

Εργαλεία οικιακής αρτοποιίας

Στα παλαιότερα χρόνια όλες οι νοικοκυρές ζύμωναν το γνωστό καρβέλι ή την μπουγάτσια, που όταν ξεφούρνιζαν, μοσχοβολούσε όλο το σπίτι και όλοι ήθελαν να σπάσουν μια γωνιά για να γευτούν τη νοστιμιά του. Αν τύχαινε μάλιστα να ζυμώσουν αλεύρι της νέας σοδιάς, τότε ήταν που όλοι το έτρωγαν με ξεχωριστή βουλιμιά και μάλιστα χωρίς κανένα προσφάγι. Τόσο νόστιμο γινόταν το σπιτικό ψωμί. Αντίθετα σήμερα με την τυποποίηση και την προσθήκη διαφόρων ουσιών το ψωμί έχασε δυστυχώς τη νοστιμιά του. Πολλά εργαλεία χρησιμοποιούσε τότε η νοικοκυρά και τα περισσότερα απ' αυτά ήταν ξύλινα.

1. Το κόσκινο. Αυτό αποτελούνταν από ένα κυλινδρικό πλαίσιο από λεπτό σανίδι στη μια βάση του οποίου ήταν στερεωμένη περιφερειακά μια σίτα συρμάτινη ή μεταξωτή. Τα κόσκινα που είχαν πολύ λεπτή σίτα τα έλεγαν κρισάρες. Τα κόσκινα τα κατασκεύαζαν ειδικοί τεχνίτες και πιο συνιθισμένα οι τσιγγάνοι /γύφτοι/ που γύριζαν τα χωριά πουλώντας μαζί μ' αυτά και διάφορα άλλα είδη οικιακής. Η σίτα έπρεπε να είναι τεντωμένη για να κοσκινίζεται καλύτερα το αλεύρι. Γι' αυτό καρφωνόταν με μικρά καρφάκια περιφερειακά στη βάση του κόσκινου. Και σήμερα ακόμη οι περισσότερες νοικοκυρές διαθέτουν από ένα κόσκινο, για πίτα, κουλουράκια, τσουρέκια διάφορα σπιτικά γλυκίσματα κ.λ.π. Το κοσκίνισμα γίνεται συνήθως με τα χέρια με εναλλασσόμενα πετάγματα του κόσκινου μια στο ένα και μια στο άλλο χέρι. Αυτό βέβαια γίνεται όταν η νοικοκυρά κοσκινίζει λίγο αλεύρι. Στα παλαιότερα χρόνια όταν ζύμωναν ψωμί για μια εβδομάδα δεδομένου ότι οι οικογένειες ήταν πολυμελείς, χρειαζόνταν πολλά καρβέλια και φυσικά κοσκινίζαν και πολύ αλεύρι. Τότε για να μη κουράζεται η νοικοκυρά στο κοσκίνισμα, πηγαινόφερνε το γεμάτο κόσκινο πάνω σε ένα μακρόστενο σανιδένιο πλαίσιο και από κάτω έπεφτε μέσα στο ζυμωτήριο το κοσκινισμένο αλεύρι. Στο τέλος άδειαζε μέσα σε ένα σακί ή σ' ένα πιθάρι τα πίτουρα που τα χρησιμοποιούσε για να ταΐσει τα κατοικίδια ζώα: κότες, γουρούνια κ.λ.π.

2. Το ζυμωτήριο. Όταν τελείωνε το κοσκίνισμα, άρχιζε το ζύμμα στο ζυμωτήριο. Αυτό ήταν συνήθως μια ξύλινη σκάφη φτιαγμένη σε σχήμα ανάποδης κόλουργης πυραμίδας με καπάκι για να μη σκονίζεται. Κατασκευαζόταν από μαραγκούς. Σε μερικά σπίτια χρησιμοποιούσαν για ζυμωτήριο μια σκάφη από ολόσωμο κορμό δένδρου που είχε λαξευτεί ειδικά ώστε να αποκτήσει κοίλωμα. Το ζυμωτήριο το έλεγαν και σιαφίδι.

3. Η πινακωτή. Μετά το κοσκίνισμα και το ζύμμα επακολουθούσε το φούσκωμα του ζυμαριού και στη συνέχεια μετά από ένα δεύτερο πλάσιμο ή τοποθέτηση των πλαστών στην πινακωτή, όπου έπαιρνε ένα δεύτερο φούσκωμα ώσπου να φουρνιστεί. Η πινακωτή ήταν φτιαγμένη είτε από μονοκόμματο ξύλο λαξευτή με γουβίτσες για την τοποθέτηση των ψωμιών είτε ένα μακρόστενο κατασκεύασμα με πολλά χωρίσματα.

4. Το φουρνόφτιαρο. Μετά απ' όλα αυτά επακολουθούσε το άναμμα και κάψιμο του φούρνου που διέθετε σχεδόν κάθε σπίτι στο παλιό Σουφλί. Όταν από το πολύωρο κάψιμο του φούρνου άσπριζε η ημισφαιρική οροφή του, τότε ήταν έτοιμος ο φούρνος για το ψήσιμο. Εκείνη τη στιγμή η νοικοκυρά τραβούσε μ' ένα γυριστό σίδερο τ' άναμμένα κάρβουνα στην είσοδό του και βρέχοντας κουρέλια που ήταν δεμένα στην άκρη ενός ξύλου, σάρωνε το δάπεδο του φούρνου και παίρνοντας το φουρνόφτιαρο, ένα ξύλινο φτιάρι με μακριά λαβή έβαζε ένα ένα πλαστό και τα φούρνιζε για να ψηθούν.

5. Ο σοφράς. Είναι ένα στρογγυλό χαμηλό τραπέζι που και σήμερα ακόμη υπάρχει σε μερικά σπίτια και χρησιμοποιείται. Κατασκευαζόταν από δυο τρία σανίδια που ενωμένα σχημάτιζαν κύκλο. Αυτά καρφώνονταν σε δυο μακριά όρθια σανίδια με μήκος χορδής κύκλου που χρησίμευαν για ποδαρικά του. Γύρω από το σοφρά μαζευόταν παλαιότερα όλη η οικογένεια καθισμένη σε χαμηλά σκαμνιά ή σταυροπόδι κι έτρωγαν το φαγητό. Ο σοφράς δεν χρησίμευε μόνο για το σερβίρισμα του φαγητού αλλά και για άλλες δουλιές της νοικοκυράς. Σ' αυτόν χρησιμοποιώντας τον σαν πλαστήρι, ζύμωνε τα διάφορα σπιτικά γλυκίσματα, άνοιγε φύλλο με τον κλώστη για τις πίτες κι ακόμη ζύμωνε κι άνοιγε τα πέτουρα.

6. Το πλαστήρι και ο κλώστης. Ήταν τα καταλληλότερα εργαλεία για το άνοιγμα των φύλλων για τις πίτες και τα πέτουρα, αλλιώς λεγόταν πλάστης. Ήταν δε ένα μακρύ στρογγυλό ξύλο 3-4 πόντους.

7. Το δερμάτινο ντερμόνι. Χρησίμευε για να τρίβουν το ειδικό ζυμάρι από το οποίο γίνονται τα τρίμματα του τραχανά.

8. Τα χερομύλια. Οι γνωστοί χερόμυλοι ήταν δυο στρογγυλές πέτρες με μια τρύπα στη μέση και με ένα ξύλινο χερούλι στην επάνω πέτρα για να γυρίζει κάνοντας επαφή με την κάτω. Εδώ κατασκεύαζαν το πληγούρι και τη φάβα. Κοσκίνιζαν όση ποσότητα σιταριού ήθελαν για να καθαρίσει και έπειτα το έβραζαν όπως τα κόλλυβα. Κατόπιν το άπλωναν σε καθαρά σεντόνια στον ήλιο ώπου να στεγνώσει καλά και μετά το κοπάνιζαν σε πέτρινα ή ξύλινα γουδιά με μακριούς ξύλινους κόπανους. Ύστερα το λίνιζαν για να φύγουν οι φλούδες και το καθάριζαν με το χέρι από άλλα σκουπίδια και το άλεθαν στους χερόμυλους για να γίνει το πληγούρι, αφού έσπαζαν οι σπόροι. Το άλεσμα γινόταν από δυο γυναίκες συγχρόνως γιατί ή μία έριχνε με το χέρι στην τρύπα το σιτάρι και ή άλλη γύριζε με δύναμη το χερόμυλο.

9. Η σφραγίδα ή φλάστηρας. Χρειάζεται για να γίνουν τα πρόσφορα ή λειτουργίες που μαζί με το νόμα προορίζονταν να γίνουν τα τίμια δώρα της θείας Ευχαριστίας και το αντίδωρο των πιστών. Η σφραγίδα αυτή που σε μερικά μέρη λέγεται και φλάστηρας γίνεται από μαλακό ξύλο από ειδικούς ξυλογλύπτες και κυρίως μοναχούς του Αγίου Όρους.

Άλλα οικιακά σκεύη

1. Ξύστρους. Ήταν σιδερένιος. Μαυτόν έξυναν τη σκάφη/σκαφίδα/ κατά το ζύμωμα του ψωμιού και μετά απ' αυτό. Γύριζαν ακόμη και τις "λαγγίτες" αλλά αυτός ο ξύστρος είχε λαβή διπλάσια σε μήκος για να προστατεύεται το χέρι από τη φωτιά που έκαιε κάτω από το "σάτσι". Το "σάτσι" ήταν πέτρινη κυκλική πλάκα διαμέτρου 30-40 εκατοστά ειδική για τις "λαγγίτες". Οι "λαγγίτες" ήταν νόστιμο γλύκισμα από σκέτο ζυμάρι που όταν το έφηναν το έτρωγαν με βούτυρο και μέλι κατά τη γιορτή των 40 Μαρτύρων αλλά και σε άλλες περιπτώσεις κυρίως στα "νυχτέρια".

2. Κιούπα. Μοιάζει πολύ με τους "πίθους" των αρχαίων "Ελλήνων". "Κιούπες" είχαν όλα τα σπίτια ανεξαιρέτως και τις χρησιμοποιούσαν σαν αποθήκες βρόχινου νερού, διαφόρων γεωργικών εσοδειών, σταριού, φασολιών, καλαμποκιών, λαδιού ή κρασιού. Ήταν θαμμένες στη γη μέχρι το λαιμό και καλύπτονταν από πάνω με καπάκι ξύλινο ή πήλινο. Όμοια σχεδόν ήταν και τα "νταγάρια" σε σχήμα μισής κιούπας αλλά μικρότερα απαραίτητα για τη "θιλόσταχτ" για το πλύσιμο των εσωρούχων. Και τα δυο σκεύη ήταν πήλινα και στοίχιζαν σχετικά φτηνά. Πάρα πολλά ήταν τα πήλινα σκεύη του σπιτιού σε διάφορα σχήματα και μεγέθη.: "πνάκια" /πινάκια/, "γκβέτσια" /για το γιουβέτσι φούρνου/, "τσμάλια" /τσουκάλια/, "τσακαλούδια", "τσιντζιρέοι" /τεντσερέδες/, "κιουπούδες" για τουρσιά κ.λ.π.

Ειδικά "τσακαλούδια" χρησιμοποιούσαν οι γιάτρισσες για τον κοιλόπονο εφαρμόζοντας αυτά σαν είδος βεντούζας επάνω στην κοιλιά.

3. Κούτσουρου. Κατασκευάζονταν από κομμάτι κορμού δρυός με αποκλειστική χρήση τον τεμαχισμό του κιμά. Επίσης στο κούτσουρο έσπαζαν τα κόκκαλα του κρέατος προκειμένου να κάνουν την "πουσιουρτί" /καβουρμά/, τα "σιλέκια" /πασιιά, ποδαράκια/ και τους "πασιιάδες" /τα κεφαλάκια/.

Ο κιμάς κόβονταν με το "μπαλτατσούδ" ή με το "σατ'ρ" /μεγάλο βαρύ μαχαίρι/. Τον κιμά τον πουλούσαν οι χασάπηδες έτοιμο διαλαλώντας το εμπόρευσμά τους στις συνοικίες της πόλης τοποθετημένο ανά 100 δράμια σε φύλλα μουριάς μέσα σε ένα απλωτό ταψί. Το ταψί το περιέφεραν κρατώντας το πάνω στο κεφάλι όπως οι "κουλουρτζήδες". Οι δάσκαλοι τους τεμπέληδες μαθητές τους αποκαλούσαν "κούτσουρα". Πολλές δε εκφράσεις λέγονταν με τη λέξη "κούτσουρο". π.χ. "Τι κάθισαι ρε αυτού θαν'του κούτσουρου". "Συ ρε είσαι ντίμπιντιουζ κούτσουρου". Ου ρε κιφάλ'κούτσουρου.

4. Γκουντρούλα. Πήλινο δοχείο σε πολλά σχήματα και μεγέθη για διάφορες χρήσεις, κυρίως για την αποθήκευση πόσιμου νερού. Όταν μια κοπέλα ήταν πολύ στρουμπουλή την αποκαλούσαν ειρωνικά: "Α μουρή "γκουντρούλου".

5. Γδί /γουδί/. Ήταν γλυπτό σε ανθεκτικό ξύλο κατασκευασμένο με πολλή επιμέλεια. Ήταν τό μόνο σκεύος που χρησιμοποιούνταν καθημερινά για την παρασκευή της σκορδαλιάς που την έλεγαν "σκουρδουβούτυρου" και για το "ταρατόρ". Το σκόρδο κοπανίζονταν με τον "στούμπου" /γουδοχέρι/ απαραίτητο εξάρτημα του γουδιού. Τα γουδιά ήταν διαφόρων μεγεθών ανάλογα με τη χρήση τους, για να είναι δε στερεά, εις το επάνω μέρος είχαν μεταλλική στεφάνη. Υπήρχαν και γουδιά πολύ μεγάλα με σιδερένιο στούμπο για το κοπάνισμα του καφέ στα καφενεία και της "βαρβάρας" ειδικού γλυκίσματος από βρασμένο σιτάρι που παρασκευάζονταν σε όλα τα χριστιανικά σπίτια του Σουφλίου στη γιορτή της Αγίας Βαρβάρας. Γουδιά υπήρχαν και μπρούτζινα για το κοπάνισμα της ζάχαρης και των μυρωδικών των γλυκισμάτων. Αυτά τα έλεγαν "χαβάνια".

6. Κρίνα. Έτσι λέγονταν η νταμπακιέρα. Την κρίνα την έφεραν όλα τα παλληκάρια, οι άνδρες γενικά κάθε ηλικίας στο "ζ'νάρ". Σε αυτήν τοποθετούσαν τον καπνό και τα τσιγαρόχαρτα. Κρίνες υπήρχαν και δερμάτινες που τις έλεγαν "κισιές" και τις έδεναν με μακρύ λουρί. Κισιές έλεγαν και τα πορτοφόλια κρυμμένα και αυτά στις δίπλες του ζωναριού.
