

Θα ξεκινήσω με την ευχάριστη διαπίστωση ότι στο χώρο της έκδοσης βιβλίων σχετικών με την πολιτιστική κληρονομιά της Σιάτιστας εμφανίζονται και άλλοι συμπατριώτες μας με δημοσίευση των αποτελεσμάτων/συμπερασμάτων των ερευνών τους.

Αναφέρομαι σήμερα στο βιβλίο **«Σιατιστινή αμπελουργία και οινοποίηση - Μια παράδοση αιώνων ... »**.

Το βιβλίο αυτό είναι έκδοση του δραστήριου Συλλόγου Αμπελουργών - Οινοπαραγωγών Σιάτιστας **«Ο Άγιος Τρύφων»** και χρηματοδοτήθηκε από την Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας-Περιφερειακή Ενότητα Κοζάνης. Δημιουργοί της έκδοσης— όπως διακριτικά αναφέρεται σε εσωτερική σελίδα του βιβλίου- είναι: Η κ. **Καλλιόπη Μπόντα - Ντουμανάκη** στην έρευνα και επιμέλεια κειμένων, ο κ. **Πορπόρης Ιωάννης** στην ηλεκτρονική επεξεργασία έκδοσης και την επιμέλεια του φωτογραφικού υλικού και το εξώφυλλο φρόντισαν οι κύριοι **Περπέσας Παναγιώτης και Πορπόρης Ιωάννης**.

Είναι ένα βιβλίο 130 σελίδων, δομημένο σε 9 διακριτά κεφάλαια:

Στο πρώτο κεφάλαιο **Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα πριν την απελευθέρωση** η κ. Μπόντα-Ντουμανάκη, ύστερα από έρευνα σε επίσημα αρχεία και μελέτη σπάνιων βιβλίων, που τα προσέγγισε με τη βοήθεια της σύγχρονης τεχνολογίας, ξεδιπλώνει την τοπογραφία του σιατιστινού αμπελώνα μέχρι το 1912, αναδεικνύει τον εξοπλισμό ενός σιατιστινού αμπελουργού της εποχής αυτής, παραθέτει αποσπάσματα βιβλίων σιατιστινών συγγραφέων, ελλήνων και ξένων περιηγητών με περιγραφές σχετικές με τα διάφορα στάδια της αμπελοκαλλιέργειας, την ποιότητα και την εμπορία του σιατιστινού κρασιού. Καταθέτει και αποτελέσματα της έρευνάς της, όπως το ακόλουθο: *«Επίσης στο αρχείο <Αρχείο Ζουπάν> 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.»*.

Όλα αυτά σε ένα σύμμετρο γλαφυρό κείμενο υποστηριγμένο με πλούσιες υποσημειώσεις και φωτογραφικό υλικό.

Στο δεύτερο κεφάλαιο: **Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σιάτιστα μετά την απελευθέρωση** συνεχίζεται η παρουσίαση γραπτών πηγών για την εξέλιξη της σιατιστινής αμπελοκαλλιέργειας και μέσα από δημοσιεύματα και εικόνες, εκτεταμένα αποσπάσματα εφημερίδων και βιβλίων χαιρόμαστε τις βραβεύσεις των σιατιστινών κρασιών σε διεθνείς εκθέ-

σεις, καμαρώνουμε τις παρουσιάσεις/αναλύσεις στατιστικών αμπελουργών σε πανελλήνια συνέδρια, συμμετέχουμε στα βάσανά τους κατά τη γαλλική κατοχή του 1917 και στην οδύνη της καταστροφής των αμπελώνων μας από το χαλάζι του 1930 και τη φυλλοξήρα, παρακολουθούμε τις προσπάθειες ανανέωσης των αμπελιών και πλησιάζοντας χρονικά στο 2013 ενημερωνόμαστε αναλυτικά για τις δράσεις του Συλλόγου «ο Άγιος Τρύφων». Κι εδώ υπάρχει πλούσιο φωτογραφικό υλικό, υποστηρικτικό του κειμένου. Θα σταθώ στην εικόνα 2.2 που είναι μια σπάνια φωτογραφία κυνηγών της Σιάτιστας με λαγούς και ελάφια τη δεκαετία του 1930, φωτογραφία ντοκουμέντο για την εξαφανισμένη σήμερα πλούσια πανίδα της περιοχής. Η φωτογραφία συνοδεύει τις πληροφορίες που δίνει σε βιβλίο του ο γεωγράφος L.Schultze, «...ο οποίος επισκέφτηκε τη Σιάτιστα περίπου μια δεκαετία μετά την απελευθέρωση, <και> 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...».

Το τρίτο κεφάλαιο: **Ποικιλίες σιατιστινού αμπελιού** είναι ένας επιτυχημένος συνδυασμός μελέτης επιστημονικών βιβλίων σχετικών με την αμπελουργία/οινοποίηση και καταγραφής πληροφοριών παλιών αμπελουργών και νέων επιστημόνων. Το αποτέλεσμα είναι ένας πλατύς ενημερωτικός κατάλογος των ποικιλιών του σιατιστινού αμπελώνα μετά την φυλλοξήρα. Για κάθε ποικιλία υπάρχει η ονομασία, η περιγραφή και η φωτογραφία της και έτσι προσφέρει στον αναγνώστη και στον ερευνητή την ευκολία και τη βοήθεια την οποία παρέχει ένα ...λεξικό.

Στο 4^ο κεφάλαιο με τίτλο **Τα κρασιά της Σιάτιστας** μπορούμε να ενημερωθούμε για τα είδη των παραδοσιακών σιατιστινών κρασιών και τον τρόπο παρασκευής τους. Εδώ η οινοποίηση περιγράφεται απλά κατανοητά και ομορφαίνει με σπάνιες φωτογραφίες και πληροφορίες για το πώς και πότε καταναλώνονταν τα διάφορα κρασιά από τους συμπατριώτες μας. Έτσι δημιουργείται ένα χρηστικό και συλλεκτικό σύνολο. «...Το μαύρο είναι πιο βαρύ και καταναλώνεται τα Χριστούγεννα στο τραπέζι, μαζί με την τηγανιά και τα σαρμάδια. Παλιότερα μάλιστα το ζέσταναν 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...».

Το 5^ο κεφάλαιο: **Το ηλιαστό από τις πηγές** είναι κατάθεση στην ιστορική μνήμη, απαραίτητη για τη διατήρηση της αυθεντικότητας της παράδοσης. Εδώ διαβάζουμε:...«...Με την τροποποιητική απόφαση 320082/28-07-2008 ΦΕΚ 1609/12-08-2008, συμπεριλαμβάνεται στους Τοπικούς οίνους Σιάτιστας ο «Οίνος λιαστός/liastos». 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.

...

2) Αργυριάδη Δημητρίου1, **Λεξικόν Γεωγραφικόν**, εν Θεσσαλονίκη 1868, σελίδα 563. ...Σιάτιστα κωμόπολις εις Δυτικήν Μακεδονίαν...φημίζεται ο μέλας οίνος της και προ πάντων ο ηλιασμένος...

8) **ΣΙΑΤΙΣΤΙΝΗ ΓΟΗΤΕΙΑ**, άρθρο του Αγαπητού Γ. Τσοπανάκη στο **ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ** 1972 του Γιάννη Σφενδάκη, 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 κατάφερναν 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...

Το κεφάλαιο με τίτλο **Η ρακή μας** αφιερώνεται στην περιγραφή της παραδοσιακής τεχνικής της παρασκευής της. Χωρίς εξεζητημένο λόγο, αλλά με απλά ελληνικά η κ. Μπόντα-Ντουμανάκη παρουσιάζει τον εξοπλισμό και τη διαδικασία της απόσταξης και δεν παραλείπει να μας εισαγάγει και στις... παράπλευρες δράσεις!

«... 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».

Το ημερολόγιο των αμπελουργών μας παρασύρει στην βαθύτερη γνωριμία του επαγγέλματος του αμπελουργού: «... 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»... Το **Φλεβάρη** ο αμπελουργός ξελακκώνει ή ξεπαλουκώνει και λιπαίνει κυρίως βιολογικά, με λίγη κοπριά... Ο **Μάρτιος**, για την περιοχή μας, είναι κατάλληλη περίοδος για όποιον θέλει να ανανεώσει το αμπέλι του... Στις **αρχές Απριλίου**, στην περιοχή μας, είναι περίοδος για εμβολιασμούς... Το **Μάιο** ο αμπελουργός θειαφίζει,...

Σε τούτο το κεφάλαιο παράλληλα αναδεικνύεται και μια πραγματικότητα για τους προγόνους μας: οι Σιατιστινοί, χωρίς να τους έχει διδάξει κάποιος άλλος παρά μόνο η σκληρή ζωή στην πέτρινη φωλιά τους, εμφανίζουν οικολογική συνείδηση αξιοποιώντας τα περισσεύματα κάθε σταδίου επεξεργασίας των προϊόντων της αμπέλου και μη επιβαρύνοντας το περιβάλλον.

Στο επόμενο κεφάλαιο ιχνηλατείται η **θέση του αμπελιού και του κρασιού στην πολιτιστική μας κληρονομιά**. Μέσα από ένα ευρύ φάσμα παραδειγμάτων επιλεγμένων από την αγιογράφιση των ναών μας και την εικονογράφιση των αρχοντικών μας, από φωτογραφίες οικογενειακών κειμηλίων –εγκάρδια προσφορά των συμπατριωτών μας στους δημιουργούς της έκδοσης - την περιγραφή εθίμων που συνοδεύουν τον Σιατιστινό από τη γέννηση μέχρι το θάνατο η συγγραφέας μας πείθει ότι *«Όλα στη ζωή της Σιάτιστας αρχίζουν και τελειώνουν πάντα με ένα καλό, ευωδιαστό ποτήρι κρασί»*.

Το κεφάλαιο αυτό είναι αποτέλεσμα πολύχρονης ερευνητικής δουλειάς της κ. Μπόντα-Ντουμανάκη, κύρια στη μελέτη των αρχοντικών μας, αλλά και ταξινομημένη κατάθεση πλούσιων βιωμάτων της από τη συμμετοχή της στα κοινωνικά δρώμενα, μιας που και Σιατιστινή είναι και ανήκει σε οικογένεια αμπελουργών.

Το τελευταίο κεφάλαιο ... φέρνει **το αμπέλι στο τραπέζι μας**. Ποικιλία εδεσμάτων με πρώτη ύλη παράγωγα του αμπελιού, μέσα από τις φωτογραφίες τους και τη σύντομη... συνταγογράφησή τους, μας προκαλούν σε ... στενότερη γνωριμία!

Η **βιβλιογραφία** δεν είναι απλή αναφορά των βιβλίων και πηγών οι οποίες χρησιμοποιήθηκαν αλλά και οδηγός του μελλοντικού ερευνητή και βοηθός σε κάθε έναν που θέλει να πραγματοποιήσει μια πιο εξειδικευμένη μελέτη.

Θεωρώ αναγκαίο να αναφέρω και μια λεπτομέρεια. Το ύψος της χρηματοδότησης δεν μπορούσε να καλύψει το όλο κόστος της έκδοσης

παρά μόνο την εκτύπωση. Το πρόβλημα λύθηκε επιτυχώς με τη βοήθεια του συμπατριώτη μας κ. Γιάννη Πορπόρη, ο οποίος, εκτός από δάσκαλος και αμπελουργός, είναι και καλός χρήστης των νέων τεχνολογιών. Έτσι η σελιδοποίηση και η γενικότερη επεξεργασία η οποία απαιτείται για την έκδοση βιβλίου έγινε επιτυχημένα από τον ίδιο και η χορηγία κάλυψε μόνο την εκτύπωση.

Δεν θα ολοκληρώσω την παρουσίαση του βιβλίου με τα καθιερωμένα συγχαρητήρια στους δημιουργούς του, τα οποία έτσι κι αλλιώς τα αξίζουν για την καλαίσθητη επιστημονική και πρωτότυπη δουλειά τους, στην οποία συνυπάρχουν αρμονικά η Ιστορία, η Λαογραφία, η Γεωπονική επιστήμη και η καταγραφή της σιατιστινής πραγματικότητας στον τομέα της αμπελουργίας/οινοποίησης.

Θα τελειώσω μ' ένα ευχαριστώ στους συντελεστές της έκδοσης, γιατί συνέχισαν με επιτυχία την καταγραφή της πολιτισμικής μας κληρονομιάς συγκεντρώνοντας και θυμίζοντάς μας, με σεβασμό στους δημιουργούς, πληροφορίες τις οποίες και πριν από αυτούς άλλοι ερευνητές είχαν ανακοινώσει μεμονωμένα, και προσθέτοντας τα αποτελέσματα της δικής τους έρευνας όχι μόνο με απλή αναφορά των πηγών τους αλλά με ευρεία παράθεση των σχετικών κειμένων. Γιατί με αυτό τον τρόπο μας επιτρέπουν να καμαρώνουμε... με αποδείξεις για τη σιατιστινή αμπελουργία-οινοποίηση.

Σιατιστινή αμπελουργία και οινοποίηση.

Μια παράδοση αιώνων.....

κάνοντας κλικ στον τίτλο μπορείτε να διαβάσετε ολόκληρο το βιβλίο

Για το siatistanews.gr
Αικατερίνη Ζωγράφου