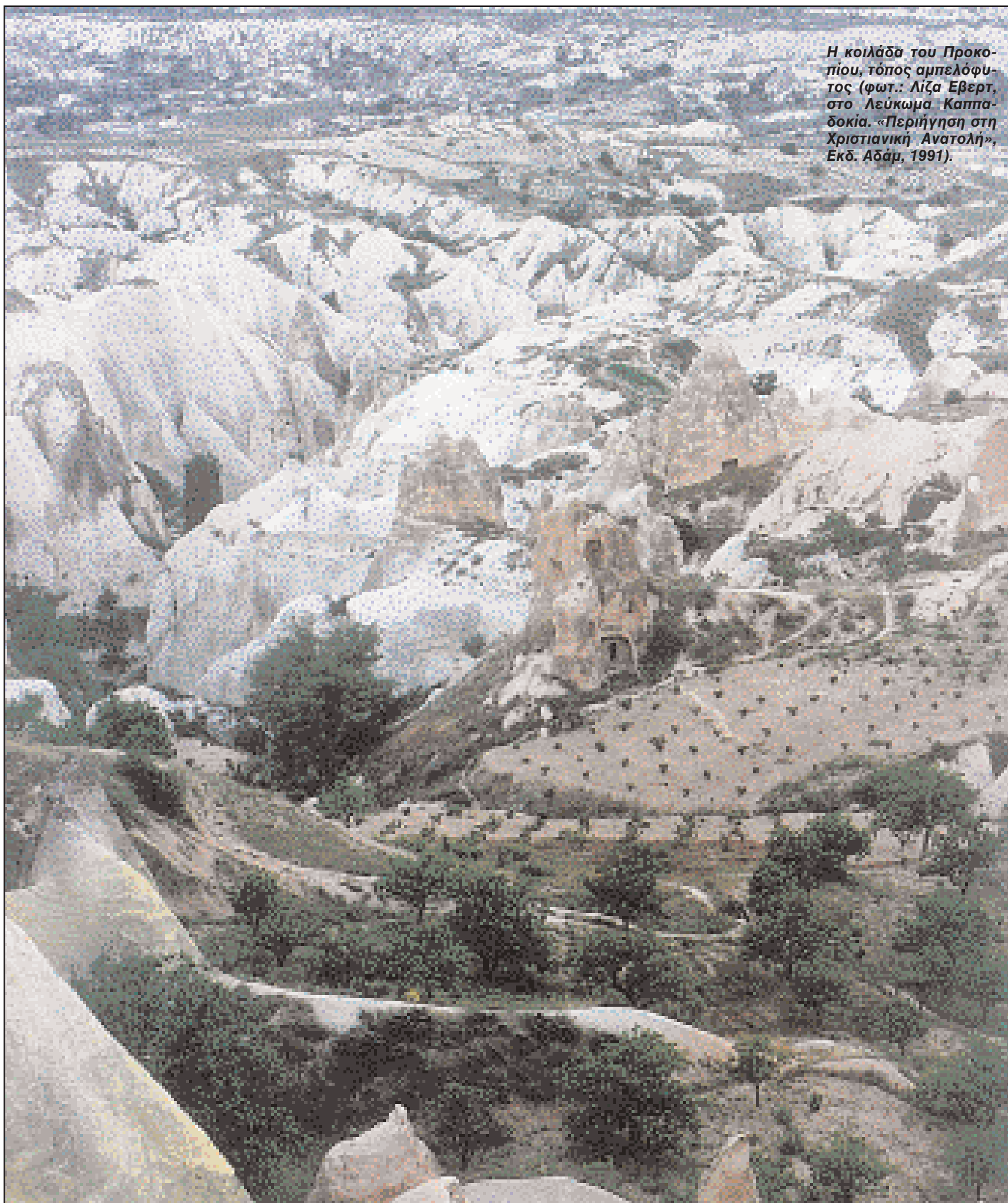
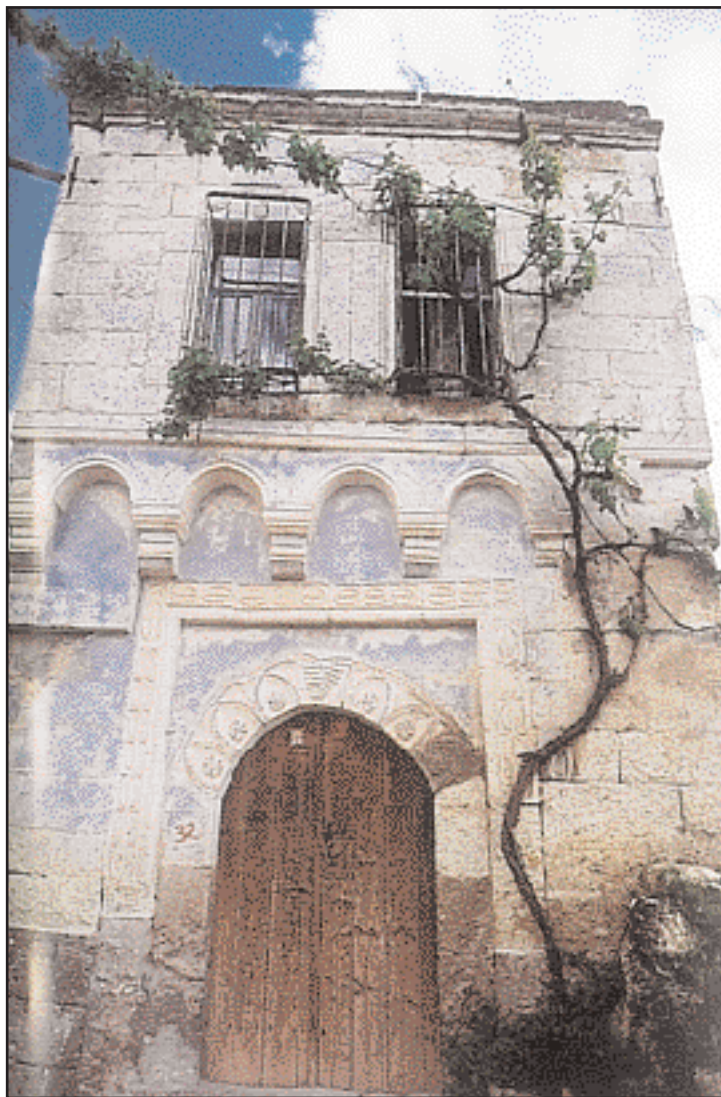


Στις κοιλάδες της Καπαδοκίας

Χριστιανοί, Ρωμιοί και Αρμένηδες καλλιεργούσαν αμπέλια έως την εποχή των Οθωμανών

Η κοιλάδα του Προκοπίου, τόπος αμπελόφυτος (φωτ.: Λίζα Εβερτ, στο Λεύκωμα Καπαδοκία. «Περιήγηση στη Χριστιανική Ανατολή», Εκδ. Αδάμ, 1991).





Κληματαριά
φυτευμένη
στην είσοδο
συναστίτου
σπιτιού (φωτ.:
Λίζας Εβερετ).

Περιθώριμα
της πλαϊνής πόρτας
της εκκλησίας
των Αγίων
Θεοδώρων
στην Μαλακοπή
(φωτ.: Μαρίας
Φακίδη).



Της Ευαγγελίας Μπαλτά

Ερευνήτριας ΚΝΕ/ΕΙΕ

ΓΝΩΡΙΖΟΥΜΕ από τον Στράβωνα ό-
τι στα βάθη της Μικράς Ασίας, από
την Καππαδοκία ως τη Μαλάτια,
καλλιεργούνταν το αμπέλι και υ-
πήρχε εκλεκτό κρασί: «πάσα γάρ (η
Μελιτηνή) εστι τοις ημέροις δέν-
δροις κατάφυτος μόνη της άλλης
Καππαδοκίας, ώστε και έλαιον φέ-
ρουν και τον Μοναρίτην οίνον τοις
ελληνικοίς ενάμιλλον».

Αν και δεν διαθέτουμε μαρτυρίες
για αμπελοκαλλιέργεια κατά τους
βυζαντινούς χρόνους, ωστόσο, τον
13ο αιώνα σε βακουφικά έγγραφα
των Σελτζούκων, όπου καθορίζο-
νται τα όρια έγγειων ιδιοκτησιών,
καταγράφονται συχνά αμπέλια χρι-
στιανών, οι οποίοι αποτελούσαν και
την πλειοψηφία του αγροτικού πλη-
θυσμού στον κεντρικό μικρασιατικό
χώρο. Τα κρασιά της Καππαδοκίας
και της Κιλικίας ήταν πολύ γνωστά
κατά το δεύτερο μισό του 13ου αιώ-
να και οι μουσουλμάνοι ηγεμόνες
δυσκολεύτηκαν να επιβάλουν την
απαγόρευση της οινοποσίας στους
προσήλυτους.

Κατά τη διάρκεια των εκστρατει-
ών του ο Μωάμεθ ο Πορθητής απο-
λάμβανε ελληνικά και αρμένικα
κρασιά από το Μπέγ σεχίρ, μια μι-
κρή κωμόπολη κοντά στην Κώραλι
λίμνη στους πρόποδες του Ταύρου.
Αργότερα, στον 16ο αιώνα περιηγη-
τές, όπως ο Hans Dernschwam, κα-
ταγράφουν ότι οι ταξιδιώτες που
δεν ήταν λίγιοι, μια και από την Καπ-
παδοκία περνούσε ο δρόμος για

την Ανατολή, έπρεπε να καταφεύ-
γουν σε σπίτια και σε χάνια χριστια-
νών για να βρίσκουν κρασί να πι-
ουν. Και φυσικά, όπως απέδειξαν
μελέτες του Andreas Tietze υπό την
ελληνική επίδραση, οι Τούρκοι της
Μικράς Ασίας υιοθέτησαν αρκετές
ελληνικές λέξεις σχετικές με την α-
μπελοκαλλιέργεια, από την Καππα-
δοκία αλλά κυρίως από τον Πόντο,
όπου για την παραγωγή και την ε-
μπορία κρασιού υπάρχουν πολλές
μαρτυρίες. Η περιοχή της Τραπε-
ζούντας μάλιστα χαρακτηρίζεται οι-
νοπληθής και βοτρυόδωρος από
τον Ιωάννη Ευγενικό.

Αμπελοκαλλιέργεια

Χριστιανοί, Ρωμιοί και Αρμένη-
δες, καλλιεργούσαν αμπέλια όταν
έφτασαν τα τουρκομανικά φύλα
στην Καππαδοκία και την κατέκτη-
σαν. Αν συνέχισε η αμπελοκαλλιέρ-
γεια και η παραγωγή κρασιού στην
περιοχή οφείλεται στο γεγονός ότι
στο συγκεκριμένο οροπέδιο ήρθαν
και εγκαταστάθηκαν ετερόδοξοι
μουσουλμάνοι. Από τον 14ο αιώνα
και μετά όταν με τα τάγματα των
δερβίσηδων και τους μπεκτασήδες
θα δημιουργηθεί ένας θρησκευτι-
κός συγκριτισμός και μια κοινή εν
πολλοίς λαϊκή λατρεία ανάμεσα σε
μουσουλμανισμό και χριστιανισμό,
θα γίνει κοινός και ο πολιτισμός
του κρασιού. Μην ξεχνούμε ότι οι
μπεκτασήδες πίνουν κρασί και ο
τεκές του Χατζή Μπεκτάς, του ι-
δρυτή του τάγματος των μπεκτα-
σήδων, βρίσκεται βόρεια του οινο-

φόρου Προκοπιού και του Ακσεραϊ.

Στις αρχές του 19ου αιώνα ο Κύ-
ριλλος, κατοπινός Οικουμενικός
Πατριάρχης, όντας το 1812-15 Μη-
τροπολίτης Ικονίου, περιγράφει τα
χωριά της περιφέρειάς του κατα-
γράφοντας όπου υπήρχε ενασχόλη-
ση των κατοίκων με την αμπελοκαλ-
λιέργεια. Επαινεί την αμπελόφυτη
κοιλιάδα μεταξύ Σινασού και Ουρ-
γκιούπ (Προκόπι), τα οινοπαραγωγά
χωριά γύρω από τη Νιγδη, Φερτέκι,
Μπορ (Πόρος), Τελμησσό και αυτά
γύρω από τους πρόποδες του Ταύ-
ρου, το Ακσεραϊ (Αρχελαός), όπου
«φύεται ψιλή σταφίδα πολλή ποσό-
της Κουραντί λεγομένη», δηλαδή η
μέλαινα αγίγαρτος της Κορινθίας
κατά τον Γρηγόριο Παλαιολόγο.
Στον κάμπο με τα πάμπολλα νερά
γύρω από το Ικόνιο εφύοντο άμπε-
λοι και κήποι, ενώ οι αμπελώνες των
Καισαρέων εκτείνονταν στο όρος
Οφίτη, το Γιλανλί δαγ.

Τον οινικό πολιτισμό των Καππα-
δοκών μαρτυρεί και ο διάκοσμος με
σταφύλια σε λαξευτές εκκλησίες ή-
δη από τη βυζαντινή εποχή, όπως
για παράδειγμα στις εκκλησίες Ιωα-
κείμ και Αννης στο Κιζίλ Τσουκούρ
και του στυλίτη Νικήτα, γνωστή ως
εκκλησία των σταφυλιών. Επίσης η
ανάγλυφη ελίσσόμενη άμπελος στο
περιθώριμα της εκκλησίας των
Αγίων Αποστόλων στα Σίλατα,
στους Αγίους Θεοδώρους της Μα-
λακοπής και στην εκκλησία των
Αγίων Κωνσταντίνου και Ελένης στη
Σινασό, που σώζονται ως σήμερα
και φωτογραφημένες στολίζουν
λεύκωμα της Καππαδοκίας, μαρτυ-

ρούν ασφαλώς, πέραν όποιου θρη-
σκευτικού συμβολισμού, και τη διά-
δοση της αμπελοκαλλιέργειας στον
χώρο.

Τρύγος και πάτημα

Μια ενδιαφέρουσα περιγραφή
τρύγου μας παραδίδει ο λαογράφος
Θανάσης Κωστάκης στο βιβλίο του
Η Ανακού. «Στα τέλη του Σεπτέμ-
βρη ή στις αρχές Οκτώβρη, πριν αρ-
χίσουν οι φθινοπωριάτικες βροχές,
τρυγούσαν τα αμπέλια. Ο πατρίκος
(κλητήρας) του χωριού ανεβαίνο-
ντας στον Καλέ του χωριού ειδοποι-
ούσε από βραδής για το μέρος που
θα τρυγούσαν την επομένη... Επρε-
πε να τρυγήσουν όλοι την ίδια μέρα
στο ίδιο μέρος, γιατί στην επιστρο-
φή περίμενε στο δρόμο ο ενοικια-
στής για τον φόρο... Το μεσημέρι έ-
στρωναν το τραπέζι κάτω από τις
βερυκοκίες κι έτρωγαν διαλεχτά
φαγητά ή του αμπελιού το πιλάφ, ό-
πως έλεγαν το περιποιημένο πιλάφι
της ημέρας. Τα κορίτσια τραγου-
δούσαν ή περνούσαν το σκοινί σ' έ-
να δέντρο κι έκαναν κούνια. Μετά
τον τρύγο έφερναν τη σοδειά με τη
βοϊδάμαξα στο σπίτι, αφού ο ενοι-
κιστής του φόρου, που περίμενε
στο δρόμο, ζύγιζε πρώτα με το κα-
ντάρι τα σταφύλια ή τα υπολόγιζε
με το μάτι κι εσημείωνε το ποσό που
θα πλήρωναν».

Κι άρχιζε η διαδικασία του πατή-
ματος. Ας παρακολουθήσουμε από
τη μαρτυρία του Τακαδόπουλου
πώς πατούσαν τα σταφύλια στη γε-
νέτειρά του Σινασό. Από τον ληνό έ-

παιρναν τον μούστο με ειδικά πήλινα δοχεία, τα τσεμτσέκια και με αυτά γέμιζαν τα χαντζάμια, πιθάρια αραδιασμένα κατά μήκος των τοίχων του πατού. Τα πατημένα σταφύλια συνεκεντρώνονταν έπειτα σ' ένα μικρό ύψωμα μέσα πάντα στο αλών, που ονομαζόταν φωλεά. Στην επιφάνεια της φωλιάς υπήρχε ένα αυλάκι που κατέληγε στο απολήμ. Στα σταφύλια τοποθετούσαν τετράγωνο σανίδι των διαστάσεων της φωλιάς και πάνω στοίβαζαν βαρύτατους όγκους γρανίτη, τις βαριές, για να συμπιεστούν καλύτερα και να φύγει ο χυμός μέσω του αυλακιού. Ο χυμός αυτός συγκεντρωνόταν ιδιαίτερα και ήταν ο μούστος που έπιναν μετά 2-3 ημέρες, προτού να βησολάτσει, όπως έλεγαν στη Σινασό, προτού δηλαδή συμπληρωθεί η ζύμωσή του. Σαν γέμιζαν τα πιθάρια τα έκλειναν με πλάκες σχιστόλιθου και για να μην πάρουν αέρα άλειφαν τη στεφάνη στο σημείο της επαφής με πηλό από χώμα και στάχτη, στο χωριό Μισθί και Ανακού με ζυμάρι. Παρά τις παραπάνω μαρτυρίες για ερμητικό κλείσιμο, προφανώς υπήρχε δυνατότητα διαφυγής του διοξειδίου του άνθρακος από τη ζύμωση του μούστου. Μέχρι την Πρωτοχρονιά έμεναν σφραγισμένα τα πιθάρια, οπότε και άνοιγαν μόνο ένα, για να δοκιμάσουν οι πεπειραμένοι κρασοπατέρες, αν επέτυχε το κρασί του έτους. Τα τσίπουρα, τα τσίπρια, φυλάσσονταν δέκα ημέρες πεπιεσμένα, μέχρι να μεταφερθούν στα καζάνια για τη την απόσταξη του οινόπνευματος. Τέτοια καζάνια λειτουργούσαν σε διάφορα σπίτια με άδεια της Διευθύνσεως Δημοσίου Χρέους (Δεγιούν-ι ουμουμιέ) του Υπουργείου Οικονομικών.

Το Πάσκα του σταφυλιού και ο πατός

Πάμπολλες είναι οι μαρτυρίες που κατέγραψαν οι συνεργάτες του Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών για την αμπελοκαλλιέργεια, τα έθιμα και τις γιορτές που συνδέονται με το σταφύλι και το κρασί στην Καππαδοκία αλλά και σε όλο τον μικρασιατικό χώρο. Στα Φάρασα και στα γειτονικά χωριά γιόρταζαν στις 15 Αυγούστου το Πάσκα του σταφυλιού. Εκοβαν τσαμπιά και τα πρόσφεραν στην Παναγία και μετά τη λειτουργία ξεχύνονταν όλοι στα αμπέλια, θυσίαζαν ζώα για την καλή σοδειά, έτρωγαν και έπιναν γλεντώντας ως τη νύχτα, καταγράφουν οι Δ. Λουκόπουλος και Δ. Πετρόπουλος στο βιβλίο τους «Η λαϊκή ζωή των Φαράσων». Το νάμα, το κρασί που προόριζαν για τη θεία μετάληψη, δεν έπρεπε να είναι από πατημένα σταφύλια. Τούτο ίσχυε για όλο το μικρασιατικό χώρο από τα Παράλια, την Προποντίδα και τον Πόντο ως τα βάθη της Μικράς Ασίας. Το συγκεντρώναν από αυτό που έσταζε από το σωρό των σταφυλιών πριν πατηθούν, κι έπρεπε να ήταν τουλάχιστον έξι χρονών, πριν χρησιμοποιηθεί για νάμα.

Ο Λάζαρος Θ. Τακαδόπουλος πε-



Περιθώριμα της εκκλησίας των Αγίων Κωνσταντίνου και Ελένης. Στην επιγραφή διαβάζουμε ότι «δι' αγώνων και δαπάνης του της Σινασού κοινού ανηγέρθη μεν εκ βάθρων τω 1729 επεσκευάσθη δε τω 1850» (φωτ.: Ντόρας Μηναΐδη).

ριγράφοντας το σινασίτικο σπίτι δίνει λεπτομερέστατη περιγραφή ενός χώρου που αποτελούσε πατητήρι και συγχρόνως ήταν αποθήκη κρασιών και τροφίμων. Βρισκόταν στα θεμέλια του σπιτιού, υπόγεια, λαξεμένο στους μαλακούς βράχους της καππαδοκικής γης. Ο σκοτεινός και δροσερός αυτός χώρος το καλοκαίρι, θερμός στα κρύα του χειμώνα, λεγόταν πατός. Φωτιζόταν και αεριζόταν από την κάπνη, κάπνη στο χωριό Μισθί, μια τρύπα ανοιγμένη στην οροφή του υπόγειου αυτού χώρου, που έβγαζε στην αυλή του σπιτιού.

«Ο επισκεπτόμενος τον Πατόν έπρεπε να διέρχεται σειράν προσαλλήλων δωματίων συνεχώς κατερχόμενος, επληροφορείτο δε τις την γειτνιάσιν του πατού κυρίως διά της οσφρήσεως, διότι καθ' όσον προσήγγιζε ανεδίδετο ολοέν εντονώτερα η οσμή των κρασιών και των νωπών οπωρικών» σημειώνει ο Τακαδόπουλος. Στον πατό του σινασίτικου σπιτιού αλλά και σε όλους τους μαγαράδες των χωριών της Καππαδοκίας, αυτούς τους υπόσκαφους χώρους γύρω από τα σπίτια, φυλάσσονταν πλην των κρασιών και νωπά σταφύλια, όπως και μήλα, αχλάδια,

κυδώνια μέσα σε σκάφες που είχαν λεπτή άμμο. Στηριζόμενος ο Στυλιανός Ροδόης στην εναργή περιγραφή του Τακαδόπουλου για το πώς κρέμονταν τα τσαμπιά σε κλωνάρια ακανθωδών θάμνων στερεωμένα κατακόρυφα σε παράλληλες σειρές στους τοίχους, αποτύπωσε την πρωτότυπη αυτή αποθήκη-ψυγείο σε σχέδιο που στολίζει λεύκωμα της Σινασού.

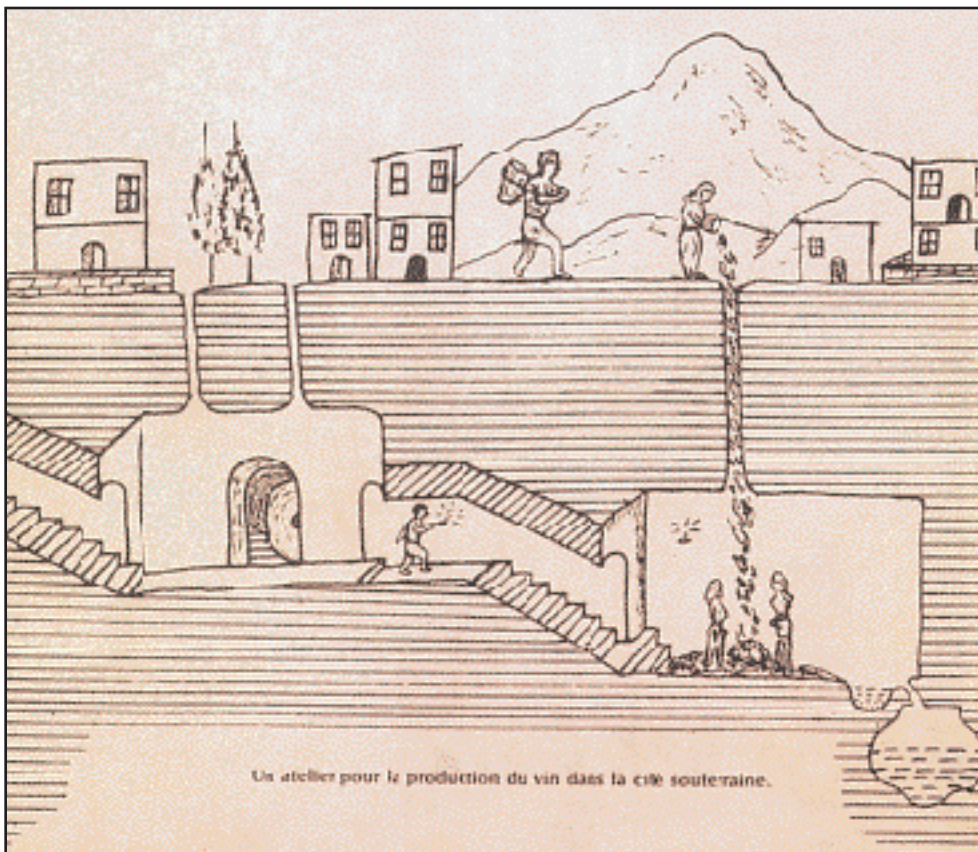
Η διαδικασία του πατού

Ο πατός αποτελούνταν από δύο μέρη: τον κυρίως πατό και μια υψηλή εξέδρα που χρησίμευε για το πάτημα των σταφυλιών· τούτη η εξέδρα στο σινασίτικο ιδίωμα ήταν το πατητήρι ή αλών. Πάνω από το αλών βρισκόταν η κάπνη, μια οπή σαν καπνοδόχος με ύψος αρκετών μέτρων που έβγαζε, όπως είπαμε, στην αυλή του σπιτιού. Από κεί την εποχή του τρύγου άδειαζαν εύκολα και γρήγορα τις κούφες με τα σταφύλια, έως ότου σχηματιζόταν μέσα στον πατό ένα ψηλός σωρός σταφυλιών, που τα πατούσαν οι κόρες και οι παραδουλεύτρες του σπιτιού. Δεν γνωρίζουμε αν ήταν διαδεδομένη πρακτι-

κή να πατούν γυναίκες τα σταφύλια, είναι ενδιαφέρον ωστόσο να σημειωθεί ότι αντίθετα σε άλλες περιοχές του ελληνικού χώρου, π.χ. στη Ρούμελη δεν το επέτρεπαν, γιατί πίστευαν ότι ξύνιζε το κρασί. Ο μούστος, ο λεγόμενος σιράς, που έρρεε από το επικλινές επίπεδο του αλών, συγκεντρωνόταν σε ένα μικρό λάκκο της γούρνας που στη γλώσσα της Σινασού λεγόταν απολήμ, πολήνι στο Μισθί, (μ)πολούμ στην Ανακού, όπου και εκεί ο πατός ήταν υπόγειος. Πρόκειται για το υπολήνιο. Σε άλλα καππαδοκικά χωριά, οι ληνοί αυτοί κρατούσαν την ελληνική ονομασία· ονομάζονταν ληνόια, αλλά και σιράχανε, με την τουρκική λέξη.

Αυτόν τον οινικό πολιτισμό, τον συνυφασμένο με τα λατρευτικά έθιμα της πατρίδας του θα θρηνήσει στο караμανλίδικο ποίημα που συνέθεσε ο Κοσμάς Τσεκμεζογλου, λαϊκός ποιητής του Γκέλβερι (Ναζιανζός), όταν πρέπει να εγκαταλείψει την Καππαδοκία και να πάρει τον δρόμο της προσφυγιάς με την ανταλλαγή των πληθυσμών το 1924. Θα κλάψει για το χωριό και το σπίτι που αφήνει πίσω του, θα θρηνήσει όμως και τα αμπέλια που βλέπει να ξεριζώνουν οι άλλοι πρόσφυγες, οι Τούρκοι, που ήρθαν από τη Μακεδονία, ανταλλάξιμοι κι αυτοί, για να φυτέψουν στη θέση τους καπνά, τη μόνη καλλιέργεια που ήξεραν από την παλιά πατρίδα.

- Βιβλιογραφία** Η. Αναγνωστάκης, «Ο οίνος στην ποίηση. Οίνος βυζαντινός», εκδ. Ιδρυμα Φανής Μπουτάρη, Αθήνα 1995.
Σπ. Βρονώνης, «Η παραγωγή του μεσαιωνικού Ελληνισμού στη Μικρά Ασία και η διαδικασία τον εξισλαμισμού, 11ος-15ος αιώνας», ελληνική μτφ., εκδ. MIET, Αθήνα 1996.
Α. Θ. Τακαδόπουλος, «Η Σινασός που έσβησε», επ. Μαρία Βαϊάνη-Σ. Ροδόης, Αθήνα 1982.
Nicole Thierry, «Haut Moyen-Age en Cappadoce. Les eglises de la region de Cavusin», 2 τ., Παρίσι 1994.



Πατός, δηλαδή υπόγειο λαξεμένο πατητήρι στο ελληνόφωνο χωριό Μαλακοπή. Σχέδιο του Omer Demir, ντόπιου αρχαιοδίφη από τον τουριστικό οδηγό που συνέγραψε για την Καππαδοκία (Omer Demir, «Cappadoce, Berceau de l'histoire», χ.χ.).