

# Ληνοί, παραβούτες, κρασοβόλια

/ [Πεμπτουσία](#)

Image not found or type unknown



*Ποδαράδες στο βαγεναριό της Μονής Ιβήρων*

**Το κρασί ήταν ανέκαθεν θείο δώρο για την αγιορείτικη κοινότητα. Στον Άθω η οργάνωση σε αμπέλια πατητήρια, βαγεναριά (τους χώρους αποθήκευσης κρασιού) ελάχιστα έχει αλλάξει μέσα σε χίλια χρόνια. Καθώς οι αμπελώνες απαιτούν εξειδικευμένη εργασία ο ηγούμενος κάθε μονής αναθέτει την φροντίδα τους σε συγκεκριμένο άτομο, τον αμπελικό. Αυτό είναι το διακόνημά του. Όπως έλεγε ο παπα-Σίμων ο Σιμωνοπετρίτης: «το διακόνημα τακτοποιεί τον μοναχό με τους ανθρώπους αλλά και με τον Θεό».**

*Φωτογραφίες: Άρης Φωτιάδης*

Στις δουλειές που χρειάζονται πολλά χέρια όπως ο τρύγος, ο ηγούμενος κηρύσσει παγκοινιά ή παγγενιά, και όλοι οι μοναχοί σπεύδουν να βοηθήσουν. Πολλές μονές προσλαμβάνουν και εποχιακούς εργάτες. Σήμερα που η μετακίνηση είναι εύκολη τα

σταφύλια μεταφέρονται στα πατητήρια για τη σύνθλιψη. Παλαιότερα τα μετέφεραν σε καλάθια ως τον τόπο φόρτωσης και τα έριχναν σε ξύλινα καδιά. Εκεί με την τσιαπατούρα, ένα μακρύ ξύλο που κατέληγε σε κεφαλή με 3-4 τσατάλια, γινόταν η πρώτη σύνθλιψη, φορτώνονταν στα υποζύγια και οδηγούνταν στα πατητήρια.

Ο παλαιότερος τύπος πατητηριού είναι οι κτιστοί ληνοί, διαδεδομένοι σε όλη την Ελλάδα από την αρχαιότητα και γνωστοί από τα μελανόμορφα αγγεία. Στη Χαλκιδική βρέθηκαν στην αρχαία Όλυθο, στην Ψαλίδα κοντά στη Νικήτη, στο κάστρο της Ιερισσού, στην Άθυτο αλλά και μέσα στο Όρος, όπως στο εξωκλήσι των Αγ. Αναργύρων της Μ. Λαύρας.

Τα πατητήρια αυτά ήταν ορθογώνιες λεκάνες με οπή στη βάση για να φεύγει το γλεύκος στο υπολήνιο. Η διαδικασία ήταν ίδια επί αιώνες. Τα σταφύλια μεταφέρονταν στον ληνό, τα πατούσαν, ανασήκωναν τα στέμφυλα για να τρέξει το γλεύκος και τα ξαναπατούσαν. Τα υπόλοιπα της δεύτερης σύνθλιψης τα έβαζαν σε πιεστήριο, τη γαλεάγρα, για να βγάλουν όλο το γλεύκος. Αν δεν χρησιμοποιούσαν γαλεάγρα έριχναν νερό στα στέμφυλα, τα ξαναπατούσαν και άφηναν το μούστο να ζυμωθεί. Το κρασί που παραγόταν έτσι ήταν δεύτερης ποιότητας, το λάγκερο, ο γνωστός δευτερίας ή τρυγίας της αρχαιότητας. Στο Άγιον Όρος το δίνανε στους εργάτες.

Η αποθήκευση και η μεταφορά γινόταν με τα μαγαρικά, πήλινα αγγεία που σταδιακά εξαφανίζονται. Γύρω στο 1000 χρησιμοποιούνται μαγαρικά και βουτσία δηλ. ξύλινα βαρέλια ενώ από τον 14<sup>ο</sup> αι μόνο βουτσία. Η ξυλεία αφθονούσε στον Άθω και τα βαρέλια ήταν φτιαγμένα από ξύλο καστανιάς.

Γύρω στα μέσα της Τουρκοκρατίας οι ληνοί αντικαταστάθηκαν με τις παραβούτες, μεγάλες ξύλινες δεξαμενές. Είναι πιθανό η αλλαγή να συνέβη όταν άρχισε η απόσταξη τσίπουρου, οπότε άλλαξε και ο τρόπος παραγωγής γλεύκους. Οι παραβούτες χωρούσαν μεγαλύτερες ποσότητες από τους ληνούς και τα στέμφυλα μετά τη ζύμωση μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για τσίπουρο. Επειδή και το τσίπουρο ήταν σημαντικό προϊόν δεν τραβούσαν όλο το γλεύκος από την παραβούτα αλλά μέρος του το άφηναν με τα στέμφυλα για την απόσταξη.



*Οι παραβούτες στη Μονή Βατοπαιδίου*

Στο επάνω μέρος, στο στόμιο, η παραβούτα είχε δοκάρια σαν πάτωμα ώστε να αδειάζονται τα καδιά, να φεύγει μέσα το γλεύκος και οι πατητάδες να συμπληρώνουν τη σύνθλιψη. Όταν μαζεύονταν πολλά στέμφυλα σήκωναν τα μεσαία δοκάρια και τα έριχναν στην παραβούτα, που πάνω από τον πυθμένα είχε μικρό άνοιγμα κλεισμένο με πείρο. Στη μέσα πλευρά του πείρου έβαζαν σουσούρες και θυμάρι που λειτουργούσαν σαν φίλτρα για το γλεύκος. Όταν άνοιγαν το πείρο το γλεύκος διοχετευόταν με αγωγούς σκαλισμένους σε κορμούς δέντρων στα τεράστια βαρέλια, τα βαγένια. Στη Μεγίστης Λαύρας υπήρχε μέχρι τη δεκαετία του 30 ένα θηριώδες βυτίο, ο παππούς, χωρητικότητας 17.000 οκάδων. Στην Ιβήρων σώζονται οι τεράστιοι ποδαράδες. Τα βαρέλια αυτά λέγονταν έτσι γιατί οι δούγες τους ήταν δεμένες με ξύλινα πλαίσια χιαστί που κατέληγαν στο έδαφος σαν πόδια. (1) Τα βαγένια όπως και οι παραβούτες λόγω όγκου ήταν αμετακίνητα και οι μαστόροι τα συναρμολογούσαν μέσα στο χώρο τους.

Σήμερα σώζονται σε πολύ καλή κατάσταση τα βαγεναριά στις μονές Μ. Λαύρας, Βατοπαιδίου, Ιβήρων, Χιλανδαρίου, Σταυρονικήτα, Ζωγράφου, Καρακάλλου, στο κελί Αγ. Νικολάου Τροχαλά και στο Σιμωνοπετρίτικο κελί του Δοντά. Μάλιστα κάποια χρησιμοποιούνται ακόμα για παραγωγή κρασιού.

Το πρώτο γλεύκος χωρίς να υποστεί ζύμωση ήταν το πατα-τράβα, πολύ αρεστό

στους πατέρες.

Το υπόλοιπο έμενε στην παραβούτα 8-20 μέρες ανάλογα πόσο 'μπρούσικο' δηλ. ξηρό ήθελαν το κρασί τους οι μοναχοί. Κατόπιν είτε με χειροκίνητη αντλία είτε με το σύστημα αγωγών διοχετευόταν στα βαγένια.

Η μερίδα του οίνου που δικαιούνταν ο μοναχός λεγόταν διακονιά. Επί αιώνες οι μοναχοί στα γεύματα είχαν τα ειδικά αγγεία για το σερβίρισμα του κρασιού, τις διακονιές, μικρές και μεσαίες κανάτες και το κρασοβόλι, δηλ. το ποτήρι πήλινο ή μεταλλικό.

Το πόσο σημαντικό ήταν το κρασί για τους πατέρες μας το φανερώνει ένα γεγονός γύρω στο 1915, όπως το διηγείται ο μοναχός Κουρίλας ο Λαυρεώτης. Οι ορυχαλκείς-μπρουντζάδες των Καυσοκαλυβίων έφτιαξαν καινούρια κρασοβόλια για τους μοναχούς της Μονής Διονυσίου σε αντικατάσταση των παλιών. Όμως στα καινούρια η χωρητικότητα ήταν 10-15 δράμια μικρότερη των 150 που χωρούσαν τα παλιά. Αναστάτωση δημιουργήθηκε στη Μονή και ο ηγούμενος αναγκάστηκε να τα στείλει πίσω για να ξαναχυθούν σωστά. Κατά λάθος η χωρητικότητά τους έγινε 170 δράμια, γεγονός που θα γέμιζε ευφορία την ψυχή των μοναχών. Και επειδή είναι 'βαριά η καλογερική' οι αγαθοί Διονυσιάτες πατέρες έλεγαν χαρακτηριστικά: «Αυτό το κρασί μας βαστάει σ αυτό το φρούριο».

1. Ι. Παπάγγελου-Στ. Μαμαλούκου, Το βαγενναρείο της Μονής Ιβήρων, Ιστορία του Ελληνικού κρασιού, ΕΤΒΑ 1992.