιούνταν ως επιτραπέζια αλλά οινοποιούνταν κιόλας.

Βουλγάρικα. Ερυθρή όψιμη ποικιλία. Τα σταφύλια της ποικιλίας αυτής παλιότερα χρησιμοποιούνταν ως επιτραπέζια αλλά και για οινοποίηση.

Σενζώ (Cinsaut). Ποικιλία συγγενική με τα Βουλγάρικα.

Εφτάνθη. Ερυθρή ποικιλία με καρπούς σε απόχρωση του μπλε, με μεγάλες στρογγυλές ράγες, χρησιμοποιούνται ως επιτραπέζια αλλά και για οινοποίηση. Δεν ωριμάζουν όλοι οι καρποί του φυτού συγχρόνως. Έτσι στο ίδιο κούτσουρο συναντούμε σταφύλια ώριμα, σταφύλια τα οποία άρχισαν

να ωριμάζουν (να παρδαλίζουν) και σταφύλια εντελώς άγουρα.

Νεροτζέμπινες, (ή Νεροντέμπινες). Δίνουν σταφύλια άσπρα τα οποία ωριμάζουν νωρίς, χοντρόφλουδα και όχι ιδιαίτερα γευστικά. Ο λόγος για τον οποίο τα καλλιεργούσαν, ήταν για να έχουν ένα καλοκαιρινό φρούτο. Υπάρχουν ακόμα στα παλιά σιατιστινά αμπέλια, αλλά αποτελούν πλέον τροφή των πουλιών.

Ντιμπαντίκια. Σταφύλια άσπρα επιτραπέζια.

Νιγρικιώτικα. Ονομάζονται έτσι γιατί τα έφεραν οι κλαδευτάδες από τη Νιγρίτα, όπου πήγαιναν και κλάδευαν. Η ποικιλία αυτή δίνει γλυκά κόκκινα σταφύλια, τα οποία σε μικρή αναλογία χρησιμοποιούνται μαζί με τα μοσχομαύρα για την παρασκευή του ηλιαστού κρασιού. Καλλιεργείται και σε άλλα μέρη με άλλα ονόματα.



Εικ. 3.3 Νιγρικιώτικο

Απευθείας, (Παραγωγά). Υβρίδιο με σκούρα μαύρα σταφύλια τα οποία ωριμάζουν νωρίς. Την ποικιλία αυτή την αναμίγνυαν σε μικρή ποσότητα με άλλες οινοποιήσιμες ποικιλίες για να προσδίδουν κόκκινο χρώμα στο

κρασί. Παλιότερα, όταν ο τρύγος άρχιζε συγκεκριμένη ημερομηνία και απαγορευόταν να τρυγήσουν πριν από αυτήν, τα χρησιμοποιούσαν για να παραπλανήσουν σε περίπτωση ελέγχου. Έβαζαν τα άλλα σταφύλια από κάτω και πάνω έβαζαν τα «απευθείας». Σε περίπτωση ελέγχου έλεγαν: «Απευθείας έχω...», καθώς αυτά ήταν πρώιμα και μπορούσαν να τα τρυγήσουν νωρίτερα.



Εικ. 3.4 Απευθείας

Γκρανουάρ, (Grand Noir). Υβρίδιο του οποίου αν πιέσουμε τα σταφύλια, το χέρι μας βάφεται κόκκινο. Στην Ισπανία είναι γνωστό με το όνομα Grand Nero και στην Πορτογαλία με το όνομα Baga ή Tinta Fina.

Μοσχάτα μαύρα. Πολύ παλιά ποικιλία, η οποία καλλιεργούνταν και πριν τη φυλλοξήρα.

Μοσχάτα άσπρα, (ή Μοσχοστάφυλα). Ποικιλία με άσπρα αρωματικά και πολύ γλυκά σταφύλια. Τα χρησιμοποιούσαν σε μικρή ποσότητα μαζί με τα μοσχόμαυρα στο ηλιαστό κρασί, αλλά και σαν επιτραπέζια.

Κορίθια. Όψιμη κόκκινη ποικιλία για φαγητό και σταφυλαρμιά. Τη συναντούμε κυρίως σε κληματαριές.

Κολοκυθάκος. Ποικιλία πρώιμη με σταφύλια μεγάλα, φλοιό κιτρινοπράσινο και ιδιαίτερα τραγανά.

Αλεπουρές, (ή Αλεπονουρές). Πήραν το όνομά τους από τη συνώνυμη ομοιότητα.

Κωσταραζνό. Λευκή επιτραπέζια κυρίως ποικιλία με μαύρα στίγματα. Χρησιμοποιούνταν και για οινοποίηση και προφανώς ήλθε από το Κωσταράζι.

Κοκκινούσκες μεγάλες, Κοκκινούσκες μικρές. Πολύ γλυκές, όψιμη επιτραπέζια ποικιλία, ήταν από τα σταφύλια τα οποία συνήθιζαν να

κρεμούν σε φούντες για να έχουν φρούτα και το χειμώνα.

Κρουστάλια. Ποικιλία η οποία δίνει λευκά επιτραπέζια σταφύλια.



Εικ. 3.5 Κοκκινούσκες μεγάλες



Εικ. 3.6 Κρουστάλια

Γενικότερα στα παλιά σιατιστινά αμπέλια έχουμε πολλές ποικιλίες μαζί, γιατί το αμπέλι κάλυπτε πολλές ανάγκες. Υπάρχουν ποικιλίες για οινοποίηση, αλλά και επιτραπέζιες ποικιλίες, οι οποίες κάλυπταν τις ανάγκες της οικογένειας σε φρούτα ένα μεγάλο χρονικό διάστημα. Μάλιστα κρεμούσαν τα σταφύλια δεμένα σε φούντες και με τον τρόπο αυτό τα διατηρούσαν πολύ καιρό.

Οι αμπελοργοί αναγνωρίζουν τις ποικιλίες όχι μόνο από το χρώμα και το σχήμα των σταφυλιών, αλλά και από άλλα χαρακτηριστικά π.χ. σχήμα και μέγεθος φύλλων.

Εκτός από τα παραπάνω στοιχεία τα οποία προέρχονται από εμπειρική έρευνα και από πληροφορίες τις οποίες μας έδωσε ο γεωπόνος Ευθύμιος Μπατιάνης, αξιόλογα επιστημονικά στοιχεία υπάρχουν στη μελέτη ανάπτυξης της αμπελοκαλλιέργειας στο Ν. Κοζάνης η οποία εκπονήθηκε με πρωτοβουλία της Νομαρχιακής αυτοδιοίκησης Κοζάνης το 2004 και αποτελεί τη μοναδική μελέτη στην Ελλάδα για την ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας.

Επίσης πληροφορίες από επιστήμονα υπάρχουν στο βιβλίο του Πάνου Λελάκη «**Η καλλιέργεια της αμπέλου εις την περιοχή της Σιατίστης και τα ενδεδειγμένα μέτρα προς βελτίωσιν των συνθηκών οινοποίησης**» το οποίο εκδόθηκε το 1953.

Σύμφωνα με τις πληροφορίες του παραπάνω συγγράμματος, οι ποικιλίες οι οποίες καλλιεργούνταν τότε στη Σιάτιστα και τα ποσοστά τους

είναι:

Οινοποιήσιμοι: Ξινόμαυρο, Σέφκα, Παμίτι που καταλαμβάνουν το 75%.

Επιτραπέζια σταφύλια: Ραζακί (Χαβούζαλι ή Αφούζαλι το γνωστό λευκό επιτραπέζιο), Μοσχάτο Αμβούργου 5%.

Διπλής χρήσεως: Μαύρο Βογατσικού, Σκλήθρα, Σενζώ, Μαυροδάφνη, Ροδίτης, Κρυστάλλι 20%.

Πρώτη από όλες τις ποικιλίες κατά τον Πάνο Λελάκη έρχεται το ξινόμαυρο με 40%.

Σύμφωνα με τον ίδιο από τα Αμερικάνικα υποκείμενα χρησιμοποιούνται τα 41B, Rupestris du Lot, Richters, 420A, και τα Ganzin No 1.

Τα τελευταία χρόνια στη Σιάτιστα καλλιεργούνται και άλλες διεθνείς ποικιλίες όπως Merlot, Syrah, Cabernet, Gewürztraminer, Pinot Noir, Malvasia Aromatika ή Malvasia Candin κ.λπ.



Εικ. 3.7 Φούντες

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΙΑΤΙΣΤΑΣ

Τα παραδοσιακά κρασιά της Σιάτιστας είναι **το άσπρο, το μαύρο και το ηλιαστό.**

Το άσπρο και το μαύρο κρασί.

Τα κρασιά αυτά παρασκευάζονται κυρίως από ξινόμαυρα σταφύλια. Πολλοί παραγωγοί αναμειγνύουν και μικρές ποσότητες από τις άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή μας.



Εικ. 4.1 Μαύρο, άσπρο και ηλιαστό κρασί

Τα διαφορετικά χαρακτηριστικά μεταξύ των δύο αυτών κρασιών οφείλονται στον διαφορετικό χρόνο παραμονής του μούστου μαζί με τα τσίπουρα (στέμφυλα). Για την παρασκευή του άσπρου κρασιού, το μούστο που θα προκύψει από το πάτημα των σταφυλιών, τον αφήνουμε να παραμείνει ένα εικοσιτετράωρο περίπου μαζί με τα τσίπουρα¹ και μετά τον «τραβάμε» (τον διαχωρίζουμε δηλ. από τα τσίπουρα) τον στραγγίζουμε και τον βάζουμε στα βαρέλια όπου ολοκληρώνεται η ζύμωση², ενώ κατά την παρασκευή μαύρου κρασιού ο διαχωρισμός κρασιού από τα

1. Παλιά που είχαν μεγάλες ποσότητες κρασιού αυτό γινότανε στα βαένια, τώρα μπορεί να γίνει και στο ίδιο το πατητήρι.

2. Μερικές φορές ακολουθούνταν και άλλη διαδικασία. Έβαζαν το κρασί σε ειδικό ξύλινο βαρέλι (μπόμπα), γινότανε η ζύμωση και όταν διαπίστωναν πως ολοκληρώνονταν η ζύμωση, το έβαζαν στα βαρέλια και τα σφράγιζαν με στουμισμένο φύλλο από γκαραγκάτσι που το ανακάτευαν με αλεύρι. Τώρα κάποιοι αφήνουν το κρασί σε ανοξείδωτο δοχείο, γίνεται εκεί η ζύμωση και μετά το βάζουν στα βαρέλια. Σε όλες τις περιπτώσεις το βαρέλι σφραγίζεται όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση. Από πληροφορίες που μας έδωσαν οι αμπελουργοί-οινοπαραγωγοί διαπιστώσαμε πως η διάρκεια της ζύμωσης δεν είναι πάντα η ίδια, αλλά εξαρτάται από τη θερμοκρασία και τις συνθήκες που έχει το κατώι.

τσίπουρα γίνεται όταν έρθει η ώρα να «βγάλουμε τη ρακή», διεργασία η οποία γίνεται το Νοέμβριο. Το λεγόμενο άσπρο κρασί είναι ξηρό κρασί με ανοιχτό κόκκινο χρώμα, ενώ το μαύρο είναι σκουρόχρωμο. Το μαύρο είναι πιο βαρύ και καταναλώνεται τα Χριστούγεννα στο τραπέζι, μαζί με την τηγανιά και τα σαρμάδια. Παλιότερα μάλιστα το ζέσταιναν και λίγο στη σόμπα πριν το πιούν. Το μαύρο κρασί, είναι στυφό και το θεωρούσαν φάρμακο κατά της διάρροιας. Για το κρασί αυτό οι Σιατιστινοί έλεγαν «σκίζει την πέτρα» όπως επίσης και «είναι να το μάσεις στο μαντήλι». Το άσπρο καταναλώνεται όλο το χρόνο και όχι απαραίτητα με το φαγητό. Το κερνούν σε αρραβώνες, γάμους, επισκέψεις και καταναλώνεται όλες σχεδόν τις ώρες και σε όλες τις περιπτώσεις.

Τα ηλιαστά κρασιά

Τα ηλιαστά κρασιά παρασκευάζονταν στην Ελλάδα από την αρχαιότητα και προτιμούνταν, γιατί είχαν εξαιρετική γεύση, συντηρούνταν άριστα, μεταφέρονταν χωρίς να κινδυνεύουν να ξινίσουν και μπορούσαν να τα αναμείξουν με μεγαλύτερη ποσότητα νερού, αφού άλλωστε ο οίνος στην αρχαιότητα χρησιμοποιούνταν ως απολυμαντικό του ύδατος.

Ο Ησίοδος μας περιγράφει μια μέθοδο παραγωγής ηλιαστού κρασιού στο έργο του **ΕΡΓΑ ΚΑΙ ΗΜΕΡΑΙ**.

*«Κι όταν ο Ωρίων και ο Σείριος έλθουν στη μέση τ' ουρανού
Και τον Αρκτούρο κοιτά η ροδοδάκτυλη Ηώς,
ω Πέρση, τότε τρύγα και φέρε σπίτι όλα τα σταφυλίαι
δείξ'τα στον Ήλιο δέκα ημέρες και δέκα νύχτες
πέντε σκιάσέ τα και την έκτη άδειασε στα αγγεία
τα δώρα του πολυγηθούς Διονύσου».*

Ηλιαστά κρασιά παράγονται σε διάφορα μέρη της Ελλάδας, αλλά και σε άλλες χώρες. Διαφέρουν όμως τα κρασιά αυτά ως προς τις ποικιλίες των σταφυλιών τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους, και τον τρόπο ηλιάσματος και παρασκευής, γι'αυτό και έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά. Ξακουστά είναι τα κρασιά της περιοχής Τοκάι της Ουγγαρίας με την παραγωγή και το εμπόριο των οποίων ασχολήθηκαν και Σιατιστινοί³, οι οποίοι πριν το 1667 άρχισαν μαζί με άλλους Μακεδόνες να ταξιδεύουν εκεί με τα караβάνια τους, να εγκαθίστανται και να ιδρύουν κομπανίες. (Το 1667 είχε εκδοθεί αυτοκρατορικό διάταγμα από τον

3. Θ. Νάτσινα, **Οι Μακεδόνες πραγματευτάδες εις τας χώρας Αυστρίας και Ουγγαρίας**, σελ.16.

Λεοπόλδο τον Α΄ το οποίο κανόνιζε τα δικαιώματα τωνπραματευτάδων που ήταν ήδη εκεί εγκατεστημένοι)⁴.

Το **ηλιαστό Σιάτιστας** είναι ένα ιδιαίτερο κρασί, ημίγλυκο ή γλυκό, όταν είναι νέο έχει ανοιχτό πορτοκαλί - κόκκινο χρώμα, ενώ όταν παλιώσει παίρνει καφετίζουσα απόχρωση. Τα σταφύλια σήμερα δεν εκτίθενται στον ήλιο οκτώ ημέρες όπως περιγράφει ο Ληκ, αλλά απλώνονται σε σκιά και σε μέρος που αερίζεται καλά για ενάμιση με δύο μήνες. (Ηλιάστρες **εικ. 7.17**).

Για το ηλιαστό χρησιμοποιούν μοσχόμαυρα σταφύλια (σε ποσοστό περίπου 80%) και μικρότερες ποσότητες από νιγρικήωτικά καθώς και λίγα ξινόμαυρα. Πολλοί αναμειγνύουν και μία μικρή ποσότητα από μια ποικιλία άσπρων πολύ αρωματικών σταφυλιών. Τα σταφύλια πρέπει να είναι γλυκά, κατά προτίμηση με αραιές ράγες, καθαρά και ώριμα. Πρέπει να τα τρυγήσουν και να τα μεταφέρουν με προσοχή ώστε να μη σπάσουν οι ράγες τους και αρχίσει πιο νωρίς η ζύμωση. Αυτός ήταν και ο λόγος για τον οποίον χρησιμοποιούσαν ειδικά κοφινάκια ή τελάρα για τη μεταφορά τους και όχι τα κουσιώρια που χρησιμοποιούσαν για τα άλλα σταφύλια.

Εικ. 4.2 Κοφινάκια για μεταφορά σταφυλιών που προορίζονται για ηλιαστό. (Από την επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Χρήστου Τσιότσιου - Τατιάνας Ντέρου).



Εικ. 4.3 Μεταφορά σταφυλιών που προορίζονται για ηλιαστό, τη δεκαετία του '60. Τα σταφύλια μεταφέρονται με ζώα σε τελάρα. (Η φωτογραφία είναι του Α. Δάρδα).



4. Ο.π., σελ.25.

Παλιότερα το πάτημα γίνονταν με τα χέρια και σε ξύλινη σκάφη, αφού προηγουμένως τα καθάριζαν και απομάκρυναν τυχόν σάπιες ράγες. Σήμερα για το πάτημα χρησιμοποιούνται μηχανές.



Εικ. 4.4 Πάτημα σταφυλιών για ηλιαστό με τα χέρια. Η φωτογραφία είναι αποτέλεσμα επεξεργασίας υλικού από εργασία που είχαν κάνει οι μαθητές του Τραμπαντζείου Γυμνασίου Σιάτιστας το 1997 στο πλαίσιο της Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης και είναι δημοσιευμένη στο διαδικτυακό τόπο <http://www.siatistanews.gr> στο θέμα: **Αφιέρωμα στη Σιατιστινή Αμπελουργία.**

Το υγρό το οποίο θα προκύψει από τα σταφύλια το διηθούν μέσα από γίδινους σάκους. Σήμερα πολλοί αντί για τους γίδινους σάκους χρησιμοποιούν ειδικά φίλτρα.

Από τη διήθηση προκύπτει ένα διαυγέστατο υγρό, ένα δάκρυ που θα οδηγηθεί σε δρύινα βαρέλια τα οποία έχουν ξαναχρησιμοποιηθεί, (δηλ. δεν είναι καινούργια, είχαν χρησιμοποιηθεί προηγούμενα για άλλο κρασί), όπου και θα ακολουθήσει η ζύμωση. Η ζύμωση τους δύο πρώτους μήνες γίνεται γρήγορα, στη συνέχεια διακόπτεται χωρίς εξωτερική παρέμβαση, λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε σάκχαρα αλλά το κρασί, ξαναζυμώνει αργά και συνεχώς. Για περίπου μια πενταετία συνεχίζεται αυτή η αργή ζύμωση του κρασιού, η οποία έχει ως αποτέλεσμα τη σταδιακή μείωση των υπολειμματικών σακχάρων και την αύξηση του αλκοολικού βαθμού. Για το λόγο αυτό οι Σιατιστινοί λένε πως το ηλιαστό γίνεται κατάλληλο για κατανάλωση μετά από μια πενταετία.



Εικ. 4.5 Διήθηση με φίλτρο.
(Κατώι Κ. Μπόντα).



Εικ. 4.6 Γίδινοσ σάκος. (Από την επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Χρίστου Τσιότσιου -Τατιάνας Ντέρου).

Στα βαρέλια θα παραμείνει το ηλιαστό πολλά χρόνια. Καθώς το υγρό διαπερνά το ξύλο και λιγοστεύει, τα βαρέλια κάθε χρόνο απογεμίζονται. (Οι Σιατιστινοί έχουν διάφορες βαρέλες με ηλιαστό, παλιότερο και νεότερο, και από το νεότερο όταν χρειαστεί, συμπληρώνουν τη βαρέλα με το παλιότερο). Το ηλιαστό έχει αρώματα και γεύσεις τα οποία ποικίλουν ανάλογα με την παλαιότητα και τις ποικιλίες, καθώς και θεραπευτικές ιδιότητες. Ο αείμνηστος γιατρός της Σιάτιστας Δημήτριος Γκερεχτές συνιστούσε κατά της αναιμίας και των καρδιακών παθήσεων το ηλιαστό κρασί της Σιάτιστας. Πολλοί αποδίδουν τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά και ιδίως τον υψηλό αλκοολικό τίτλο όχι μόνο στις ποικιλίες και στον τρόπο οινοποίησης, αλλά και σε ορισμένα στελέχη ζυμομυκήτων τα οποία ανέπτυξαν ανθεκτικότητα στην αλκοόλη και τα οποία υπάρχουν στα σταφύλια της περιοχής. Σύμφωνα με τον Ευθύμιο Μπατιάνη, Msc γεωπόνο-οινολόγο της διεύθυνσης αγροτικής οικονομίας της Περιφέρειας Δ.Μακεδονίας, η υπόθεση αυτή ελέγχεται επιστημονικά και ελπίζουμε μελλοντικά να έχουμε την επιβεβαίωση.

Ο πρώην Δήμαρχος Σιάτιστας Μιλτιάδης Στρακαλής στο βιβλίο του **50 ΕΤΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑΣ** αποδίδει τα χαρακτηριστικά του κρασιού αυτού στην ειδική «μαγιά» που δημιουργήθηκε με την πάροδο του χρόνου. Μάλιστα όπως είδαμε και στη σελ. 43 σύμφωνα με τον Μιλτιάδη Στρακαλή στην

κατοχή ή εκποιήθηκαν τα μικρά βαρελάκια (φτσέλες) ή καταστράφηκαν από τους Ιταλούς και έτσι χάθηκε η ειδική «μαγιά». Ελάχιστοι, λέει ο Μιλτιάδης Στρακαλής κατόρθωσαν να περισώσουν μικρή ποσότητα μαγιάς και με την πάροδο των ετών θα παραχθεί η ίδια ποιότητα του «ηλιαστού».



Εικ. 4.7 Ηλιαστό.

Οι προβλέψεις του Μιλτιάδη Στρακαλή επιβεβαιώθηκαν. Η μαγιά αυτή ξαναέγινε και υπάρχουν κατώγια στη Σιάτιστα, όπου φυλάγουν ηλιαστά κρασιά για πάνω από πενήντα χρόνια. Πέρα από τις ποικιλίες, τον τρόπο οινοποίησης, την καθαριότητα, βασικό ρόλο στη συντήρηση και την ποιότητα των κρασιών παίζουν και οι θέσεις από τα κατώγια που φυλάσσονται αυτά. Ειδικά τα κατώγια των Αρχοντικών, τοποθετημένα στη βοριοδυτική πλευρά του σπιτιού, ημιυπόγεια, εξασφαλίζουν ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας για τη συντήρηση των κρασιών.

Άλλα κρασιά

Στη Σιάτιστα παράγονταν και ενδεχομένως να παράγονται και σήμερα και κάποια άλλα είδη κρασιών, λιγότερο γνωστά.

Τέτοια κρασιά είναι το **Μαύρο Ηλιαστό** και ο **Λάγκυρος**. Τις πληροφορίες για τον τρόπο παρασκευής τους και τις ιδιότητες τις έχουμε από τη γιατρό κ. Νίνα Δάρδα και από την κ. Αναστασία Μπόντα.

Το Μαύρο Ηλιαστό

Σύμφωνα με την κ. Νίνα Δάρδα το μαύρο ηλιαστό το οποίο ήταν ένα

γευστικότατο κρασί, το έκανε ο πατέρας της ως εξής: Αφού πατούσε τα σταφύλια για το ηλιαστό κρασί (αυτό γινότανε γύρω στα Χριστούγεννα), τα τσίπουρα τα έριχνε σε βαρέλι με μαύρο κρασί. Εκεί γινότανε ξανά ζύμωση. Όταν ολοκληρωνότανε η ζύμωση και αυτό συνέβαινε περίπου τον Απρίλιο, βγάζανε το μαύρο ηλιαστό από το βαρέλι, απομακρύνανε τα τσίπουρα, πλένανε το βαρέλι με μαύρο κρασί και ξαναβάζανε μέσα το μαύρο ηλιαστό. Το μαύρο ηλιαστό καταναλώνονταν στα επίσημα γεύματα, αρραβώνες και γάμους, ήταν εξαιρετικά δυνατό και εύγευστο. Το κρασί αυτό έσωσε το σπίτι τους κατά την κατοχή, αφού οι Ιταλοί που πήγαν να το κάψουν, βρήκαν τη βαρέλα με το μαύρο ηλιαστό, μέθυσαν και έτσι δεν πραγματοποίησαν το σχέδιο τους. Από το κρασί αυτό σώθηκε και ο ιερέας πατέρας της όταν αρρώστησε από τη γρίπη του 1917. Ακολούθησε και αυτός όπως και άλλοι ασθενείς τις συμβουλές του Μηνά του γιατρού, ο οποίος μαζί με την θεραπεία της εποχής τους συνιστούσε και λίγο ηλιαστό. Το ηλιαστό τους προσέφερε τόνωση και δύναμη για να αντιμετωπίσουν τον θανατηφόρο ιό της γρίπης.

Ο λάγκυρος

Σύμφωνα με την κ. Αναστασία Μπόντα ο λάγκυρος ήταν ένα ελαφρύ κρασί το οποίο παρασκεύαζαν συνήθως όσοι δεν είχαν τη δυνατότητα να πατήσουν τα τσίπουρα στο μέγγενο και δεν ήθελαν να βγάλουν και ρακή. Έριχναν λίγο νερό στα τσίπουρα το άφηναν να βράσει με τα τσίπουρα περίπου σαράντα ημέρες και μετά το κατανάλωναν. Ο λάγκυρος ήταν το κρασί που καταναλώνονταν πρώτο, γύρω στα τέλη Νοεμβρίου.

Γραπτές μαρτυρίες δείχνουν πως ο λάγκυρος παρασκευάζονταν και στην αρχαιότητα. Τον συναντούμε στα αρχαιοελληνικά λεξικά με διάφορα ονόματα ο λάγγερας, η λάγγερη, το λάγγερο. Στο λεξικό του Ησύχιου υπάρχει η λέξη λάκυρος (λάκυρος = στεμφυλίτις οίνος).

Από προφορικές μαρτυρίες και από οικογενειακά αρχεία διαπιστώνουμε πως για την οινοποίηση και συντήρηση των σιατιστινών κρασιών δεν χρησιμοποιούνταν χημικές ουσίες. Υπάρχουν κάποιες μαρτυρίες για σινάπι το οποίο χρησιμοποιούσαν ως συντηρητικό, καθώς και για φύλλα καρυδιάς τα οποία έβραζαν και το νερό τους το χρησιμοποιούσαν για το πλύσιμο των βαρελιών. Στα αρχεία εμπορικών καταστημάτων τα οποία σώζονται και μπορέσαμε να προσεγγίσουμε, δεν εντοπίζουμε αγορές και πωλήσεις ουσιών οι οποίες ενδεχομένως να χρησιμοποιούνταν για συντήρηση.

Την ποιότητα των κρασιών τη προσδιόριζε κυρίως η θέση των αμπελιών, με καλύτερη θέση να θεωρείται το Δερβένι, λόγω του επικλινούς του εδάφους, της σύστασης και του προσανατολισμού του.

Παλιότερα μια κοπέλα που είχε ως προίκα αμπέλι στα Δερβένι προτιμούνταν ως νύφη από κάποια άλλη. Το γεγονός επιβεβαιώνεται και από τα σχετικά τραγούδι : «*Αν δεν μου δώσει η μάνα σου σαράντα ομολογίες και αμπέλι στο Ντερβένι ωχ κι αμάν αμάν...*». Τα κρασιά της Σιάτιστας κέρδισαν επανειλημμένως μετάλλια και διακρίσεις τόσο στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης όσο και σε εκθέσεις στο εξωτερικό. (Παραπέμπουμε στις σελ. 37-39).



Εικ. 4.8 Κρασί σε κανάτα με τη μορφή κόκορα. Οι κανάτες σε μορφή κόκορα ήταν συνηθισμένες όπως και η έκφραση «*να κατεβάσουμε έναν κόκορα*» η οποία σήμαινε «*να πιούμε ένα κρασί*».

Σήμερα στα σύγχρονα οινοποιεία παράγονται και άλλα είδη κρασιών με πολύ καλά χαρακτηριστικά και γεύσεις τα οποία επίσης κερδίζουν διακρίσεις.

ΤΟ ΗΛΙΑΣΤΟ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΗΓΕΣ

Με την τροποποιητική απόφαση 320082/28-07-2008 ΦΕΚ 1609/12-08-2008, συμπεριλαμβάνεται στους Τοπικούς οίνους Σιάτιστας ο «Οίνος λιαστός/liasstos». Όμως η ονομασία «λιαστό» γνωστή και καθιερωμένη σε άλλες περιοχές για ορισμένα προϊόντα, δεν χρησιμοποιούνταν από τους Σιατιστινούς για το συγκεκριμένο κρασί τους.

Οι Σιατιστινοί πάντοτε ονόμαζαν το κρασί αυτό, το οποίο παρασκευάζουν εδώ και αιώνες, «ηλιαστό» και «ηλιασμένο» και το όνομα αυτό χρησιμοποίησαν και όσοι έγραψαν για τη Σιάτιστα και τα κρασιά της. Αυτό επιβεβαιώνεται από άπειρες προφορικές και γραπτές μαρτυρίες καθώς και φωτογραφικά ντοκουμέντα. Τα παλιότερα από τα ντοκουμέντα που εντοπίσαμε παραθέτουμε παρακάτω:

1) W. M. Leake, **Travels in Nothern Greece**, London 1835, τομ. Α. σελ. 305.

.....

....οι Σιατιστείς κατασκευάζουν έν είδος κρασιού εκ των αρίστων της Ρουμελίας,

Το κρασί είναι τεσσάρων ειδών:

I) *Το ηλιασμένο ή ηλιοστεγνωμένο, μίγμα άσπρων και κόκκινων σταφυλιών εκτιθεμένων επί οκτώ ημέρας εις τον ήλιον ή και εναποτιθεμένων εις σκεπασμένην συσκευήν επί εξ εβδομάδας, κατόπιν των οποίων το προϊόν γίνεται άσπρο γλυκό κρασί δυνατής ουσίας και υψηλής γεύσεως.*

II)

(Η μετάφραση είναι του Γιάννη Αργ. Τόζη. Το κείμενο είναι απόσπασμα από την εργασία του **Σιατιστινά**, που δημοσιεύτηκε το 1953 στο περιοδικό **ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΑ** τεύχος, σελ. 311-331. Στο πρωτότυπο κείμενο του Δηκ χρησιμοποιείται ο όρος **ηλιουμένον**).

2) Αργυριάδη Δημητρίου¹, **Λεξικόν Γεωγραφικόν**, εν Θεσσαλονίκη

1. Ο Αργυριάδης Δημήτριος (Σιάτιστα ή Εράτυρα 1805-Κωνσταντινούπολη 1875) ήταν γιος του δάσκαλου Αργύριου Παπαρίζου. Ο Δημήτριος ακολούθησε το επάγγελμα του πατέρα του, παράλληλα όμως υπήρξε συγγραφέας, εκδότης

1868, σελίδα 563.

.....
Σιάτιστα κωμόπολις εις Δυτικήν Μακεδονίαν.....φημιζεται ο μέλας οίνος της και προ πάντων ο ηλιασμένος... .

3) Spiridon Gorčenić, **Makedonien und Alt-Serbien**, Wien 1889, στη σελ. 145 περιγράφει τη Σιάτιστα και τα αμπέλια της, τα οποία γνώρισε κατά τη διάρκεια μιας περιόδου και στη σελ.146. περιγράφει το φαγητό σε ένα χάνι της Κοζάνης και λέει:

...σίγουρα το καλύτερο ήταν το Σιατιστινό κρασί το οποίο είναι γνωστό με το όνομα Πιυμενον... .

4) Χατζηκυριάκου Γεωργίου, **ΣΚΕΨΕΙΣ ΚΑΙ ΕΝΤΥΠΩΣΕΙΣ ΕΚ ΠΕΡΙΟΔΕΙΑΣ ΑΝΑ ΤΗΝ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΝ ΜΕΤΑ ΤΟΠΟΓΡΑΦΙΚΩΝ, ΙΣΤΟΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΣΕΩΝ, ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ 1906**, σελίδα 68.

.....
Η αμπελοφυτεία της εκτάσεως ταύτης δικαιολογεί την φήμην της Σιατίστης, ως οινοτρόφου χώρας, παραγούσης και το περίφημον ηλιασμένο κρασί.

5) Αρχιμανδρίτη Πολύκαρπου Ι. Ζάχου, **Πολεμικά**, εν Αθήναις 1915, Τόμος 1, σελίδα 21.

... περιφήμου και νέκταρι εφαιμίλλου ηλιαστού της πατρίδος οίνου....

6) Διαφήμιση του Σιατιστινού κρασιού στη **Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης** το 1928 αναφέρει:

500.000 οκάδες κρασιά

Επιτραπέζια

Μαύρα, Ξανθά, Λευκά, Ηλιαστά

Πηγή:<http://www.siatistanews.gr/sxolia/iliasto/html/iliasto.html> (Το ηλιαστό από τις πηγές. Έγγραφο από το αρχείο του κ. Γεωργίου Μ. Μπόντα).



βιβλίων και εκδότης εφημερίδας. Στη Σιάτιστα σώζεται το σπίτι του.

7) Αποστόλου Ιωάννου, **Ιστορία της Σιατίστης**, Αθήναι 1929, σελίδα 126.

...Τα δε εξαίρετα προϊόντα αυτών ο οίνος και ιδία ο ηλιαστός και το οινόπνευμα εβραβεύθησαν εις πολλές Ευρωπαϊκάς Εκθέσεις

8) **ΣΙΑΤΙΣΤΙΝΗ ΓΟΗΤΕΙΑ**, άρθρο του Αγαπητού Γ. Τσοπανάκη² στο **ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ** 1972 του Γιάννη Σφενδόνη, σελίδες 103-106.

... Το γλέντι είναι το άλλο γενικό χαρακτηριστικό. Μέσα σ' εκείνην την Κατοχή, με όλα τα πράγματα λειψά και φερμένα από τα γύρω χωριά, αυτοί κατάφεραν να σοδιάζουν το κρασί που χρειαζόταν, για να μπορούν να το χαίρονται τα Σαββατοκύριακα, τις γιορτές και τις χρονιάρες μέρες. Κι οι πιο χρονιάρες δεν ήταν μονάχα τα Χριστούγεννα και το Πάσχα, αλλά ήταν και τα «μπουμπουσιάρια», οι Αποκριές, που γιορτάζονται σε πολλά μέρη της Δυτικής Μακεδονίας από την Πρωτοχρονιά ως τα Φώτα με γενικό μασκάρωμα και με διονυσιακή διάθεση. Όσο για το ηλιαστό, το περίφημο παλιό δυνατό κρασί, αυτό είναι για σπάνιες επίσημες ώρες.....

9) **Διεθνής Έκθεσις Θεσσαλονίκης**, 13 - 28 Σεπτεμβρίου 1931,

Δίπλωμα

... απονέμεται εις τον Ιωάννην Αλεξίου Σιάτιστα-Κοζάνης ...

....δια τον παρ' αυτού εκτεθέντα Ηλιαστόν-Οίνον (εικ. 2.6)

10) Ζυγούρη Φιλίππου, **Ιστορικά σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής**.

Ο Φίλιππος Ζυγούρης κάνει πολλές αναφορές στο ηλιαστό ή ηλιασμένο κρασί. Ενδεικτικά αναφέρουμε:

2. Ο Αγαπητός Τσοπανάκης, στα χρόνια της Κατοχής, υπηρέτησε ως φιλόλογος στο Τραμπάντζειο Γυμνάσιο Σιάτιστας. Είναι γνώστης των ηθών, εθίμων και του Σιατιστινού γλωσσικού ιδιώματος, για το οποίο έχει κάνει πλατιά μελέτη (είναι δημοσιευμένη στο περιοδικό της Εταιρείας Μακεδονικών Σπουδών **ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΑ** 2 στην ακόλουθη διεύθυνση:

http://media.ems.gr/ekdoseis/makedonika/makedonika_02/ekd_pemk_02_tsopanakis.pdf

Ο Α. Τσοπανάκης υπήρξε τακτικός καθηγητής της Αρχαίας Ελληνικής Φιλολογίας του Α.Π.Θ. και Πρόεδρος της Ακαδημίας Αθηνών (1998).

.....
Σελ.64.....*Στη Μητρόπολη επεσκέφθησαν τον Πασιά αρκετοί πολίτες και αντηλλάγησαν διάφορες συνομιλίες σε πνεύμα φιλικό, έως ότου έφθασεν η ώρα του δείπνου. Το δείπνο αποτελέστηκε από φαγητά και γλυκίσματα ωραία και από το εξαιρετικό κρασί της Σιάτιστας, το ηλιασμένο*

.....
Σελ.89 *Οι διανοούμενοι και οι ζώντες από εισοδήματα των κτημάτων ή από καταθέσεις στις Τράπεζες, ύστερα από τη δύση του Ηλίου, αποτελούσαν μόνιμες παρέες και πήγαιναν σε ένα από τα σπίτια που ανήκεν σε ένα μέλος της παρέας και περνούσαν εκεί ολίγες ευχάριστες ώρες με τους μεζέδες και με το ούζο ή το ηλιαστό, που προθυμοποιούνταν η οικοδέσποινα να τους προσφέρει.....*

11) Ο Χρίστος Καπνουκάγιας, στο βιβλίο Η Μητέρα μου, σελ.58,59 αναφερόμενος στη μητέρα του, λέει:

...ωραία μαύρα, άσπρα και ηλιαστά κρασιά παρασκεύαζεν. Με αυτό το κρασί η μητέρα μου έκαμεν χρυσές δουλειές. Η αξία του εκανονίζετο από τα έτη της παραμονής του εις την βαρέλαν. Το πολυτιμότερον ήτο το πολυχρονώτερο... .

12) Αν. Δάρδα, Ο Μητροπολιτικός ναός του Αγίου Δημητρίου Σιάτιστας, σελ.109.

... Η επιτροπή για τις παραπέρα ενέργειές της αποφάσισε να στείλει στον καπουκεχαγιά των Πατριαρχείων ένα μικρό δώρο, τέσσερις φιάλες ηλιαστού κρασιού ...προς ταχύτεραν ενέργειαν των δεόντων υπέρ της εκδόσεως του φερμανίου ...

Η πληροφορία από το πρακτικό λβ'/24-3-1911 της επιτροπής για την ανέγερση του Ιερού Ναού του Αγίου Δημητρίου Σιάτιστας.

13) Μιλτιάδη Στρακαλή, 50 Έτη Ελευθερίας, σελ. 156.

... Το περίφημον ηλιαστό κρασί εις ελαχίστην ποσότητα παράγεται σήμερον ...

Η ΡΑΚΗ ΜΑΣ

Στη Σιάτιστα εκτός από κρασιά παράγονταν και καλή ρακή (τσιπούρο) για οικογενειακή χρήση και εμπορία.



Εικ. 6.1 Διαφήμιση σιατιστινῆς ρακῆς το 1912, στην εφημερίδα της Θεσσαλονίκης, ΝΕΑ ΑΛΗΘΕΙΑ.

Η ρακή, πίνονταν μαζί με διάφορους μεζέδες, τουρσιά, ελιές, παστές σαρδέλες και άλλα ορεκτικά, συνήθως πριν από το κυρίως φαγητό, αλλά χρησιμοποιούνταν και ως φάρμακο για εντριβές, για απολύμανση πληγών και για πονόδοντο. Επίσης την μετέφεραν τα караβάνια και την πωλούσαν σε διάφορες πόλεις της Ελλάδας και στο εξωτερικό.



Εικ. 6.2 Καζάνι με άμβυκα. (Από την επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Χρήστου Τσιότσιου - Τατιάνας Ντέρου).

Η παραγωγή της ρακής στηρίζεται στην αρχή της απόσταξης. Η εγκατάσταση για την απόσταξη αποτελείται από το καζάνι, τον άμβυκα, τους γλάδες, το πουστάβι και την εστία θέρμανσης. Άμβυκας ονομάζεται το καπάκι του καζανιού, το οποίο φέρει δύο ανοικτούς κατηφορικούς σωλήνες, όπου θα εφαρμόσουν οι γλάδες, καθώς και λαβές για το πιάσιμο. Το καζάνι και ο άμβυκας είναι χάλκινα και έχουν τις άκρες τους έτσι διαμορφωμένες, ώστε να εφαρμόζουν ακριβώς. Μάλιστα για να κλείσουν αεροστεγώς χρησιμοποιούμε ζυμάρι ή στεγνά τσίπουρα. Στους σωλήνες του άμβυκα συνδέουμε τους γλάδες, οι οποίοι στη συνέχεια οδηγούνται στο πουστάβι. Το πουστάβι έχει το ρόλο ψυκτήρα. Καθώς παλιά δεν είχαν πολύ νερό άδειαζαν το νερό από το πουστάβι σε καδιά για να κρυσώσει και το ξαναχρησιμοποιούσαν. Στον πυθμένα του καζανιού τοποθετούσαν τη λυσιά, μια κυκλική πλεξούδα με κληματόβεργες, με διάμετρο ίση με τον πυθμένα του καζανιού. Ο λόγος για τον οποίο την τοποθετούσαμε εκεί, ήταν για να μη κολλάνε τα τσίπουρα (στέμφυλα) στον πυθμένα. Η διαδικασία που ακολουθείται για να πάρουμε τη ρακή τόσο παλιότερα όσο και σήμερα είναι η εξής: Τα τσίπουρα (στέμφυλα) που προκύπτουν από το πάτημα των σταφυλιών με μια ποσότητα μούστου που υπάρχει σ'αυτά όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση, οδηγούνται στους άμβυκες. Στο καζάνι ρίχνουμε και λίγο νερό που και αυτό βοηθάει ώστε να μη κολλάνε τα τσίπουρα στον πυθμένα. Ανοίγουμε με ένα μυτερό κοντάρι μέσα στα τσίπουρα μερικές τρύπες για να διευκολύνουμε την άνοδο των ατμών, σφραγίζουμε καλά τον άμβυκα και θερμαίνουμε το περιεχόμενό του. Η αλκοόλη που υπάρχει μέσα μετατρέπεται σε ατμό που στη συνέχεια ψύχεται και υγροποιείται. Αυτό το υγρό απόσταγμα είναι η ρακή. Σαν καύσιμο

στην εστία χρησιμοποιούνται τσάκνα (ξερά κλαδάκια), κλήματα και ξερά ξύλα. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στη φωτιά, ώστε να μην είναι πολύ δυνατή και ξεφύγουν ατμοί από τους γλάδες. Η πρώτη ρακή που θα τρέξει είναι το «πρωτοράκι». Είναι πολύ αδύνατη καθώς περιέχει αρκετή ποσότητα νερού από αυτό που βάλουμε στο καζάνι για να μη κολλήσουν τα τσίπουρα. Αυτή που θα τρέξει αμέσως μετά, την οποία οι Σιατιστινοί ονομάζουν «σκούμπα» είναι πολύ δυνατή και από αυτήν κρατούσαν λίγη για εντριβές. Η απόσταξη κρατάει περίπου τρεις ώρες. Η τελευταία ρακή λέγεται «κατούρου» ή «αποράκι» και είναι αδύνατη. Την ρίχνουμε στο επόμενο καζάνι και την ξανααποστάζουμε, ενώ την «κατούρου» που θα πάρουμε από την τελευταία καζανιά την χρησιμοποιούμε για ποτά (π.χ λικέρ με κρίνα). Όταν σταματήσουμε την απόσταξη, τα υπολείμματα του καζανιού οδηγούνται στους μπαχτσέδες για λίπασμα. Επίσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν και ως τροφή προβάτων.

Όλη η διαδικασία παλιά ήταν μία ιδιαίτερα κοπιαστική και αγχώδης δουλειά, αλλά παράλληλα και ένα πανηγύρι. Ιδιαίτερα με την ψήφιση του νόμου «περί αμβύκων», όταν έβγαζαν τη ρακή πιέζονταν υπερβολικά, αφού ο νόμος δεν τους έδινε περιθώρια για χαλάρωση, καθώς οι άμβυκες σφραγίζονταν και ξεσφραγίζονταν παρουσία εφοριακών και ο φόρος ήταν ανάλογος με το χρόνο που διαρκούσε η απόσταξη. Η βαριά φορολογία, η οποία ευνοούσε τις μεγάλες εταιρείες παραγωγής αμπελουργικών προϊόντων ήταν αιτία πολλών διαμαρτυριών των παραγωγών και είχε σαν αποτέλεσμα να επινοηθούν ακόμα και συσκευές και τρόποι για λαθραία παραγωγή ρακής για οικογενειακή χρήση.



Εικ..6.3 Συσκευή για λαθραία απόσταξη.

Τις ημέρες που «έβγαζαν τη ρακή» συμμετείχαν στις εργασίες όλα τα μέλη της οικογένειας και οι φίλοι. Για να διασκεδάσουν και να ευχαριστήσουν τους φίλους που βοηθούσαν στη διαδικασία εκμεταλλεύονταν το χρόνο, έβραζαν καλαμπόκι, έψηναν κάστανα ή κυδώνια και κερνούσαν γλυκά από μούστο. Με τον τρόπο αυτό έπαιρναν δυνάμεις και έφερναν σε πέρας την κοπιαστική δουλειά της απόσταξης.



Εικ. 6.4 Πουστάβι, όπου οδηγούνται οι σωλήνες (γλάδες) με τους ατμούς της ρακής και ψύχονται. (Από την επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Χρήστου Τσιότσιου - Τατιάνας Ντέρου).

Η ρακή που παράγονταν και παράγεται στη Σιάτιστα είναι συνήθως μεταβγαλμένη, δηλ. αποστάζεται δύο φορές, γιατί έτσι αποκτά καλύτερα χαρακτηριστικά. Οι Σιατιστινοί πάντα προτιμούσαν τη ρακή με γλυκάνισο. Πέρα από τις προφορικές μαρτυρίες, αυτό αποδεικνύεται από δημοσιεύματα, από τα ελάχιστα οικογενειακά αρχεία και εμπορικά κατάστιχα που σώζονται και τα οποία μπορέσαμε να προσεγγίσουμε όπου φαίνεται η μεγάλη κατανάλωση γλυκάνισου. Ο γλυκάνισος παράγονταν στη γύρω περιοχή και οι νόμοι περί αμβύκων έπληξαν και τους παραγωγούς γλυκάνισου. Προφορικές μαρτυρίες λένε ότι ρίχνανε κατά την απόσταξη κρεμμύδια, μέντα και άλλα αρωματικά φυτά από τα βουνά της περιοχής μας και τσάι. Στη μεταβγαλμένη ρακή αλείφανε τον άμβυκα με μέλι. Επίσης είχαν διάφορους εμπειρικούς τρόπους για να καταλαβαίνουν πότε θα σταματήσουν την απόσταξη. Αυτό γινότανε συνήθως ως εξής: Έπαιρναν μια μικρή ποσότητα ρακής και την έριχναν στα τοιχώματα του καζανιού.

Στη συνέχεια με ένα αναμμένο τσάκνο προσπαθούσαν να την ανάψουν. Αν έπαιρνε φωτιά η ρακή συνέχιζαν την απόσταξη, ενώ αν δεν έπαιρνε φωτιά τη σταματούσαν. Σήμερα για να σταματήσουμε την απόσταξη της ρακής χρησιμοποιούμε ειδικά όργανα, τα γραδόμετρα, με τα οποία μετράμε τους αλκοολικούς βαθμούς και τη σταματάμε συνήθως όταν το γραδόμετρο δείχνει 18 ως 20 αλκοολικούς βαθμούς. (Ανάλογα με το πόσο δυνατή θέλουμε τη ρακή).



6.5 Εγκατάσταση καζανιού. (Καζάνι κ. Λαζάρου Εμμανουηλίδη).

Τώρα η παραγωγή της ρακής, είναι περιορισμένη αφού και η αμπελοκαλλιέργεια είναι περιορισμένη, αλλά και λόγω της νομοθεσίας που επίσης είναι αυστηρή. Η απόσταξη γίνεται κατόπιν εξασφάλισης ειδικής άδειας από το τελωνείο και οι αμπελουργοί έχουν το δικαίωμα να αποστάξουν μόνο στέμφυλα, έως το 30% της παραγωγής σε σταφύλια που δήλωσαν.

Όμως η παραγωγή της ρακής αποτελεί ακόμα μια εύθυμη διαδικασία, όπου δεν αρκούνται σε κυδώνια και κάστανα, αλλά δίπλα στο καζάνι ψήνουν και διάφορα κρέατα, οι δε αναθυμιάσεις του οινοπνεύματος τους οδηγούν σε κατάσταση ευθυμίας και πολύ συχνά διασκεδάζουν και με τοπικές ορχήστρες.

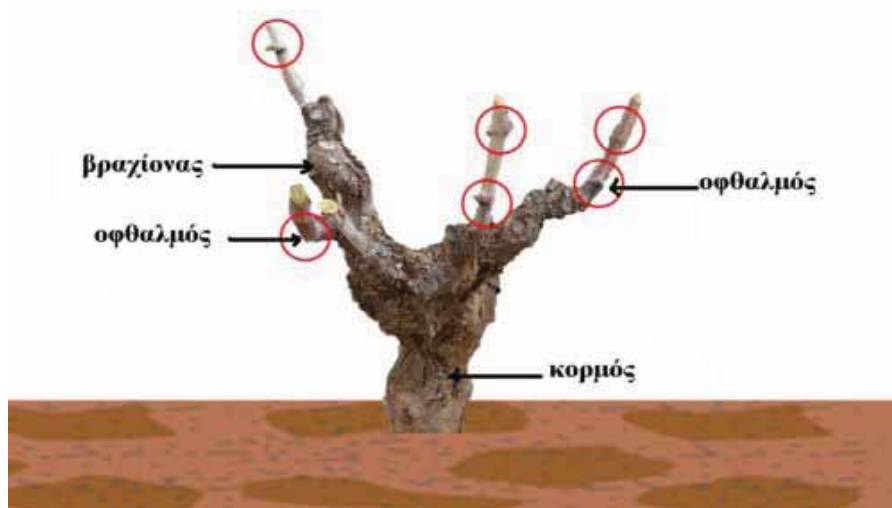
Σήμερα στη Σιάτιστα λειτουργούν πολύ λίγα καζάνια καθώς δεν αποστάζονται μεγάλες ποσότητες τσίπουρα. Κάποια από τα καζάνια αυτά είναι παραδοσιακά, ενώ ορισμένα είναι σύγχρονα. Παλιότερα, όταν καλλιεργούνταν περισσότερα αμπέλια λειτουργούσαν περισσότερα από εβδομήντα καζάνια.



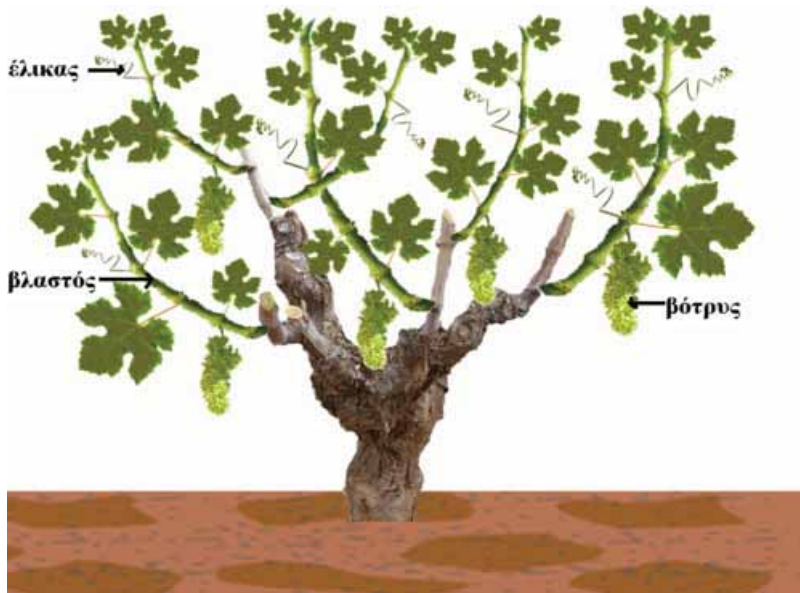
Εικ.6.6 (α) Το παλιότερο κτίσμα το οποίο σώζεται στη Σιάτιστα, στην περιοχή «Γκαράδικα», ιδιοκτησία οικογένειας Δ. Καλαμπούκα. Στην πρόσοψη έχει χαραγμένη τη χρονολογία 1647 (;). Στο κτήριο αυτό στα μέσα του εικοστού αιώνα λειτουργούσαν δύο καζάνια. Τώρα λειτουργεί μόνο ένα και για μικρό χρονικό διάστημα. Το καζάνι αρχικά τροφοδοτούνταν με νερό από πηγάδι που υπήρχε στο διπλανό οικόπεδο. Όταν έγινε το δίκτυο ύδρευσης της πόλης, μετά το 1953, εγκαταστάθηκε βρύση μπροστά από το κτήριο. Στην **εικ.6.6. (β)** διακρίνεται το παράθυρο από όπου απομάκρυναν τα τσίπουρα που ξεφούρνιζαν όταν τελείωνε η καζανιά.

ΤΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥ

Η αμπελοκαλλιέργεια είναι μια καλλιέργεια με υψηλές απαιτήσεις. Ο αμπελουργός μοχθεί και αγωνιά σχεδόν όλο το χρόνο, με ένα ίσως μικρό διάλειμμα ξεκούρασης το **Γενάρη** που το αμπέλι «κοιμάται». Πριν περιγράψουμε τις εργασίες του αμπελουργού, θα κάνουμε μια σύντομη περιγραφή του φυτού. Στο φυτό (κούτσουρο) διακρίνουμε τον κορμό, τους βραχίονες, και ανάλογα με τις εποχές τους οφθαλμούς (μάτια), τους βλαστούς, τα φύλλα, τους έλικες, τους βότρες, τα σταφύλια.



Εικ.7.1 Πρέμνο ή κούτσουρο στο οποίο διακρίνονται κυκλωμένοι οι οφθαλμοί (μάτια).



Εικ.7.2 Πρέμνο ή κούτσουρο με φύλλα, έλικες και βότρες.



Εικ.7.3 Πρέμνο ή κούτσουρο με ώριμα σταφύλια και κόκκινα φύλλα, λίγο πριν τον τρύγο. Οι εικόνες είναι από ppt του ΚΠΕ Σιάτιστας με τίτλο: Τα Δώδεκα Δάκρυα του Ήλιου και της Πέτρας.

Το **Φλεβάρη** ο αμπελουργός ξελακκώνει ή ξεπαλουκώνει¹ και λιπαίνει κυρίως βιολογικά, με λίγη κοπριά. Λίγο αργότερα, όταν το αμπέλι αρχίσει να «δακρύζει», κλαδεύει, εργασία η οποία απαιτεί τέχνη καθώς πρέπει να γνωρίζει σε πιο σημείο πρέπει να κλαδέψει την κάθε ποικιλία. Οι Σιατιστινοί εφαρμόζουν το λεγόμενο κοντό κλάδεμα, αφαιρούν δηλ. τα κλήματα και μέρος των οφθαλμών και αφήνουν δύο ή τρία μάτια.



Εικ.7.4 Κλάδεμα.

Με το κλάδεμα προσπαθούμε να δώσουμε στο φυτό διάφορες μορφές (π.χ. σχήμα κυπελλοειδές ή γραμμικό). Η μορφή κλαδέματος θα καθορίσει και τον τρόπο δεσίματος που θα γίνει αργότερα. Η εργασία αυτή έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση της παραγωγής και ολοκληρώνεται το **Μάρτιο**. Τα κλήματα που θα πάρουμε από το κλάδεμα χρησιμεύουν ως προσανάμματα για τη σόμπα ή το τζάκι καθώς και για την εστία φωτιάς που χρησιμοποιούμε για το βγάλσιμο της ρακής.

1. Σκάβει γύρω από το κούτσουρο για να ανασάνει το φυτό, να μπορεί δηλ. να αναπνέει καλύτερα η ρίζα.



Εικ.7.5 Κούτσουρο πριν από το κλάδεμα.



Εικ.7.6 Κούτσουρο μετά το κλάδεμα με το οποίο του δώσανε μορφή κυπελλοειδή.



Εικ.7.7 Αμπέλι στο στάδιο κλαδέματος. Στο έδαφος υπάρχουν δεμάτια με κλήματα που παίρνουμε μετά το κλάδεμα.

Αμέσως μετά ξεκινάει το σκάψιμο, είτε χειρωνακτικά με το «φκέλι», είτε με σύγχρονα μηχανήματα. Με το σκάψιμο ανακατεύεται το έδαφος, τα κάτω στρώματα έρχονται σε επαφή με τον αέρα, καταστρέφονται τα

ζιζάνια, και απορροφάται πιο εύκολα το νερό.

Για τις παραπάνω εργασίες ο αμπελουργός έχει στην εργαλειοθήκη του διάφορα εργαλεία, τα οποία όταν οι περιστάσεις το απαιτούσαν, δεν δίστασε να τα διαθέσει και για άλλες δουλειές, όπως λέει και το τραγούδι του τρανού χορού:

*Κάτω στο Μπούνο μαχαλά
Μάστε φκέλια και τσαπιά
Σύρτε και στον Καρυδογιάννη
Να του πάρτε το τηγάνι²*



Εικ.7.8 α Κλαδευτήρι, β ξεπαλουκοτσάπι και γ φκέλι. (Φώτο www.siatistanews.gr). Πολλά αντικαταστάθηκαν με σύγχρονα μηχανήματα. (Οι φωτογραφίες είναι από το Αφιέρωμα στη Σιατιστινή Αμπελουργία: Η εργαλειοθήκη του καλού αμπελουργού. <http://www.siatistanews.gr/0204/0204afergaleia.html>).

Ο **Μάρτιος** για την περιοχή μας, είναι κατάλληλη περίοδος για όποιον θέλει να ανανεώσει το αμπέλι του, συμπληρώνοντάς το με νέα φυτά ή και να φυτέψει νέο αμπέλι.

2. Το τραγούδι είναι ένα από τα τρία τραγούδια του Τρανού Χορού που χορεύεται στη Σιάτιστα μετά το γάμο. Αναφέρεται στην πρώτη επιδρομή που δέχτηκε η Σιάτιστα από 3000 Αλβανούς με αρχηγό το Γκαβογιάτσιο και αποκρούστηκαν από τους Σιατιστινούς οι οποίοι ήταν οχυρωμένοι στα Αρχοντικά Βοϊδομάτη και Σανούκως. Οι Σιατιστινοί έλιωσαν ακόμα και σκεύη και εργαλεία για να φτιάξουν βόλια και να γεμίσουν τα όπλα τους και για το λόγο αυτό χρειαζόταν το τηγάνι του σιδηρουργού Καρυδογιάννη.



Εικ.7.9 Σκάψιμο με σκαπτικό μηχάνημα.

Η διαδικασία φυτέματος παλιότερα ήταν ιδιαίτερα δύσκολη και δαπανηρή, γι' αυτό ο λαός μας έλεγε «όποιος δεν πάντρεψε κορίτσι, δεν φύτεψε αμπέλι και δεν έχτισε σπίτι δεν ξέρει από κόσμο»³.

Κατά το φύτεμα οι νοικοκυρές φρόντιζαν να μαγειρέψουν τα καλύτερα φαγητά για τους εργάτες, όπως κεφτέδες με κρεμμύδια και πίτα, για να έχουν δυνάμεις να σκάψουν το πετρώδες έδαφος της Σιάτιστας και να φύτεψουν τα αμπέλια. Σήμερα με τα μηχανήματα η διαδικασία απλοποιήθηκε

Στις αρχές **Απριλίου** στην περιοχή μας, είναι περίοδος για εμβολιασμούς (εκκεντρισμούς) στα νέα φυτά, αλλά και για να ανανεώσουμε τα μεγαλύτερης ηλικίας. Το **Μάιο** ο αμπελουργός θειαφίζει, όταν οι βλαστοί αποκτήσουν μήκος 10 εκατοστά και αργότερα βλαστολογεί, αφαιρεί δηλ. τους άγονους βλαστούς. Η εργασία αυτή αποσκοπεί στον καλύτερο αερισμό και φωτισμό των βλαστών που θα μείνουν στο φυτό.

3. Ζυγούρης Φιλίππος, **Ιστορικά σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής** σελ. 96.



Εικ.7.10 Ράντισμα με γαλαζόπετρα.

Τον **Ιούνιο** το αμπέλι ανθίζει και μετά την άνθηση και προς το τέλος του μήνα, οι βλαστοί έχουν μεγαλώσει αρκετά και ο αμπελουργός τους δένει. Με το δέσιμο προστατεύεται το φυτό από άσχημες καιρικές συνθήκες π.χ. χαλάζι και τα τσαμπιά δεν σέρνονται στο χώμα. Την περίοδο με τις ανοιξιάτικες και καλοκαιρινές μπόρες οι αμπελουργοί ζουν πολλές αγωνίες. Άλλωστε όλοι οι Σιατιστινοί γνωρίζουν πως το χαλάζι που έπεσε το 1930 την ημέρα του Αγίου Πνεύματος άλλαξε τον αμπελουργικό χάρτη της περιοχής, καθώς πολλά αμπέλια τα κατάστρεψε εντελώς. Οι αμπελουργοί πιστεύουν ότι αν η ζημιά από το χαλάζι είναι μεγάλη το αμπέλι θα χρειαστεί τρία χρόνια για να συνέλθει.



Εικ.7.11 Αμπέλι δεμένο «στεφάνι».



Εικ.7.12 Αμπέλι δεμένο «κύπελλο».



Εικ.7.13 Αμπέλι με γραμμική μορφή.



Εικ.7.14 Τα σταφύλια στο τέλος Ιουνίου.

Μετά το «δέσιμο» του αμπελιού ακολουθεί το κορφολόγημα του (κόψιμο κορυφών) ώστε να εμποδιστεί η ανάπτυξη του φυτού σε ύψος. Με την εργασία αυτή οι χυμοί του φυτού διατίθενται για την καλύτερη ανάπτυξη των σταφυλιών. Στην συνέχεια ακολουθεί ράντισμα με γαλαζόπετρα.

Στις αρχές του **Ιουλίου** ο αμπελουργός «δεφτερίζει» το αμπέλι του, δηλαδή απομακρύνει τα ζιζάνια που φύτρωσαν. Στη Σιάτιστα η εργασία αυτή γίνεται με τα χέρια, με την τσάπα ή με μηχανήματα και όχι με ζιζανιοκτόνα. Τον **Αύγουστο** καθώς τα σταφύλια παρδαλίζουν (χρωματίζονται οι ράγες) ο αμπελουργός περιμένει με αγωνία γιατί η ανομβρία, ίσως βλάψει τα αμπέλια. Τα παιδιά με μια «πιρπιρούνα» παρακαλούν το Θεό να βρέξει τραγουδώντας το εξής τραγούδι:

*Πιρπιρούνα πιρπατεί
κι του Θιό παρακαλεί
για να βρέξει μια βρουχή
μια βρουχή μια σιγανή
για να γέν' τα στάρια μας
κι τα καλαμπόκια μας.
Μπάρις, μπάρις τα νιρά
μπάρις, μπάρις τα κρασιά,
όσα στάχνα στα χωράφια
τόσα κούτσουρα στα αμπέλια.*

Στο τέλος Αυγούστου τα σταφύλια αρχίζουν και ωριμάζουν. Παλιότερα που τα φρούτα δεν ήταν πολλά και τα περίμεναν με λαχτάρα, χαρακτηριστική ημερομηνία για τους Σιατιστινούς ήταν η εικοστή ενάτη Αυγούστου, ημέρα που η εκκλησία μας τιμά τον αποκεφαλισμό του Αϊ-Γιάννη του Προδρόμου, όταν μετά τον εκκλησιασμό στον Αϊ-Γιάννη στη Γιάνκοβη επισκέπτονταν το αμπέλι τους και μάζευαν λίγα σταφύλια, συνήθως λίγες «νεροντζέμπινες» οι οποίες ωριμάζουν νωρίς ή καμιά άλλη πρόωμη ποικιλία.



Εικ.7.15 Στη Γιάνκοβη. Θα ακολουθήσει επίσκεψη στο αμπέλι. (Τη φωτογραφία παραχώρησε η Σουλτάνα Μυζιτέρου-Καφάση).



Εικ.7.16 Επίσκεψη στο αμπέλι. (Φωτογραφία: Οικ. αρχείο Αντιγόνης Παπά).

Αλλά ακόμα και αν δεν έβρισκαν σταφύλια που να τρώγονται, κάποιο άλλο φρούτο θα έβρισκαν αφού μέσα στο αμπέλι συνήθως είχαν και καρποφόρα δέντρα καθώς και μποστάνια με πεπόνια και καρπούζια. Ίσως τα σταφύλια δεν είναι ακόμα πολύ γλυκά. Αυτό θα συμβεί λίγο αργότερα, το **Σεπτέμβριο**. Προς το τέλος Σεπτεμβρίου αρχίζουμε σιγά-σιγά και μαζεύουμε τα πρώτα σταφύλια, τα πιο γλυκά και τα πιο καλά για το ηλιαστό. Τα καθαρίζουμε προσεκτικά ώστε να μην έχουν σάπιες και σπασμένες ράγες και τα απλώνουμε στις ηλιάστρες, σε μέρος σκιερό, καθαρό που αερίζεται.

Εν τω μεταξύ καθώς τα σταφύλια δεν τα γεύονται μόνο οι άνθρωποι αλλά τα τρώνε και τα πουλιά, οι Σιατιστινοί επιστρατεύουν τη φαντασία τους για να κάνουν σκιάχτρα και να τα απομακρύνουν. Τις μεγαλύτερες ζημιές θα τις υποστεί το αμπέλι το οποίο βρίσκεται σε περιοχή όπου δεν υπάρχουν άλλα αμπέλια. Τα τελευταία χρόνια πολλές ζημιές έχουμε σε κάποια αμπέλια και από τις αρκούδες.



Εικ.7.17 Άπλωμα σταφυλιών στις ηλιάστρες.

Τον **Οκτώβριο** τα σταφύλια ωριμάζουν πλήρως, τα φύλλα κοκκινίζουν και αρχίζουν να πέφτουν και ο τρύγος αρχίζει πλέον κανονικά. Οι προετοιμασίες αρχίζουν με το μούσκεμα των βαρελιών



Εικ.7.18 Ο Τρύγος σήμερα.

Οι δουλειές για τους αμπελουργούς και τις οικογένειες τους πολλές. Ο λαός μας περιέγραφε αυτή την περίοδο με τη φράση «τρύγος – θέρος – πόλεμος». Τα σημερινά μέσα τα οποία χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των σταφυλιών και το πάτημά τους απλοποίησαν πολύ τη διαδικασία. Οι δουλειές όμως και σήμερα παραμένουν πολλές. Δέσιμο μούστου για να ρίξουνε στο κρασί σε περίπτωση που τα σταφύλια δεν έχουν τα απαιτούμενα σάκχαρα, αλλά και για τις μουστόπιτες και τ' άλλα γλυκά, συνεχή παρακολούθηση κατά το βράσιμο του μούστου (αλκοολική ζύμωση), τράβηγμα μούστου, γέμισμα και σφράγισμα βαρελιών. Και ώσπου να ξαποστάσει η οικογένεια έρχεται το βγάλσιμο της ρακής το **Νοέμβριο** και το πάτημα των σταφυλιών για το ηλιαστό το **Δεκέμβριο**.

Από τις εργασίες που γίνονται στο αμπέλι φαίνεται πως η αμπελοκαλλιέργεια είναι μια καλλιέργεια η οποία απαιτεί πολύ μόχθο, είναι όμως φιλική ως προς το περιβάλλον. Στη Σιάτιστα από τους παραδοσιακούς αμπελουργούς τα μόνα φάρμακα που χρησιμοποιούνται είναι η γαλαζόπετρα και το θειάφι και αυτά σε μικρή ποσότητα. Η σιατιστινή αμπελουργία αξιοποιεί τα βραχώδη εδάφη, δεν καταναλώνει νερό και όλα τα προϊόντα του αμπελιού χρησιμοποιούνται ποικιλοτρόπως (τα κλήματα για προσανάμματα, τα φύλλα για ντολμαδάκια, τα σταφύλια για φαγητό, κρασί και ρακή στη διατροφή, τα τσίπουρα για λίπασμα και φαγητό των ζώων). Το μόχθο των αμπελουργών και τις απαιτήσεις του αμπελιού οι Σιατιστινοί τον περιέγραφαν με το παρακάτω τραγούδι, από το χειρόγραφο τετράδιο του Νικολάου Δημητρίου Γιαννακού, Σιάτιστα 1900. (Οικογενειακό αρχείο Μαλαματής Χ. Καρακουλάκη-Μελά).

*Αμπέλι μου κοντόκλαδο
και κοντοκλαδεμένο
περπερόριζα
φιλή λιγνή μου μέση
να σε όριζα*

*Με βάρνυαν τα χείλη σου
και τα δοσίματά σου
περπερόριζα
φιλή λιγνή μου μέση
να σε όριζα*

Θα σε πολήσω μόρ' αμπέλι μου
και θα σε παζαρεύσω
περπερόριζα
φιλή λιγνή μου μέση
να σε όριζα

Μη με πουλάς αφέντη μου
και μη με παζαρεύεις
περπερόριζα
φιλή λιγνή μου μέση
να σε όριζα

Για βάλε νέους στο σκάφιμο
γέροντας να κλαδεύουν
περπερόριζα
φιλή λιγνή μου μέση
να σε όριζα

Κι' απάρθενα κοράσια
να με βλαστολογήσουν
περπερόριζα
φιλή λιγνή μου μέση
να σε όριζα

ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΩΣ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΜΑΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

Η πολιτιστική μας κληρονομιά διασώζει πολλά στοιχεία τα οποία σχετίζονται με το αμπέλι και το κρασί. Εκτός από τις εκκλησίες οι οποίες όπως όλες οι εκκλησίες του Χριστιανικού κόσμου είναι εικονογραφημένες με θέματα σχετικά με το κρασί και το αμπέλι, τα Αρχοντικά της Σιάτιστας επίσης είναι διακοσμημένα με θέματα εμπνευσμένα από το αμπέλι και το κρασί.

Η Άμπελος, ο Εν Κανά Γάμος, ο Άγιος Τρύφωνας, ο Μυστικός Δείπνος απεικονίζονται με ιδιαίτερη τέχνη στα ξυλόγλυπτα Τέμπλα και στις εικονογραφήσεις των Σιατιστινών μεταβυζαντινών εκκλησιών.



Εικ. 8.1 Αγιογραφία από το ναό του Αγίου Ιωάννη Σιάτιστας, όπου απεικονίζεται ο Άγιος Τρύφων κρατώντας κλαδευτήρι, όπως συνήθιζαν να τον παριστάνουν νεότεροι αγιογράφοι. (Η διακόσμηση του ναού έγινε στις αρχές του 19^{ου} αιώνα).

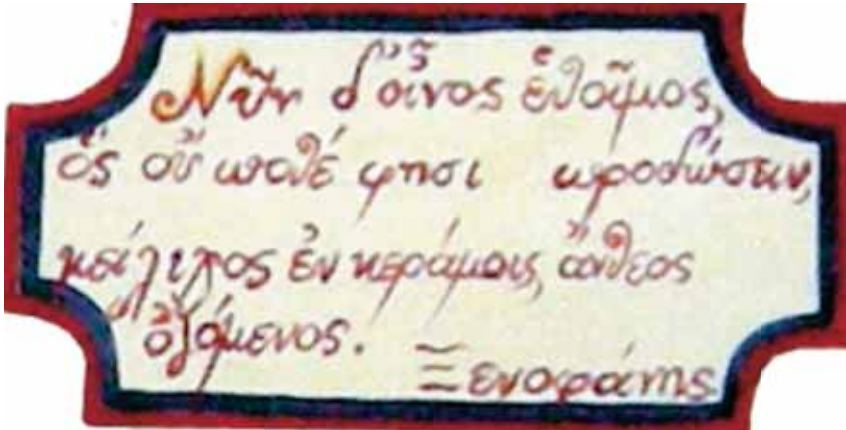
Στίχοι του Ξενοφάνη για τις σπονδές, ο Διόνυσος, ο Παν, πανέρια με ανάγλυφα σταφύλια και άλλα φρούτα αποτελούν θέματα του διακόσμου των Αρχοντικών.



Εικ. 8.2 Παράσταση με στίχους του Ξενοφάνη σε δωμάτιο του Αρχοντικού Τζώνου. (Στο ίδιο δωμάτιο υπάρχουν οι απόψεις της Κωνσταντινούπολης και της Αδριανούπολης στις οποίες ο Ν. Μουτσόπουλος ανέγνωσε τη χρονολογία 1756).

Η παράσταση έχει το παρακάτω κείμενο για τις σπονδές

ΟΙ ΕΙΣΙΟΝΤΕΣ ΣΠΕΝΔΕΤΕ



Πρόκειται για τους στίχους 5 και 6 της ελεγείας «Συμπόσιο» του Ξενοφάνη οι οποίοι μεταφράζονται ως εξής:

ΟΣΟΙ ΠΡΟΣΕΡΧΕΣΤΕ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΠΟΝΔΗ

*Αλλά τώρα υπάρχει κρασί έτοιμο γλυκό
μέσα σε πήλινα αγγεία
που μυρίζει άνθος (μοσχομυριστό)
και το οποίο μας λέει
ότι ποτέ δεν θα τελειώσει*

(δεν θα μας προδώσει αφήνοντάς μας διψασμένους)

Μετάφραση: Θωμάς Γαβριηλίδης, Καθηγητής Φιλολόγος



Εικ. 8.3 Διόνυσος, παράσταση από το δωμάτιο με την ονομασία ΠΑΝΘΕΟΝ του Αρχοντικού Χατζημιχαήλ – Κανατσούλη. (Η διακόσμηση του δωματίου ΠΑΝΘΕΟΝ έγινε το 1811 από τον ζωγράφο Ευθύμιο εκ Παλαιών Πατρών ο οποίος αγιογράφησε και πολλές εκκλησίες της Σιάτιστας).

Πορσελάνινες κανάτες, γκουργκουλιάτες¹, κρυστάλλινα ποτήρια και μπότσες (μπουκάλες), μπούκλες και άλλα σκεύη όπου έβαζαν κρασί, πολλά από τα οποία τα έφεραν οιπραματευτάδες από τις χώρες της Μεσευρώπης, σώζονται και σήμερα σε πολλά σπίτια.

Σώζονται επίσης ξύλινες Καναβέτες με τις οποίες έστελνε το κρασί ως δώρο η νύφη στο γαμπρό, προσκαλούσαν τον κουμπάρο για τα στέφα-

1. Γ(κ)ουργ(κ)ουλιάτου, η: φιάλη με χοντρή κοιλιά και ψηλό λαιμό.

να, το νουνό για τη βάπτιση, προσκαλούσαν τους ιερείς να «υψώσουν» κατά τις ονομαστικές γιορτές μελών της οικογένειας, υποδέχονταν ξενιτεμένους, και έστελναν κρασί όπου αλλού το απαιτούσε η παράδοση. Το πιο ευχάριστο είναι που υπάρχουν ακόμα στην πόλη τεχνίτες οι οποίοι με πολύ μεράκι κατασκευάζουν τέτοια αντικείμενα υψηλής αισθητικής.



Εικ. 8.4 Καναβέτα με μία θέση μπουκαλιού. (Κειμήλιο οικ. Κ. Τσιότσιου).



Εικ. 8.5 Καναβέτα με δύο θέσεις μπουκαλιών. (Κειμήλιο οικ. Δ. Γκερεχτέ).

Η αποκλειστική ενασχόληση με την γούνα είχε σαν αποτέλεσμα στο δεύτερο μισό του 20ου αιώνα η πολιτιστική μας κληρονομιά να φτωχάινει, επιβιώνουν ακόμα αρκετά ήθη και έθιμα όπου το αμπέλι και το κρασί έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο.

Στη συνέχεια περιγράφονται ήθη και έθιμα στα οποία πρωταγωνιστεί το κρασί. Κάποια από αυτά ξεχάστηκαν, κάποια άλλα άντεξαν και επιβιώνουν αναλλοίωτα.

Στα Μπουμπουσιάρια (Καρναβάλια) της Πρωτοχρονιάς και των Θεοφανείων το κρασί αποτελούσε αγαπημένο θέμα. Τώρα Μπουμπουσιάρια έχουμε μόνο την ημέρα των Θεοφανείων και σχεδόν πάντα μια παρέα Καρναβαλιών θα εμπνευστεί από το κρασί.



Εικ. 8.6 Παρέα καρναβαλιών των Θεοφανείων αναπαριστά τον παραδοσιακό τρύγο. (Φωτογραφία <http://www.siatistanews.gr/mproumpusiaria>).

Παλιότερα την ημέρα των Θεοφανείων μετά τον αγιασμό των υδάτων πρώτη φροντίδα των αμπελουργών ήταν να πάρουν αγιασμένο νερό και να ραντίσουν τα αμπέλια τους.

Όπως όλα τα επαγγέλματα έτσι και οι αμπελουργοί έχουν τον προστάτη τους, τον Άγιο Τρύφωνα του οποίου η μνήμη τιμάται την πρώτη Φεβρουαρίου. Στην πόλη μας τελείται αγιασμός στις εκκλησίες των δύο συνοικιών, του Αγίου Δημητρίου και του Αγίου Νικάνορας (καθιερώθηκε στο ναό αυτό επειδή στο τέμπλο του υπάρχει η εικόνα του Αγίου Τρύφωνα) και ραντίζονται τα αμπέλια με αγιασμό. Οι αμπελουργοί μετά τη θεία λειτουργία προσφέρουν στον κόσμο ρακί και λουκούμι.

Παλιότερα οι αγροφύλακες ζητούσαν την ευλογία της εκκλησίας, την 20 Ιουλίου γιορτή του Προφήτη Ηλία, όπου πήγαιναν στην ομώνυμη εκκλησία με ένα μαντήλι άγουρα σταφύλια και τα διάβαζε ο ιερέας. Μετά τη θεία λειτουργία το εκκλησίασμα έπαιρνε από μια ράγα σταφυλιού.

Για όλες τις στιγμές του ανθρώπου υπάρχουν ήθη και έθιμα με πρωταγωνιστή το κρασί.

Με τη γέννηση του παιδιού οι συγγενείς εύχονται με τις λαγγίτες και ένα μπουκάλι κρασί. Στο πρώτο του μπάνιο, τα κολυμπήσια, τα οποία γίνονται την τρίτη ημέρα από τη γέννησή του παιδιού, η μαμή το έπλενε με

νερό στο οποίο είχε αναμείξει μαύρο κρασί, που έχει απολυμαντικές ιδιότητες. Με κρασί καλούσαν τον νουνό, τη μαμή και τον ιερέα για τη βάπτιση, άλλοτε βάζοντας το μπουκάλι κρασιού στην καναβέτα και άλλοτε γεμίζοντας με κρασί μια γκουργκουλιάτου την οποία στόλιζαν με λουλούδια.



Εικ. 8.7 Γκουργκουλιάτου στολισμένη με λουλούδια.

Στα επίσημα του αρραβώνα βάζουν δύο ποτήρια το ένα με κρασί και το άλλο με νερό σε ένα δίσκο καθώς και τα δακτυλίδια των νεονύμφων και δύο νεαροί ένας από κάθε σόι του γαμπρού αδελφός ή ξάδελφος και ο άλλος αντίστοιχα από της νύφης αφού επαναλάβει ο καθένας διαδοχικά τρεις φορές τη φράση «αρραβωνιάζω τον αδελφό / ξάδελφο μου (όνομα αρραβωνιαζόμενου), με την (όνομα αρραβωνιαζόμενης)», «αρραβωνιάζω την αδελφή / ξαδέλφη μου (όνομα αρραβωνιαζόμενης), με τον (όνομα αρραβωνιαζόμενου)» ανταγωνίζονται ποιος θα πάρει πρώτος το ποτήρι με το κρασί. Παρόμοιο έθιμο έχουμε και στο γάμο.



Εικ. 8.8 Μετά το γλέντι του αρραβώνα κυκλοφορούσαν στα καλντερίμια της πόλης με μία κανάτα κρασί, που την «έκλεψαν» από το σπίτι της νύφης. (Φωτογραφία οικ. αρχείο Κ. Πουλκίδη).



Εικ. 8.9 Το νάχτι (χρυσές λίρες τοποθετημένες σε πιάτο) συνοδευόμενο από γουργουλιάτου με κρασί και μια πιατέλα με κουφέτα. (Φωτογραφία οικ. αρχείο Κ. Πουλκίδη).

Πολλές φορές στη διάρκεια του αρραβώνα οι οικογένειες του γαμπρού και της νύφης αντάλλαξαν κρασί. Σε ονομαστικές γιορτές, Πασχαλιές, Πρωτομαγίες, Απόκριες, Δεκαπενταύγουστους μεταξύ των συμπεθερών ανταλλάσσονταν και καταναλώνονταν άφθονο κρασί.

Με κρασί συνοδεύονταν το «νάχτι²» που έστελνε ο πεθερός στο γαμπρό τις παραμονές του γάμου, «τα μαζιά³» που έστελνε ο γαμπρός στη νύφη καθώς και τα προικιά που έπαιρνε η νύφη. Τα έθιμα αυτά τηρούνται από κάποιους και σήμερα.

Την ημέρα του γάμου πριν φύγει η νύφη ή ο γαμπρός από το σπίτι για να πάνε στην εκκλησία για το μυστήριο, ρίχνουν στην πόρτα νερό με κρασί και ψωμί για να το «δρασκελίσει», (να περάσει από πάνω) η νύφη ή ο γαμπρός.



Εικ. 8.10 Κρασί και νερό με ψωμί για να δρασκελίσει η νύφη.

Με κρασί οι Σιατιστινοί αποχαιρετούσαν το νέο που έφενγε φαντάρος, διασκέδαζαν στα πανηγύρια, γιόρταζαν κάθε σημαντικό γεγονός και έκλειναν επαγγελματικές συμφωνίες.

2. Το μέρος της προίκας που είναι σε χρήμα, τα μετρητά.

3. Το σύνολο των δώρων που στέλνει ο γαμπρός στη νύφη πριν από τα γάμο.



Εικ. 8.11 Παρέα Σιατιστινών διασκεδάζει πίνοντας κρασί και τρώγοντας σταφύλια. (Φωτογραφία από το οικ. αρχείο Ν. Τύπα).

Κρασί θα πει ο Σιατιστινός για να πάνε κάτω τα φαρμάκια και με μαύρο κρασί θα πλύνει τις πληγές του για να γιάνουν. Αλλά με κρασί θα πλύνουν και το νεκρό, κρασί θα πιούν στο τραπέζι μετά την κηδεία και τα μνημόσυνα και με κρασί θα πλύνουν τα οστά του κατά την ανακομιδή.

Το κρασί επομένως είναι το γιατρικό των Σιατιστινών, το απολυμαντικό τους, η παρηγοριά τους, η διασκέδασή τους, αυτό που θα τους συντροφέψει στις χαρές και τις λύπες της ζωής τους.



Εικ. 8.12 Παρέα στην εξοχή. Στο κέντρο του τραπέζιού η μπουκλα. (Τη φωτογραφία παραχώρησε η Ζωίτσα Τσιάτσια).



Εικ. 8.13 Με ένα ποτήρι κρασί εύχονται χρόνια πολλά στον εορτάζοντα. (Φωτογραφία από το αρχείο της οικογένειας Μπήτια Σκορδάρη).

Όταν ο Σιατιστινός παρασυρθεί και καταναλώσει πολύ κρασί τότε παραπατώντας μουρμουρίζει: «Γώ συ πίνω για καλό και συ μι χτ'πας στον τοίχο», καθώς το κρασί, αποτελεί μεν στοιχείο της πολιτιστικής μας κληρονομιάς, το συνιστούν οι γιατροί μας, αλλά παράλληλα βάζουν όρια στην κατανάλωσή του.



Εικ. 8.14 Πρωτομαγιά 1913 στον Άγιο Χριστόφορο. Η παρέα διασκεδάζει με μουσική και κρασί. (Φωτογραφία από το αρχείο του κ. Γ. Μ. Μπόντα δημοσιευμένη στην ιστοσελίδα <http://www.siatistanews.gr/0504/05041913.html>).



Εικ. 8.15 Όλα στη ζωή της Σιάτιστας αρχίζουν και τελειώνουν πάντα με ένα καλό, ευωδιαστό ποτήρι κρασί.

ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΤΟ ΣΙΑΤΙΣΤΙΝΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Η μακροχρόνια αμπελουργική παράδοση της Σιάτιστας διαμόρφωσε και τη γαστρονομική της κουλτούρα. Οι ευφάνταστες νοικοκυρές της Σιάτιστας επινόησαν ή υιοθέτησαν πλήθος συνταγών μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής με υλικά από το αμπέλι. Στη συνέχεια περιγράφονται τα υλικά αυτά, τα φαγητά στα οποία χρησιμοποιούνται καθώς και τα έθιμα με τα οποία σχετίζονται.

Το αμπέλι στη σιατιστινή μαγειρική

Α) Οι αγουρίδες

Αγουρίδες ονομάζονται τα άγουρα σταφύλια. Καθώς τα λεμόνια παλιά στη Σιάτιστα τα εύρισκαν σπάνια χρησιμοποιούσαν τις αγουρίδες, για να «ξινίσουν» το φαγητό. Κοπάνιζαν τις αγουρίδες στο γουδί, τις στράγγιζαν και έπαιρναν το ζουμί τους, το οποίο έδινε στα φαγητά και στη γέμιση από τις χορτόπιτες μια ξεχωριστή γεύση. Ιδιαίτερα κατά τη νηστεία του Δεκαπενταύγουστο, περίοδο κατά την οποία τα σταφύλια έχουν τη μορφή αγουρίδας, οι αλάδωτες φακές γίνονταν νοστιμότητες με ζουμί αγουρίδας.



Εικ.9.1 Αγουρίδες.

Β) Τα αμπελόφυλλα

Τα αμπελόφυλλα χρησιμοποιούνται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας για να κάνουν τα γνωστά ντολμαδάκια. Στη Σιάτιστα δεν συνηθίζονται πολύ τα ντολμαδάκια με αμπελόφυλλα καθώς προτιμούν τα σαρμάδια με λάχανο τουρσί ή αρμιά, όπως λέγεται αλλιώς, που μαγειρεύονται συνήθως τα Χριστούγεννα, συμβολίζουν το τύλιγμα του Χριστού στα σπάργανα,



καταναλώνονται δε με άφθονο μαύρο κρασί. Επίσης σαν νηστίσιμο φαγητό στη Σιάτιστα προτιμούνται οι «ανάρτοι» σαρμάδες (σαρμάδες χωρίς κρέας) καθώς και τα γιαπράκια με λάπατα.

Εικ.9.2 Αμπελόφυλλα σε εποχή κατάλληλη για ντολμαδάκια.

Γ) Το κρασί στη μαγειρική

Σε πάρα πολλές συνταγές μαγειρικής της Σιάτιστας χρησιμοποιείται το κρασί. Με μαύρο κρασί οι Σιατιστινοί «σβήνουν» τα Χριστούγεννα την χοιρινή τηγανιά. Παλιότερα όλες οι οικογένειες έτρεφαν γουρούνια σε αχούρια, δίπλα στο σπίτι τους και τα Χριστούγεννα με το κρέας τους έκαναν λουκάνικα. Στα λουκάνικα αυτά χρησιμοποιούσαν τα μαύρο κρασί τόσο για το πλύσιμο των εντέρων όσο και στη γέμιση. Κρασί χρησιμοποιούσαν μεταξύ των άλλων για τη γέμιση του παραδοσιακού φαγητού του Δεκαπενταύγουστου, γνωστού ως «Παραγεμιστές Π'τιές», καθώς και για να «σβήσουν» το κρέας που «άλκιζαν» (κοκκίνιζαν ελαφρά), και το οποίο μετά μαγείρευαν με διάφορους τρόπους.

Φαγητά με κρασί

α) Παραγεμιστές Π΄τιές



Εικ. 9.3 Π΄τιές (πυτιές). (Φωτογραφία από το βιβλίο **Παραδοσιακές συνταγές της Σιάτιστας** της Σουζάννας Παπαναούμ –Σιάπαντα).

Οι π΄τιες (πυτιές) είναι φαγητό το οποίο παρασκευάζεται με στομάχια προβάτων ή αρνιών που καθαρίζονται και πλένονται καλά με ξύδι. Γεμίζονται με κιμά, ρύζι και άλλα υλικά στα οποία έχουν ρίξει και κρασί. Τα προηγούμενα χρόνια καθώς δεν υπήρχαν ηλεκτρικές κουζίνες, κάθε παραμονή δεκαπενταύγουστου οι γυναίκες κρατώντας μεγάλα ταψιά πυτιές στα χέρια κατευθύνονταν στο φούρνο της γειτονιάς για να τις ψήσουν. Μαγείρευαν δε πολλές πυτιές καθώς την ημέρα εκείνη πάντα είχαν επισκέπτες, οι οποίοι έρχονταν για το έθιμο των καβαλάρηδων.

β) Τσιουμπλέκ¹

Το τσιουμπλέκ¹ είναι ένα φαγητό για επίσημα γεύματα που γίνεται με κρέας προβάτου (στη Σιάτιστα λέγεται παλιό). Βασικά είναι στιφάδο στο οποίο όμως χρησιμοποιούν μεγάλα κρεμμύδια κομμένα χοντρές φέτες και πολλά σκόρδα. Τα υπόλοιπα υλικά είναι ίδια με αυτά που χρησιμοποιούν στο στιφάδο. Το κρέας αλκίζεται (σοτάρεται, κοκκινίζετε ελαφρώς) και σβήνεται με μαύρο κρασί.

Δ) Το ξίδι¹

Πολλές φορές το κρασί ξινίζει. Όμως πάλι δεν πηγαίνει χαμένο. Οι Σιατιστινοί ξέρουν να το αξιοποιούν στη μαγειρική ως ξίδι. Με το ξίδι παλιότερα έκαναν πλήθος τουρσιά, όπως τις γνωστές μελιτζάνες στο ξίδι με τις οποίες συνόδευαν τα όσπρια, έκαναν το σκορδάρι¹ τη Μεγάλη Εβδομάδα, ξινίζαν τις σαλάτες, τον πατσά και έκαναν και το «ξινό ζ'μί», το «ξινό πράσο με τα τζέρτζιλα» και πολλά άλλα. Πολλοί σταμάτησαν να παρασκευάζουν πλέον τουρσιά, καθώς κυκλοφορούν τουρσιά στο εμπόριο, όμως υπάρχουν ακόμα μερακλήδες οι οποίοι επιμένουν στην παράδοση και συνεχίζουν να παρασκευάζουν τουρσιά μόνοι τους. Σήμερα μαγειρεύονται πολλά φαγητά στα οποία χρησιμοποιούν ξίδι, ενώ κάποιες παραδοσιακές συνταγές με ξίδι έχουν ξεχαστεί.

Φαγητά με ξίδι

α) Ξινό ζ'μί (ξινό ζουμί).

Το «ξινό ζ'μί» ήταν το προχειρότερο φαγητό που συνήθιζε να κάνει η Σιατιστινή νοικοκυρά. Συνηθίζονταν μάλιστα τόσο πολύ, ώστε ακόμα και σήμερα χρησιμοποιείται η έκφραση «ξινό ζ'μί», για κάτι που επαναλαμβάνεται συνέχεια. Συνόδευε σχεδόν όλα τα τηγανιτά, όπως κεφτέδες, μπάτζιο, πρασοκεφτέδες, συκωταριές τηγανιτές, πράσα τηγανιτά κ.λπ. και γίνεται με το λίπος που προκύπτει από το τηγάνισμα, νερό, αλεύρι και λίγο ξίδι. Μερικές νοικοκυρές έριχναν και λίγη σάλτσα ντομάτας.

Επίσης μία εναλλακτική πρόταση είναι αντί για αλεύρι, να χρησιμοποιήσουμε ψίχες από μαγαιάτικο ψωμί, προκύπτει επίσης ένα νόστιμο ζουμί. Το φαγητό που το σέρβιραν με τέτοιο ζουμί, το λέγανε **μαρινάτο**.

1. Το ξίδι έχει και άλλες χρήσεις. Χρησιμοποιούνταν και χρησιμοποιείται ως απολυμαντικό για τα πιάτα, καθαριστικό για τα τζάμια, και για το βάψιμο των αυγών, καθώς αποτελεί στερεωτικό για τις βαφές. Η θέση του ξιδιού ως απολυμαντικό περιορίστηκε καθώς κυκλοφορούν πολλά απορρυπαντικά τα οποία αντικατέστησαν το ξίδι, δημιούργησαν όμως πλήθος περιβαλλοντικών προβλημάτων.

Το ξίδι έχει και φαρμακευτικές ιδιότητες. Το χρησιμοποιούμε σε διάφορα καταπλάσματα για αρθρίτιδες, για μάσκα των μαλλιών όπου προσθέτει γυαλάδα, καθώς και για κομπρέσες που τις βάζουμε στο μέτωπο όταν έχουμε πυρετό.



Εικ. 9.4 Κεφτέδες με ξινό ζ'μί.

β) Ξινό πράσο (ξινό πράσο)



Εικ. 9.5 Ξινό πράσο.

Για το ξινό πράσο χρησιμοποιούμε τα πράσα κομμένα μασούρια που τα αλκίζουμε με λίγο αλεύρι και λίγο κόκκινο πιπέρι και τα σβήγουμε με λίγο ξίδι.

γ) Σκορδάρι

Το σκορδάρι είναι ένα ζουμί με βασικά υλικά το νερό, το ξίδι, το ψωμί και το σκόρδο το οποίο τρώγεται τη Μεγάλη Παρασκευή για να μας θυμίσει τη χολή και το ξίδι, που έδωσαν οι στρατιώτες το Χριστό πάνω στο σταυρό, για να ξεδιψάσει. Επίσης το σκορδάρι το έπαιρναν μαζί τους παλιότερα στο χωράφι, γιατί ήταν δροσιστικό και μπορούσαν εκεί να βουτήξουν το ξερό τους ψωμί. Βασικά ανακάτευαν τα στερεά υλικά και έφτιαχναν μια μπάλα από αυτά, το «χαβιαρόσκορδο». Όταν ήθελαν να το φάνε ανακάτευαν λίγο «χαβιαρόσκορδο» με νερό και έριχναν και ξίδι. Τη Μεγάλη Παρασκευή το τρώμε χωρίς λάδι. Τον άλλο καιρό μπορούμε να προσθέσουμε και λίγο λάδι. Το «χαβιαρόσκορδο» για να το πάρουν μαζί τους στο χωράφι είχαν ξύλινα δοχεία, τα «πνάκια». Το νερό το έβαζαν στις μπούκλες και το ξίδι σε δοχεία που κατασκεύαζαν από κολοκύθες.



Εικ. 9.6 Κολοκύθες που χρησιμοποιούνται ως δοχεία για ξίδι.

(Από την επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Χρήστου Τσιότσιου -Τατιάνας Ντέρου).



Εικ. 9.7 Πνάκι.

δ) Αριάν'

Το αριάν' λέγανε στη Σιάτιστα ένα δροσιστικό υγρό που το παρασκεύαζαν με νερό, ξίδι και ζάχαρη και το έπαιρναν στα χωράφια για να δροσίζονται και να παίρνουν ενέργεια.

ε) Μελιτζάνες στο ξίδι



Εικ. 9.8 Μελιτζάνες στο ξίδι.

Οι μελιτζάνες στο ξίδι είναι ένα από τα τουρσιά που παρασκευάζονται στη Σιάτιστα. Συνοδεύουν τη ρακή, τα όσπρια και γενικότερα τρώγονται σαν ορεκτικά. Τα υλικά για την παρασκευή τους είναι μελιτζάνες μικρές, ξίδι, σκόρδο, αλάτι, μαϊδανό, δυόσμο, πιπέρι.

Το αμπέλι στη σιατιστινή ζαχαροπλαστική

Α) Ο Μούστος



Εικ. 9.9 Μούστος (δεμένος).

Στη Σιάτιστα **μούστο** εκτός από το χυμό των σταφυλιών ονομάζουμε και το παχύρευστο σα σιρόπι υγρό, το οποίο παίρνουμε με ορισμένη διαδικασία από το χυμό των σταφυλιών πριν αρχίσει η ζύμωσή του. Πρόκειται για τη γλυκαντική ύλη που σε άλλα μέρη είναι γνωστή με το όνομα πετιμέζι. Στη Σιάτιστα όμως πετιμέζι ονομάζουμε το γλυκό κουταλιού που παρασκευάζεται με πρώτες ύλες μούστο, σταφύλια, μελιτζάνες, κολοκύθες και το οποίο σε άλλα μέρη ονομάζεται ρετσέλι.

Το σιραίον (μούστος, πετιμέζι) αναφέρεται στις Σφήκες του Αριστοφάνη, ενώ ο Αθήναιος στους Δειπνοσοφιστές το κατατάσσει στα αρτύματα. Ο βρασμένος χυμός του σταφυλιού σε αρχαιοελληνικά κείμενα συναντάται και ως έψημα. Ο μούστος μαζί με το μέλι αποτελούσαν την γλυκαντική ύλη της κουζίνας των Βυζαντινών. Η θρεπτική αξία του μούστου είναι πολύ μεγάλη, αφού περιέχει πλήθος μετάλλων και ιχνοστοιχείων, με βασικότερα το ασβέστιο, το κάλιο και το σίδηρο γι' αυτό και συνιστάται για τη διατροφή αυτών που πάσχουν από αναιμία. Είναι μία γλυκαντική ύλη που η μόνη διεργασία που υφίσταται είναι ο βρασμός και μπορεί να διατηρηθεί για περίπου τρία χρόνια χωρίς την προσθήκη συντηρητικών.

Ο δεμένος μούστος παρασκευάζεται ως εξής:

Ανακατεύουμε καλά 40 Kg μούστο (χυμό σταφυλιού πριν αρχίσει να βράζει, πριν δηλ. αρχίσει η ζύμωση), 2 Kg ασπρόχρωμα (στη Σιάτιστα το παίρνουμε από την περιοχή του Προφήτη Ηλία) και 1 κουταλιά στάχτη.

Ανακατεύουμε καλά τα υλικά και αφήνουμε όλη τη νύχτα το μείγμα «να κοιμηθεί». Το πρωί, αφού ξαφρίσουμε πρώτα το υγρό, βάζουμε το δοχείο με τα υλικά στη φωτιά να πάρουν βράση ανακατεύοντας συνεχώς. Το κατεβάζουμε από τη φωτιά, και αφήνουμε το μείγμα και καθιζάνει. Ένα στερεό ίζημα μένει στον πυθμένα του δοχείου, ενώ ένα υγρό υλικό επιπλέει. Η διαδικασία αυτή, η οποία έχει ως αποτέλεσμα να μην είναι ο μούστος ξινός, ονομάζεται «**κόψιμο**» του μούστου. Παίρνουμε το υγρό που επιπλέει και το βράζουμε, μέχρι να γίνει σα σιρόπι. Η διαδικασία αυτή ονομάζεται «δέσιμο» του μούστου και το προϊόν αυτό λέγεται δεμένος μούστος.

(Καθώς ανακατεύουμε, έχουμε έντονη παραγωγή φυσαλίδων, που οφείλονται στο διοξείδιο του άνθρακα το οποίο σχηματίζεται από την αντίδραση των ανθρακικών αλάτων που περιέχονται στο ασπρόχρωμα με τα οξέα του χυμού του σταφυλιού. Με τον τρόπο αυτό συμπαρασύρονται προς τα πάνω διάφορα αιωρούμενα συστατικά στο χυμό, και σχηματίζεται στην επιφάνεια αφρός, τον οποίο απομακρύνουμε με την κουτάλα. Οι αναλογίες σε

ασπρόχρωμα και στάχτη μπορεί να διαφέρουν λίγο. Μπορούμε να αυξήσουμε τη στάχτη και να ελαττώσουμε το ασπρόχρωμα. Το χαρακτηριστικό και των δύο είναι ο αλκαλικός τους χαρακτήρας (Ph μεγαλύτερο7). Περιέχουν βασικά ανθρακικά άλατα ασβεστίου, καλίου, νατρίου, τα οποία αντιδρούν με τα οξέα του χυμού των σταφυλιών και εξουδετερώνουν τη όξινη γεύση. Το στερεό ίζημα που μένει στον πυθμένα του δοχείου, περιέχει συστατικά από το χρώμα και τα προϊόντα της αντίδρασης των οξέων του χυμού των σταφυλιών με τις βασικές ενώσεις που υπάρχουν στο χρώμα).

Τα σιατιστινά νοικοκυριά είχαν πλήθος από πήλινα αντικείμενα για να διατηρήσουν τον μούστο και τα γλυκά από μούστο που παρασκεύαζαν.

Χρήσεις του μούστου

Το δεμένο μούστο στη Σιάτιστα τον χρησιμοποιούν για να δυναμώσουν τα κρασιά τους. Επειδή ο χυμός τον οποίον παίρνουν όταν πατήσουν τα σταφύλια έχει χαμηλή τιμή σακχάρων, ρίχνουν μούστο που περιέχει συμπυκνωμένα ζάχαρα, για να αυξήσουν τα σάκχαρα, γι' αυτό και πάντα μετά τον τρύγο ακολουθεί το δέσιμο του μούστου.

Ο μούστος χρησιμοποιούνταν από την αρχαιότητα ως πρώτη ύλη για πλήθος γλυκών παρασκευασμάτων όπως η Οινούττα ή Οινούσσα και ο Γλυκίνας.

Η Οινούττα αναφέρεται στον Πλούτο του Αριστοφάνη και σύμφωνα με σχόλιο του Θωμά Μάγιστρου, «Οινούττα εστίν ή κοινώς λεγόμενη μουστόπιτα». Στο **ΜΕΓΑ ΛΕΞΙΚΟΝ** Δ. Δημητράκου ερμηνεύεται ως πλακούντας που παρασκευάζεται από οίνο, κριθάλευρο, νερό και λάδι και χρησιμεύει σαν τροφή των κωπηλατών. Όπως προκύπτει από κείμενα βυζαντινών συγγραφέων η Οινούττα συμπεριλαμβάνονταν και στο διαιτολόγιο των Βυζαντινών.

Ο Γλυκίνας, σύμφωνα με τον Αθήναιο, ήταν πλακούντας με μούστο και λάδι που παρασκεύαζαν οι Κρητικοί. Παρόμοιο γλυκό παρασκευάζουν και σήμερα στην Κρήτη με το όνομα πετιμεζόπιτα.

Σε εποχές που η τιμή της ζάχαρης ήταν πολύ υψηλή, π.χ στην κατοχή (1941), όπου ένα κιλό ζάχαρης κόστιζε όσο τα δέκα κιλά σιτάρι, ενώ για ημερομίσθιο έπαιρναν 600 γραμμάρια σιτάρι, οι ιδιοκτήτες αμπελιών ήταν σε πλεονεκτική θέση, γιατί είχαν μια γλυκαντική ύλη. Έτσι ταΐζανε τα παιδιά τους με ψωμί που πάνω έβαζαν μούστο, χρησιμοποιούσαν μούστο για να γλυκάνουν την **κατσαμάκα**, τη **μπομπότα**, τις **λαγγίτες**, τη **γλυκιά τραχανόπιτα**, το **βραστό καλαμπόκι**, τις **τηγανότουρτες** και χρησιμοποιούσαν μούστο όπου αλλού έφτανε η φαντασία της νοικοκυράς.



Εικ. 9.10 Τραχανόπιτα με μούστο.



Εικ. 9.11 Κατσαμάκα με μούστο.

Με πρώτη ύλη το μούστο παρασκευάζονταν ένα πλήθος γλυκών. Κάποιες συνταγές από τα γλυκά αυτά, υπάρχουν ακόμα καταγεγραμμένες στη μνήμη των γυναικών της Σιάτιστας, ενώ αρκετές υπάρχουν σε παλιότερα βιβλία.

Σήμερα που μπορούμε να αγοράσουμε μούστο από τα καταστήματα και να αποφύγουμε τη χρονοβόρα διαδικασία του κοψίματος και δεσίματος του μούστου μπορούμε να παρασκευάσουμε τα γλυκά αυτά, καθώς η διαδικασία παρασκευής τους είναι σχετικά απλή. Μάλιστα πολλοί επιστήμονες το συνιστούν αυτό για τους παρακάτω λόγους: Η απ'ευθείας έκθεση του μούστου στην εστία οδηγεί σε καραμελοποίηση των σακχάρων, που είναι παράγοντας καρκινογένεσης. Για να αποφύγουμε την καραμελοποίηση είναι προτιμότερη η μέθοδος «Bain Marie» (Μπεν Μαρί), δηλαδή ο βρασμός με χρήση δύο δοχείων, από τα οποία το ένα βρίσκεται μέσα στο άλλο και ενδιάμεσα υπάρχει νερό. Έτσι αποφεύγεται η θέρμανση σε υψηλές θερμοκρασίες και συνεπώς η καραμελοποίηση των σακχάρων.



Για τη μέθοδο αυτή απαιτείται περισσότερος χρόνος και ενέργεια. Η παραπάνω μέθοδος εφαρμόζεται στις επιχειρήσεις παραγωγής συμπυκνωμένου και ανακαθαρισμένου γλεύκους.

Ο ξινός μούστος, παρασκευάζεται από χυμό σταφυλιών που τον βράζουμε μέχρι να δέσει, χωρίς να τον κόψουμε με ασπρόχωμα. Φυλάσσονταν σε πήλινα δοχεία μέχρι και τρία χρόνια και χρησιμοποιούνταν ως φάρμακο κατά της ιλαράς.

Εικ.9.12 Πήλινο δοχείο για τη συντήρηση του ξινού μούστου. (Από την επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Χρήστου Τσιότσιου -Τατιάνας Ντέρου).

Γλυκά από μούστο

α) Μουστόπιτα (Μουσταλευριά)

Μουστόπιτα στη Σιάτιστα ονομάζουν το γλυκό που σε άλλες περιοχές είναι γνωστό σαν μουσταλευριά. Πολύ απλό γλυκό, με υλικά αγνά, αφού περιέχει μόνο μούστο, αλεύρι και καρύδια και με μεγάλη θρεπτική αξία, λόγω των ιχνοστοιχείων του μούστου και των βιταμινών των καρυδιών, με ελάχιστα λιπαρά και μοναδική γεύση και μυρωδιά.



Εικ.9.13 Μουστόπιτα.

Λόγω της απλότητας της παρασκευής του, μπορεί ακόμα και μία νοικοκυρά που δε διαθέτει αρκετό χρόνο να παρασκευάσει μουστόπιτα και να προσφέρει στην οικογένεια της τη χαρά του σπιτικού υγιεινού γλυκού.

β) Ιτζιούκια ή Σιτζιούκια

Το γλυκό που συνδέεται με πλήθος εθίμων, αστείες ιστορίες - παθήματα, τραγούδια, ακόμα και δεισιδαιμονίες σε περίπτωση αποτυχίας. Τα ιτζιούκια είναι νοστιμότατα γλυκά τα οποία τα παρασκεύαζαν την περίοδο του τρύγου και τα κατανάλωναν σχεδόν όλο το χρόνο. Ήταν το γλυκό που έστελνε η νύφη στο γαμπρό όταν φανέρωναν τον αρραβώνα, που έδιναν οι συγγενείς στα παιδιά τα κόλιαντα, που έστελναν στους ξενιτεμένους, που κερνούσαν στους φίλους, που το φύλαγαν οι νοικοκυρές για τις ευχάριστες στιγμές, που κρεμασμένα από τους «κλούτσους» στο ταβάνι να στεγνώσουν, άνοιγαν την όρεξη των παιδιών και σκαρφίζονταν χίλιες ζαβολιές για να τα δοκιμάσουν μια ώρα νωρίτερα. Όμως, αφού οι μάνες ήταν πιστές στην παράδοση, έπρεπε να πέσει το πρώτο χιόνι για να τα δοκιμάσουν. Σοφός ο λαός μας, αφού το ιτζιούκι πλούσιο σε θερμίδες, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία πρόσφερε ενέργεια στα παιδιά τις κρύες ημέρες του χειμώνα.

Με το άναμμα της κλαδαριάς στις 23 Δεκεμβρίου ακούγεται και το αιτητικό τραγούδι που περιγράφει το καλό ιτζιούκι (σιτζιούκι).

Κόλιαντα μπάμπου μ, κόλιαντα κι μένα ν'κουλιαντίνα

.....
*Κι σα δεν έχεις κόλιαντα, δος μας ένα σιτζιούκι,
νάني καλό, νάνι χουντρό, νάνι ζαχαρουμένο
Κι σα δεν έχεις κι σιτζιούκι, δος μας ένα κουρίτσι*
.....

Παρασκευάζονται μόνο με καρύδια, αμύγδαλα, δεμένο μούστο και αλεύρι και διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Ο Χρίστος Καπνουκάγιας στο βιβλίο του **Η Μητέρα μου**, λέει πως τα ιτζιούκια, που προορίζονταν για τους αρραβώνες ήταν με αμύγδαλα, ενώ τα άλλα που προορίζονταν για τα παιδιά ήταν με καρύδια. Τα υλικά για τα ιτζιούκια είναι μουστόπιτα, καρύδια χωρισμένα στη μέση και αμύγδαλα

Για να παρασκευάσουμε τα ιτζιούκια περνάμε τα καρύδια σε βαμβακερή κλωστή και τα δένουμε (όπως στην εικόνα 9.14) φροντίζοντας να έχουν στην άκρη μία θηλιά από την οποία θα τα κρεμάσουμε. Βουτάμε τα καρύδια στη μουστόπιτα (μουσταλευριά), τα βγάζουμε, και τα αφήνουμε να στεγνώσουν. Ανάλογα με το πόσο χοντρά θέλουμε να γίνουν τα ιτζιούκια, επαναλαμβάνουμε την ίδια ενέργεια δύο ή τρεις φορές. Τα διακοσμούμε εξωτερικά με αμύγδαλα ξεφλουδισμένα.



Εικ. 9.14 Καρύδια περασμένα σε βαμβακερή κλωστή για ιτζιούκια.



Εικ. 9.15 Ιτζιούκια.

γ) Μουστοκούλουρα



Εικ. 9.16 Μουστοκούλουρα. (Φωτογραφία από <http://www.siatistanews.gr/1203/xristougenna/1203afkouzina.html>).

Το πιο συνηθισμένο σε όλη την Ελλάδα γλυκό από μούστο, σήμερα παρασκευάζεται πλέον σε όλους τους φούρνους και τρώγεται κυρίως στις νηστείες αλλά και όλο το χρόνο. Ήταν ένα από τα καλούδια με τα οποία γέμιζε η τσάντα των παιδιών τα κόλιαντα. Απλό στην παρασκευή του μπορεί να το πετύχει η κάθε γυναίκα και να μοσχοβολήσει το σπίτι τα Χριστούγεννα. Υπάρχουν διάφορες συνταγές καθώς η κάθε νοικοκυρά έβαζε τη φαντασία της και τα υλικά που είχε στο σπίτι.

δ) Σταφυλαρμιά

Η Σταφυλαρμιά είναι ένα γλυκό με βάση το μούστο και το σταφύλι που σήμερα πλέον δεν παρασκευάζεται αφού οι σύγχρονοι τρόποι διατήρησης τροφίμων και εμπορίου αντικατέστησαν κάποια τρόφιμα με κάποια άλλα. Ωστόσο τα διατροφικά σκάνδαλα μας οδηγούν στην αναθεώρηση των απόψεων μας για τους σύγχρονους τρόπους συντήρησης και μας κάνουν να ξανασκεφτόμαστε κάποιες παλιές συνταγές.



Εικ. 9.17 Πήλινο δοχείο για σταφυλαρμιά. (Από την επισκέψιμη παραδοσιακή κατοικία του ζεύγους Χρήστου Τσιότσιου - Τατιάνας Ντέρου).

Για τη σταφυλαρμιά χρησιμοποιούσαν γλυκά, καθαρά και ως επί το πλείστον χοντρόφλουδα σταφύλια που δεν σπάνε εύκολα οι ρόγες τους. Οι προτιμώμενες ποικιλίες ήταν οι κοκκινούσκες, τα κορίνθια, τα κρουστάλλια αλλά και άλλες γλυκές ποικιλίες. Αφού έπλεναν καλά και στέγνωναν τα σταφύλια, τα αράδιαζαν προσεκτικά με τα κοτσάνια τους, σε πήλινα δοχεία βάζοντας ανάμεσα φύλλα καρυδιάς και τις άκρες από τα κλήματα για να διαχωρίζεται η μία στρώση από την άλλη, αλλά και για άρωμα και τα πασπάλιζαν με σινάπι το οποίο χρησιμοποιούνταν ως συντηρητικό. Όταν με τον τρόπο αυτό γέμιζαν το δοχείο, περιέλουζαν τα σταφύλια με ελαφρά δεμένο κρύο μούστο. Η σταφυλαρμιά καταναλώνονταν κυρίως τη νηστεία του Πάσχα. Έβγαζαν με την κουτάλα κομμάτια σταφυλαρμιάς μαζί με μούστο και τη σέρβιραν στα πιάτα.

ε) Πετιμέζια

Στην Σιάτιστα πετιμέζια ονομάζουν τα γλυκά του κουταλιού που γίνονται με βάση το μούστο (πετιμέζι) αντί για ζάχαρη. Κάνανε και κάνουν μερικοί ακόμα και τώρα πετιμέζι με τζέρτζιλα (κορόμηλα), κολοκύθα, μελιτζάνα, κυδώνι, ντομάτες πράσινες, σταφύλια, ρίχνουν δε μέσα και βουζιλάνθη (λουλούδια κουφοξυλιάς) για άρωμα.

Παρασκευάζονται ως εξής: Μετά το πάτημα των σταφυλιών παίρνουμε το μούστο (χυμό σταφυλιού) και τον κόβουμε, όπως περιγράψαμε στη σελίδα 108. Ακολουθεί η διαδικασία του δεσίματος, όπου ρίχνουμε μέσα τα τζέρτζιλα, κολοκύθα, μελιτζάνα, κυδώνι, ντομάτες πράσινες, σταφύλια και τη βουζιλάνθη και τα βράζουμε ώσπου να δέσει ο μούστος, να γίνει σα σιρόπι. Αν ο μούστος είναι πολύς δεν πειράζει, αφού και να καταναλωθούν τα φρούτα που υπάρχουν μέσα, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε το δεμένο μούστο που θα περισσέψει ως γλυκαντικό.



Εικ. 9.18 Πετιμέζι.



Εικ. 9.19 Μπακλαβάς ψεύτικος.

στ) Μπακλαβάς ψεύτικος

Είναι ο μπακλαβάς που κάνανε τη μικρή Αποκριά, κουλουριαστός, συνήθως με λίγδα, καθώς όλες οι οικογένειες με τα περισσεύματα του τραπέζιού τους τρέφανε ένα γουρούνι. Ο μπακλαβάς αυτός αντί για σιρόπι είχε μούστο. Τη μεγάλη Αποκριά κάνανε μπακλαβά με λάδι, λόγω της νηστείας που επακολουθούσε και με σιρόπι από ζάχαρη η οποία ήταν πανάκριβη.

ζ) Κουλουριαστό

Το κουλουριαστό το περιγράφει ο Χρήστος Καπνουκάγιας στο βιβλίο του **Η Μητέρα μου**. Γίνεται όπως ο ψεύτικος μπακλαβάς, όμως τα κομμάτια αντί να τα αραδιάσουν στο ταψί και να τα ψήσουν, τα τηγανίζουν και μετά τα βουτούν στο μούστο να «μπουχνίσουν», (να απορροφήσουν μούστο και να μαλακώσουν).

η) Τα κουλόπανα ή κουλπάνια της Παναγίας.

Το γλυκό αυτό το περιγράφει ο Χρήστος Καπνουκάγιας, στο βιβλίο του **Η Μητέρα μου**. Το έκανε η μητέρα του τη Μ. Εβδομάδα.

Κάνουμε ζυμάρι όπως του ψωμιού, το ανοίγουμε σε στρογγυλά φύλλα και το ψήνουμε στην επιφάνεια της γάστρας. Τρώγεται βουτώντας το **σε μούστο και καρύδια**.

θ) Τα σπάργανα της Παναγίας

Το παραπάνω γλυκό σύμφωνα με άλλες πληροφορίες το έκαναν και της Αγίας Βαρβάρας και το ονόμαζαν σπάργανα της Παναγίας, έτρωγε δε όλη η γειτονιά.

ι) Κολιαντίνες.



Εικ. 9.20 Κολιαντίνες και σαλιάρια.

...Κόλιαντα μπάμπουμ κόλιαντα και μένα την κολιαντίνα...

Το παραπάνω τραγούδι τραγουδιέται στη Σιάτιστα στις 23 Δεκεμβρίου, όταν ανάβονται οι κλαδαριές, οι τεράστιες φωτιές που συμβολίζουν τις φωτιές που άναψαν οι βοσκοί για να προαναγγείλουν τη γέννηση του Χριστού, αλλά έχει και στοιχεία αρχαιοελληνικά, καθώς οι αρχαίοι Έλληνες μετέδιδαν μηνύματα ανάβοντας φωτιές.

Οι κολιαντίνες προσφέρονταν στα παιδιά που έψελναν τα κόλιαντα. Γινόταν με ζυμάρι και πάνω είχαν μία ράγα σταφύλι, αλείφονταν δε, πριν ψηθούν, με νερό που περιείχε ζάχαρη.

ια) Χαλβάς αλευρίσιος

Ο αλευρίσιος χαλβάς γίνεται όπως και ο σιμιγδαλένιος. Παλιότερα καθώς δεν είχαν σιμιγδάλι έκαναν χαλβά με αλεύρι καλαμποκίσιο, το οποίο παραγόταν στην περιοχή και ήταν πολύ καλής ποιότητας. Τον αλευρίσιο χαλβά αναφέρει και ο Χρίστος Καπνουκάγιας χωρίς να αναφέρεται στο είδος του αλευριού.



Εικ. 9.21 Αλευρίσιος χαλβάς.

B) Οι σταφίδες

Πληροφορίες για παραγωγή σταφίδας στη Σιάτιστα δεν υπάρχουν. Όπως προκύπτει από λογαριασμούς της κοινότητας κατά την περίοδο της γερμανοϊταλικής κατοχής αγοράζονταν σταφιδίνη, ένα γλυκαντικό μέσο που παράγεται από τις σταφίδες (ονομάζεται και θρενίνη). Η θρενίνη πωλούνταν και λίγες δεκαετίες αργότερα στα παντοπωλεία της πόλης και αποτελούσε πρωινό των παιδιών, δεν παράγονταν όμως στη Σιάτιστα.

Οι σταφίδες ήταν ένα από τα υλικά που έβαζαν στο ξιάφ'. Το ξιάφ' το οποίο παρασκευάζουν και σήμερα είναι κομπόστα με αποξηραμένα φρούτα. Εκτός από ξανθές σταφίδες χρησιμοποιούν ξερά σύκα, τζέρτζιλα, δαμάσκηνα τα οποία τα βράζουν σε σιγανή φωτιά με νερό και λίγη ζάχαρη και τα αρωματίζουν με κανέλα ξύλο και γαρύφαλλα. Η κομπόστα αυτή καταναλώνεται τις νηστείες και κυρίως τη μεγάλη βδομάδα.

Συνταγές για τα γλυκά και φαγητά υπάρχουν στα βιβλία:

Η μητέρα μου του Χρίστου Καπνουκάγια.

Παραδοσιακές συνταγές της Σιάτιστας της Σουζάννας Παπαναούμ-Σιάπαντα.

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα...από το χθες στο σήμερα της Παιδαγωγικής Ομάδας του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Σιάτιστας.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Η έρευνα και η προσέγγιση πηγών απέδειξε πως η αμπελουργία στη Σιάτιστα έχει μια παράδοση αιώνων. Τα γεγονότα τα οποία συντελέστηκαν μετά την απελευθέρωση, τα σκληρά φορολογικά μέτρα, η φυλλοξήρα, οι πόλεμοι, κάποια αδυναμία των Σιατιστινών να δημιουργήσουν έναν υγιή αμπελουργικό - οινοποιητικό συνεταιρισμό και η αποκλειστική ασχολία τους με τη γούνα κόντεψαν να σβήσουν τη Σιάτιστα από τον αμπελουργικό χάρτη της χώρας. Πριν από τριάντα χρόνια στη Σιάτιστα υπήρχαν ελάχιστοι αμπελουργοί οι οποίοι ενάντια στο ρεύμα των καιρών πάλευαν να διατηρήσουν την τέχνη της σιατιστινής αμπελουργίας και οινοποίησης. Το 1999, με πρωτοβουλία του αείμνηστου Κωνσταντίνου Διαμαντή, ιδρύθηκε ο Σύλλογος Αμπελουργών - Οινοπαραγωγών Σιάτιστας «ο Άγιος Τρύφων», ο οποίος με τις δράσεις του προσπαθεί να διαφημίσει τα κρασιά της Σιάτιστας και τα άλλα αμπελουργικά προϊόντα, να αναβιώσει τα έθιμα, να ενημερώσει και να συσπειρώσει τους αμπελουργούς.

Η εποχή μας είναι πολύ διαφορετική από εκείνη που με τα караβάνια τους οι Σιατιστινοί διακινούσαν και εμπορεύονταν τα κρασιά μέσα και έξω από τα σύνορα της οθωμανικής αυτοκρατορίας και του ελληνικού κράτους αργότερα, όπως διαφορετικές είναι και οι διατροφικές συνήθειες και ο τρόπος διασκέδασης. Το διαδίκτυο, το ηλεκτρονικό εμπόριο, η συμμετοχή σε εκθέσεις, οι δρόμοι του κρασιού και ο οινικός τουρισμός, η παραγωγή, η τυποποίηση και ο τρόπος διάθεσης στην αγορά και άλλων αμπελουργικών προϊόντων εκτός από το κρασί είναι κάποιοι τομείς οι οποίοι πρέπει να απασχολήσουν τους αμπελουργούς για να αποκτήσει η πόλη τη θέση που της αξίζει στον αμπελοοινικό χάρτη της χώρας.

Η Σιάτιστα είναι μια πόλη με πλούσια πολιτιστική κληρονομιά. Επιβλητικά Αρχοντικά, Μεταβυζαντινές Εκκλησίες με μοναδικό διάκοσμο, Βιβλιοθήκη με σπάνια βιβλία, αξιόλογο Εκκλησιαστικό Μουσείο, μια Παλαιοντολογική Συλλογή την οποία δημιούργησαν οι κάτοικοί της πριν από έναν και πλέον αιώνα, πέτρινα κτήρια όπου στεγάζονται Σχολεία, πανύψηλα Καμπαναριά, όμορφα καλντερίμια, γουναρικά και δερμάτινα για όλες τις προτιμήσεις και τις οικονομικές δυνατότητες, επισκέψιμα κατώγια με

οικοδεσπότες πρόθυμους να μνήσουν τον επισκέπτη στη μαγεία του ηλιαστού κρασιού, σύγχρονα οινοποιεία με ποικιλία κρασιών αλλά και πλούσια ήθη και έθιμα, καθώς και μοναδικές γαστρονομικές απολαύσεις κυρίως σε κρέατα και γαλακτοκομικά προϊόντα μπορεί να βρει ο επισκέπτης στην πόλη αυτή. Πολύ κοντά ο Μπούρινος, με ιδιαίτερο γεωλογικό και ιστορικό ενδιαφέρον και σπάνια ενδημικά φυτά μπορεί να προσφέρει απολαύσεις στους λάτρεις του βουνού. Σε μικρές αποστάσεις τα χωριά του Βοΐου με την όμορφη φύση, και τα πέτρινα γεφύρια προσφέρονται για αποδράσεις.

Η Σιάτιστα είναι η πόλη που προσφέρεται για τον επιστήμονα, τον ερευνητή, τον ορειβάτη, για εκείνον που θέλει να κάνει θρησκευτικό τουρισμό, για εκείνον που ενδιαφέρεται για διασκέδαση, καλές γεύσεις και αγνά προϊόντα και κυρίως για καλό κρασί.

Η συνεργασία όλων των φορέων για την αξιοποίηση αυτών που προσφέρει ο τόπος μας κρίνεται απαραίτητη και οι αμπελουργοί με τις δράσεις τους δείχνουν πως είναι ανοιχτοί σε μια τέτοια συνεργασία.

Η υπεύθυνη των κειμένων
Καλλιόπη Μπόντα - Ντουμανάκη

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Gorčević Spiridon, *Makedonien und Alt-Serbien*, Wien 1889
- Leake, M. W., *Travels in Northern Greece*, Μετάφραση Τόζη Ι, Περιοδικό Μακεδονικά, τόμος 2ος Θεσσαλονίκη 1953.
- Rouqueville F. - C. - H. - L., *Ταξίδι στη Δυτική Μακεδονία, Άνοιξη του 1806*, Εκδότης: Κυριακίδη Αφοί.
- Schultze Jena, Leonhard, *Makedonien, Landschafts- und Kulturbilder*, Jena: G. Fischer, 1927.
- Wace Alan J.B.- Thompson Maurice S. *Οι νομάδες των Βαλκανίων*, Εκδότης: Αφοί Κυριακίδη, Φιλολογικός Ιστορικός Λογοτεχνικός Σύνδεσμος Τρικάλων, 2009.
- Weigand Gustav, *Οι Αρωμούνοι (Βλάχοι), Ο χώρος και οι άνθρωποι*. Εκδότης: Αφοί Κυριακίδη, Φιλολογικός Ιστορικός Λογοτεχνικός Σύνδεσμος Τρικάλων, 2001.
- Αργυριάδης Δημήτριος, *Λεξικόν Γεωγραφικόν*, εν Θεσσαλονίκη 1868.
- Αποστόλου Βασίλης, *Δυτική Μακεδονία 1912-15, αιτήματα πολιτών-δραστηριότητες δήμων συλλόγων-υποδιοικητών*, Πηγές: ΓΑΚ, αρχεία Ν. Κοζάνης, Ιστορικά αρχεία Μακεδονίας, Κοζάνη 2009.
- Αποστόλου Βασίλης, *Δυτική Μακεδονία 1916-17, αιτήματα πολιτών-δραστηριότητες δήμων*, Πηγές: ΓΑΚ, αρχεία Ν.Κοζάνης.
- Αποστόλου Ιωάννης, *Ιστορία της Σιατίστης*, Εκδοτικός Οίκος Δημητράκου Α.Ε., Εν Αθήναις 1929.
- Γαβριηλίδης Θωμάς, *Αρχαίοι Έλληνες Λυρικοί, Μετάφραση*, Βέροια 1975
- Δάρδας Αναστάσιος, *Ίδρυση και λειτουργία του Τραμπαντζείου Γυμνασίου Σιατίστης με την εποπτεία της Εκκλησίας*, έκδοση του Πατριαρχικού Ιδρύματος Πατερικών Μελετών, Θεσσαλονίκη 1997.
- Δάρδας Αναστάσιος, *Ο Μητροπολιτικός ναός του Αγίου Δημητρίου Σιάτιστας*, Σιάτιστα 1995
- Ζάχος Πολύκαρπος, *Πολεμικά*, Τύποις της Εταιρείας «Αυγής» Αθηνών, Εν Αθήναις 1915
- Ζυγούρης Φίλιππος, *Ιστορικά σημειώματα περί Σιατίστης και λαογραφικά αυτής*, Επιμέλεια Θεοδώρα Ζωγράφου-Βώρου, Σιάτιστα 2010.
- Ζωγράφου-Βώρου Θεοδώρα, *Στιγμές και εικόνες από την Εκπαίδευση στη Σιάτιστα και η ανέγερση και λειτουργία του Α΄ Δημοτικού Σχολείου της*, <http://www.siatistanews.gr>

Θεοδώρου Κλέαρχος Ο Χο Τσι Μινχ στη Σιάτιστα, Εφημερίδα **ΕΦΗΜΕΡΙΣ**, φύλλο 160, Νοέμβριος 1998.

Καλινδέρης Μιχαήλ, Αι συντεχνίαι της Κοζάνης επί τουρκοκρατίας, Εν Θεσσαλονίκη 1958.

Καπνουκάγιας Χρίστος, **Η μητέρα μου**, Αθήνα 1969.

Καπνουκάγιας Χρίστος, **Ο πατέρας μου**, Θεσσαλονίκη 1972.

Κουκουλές Φαίδων, **Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός**, Εν Αθήναις, Institut Francais d' Athenes 1951

Κουφογιάννης Ελευθερίος, **ΤΑ ΒΑΡΕΛΙΑ**, άρθρο στο Αφιέρωμα στη Σιατιστινή Αμπελοργία (<http://www.siatistanews.gr/0204/0204afgraoun5.html>).

Κουφογιάννης Ελευθερίος, **Ετυμολογικά του Γλωσσικού ιδιώματος της Σιάτιστας**. <http://www.siatistanews.gr/klasika/etymologika.html>

Κυριακίδης Στ. **Διάφορα έγγραφα των χρόνων της Τουρκοκρατίας**, ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΑ Τομ.2, Ε.Μ.Σ. Θεσσαλονίκη 1953

Λελάκης Πάνος, **Η καλλιέργεια της αμπέλου εις την περιοχή της Σιατίστης και τα ενδεδειγμένα μέτρα προς βελτίωσιν των συνθηκών οινοποίησης**, Αθήνα 1953.

Λεοντάρης Μιλτιάδης, **Η οικονομική και κοινωνική συγκρότηση της Σιάτιστας**, Σιατιστέων Μνήμη, Λεύκωμα Συλλόγου Σιατιστέων Θεσσαλονίκης 1972.

Λογοθέτης Β., **Συμβολή της αμπέλου και του οίνου εις τον πολιτισμόν της Ελλάδος και της Ανατολικής Μεσογείου**. Επιστημονική Επετηρίδα Γεωπονικής και Δασολογικής Σχολής Παν/μίου Θεσ/νίκης, 1975 .

Μέγας Αναστάσιος. **Το Αρχείο των οικογενειών Ζουπάν-Μωραΐτη-Περικλέους**, Σιατιστέων Μνήμη, Λεύκωμα Συλλόγου Σιατιστέων Θεσσαλονίκης 1972.

Μέγας Αναστάσιος, **Σιατιστινά σύμμεικτα**, περιοδικό ΣΙΑΤΙΣΤΙΝΑ, Νοέμβριος 1994

Μουτσόπουλος Νικόλαος, **Τα Αρχοντικά της Σιάτιστας**, [χ.τ]:Τυπογρ. Παπαγεωργίου.[χ.χ]

Μπέντας Κων/νος, **Πως έβγαينه η ρακή**, Σιατιστέων Μνήμη, Λεύκωμα Συλλόγου Σιατιστέων Θεσσαλονίκης 1972.

Μπατιάνης Ευθύμιος, **Εισηγήσεις σε Ημερίδες και Συνέδρια:**

Α) Η μεταρρύθμιση στον τομέα του οίνου και πως θα επηρεάσει τους αμπελοργούς και οινοποιούς της Δ.Μακεδονίας.

Β) Αμπέλι, οίνος, απόσταγμα. Παρελθόν, Παρόν και Μέλλον στο Ν. Κοζάνης.

Γ) Τα Ηλιαστά και τα βραστά κρασιά της περιοχής Σιάτιστας, εισήγηση

συνεδρίου Ampelos 2003.

Δ) Περίληψη της μελέτης:

«Ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας στο Ν. Κοζάνης (περιοχές Σιάτιστας-Γαλατινής-Εράτυρας-Πελεκάνου, Κοζάνης-Αιανής, Μεσιανής-Ροδίτη και Βελβενδού)» που υλοποιήθηκε για λογαριασμό της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Κοζάνης και χρηματοδοτήθηκε από τον Ειδικό Πόρο Ανάπτυξης.

Μπόντας Γεώργιος, *Διάφορες εργασίες που αφορούν τα κρασιά της Σιάτιστας* και γράφτηκαν κατά καιρούς από τον Γεώργιο Μ. Μπόντα τέως Δ/ ντη της Μανούσειου Δημόσιας Βιβλιοθήκης Σιάτιστας, Σιάτιστα 2008.

Μπόντας Γεώργιος, *Η γιορτή του κρασιού του Ορειβατικού Συλλόγου Σιάτιστας «Μπούρινος»*, Εφημερίδα ΕΦΗΜΕΡΙΣ, φύλλο Αυγούστου 1991.

Νάτσινας Θεόδωρος, *Οι Μακεδόνες Πραγματευτάδες εις τας χώρας της Αυστρίας και Ουγγαρίας*, Κοζάνη 1961

Πανατζόπουλος Νικόλαος σε συνεργασία της Δέσποινας Τσούρκα-Παπαστάθη στη σειρά “Δικαιϊκά Ματαβυζαντινά Μνημεία” *Κώδιξ Μητροπόλεως Σισανίου και Σιατιστής, 17ος 18ος αι.*, Θεσσαλονίκη 1974.

Παπαδημητρίου Έλλη, Ο κυρατζής, Κοινός λόγος, Τόμος Γ , http://www.snhell.gr/testimonies/content.asp?id=92&author_id=84

Παπαναούμ-Σιάπαντα Σουζάννα, *Παραδοσιακές συνταγές της Σιάτιστας*, Θεσσαλονίκη 2004.

Περίδης Αρίστος Στα κανόνια μας:1912-13, Εκδ. Ελεύθερη Σκέψις, Αθήνα 1999.

Πεσνικός Κώστας, *Πήγα-Είδα-Άκουσα* άρθρο στην εφημερίδα του συλλόγου Μαρκίδες-Πούλιου ΕΦΗΜΕΡΙΣ, φύλλο Νοεμβρίου 1990

Σιγάλας Σέργιος, Επισκόπου, Μητροπολίτου Γρεβενών, *Ιερά μονή οσίου Νικάνορος και το κειμηλιοφυλάκιον αυτής*, Γρεβενά 1991

Στέφου Ζωή-Δέσποινα, *Μαρτυρίες για την ιστορία και τη λαογραφία της Σιατιστας από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα ως το μεσοπόλεμο*. Εργασία στο μάθημα «Ιστορία από πηγές» του Παιδαγωγικού τμήματος Πανεπιστημίου Φλώρινας.

Στρακαλής Μιλτιάδης, *50 έτη Ελευθερίας*, Έκδοση του Δήμου Σιάτιστας, Αθήνα 1962.

Συλλογικό *Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα*, Πρόγραμμα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Τραμπάντζειου Γυμνασίου Σιάτιστας, 1997-98, Εκδόσεις INBA.

Συλλογικό *Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα...από το χθες στο σήμερα*, Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Σιάτιστας, 2011.

Συλλογικό *Τα δώδεκα δάκρυα του ήλιου και της πέτρας*, cd, Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Σιάτιστας, 2011

Σχινάς Νικόλαος, *Οδοιπορική σημειώσεις Μακεδονίας, Ηπείρου, νέας οροθετικής γραμμής και Θεσσαλίας*, Τόμος I, Αθήνα 1886.

Τσαούσης Παναγιώτης, *Οι Σιατιστινοί στα παζάρια*, στο Σιατιστέων Μνήμη, Λεύκωμα συλλόγου Σιατιστέων Θεσσαλονίκης, 1972

Τσάρας Γ. *Έγγραφα από τα χρόνια της Τουρκοκρατίας*, Περιοδικό ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΑ, τόμος 7^{ος}, Ε.Μ.Σ Θεσσαλονίκη 1967

Τσοπανάκης Αγαπητός, *Σιατιστινή γοητεία*, Μακεδονικό Ημερολόγιο Γ.Σφενδάνη, Θεσσαλονίκη 1972

Φλωρά Καραβία - Θάλεια, *Εντυπώσεις από τον πόλεμο του 1912-1913: Μακεδονία - Ήπειρος*, τυπ. Μουσιάδου-Μάρδα, Αθήνα 1936.

Χατζηκυριάκος Γεώργιος, *Σκέψεις και εντυπώσεις εκ περιόδους ανά την Μακεδονία μετά τοπογραφικών, ιστορικών και αρχαιολογικών σημειώσεων, Εν Αθήναις 1906*

Οι φωτογραφίες για τις οποίες δεν αναφέρονται πηγές τραβήχτηκαν από τους Καλλιόπη Μπόντα, Στέργιο Αντωνιάδη, Παναγιώτη Περπέσα, Κωνσταντίνο Τηλαβερίδη και Αναστασία Χατζηζήση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

• Πρόλογος	7
• Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα πριν την απελευθέρωση	11
• Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα μετά την απελευθέρωση	27
• Ποικιλίες σιατιστινού αμπελιού	55
• Τα κρασιά της Σιάτιστας	61
• Το ηλιαστό από τις πηγές	69
• Η ρακή μας	73
• Το ημερολόγιο των αμπελουργών	79
• Το αμπέλι και το κρασί ως στοιχεία της πολιτιστικής μας κληρονομιάς	91
• Το αμπέλι στο σιατιστινό τραπέζι	101
• Επίλογος	119
• Βιβλιογραφία	121
• Περιεχόμενα	125



ISBN 978-618-80844-0-7