11/06/2022

Ένα παλιό πατητήρι, μοναστηριακής τεχνοτροπίας, αφηγείται μια ιστορία δύο αιώνων

/ Επικαιρότητα



Μια φοβερή λοιμώδης ασθένεια προσέβαλε γύρω στο 1750 τους κατοίκους των Πετροκέρασων της Χαλκιδικής. Αντιπροσωπεία των κατοίκων στράφηκε στο γειτονικό Άγιον Όρος για βοήθεια και έτσι κάθε χρόνο πραγματοποιείτο η μεταφορά του Τιμίου Σταυρού από τη Μονή Ξηροποτάμου, με μοναδική ενδιάμεση στάση για προσκύνημα στο χωριό Δουμπιά. Σε αυτή την επαφή των κατοίκων του χωριού με τους Αγιορείτες μοναχούς που συνόδευαν το Σταυρό αναζητούν οι σημερινοί κάτοικοί του τους λόγους για τους οποίους ένα από τα πατητήρια εκεί, κατασκευάστηκε με μοναστηριακή τεχνοτροπία, δηλαδή ήταν ξύλινο και τετράγωνο, με πελεκητό ξύλο καστανιάς, και όχι στρόγγυλο και πέτρινο όπως εκείνα της υπόλοιπης χώρας.

«Αυτό το πατητήρι εκτιμούμε ότι κατασκευάστηκε γύρω στο 1850 από τον

Δημήτρη Γαγρίνα, που γεννήθηκε το 1820 και ήταν ένας από τους κατοίκους στα Δουμπιά, που υπέγραψε για να αγοράσουν το χωριό από τους Τούρκους», αναφέρει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο σημερινός ιδιοκτήτης του, απόγονος και συνονόματος του κατασκευαστή του, Δημήτρης Γαγρίνας. Ο ίδιος, μάλιστα, επισημαίνει ότι ένα παρόμοιο πατητήρι, του 1826, βρίσκεται στη μονή Προδρόμου στις Σέρρες, γεγονός που θεωρεί ενδεικτικό της μοναστηριακής του τεχνοτροπίας.
Στο ίδιο συμπέρασμα, άλλωστε, είχε καταλήξει και ο πρώην δήμαρχος της Θεσσαλονίκης και γνωστός οινοποιός Γιάννης Μπουτάρης, ο οποίος επισκέφθηκε και είδε το πατητήρι το 1998. «Ο Μπουτάρης ήταν ο πρώτος που είπε τότε ότι το πατητήρι της οικογένειάς μας είναι τουλάχιστον 150 χρόνων και είναι μοναστηριακό», σημειώνει ο κ. Γαγρίνας.

Το πατητήρι πρωταγωνιστούσε για δεκαετίες στη γιορτή του τρύγου

Το πατητήρι αυτό πρωταγωνιστούσε για πολλές δεκαετίες στη γιορτή του τρύγου, που αποτελούσε πολύ μεγάλο γεγονός για το χωριό αλλά και τις γύρω περιοχές. «Το θυμάμαι από μικρή», λέει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ η 79χρονη, σήμερα, Μαρίκα Τσιουρέλα, που μένει πλέον στη Θεσσαλονίκη αλλά επισκέπτεται τα Δουμπιά το καλοκαίρι. «Ο τρύγος γινόταν τον Σεπτέμβριο και αυτή η διαδικασία ήταν μια μεγάλη γιορτή για το χωριό. Ήμουν μικρό κοριτσάκι, 10-11 και παραπάνω, και πηγαίναμε με τις φίλες μου στο αμπέλι για να μαζέψουμε σταφύλια και να τα φέρουμε στο σπίτι. Μετά καθόμασταν όλες μαζί και τρώγαμε ψωμί και τυρί. Όσοι είχαν αμπέλια μάζευαν και εκείνοι τα σταφύλια και τα φέρναν στα σπίτια με τα καδιά (παραδοσιακά μικρά ξύλινα κοφίνια). Εκεί τα πατούσαν μέσα στα καδιά και μετά τα έριχναν στο πατητήρι», θυμάται η κ. Τσιουρέλα.

Ο Γιώργος Γαλαρινιώτης, ο οποίος κατοικεί και σήμερα στην περιοχή, επικαλούμενος τις σχετικές αναφορές της μητέρας του Αγγελικής, επισημαίνει ότι τα σταφύλια τα πατούσαν μόνον άντρες αφού πρώτα είχαν πλύνει καλά τα πόδια τους και είχαν μπει στο πατητήρι.

Μια τεράστια κατασκευή, χωρίς καρφιά και χωρίς διαρροές

Το πατητήρι είναι πολύ μεγάλο και υποδεχόταν τα σταφύλια όχι μόνο της οικογένειας Γαγρίνα αλλά πολλών ακόμη οικογενειών του χωριού. «Η κατασκευή έχει μήκος 3 μέτρα, πλάτος 2,5 και ύψος άλλα 2,5 μέτρα και η χωρητικότητά της είναι τεράστια, συνεπώς μπορούσε να δεχτεί πολύ μεγάλες ποσότητες σταφυλιών. Ο καθένας ζύγιζε τα σταφύλια που έριχνε στο πατητήρι. Έτσι όλοι ήξεραν τις δικές τους ποσότητες από τα σταφύλια και υπολόγιζαν τις ποσότητες του κρασιού που θα έπαιρναν μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης», σχολιάζει ο κ. Γαγρίνας.
Λίγο νωρίτερα, προτού ξεκινήσει η διαδικασία, ήταν απαραίτητο να διασφαλιστεί

ότι δεν θα υπήρχαν διαρροές. Τα ξύλα ήταν κομμένα και πελεκημένα με τέτοιο τρόπο ώστε το ένα να μπαίνει μέσα στο άλλο και να σχηματίζουν κάθε μία από τις πλευρές του κύβου. Καρφιά δεν χρησιμοποιούνταν καθόλου στην κατασκευή. Όπου διαπιστωνόταν ότι υπήρχαν χαραμάδες, τοποθετούνταν κομμάτια από τον φλοιό ενός δέντρου. Στη συνέχεια το πατητήρι γέμιζε με νερό, ώστε να φανούν ενδεχόμενες διαρροές. Με τον τρόπο αυτό, τα ξύλα έσφιγγαν και ο χώρος γινόταν ακόμη περισσότερο στεγανός. Όταν όλοι έβλεπαν ότι το πατητήρι δεν έσταζε από πουθενά, το άδειαζαν από το νερό, με τη βοήθεια μιας μικρής κάνουλας που βρίσκεται στη βάση του και ήταν πλέον έτοιμο να υποδεχτεί τη σοδειά του τρύγου.

Ο μούστος, τα ρετσέλια, το κρασί και το τσίπουρο

Μόλις τελείωνε το πάτημα των σταφυλιών, ο πολύτιμος χυμός τους έμενε μέσα στο πατητήρι για να φτιάξει αρχικά τον μούστο, το γλυκό αυτό πιοτό με το οποίο οι γιαγιάδες έφτιαχναν πετιμέζι, μουστοκούλουρα και ρετσέλια. «Το πετιμέζι είναι ένα παχύρρευστο σιρόπι που φτιάχνεται από το βράσιμο του μούστου. Για τα ρετσέλια, οι γυναίκες έκοβαν τα κίτρινα κολοκύθια, τα ασβέστωναν, τα έπλεναν πολύ καλά και τα έριχναν σε καζάνι για να βράσουν με τον μούστο, χωρίς καθόλου ζάχαρη. Στη συνέχεια, τα ρετσέλια αποθηκεύονταν σε πήλινα πιθάρια και η μυρωδιά τους ήταν κάτι το μοναδικό», λέει η κ. Τσιουρέλα.

Ακολουθούσε η διαδικασία της ζύμωσης του κρασιού, που απαιτούσε τον κατάλληλο χρόνο μέχρι να ολοκληρωθεί ο βρασμός, ενώ στα στέμφυλα που έμεναν στο πατητήρι χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή τσίπουρου σε καζάνι της περιοχής. «Όλα χρησιμοποιούνταν, τίποτε δεν έμενε», σημειώνει ο κ. Γαγρίνας, ενώ και ο κ. Γαλαρινιώτης αναφέρει ότι τα αμπέλια, το κρασί και τα γλυκά ήταν πολύ σημαντικό κομμάτι της ζωής του χωριού καθώς εξασφάλιζαν την επιβίωση των κατοίκων του.

Σήμερα πια, το πατητήρι της οικογένειας Γαγρίνα, το μοναδικό που έχει απομείνει στο χωριό, δεν λειτουργεί. Παραμένει όμως στον τόπο όπου δημιουργήθηκε για να επαναφέρει τις μνήμες από τις ένδοξες στιγμές του, να θυμίζει τον κύκλο του αμπελιού και του κρασιού που ένωνε το χωριό γύρω από μια μεγάλη γιορτή και να μαθαίνει στους νέους στοιχεία της παράδοσης της περιοχής.
ΠΗΓΗ: ΑΠΕ-ΜΠΕ
Π. Γιούλτση
*φωτογραφίες παραχώρησε στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο Δημήτρης Γαγρίνας