



ΣΚΗΝΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΡΟΚΟΣΥΛΛΟΓΗΣ που εικονίζεται στον ανατολικό τοίχο του δωματίου 3α της Ζεστής 3 στο Ακρωτήρι Θήρας.

Στο ορεινό βραχώδες τοπίο που είναι κατάφυτο από συστάδες κρόκου δυο γυναίκες ασχολούνται με τη συλλογή του. Η γυναίκα στ' αριστερά πιάνει με τα ακροδάκτυλα του δεξιού της χεριού τα άνθη του κρόκου, για να τα τοποθετήσει στη συνέχεια στο καλάθι που κρατεί στο αριστερό της χέρι. Ταυτόχρονα στρέφει το κεφάλι της προς τα δεξιά με απόλυτη φυσικότητα, προφανώς για να απαντήσει στο κάλεσμα της άλλης γυναικείας μορφής που

εικονίζεται δεξιά. (Επάνω) ΦΩΤ. ΑΡΧΕΙΟ: "ΑΝΑΣΚΑΦΗ ΘΗΡΑΣ"

ΚΑΛΑΘΙΑ ΑΠΟΤΥΠΩΜΕΝΑ ΣΤΟ ΧΩΜΑ.

Βρέθηκαν στο δωμάτιο 18 του Συγκροτήματος Δ στο Ακρωτήρι Θήρας.

Καλαθάκια ή κάνιστρα που βρέθηκαν μέσα σε πίθο.

Πλεκτό σκεύος που το σχήμα του θυμίζει πιθαράκι. Εντός του βρέθηκε κουβάρι από σχοινί.

ΦΩΤ. ΑΡΧΕΙΟ: "ΑΝΑΣΚΑΦΗ ΘΗΡΑΣ" (δεξιά)

Η πανάρχαια τέχνη της καλαθοπλεκτικής

Κείμενο- Φωτογραφίες : Μαίρη Μπελογιάννη - Αργυροπούλου

Η

Η μέρα ήταν "ζεστή και ποιητική" στο Ακρωτήρι της Θήρας εκείνο το φθινόπωρο του 1653 π.Χ. Έτσι θα έπρεπε να είναι μια μέρα τόσο ξεχωριστή, τόσο λαμπερή, μια μέρα γιορτινή, αφιερωμένη στη θεά της Φύσης που γενναιόδωρα σκορπίζει τα πολύτιμα αγαθά της εκεί που την τιμούν, όπως ακριβώς αρμόζει στη

μεγαλειότητά της. Νεαρές δεσποσύνες, έκτακτα ενδεδυμένες και στολισμένες με περιδέραια, βραχιόλια, σκουλαρίκια και περισφύρια και σεβάσμιες δέσποινες από τις πιο επίλεκτες οικογένειες της πόλης έχουν ξεχυθεί στους χθαμαλούς λόφους κι επιδίδονται με χάρη στο σοβαρό έργο της κροκοσυλλογής.



ΤΗΝ ΟΜΟΡΦΗ ΣΤΙΓΜΗ ΤΗ ΔΙΕΣΩΣΕ - ευτυχώς για μας - ένας καλλιτέχνης, παθιασμένος με τη ζωγραφική και συγκεκριμένα με το fresco (νωπογραφία). Στους τοίχους ενός αρχοντόσπιτου ο χρωστήρας του "έγραψε" με μοναδική ευαισθησία το μάθημα της συλλογής του κρόκου που πάντα φρόντιζαν να δίνουν οι μεγαλύτερες γυναίκες, οι μνημένες, στις μικρότερες, κάθε φορά που ο τόπος γινόταν ένα απέραντο γαλάζιο χαλί. Βέβαια, όταν ο καλλιτέχνης ζωγράφιζε στον ανατολικό και βόρειο τοίχο του δωματίου 3α της Ξεστής 3 τη φημισμένη σήμερα τοιχογραφία των "Κροκοσυλλεκτριών" ποτέ δεν φανταζόταν ότι θα άφηγε μια επιπλέον κληρονομιά. Αυτή των έξι ωραιό-

τατων δειγμάτων της καλαθοπλεκτικής τέχνης, συγκεκριμένα, τεσσάρων καλαθιών και δύο κανίστρων που χρησιμοποιήθηκαν από τις κροκοσυλλέκτριες για τη συλλογή, αλλά και για τη προσφορά του κρόκου στη θεά. Η τεχνική της νωπογραφίας διέσωσε σημαντικά στοιχεία για την προϊστορική καλαθοποιία, ελάχιστα δείγματα της οποίας έχουν φθάσει έως εμάς ανέπαφα, λόγω περιβαλλοντικών συνθηκών. Τα καλάθια και οι ψάθες κατασκευάζονται από υλικά - καλάμια, βούρλα, λυγαριές, ιτιές - τα οποία, για να διατηρηθούν, πρέπει να συντρέχουν ειδικές συνθήκες. Τέτοιες συνθήκες δημιουργούν περιβάλλοντα εχθρικά στο σχηματισμό ζωής, δηλαδή στο σχηματισμό βακτηριδίων και μυκήτων, επομένως μιλάμε για περιβάλλοντα σταθερά, από τα οποία έχει αποκλεισθεί το οξυγόνο, εντελώς ξηρά (όπως είναι το περιβάλλον της ερήμου ή

ορισμένων βραχυδών σπηλαίων), εντελώς ψυχρά (όπως είναι οι μόνιμα παγωμένες περιοχές) ή εντελώς υγρά (όπως είναι τα έλη και οι λίμνες). Μπορούν όμως και να διατηρηθούν, εάν βρεθούν σε άμεση επαφή με οξειδωμένα προϊόντα μετάλλων, ιδίως του χαλκού που λειτουργούν ως μικροβιοκτόνα, καθώς επίσης κι όταν απανθρακωθούν ή αποτεφρωθούν πλήρως, οπότε απομονώνονται από τη σήψη. Βέβαια, οι ειδικές περιβαλλοντικές συνθήκες που ευνοούν τη διατήρηση οργανικών υλικών δεν υπήρξαν και ούτε υπάρχουν στην Ελλάδα. Έτσι, ελάχιστες είναι οι άμεσες αρχαιολογικές μαρτυρίες.

Στο Ακρωτήρι της Θήρας οι ιδιαίτερες συνθήκες που δημιούργησε η έκρηξη του ηφαιστείου, τριάντα έξι αιώνες περίπου πριν, στάθηκαν αρωγοί στο να έχουμε μια εικόνα της καλαθοπλεκτικής τέχνης μέσα από απανθρακωμένα δείγματα πλεκτών σκευών, αλλά και διαφόρων ειδών καλαθιών αποτυπωμένων στο χώμα. Όπως φαίνεται, τα καλάθια αυτά χρησιμοποιούνταν για τη συλλογή και τη μεταφορά αγαθών, αλλά και ως μέτρο μέτρησης του περιεχομένου κάποιων αγγείων. Η τοιχογραφία των "Κροκοσυλλεκτριών" προσφέρει μία επιπλέον χρήση των καλαθιών και των κανίστρων που παρουσιάζονται σ' αυτή: αυτή της προσφοράς αγαθών, στη συγκεκριμένη περίπτωση του εκλεκτού για τις χρωστικές,

αρωματικές και φαρμακευτικές του ουσίες φυτού, του κρόκου, στη Μεγάλη Θεά. Αυτό το στοιχείο είναι ιδιαίτερο σημαντικό, δεδομένου ότι ταπεινά ως προς τη χρήση τους σκευή προβάλλονται σε επίσημες τελετές. Η χρήση του κανίστρου στις ιερές θυσίες και τις εορτές συνεχίσθηκε και στους ομηρικούς, αλλά και στους κλασικούς χρόνους. Το κανίστρο (το "κάνεον" των αρχαίων) χρησιμοποιείται για την εναπόθεση των "ουλών", του ιερού κριθαριού δηλαδή, που αποτελούσε βασικό στοιχείο, μαζί με τις γιολάντες από λουλουδία που φορούσαν οι ιερείς και το μαχαίρι, για τις θυσίες.

"χέρνια δε σφ' Ἄρητος εν ανθεμόεντι λέβητι ἤλυθεν εκ θαλάμοιο φέρον, ἐτέρη δ' ἔχεν ουλάς εν κανέω"

κι ο Ἄρητος κατόπι ήρθε λαγήνι σκαλιστό κρατώντας στο 'να χέρι και στ' άλλο κριθαρόσπειρα σ' ένα πλεχτό πανέρι

(Μεταφρ. Καζαντζάκη-Κακριδῆ)

αναφέρει ο Όμηρος στην Οδύσεια (ραψ. γ, στ. 440-442) κι αλλού (ραψ. δ, 760-761):

"εις υπερώ' ανέβαινε συν αμφιπόλοισι γυναιξίν εν δ' ἔθετ' ουλοχύτας κανέω, ηράτο δ' Αθήνη"





Πανομοιότυπη τεχνική πλέξης του πάτου ενός σύγχρονου τυροβοθιού από την Μήλο και του τυροβοθιού που αποτυπώθηκε στην βάση του μικρού κωνικού κυπέλλου από τον προϊστορικό οικισμό της Φυλακωπής στο ίδιο νησί.

◀ Κλασικό κρητικό πανιέρι. Το χρησιμοποιούσαν για το ψωμί στο τραπέζι, τους άρτους στην εκκλησία και για τα κόλυβα. Τα μικρά ήταν για τις μασουρίστρες του ραψίματος ή του αργαλειού και τα έλεγαν **μοδικά**. ΦΩΤ. ΑΛΕΞΗΣ ΒΑΛΛΙΑΝΟΣ



ΦΩΤ. ΑΡΧΕΙΟ NATIONAL GEOGRAPHIC / ΑΛΕΞΗΣ ΖΟΥΜΠΟΥΛΟΓΛΟΥ

στ' ανώι με δούλες πήγαινε και σε πανέρι μέσα βάζοντας κριθαρόσπυρα στην Αθηνά δεόνταν.

(*Μεταφρ. Καζαντζάκη-Κακριδή*).

Επιπλέον, αυτό το χαμηλό και πλατύ πλεκτό σκεύος, το "κάνεον", το κρατούσαν επί της κεφαλής τους "αι κανηφόροι παρθένοι", οι νεαρές Αθηναίες δηλαδή, που έπαιρναν μέρος στην "εν Αθήναις τέλεισιν εορταστικών πομπών".

Το κάνιστρο ταυτίστηκε απόλυτα με την

προσφορά δώρων και η χρήση του αυτή δεν άλλαξε στο πέρασμα των αιώνων. Ακόμα και σήμερα, μέσα σ' αυτό μεταφέρουν οι γυναίκες τα πρόσφορα στις εκκλησίες, τα δώρα στους νεόνυμφους, αλλά και τα κόλυβα στα μνημόσυνα των νεκρών.

Η διαχρονικότητα που χαρακτηρίζει την καλαθοπλεκτική τέχνη δεν είναι τυχαία. Χωρίς να παραβλέψουμε έναν καθοριστικό παράγοντα που είναι το υλικό, είναι και η κοινή ανάγκη που κάνει τους ανθρώπους διαφόρων εποχών, αλλά και διαφορετικών τό-



Τυροβόλια για το πήξιμο του τυριού που χρησιμοποιούνται στην Αστυπάλαια.

πων, να κατασκευάζουν το ίδιο πλεκτό σκεύος, το ίδιο "εργαλείο". Θυμάμαι έντονα την έκπληξη που ένιωσα όταν κάποια στιγμή, εκεί που εξέταζα τα αποτυπώματα καλαθιών στις βάσεις κεραμικών αγγείων, προερχόμενων από ανασκαφές σε προϊστορικούς κυκλαδίτικους οικισμούς και νεκροταφεία, αντίκρισα το αποτύπωμα μιας βάσης τυροβολιού στη βάση ενός μικρού κωνικού κυπέλλου από τη Φυλακωπή της Μήλου. Το τυροβόλι που κατασκευάζεται ακόμα σε διάφορα μέρη της Ελλάδας, για να χρησιμοποιηθεί από τους κτηνοτρόφους στο πήξιμο του τυριού είναι ένα ιδιόμορφο σκεύος που πλέκεται με συγκεκριμένη τεχνική. Δεν είναι ακριβώς το ίδιο σε όλα τα μέρη της Ελλάδας, ωστόσο, όταν πλέκεται με βούρλα, παρουσιάζει εντυπωσιακές ομοιότητες στη βάση, εκεί δηλαδή όπου αρχίζει η πλέξη. Το πλέξιμο της βάσης απαιτεί δεξιοτεχνία, καθώς εκεί ασκείται και η μεγαλύτερη πίεση. Και η βάση των τυροβολιών που έπλεκαν μέχρι πρόσφατα οι παραδοσιακοί καλαθοπλέκτες στο πανέμορφο

ηφαιστειογενές νησί, τη Μήλο, δεν έχει αλλάξει εδώ και τέσσερις χιλιάδες χρόνια. Η καλαθοπλεκτική είναι ίσως η μόνη από τους κλάδους της χειροτεχνίας ή της οικοτεχνίας που αντιστάθηκε στο ρεύμα της μηχανοκίνητης εργασίας του περασμένου, αλλά και του νέου αιώνα και δεν αλλοιώθηκε στο πέρασμα του χρόνου. Έτσι, όταν σήμερα παρακολουθούμε έναν καλαθοπλέκτη να εργάζεται, είναι σαν να παρακολουθούμε τον πανάρχαιο πρόγονό του να κάνει την ίδια ακριβώς δουλειά, να ακολουθεί τα ίδια ακριβώς βήματα. Να μαζεύει βούρλα, καλάμια, σπάρτα, κλαδιά λυγαριάς, ιτιάς, σχοίνου και αγριελιάς, να τα καθαρίζει και με τη βοήθεια εξαιρετικά απλών, αυτοσχέδιων ως επί το πλείστον εργαλείων, να τα πλέκει δίνοντάς τους το σχήμα που επιθυμεί, ανάλογα με τις ανάγκες που πρέπει να καλυφθούν.

Είχα την τύχη στη μακρόχρονη έρευνα της παραδοσιακής καλαθοπλεκτικής τέχνης που διενήργησα, για να στηρίξω μιαν άλλη έρευνα, αυτήν της καλαθοπλεκτικής τέχνης που ασκήθηκε στην προϊστορική Ελλάδα, να γνωρίσω σπάνιους ανθρώπους, απλούς, όπως και η τέχνη που ασκούσαν και ευαίσθητους. Οι περισσότεροι απ' αυτούς έζησαν την εποχή που η καλαθοποιία ήταν στην ακμή της, δηλαδή την περίοδο πριν τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο και σταδιακά την πτώση της τις επόμενες δεκαετίες. Την ώρα που έπλεκαν για χάρη μου καλάθια, πανεράκια και τυροβόλια, ξεδίπλωναν με χάρη όλες τις ικανότητές τους που δεν ήταν μόνον αυτές της διαπλοκής των κλαδιών για την παραγωγή του πλεκτού σκεύους, αλλά και της περιγραφής όλης της περιρρέουσας ατμόσφαιρας του τόπου όπου ζούσαν και ασκούσαν την τέχνη τους.

Στους Ψαράδες, το μοναδικό οικισμό που παίζει κυριολεκτικά με τα νερά της Μεγάλης Πρέσπας, ο κ. Αλέκος Άσπρος, που τον συνάντησα πριν από πέντε περίπου χρόνια στο φιλόξενο σπίτι του άνοιξε ένα, ένα τα συρταράκια της μνήμης του, για να με μυήσει στα μυστικά μιας τέχνης που την γνώριζαν καλά οι κάτοικοι των Ψαράδων και την ασκούσαν παράλληλα με το κύριο επάγγελμά τους, την αλιεία, τουλάχιστον μέχρι και τη δεκαετία του '60. "Είχαν φήμη μεγάλο καλαθοχωρίου οι Ψαράδες" μου είπε ο εβδομηνταεξάχρονος Πρεσπιώτης που έπλεκε μέχρι το



1975 αδιάκοπα και σταμάτησε, γιατί η ηλικία του δεν του επέτρεπε πια να ανεβαίνει στο βουνό, να κόβει τις βέργες των κέδρων και να τις πλέκει δίνοντάς τους τη μορφή του καλαθιού, του κοφινιού ή της μαλάθας που οπωσδήποτε απαιτούν αντοχή και ψυχική δύναμη. Κατόπιν, θυμήθηκε με συγκίνηση τα χρόνια που ήταν έφηβος, τότε που μπορούσε να πλέξει δυο καλάθια μέσα σε δέκα, δώδεκα το πολύ ώρες. Βαθιά χαράματα ανέβαινε στο βουνό, έκοβε τις τρυφερές βέργες των κέδρων, τις καθάριζε από τα φύλλα και τον εξωτερικό φλοιό και κατόπιν, με γρήγορες και επιδέξιες κινήσεις, τις έπλεκε. Όσες βέργες περίσσευαν, προκειμένου να τις χρησιμοποιήσει την επομένη, τις έβρεχε, για να μη χάσουν την ελαστικότητά τους. Τα μόνα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ήταν το κλαδευτήρι, για να κόβει τις βέργες των κέδρων και το σκεπάρονι, με το πίσω μέρος του οποίου κτυπούσε τα υφάδια των κοφινιών, για να σφίγγει η πλέξη. Όταν έφτιαχνε αρκετά καλάθια και κοφίνια τα φόρτωνε στο γάιδαρο και άρχιζε το μεγάλο γυρολόι στα χωριά όχι μόνο της Πρέσπας, αλλά και της πρώην Γιουγκοσλαβικής Δημοκρατίας της Μακεδονίας, για να τα πουλήσει: Δούπενη, Νακολέτσι, Ντουμπόικα, Μπράιτσι-

νο, Στέρμπο, Κράνη, Σλίμνιτσα, Πρέτορ, Ασάματι, Ράιτσα, Γκαντσάρι, Ποτμοτσάνι, Εξερένι, Δέρμενι, Μπέλα Τσέρκοβα, Ρέσεν, Γκορνοπέροβο, Βοχοδέρι, Ότεσο, Στένιε, Κόνσκο. Όλα αυτά τα μέρη τα είπε με μια ανάσα και δεν πρόρεσα παρά να θαυμάσω την εξαιρετική του μνήμη. Το ταξίδι βέβαια διαρκούσε αρκετές μέρες. Όταν γυρνούσε στους Ψαράδες, έφερνε μαζί του στάρι, καλαμπόκι, φασόλια, πατάτες, καθώς τα καλάθια και τα κοφίνια τα αντάλλαζε με είδη διατροφής, όπως ήταν συνήθεια εκείνη την εποχή. Για δυο καλάθια έπαιρνε περίπου δεκαπέντε οκάδες στάρι. Τα νεότερα χρόνια, όπως μου είπε, πουλούσε

Το καλάθι ήταν και είναι βασικό

Προκλητική η ομοιότητα της βάσης του πλεκτού πιάτου από το Μπαλί της Ινδονησίας (δεξιά) με τη βάση του ναξιώτικου τυροβοθιού. Είναι προφανές πως όταν το υλικό και οι ανάγκες είναι κοινές τα "εργαλεία" είναι ίδια παντού και πάντοτε. ΦΩΤ. ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΥΤΣΟΥΚΟΣ



τα προϊόντα της καλαθοπλεκτικής απευθείας στους εμπόρους που έρχονταν από τη Φλώρινα και την Καστοριά, για να τα αγοράσουν. Του ζήτησα να μου δείξει κάποια προϊόντα της τέχνης του κι αυτός με ευχαρίστηση πήγε ως την αποθήκη, για να μου φέρει ένα καλάθι και μια μαλάθα. "Το καλάθι ξέρω πως είναι" του είπα "μια μαλάθα να μου φέρετε, αυτό το είδος ακούγεται περίεργα". Όταν όμως μου τα έφερε, διαπίστωσα με έκπληξη πως το άγνωστο σε μένα ήταν το καλάθι κι όχι η μαλάθα (σέπετκα στη μακεδονίτικη διάλεκτο), το πανέρι δηλαδή που είναι συνδεδεμένο με τις κοινωνικές εκδηλώσεις που έχουν σχέση με την εκκλησία και πλεγμένο με τον ίδιο τρόπο

είδος πλεκτικής στους Ψαράδες.

Κυπριακό, ναξιώτικο και αραχοβίτικο τυροβόλι. Η ονομασία "τυροβόλι" προέρχεται από το "τυρός" και "βάλλω", είναι δηλαδή το πλεκτό σκεύος μέσα στο οποίο χτυπιέται το τυρί, για να πήξει.

ΦΩΤ. ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΥΤΣΟΥΚΟΣ

και με το ίδιο σχήμα που απαντά σε όλη σχεδόν την Ελλάδα.

Το καλάθι ήταν και είναι, αν και λιγότερο σήμερα, βασικότατο είδος πλεκτικής στους Ψαράδες. Μικρό (κόσνιτσα) ανάλογα με τις ανάγκες, εξυπηρετούσε κυρίως τους αλιείς, αφού μέσα σ' αυτό τοποθετούσαν τα ψάρια που έπιαναν. Χρησίμευε βέβαια και για την μεταφορά των φρούτων ή των λαχα-νικών από τον μπαχτσέ στο σπίτι ή των αυγών από το κοτέτσι ή ακόμα και για να βάζουν οι κοπέλες το νήμα από πρόβειο μαλλί, με το οποίο έπλεκαν σε παρέες, κάλτσες, γάντια, κουκούλες κ. ά., η κύρια χρήση του όμως ήταν στην αλιεία. Πρόσεξα τη φόρμα του. Πολύ ξεχωριστή. Είναι προφανές πως το είδος αυτό επιχωριάζει μόνο σ' αυτή την περιοχή και είναι βέβαιο πως η ιδιαίτερη ομορφιά του είναι απόρροια της μοναδικότητάς του.

Όπως μου είπε ο κ. Άσπρος, ενδιαφέρουν παρουσιάζει και το κοφίνι, κυλινδρικό στο σχήμα, ύψους πενήντα ή εξήντα εκατοστών. Το χρησιμοποιούσαν κυρίως για τη μεταφορά των σταφυλιών, γι' αυτό κι έφτιαχναν πάντα δύο, για να φορτώνονται και στα δύο πλευρά του ζώου. Το μέγεθος των κοφινιών ποίκιλλε.



Έπλεκαν κοφίνια για πενήντα, εξήντα ή και για εβδομήντα κιλά σταφύλια. Τα χρησιμοποιούσαν επίσης για την τοποθέτηση αχύρων για τα ζώα, όπως και για τη μεταφορά του καπνού ή της κοπριάς. Γενικά ήταν πολύ αν-θεκτικά καλάθια, το "δεξί χέρι" των αγροτών όλης της Πρέσπας.

Στους Ψαράδες κανείς δεν ασχολείται πια με την καλαθοποιία. Τις ανάγκες των κατοίκων σε διάφορα πλεκτά είδη καλύπτουν σήμερα οι καλαθοπλέκτες που ζουν κι εργάζονται στο Βαρικό, ένα χωριό χιλίων διακοσίων περίπου κατοίκων στο νοτιότερο άκρο του ακριτικού νομού, πολύ κοντά στη λίμνη Χειμαδίτιδα. Από τα χέρια τους βγαίνουν πάρα πολλά είδη καλαθοπλεκτικής τέχνης, καθώς δεν περιορίζονται στα συνηθισμένα (καλάθια, κοφίνια, πανέρια, νταρμιτζάνες), αλλά προσπαθούν να ανταποκριθούν στις προκλήσεις της εποχής φτιάχνοντας ψωμιέρες, φρουτιέρες, καλάθια για τα παιχνίδια των μικρών παιδιών, καλάθια για τις εφημερίδες και τα περιοδικά, καλάθια για την αποθήκευση ρούχων, βαλιτσάκια εξοχής. Με κύριο υλικό την ιτιόβεργα και με αρωγό τη φαντασία και την επιδεξιότητά τους πετυχαίνουν να ικανοποιήσουν και το πιο απαιτητικό νοικοκυριό στις πόλεις και τα χωριά όχι μόνο της Φλώρινας, αλλά και των διπλανών περιοχών. Η πιο ικανοποιητική αγορά είναι αυτή της Πτολεμαΐδας που απέχει λίγα μόλις χιλιόμετρα από το Βαρικό. Τη δεκαετία του '80 και του '90 μέχρι και το 1995 η ζήτηση ήταν υπερβολικά μεγάλη. "Δεν προλάβαινα να φτιάχνω καλάθια" λέει χαρακτηριστικά ένας Βαρικιώ-της καλαθοπλέκτης, ο κ. Στέργιος Μάσσας, που τον συνάντησα μια βροχερή Πρωτομαγιά στο εργαστήρι του, χωμένο κυριολεκτικά μέσα στις ιτιόβεργες. Ανέκαθεν, το κατεξοχήν κατασκευαστικό υλικό για την παραγωγή καλαθιών ήταν οι βέργες της ιτιάς. Αρχικά, οι καλαθοπλέκτες τη χρησιμοποιούσαν στην άγριά της μορφή. Στα νεότερα χρόνια όμως δημιούργησαν φυτώρια βελτιώνοντας την ποικιλία της. Φυτεύουν δένδρα (κάπου 25.000 στρέμματα) και τα περιποι-

ούνται κατάλληλα, τα "τσαπίζουν" και τα "λιπαίνουν", ώστε οι βέργες να γίνονται μακριές και ευλύγιστες, ικανές να δημιουργήσουν όμορφα και προπαντός λειτουργικά καλάθια.

Το γεγονός της αυξημένης ζήτησης καλαθιών στην περιοχή της Πτολεμαΐδας σε σχέση με τις υπόλοιπες περιοχές της Ελλάδας, όπου η καλαθοπλεκτική παραγωγή υπέστη μεγάλη πτώση, λόγω της αντικατάστασης των προϊόντων τους με πλαστικά, δεν πρέπει να μας προκαλεί εντύπωση. Η επιβαρημένη με ρύπους ατμόσφαιρα της Πτολεμαΐδας, που οφείλεται στη λειτουργία του εργοστασίου παραγωγής ρεύματος, ανησύχησε τους κατοίκους που αναζήτησαν διέξοδο σε χρήση προϊόντων μη ρυπογόνων. Η εμπιστοσύνη τους στα προϊόντα της φύσης, όπως είναι τα καλάθια και η απόρριψη του πλαστικού που προκαλεί περιβαλλοντική ρύπανση ενισχύθηκε μετά από σεμινάρια που έκαναν στους κατοίκους διάφορες εταιρείες προσασίας του περιβάλλοντος. Έτσι, δεν υπάρχει σπίτι που να μην έχει δύο με τρία καλάθια, πανέρια για το ψωμί και

Το καλάθι στους Ψαράδες εξυπηρετούσε κυρίως τους αθιείς, αφού μέσα σ' αυτό τοποθετούσαν τα ψάρια που έπιαναν





Βαρικό Φθωρίνης. Ο καθαθοπέκτης Μάσσας Στέργιος κωμένος ανάμεσα στις ιτιόβεργες στο εργαστήρι του πλέκει πάτους καθαθιών

τα φρούτα, καλάθια για τα παιδικά παιχνίδια, καλάθια ρηχά για το στέγνωμα των μάλλινων ρούχων, καλάθια μεγάλα για τα άπλυτα, ακόμα και καλάθια της αγοράς.

"Η μικρή πτώση στην αγορά καλάθιών που παρατηρείται τα τελευταία χρόνια δεν έχει καμιά σχέση με την αντικατάστασή τους από άλλα προϊόντα" μου είπε ο κ. Μάσσας. *"Η αιτία θα πρέπει να αναζητηθεί στην πτώση του εισοδήματος. Το καλάθι δεν αποτελεί είδος πρώτης ανάγκης κι εξάλλου η διάρκεια ζωής του είναι πολύ μεγάλη. Αν ο καταναλωτής το προσέξει λίγο, αυτό μπορεί να κρατήσει μέχρι και είκοσι χρόνια. Ακόμα και τα αροτοκόφρινα που χρησιμοποιούνται καθημερινά και ταιλαπωρούνται με το ζεστό ψωμί που αποθηκεύεται εντός τους, αμέσως μετά το ψήσιμό τους στο φούρνο, δεν αλλάζονται προτού περάσουν δύο χρόνια τουλάχιστον. Κύριος λόγος λοιπόν που δεν καταναλώνεται πολύ το καλάθι στην Πτολεμαίδα είναι ο οικονομικός και κανένας*

άλλος". Πάντως, ο κ. Μάσσας δεν έπαψε ούτε στιγμή να ασχολείται με την παραγωγή καλάθιών, αφού η ζήτηση παραμένει μεγάλη, κυρίως από συνεταιρισμούς που παραγγέλνουν μεγάλους αριθμούς π.χ. νταριμτζανών για το τσίπουρο ή για το κρασί και κοφιινών για τη συλλογή διαφόρων προϊόντων.

Δεν ήταν ασυνήθιστη η ύπαρξη καλάθοχωρίων στην Ελλάδα μέχρι και τη δεκαετία του '60-'70, αλλά και του '80 ακόμη. Ένα από τα πιο διάσημα καλάθοχώρια, στο οποίο ακόμη και σήμερα οι περισσότεροι κάτοικοί του, ηλικιωμένοι κυρίως, ασχολούνται καθημερινά με την καλάθοπλεκτική, βρίσκεται στο νησί της Μεγαλόχαρης. Στην Τήνο, η καλάθοπλεκτική αποτέλεσε και συνεχίζει να αποτελεί σημαντικό κλάδο βιοτεχνίας, το ίδιο όπως η εξόρυξη και η κατεργασία του μαρμάρου, η κηροπλαστική, η υφαντική, η κεντητική και η κατασκευή ψάθινων ειδιών και φυλακτών. Το χωριό που είναι ταυτισμένο με την παραγωγή καλάθιών είναι το Βωλιάξ. Βρίσκεται στα ΒΑ του νησιού και είναι ονομαστό για την ξεχωριστή ατμόσφαιρα που δημιουργούν οι χιλιάδες γρανιτένιοι όγκοι που είναι σπαρμένοι ολόγυρά του. Τη φήμη του ως μεγάλου καλά-

θοχωρίου την απέκτησε δίκαια, καθώς μέχρι πριν από δύο δεκαετίες τα "παιδιά των Βωλαξιανών μάθαιναν από μικρά το πλέξιμο του καλαμιού και της βέργας, όπως στα ξωμερίτικα χωριά μάθαιναν να περπατούν ανάμεσα στο μάρμαρο. Τα κατώγια όλων των σπιτιών ήταν γεμάτα από δεμάτια σταβάρι (ιτιά), καλάμι και λυγαριά που περιείχαν κρεμασμένα ή ακουμπισμένα πλάι στα κουρούπια με το λάδι και το κρασί ενώ το "καταστάι" (το μπροστινό τμήμα του κάτω πατώματος) που σε άλλα χωριά της Τήνου χρησίμευε ως στάβλος, στο Βωλάξ είχε μετατραπεί σε εργαστήριο του καλαθά. Συχνά, περνώντας απέξω άκουγες τον καλαθά να

ψιλοτραγουδάει πάνω στο πλέξιμο. Λίγο πιο κει κρέμονταν στη σειρά έτοιμα καλάθια, ομορφοβαλμένα και τα κοφίνια και οι νταμιτζάνες ακουμπούσαν στο μισοσκόταδο του κατωγιού" θα σημειώσει ο λαογράφος Αλ. Φλωράκης, ο οποίος επισκέφτηκε την Τήνο το 1971 και μελέτησε το λαϊκό της πολιτισμό. Οι εικόνες από εκείνη την εποχή δεν λείπουν και σήμερα. Καλοκαίρι στο Βωλάξ και τα δεμάτια της βέργας (ιτιάς) ασπρίζουν στον ήλιο ακουμπισμένα πάνω στις ξερολιθιές ή στοιβάζονται πρόχειρα σε χώρους έξω από τα σπίτια, μας και δεν κινδυνεύουν από τη βροχή. Κάποια άλλα φορτώνονται στην πλάτη του Βωλαξιανού καλαθοπλέκτη, για να μεταφερθούν στο χώρο που έχει επιλέξει, για να κατασκευάσει τα καλάθια και τα πανέρια του. Κι όσο για τα τελευταία, δεμένα όλα μαζί και τοποθετημένα στα σκαλοπάτια του σπιτιού του κατασκευαστή τους είναι έτοιμα να δε-λεάσουν τον επισκέπτη που αγοράζει ένα ή δύο, καμιά φορά και περισσότερα.

Αντώνης Φυρίγος, από τους λιγοστούς εναπομείναντες καθαθοπλέκτες στο χωριό Βωλάξ της Τήνου, μπορεί να πλέξει τέσσερα με πέντε καθαθάκια την ημέρα, ανάλογα με το μέγεθος. ►

Πανέμορφα καλάθια, πλεγμένα με αποφθιοιμένες και μη βέργες ιτιάς, περιμένουν τους αγοραστές που σπεύδουν στο Βωλάξ, όταν μαθαίνουν πως πρόκειται για το κατεξοχήν χωριό των καθαθοπλεκτών .

Τα παιδιά των Βωλαξιανών μάθαιναν από μικρά το πλέξιμο του καλαμιού και της βέργας







Ένα φινετσάτο πανέρι από το Βωλήξ, πλεγμένο με καλάμι και ιτιά, με τεθείωμα που θυμίζει δαντέλα

Ίδια μ' αυτά του παρελθόντος είναι και τα ελάχιστα εργαλεία που χρησιμοποιούν οι καθαθοπλέκτες: η δικάλα, αυτοσχέδιο εργαλείο για το καθάρισμα των βεργών της ιτιάς και της λυγαριάς από τα φύλλα, το τρισέτο, ένα μαχαίρι κοφτερό για το σχίσιμο του καλάμιου και το καρφί

Καλοκαίρι στο Βωλήξ και τα δεμάτια της βέργας (ιτιάς) ασηπρίζουν στον ήλιο, ακουμπισμένα πάνω στις ξερολιθιές . ►



Τα υλικά παραμένουν τα ίδια: βέργες ιτιάς, αποφλοιωμένες ή μη, καλάμι και λυγαριά. Παλαιότερα, χρησιμοποιείτο και το "δ'ράφι" ή "δ'ραφιά" (πικροδάφνη). Τα υλικά αυτά τα βρίσκει κανείς άφθονα στις λαγκαδιές, όπου υπάρχει νερό, συνήθως όμως όχι τόσο κοντά στο χωριό, με αποτέλεσμα ο πλέκτης να καταναλώνει αρκετό χρόνο και κόπο, για να τα συγκεντρώσει. Επιπλέον, δεν κόβονται όλα την ίδια εποχή. Το καλάμι κόβεται το Γενάρη, Φλεβάρη, πριν φουσκώσει, για να μην έχει πολλούς χυμούς και πάντα με πανσέληνο. Η λυγαριά κόβεται τον Αύγουστο και η ιτιά το Μάρτιο με Απρίλιο, πάλι με πανσέληνο, για να κρατήσει καιρό. Το καλάμι αφού τεμαχισθεί, πλέκεται όσο είναι ακόμα χλωρό. Τις βέργες της ιτιάς οι καθαθοπλέκτες τις καθαρίζουν από τα φύλλα και τα μικρά κλαδάκια και συνήθως αφαιρούν εντελώς το φλοιό αφήνοντας μόνο την "ψίχα", δηλαδή το εσωτερικό τμήμα. Πριν τις δουλέψουν, τις τοποθετούν από το βράδυ στο νερό, για να μαλακώσουν. Αντίθετα, τις βέργες της λυγαριάς, αφού τις καθαρίζουν από τα φύλλα τις ξεραίνουν. Πριν τις χρησιμοποιήσουν, τις τοποθετούν σε στέργες με νερό, σκεπασμένες καλά με πέτρες για δέκα περίπου ημέρες, για να μαλακώσουν,

επειδή είναι ιδιαίτερα σκληρές. Οι βέργες της λυγαριάς είναι πιο ανθεκτικές από αυτές της ιτιάς, γι' αυτό μ' αυτές κατα-σκευάζουν τους πάτους των κοφινιών και γε-νικά τους πάτους όσων προϊόντων προορι-ζονται να σηκώσουν μεγάλο βάρος.

Ίδια μ' αυτά του παρελθόντος είναι και τα ελάχιστα εργαλεία που χρησιμοποιούν οι πλέκτες καλαθιών, κοφινιών κι όλων των άλλων ειδών καθαθοπλεκτικής: η δικάλα, αυτοσχέδιο εργαλείο που αποτελείται από ένα κοντό ξύλο, διπλό, με στενό άνοιγμα, για να καθαρίζονται οι βέργες της ιτιάς και της λυγαριάς από τα φύλλα, το τρισέτο, ένα μαχαίρι γυριστό, πολύ κοφτερό που χρησιμεύει, για να σχίζει σε λεπτές λωρίδες το καλάμι, αλλά και για να κόβει τις βέργες της ιτιάς ή της λυγαριάς που περισσεύουν κατά το πλέξιμο και το καρφί, για να σφηνώνει τις βέργες στο χέιλος και τα πλευρά, κυρίως των βαριών ειδών, όπως είναι τα κοφίνια, οι κόφες και οι μεγάλες νταμιτζάνες. Αφού τα υλικά και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται σήμερα δεν διαφέρουν καθόλου από αυτά που χρησιμοποιούνταν και στο παρελθόν είναι απολύτως φυσικό και οι τεχνικές πλέξης όλων των ειδών καθαθοπλεκτικής να μην παρουσιάζουν καμιά διαφορά.





Στο μικρό Λαογραφικό Μουσείο που βρίσκεται δίπλα στην Καθολική Εκκλησία και το οποίο έφτιαξαν με αγάπη και μεράκι οι λιγοστοί σήμερα κάτοικοι του χωριού ο επισκέπτης μπορεί να θαυμάσει μια μεγάλη ποικιλία πλεκτών σκευών, ορισμένα από τα οποία έχουν σήμερα εκλείψει. Ανάμεσά τους ξεχωρίζουν: η κόφα που μοιάζει με πιθάρι και χρησιμοποιείται για τη φύλαξη του καρπού (σταριού), ο χαλικολόγος, ένα πολύ γερό κοφίνι για τη μεταφορά χαλικιών και πέτρας και ο

νάπος, ένα ειδικό καλάθι που χρησιμοποιείται ως μονάδα μέτρησης του καρπού. Το μεγαλύτερο ενδιαφέρον προκαλεί το μαλαθούνη ή καλαθούνα, όπως ονομάζεται το ειδικό καλάθι για το πήξιμο του τυριού. Είναι φτιαγμένο από βούρλα, όπως όλα τα κυκλαδίτικα τυροβόλια και βεβαίως με την ιδιόμορφη τεχνική που το κάνει να ξεχωρίζει από τα άλλα είδη καλαθοπλεκτικής. Μέσα σ' αυτό έφτιαχναν οι Τηνιακοί τα "σπλαβότυρα", κυρίως στο χωριό Φαλατάδος. Τα τυριά αυτά έπαιρναν, όπως είναι φυσικό, το "γάρμπος" (σχέδιο) της καλαθούνας. Αν το μαλαθούνη είχε "πατούρα" (πάτο) πλατιά, το τυρί ονομαζόταν "τυροβόλι". Αν όμως η "πατούρα" ήταν στρογγυλή, λεγόταν "τ'ς απαγγελιάς".

Ψάχνοντας για τυροβόλια, στα οποία έχω ιδιαίτερη αδυναμία λόγω του ότι λατρεύω το τυρί, βρέθηκα κάποια στιγμή στη γραφική Αράχοβα. Το χωριό που ακουμπά τρυφερά στην πλαγιά του Παρνασσού δεν παρουσίασε ποτέ αξιόλογη καλαθοπλεκτική παραγωγή, ωστόσο η ανάπτυξη της κτηνοτροφίας που έφθασε σε υψηλά επίπεδα, όπως άλλωστε δείχνουν τα ονομαστά υφαντά από πρόβειο ή κατσικίσιο μαλλί και το ξηροτύρι ή "φορμαέλα", πάλι από πρόβειο ή κατσικίσιο (πολλές φορές και αγελαδινό γάλα), επέβαλλε τη δημιουργία ενός πλεκτού σκεύους που απο-

Η δημιουργία του πλεκτού σκεύους αποτελεί "εργαλείο" για την παρασκευή της "φορμαέλας".



Αράχοβα. Ο Στέφανος Γκενεράλης αρχίζει να πλέκει τον πάτο του τυροβοθιού για την παραγωγή "φορμαέλας".

Η αρχή της πλέξης του αραχοβίτικου τυροβοθιού γίνεται με ratan, υλικό εισηγμένο από χώρες της Ανατολής.
ΦΩΤ. ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΥΤΣΟΥΚΟΣ

Το τυροβόλι, πλεγμένο με βούρλα και ratan, είναι σχεδόν έτοιμο. ▶





Τα μπουκάκια που είναι "ντυμένα" με το πηκτικό από βούρβα δεν κινδυνεύουν από σπάσιμο.

Λίγο πριν τελειώσει η πλέξη του πανεριού, η προσοχή του καθαθοπλέκτη πρέπει να είναι τεταμένη. Η σημασία στο φινιρίσμα κάνει τη διαφορά .

Ούτε ο χρόνος, ούτε η πρόδος αντέχουν να καταστρέφουν τέτοιες ανεπιτήδευτες στιγμές. Μύκνος του 2000. ►

τελεί "εργαλείο" για την παρασκευή της "φορμαέλας". Το θαυμάσιο αυτό τυρί, το μόνο που πουλιέται με το κομμάτι, δεν ζυγίζεται δηλαδή όπως όλα τα άλλα τυριά, έχει αποτυπωμένη στην εξωτερική του επιφάνεια την πλέξη του τυροβολιού. Το περιεργό είναι πως ενώ το τυροβόλι είναι απολύτως απαραίτητο στον κτηνοτρόφο και θα περίμενε κανείς να υπάρχουν καλάθοπλέκτες που να ασχολούνται έστω και περιστασιακά με την πλέξη του, μόνον ένας έχει επωμισθεί αυτήν την ευθύνη κι αυτό από μεράκι και αγάπη για τον τόπο του.

Ο κ. Στέφανος Γκενεράλης, ο μοναδικός πλέκτης τυροβολιών στην ορεινή Αράχοβα αναρωτιέται τι θα γίνει με την κατασκευή των πλεκτών αυτών σκευών, όταν ο ίδιος πάψει να ασχολείται μ' αυτά. Άνθρωπος με πολλές ανησυχίες, κυρίως καλλιτεχνικές, δεν αφήνει το χρόνο του να πηγαίνει χαμένος. Το πλέξιμο του τυροβολιού, όπως μου είπε, το έμαθε πριν από αρκετά χρόνια από μόνος του, προκειμένου να διευκολύνει τους κτηνοτρόφους να φτιάχνουν ξηροτύρια και να εκμεταλλεύονται έτσι το περισσευούμενο γάλα. Κανείς δεν του έδειξε το πως πλέκεται ένα τυροβόλι. Μόνος του ξήλωσε ένα παλιό και χρησιμοποιώντας ως καλούπι ένα μπουκάκι μύρας προσπάθησε να πλέξει ένα καινούργιο. Θα πρέπει εδώ να πούμε πως η κατασκευαστική διαδικασία του τυροβολιού δεν είναι απλή υπόθεση κι αυτό όχι μόνον γιατί πρέπει να είναι ανθεκτικό, αλλά και γιατί το καλούπι γύρω από το οποίο πλέκεται το τυροβόλι πρέπει να έχει κωνικό σχήμα, με ελάχιστη διαφορά του πάνω και κάτω μέρους του. Συγκεκριμένα, κάτω πρέπει να έχει διάμετρο 11 εκ. και πάνω 12 εκ. Αυτό γίνεται για να μπορεί να βγαίνει



εύκολα το τυρί, η "φορμαέλα", και να μην τριβεται. Το μέγεθος του καλουπιού κάποτε δεν ήταν συγκεκριμένο, έτσι υπήρχαν καλούπια μικρά, μεσαία και μεγάλα. Σήμερα όμως, προς αποφυγήν της αισχροκέρδειας που αναπτύσσεται κάθε φορά που ένα είδος γίνεται εμπορεύσιμο κι έχει μεγάλη ζήτηση, όπως συμβαίνει με τη "φορμαέλα" τους χειμερινούς κυρίως μήνες, υπάλληλοι του Υπουργείου Γεωργίας επέβαλαν ένα συγκεκριμένο μέγεθος καλουπιού με διάμετρο βάσης 7 εκ., χείλους 8 εκ. και ύψους 13 εκ.

Για να πλεχτεί ένα τυροβόλι, πρέπει πρώτα να μαζευτούν τα βούρλα την κατάλληλη εποχή. Συνήθως αυτή είναι το φθινόπωρο και συγκε-

από τα υγρά τους. Κατόπιν, τα αποθηκεύει, με σκοπό να τα χρησιμοποιήσει όποτε χρειασθεί. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό, όπως μου είπε, πριν χρησιμοποιηθούν, να "νοτισθούν", να τοποθετηθούν δηλαδή μέσα σε λεκάνη για δύο ημέρες περίπου, για να "λυγερέψουν", να γίνουν δηλαδή λυγερά. Παλαιότερα, τα τυροβόλια κατασκευάζονταν αποκλειστικά με βούρλα. Ο κ. Γκνεράλης άλλαξε λίγο τη "συνταγή". Εισήγαγε τη χρήση του κατεργασμένου ratan για τα στημόνια, τα παθητικά στοιχεία της πλέξης του τυροβολιού δηλαδή. Αυτό το έκανε γιατί πιστεύει ότι μ' αυτό το υλικό το τυροβόλι γίνεται ακόμα πιο ανθεκτικό. Αναφέρει μάλιστα πως τα τυροβόλια του

Οι κόφες επιχωρίαζαν στους Ν. Λασιθίου και Ηρακλείου και ήταν εξαιρετικά ιδιότυπα καλάθια, τόσο μορφικά όσο και κατασκευαστικά.



κριμένα ο Σεπτέμβριος μήνας, οπότε τα βούρλα είναι μεσωμένα, "ψημένα" καθώς λένε. Τα "ψημένα" βούρλα τα ξεχωρίζουν από την κορυφή τους που είναι σκληρή σαν αγκάθι. Βούρλα άφθονα υπάρχουν στην περιοχή της Ιτέας, κοντά σε βαλτόνερα. Ο κ. Γκνεράλης αφού κόψει τα βούρλα, τα δένει μάτσο και τα αφήνει να ξεραθούν, να στεγνώσουν δηλαδή

Κερτάρι. Παγίδα για το ψάρεμα χειλιών στα κρητικά ποτάμια. ΦΩΤ. ΑΛΕΞΗΣ ΒΑΛΛΙΑΝΟΣ

Πανέμορφο τρυγοκόφινο. Κατασκευάζόταν στους νομούς Ρεθύμνης και Χανίων και χρησιμοποιείτο για τη μεταφορά των κρυστάφυλων με τα ζώα. ΦΩΤ. ΑΛΕΞΗΣ ΒΑΛΛΙΑΝΟΣ ▶





◀ Πρωτότυπη ως προς το σχήμα η κρητική κόφα χρησιμοποιείται για τη μεταφορά των κρασοστάφυλων.

ΦΩΤ. ΑΛΕΞΗΣ ΒΑΛΛΙΑΝΟΣ

Υπέροχα πανέρια από ράπη (στέβηχος του σταριού και του κριθαριού)στόλιζαν τα κρητικά σπίτια, όταν δεν χρησιμοποιούνταν για την παρουσίαση των δώρων στους κουμπάρους στους γάμους ή τα βαφτίσια.

ΦΩΤ. ΑΛΕΞΗΣ ΒΑΛΛΙΑΝΟΣ

έχουν αντοχή για τριάντα χρόνια περίπου, όσο κι αν ταλαιπωρηθούν, αρκεί ο χρήστης τους να τα διατηρεί καθαρά και στεγνά. Το ratan όμως δεν είναι κατάλληλο να χρησιμοποιηθεί και για τα υφάδια, δηλαδή τα ενεργητικά στοιχεία της πλέξης, διότι, όπως μου είπε, η "φορμαέλα" κολλά στα τοιχώματα του τυροβολιού και δεν γλιστρά εύκολα προς τα έξω, όπως γίνεται όταν τα υφάδια είναι από βούρλα. Του λόγου το αληθές μου το επιβεβαίωσε κι ένας άλλος καλαθοπλέκτης, ο κ. Τιμολέων Τζανής από το Πέραμα Αττικής που πλέκει όχι μόνον τυροβόλια, αλλά και άλλα είδη χρησιμοποιώντας το ανατολίτικο αυτό είδος, το ratan, σε συνδυασμό με βούρλα που βρίσκει στην Σαλαμίνα.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει κι αυτό που μου είπε ο κ. Στ. Γκνεβεράλης σχετικά με την τιμή του τυροβολιού. Ανέκαθεν λοιπόν την τιμή του καθενός τυροβολιού την καθόριζε η τιμή δύο "φορμαελών". Όσο δηλαδή πουλιούνται στο εμπόριο δύο "φορμαέλες" στοιχίζει η αγορά ενός τυροβολιού στον κτηνοτρόφο που το χρειάζεται. Η τιμή είναι χαμηλή, αν σκεφτούμε τον κόπο που απαιτεί το πλέξιμο του τυροβολιού, την αγορά του ratan που είναι

εισηγμένο προϊόν και κυρίως το γεγονός ότι πρόκειται για "εργαλείο" μοναδικό για την παρασκευή του εκλεκτού ξηροτυριού. Την τέχνη της κατασκευής τυροβολιών ο κ. Γκνεβεράλης την έμαθε και στο γιο του. Ευτυχώς, διότι κανένας άλλος ούτε και οι άμεσα ενδιαφερόμενοι, δηλαδή οι κτηνοτρόφοι, δεν εκδήλωσε μέχρι τώρα την επιθυμία να μάθει τον τρόπο πλέξης, με αποτέλεσμα η τέχνη αυτή να κινδυνεύει πραγματικά να χαθεί. Ο κίνδυνος να αποτελέσει η όμορφη παραδοσιακή τέχνη της καλαθοπλεκτικής μου-





Ψωμαθούκα για το φύλλαγμα του ψωμιού.
Στην Κάρπαθο, παλιά, έβαζαν το ζυμωτό ψωμί της εβδομάδας στην ψωμαθούκα και την κρεμούσαν ψηλά, ώστε να μην την φθάνουν τα παιδιά. Γι' αυτό και όταν μια οικογένεια ήταν πλούσια και είχε αρκετό ψωμί, έλεγαν: "Η ψωμαθούκα τους είναι χαμηλά". ΦΩΤ. ΣΩΤΗΡΗΣ ΜΗΛΙΩΝΗΣ ▶

"Καθαθίνα" από τον Ν. Χανίων χρησίμευε ως φίμοτρο για τα ζώα. ΦΩΤ. ΑΛΕΞΗΣ ΒΑΛΛΙΑΝΟΣ



σειακό είδος αυξάνει μέρα με τη μέρα σε όλες εκείνες τις περιοχές της Ελλάδας όπου κάποτε ήγκμαζε εξυπηρετώντας με μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων πλήθος αναγκών και κοσμώντας με όμορφα πλεκτά σκευή τα ελληνικά σπίτια. Στην Κρήτη τα εξαιρετικά δείγματα καλαθοπλεκτικής τέχνης αντικαθίστανται με γοργούς ρυθμούς από πλαστικά σκευή σε μια προσπάθεια "προόδου κι εκπολιτισμού". Κανένας ή σχεδόν κανένας δεν πλέκει πια κόφες, σταφυλοκόφιννα ή τρυγοκόφιννα, πανέμορφα, και τα

τρία, είδη καλαθοπλεκτικής για τη μεταφορά με το ζώο των κρασοστάφυλων στο πατητήρι. Οι κόφες επιχωρίαζαν στους νομούς Λασιθίου και Ηρακλείου και ήταν εξαιρετικά ιδιότυπα καλάθια, τόσο μορφικά όσο και κατασκευαστικά. Πολλοί καλαθοπλέκτες τις χαρακτηρίζουν δύσκολο είδος καλαθιού και ήταν πάντα σχετικά ακριβές. Το ενδιαφέρον είναι πως οι κόφες αυτού του τύπου δεν κατασκευάζονταν σε κανένα άλλο μέρος της Ελλάδας. Ήταν όμως γνωστές στην Αθήνα, τουλάχιστον παλαιότερα, από το εμπόριο των σαλιγκαριών που τα εξήγαγαν οι Κρητικοί συσκευασμένα μέσα σ' αυτές. Η κόφα, μαζί με το χανιώτικο μελίσι, μέσα στο οποίο έφτιαχναν οι μελίσες τις κηρύθρες τους, είναι τα μόνα καλάθια που απαιτούν κάποιο καλούπι, για να πλεχτούν. Αυτό οφείλεται στο ότι, αντίθετα με τα άλλα καλάθια, αυτά πλέκονται από τα χείλη προς τον πάτο. Έτσι χρειάζονται το καλούπι, για να συγκρατεί τα στημόνια όρθια και στη σωστή τους θέση.

Πρωτοτυπία στο σχήμα παρουσιάζουν επίσης, η αρτοκοφινίδα, ένα μακρόστενο καλάθι με κοιλιά στη μέση για τη φύλαξη του παξιμαδιού, το μουριδί, που στο νομό Χανίων ονομά-

Τουπί. Καθάθι τυροκομικό για την παρασκευή της γραβιέρας.

Το πλέξιμο του ιδιόμορφου αυτού καθαθιού είχε αναλάβει αποκλειστικά η οικογένεια των Τουπαδάκηδων στην Αργυρούπολη Ρεθύμνου. Η οικογένεια που χρωστά το όνομά της στο πλεκτό αυτό σκεύος (παλαιότερα ονομάζονταν Λεντάκιδες) κράτησαν την τέχνη κλειστέι για το σώοι τους και μόνο. ΦΩΤ. ΑΛΕΞΗΣ ΒΑΛΛΙΑΝΟΣ

ζεται καλάθινα και στα μέρη της Μεσαράς μουστριχιά, μουστρίχι ή μουστριχίνα και χρησιμοποιείται ως φίμωτρο για τα ζώα και ο κέρτος, το καλάθι-παγίδα για τα θαλασσινά ψάρια.

Ενδιαφέρον ως προς τη χρήση παρουσιάζουν το χοχλιδοκόφιο για το φύλαγμα των χοχλιών, των σαλιγκαριών δηλαδή, το καλάθι-ενυδρείο που το χρησιμοποιούσαν συνήθως οι μυλωνάδες στους νερόμυλους, για να κρατούν τα χέλια ζωντανά, μέχρι να τα μαγειρέψουν και η κουταλιέρα, ένα καλάθι στο σχήμα του κόλουρου κώνου με μια λαβή στο στόμιο για το στράγγισμα και το φύλαγμα των πλυμένων κουταλομαχαροπήρωνων.

Τα πιο ιδιαίτερα όμως ως προς το αισθητικό αποτέλεσμα είδη της κρητικής καλάθοπλεκτικής τέχνης ήταν αναμφίβολα το τουπί, καλάθι τυροκομικό, για την παρασκευή της γραβιέ-

λεκτο και προορίζονταν, για να μεταφέρουν τα προικιά της νύφης στο σπίτι του γαμπρού. Επίσης, μέσα σ' αυτά παρουσιάζαν τα δώρα στους κουμπάρους, στους γάμους και τα βαφτίσια. Σε ορισμένα μέρη, όταν οι γονείς του γαμπρού πήγαιναν να ζητήσουν τη νύφη από τους δικούς της, συνήθως, πήγαιναν κάποιο δώρο μέσα σε πανιέρι. Θέματα από το ζωικό ή φυτικό βασίλειο κεντημένα με μεράκι πάνω στα πανιέρια τα καθιστούσαν μοναδικά, κυ-ριολεκτικά και μεταφορικά, έργα τέχνης, γι' αυτό και οι νοικοκυρές, όταν δεν τα χρησιμοποιούσαν, τα κρέμαγαν στον τοίχο του σπιτιού τους, συνήθως στη σάλα, ως στολίδια. Στη Σαντορίνη που μέχρι και τις αρχές της δεκαετίας του '90 οργιάζε η παραγωγή κοφινιών, δεδομένου ότι θεωρούντο τα πιο κατάλληλα για τη συλλογή και τη μεταφορά των κρασοστάφυλων στις κίναβες και τα οινο-



ρας, πλεγμένο με βούρλα και βίτσες (λεπτά και μακριά κλαδάκια που ξεπετιούνται από τις ρίζες ή τον κορμό δένδρων και θαμνοειδών) από μυρτιά ή αγριελιά και τα ραφτά πανιέρια που κατασκευάζονταν από ράπες (στελέχη σταριού ή κριθαριού). Αυτά ήταν καταστόλιστα, "ξομιλιαστά" στην τοπική διά-

Καπονέρα από το Στρούσι Ηλείας. Πλεκτό "πάρκο" για τα κοτοπουλάκια, τα οποία, λίγο μετά τη γέννησή τους, χρειάζονται ασφάλεια και προστασία.

ποιία κι επιπλέον πολύ ανθεκτικά (με την κατάλληλη περιποίηση ο χρόνος ζωής ενός κοφινιού φθάνει και τα εκατό χρόνια) και γερά σε σχέση με τα τελάρα - η διαπίστωση ανήκει στον Ι. Μπουτάρη, τον άνθρωπο που το όνομά του συνδέθηκε άρρηκτα με την οιοποία της Σαντορίνης - η εισαγωγή πλαστικών τελάρων και κιβωτιών έφερε την παρακμή της τέχνης και ο μοναδικός συστηματικός τεχνίτης κοφινιών, ο κ. Γιώργος Καφούρος, ο επονομαζόμενος και κοφινάς, στράφηκε στη γεωργία. Πότε, πότε πλέκει κάποιο κοφίνι για τους μικροπαραγωγούς που επιμένουν στην παράδοση, καταγίνεται όμως περισσότερο με την κατασκευή ομπρελών από βέργες λυγαριάς, υλικό που ξέρει να χειρίζεται με επιδεξιότητα - δουλεύει τη βέργα εδώ και πενήντα οκτώ χρόνια, όπως μου είπε - και γνωρίζει το πως να την "κουμαντάρει". Οι πρωτότυπες και



Μυκονιάτικη παγωτιέρα. Καλάθι πλεγμένο γύρω από ένα ειδικό γυάλινο δοχείο που είχε μια ξεχωριστή θέση, για να βάζουν οι νοικοκυρές τον πάγο που κρατούσε το νερό δροσερό το καλοκαίρι (Λαογραφικό Μουσείο Μυκόνου).

σαφέστατα οικολογικές αυτές ομπρέλες στολίζουν τους κήπους μεγάλων ξενοδοχείων του νησιού, οι ιδιοκτήτες των οποίων φαίνεται πως εκτιμούν την παράδοση που ουδέποτε ήρθε σε σύγκρουση με το περιβάλλον και την αισθητική, αφού ο χρόνος είναι φιλικός μόνο με τα ωραία πράγματα που καθίστανται έτσι κλασικά.

Τη μεγαλύτερη ίσως ποικιλία ειδών καλαθοπλεκτικής τέχνης προσφέρει η περιοχή της Θράκης, καθώς εδώ συνυπάρχουν εθνότητες που η κάθε μια έχει τη δική της συνεισφορά σ' αυτή την εξαιρετικά απλή και τόσο συνυφασμένη με τη ζωή των πλανήτων τέχνη. Οι Έλληνες του Πόντου ασκούσαν την καλαθοπλεκτική τέχνη στα παράλια της Μαύρης Θάλασσας εδώ και αιώνες. Με τις σχίζες (τμήματα βέργας που προκύπτουν από το σχίσμό της με το σχιστήρι) της φουντουκιάς κατασκεύαζαν θαυμάσια καλάθια, προορισμένα για οικιακή χρήση, κοφίνια και πανέρια. Όταν πολλοί από αυτούς ήρθαν ως πρόσφυγες μετά τη μικρασιατική καταστροφή και εγκαταστάθηκαν στη Θράκη, έφεραν μαζί και την τέχνη τους, την οποία συνέχισαν να ασκούν μέχρι και τη δεκαετία του '70 περίπου.

Οι Έλληνες της ανατολικής και βόρειας Θράκης έφεραν τα δικά τους είδη, πλεγμένα από καλαμποκόφυλλα. Τα προϊόντα αυτά δεν είχαν σχέση με την παραγωγή, αλλά ήταν μάλλον δημιουργήματα της φιλοκαλίας και της καλλιτεχνικής ευαισθησίας των ανατολικών θρακών. Κατασκεύαζαν βέβαια μελισσοκόφια ή καλάθια για γεωργικές ασχολίες, ωστόσο η εφευρετικότητά τους εξαντλείτο στα διακοσμητικά πλεκτά.

Οι Πομάκοι είχαν παράδοση στην καλαθοπλεκτική. Οι ρίζες της ανάγονται στη βυζαντινή περίοδο. Με ξύλα φουντουκιάς και κρυνιάς κατασκεύαζαν βαριά και ανθεκτικά καλάθια, κατάλληλα για τις δύσκολες συνθήκες ζωής στα ορεινά. Σήμερα, η τέχνη αυτή ανάμεσα στους Πομάκους έχει σχεδόν εξαφανισθεί.

Αφήσαμε τελευταίους τους τσιγγάνους, καθώς είναι οι μόνοι τώρα πια που συνεχίζουν να ασκούν την καλαθοποιία, μια τέχνη ταυτισμένη απόλυτα με τον πλάνητα βίο τους. Η πλούσια θρακική ύπαιθρος δεν στέρησε ποτέ τις απαραίτητες πρώτες ύλες από τους πλανόδιους ή εγκατεστημένους Ρωμά. Με βέργες ιτιάς και λυγαριάς και με καλάμια αρχικά,

τελευταία με βέργες μουριάς, λεύκας, μηλιάς, κυδωνιάς, ακόμα και με αρμυρίκια, που τις εναλλάσσουν με τις προηγούμενες που είναι πια λιγότερες, δημιουργούν προϊόντα ίσως όχι τόσο ανθεκτικά, ωστόσο πανέμορφα. Βέβαια, η χρήση πλαστικού μέσα στην πλέξη τα τελευταία χρόνια από ορισμένους καλαθοπλέκτες έχει μειώσει πάρα πολύ την αξία των καλαθιών, των μοναδικών ίσως προϊόντων που μπορούν να καυχηθούν ότι είναι απολύτως φυσικά.

Στην Πελοπόννησο, η πόλη που φημιζόταν για τη μεγάλη καλαθοπλεκτική παραγωγή της, η οποία εντυπωσίαζε για την εξειδίκευση των προϊόντων, τον πλούτο και την ποικιλία, ήταν το Άργος. Φανταστείτε πως οι γεωργοί και οι εμπορομανάβηδες μπορούσαν να επιλέξουν ανάμεσα σε δώδεκα διαφορετικά ως προς τη χρήση είδη καλαθιών. Το σχήμα και η πλέξη δεν διέφεραν. Η διαφορά υπήρχε στο μέγεθος. Το σαραντάρι κοφάκι (μικρή κόφα) το χρησιμοποιούσαν για το μάζεμα των σταφυλιών, το σαρανταπεντάρι κοφάκι για τη μεταφορά κολοκυθιών, μανταρινιών και σταφυλιών, την πενηντάρα κανισέλα (καλάθι μεσαίου μεγέθους με δύο πλεκτά χέρια στο χείλος) για τη συλλογή και τη μεταφορά της ντομάτας, την πενηντάρα κανισέλα για τη μεταφορά των εσπεριδοειδών και των ελιών, την εξηντάρα καπούλα (καλάθι μεγάλου

με-γέθους) για τη μεταφορά των καρπουζιών κ.λ.π.

Οι κρεοπώλες χρησιμοποιούσαν το αρνοκόφινο, το μεγαλύτερο και εντυπωσιακότερο προϊόν της αργίτικης καλαθοπλεκτικής. Το χρησιμοποιούσαν πριν από τη γενίκευση της χρήσης των φορητών ψυγείων για τη μεταφορά των αρνιών. Χρησιμοποιούσαν επίσης και το πανέρι για ποδαράκια, ένα χαμηλό πλεκτό σκεύος για την τοποθέτηση των ποδαριών στην κρεαταγορά. Ακόμα και οι μάγειροι χρησιμοποιούσαν ειδικό πανέρι για το βράσιμο των ποδαριών των αρνιών κατά το μαγείρεμα του πατσά. Όλα αυτά τα είδη, αλλά και πολλά άλλα ακόμη που χρησιμοποιούνταν από τους αρτοποιούς, τους ψαράδες και τους μελισσοουργούς υπάρχουν μόνο σε φωτογραφίες στο άρθρο της εκλεκτής συγγραφέως-ιστορικού Μ. Ευθυμίου-Χατζηλάκου, καθώς δεν πλέκονται πλέον.

Πολλές φορές αναρωτήθηκα κατά τη διάρκεια των ερευνών μου τι φταίει και αρνούμαστε με πείσμα να βάλουμε το παραδοσιακό στη ζωή μας. Διότι το περιεργό είναι πως τα τελευταία χρόνια οι διακοσμητικές προτάσεις οδηγούν στη χρήση πλεκτών ειδών, πολλές φορές σε συνδυασμό και με άλλα υλικά, σίδερο ή γυαλί, μόνο που για τη δημιουργία τους επιλέγονται ξενόφερτα υλικά. Φυσικά, δεν λαμβάνεται καθόλου υπ' όψιν η πορεία

Πλεκτή παιδική στράτα από τη Δράμα.

Εκτίθεται στο Παιδικό Μουσείο "Σταθμός" στο Ναύπλιο.

Πολύτιμο το περιεχόμενο του Φλωριώτικου πανεριού.





Κομοτηνή. Η πλούσια θρακική ύπαιθρος δεν στέρησε ποτέ τις απαραίτητες πρώτες ύλες από τους πλανόδιους ή εγκατεστημένους Ρωμά. Όλη γνωρίζουν να πλέκουν καλάθια ρες και πρόκειται για χαρακτηριστικό καταγεγραμμένο στα γόνιδιά τους.

της τέχνης αυτής στον ελληνικό χώρο κι ας έχει διάρκεια ζωής πέντε χιλιάδων χρόνων, ενδεχομένως πολύ περισσότερο, αν βασιστούμε και σε ενδείξεις. Άνευ σημασίας παραμένει και το πολύ σημαντικό και εντυπωσιακό γεγονός της διαχρονικότητας που παρουσιάζει η τέχνη αυτή, αλλά και της διατοπικότητας - ακόμα πιο προκλητικό - δεδομένου ότι συνάντησα πανομοιότυπη τεχνική πλέξης,

όπως είναι αυτή της βάσης των κυκλαδίτικων τυροβολιών σε πλεκτό σκεύος στο Μπαλί της Ινδονησίας ή της διακόσμησης των πανεριών της Κρήτης σε πανέρι από το Τσαλούζ που βρούκεται στο ΒΑ Ιράν, στην περιοχή της Κασπίας. Μήπως θα πρέπει κι αυτή η τέχνη να εξαφανισθεί, όπως έγινε και με τόσες άλλες, για να αρχίσουμε να την αναζητούμε, όπως ακριβώς κάνουμε, όταν διαπιστώσουμε εν τη απουσία τους την αξία διαφόρων πραγμάτων;

**Τα καλάθια που χρησιμοποιήθηκαν στη φωτογράφιση του κυρίου Αλέξη Βαλλιάνου ανήκουν στη συλλογή του ιδρύματος Μουσείου Κρητικής Εθνολογίας.*



Πανέμορφο το πανεράκι από το Τσαλούζ που βρίσκεται στο ΒΑ Ιράν.

Παρουσιάζει εντυπωσιακές ομοιότητες ως προς τη διακόσμηση και την πλέξη με τα κρητικά πανιεράκια
ΦΩΤ. ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΥΤΣΟΥΚΟΣ

Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τον καθηγητή Αρχαιολογίας και Διευθυντή της ανασκαφής Ακρωτηρίου Θήρας, κ. Χρίστο Ντούμα, για την ευγενική παραχώρηση των φωτογραφιών τόσο των καλάθων όσο και της τοιχογραφίας των "Κροκοσυλλεκτριών" από το Ακρωτήριο Θήρας.

Κατασκευαστική διαδικασία ενός καλαθιού

Φωτογραφίες : Αλέξης Βαλλιάνος



▲ Το πλέξιμο του καλαθιού ξεκινά με την κατασκευή του πάτου. Ο καλαθάς διαλέγει εννιά βίτσες, τρυπά με το τσιτρέτο (μαχαιράκι με καμπυλωτή λάμια) τις τέσσερις και περνά από τα σχισίματα τις υπόλοιπες πέντε, σχηματίζοντας έτσι το σπαιρό. Συνολικά, για τον πάτο του καλαθιού χρησιμοποιούνται τριάντα έξι στημόνια.

Ο πάτος πλέκεται όλος με τέσσερα υφάδια. Καθώς αυτά πλέκονται, εξαντλούνται και τότε ο καλαθοπλέκτης τα αντικαθιστά με καινούργια. Η πλέξη που ακολουθείται για τον πάτο είναι "πάνω από δύο και πίσω από δυο στημόνια". Κάθε υφάδι περνιέται πάνω από τα δυο προς τα δεξιά του στημόνια και ανάμεσα από το δεύτερο και τρίτο φέρνεται στο κάτω μέρος του πάτου. Περνιέται κάτω από το τρίτο και τέταρτο στημόνι και μετά το τέταρτο στημόνι ξαναβγαίνει στο πάνω μέρος του πάτου. ►

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΚΑΛΑΘΟΠΛΕΚΤΗ

ΟΝΟΜΑη : Φραγκίσκος.

ΕΠΩΝΥΜΟ: Ματαλιωτάκης.

ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ: Μηνάς.

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Νύβρητος, Ηρακλείου.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ: Ο κ. Ματαλιωτάκης έμαθε την τέχνη του καλαθοποιού, όταν ήταν ακόμη παιδί, παρακολουθώντας τους μεγαλύτερους να πλέκουν. Τη δεκαετία του '50 υπήρχαν στο χωριό περίπου πενήντα καλαθάδες, ωστόσο αυτός δεν μαθήτευσε κοντά σε κάποιον συγκεκριμένο. Την εποχή εκείνη, οι καλαθάδες έπλεκαν καλάθια, κοφίνια, κόφες, κανισκάρια (για τη μεταφορά του σταφυλιού), πετροκόφια (για τη μεταφορά χαλικιών και πέτρας), πανέρια για τον άρτο, κανισκάρες για τη μπουγάδα. Χρησιμοποιούσαν ως υλικό βίτσες, δηλαδή μακριές, ευλύγιστες βέργες από μυρτιές ή αγριελιές, σχοίνα, λυγαριές, αστήρακες, σφάκες (πικροδάφνες) και καλάμια, ανάλογα με το καλάθι. Τα καλάθια τα πουλούσαν συνήθως στην αγορά των Μοιρών. Στο παζάρι οι καλαθάδες στέκονταν όλοι μαζί και συνέβαινε πολύ συχνά να μειώνουν επί τόπου τις τιμές, λόγω του μεγάλου συναγωνισμού. Ενδεικτικές τιμές: Οι κόφες κόστιζαν 15 δραχμές το ζευγάρι. Οι μαδαρές, για το πήξιμο του τυριού, 1 δραχμή και τα καλάθια 5 έως 8 δραχμές. Ο κ. Ματαλιωτάκης έπλεκε και πουλούσε τα καλάθια του στο παζάρι από το 1950 μέχρι το 1970, οπότε έφυγε για τη Γερμανία. Η τέχνη αυτή που ήρθε στην περιοχή μάλλον μεταπολεμικά, ήταν για κάποιους προσοδοφόρα, αφού, όπως λέει ο ίδιος, κάποιος κατάφερε να σπουδάσει το παιδί του πλέκοντας καλάθια.





▲ Όταν ολοκληρωθεί το πλέξιμο του πάτου, ο καλαθοπλέκτης ορθώνει τις βίτσες κυκλικά, γύρω από τον πάτο και ξεκινά το πλέξιμο του καλάμιού, για να σχηματισθούν τα τοιχώματα

Εναλλάσσοντας κατά διαστήματα το καλάμι με βίτσα ολοκληρώνει το καλάθι τοποθετώντας το χερούλι. ►

Για το χέρι χρησιμοποιείται μια βίτσα, αρκετά χοντρή, συνήθως από σφάκα. Αφού δουλευτεί στο γόνατο, έτσι που να γίνει μαλακή και λυγερή και αφού κοπεί λοξά, ο τεχνίτης την μπήγει μέσα στην πλέξη και την τυλίγει με τις τρεις βίτσες, δίπλα στις οποίες μπήχτηκε. ▼







▲ Με βίτσες σχηματίζεται και το χείλος του καλάθιού. Κάθε μια από αυτές λυγίζεται πίσω από τις δυο επόμενες στα δεξιά της και βγαίνει μπροστά σε οριζόντια θέση. Όπως πλέκει τον πρώτο γύρο ο καλάθοπλέκτης κρατάει κάθε φορά με το αριστερό του χέρι την τελευταία πλεγμένη βίτσα, για να μην ξεπλεχτούν όλες. Όταν οι βίτσες πλεχτούν, η πλέξη είναι πια σταθερή και δεν ξετυλίγεται.

Ακολουθεί δεύτερος και τρίτος γύρος που είναι και ο τελευταίος. Όταν τελειώσει η πλέξη και του τρίτου γύρου, ο καλάθοπλέκτης κόβει με το τσιτρότο του τις τριάντα οκτώ βίτσες που έπλεξαν τα χειλώματα, καθώς και τις τυχόν ξεχασμένες στον πάτο και στο κάτω χείλος. ►

Πανέμορφο το καλάθι με τα χαρακτηριστικά χειλώματα και την προσεγμένη εμφάνιση είναι έτοιμο να δεχθεί λαχανικά, φρούτα ή ό,τι άλλο θέλει να μεταφέρει ο κάτοχός του.

