

**ΑΝΤΩΝΗ Ν. ΑΝΔΡΙΩΤΗ**

# **ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΑΜΑΞΟ**

**Στη ιερή σκιά των γονέων μου  
Νικολάου και Ζαχαρώς**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### Πρόλογος

#### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ: Η Άμαξος του χτες και του σήμερα**

Γενική περιγραφή  
Το καφεενεδάκι της Ρουτζίνας  
Καταγραφή παραθεριστών  
Ο Δημήτρης Ιωάννου Κουτλής  
Η διαχείριση του νερού και ο οικογενειακός μπαχτσές

#### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ: Καθημερινές ασχολίες στην εξοχή**

Το μάζεμα των σύκων  
Η καθημερινή φροντίδα των οικόσιτων ζώων  
Ιστορίες με γάτες και γάτους  
Ένα φίδι στο πύργο μας  
Φροντίζοντας το καθημερινό ενεργειακό μας απόθεμα  
Καλοκαιρινές πυρκαγιές  
Επικοινωνία με την πόλη  
Παρασκευή του ψωμιού  
Εργασίες συντήρησης του κτήματος  
Περίφραξη του κτήματος  
Τα καμίνια

#### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ: Κοινωνικές εκδηλώσεις**

Με την τράπουλα και την τόμπολα  
Τα καλοκαιρινά πανηγύρια κι οι εκδρομές  
Εκδρομή στην Αγιάσσο  
Εκκλησιασμός στο Παλαιοχώρι και το Καμμένο-Χωριό  
Επίσκεψη στο Ακράσι  
Κοντινοί περίπατοι

#### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ: Φροντίζοντας τα μπερεκέτια μας**

Αποθήκευση σύκων και δαμάσκηνων  
Παρασκευή του τραχανά  
Συλλογή αμύγδαλων  
Συλλογή καρυδιών  
Άλλες αγροτικές δραστηριότητες

#### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ: Τα «διουχταρέλια»**

Πρωτοβρόχια  
Το πανηγύρι της Παναγίας της Αηδονιάτισσας  
Άμαξος, πενήντα χρόνια μετά  
Άη Γιάννης: Άμαξος 2010  
Άμαξος: Καλοκαίρι 2009 - SOS

## Πρόλογος

Αναμοχλεύοντας προσωπικά βιώματα και εμπειρίες, με την «Επιστροφή στην Άμαξο» κάνω μια αναδρομή στις συνήθειες και τις προτεραιότητες μιας αγροτικής και ημιαστικής οικογένειας κατά την δεκαετία του 1950 στη γενέτειρά μου, το Πλωμάρι της Λέσβου. Μέσα από μια λεπτομερή θα έλεγα περιγραφή της καθημερινότητας κατά την διάρκεια του παραθερισμού μας στο βουνό της Άμαξος, προσπαθώ να καταγράψω συνήθειες και έθιμα ακόμη και γλωσσικά ιδιώματα μιας χρυσής εποχής που φαίνεται να λησμονήθηκε και να απαξιώθηκε τόσο γρήγορα. Προσπαθώ ακόμα να αντιπαραθέσω την καθημερινότητα του σήμερα με αυτή του χτες και να υπογραμμίσω την έλλειψη σεβασμού προς τη φύση που μας διακατέχει σήμερα αλλά και το γεγονός ότι σε αντίθεση με το χτές, σήμερα έχουμε υποτιμήσει την αξία των αγαθών και θεωρούμε σαν δεδομένη την ύπαρξη και επάρκεια πολλών από αυτά αδιαφορώντας για την σπάταλη διαχείρισή τους.

Η «Επιστροφή στην Άμαξο» δείχνει το δρόμο της περισυλλογής. Μας καλεί να συμφιλιωθούμε με τη φύση και την αγροτική ζωή. Να επανεκτιμήσουμε την αξία των αγαθών της αποφεύγοντας την σπατάλη τους. Να επανακοινωνικοποιηθούμε. Να νοιώσουμε την αγάπη της φύσης προς εμάς, να νοιώσουμε τον (εκ)παιδευτικό ρόλο της και να καταλάβουμε ότι η αγάπη μας προς τη φύση δεν είναι απλά ανταποδοτική. Η αγάπη της φύσης προς εμάς είναι πολλαπλάσια της δικής μας αρκεί να της το δείξουμε.

Αντώνης Ν. Ανδριώτης  
Καλοκαίρι 2012

ΥΓ. Το μεγαλύτερο μέρος του βιβλίου αυτού δημοσιεύτηκε σε συνέχειες στο περιοδικό «Πλωμαρίτικοι Αντίλαλοι» την περίοδο 2008-2013 (τεύχη 220 και εξής).

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ**

### **Η Άμαξος του χτες και του σήμερα**

## Γενική περιγραφή

Η Άμαξος είναι μια αγροτική περιφέρεια του Δήμου Πλωμαρίου Λέσβου περίπου στο έννατο με δέκατο χιλιόμετρο του εθνικού δρόμου Πλωμαρίου-Ακρασίου, λίγο πιο πέρα από τον «Καλόγερο» και λίγο πιο πριν «απ' τ' Λουβιάρ του Πεύκου», κοντά στη διασταύρωση του εθνικού δρόμου προς το Παλαιοχώριον. Είναι ακριβώς ένα μέρος της λαγκαδιάς που ανδρώνεται με παραχειμάρους και ρυάκια που ξεκινούν από τη «Βέρση», «τα Φλίππια» και το Μεγαλοχώρι και καταλήγει στη Μελίντα. Η ίδια λαγκαδιά αμέσως μετά την Άμαξο παίρνει το όνομα «Κάτω Άμαξος» για να συνεχίσει δίπλα από το Παλαιοχώρι και να καταλήξει στη θάλασσα της Μελίντας όπου και θα εναποθέσει τη πρώτη ύλη που θα την σμιλεύσει με υπομονή το Αιγαίπελαγίτικο κύμα και στη συνέχεια θα την παραδώσει στην παραλία της σαν πολύχρωμο, λείο και λαμπερό χαλικάκι για να την στολίσει για μια ακόμη φορά και να επουλώσει τις πληγές της από τυχόν παράνομες αμοληψίες ...



Από το πανηγύρι του Άη-Στάθη στην Άμαξο.

Πλησιάζοντας με το αυτοκίνητο στην Άμαξο, αντικρύζεις από μακριά το εκκλησάκι του Αγίου Ευσταθίου, τον «Άγιο Στάθη», να δεσπόζει απ' την απέναντι πλευρά της λαγκαδιάς που είναι σε απόσταση μικρότερη από τα εκατό (100) μέτρα από το μέρος όπου ήταν παληότερα το καφενεδάκι της Άμαξος. Το εκκλησάκι αυτό είναι αφιερωμένο και στη χάρη των Παμμεγίστων Ταξιαρχών, Μιχαήλ και Γαβριήλ, και οι παληότεροι το θυμούνται σαν το εκκλησάκι των Ταξιαρχών. Το εκκλησάκι όμως αυτό ήταν πολύ ερειπωμένο και ετοιμόρροπο. Γι' αυτό, γύρω στα 1957-8, οι παραθερίζοντες στην Άμαξο (με πρωτεργάτες τον Ιωάννη Λούπο, πρώην πρόεδρο της κοινότητας Παλαιοχωρίου, τον πατέρα μου, τον Μανώλη Πιτσιλαδή, τον Γιάννη Τραγάκη, τους αδελφούς Κουτλή και άλλους<sup>1</sup>) αποφάσισαν να το ξανακτίσουν εκ θεμελίων. Σ' αυτό συνέβαλε αποφασιστικά η γενναία δωρεά και οικονομική ενίσχυση από τον Ελληνοαμερικανό Ιωάννη Βαρτή<sup>2</sup>. Συγχρόνως όμως σκέφτηκαν ότι θάταν καλό να επισφραγίζουν την παραθεριστική τους

<sup>1</sup> Ζητώ συγνώμη για παραλείψεις ονομάτων. Με ευχαρίστηση θα δεχόμουν στοιχεία που διαφεύγουν και της γνώσης και της μνήμης μου.

<sup>2</sup> Δυστυχώς δεν γνωρίζω περισσότερα για το μέγεθος της δωρεάς του Ι.Βαρτή.

περίοδο με ένα πανηγύρι ευχαριστίας και ευχής στο Θεό για το «και του χρόνου». Διάλεξαν, λοιπόν, να γιορτάζουν το εκκλησάκι στο τέλος της περιόδου της «εξοχής» των, που συνέπιπτε για τους περισσότερους με το άνοιγμα των δημοτικών σχολείων στις 20 Σεπτεμβρίου. Και έτσι αφιέρωσαν το εκκλησάκι και στην χάρη του Αγίου Ευσταθίου που γιορτάζει στις 20 Σεπτεμβρίου. Για τις ανάγκες της ανέγερσης του ναού «κατέβασαν» νερό (δωρεά του ιδιοκτήτου του κτήματος, Ι.Λούπου) από το εσωτερικό του κτήματος όπου έκειτο το εκκλησάκι και στη συνέχεια με το νερό αυτό υδροδότησαν μια δημόσια βρύση που κατασκεύασαν δίπλα στο εκκλησάκι επί του εθνικού δρόμου. Η βρύση αυτή, εφοδιασμένη με συλλεκτήρα νερού («γουρνέλ») για το πότισμα των ζώων, ήταν τόπος δροσιάς για ανθρώπους και ζώα από τότε μέχρι σήμερα. Για την ανέγερση του ναού θυμάμαι ότι υπήρξε συγκινητική η συνδρομή όλων των παραθεριστών και ότι τις εικόνες του τέμπλου φιλοτέχνησε ο τότε παπάς του Ακρασίου Βερβέρης πατέρας του μετέπειτα παπά υιού-Βερβέρη. Περιττό δε να σας πω ότι ο πρώτος εορτασμός στις 20 Σεπτεμβρίου του 1958 (χρονιά που τέλειωσε το χτίσιμο και η διακόσμηση) ήταν πράγματι ασυνήθιστα λαμπρός.



Από την λαγκαδιά της Άμαξος (κοντά στον Αη Αντύπα).

Πριν φθάσεις στη «στροφή της Ρουτζίνας», περί τα εκατό (100) μέτρα, και στη πλαγιά του λόφου απ' το δεξί σου χέρι, είναι το εξωκλήσι του Αγίου Ιωάννου του Προδρόμου που εορτάζει στις 29 Αυγούστου. Το εκκλησάκι αυτό συνδέεται πολύ με την οικογένεια του παππού μου Αντώνη Δ. Μαμάκου, με συγγενείς και απογόνους του, οι οποίοι μέχρι σήμερα και με τη συνδρομή κι άλλων Πλωμαριτών φροντίζουν για τις τρέχουσες ανάγκες του εξωκκλησιού (επιχρίσματα, επιδιόρθωση κεραμιδιών, καθαρισμό, κλπ). Προσπερνώντας τον Άγιο Γιάννη, και ακριβώς στη «στροφή της Ρουτζίνας», αφήνεις τον εθνικό δρόμο και με το αυτοκίνητο συνεχίζεις δεξιά στον αμαξιτό (πια τώρα) χωματόδρομο ακολουθώντας την κατεύθυνση μιας παλιάς επιγραφής «Προς Παναγία Αηδονιάτισσα», που σε οδηγεί στο ομώνυμο παρεκκλήσι, την Παναγία την Αηδονιάτισσα. Είναι κτισμένο στο δεξί μέρος της λαγκαδιάς (ανεβαίνοντας την κοίτη του χειμάρου) απέναντι από την απαρχή του ημιονικού δρόμου προς την «Καλόφαγ». Το εκκλησάκι είναι αφιερωμένο στο Γεννέσιον της Θεοτόκου και εορτάζεται στις 8 Σεπτεμβρίου. Φρουρός του ακίμητος το πανύψηλο κυπαρίσσι του που ορθώνεται μπροστά στη πόρτα του με συντροφιά ένα μεγαλόσωμο και ευσκίφυλλο πρίνο που χαρίζει την ανάλαφρη

σκιά του τις καυτές μέρες του καλοκαιριού. Το κυπαρίσσι της Παναγιάς ήταν το σημάδι μας, μια και είναι ευδιάκριτο από τις γύρο βουνοπλαγιές. Ήταν ακόμη τόπος συνάντησης της πιο ώριμης παραθερίζουσας νεολαίας που μαζεύετο εκεί για να προγραμματίσει τις πιο απίθανες δραστηριότητες. Από την αναρρίχηση στο κυπαρίσσι (παρά τις προειδοποιήσεις ότι σ' αυτό φώλιαζε ένα «ατσίδ»), το κυνήγι με τις σφεντόνες της «αλαμάνας», των κολυφάδων και των κεφαλάδων, το ψάρεμα στο ποτάμι με απόχες και καμάκια καμωμένα από παλιά πηρούνια δεμένα σε καλάμια, το μάζεμμα καβουριών του ποταμού, μέχρι την συγκρατημένη επιδρομή στις κατάφορτες μουριές για ξεγάνιασμα και παιχνίδι με μouro-βαψίματα.



Άνοιξη στη Άμαξο: «Κλώσες και παπαρούνες».

Ο χωματόδρομος συνεχίζει δίπλα στη δροσερή λαγκαδιά με τα κισσόπλεκτα πλατάνια, τους βάτους, τις λυγαριές, τις λεύκες και τις καρυδιές για να σε φέρει σε ένα άλλο εκκλησάκι, του Αγίου Αντύπα ή όπως είναι γνωστό στους Αμαξιιώτες, του «Αγίου Δοντά». Το εξωκλήσι αυτό μέχρι πρόσφατα είχε αγέρωχο παραστάτη του ένα πανύψηλο πεύκο που του άρεσε να τα βάζει με τους κεραυνούς και τους αέρηδες. Γι' αυτό και κάθε χρόνο τον βλέπαμε χτυπημένο και λαβωμένο από τους κεραυνούς που τους ήλκυε σαν μαγνήτης. Με τα χρόνια όμως, τα κτυπήματα αυτά τον αποδυνάμωσαν με αποτέλεσμα πριν δυο χρόνια να σπάσει ένα μεγάλο κομμάτι του και να καταπλακώσει και ισοπεδώσει το μικρό εκκλησάκι χωρίς ευτυχώς ανθρώπινα θύματα. Είναι παρήγορη και άξια συγχαρητηρίων η άμεση κινητοποίηση των Πλωμαριτών και των Μεγαλοχωριτών με επί κεφαλής τον παππά Δημήτρη Βούρο και τους επιτρόπους των εκκλησιών του Μεγαλοχωρίου που κατόρθωσαν να μαζέψουν τα απαιτούμενα χρήματα και να ξαναφτιάξουν το εξωκλήσι αυτό. Θάτανε μεγάλη παράλειψή μου να μην αναφέρω ακόμη και το γεγονός ότι τα τελευταία χρόνια ανώνυμοι και επώνυμοι προσκυνητές έχουν φροντίσει για την ανακαίνιση και τοιχογράφηση του Αη Στάθη και της Παναγιάς της Αηδονιάτισας κάνοντας τα ξωκλήσια αυτά σωστά στολίδια της περιοχής και αέναη δέηση και ευχαριστία στον Ύψιστο. Για την ιστορία αναφέρω ότι τα εξωκλήσια του Αγίου Αντύπα και της Παναγιάς της Αηδονιάτισας διοικητικά ανήκαν στην περιφέρεια Μεγαλοχωρίου, το εξωκλήσι του Αγίου Ευσταθίου στην περιφέρεια Πλωμαρίου και το εξωκλήσι του Αη Γιάννη (όπως μου έλεγε ο Δημήτρης Ι. Κουτλής) στην δικαιοδοσία της περιφέρειας της Κουρνέλλας.

## Το καφενεδάκι της Ρουτζίνας

Κεντρικό σημείο αναφοράς της περιοχής της Άμαξος (όπως και κάθε αγροτικής τοποθεσίας παλιότερα) ήταν το υπαίθριο καφενεδάκι της, που βρισκόταν πάνω στη «στροφή της Ρουτζίνας», δίπλα στη κοίτη του χειμάρου αυτής της λαγκαδιάς, στο σημείο ακριβώς όπου τελειώνει η κατηφορία που ξεκινά «απ' του Σιλάδ» και αρχίζει η ανηφορία για «του Λουβιάρ». Το καφενεδάκι ήταν στημένο στη σκιά μια καρυδιάς και μιας μικρής «φρίτζας» και στο μέσα μέρος, στην αγκαλιά, της στροφής του δρόμου, στο τέλος ενός ευρύχωρου «σέτι» (πεζούλας) με «αστρακωμένο» το χωματερό του δάπεδο από το συνεχές ποδοπάτημα, το σκούπισμα και το κατάβρεγμά του από τα υπολείμματα νερού των ποτηριών των πελατών. Στρωμένοι με καθαρά υφαντά της Αμαξιώτικης κρεββατής, στο έξω μέρος της πεζούλας, δύο πάγκοι καμωμένοι από ξύλα καστανιάς, καρφωμένοι σε πασαλάκια μπηγμένα στο χώμα και υποστηριζόμενοι από το κορμό της καρυδιάς και από πέτρινα καλοασβεστομένα υποστηλώματα καθώς και τρία τραπέζια (δύο ξύλινα κι ένα μεταλλικό) στολισμένα πάντα με αυτοσχέδια ανθοδοχεία γεμάτα φρεσκοκομμένο ευωδιαστό βασιλικό και λουλούδια από τον μπαχτσέ του καφετζή, αποτελούσαν τα βασικά έπιπλα του καφενείου. Τα συμπλήρωναν λίγες «αναπαυτικές» πάνινες και άλλες λίγες χόρτινες καρέκλες και το όλο σκηνικό πλαισιώνετο με το τζάκι, και τον αυτοσχέδιο νιπτήρα αποτελούμενο από ένα κρεμαστό μεταλλικό ντεπόζιτο-βρυσάκι δίπλα σε ένα υπερυψωμένο καθαρό ξύλινο πάγκο που χρησίμευε για πιατοθήκη και ποτηροθήκη.

Το καφενεδάκι ήταν τόπος συνάντησης όλων των παραθεριστών της περιοχής, των κυνηγών και διερχομένων. Που καθόντουσαν να πιούν ένα κρύο νερό, φρεσκοφερμένο από την παραδίπλα «μάννα» ή από το δροσερό λαγήνι της «κυρά Δέσποινας» της γυναίκας του κυρ-Γιάννη (του «Μπιζίρ») του καφετζή. Που καθόντουσαν οι άντρες να περάσουν την ώρα τους αναπλώνοντας τις ιστορίες τους όπως αυτές που βίωσαν «στο στρατό», στις μάχες της Κορέας<sup>3</sup> στις οποίες είχαν πάρει μέρος όπως και ο γιος της Δέσποινας, ο Αντώνης Κουτλής. Να αναθυμηθούν τις διασωστικές επιχειρήσεις στη Σαντορίνη στις οποίες συμμετέσχον ως φαντάροι που βρέθηκαν εκεί για τον καθαρισμό της από τη λάβα και τις στάχτες στις οποίες θάφτηκε μετά την τελευταία έκρηξη του ηφαιστείου του 1950 και το σεισμό του 1956. Που καθόντουσαν να πούν τις κυνηγετικές τους επιτυχίες, για το πού έβγαλαν ορτύκια, πού λαγό και πού τις πέρδικες, οι οποίες κυριολεκτικά τους προκαλούσαν με τα απογευματινά κακαρίσματα τους από τις γύρω πλαγιές (το «Μάλι», τα «Γυαλιά», το Καλόγερο, τη «Συκιά» κλπ κλπ). Που υπερηφανεύονταν για τα πρώιμα κηπευτικά τους, τις αλίπαστες και νοστιμώτατες ντομάτες τους, τα δροσερά φασολάκια τους, έτοιμοι να προσβληθούν όταν καχύποπτοι της παρέας απέδιδαν τη κηπευτική τους επιτυχία και παραγωγή στη χρήση μισμάτων, όπως χαρακτηρίζαν τότε τα λιπάσματα !!

Στο καφενεδάκι κατεβαίναμε κι εμείς τα πιτσιρίκια για να πάρουμε ή να στείλουμε μηνύματα αλλά προ παντός για να δούμε να περνούν το φορτηγό «Μισούρι», το μικρό λεοφωρείο της γραμμής Πλωμαρίου-Παλαιοχωρίου-Ακρασίου, και το μοναδικό ταξί του Παλαιοχωρίου, που εκτελούσαν την «επιστροφή» του μοναδικού ημερήσιου

<sup>3</sup> Ο πόλεμος ξέσπασε στις 25 Ιουνίου του 1950 και η Ελλάδα συμμετέσχε με ένα τάγμα πεζικού και με ένα σμήνος μεταφορών.

δρομολογίου τους. Ξέραμε την ώρα που θα περνούσαν. Γνωρίζαμε το άκουσμα της μηχανής των και περιμέναμε υπομονητικά να τα δούμε να περνούν, να τρέξουμε ξοπίσω τους, να λουστούμε τη καπνιά της εξάτμισής τους ανάκατη με τη σκόνη του δρόμου. Είχαμε μάθει να γνωρίζουμε και τα σημάδια των ελαστικών τους που τα αφήναν στο πέρασμά τους πάνω στο παχύ χρώμα της μεγάλης στροφής, γύρω από το καφενεδάκι, σαν σημάδι για μας, για να μαθαίναμε αν είχαν περάσει πριν προφθάσουμε να κατέβουμε εκεί για την προϋπάντησή τους.

Σπάνια τα χρησιμοποιούσαμε τα μέσα αυτά της συγκοινωνίας. Οι πιο πολλοί, για να μη πω όλοι, είχαμε ιδιόκτητα μέσα μεταφοράς, τα μουλάρια μας και τα γαιδουράκια μας. Και τούτο γιατί τα σπίτια μας ήταν μακριά από τον αμαξιτό δρόμο και τη μόνη πρόσβαση που είχαμε προς το καφενείο ήτανε από ημιονικά δρομάκια. Δεν είχε καν συνειδητοποιηθεί τότε η μάχη που άρχιζε για την αντικατάσταση των ζώων από τα αυτοκίνητα. Ίσως γιατί η απαιτούμενη διάνοιξη των αμαξιτών δρόμων είχε κατά πολύ καθυστερήσει στην περιφέρειά μας και η χρήση του αυτοκινήτου φαινόταν ακόμα σαν άπιαστο όνειρο. Ήταν βέβαια και ο λόγος που τα ζώα ήταν πολύ οικονομικότερα από τα πετρελαιοκίνητα μέσα. Οικονομικοί ήταν επίσης και οι λόγοι που η μεταφορά εμπορευμάτων από το Πλωμάρι προς Παλαιοχώρι, Μπουρό (Νεοχώριον), Ακράσι και Αμπελικό γινόταν με ζώα (μουλάρια κυρίως) ολογυρίς το χρόνο. Ποιος δεν θυμάται την Βαρβάρα απο το Παλαιοχώρι ή τον Παναγιώτη Κουτλή, αγωγιάτη (μεταφορέα) από το Ακράσι (γνωστό με το παρατσούκλι του, «Τσλιακό»), που κάθε πρωί κατέβαινε με τα ζώα του στο Πλωμάρι και κάθε απόγευμα επέστρεφε με τα πόδια και με βαρυφορτωμένα τα υποζύγια του στο Ακράσι; Ήταν ο τελευταίος μακρινός ταξιδευτής της ημέρας που ξαπόσταινε στο μικρό καφενεδάκι της Άμαξος μια-δυο ώρες περίπου πριν τη δύση του ήλιου για να πάρει δυνάμεις και να ολοκληρώσει για μια ακόμη μέρα τα δεκα-επτά χιλιόμετρα της απόστασης Πλωμαρίου-Ακρασίου. Οι τελευταίοι περαστικοί του καφενείου ήταν οι τεχνίτες και οι εργάτες που δούλευαν στα γύρω κτήματα και τις παραθεριστικές κατοικίες, τους «πύργους» της περιοχής. Είχαν ρολοί τους τον ήλιο και με τη δύση του επέστρεφαν με τα γαιδουράκια τους στα νοικοκυριά τους. Ήταν η εποχή που έπρεπε να φτιαχτούν κεραμίδια, να επιδιορθωθούν σάπια κουφώματα, μπαλκόνια και οροφές, να επιδιορθωθούν οι «πεζούλες» και τα ντουβάρια με πέτρες γερές από το ποτάμι, οι συρματοφράκτες με νέους πασάλους ξύλινους και αγκαθωτό σύρμα. Ήταν η εποχή που καθώς περπατούσες από το καφενείο προς τον Άγιο Δοντά κατά την διάρκεια της ημέρας, άκουγες να αντιλαλούν στη λαγκαδιά τα σφυριά καθώς σμίλευαν την πέτρα, άκουγες τα καρφώματα με τα σκεπάρνια και τα κτυπήματα της «βαρειάς» και πού και πού τα σφυρίγματα και κελεύσματα «ντέ βρε», «ντέ έρμου», «όξου γεια» των καβαλλάρηδων προς τα υποζύγια τους. Δέν έλειπαν όμως τα ξεφωνητά και τα ακούσματα τραγουδιών από τις καθισιές και τα «πυργέλια» που φιλοξενούσαν κοπέλλες της παντρείας ή και λίγο νεώτερες.

### **Καταγραφή παραθεριστών**

Καθώς προχώραγες από το καφενεδάκι προς την Παναγιά την Αηδονιάτσα, στο δεξί σου χέρι ήταν το εχοχικό του Παναγιώτη και της Μαρίτσας Παλαιολόγου με γείτονάς τους τον Παναγιώτη Παντελλέλη (γνωστό κυρίως με το παρατσούκλι «ι Παναγιώκς του

Φραντζισκέλ») και την οικογένεια του ομογενή Γιάννη Καμπάνη, που όπως μου έλεγε και ο ίδιος είναι ένας γνήσιος Αμαξιώτης. Ήταν για μένα πόλος έλξης η καθισιά των Παλαιολόγου γιατί έβρισκα εκεί πάντα πρόθυμους τον Γιάννη και το Γιώργο Παλαιολόγο να μου φτειάζουν ένα караβάκι από «πέϊκα» (φλοιό του πεύκου) με κατάρτι από «ασπόρδελο», να το αρματώσουν και να δοκιμάσουν την πλεύση του στη «χαβούζα» (ανοικτή δεξαμενή νερού) του κήπου τους.

Το εκκλησάκι της Παναγιάς της Αηδονιάτισσας είναι μέσα στο κτήμα του Δημητρίου Ραφτέλη απόγονοι του οποίου (όπως η Παπαδούλα Ραφτέλη-Βουνατσή) συνεχίζουν σήμερα την φροντίδα για τον καλλωπισμό και την συντήρηση του παρεκκλησίου που είχαν ξεκινήσει οι παλιότεροι μεταξύ των οποίων πρωτεύοντα ρόλο είχε η Μαρία Παπουτσάνη. Λίγο πιο πάνω από το ξωκκλήσι της Παναγιάς και αρκετά ψηλά στη πλαγιά, από το αριστερό χέρι, ήταν η πολυπληθής καθισιά του ελαιοεκτιμητού Γιάννη Τραγάκη («Χήρα») που είχε και «μπαχτσέ» δίπλα στη κοίτη του χειμάρου. Εκεί πέρναγε πολλές ώρες ποτίζοντας τον μπαχτσέ του αντλώντας με μια χειροκίνητη αντλία νερό από ένα μικρό πηγάδι σκαμμένο στη άκρη της κοίτης βοηθούμενος πάντα από τους γιους του, τον Μανόλη και τον Παναγιώτη.

Με το που προσπέρναγες τον μπαχτσέ του κυρ-Γιαννη, αριστερά, ψηλά στη πλαγιά του λόφου, αντίκρυζες «τα μάρμαρά μας», το πάνω όριο του κτήματός μας, να σε καλοσωρίζουν ηγεμονικά. Το κτήμα μας ήταν περίπου στο μέσο της απόστασης που χωρίζει την Παναγιά την Αηδονιάτσα και τον Άγιο Αντύπα, στην αριστερή πλευρά της λαγκαδιάς καθώς ανέβαινες την κοίτη του λαγκαδιού, απέναντι από την απαρχή του ημιονικού δρόμου που σε έβγαζε στις Σπίθες και στο Κρυονέρι. Εδώ είχαμε και τον «πύργο» μας όπου περνούσαμε κοντά δυο μήνες κάθε καλοκαίρι, Αύγουστο και Σεπτέμβριο. Πάνω από το κτήμα μας ήταν η καθισιά του Μανόλη και της Μαρίας Πιτσιλαδή, γονέων του Γαβρήλου, του δεινού κυνηγού, που αλώνιζε με την μικρή του «μπρουστουγεμή» όλα τα γύρω βουνά κυνηγώντας κάθε πετούμενο. Όταν ο Γαβρήλος περνούσε από τον πύργο μας, χαρά μου ήταν να περιεργάζομαι την «μονή» (εικοσιοχτάρα ή τριανταδυάρα) μπρουστουγεμή του με την οποία και θυμάμαι να έρριζα την παρθενική μου τουφεκιά. Ήταν τότε που έπεισα τον πατέρα μου να με αφήσει να δοκιμάσω μια τουφεκιά, και η προετοιμασία άρχισε αμέσως. Έκοψα ένα χαρτονάκι από ένα πακέτο τσιγάρων, δυσεύρετο τότε, καθώς οι πιο πολλοί αγόραζαν τσιγάρα χύμα, της «κούτας», και το τοποθέτησα στο κορμό μιας ελιάς καμμιά εικοσαριά μέτρα μακριά, ενώ ο Γαβρήλος ετοίμαζε μια «αλαμανίσια» (μικρή) ριζιά. Με το κατέβασμα της «αφάλης» και την τοποθέτηση του απαραίτητου καυυλίου τα πάντα ήταν έτοιμα ! Δεν φαντάζεστε τη χαρά μου, μετρώντας τα σκάγια που τρύπησαν το χαρτονάκι. Είχα πια βαφτιστεί «κυνηγός» και μάλιστα καλός!

Πιο πάνω από το κτήμα που έμενε ο Εμμ.Πιτσιλαδής συναντούσες τον ημιονικό δρόμο για τα Φλίπια κοντά στα «Βρυσούδια», όπου υπήρχε δημόσια βρύση με συλλεκτήρα, «γουρνέλ», για το πότισμα των ζώων. Σήμερα, το δρομάκι αυτό είναι μέρος του αμαξιτού χωματόδρομου που ξεκινά από τον «Πεύκο του Λουβιάρ» και καταλήγει στο Μεγαλοχώρι. Ο δρόμος αυτός περνά κοντά (γύρω στα εκατό (100) μέτρα) από το ξωκκλήσι του Άη Γιάννη του Προδρόμου (στα Φλίπια), στο πανηγύρι του οποίου στις 29 Αυγούστου, γινόταν τα μετέπειτα χρόνια αρχιερατική λειτουργία προεξάρχοντος του

μακαριστού Μητροπολίτου Χίου κυρού Χρυσοστόμου Γιαλούρη, ο οποίος (ακολουθώντας παλιότερη συνήθεια του, της περιόδου πριν την εκλογή και ενθρόνισή του ως μητροπολίτου) ερχόταν (ως αρχιμανδρίτης) σχεδόν κάθε καλοκαίρι για ολιγοήμερες διακοπές στο πατρικό του κτήμα. Ήταν από τα μεγαλύτερα πανηγύρια της περιοχής και μάζευε όλους τους γύρω παραθεριστές καθώς και πολλούς προσκυνητές από το Μεγαλοχώρι αλλά προ πάντων από το Παλαιοχώρι. Θυμάμαι ότι ήταν τόσο ο πανηγυριώτικος κόσμος, που είχε έντονο πρόβλημα πάρκινγκ ! Και φυσικά δεν μιλώ για πάρκινγκ αυτοκινήτων, αλλά για πάρκινγκ υποζυγίων, δηλαδή για ένα δένδρο, μια ελιά, όπου θα μπορούσες να δέσεις το ζώο σου και να το ξεσαμαρώσεις. Περιττό να πω, ότι μετά τη θεία λειτουργία άρχιζε γλέντι τρικούβερτο με ζωντανή μουσική, χορούς και τραγούδια που κράταγε μέχρι αργά το απόγευμα.

Λίγο πριν τον Άη Γιάννη (στα Φλίππια) στα δεξιά του δρόμου (καθώς προχωρά κανείς προς το εκκλησάκι) ήταν η καθισιά των οικογενειών Πρόβατου και Παπαπέτρου. Εδώ παραθέριζε ο συνομίληκος μου Σιδεράς Παπαπέτρος με την οικογένεια του όπως και ο παππούς του ζωγράφος Πρόβατος στον οποίο θυμάμαι μ' έστελνε ο πατέρας μου για να φιλοτεχνήσει διάφορες πινακίδες που καθοδηγούσαν τους περαστικούς : «Προς Παναγία Αηδονιάτιστα», «Προς Άγιο Ιωάννη», «Προς Μεγαλοχώριον», κλπ, κλπ. Αριστερά του δρόμου, και κοντά στην κορυφογραμμή του βουνού ήταν το πυργέλι του Παναγιώτη Ντιβανή γνωστό ως «τ' Ντιβανή του ντάμ».

Συνεχίζοντας το δρόμο κατά μήκος της λαγκαδιάς της Άμαξος, μετά την διακλάδωσή του με τον ημιονικό δρόμο προς στις Σπίθες και το Κρυονέρι, περνούσες από την πολυπληθή καθισιά του Δημήτρη Χριστέλλη, του ιεροψάλτου της Ευαγγελίστριας του Παλαιοχωρίου (πατέρα των μετέπειτα και ιεροψαλτών Χρήστου και Μανόλη). Πιο πέρα, κοντά στον Άγιο Αντύπα, από την αριστερή πλευρά του δρόμου (ανεβαίνοντας τη κοίτη του χειμάρου) ήταν το «πυργάκι» των Παρόληδων που υπήρξε πρόσκαιρη καθισιά του Δημήτρη και της Ρηνούλας Σοφιανού και μετέπειτα του Δημήτρη και της Γιασεμής Κουτλή. Στο διπλανό κτήμα, δίπλα στον Άγιο Αντύπα ήταν το «πυργάκι» του Δημητρου και της Βασιλείας Αληγιάννη και αυτό του Αντώνη και της Μαρίας Αντωνάκα.

Στο πυργάκι των Παρόληδων μπορούσες να πάς και από ένα άλλο μονοπάτι που ξεκινούσε από τον «πύργο» μας και διέτρεχε το βορειο-ανατολικό μέρος του κτήματος μας και συνέχιζε πλάϊ-πλάϊ στις πλαγιές της λοφοσειράς. Το μονοπάτι αυτό ήταν και ο πιο σύντομος δρόμος επικοινωνίας μεταξύ του δικού μας «πύργου» και του Αγίου Αντύπα και περνούσε κάτω από τον πύργο και τον μπαχτσέ μιας άλλης πολυπληθούς καθισιάς, αυτής των οικογενειών του Ιωάννη Κουτλή και αυτής του Νικόλα και της Ζωής Μαυραγάνη με παιδιά τον Κώστα τον Μανόλη και την Βενετία, την μετέπειτα σύζυγο του Μιχάλη Κουτλή. Λίγο ψηλότερα στο βουνό και προς την κατεύθυνση προς τα Φλίππια ήταν ο πύργος και ο μπαχτσές του Μιχάλη και της Αμερισούδας Κριτζά όπου πήγαινα συχνά για να αγοράσω πρώϊμες αλίπαστες ντομάτες, μελιτζάνες και φασολάκια. Πιο μέσα από τον Άγιο Αντύπα, στη Βέρση έμενε η οικογένεια του Γεωργίου Στεργιανού του μετέπειτα πεθερού του Μανώλη Τσαμπάνη. Στη ίδια περιοχή περίπου είχε την καθισιά της και η Ειρήνη («Ρηνέλ») Κουλουμέρη.

Η απαρίθμηση των παραθεριστών της Άμαξος δεν τελειώνει εδώ. Πριν από το καφεενδάκι της Άμαξος (ερχόμενος από το Πλωμάρι) και λίγο πριν από το ψηλό της γεφύρι, παραθέριζαν οι οικογένειες του Φραγκίσκου Ιωακείμ και του Δημητρίου Βουλγαρέλη. Επίσης, αρκετές οικογένειες έμεναν από την άλλη πλευρά της λαγκαδιάς, πιο πέρα από τον Άγιο Στάθη προς τη μεριά του Παλαιοχωρίου. Εκτός από την οικογένεια του Ι. Λούπου που προανέφερα, εδώ έμενε η οικογένεια του καπνοπώλου Δημητρίου Μουτζουρέλη, η οικογένεια της Μεταξίας Καρματζού, και ίσως ακόμη κάποιες άλλες οικογένειες τα ονόματα των οποίων δυστυχώς δε θυμούμαι.

### Ο Δημήτρης Ιωάννου Κουτλής

Τα τελευταία χρόνια, δίπλα στον Άη Στάθη, ήταν η μόνιμη κατοικία του Δημήτρη και της Γιασεμής Κουτλή. Αυτή ήταν και η τελευταία επιλογή για τη μόνιμη διαμονή τους ύστερα από από μια σύντομη διαβίωση στη πόλη του Πλωμαρίου. Και τούτο γιατί δεν τον χωρούσε τον Δημήτρη το Πλωμάρι. Τον τραβούσε η Άμαξο που τον δάμασε, η Άμαξο όπου μεγάλωσε, όπου ανδρώθηκε και που κατάφερε να την δαμάσει και να την ημερώσει. Γιατί ο Δημήτρης το αγάπησε το μέρος αυτό και σιωπηλά το συντηρούσε. Και ιδιαίτερα την εποχή που έμεινε ο μοναδικός της φιλοξενούμενος. Από τότε που όλοι οι Αμαξιώτες (όπως και οι πιο πολλοί Πλωμαρίτες) «σνομπάρισαν» την «εξοχή» του βουνού και σαν μαγεμένοι από τα θέλητρα της θάλασσας, (κατα)στάλαξαν στις κοντινές παραλίες ή και παρέμειναν αμετακίνητοι στο χειμερινό τους στέκι, στη πόλη του Πλωμαρίου. Σε τούτο συνέβαλε κι ο γενικός ξεριζωμός των Πλωμαριτών κατά την δεκαπενταετία 1955-1970. Αλλά κι όσοι πάλι από τούς ξενητεμένους (της ημεδαπής και του εξωτερικού) κατόρθωναν να κλέψουν δεκαπέντε-τριάντα μέρες το καλοκαίρι και να επισκεφτούν το Πλωμάρι, αποθαρρύνοντο πια να «ξανανοίξουν» την εξοχή τους στο βουνό μια και ο λιγοστός χρόνος τους θα κατηναλώνετο μάλλον για την επισκευή του εξοχικού τους παρά για ξεκούραση. Ήταν βλέπεις και τα έξοδα συντήρησης του εξοχικού, που ήταν απαγορευτικά για τους άρτι ορθοποδίσαντες ξενητεμένους. Ακόμη και το γρήγορο ανέβασμα του βιοτικού επιπέδου έδρασε καταλυτικά προς την κατεύθυνση της απόρριψης της διαμονής στα «πυργέλια» του βουνού. Οι υποτυπώδεις εγκαταστάσεις υγιεινής στα περισσότερα εξοχικά, η έλλειψη ηλεκτρικού ρεύματος και των ηλεκτρικών συσκευών (ψυγείο, πλυντήριο, ηλεκτρική κουζίνα και σκούπα, ραδιόφωνο, γραμμόφωνο κλπ) στις οποίες είχε αρχίσει να συνηθίζει η Ελληνική οικογένεια, φάνταζαν πια σαν ένα κακό όνειρο και η ζωή σ' ένα «πυργέλι» του βουνού φαινόταν να είναι προσιτή μόνο σε εκπαιδευμένους καταδρομείς. Και δεν ήταν μόνο αυτό. Η έλλειψη δρόμων και το απρόσιτο της τιμής του αυτοκινήτου από τη μια, και το γεγονός ότι ο ξενητεμένος είχε αποξενωθεί από την χρήση του ζώου από την άλλη, έκαμαν αφ' ενός μεν δύσκολη και δαπανηρή την πρόσβαση στα «πυργέλια» της εξοχής και αφ' ετέρου απέκλειαν τον ορεινό παραθεριστή από μια εύκολη πρόσβαση σε μια από τις φανταστικές παραλίες της περιοχής και την δυνατότητα για ένα μπάνιο στη θάλασσα χωρίς ταλαιπωρία. Ευτυχώς, τα τελευταία χρόνια έχουν μηδενισθεί τα βασικότερα μειονεκτήματα των μεσόγειων περιοχών, ενώ η παράλληλη συμφόρηση των παραθαλάσσιων έχουν στρέψει το ενδιαφέρον πολλών στην ανέγερση σύγχρονων κατοικιών σε ορεινές περιοχές και κυρίως κατά μήκος του άξονα Πλωμαρίου-Μεγαλοχωρίου.

Κι όμως, ο Δημήτρης Κουτλής, σε πείσμα των καιρών, αποφάσισε να μείνει στην Άμαξο, χειμώνα καλοκαίρι, σνομπάροντας όλες τις πολυτέλειες της σύγχρονης ζωής. Έμενε με τη Γιασεμή, που άξια τον φρόντιζε και συμμεριζόταν μαζί του τη φροντίδα των ζώων και των μπαχτσέδων αλλά και το μάζεμμα της ελιάς. Ο Δημήτρης, φρόντιζε την Άμαξο. Φρόντιζε τα ημιονικά μονοπάτια της, σαν να ήταν δικά του, για να μένουν πάντα ανοικτά από τους βάτους, τους πρίνους τις αγλαδιές και τις τρικουτσιές, που κάθε χρόνο επαναλάμβαναν την προσπάθειά τους να ξαπλωθούν στον ανοικτό χώρο των μονοπατιών και να διεκδικήσουν την κυριαρχία των. Θυμάμαι τον Δημήτρη, να περπατάμε στα μονοπάτια της Άμαξος και της γύρω περιοχής, κι αν τύχαινε να έχει πάνω του ένα μικρό τσεκούρι ή ένα βατοκόπτη («βατοκόπο») στερεωμένο στη ζώνη του παντελονιού του, με το που έβλεπε κάποια «βατσινιά», πρίνο ή «ασπαρκιά» να εμποδίζει το διάβα μας, αυτόματα μπορώ να πώ, έπερνε τό σύνεργό του και ελευθέρωνε το δρόμο αφήνοντας τα κομμένα κλαδιά με προσοχή πάνω σε κάποιο διπλανό φράχτη. Εκτός από τα δρομάκια της Άμαξος, ο Δημήτρης καθάριζε τις υδρορροές που τροφοδοτούσαν τις δημόσιες βρύσες και υδροσυλλέκτες της περιοχής και φρόντιζε να είναι καθαρά τα «γουρνέλια», όπου έβρισκαν τη δροσιά άνθρωποι και ζώα.

Ο Δημήτρης Κουτλής φρόντιζε με τον τρόπο του και τα εξωκκλήσια της περιοχής. Κάθε χρόνο έπρεπε να φτειάζει τα κεραμίδια των, που τα είχαν χαλάσει τα «ατσίδια». Έπρεπε να επιδιορθώσει τα σάπια τμήματα των οροφών τους. Έπρεπε να τα καθαρίσει, να τα ασβεστώσει και να ημερέψει τον γύρο από αυτά περιβάλλοντα χώρο. Κι όταν πάλι χρειαζόταν κάποια πιο μεγάλη επισκευή, πάλι ο Δημήτρης έρριχνε το σύνθημα για ένα μεταξύ μας έρανο για να μαζέψουμε το απαιτούμενο χρηματικό ποσό για την συγκεκριμένη επισκευή.

Ο Δημήτρης ήταν και μάστορας της πέτρας. Λές και γνωρίζονταν μεταξύ τους. Λές και συνεργάζονταν σε μια προσπάθεια να ομορφύνουν την Άμαξο στολίζοντάς την με πεζούλες και «σέτια» φτιαγμένα από πέτρα της λαγκαδιάς, καλοαλφαδιασμένα και στέρεα που αντιστάθηκαν στις καταρακτώδεις βροχές και τη διάβρωση από τα ορμητικά ρυάκια αλλά και άντεξαν τα ποδοβολητά των αλόγων και των μουλαριών που έβοσκαν ελεύθερα στα κτήματα. Βλέποντάς τον να κτίζει μια πεζούλα, θαύμαζες τη σπιρτάδα του μυαλού του, που τον βοηθούσε να διαλέξει με γρηγοράδα τη πέτρα που θα «έδενε» καλλίτερα με τις άλλες στο ανέβασμα της πεζούλας. Πεζούλες που έκτισε ο ίδιος τις βλέπω ακόμη και σήμερα, πενήντα χρόνια μετά, να στέκουν σαν χθεσινές, χωρίς φουσκώματα ή ξεχαρβαλώματα, μνημεία μιας τέχνης που ευτυχώς εξακολουθεί και σήμερα να μας προσφέρει όμορφα δείγματα νέων δημιουργών.

Ο Δημήτρης ήταν ο άρχοντας μιας περιοχής η αρχοντιά της οποίας άρχισε σιγά-σιγά να χάνεται με το φευγικό του από την Άμαξο και τη ζωή. Μας άφησε όμως ο Δημήτρης Κουτλής μια παρακαταθήκη χρήσιμη για όλους μας, που ελπίζουμε στη γη, την αγροτική ζωή και την σωστή εκμετάλλευση των φυσικών πόρων της περιοχής μας. Εξιστορώντας τη ζωή του Δημήτρη θέλω να επισημάνω τα πιο προφανή. Οτι δηλαδή, χρησιμοποιώντας με φειδώ τα αγαθά της φύσης, δίδοντας σωστά στη γή αυτό που της πρέπει, παίρνεις πολύ περισσότερα από αυτήν. Κτίζεις, για παράδειγμα τη πεζούλα και έτσι μαζεύεις το νερό και ευκολύνεις την όσο μεγαλύτερη απορρόφησή του, προλαμβάνεις τη διάβρωση,

συγκρατείς τη κοπριά των ζώων και εκμεταλεύεσαι την ζωική λίπανση, κάνεις ευκολότερη την ελαιοσυλλογή και την εκμετάλευση του κτήματος. Και η φύση στο ξεπληρώνει με το να αποθηκεύει περισσότερο νερό για τους ξηρούς μήνες του καλοκαιριού και να το διανέμει πλουσιοπάροχα στα ελαιόδενδρα για να κάνουν πυκνό βλάστωμα και να κρατήσουν χυμώδη τον καρπό τους. Στο ξεπληρώνει, έτσι η φύση με το παραπάνω, με την πλούσια ανάπτυξη των ελαιοδένδρων αλλά και με την αποδοτικότητα της γής σε κάθε λογής εκμετάλευση, όπως της σποράς των κουκιών, του βίκου, της «αφατσιάς», του τριφυλλιού, στην καλλιέργεια της πατάτας, κλπ κλπ. Είναι σημαντικό να γίνει κατανοητό ότι η διατήρηση μιας υγιούς φυσικής ισορροπίας είναι στα χέρια του καθενός μας, που ασχολείται με τη γή. Αυτή είναι η παρακαταθήκη ανθρώπων όπως ο Δημήτρης Κουτλής που αφήνουν στους νέους της περιοχής, αγρότες και μή, που θέλουν τη προκοπή και την ευημερία του τόπου τους.

### **Η διαχείριση του νερού και ο οικογενειακός μπαχτσές**

Χαρακτηριστικό της Άμαξος είναι ότι σχεδόν κάθε καθισιά, κάθε «πυργέλι», είχε και πρόσβαση στη δική της φυσική πηγή νερού («μάννα»), είχε το δικό της νερό, που ήταν αρκετό όχι μόνο για την καθημερινή λάτρα του σπιτιού αλλά και για την συντήρηση του «οικογενειακού μπαχτσέ», που τη προμήθευε με τα ευωδιαστά αλίπαστα κηπευτικά και φρούτα. Συνήθως, η «μάννα» τροφοδοτούσε μια μεγάλη δεξαμενή, την «χαβούζα», της οποίας η συνηθισμένη χωρητικότητα ήταν 6-12 κυβικά μέτρα. Η παροχή του νερού ήταν τέτοια που για τις περισσότερες χαβούζες έφθανε ένα με δύο εικοσιτετράωρα για να γεμίσουν στην καρδιά του καλοκαιριού. Με το γέμισμα της χαβούζας έπρεπε να γίνει το πότισμα ενός τμήματος του μπαχτσέ, (μια, και μια γεμάτη χαβούζα δεν ήταν αρκετή για το πότισμα όλου του μπαχτσέ), να αδειάσει, για να ξεκινήσει πάλι το ίδιο μοτίβο: το γέμισμά της και στη συνέχεια το πότισμα και άδειασμά της κοκ. Ήταν η χαρά μας να παρακαλουθούμε το νερό να τρέχει στους «ποτιστάδες», να δροσίζει τους βασιλικούς πούταν φυτευμένοι σε διάφορα σημεία των, να μοιράζεται το νερό στα αυλάκια γύρω από τα «καβάλια» με τις ντοματιές, τις μελιτζανιές, τις αγγουριές, τις κολοκυθιές και κάθε λογής πρασινάδες. Στους πιο πολλούς κήπους εύρισκες και «γαλιές» να σκαφαλώνουν σε κάποιο κοντινό δένδρο και να προβάλλουν τους καρπούς των σαν μικρά διακοσμητικά πολυέλαια. Αλλά δεν ήταν το διακοσμητικό στοιχείο για το οποίο ο κάθε μπαχτσές είχε τις γαλιές του. Ο καρπός της γαλιάς, ήταν πολλαπλά χρήσιμος ξεραμένος καλά. Ήτο το κατ' εξοχήν σωσίβιο για τους αρχάριους κολυμβητές. Δεμένη μ' ένα σπάγγο γύρω από το σώμα βοηθούσε τον μικρό (συνήθως) κολυμβητή στην πλεύση και για να πάρει τον αέρα της θάλασσας. Οι ξηραμένες γαλιές με κατάλληλα κομμένο το στρογγυλό κομμάτι τους χρησιμοποιούντο και σαν μακρύχεροι μαστραπάδες για την μετάγγιση λαδιού από τα κιούπια και τις στέρνες σε μικρότερα δοχεία. Σε τούτο βοηθούσε ο μακρύς λαιμός της γαλιάς για μια εμβύθισή της στο βαθύ κιούπι ή τη στέρνα. Αλλά και το μισό κομμάτι από το στρογγυλό του καρπού της γαλιάς χρησιμοποιείτο ως το κατ' εξοχήν όργανο (σκεύος) για την συλλογή των απομεινारीών λαδιού στα «πολύμια» των ελαιοτριβείων μετά την συλλογή του κυρίου όγκου της παραγωγής με τους μαστραπάδες.

Θυμάμαι ακόμη και τις ογκώδεις κιτρινο-πορτοκαλόχρωμες κολοκύθες (τις χειμωνιάτικες) που πρόβαλαν καμαρωτά στα ευήλια μέρη του μπαχτσέ. Αυτές που θα φυλλάσσονταν για τηγάνισμα το χειμώνα ή για το φτειάξιμο της κολοκυθόπιπτας και των άλλων κολοκυθονοστιμιών. Οι μπαχτσέδες είχαν και οποροφώρα της εποχής. Δαμασκηνιές διαφόρων ειδών, τα μικρά κοκκινοπράσινα αυγοειδή δαμάσκηνα, τα λίγο μεγαλύτερα λαδο-κίτρινα, τα βυσσινο-μελιτζανιά «ρεγκλότ» κλπ. Μηλιές, κερασιές και καρυδιές ήσαν συνηθισμένες σ' όλους σχεδόν τους μπαχτσέδες με τις καρυδιές να υπερτερούν σε αριθμό στην παραποτάμια ζώνη. Μα το σήμα κατατεθέν του Αμαξιώτικου φρούτου ήταν, κατά τη γνώμη μου, το πράσινο Σεπτεμβριανό ροδάκινο. Που σε γέμιζε με ξεχωριστή ευωδιά, που την άφηνε να ανακατευθεί με το πλούσιο και ιδιάζοντα γλυκό χυμό του για να τον κάμει νέκταρ πραγματικό της γεύσης και αιθέρια απόλαυση της όσφρησης. Αξίζει το κόπο να το προωθήσουμε και να το διαδώσουμε ή και να το εκμεταλλευτούμε εμπορικά σαν ένα βιολογικό αυθεντικό φρούτο. Αρκεί να μη το μασταρδέψουμε ή του αφαιρέσουμε την νοστιμιά, την ευωδιά και τη γεύση του με ραντίσματα και λιπάσματα και το κάνουμε να καταλήξει σαν τα γαρύφαλλα που έπαψαν να ευωδιάζουν.

Η «μάννα» του νερού κάθε καθισιάς δεν ήταν πάντα δίπλα στο κάθε «πυργέλι». Το νερό για τη λάτρα του σπιτιού έπρεπε να μεταφερθεί από τη «μάννα» στο σπίτι. Και αυτή ήτο μια καθημερινή δουλειά, κυρίως για μάς τα πιτσιρίκια. Οι πιο μικροί από μας κουβαλούσαν το νερό με τα μικρά κουμάρια ενώ οι μεγαλύτεροι φορτώνονταν τις μεταλλικές λαγήνες μια και το πλαστικό δεν είχε ακόμη την έφοδό του και δεν είχε καν αρχίσει την περίοδο επικυριαρχίας του στο βασίλειο της οικοσκευής. Πιο μεγάλες ποσότητες νερού τις κουβαλούσαμε με το γαϊδουράκι μας. Το «καπιστρώναμε» μόνο, για να μπορούμε να τον καθοδηγούμε, και ρίχναμε στη γυμνή ράχη του ένα παλλό «χιχμπέ»<sup>4</sup> σε κάθε θήκη του οποίου τοποθετούσαμε και μια μεταλλική λαγήνα. Η μεταφορά του νερού με το γυμνό γαϊδούρι απαιτούσε πάντοτε δυο από μας. Γιατί δεν είχαμε και «λάστιχα» για να γεμίζουμε τις λαγήνες όπως ήταν πάνω στο ζώο. Έπρεπε να τις βγάλουμε από το «χιχμπέ» να τις γεμίσουμε από το τρεχούμενο νερό, και να τις επανατοποθετήσουμε στο «χιχμπέ». Ο πιο δυνατός ήταν αυτός που φόρτωνε, επανατοποθετούσε δηλαδή τις λαγήνες στο «χιχμπέ». Ο αδυνατότερος, υποβάσταζε, «φθούση», τη φορτωμένη λαγήνα μέχρις ότου επανατοποθετηθεί και η δεύτερη και εξισοροπήσει το φορτίο πάνω στο γαϊδάρo. Αυτός ο τρόπος του κουβαλήματος του νερού ήταν και ένα πρώτης τάξεως παιγνίδι για μας τους πιτσιρικάδες. Γιατί μας έδινε την ευκαιρία να καβαλάμε το γαϊδάρo μας και να καμονόμαστε τους κάου-μπόυδες των αμερικανικών κινηματογραφικών ταινιών.

Πολλές φορές πάλι, μεταφέραμε μεγαλύτερες ποσότητες νερού για να ποτίσουμε δενδρικά και λουλούδια είτε γύρω από τον πύργο μας είτε σε κοντινά κτήματα. Τότε όμως επιστρατεύαμε τα μουλάρια στα οποία φορτώναμε μεγάλα σιδερένια «μπιντόνια» νερού, απομεινάκια της Γερμανικής κατοχής. Ήταν μια δουλειά κοπιαστική που επαναλαμβανόταν κάθε 10-12 μέρες ανάλογα με τις δουλειές των μεγαλύτερων και την

<sup>4</sup> Ο «χιχμπές» είναι ο τρίχινος δίσκος, το λεγόμενο δισάκι. Αποτελείτο από δύο ευρύχωρους σάκκους (που να χωρούσε ο κάθε ένας μια μεγάλη καλαθίδα) ενωμένους μεταξύ τους με προέκταση του υφαντού της εσωτερικής πλευράς κάθε σάκκου. Το μήκος του «χιχμπέ» ήταν τέτοιο ώστε να προσαρμόζει ανάλογα πάνω στο σαμάρι ενός μουλαριού ή ενός γαϊδουριού.

ένταση της καλοκαιρινής ζέστης. Χρειαζόταν ένα με ενάμισυ μπιντόνι νερού για κάθε «φτιφτί» (νεοφυτευμένο δενδρύλλιο ελιάς) και λιγότερη ποσότητα για τις «φρίτζες», τα λουλούδια, για ένα-δυο νεοφυτευμένα κυπαρίσσια και δύο-τρία νεοφυτευμένα πεύκα γύρω από τον πύργο στον ίσκιο των οποίων προσβλέπαμε με μεγάλη καρτερία για τα αμέσως επόμενα χρόνια. Μάλιστα ο πατέρας μου είχε την ευφυΐα να αναθέσει σε μένα την ευθύνη και επίβλεψη της φροντίδας ενός από τα μικρά πευκάκια και στον αδελφό μου ένα άλλο. Η έννοια μας να μη ξεραθούν αλλά και ο συναγωνισμός μας για το ποιανού πεύκο θα μεγάλωνε γρηγορότερα εξασφάλιζαν το κανονικό περιοδικό τους πότισμα κατά το καλοκαίρι. Βέβαια δεν αξιωθήκαμε να απολαύσουμε τη σκιά τους. Εγκαταλείψαμε την εξοχή μας πολύ πριν ανδρωθούν. Τα απολαμβάνω όμως τώρα, όταν ο δρόμος μου με φέρνει προς τα εκεί.

Θυμάμαι ακόμα ότι δεν αφήναμε ούτε μια σταγόνα νερού να πάει χαμένη. Ο νεροχύτης που ήτο εξωτερικά του σπιτιού, κατέληγε σε ένα συλλεκτήρα, καμωμένο από ένα παληό «τενεκέ» λαδιού από τον οποίο είχε αφαιρεθεί η πάνω βάση του. Η υπερχειλίση του συλλεκτήρα απέβαινε σε ένα αυλάκι (ποτιστήρα) όπου είχαμε φυτέψει κληματαριές που προορίζαμε για τη «φρίτζα» της αυλής μας. Με το που γέμιζε ο τενεκές-συλλεκτήρας, είχαμε την υποχρέωση να τον αδειάζουμε σε νεοφυτευμένα δενδρικά γύρω από τον πύργο μας. Μούχει μείνει έντονη η θύμηση αυτής της οικονομίας νερού που κάναμε σε μια εποχή που δεν υπήρχε καν η υποψία μιας επερχόμενης γενικευμένης λειψυδρίας και σε αντίθεση με την αλόγιστη κατασπατάληση νερού που βλέπουμε σήμερα. Ακόμη αντιπαραβάλλω με πολύ σκεπτικισμό όλες αυτές τις επίπονες προσπάθειες της οικονομίας και μεταφοράς του νερού για οικιακή χρήση, για κηπευτικές καλλιέργειες και δενδροφύτευση με τις σημερινές μηχανιστικές μέθοδοι και τεχνικές που έχουν επιτρέψει ακόμα και την μετατροπή των ξηρικών ελαιοκτημάτων σε παραγωγικότερα ποτιστικά αλλά και την σύγχρονη υδροδότηση νέων κατοικιών που αντικατέστησαν τα παραδοσιακά «πυργέλια». Σ' όποιο βουνό κι αν περπατήσει κανείς σήμερα, βλέπει την κυριαρχία των πλαστικών σωλήνων («λάστιχα»), που είτε μεταφέρουν το νερό είτε αποτελούν μέρος ενός ποτιστικού δικτύου βασισμένου στην μέθοδο της «διά στάγδην» μεθόδου είτε, πάλι, είναι απομεινάρια παλιότερων χρήσεων που εγκατελείφθηκαν στην τύχη τους και στην έγνοια της κοινωνικά συνηδευοποιημένης ομάδας πολιτών.

Στη νέα αυτή εικόνα του ορεινού Πλωμαριού βοήθησε η διάνοιξη αρκετών αγροτικών δρόμων και η επιδότηση γεωτρήσεων που μετέτρεψαν τη περιφέρεια Πλωμαρίου σ' ένα πολυτρύπητο λαγήνι που συνεχώς στεγνώνει τον υδροφόρο ορίζοντα της περιοχής με αλόγιστες χρήσεις ατομιστικής κυρίως εξυπηρέτησης. Η χωρίς ουσιαστική μελέτη παροχή αδειών γεώτρησης, ο ελλειπής έλεγχος των προδιαγραφών των (π.χ. βάθος και επιτρεπόμενη παροχή γεώτρησης) και η τελείως ανεξέλεκτη εκμετάλευσή των, είχε σαν αποτέλεσμα παραδοσιακές πηγές να στερεύουν, «μάννες» μικρές να εξαφανίζονται και πολλές καταπράσινες λαγκαδιές να μετατρέπονται σε νεκρές φύσεις. Αρκεί κανείς να περπατήσει το δρόμο από το Μεγαλοχώρι προς την Αγιάσσο, στο ύψος του Αγίου Δημητρίου και Αγίου Αντώνη, για να δει τη κατάντια μιας από τις ομορφότερες λαγκαδιές της περιοχής. Μου φαίνεται ότι αν δεν μπει φρένο σ' αυτή την ατομικιστική προσέγγιση του σοβαρού αυτού θέματος της χρήσεως του νερού, δεν θα είναι πολύ μακρύς ο χρόνος που θα μας φέρει αντιμέτωπους με προβλήματα πολύ πιο σοβαρά από

αυτά που αντιμετωπίζουν ήδη άλλες περιοχές της Ελλάδος, όπως, για παράδειγμα, ο κάμπος της Μεσσαράς στη Κρήτη ή ο Θεσσαλικός κάμπος.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ**

### **Καθημερινές ασχολίες στην εξοχή**

////

Η ζωή στην Άμαξο, όπως και σε κάθε εξοχή, δεν έμοιαζε καθόλου με αυτή της πόλης. Κάθε ώρα της ημέρας είχε τις δικές της υποχρεώσεις και δραστηριότητες, όλες γερά δεμένες με την αγροτική ζωή. Με το μάζεμα των καλοκαιρινών φρούτων και την διατήρησή τους, με την περιποίηση των ζώων, την φροντίδα των κτημάτων, με το μάζεμα των ξύλων για το χειμώνα και γενικά με κάθε τι που σχετιζότο με την καλλιέργεια και εκμετάλλευση της τροφοδότρας γης.

### **Το μάζεμα των σύκων**

Οι δουλειές είχαν μια αυστηρή χρονική σειρά, λες και ακολουθούσαν το τυπικό κάποιας ιεροτελεστίας. Πολύ πρωί, πριν καλά-καλά «κτυπήσει» ο ήλιος το κτήμα, έπρεπε να αρματωθούμε με τη «γκατσουρίδα» και τη καλαθίδα και να πάρουμε μια βόλτα όλες τις συκιές του κτήματος για να μαζέψουμε τα ώριμα σύκα που αποτελούσαν όχι μόνο το απαραίτητο συνοδευτικό του πρωινού καφέ για μικρούς και μεγάλους, αλλά και μια πρώτη ύλη για χειμωνιάτικες λιχουδιές μετά από κατάλληλη επεξεργασία. Φέρνω στη μνήμη μου την συκαλευριά τη πασπαλισμένη με κανέλλα και τριμμένο καρύδι, τους «καλόγερους»<sup>5</sup>, τα γεμιστά σύκα αλλά και τα διατηρημένα ξερά σύκα που μοσχοβολούσαν μυρσινιά την οποία πάντα χρησιμοποιούσαν στο ζεμάτισμά τους. Το πρωί λοιπόν, έπρεπε να μαζευτούν τα σύκα προτού πέσουν κάτω στη γή, όπου καιροφυλλακτούσαν τα γαιδούρια και τα μουλάρια που έβοσκαν ελεύθερα στο κτήμα. Και αυτό γινόταν πιο απαιτητικό, όταν τα καλοκαιρινά μελτέμια δεν άφηναν σύκο για σύκο πάνω στις συκιές λες και ήταν στη δούλεψη των υποζυγίων μας. Γι' αυτό και τις καλλίτερες συκιές φροντίζαμε να τις έχουμε πάντα περιφραγμένες με πρόχειρους φράκτες από χοντρά κλαδιά.

Στη πρώτη συκιά που φτάναμε, έπρεπε να κόψουμε δυο-τρία μεγάλα «σκιόφλα» (συκόφυλλα) για να επενδύσουμε με αυτά το εσωτερικό της καλαθίδας, απαραίτητη προϋπόθεση για να μη καταστρέφονται τα σύκα τριβόμενα στο τραχύ καλαμένιο τοίχωμά της καθώς θα κουνιόντουσαν μέσα της με το βιαστικό βάδισμά μας στις απότομες πλαγιές του βουνού ή πιεζόμενα από το ίδιο τους το βάρος αν τύχαινε και γέμιζε το καλάθι μας.

Η βόλτα μου ξεκίναγε από τις μαυροσυκιές που ήταν στο δυτικό μέρος του πύργου μας. Τέσσερες-πέντε μαζί, πάντα κατάφορτες με πλούσιους σαρκώδεις καρπούς με τη πρωινή δροσάτη γλύκα να σου κάθεται στο λαιμό και να σε δαιμονίζει να τρως ασταμάτητα. Δεν χρειαζόταν καν να τα ξεφλουδίσεις. Αρκεί να είχες προλάβει το ξεγούφιασμά ή το κουτσούλημά τους από τους πτερωτούς συνιδιοκτήτες που χαίρονταν αυτά τα υπέροχα «βιολογικά» θαύματα της φύσης, όταν αυτά δεν τους γίνονταν παγίδες θανάτου που εκμεταλλεύονταν μικροί κυνηγοί με τα «λάστιχα» (σφεντόνες) ή μεγάλοι με τις «μπρουστουγιμές» τους. Δεν ξέραμε τι θα πει ράντισμα, δεν σκουλίκιαζαν ποτέ τους (εκτός κι αν τύχαινε οι να βρίσκονταν σε υγρό περιβάλλον), μόνο η σκόνη τα χάιδευε και

---

<sup>5</sup> Με το όνομα «καλόγερος» αναφερόμασταν σε ένα παρασκεύασμα που είχε σαν βάση το καρύδι και την συκαλευριά. Ψύχες καρδιού περασμένες σε κλωστή, σαν χάντρες κομπολογιού, βουτιόντουσαν επανειλημμένα μέσα στη ζεστή συκαλευριά και πέρνανε το σχήμα λαμπάδας. Ύστερα κρεμόντουσαν στον αέρα για να στεγνώσει (ξηραθεί) η συκαλευριά και μετά φυλλάσσονταν για αργότερη χρήση.

η οποία εύκολα απομακρύνετο μ' ένα απλό φύσημα. Είναι πράγματι μικρά θαύματα αυτά τα σύκα από τις ξηρικές συκιές που τα βρίσκεις σε κακοτράχαλες και απόκρυμνες πλαγιές αφημένες στην έγνοια και την φροντίδα του δημιουργού τους. Ένα προσεκτικό κλάδεμα μόνο απαιτούσαν οι συκιές από τον άνθρωπο αν και αυτό δεν ήταν και τόσο απαραίτητο μια και κάθε επίσκεψή μας άφηνε και αρκετά σπασμένα κλαδιά απάνω τους. Κι έτσι πολλές φορές περιοριζόμασταν στην απομάκρυνση των ξερών κλαδιών.

Τα πιο νόστιμα από τα μαυρόσυκα ήταν αυτά που άρχιζαν να «ψταλιάζουν», που άρχιζαν να κρέμονται σαν σκουλαρίκια στο λαιμό των τυχερών συκόφυλλων που καμάρωναν για τα στολίδια τους. Αυτά είχαν την γλύκα που σε έπνιγε. Κι αν τύχαινε νάχεις και κανένα φρέσκο καρύδι, τότε μπορούσες να περιμένεις να γυρίσεις σπίτι και να φτειάξεις αυτό το απερίγραπτο μείγμα της γεύσης και της ευωδιάς, ένα φρέσκο καλογινομένο σύκο γεμιστό με φρέσκια ψύχα καρυδιού. Ένα θεϊκό έδεσμα που είχε μόνο ένα ανταγωνιστή του: τον ίδιο του τον εαυτό στη χειμερινή του έκδοση, που δεν ήταν τίποτε άλλο παρά το γεμιστό φουρνιστό σύκο με γέμισμα ψιλοκομμένη ψύχα καρυδιού ανάκατη με το κατάλληλο μείγμα από ινδικά μπαχάρια.

Τα μαυρόσυκα ήταν και τα πρώτα που ωρίμαζαν. Τα μαζεύαμε όλα. Μικρά μεγάλα, μισοφάγωτα από τα πουλιά, ακόμα και αυτά που είχαν πέσει στη γή και τάχει αποξηράνει ο ήλιος. Η ταξινόμησή τους θα γινόταν αργότερα με την επιστροφή στον πύργο, όπου ξεχωρίζαμε τα φαγώσιμα της ημέρας από τα υπόλοιπα. Εκεί τα αναλάμβανε η γιαγιά μου η Σουλτάνα για να τα απλώσει στον ήλιο για αποξήρανση. Μετά τις μαυροσυκιές, έπαιρνα την ανηφόρα και επισκεπτόμουν τις ασπροσυκιές κυρίως τα πολιτικά και τα περκούλια. Η ίδια δουλειά κι εδώ. Κλαδί-κλαδί με την γκατσουρίδα είτε από κάτω είτε σκαρφαλωμένος στη συκιά επιθεωρούσα κάθε σημείο της συκιάς όπου θα μπορούσα να βρώ ένα σύκο, λες και επρόκειτο να βαθμολογηθώ γι' αυτή μου τη δουλειά. Την ίδια εποχή, ωρίμαζε τους καρπούς της και μια άλλη ποικιλία που είχαμε, ίσως και μοναδική, που έδινε πολλά σύκα σε χρώμα μελιτζανί και γι' αυτό την αποκαλούσαμε «μελιτζανοσυκιά». Πιο όψιμες ήταν οι αυγοσυκιές, που έδιδαν υπέροχα μεγάλα σαρκώδη σύκα, χαρά των οφθαλμών και της γεύσης. Αλλά έπρεπε να περιμένει κανείς τέλη Αυγούστου και αρχές του Σεπτεμβρίου για να χαρεί τη νοστιμιά τους ανάκατη με τη δροσιά του πρωινού που αυτή τη περίοδο άρχιζε να γίνεται εντονότερη.

Είχαμε συκιές και σ' άλλα κτήματα. Κι όλες τις μαζεύαμε. Τίποτε δεν πήγαινε χαμένο. Γι' αυτό κατά τακτά χρονικά διαστήματα έπρεπε να πάρω το μουλάρι και να κάνω βόλτα τα κτήματά μας και να μαζέψω τα σύκα. Στα κτήματα αυτά δεν αφήναμε ελεύθερα ζώα για να βοσκήσουν την περίοδο αυτή. Ήταν «σοθίρια», καλά περιφραγμένα. Κι έτσι, δεν υπήρχε φόβος να χαθεί η συκοπαραγωγή. Τα πιο πολλά σύκα τα εύρισκε πεσμένα στο έδαφος πάνω στα χόρτα κάτω από τις συκιές, έχοντας διανύσει την μισή διεργασία της φυσικής αποξήρανσής τους εκτεθειμένα στον καυτό καλοκαιρινό ήλιο. Τα μάζευα όλα και τα έφερνα στη γιαγιά που τα ξεδιάλεγε. Αυτά που θεωρούσε ακατάλληλα, τα ξεχώριζε και τα προόριζε για τα ζώα. Θα τα χρησιμοποιούσαμε το χειμώνα, για να γλυκαίνουμε τη κούραση όλων των ζώων μας που θα σήκωναν στη πλάτη τους το μαζούλι της χρονιάς. Μικρές λιχουδιές σαν κι αυτές τα έκανε να νοιώθουν σαν μικρά παιδιά που ξέρουν την ώρα που θα πάρουν το αγαπημένο τους γλυκό. Έπρεπε όμως κι αυτά τα σύκα να ξεραθούν καλά, να ζεματιστούν σε νερό αρωματισμένο με μυρσινιά,

όπως και αυτά που προορίζονταν για την δική μας χρήση, να στεγνώσουν και να αποθηκευτούν κατάλληλα. Οι «απλωταριές» ήταν συνεχώς γεμάτες. Υφίσταντο την καθημερινή επιθεώρηση από την γιαγιά μας, που μεριμνούσε για την ξήρανσή τους, άλλοτε γυρίζοντας τα σύκα τα πάνω-κάτω κι άλλοτε αποσύροντας από την διαδικασία της αποξήρανσης τα «γινόμενα». Ήταν μια δουλειά που χρειαζόταν υπομονή και μεράκι και μπορώ να πω η γιαγιά τάχα και τα δυό.

Τα ξηραμένα και ζεματισμένα σύκα ήταν αυτά με τα οποία θα μας τράταρε (κερνούσε) το χειμώνα όταν την επισκεπτόμασταν στο σπίτι της ή που θα μας εφοδίαζε τα πρωινά καθώς περνούσαμε να την καλημερίσουμε πηγαίνοντας στο Γυμνάσιο. Ήταν η «σοκολάτα» της εποχής, που ποτέ δεν απαξιώθηκε, όπως οι σημερινές λιχουδιές, που τις βλέπεις μισοφάγωτες πεταμένες σ' όποιο δρόμο κι αν περπατήσεις. Το σύκο, το καρύδι, το κάστανο, τα κυδώνια, τα ρόδια και τα πορτοκάλια ήταν από τα καλλίτερα εδέσματα των σχολικών μας διαλειμμάτων.

Εκτός από την ξήρανση των σύκων, μαζεύαμε και ξηραίναμε τα δαμάσκηνα και τα περισσευούμενα απίδια τα οποία και ξεραίναμε κομμένα σε χοντρές φέτες («απδουκόμματα»). Τα ξηρά δαμάσκηνα ήταν η αγάπη της γιαγιάς. Τα χρησιμοποιούσε ολογυρίς το χρόνο σαν ήπιο καθαρκτικό αλλά και για μια λιχουδιά που άφηνε να λειώσει σιγά-σιγά στο στόμα της. Τα δαμάσκηνα μετά την αποξήρανσή τους έπρεπε κι αυτά να ζεματιστούν και να στραγγίξουν στον ήλιο. Τα απδουκόμματα προορίζοντο αποκλειστικά για τα ζώα. Και τούτο γιατί δεν είχαμε την εμπειρία της διατήρησής τους ανάλογη με αυτή των σύκων και των δαμάσκηνων.

### **Η καθημερινή φροντίδα των οικόσιτων ζώων**

Τα πρωινά, εκτός από το μάζεμα των σύκων είχαμε να φροντίσουμε τα ζώα και τα πουλερικά. Στο βουνό η επαφή με τα οικόσιτα και μη ζώα ήταν πιο άμεση, και η δική μας συμμετοχή στην φροντίδα τους ήταν πολύ πιο μεγάλη από αυτή που είχαμε στη πόλη και κατά την περίοδο του σχολείου. Με το ξημέρωμα έπρεπε να βγούν οι κόττες από το κοτέτσι να πάρουν το πρωινό τους, ανακατεμμένο νταρί (καλαμπόκι) με σιτάρι αλλά και υπολείματα τροφών της περασμένης μέρας, να ξεδιψάσουν με καθαρό νερό και να αφεθούν ελεύθερες να βοσκήσουν στις ελαιοπεζούλες κάτω από το άγρυπνο μάτι όλων των μελών της οικογένειας για τυχόν απομάκρυνσή τους από τη ζώνη ασφαλείας που είχαμε θέσει αλλά και για τυχόν απόπειρες υφαρπαγής των από κάποιο γεράκι ή αλεπού. Με το άκουσμα του διαπεραστικού «σφυρίγματος» ενός ή περισσότερων γερακιών, αρχίζαμε τα «αγιού» για να αποτρέψουμε κάθε απόπειρα εφόρμησής τους προστατεύοντας έτσι τις κόττες και τους πετεινούς που προσπαθούσαν να βρουν καταφύγιο κάτω από ένα πυκνό φύλλωμα δένδρου ή σε κάποιο «κούφωμά» του. Εκτός από τα γεράκια, τα πουλερικά είχαν και άλλους δυο ύπουλους εχθρούς, τα ατσίδα και τις αλεπούδες. Γι' αυτό, έπρεπε το κοτέτσι να εκπληρούσε τέτοιες προδιαγραφές ασφαλείας, που θα απέτρεπαν απώλειες από αυτούς τους επιβουλείς. Ακούγαμε τακτικά ιστορίες για τη δράση των αλεπούδων αλλά και για ομαδικούς αφανισμούς μικρών κοτο-κοπαδιών από ατσίδι που βρίσκοντας τρόπο να μπει στο κοτέτσι κατέπνιγε κάθε ένα πουλερικό για να χορτάσει την δίψα του για ζωϊκό αίμα. Έπρεπε ακόμη να καθαριστεί το κοτέτσι και

να τακτοποιηθεί η «φωλιά», με το απαραίτητο άχυρο και το «φόλι», που θα υποδεχόταν τα αυγά της ημέρας. Ζεστά φρέσκα αυγά ήταν ό,τι έπρεπε για ένα προμεσημβρινό ή απογευματινό «κρόκ» με πολλή ζάχαρη και λίγες σταγόνες από μυρωδάτο κονιάκ.

Στη συνέχεια των πρωϊνών εργασιών ήταν η σειρά της φροντίδας των δύο-τριών κατσίκων που είχαμε. Έπρεπε να τις αρμέξουμε και να δώσουμε το γάλα στη μητέρα για να το βράσει και να ετοιμάσει το πρωϊνό ρόφημα ή και να το αποθηκεύσει στο «κουμλί» με το τραχανόγαλο για την παρασκευή του τραχανά. Συνήθως γλυκαίναμε τις κατσίκες με απομεινάρια φρούτων ή/και με περισσεύματα λαδερών φαγητών της προηγούμενης μέρας. Μετά το πότισμά τους τις παίρναμε και τις πηγαίναμε σε περιοχές πλούσιες σε βοσκή. Για να μπορέσουμε να εκμεταλλευτούμε καλλίτερα τα βοσκήσιμα μέρη, δένουμε κάθε κατσίκι σε ένα σιδερένιο κρίκο προσαρμοσμένο σε ένα μακρύ σιδερένιο στέλεχος σε σχήμα καρφιού (πάσαλο), που το στερεώναμε καρφώνοντάς το με μια βαρεία πέτρα στο έδαφος. Το «καρφί» με τον κρίκο το κουβαλούσαμε μαζί με τις κατσίκες. Ήταν απαραίτητα για να δέσουμε μια κατσίκι με ασφαλή τρόπο έτσι ώστε να περιορίζεται η περιοχή της βοσκής της μακριά από τα λιόδενδρα ή άλλα δένδρα τα οποία και προστατεύαμε από την αδηφάγο μανία της και από το χούϊ της να ξεφλουδίζει τους κορμούς των (κυρίως των πιο τρυφερών). Έπρεπε ακόμα να προστατεύσουμε τις απιδιές ή τα πρωτόβγαλτα «μπόλια» αγλάδων που λόγω του μπολιάσματος είχαν απογυμνωθεί επικίνδυνα από τις προστατευτικές ακίδες τους. Σπάνια «μετανοίζαμε» τις κατσίκες μας και τούτο αν το θεωρούσαμε απαραίτητο. Προσέχαμε ακόμη και την ασφάλεια των ίδιων των ζώων και έπρεπε να τις αφήναμε δεμένες με τη σιγουριά ότι δεν θα ήταν εύκολο να μπλεχτούν στο σχοινί τους ή να γκρεμιστούν από μια απότομη πλαγιά ή πεζούλα. Αφήναμε τις κατσίκες δεμένες στον σιδερένιο κρίκο για λίγες ώρες και μετά τις μεταλλάζαμε, τις πηγαίναμε δηλαδή σε άλλο μέρος, εξασφαλίζοντας έτσι τον ανεφοδιασμό της τροφής τους. Τις μεσημεριανές ώρες, μετά από το πότισμά τους, προτιμούσαμε να τις δέσουμε σ' ένα σκιερό πλατάνι ζωσμένο με πλούσιο φύλλωμα κισσού. Ο κισσός ήταν η αγάπη κάθε κατσίκας, γι' αυτό πολλές φορές πλούσια φυλλώματα κισσού γίνονταν αιτία έριδας μεταξύ ενδιαφερομένων κατοίκων της περιοχής για την διατροφική εκμετάλλευσή τους. Γι' αυτό το θεωρούσαμε μεγάλη επιτυχία να ανακαλύψουμε νέα πλούσια φυλλώματα κισσού είτε σε απομακρυσμένα μέρη ή πάνω σε πλατάνια της ρεματιάς. Ήταν ένα από τα παιχνίδια μας να σκαρφαλώνουμε σε τέτοια πλατάνια να κόβουμε το κισσό και φορτωμένοι μ' αυτόν να τον φέρνουμε καμαρωτοί στο πύργο έτοιμοι να δρέψουμε τα «μπράβο» των μεγαλύτερων. Φρέσκα φύλλα ελιάς ή καρυδιάς ήταν επίσης μερικά από τα αγαπημένα εδέσματα για τις κατσίκες. Γι' αυτό όταν ερχόταν ο καιρός που «ράβδιζαν» τις καρυδιές, εκτός από το «κουκολόϊ» μαζεύαμε σε σακκιά τα πεσμένα στο έδαφος καρυδόφυλλα με μεγάλη λαχτάρα για να τροφοδοτούμε το μενού των «ζωντανών» μας.

Οι κατσίκες που δεν είχε τύχει να «λαστούν» (να μείνουν έγκυες) πριν ανεβούμε στο βουνό, μας έδιναν ένα πρόσθετο πονοκέφαλο. Έπρεπε να τις πάμε στον «τράγο» τις κατάλληλες ώρες πράγμα που πολλές φορές άλλαζε τη ροή της ρουτίνας της ημέρας μας, γιατί δεν υπήρχαν κοντά στο πύργο μας μαντριά που φιλοξενούσαν κι ένα τράγο. Το πιο κοντινό στο πύργο μας ήταν στου Ντιβανή το πεύκο και η μετάβαση εκεί σύροντας μια κατσίκι πίσω μας σε μια ατέλειωτη ολόρθη ανηφόρα που τον χώριζε από το πύργο μας,

ήταν μια όχι και τόσο εύκολη υπόθεση. Έπρεπε όμως να γίνει κι αυτό για να έχουμε τη χαρά να δούμε κατσικάκια το χειμώνα και να «κατεβάσει» γάλα η κατσίκα.

Μετά τις κατσίκες σειρά στις πρωϊνές «υπηρεσίες» είχαν τα μεγάλα ζώα, μουλάρια και γαϊδούρια. Έπρεπε κι αυτά να ποτιστούν και να γλυκανθούν με απομεινάρια φρούτων και λαχανικών, που τα μαζεύαμε ολημερίς μέσα σε «γυρντέλια» (κουβάδες) από την προηγούμενη. Τους δίναμε όμως και μια-δυο χούφτες ξηρά κουκιά για να τα ενισχύσουμε και να τα δυναμώσουμε για να μπορέσουν να αντέξουν το επερχόμενο «μαξούλι», να αντέξουν δηλαδή το βάρος των «γουμαριών» και τη μεταφορά τους όπως και αυτή των ανθρώπων της ελαιοσυλλογής και να ανταποκριθούν ικανοποιητικά σ' όλη γενικά τη σκληρή δουλειά του χειμώνα. Ήταν τόση η αγάπη των ζώων στα κουκιά, που αν θέλαμε να τα καλέσουμε δεν είχαμε παρά να βάλουμε λίγα σ' ένα κουβά και να τα «κουδουνίσουμε» για να ακούσουμε τα ποδοβολητά τους και να αισθανθούμε τη λαχτάρα τους σε μηδενικό χρόνο. Πολλές φορές γινόταν και κατάχρηση αυτής της λαχτάρας των ζώων μας. Όταν, για παράδειγμα θέλαμε να χρησιμοποιήσουμε ένα από τα ζώα μας, βάζαμε 4-5 μικρές πέτρες σ' ένα κουβά, τις κουδουνίζαμε και σε ελάχιστο χρόνο ακούγαμε τα ποδοβολητά των μουλαριών και των γαϊδουριών που αγωνίζονταν πιο θα φτάσει πρώτο στον κάγκελο δίπλα από το πύργο μας.

Για να ποτίσουμε τα ζώα έπρεπε να τα πάμε στη «χαβούζα». Γι' αυτό τα καπιστρώναμε και καβαλώνοντας τα «γυμνά», πηγαίναμε στην «γλιστέρνα» («χαβούζα»). Τα μουλάρια θέλανε πολύ νερό για να ξεδιψάσουν. Τρεις με τέσσαρες κουβάδες νερό (καμιά φορά και περισσότερο) χρειάζονταν για κάθε μούλαρι και το μισό περίπου από αυτό για κάθε γαϊδούρι. Η χαρά μου ήταν να σιγοσφυρίζω συνοδεύοντας το σβήσιμο της δίψας τους. Το νερό έπρεπε να ήταν καθαρό και πάντα από πηγές γνωστές μας. Ο φόβος και ο τρόμος μας ήταν οι βδέλλες του νερού που συνήθως υπήρχαν σε διάφορες πηγές όπως και σε μερικές στο δρόμο από το Πλωμάρι προς την Άμαξο.

Μετά το πότισμα, φιλεύαμε τα ζώα με απομεινάρια φρούτων όπως τις «καρπουζότσιφλις», παραγινόμενα απίδια, πρασινάδες και υπολείμματα από κηπευτικά. Χαρακτηριστικό της ζωής μας στην εξοχή, ήταν ότι δεν περίσσευναν σκουπίδια για πέταγμα. Κάθε απομεινάρι τροφής και φρούτου, κάθε κόκαλο και άγανο εύρισκε τον πελάτη του. Τις γάτες, τον σκύλο, τις κότες, τις κατσίκες, τα υποζύγια. Τίποτε δεν πήγαινε χαμένο. Ούτε η εφημερίδα ή τα διάφορα χαρτιά περιτυλίγματος, που ούτως ή άλλως ήταν δυσεύρετα, μια και αποτελούσαν την πιο εύκολη λύση για το προσάναμμα. Χαρακτηριστική αντίθεση με την σημερινή πολιορκία μας από τα οικογενειακά μας σκουπίδια είτε αυτά αποτελούν απομεινάρια φαγώσιμων είτε είναι υλικά συσκευασίας.

Συμπληρώνοντας το ζωικό βασίλειο της εξοχής μου δεν μπορώ παρά να αναφερθώ στις γάτες του σπιτιού και τον σκύλο του Δημήτρη Κουτλή, την «Έλλη», που μας έκανε τακτική συντροφιά καθ' όλη τη διάρκεια της εξοχής μας. Ήταν ο φίλος μας και ο φύλακας μας. Γνώριζε τους φίλους μας, που τους υποδέχτο με ένα κούνημα της ουράς. Τους ξένους του σπιτιού τους γαύγιζε δυνατά όχι μόνο όταν πλησίαζαν στο πύργο μας, αλλά και όταν διάβαιναν το δρόμο της ρεματιάς 100-150 μέτρα μακριά από τον πύργο. Αυτό που μου έμεινε έντονα χαραγμένο στη μνήμη μου από την «Έλλη», ήταν η αποταμίευση του φαγητού που έκαμε. Κόκαλα κυρίως αλλά και ξεροκόμματα ψωμιού τα

έπαιρνε και τα έθαβε προσεκτικά σε λακκούδια που έσκαβε στο έδαφος σε διάφορα σημεία λίγο πιο πέρα από τον πύργο. Κι όταν της ερχόταν η όρεξη, τα ξέθαβε και ικανοποιούσε την πείνα της ή την επιθυμία της να σιγογλείψει και να τραγανίσει ένα κόκαλο. Το μόνο πρόβλημα με την «Έλλη» ήταν οι δυο γάτες του σπιτιού, ο «Ντίνος» και η «Λουκία». Δεν τους χωρούσε ποτέ το ίδιο μέρος. Οι γατοσκυλοκαβγάδες ήταν πολύ συνηθισμένοι αλλά δεν κρατούσανε πολύ. Κάθε ένας γρήγορα απομονώνετο στο μέρος του και επήρχετο η ανακωχή. Οι γάτες μας είχαν εξαιρετική συμβολή στην ζωή της εξοχής. «Καθάριζαν» τον γύρο χώρο από κάθε λογής «συρνούμενο» μια και τους ήταν όχι μόνο εκλεκτός μεζές αλλά και φυσικός τρόπος ζωής. Η σημαντικότερη όμως προσφορά τους ήταν το ότι κρατούσαν τους ποντικούς μακριά από τον πύργο και τούτο γιατί τα ποντίκια, όπως και τα πουλιά, ήταν τα συναρπαστικότερα από τα κυνήγια τους.

### Ιστορίες με γάτες και γάτους

χω ακούσει πολλές ιστορίες για γάτες-κυνηγούς. Μεγαλύτερη εντύπωση όμως μου έκανε η διήγηση της κυρά-Δέσποινας «τ' Μπιζιριού» για τα κυνήγια της γάτας της. Όπως διηγούνταν σε παρέα στο καφενείο της όπου είχε αρχίσει η κουβέντα, μια Σεπτεμβριανή νύχτα μετά τα μεσάνυχτα, κι ενώ το μελτεμάκι ανακάτευε σκόρπια ξερά φύλλα και σκόνη του χωματόδρομου, άκουγε θόρυβους έξω από το πυργάκι της σαν από ελαφρύ βουβό πετροβολητό προερχόμενους. Ήταν τότε η εποχή, που πόρτες και παράθυρα δεν σφαλούσαν ποτέ, δεν κλείδωναν ερμητικά κι έτσι μπορούσες να απολαμβάνεις τη δροσιά της νύχτας και τον λαφρύ βουνήσιο αγέρα και συγχρόνως να έχεις καλή επαφή με τον έξω του σπιτιού χώρο. Αυτό το αίσθημα του βουβού πετροβολητού ήταν άγνωστο στην κυρά-Δέσποινα. Δεν ήταν άγνωστο όμως στους κυνηγούς που ξέρουν ότι αυτός ο θόρυβος προέρχεται από την «προσεδάφιση» των ορτυκιών που, κουρασμένα από το μακρινό τους ταξίδι, έρχονταν να ξαποστάσουν στα μέρη μας για να συνεχίσουν το ερχόμενο βράδυ το ταξίδι τους προς τις χώρες τις Αφρικής<sup>6</sup>. Μέσα σ' αυτή την αγωνία της νύχτας, η κυρά- Δέσποινα μπόρεσε να αντιληφθεί τη γάτα της να μπεινοβγαίνει στο σπίτι. Μια-δυο και τρεις φορές μπεινοβγήκε η γάτα και συνέχιζε να το κάνει αυτό, πράγμα που έκαμε την κυρά-Δέσποινα να σηκωθεί από το στρώμα της για να δει τι γίνεται. Και έκθαμβη αντικρύζει ένα σωρό από ορτύκια που η γάτα-κυνηγός της τα έφερνε «κυνήγι», ένα-ένα στο σπιτικό της.

Για να μεταφέρουμε τις γάτες του σπιτιού στην εξοχή, δεν μπορώ να πω ότι είχαμε την σημερινή πολυτέλεια των μικρών κλουβιών που χρησιμοποιούμε σήμερα για την μεταφορά τους στα μέσα μαζικής μεταφοράς, αυτοκίνητα, πλοία και αεροπλάνα. Ούτε συνηθίζετο να τα κουβαλάμε στη αγκαλιά μας όπως γίνεται σήμερα. Στην εποχή του 1950, η πιο πολυτελής έκδοση ενός τέτοιου κλουβιού ήταν μια «μπούρδα», ένα τσουβάλι, από αυτά που χρησιμοποιούσαμε για να μαζεύουμε τις ελιές. Μια «μπούρδα» για κάθε γάτα ήταν ότι καλλίτερο μπορούσαμε νάχουμε, μια και η «μπούρδα» εξασφάλιζε τον αερισμό του εσωτερικού της χώρου και δεν υπήρχε πρόβλημα να πάθουν ασφυξία οι ένοικοί της. Βάζαμε τη γάτα στο σακί, το δένουμε καλά για να μη μας φύγει, και το κρεμούσαμε στο φορτωμένο υποζύγιο που θα έκανε την μεταφορά του οικιακού

<sup>6</sup> Στον τρόπο αυτό της «προσεδάφησης» των ορτυκιών οφείλεται πιθανόν και η έκφραση «έπεσαν ορτύκια».

εξοπλισμού μας στην εξοχή προσέχοντας να μην αφήσουμε περιθώρια να γίνουν οι γάτες πρόβλημα του ζώου και βρεθούμε ξαφνικά να κυνηγούμε ένα «ξπασμένου φουρτουμένου γάιδαρου».

Μ' αυτό τον τρόπο ο Ντίνος και η Λουκία μεταφέρονταν στον πύργο μας στην Άμαξο κάθε καλοκαίρι. Και με τον ίδιο τρόπο επέστρεφαν στο σπίτι μας στο Πλωμάρι κατά τα τέλη του Σεπτεμβρίου. Ένα Σεπτέμβριο όμως, έγινε κάτι απρόσμενο. Ο Ντίνος με την επιστροφή του στο Πλωμάρι, εξαφανίστηκε. Τον γυρεύαμε για μέρες αλλά δεν τον βρίσκαμε πουθενά. Το αναπάντεχο νέο μας ήλθε από τον Δημήτρη Κουτλή. Τον είδε, μας είπε, γύρω από τον πύργο μας στην Άμαξο, απ' όπου είχε περάσει για να ποτίσει τον μπαχτσέ μας. Η χαρά μας ήταν απεριγράπτη που ξαναβρέθηκε ο Ντίνος και τα παρακάλια μας στον Δημήτρη για να μας τον φέρει πίσω ήταν ατέλειωτα. Ακουστήκαμε από τον Δημήτρη και πράγματι σε μια-δυο μέρες, μας έφερε τον Ντίνο τσουβαλάτο. Έγινε γιορτή στο σπίτι. Η φροντίδα μας ήταν πια να μη μας φύγει ξανά. Πόρτες κλειστές με μόνη πρόσβαση στο κατώγι του σπιτιού, ο Ντίνος ήθελε δεν ήθελε έμεινε για λίγο κοντά μας περιμένοντας, ως αποδείχτηκε, την ευκαιρία να το σκάσει. Και πράγματι, το κατάφερε. Τον χάσαμε για δεύτερη φορά. Αλλά τούτη τη φορά, ξέραμε που θα τον βρούμε. Ήξερε τον δρόμο του. Ένα δρόμο δέκα χιλιομέτρων που ποτέ δεν είδε και που ποτέ δεν περπάτησε πριν την πρώτη του εξαφάνιση. Ένα δρόμο, όπου έβαλε τα δικά του σημάδια και που τον βοήθησαν να γυρίσει στην Ιθάκη του, στην ελευθερία του, στη μαγεία της φύσης, του κυνηγιού, της περιπλάνησης.

Εκεί, γύρω από τον πύργο θάμενε ο Ντίνος όλο τον χειμώνα, για να τον βρούμε το επόμενο καλοκαίρι με τον ερχομό μας στον πύργο. Όπως και έγινε. Όμως αυτή τη φορά ο Ντίνος είχε αλλάξει. Το τρίχωμά του είχε γίνει πολύ πιο πλούσιο και είχε αρχίσει το άσπρο χρώμα του να δίνει τη θέση του στο καστανοκόκκινο. Δεν ανέχετο πια τα νωχελικά χάδια και τα παιχνίδια μας. Είχε «αγριέψει». Μόνο κλεφτά καταδεχόταν να πάρει λίγο από το φαγητό που του προσφέραμε μαζί με τη Λουκία, που μάλλον τη σνομπάριζε συνεχώς. Ήταν όμως η χαρά μας να τον βλέπουμε τριγύρω και δεν κρύβαμε την ελπίδα μας να τον δούμε να ημερεύει και να ξανασμίγει με το οικογενειακό περιβάλλον. Μάταια όμως, το καλοκαίρι πέραγε και ο Ντίνος δεν έλεγε να γυρίσει κοντά μας. Έτσι, με το τέλος της εξοχικής διαβίωσης ούτε που σκεφθήκαμε να προσπαθήσουμε να τον πιάσουμε και να τον μεταφέρουμε στο σπίτι μας στο Πλωμάρι. Τον αφήσαμε στη χαρά του περιβάλλοντος που διάλεξε, εκεί όπου ένοιωθε σιγουριά και ελευθερία, στα μέρη, όπου, σαν ένα αγροτόπαιδο, απογαλακτίστηκε και ανάλαβε την ευθύνη της επιβίωσής του.

Όπως ο σκύλος, έτσι και οι γάτες ήταν απαραίτητοι σύντροφοι μας στην εξοχή. Πέρα από τη παιχνιδιάρικη συντροφιά τους, οι γάτες είχαν για μας πολλαπλή χρησιμότητα. Οι γάτες κρατούσαν τους ποντικούς μακριά από το σπίτι μια και η παρουσία και μόνο της γάτας έκανε επικίνδυνη κάθε απόπειρα εμφάνισής τους. Γιατί το κυνήγι του ποντικού ήταν από τα αγαπημένα κάθε γάτας. Ίσως γιατί τις μαθαίναμε να είναι έτσι. Ίσως γιατί δεν τους παρείχαμε την νωχέλεια των σημερινών διαμερισμάτων. Ίσως γιατί ήταν πιο κοντά στη φύση τους απ' ό,τι τα καλοπεριποιημένα γατιά ράτσας που απολαμβάνουν τη ζεστασιά της θέρμανσης και της πολυθρόνας του σπιτιού. Οι γάτες στην εξοχή καθάριζαν και το χώρο γύρω από τον πύργο από κάθε λογής σερνούμενο. Κανένα από τα

κινούμενα ζώφια δεν μπορούσε να μην τραβήξει την προσοχή τους. Πεταλούδες κάθε λογής, «χαμπαρτζήδες», σιμιαμίδια, φιδάκια μικρά ήταν όλα τους κάτι μεταξύ γεύματος και παιχνιδιού τους.

### Ένα φίδι στο πύργο μας

Και μια και γίνεται λόγος για σερνούμενα, θυμήθηκα το φόβο που μας καταλάμβανε στο άκουσμα της εμφάνισης ενός μεγάλου φιδιού. Ίσως γιατί δεν είχαμε καταλάβει ότι κάποια από τα είδη των φιδιών είναι κι αυτά της οικογένειας των ... οικόσιτων ζώων! Και αναφέρομαι στο φίδι τη γαλή, το επονομαζόμενο «λαφιάτη» που αρέσκεται να γυροφέρνει στα νταβάνια των σπιτιών κυνηγώντας ποντικούς, ένα από τα καλλίτερα εδέσματά του. Κάθε πύργος είχε και το δικό του λαφιάτη. Έλα όμως που ποτέ δεν καταλάβαμε αυτή τη συνύπαρξη; Και πως είναι δυνατόν να γίνει κάτι τέτοιο όταν από καιρού εις καιρόν γίνεσαι απρόσμενα μάρτυς της παρουσίας του στη κρεββατοκάμαρά σου ή στη κουζίνα σου; Μια τέτοια εμπειρία είχαμε κι εμείς στον πύργο μας ένα καλοκαίρι. Για πρώτη φορά είδαμε τον σερνούμενο συγκάτοικό μας, γύρω στα δύο μέτρα μήκος, να σέρνεται/κρέμεται στον τοίχο της κουζίνας προς το μέρος όπου ήτο κρεμασμένο το «φανάρι», όπως είναι γνωστό το αεριζόμενο ντουλάπι, το ψυγείο, του κάθε σπιτιού.

Οι μεγαλύτεροι απέδωσαν αυτή την εμφάνιση του φιδιού στη μυρωδιά του γάλατος που φυλλάγαμε στο φανάρι. Αυτό όμως λίγο μας ενδιέφερε. Από τη στιγμή εκείνη ο φόβος μας είχε κυριεύσει όλους. Νοιώθαμε ότι παντού βλέπαμε το φίδι. Ότι κρυβόταν σε κάθε γωνιά του σπιτιού, στις ντουλάπες, στα στρωσίδια των κρεβατιών, στους αποθηκευτικούς χώρους του σπιτιού, παντού. Η ζωή της εξοχής εκείνο το καλοκαίρι είχε γίνει εφιάλτης. Και τούτο γιατί ποτέ δεν μας περνούσε από το μυαλό ότι όσο φόβο νοιώθαμε εμείς για το φίδι, άλλο τόσο ένιωθε κι αυτό όταν μας έβλεπε, πράγμα που το έκανε να εξαφανίζεται σαν αστραπή μόλις μας αντίκριζε. Αυτή η συμπεριφορά του φιδιού έκανε και πολύ δύσκολο τον εντοπισμό του και την εξόντωσή του. Έτσι άρχισαν οι διαβουλεύσεις μεταξύ των μεγάλων και με συμπαραθεριστές που βίωναν ή βίωσαν τέτοιο πρόβλημα για το πώς θα μπορούσαμε να απαλλαγούμε από το φίδι, τον δράκο του σπιτιού μας.

Οι προτάσεις μας έρχονταν βροχή. Μην αφήνετε γάλα στο φανάρι, η πιο άμεση και η πιο απλή. Μην επιχειρήσετε να πυροβολήσετε το φίδι με το κυνηγητικό σας όπλο γιατί η τουφεκιά γίνεται μπούμεραγκ και σκοτώνει τον πυροβολητή γιατί το φίδι, το κάθε φίδι, είναι στοιχειωμένο. Μια άλλη πάλι πρόταση ελεύθερη από δεισιδαιμονικές προλήψεις, απλή στην εφαρμογή της, ήταν να καπνίσουμε όλο το σπίτι με έντονης οσμής υλικό για να «μπουλαγκίσουμε» το φίδι και σηκωθεί και φύγει. Και μάλιστα υπήρχε και η συνταγή. Θα έπρεπε να χρησιμοποιήσουμε το καπνό από καιόμενο «παλιουπάπτσου». Τρέξαμε στο λαγκάδι, βρήκαμε ένα παλιουπάπτσου, το βάλαμε σ' ένα κουβά και το παραδώσαμε στη φωτιά. Όταν άρχισε να βγάζει καπνό από το κάψιμό του, φέραμε τον κουβά με το φλεγόμενο παλιο-παπούτσι στην αυλή του σπιτιού, αφού προηγουμένως είχαμε φροντίσει να κλείσουμε ερμητικά παράθυρα και πόρτες, για να έχουμε καλό αποτέλεσμα και πλαντάξει κάθε ζωντανό σερνούμενο του πύργου. Σε λίγο όλος ο πύργος κάπνιζε σαν καμίνι και όλος ο γύρο χώρος βρώμαγε του σκασμού. Κι εμείς

παραμονεύαμε μπας και βγει το φίδι και μπορέσουμε να το σκωτώσουμε. Περιττό να σας πώ ότι μείναμε με τα φτυάρια στο χέρι πνιγμένοι στη μπόχα του καμένου παπουτσιού κι ότι όλο το σπίτι βρώμαγε για δυο-τρεις μέρες.

Έχοντας εξαντλήσει κάθε συνταγή για την απομάκρυνση του φιδιού και έχοντας πιστέψει προς στιγμήν ότι η συνταγή του παλιού παπουτσιού «δούλεψε», μια και το φίδι δεν παρουσιάστηκε για το αμέσως επόμενο διάστημα, ηρεμήσαμε για λίγο και προσπαθήσαμε να βρούμε τον ρυθμό της καθημερινότητας. Δεν άργησε όμως ο εφιάλτης του φιδιού να μας ξανάλθει.

Ήταν στις 29 Αυγούστου, ανήμερα του μεγάλου πανηγυριού του Αϊ Γιάννη του Προδρόμου, στα Φλίπια. Ήταν ένα από τα μεγάλα πανηγύρια της περιοχής. Είχαμε σηκωθεί πολύ πρωί. Έπρεπε να ετοιμάσουμε τα ζώα, να τα ποτίσουμε, να τα σαμαρώσουμε, να φορτώσουμε ένα-δυο «χιχμπέδες» με όλα τα απαραίτητα. Νερό σε παγούρια, νηστίσιμα εδέσματα για ένα «ξεγάνιασμα» μετά τη λειτουργία και τα απαραίτητα κεράσματα. Είχαμε βάλει «κατασάμαρα» τα καλά «χραμέλια» αυτά που έφτιαχνε η γιαγιά στη κρεββατή ή στο χέρι σημαδεμένα όλα με τα δαντελένια και εξωτικά τελειώματα, υπομονετικά καμωμένα με το μικρό βελονάκι. Πάνω από το χραμάκι της γιαγιάς ήταν απαραίτητο να μπει το σελτεδάκι, ειδικά φτιαγμένο για πιο άνετο καβαλλίκευμα.

Μια και τα ζώα δεν ήταν αρκετά για όλους μας, εγώ με τον αδελφό μου προηγηθήκαμε με τα πόδια και προχωρήσαμε προς το σπίτι της Γιασεμής και του Δημήτρη Κουτλή, που τότε έμειναν στο ιδιόκτητο πυργάκι των, στο οποίο παληότερα έμενε η οικογένεια Παρόλη. Εκεί θα περιμέναμε και τους υπόλοιπους της οικογένειας και από κει θα φεύγαμε όλοι μαζί οι πεζοπορούντες αφού θα συναντούσαμε τους καβαλλάρηδες λίγο πιο πάνω από το σπίτι του Μιχάλη και της Αμερισούδας Κριτζά.

Περιμέναμε στο σπίτι του Δημήτρη για αρκετό χρονικό διάστημα ώσπου να φανούν οι υπόλοιποι. Η αναμονή ήταν τόση που μας έβαλε σε έννοιες. Κακοβάλαμε. Χίλιες σκέψεις πέρασαν από το μυαλό μας. Μια και δυο, το αποφασίζουμε. Να πάμε πίσω στο πύργο να δούμε τι συμβαίνει και αργοπορούν τόσο. Τρέξαμε όσο πιο γρήγορα μπορούσαμε, φτάνουμε στον πύργο, και τους βρήκαμε όλους σε έξαλλη κατάσταση. Το φίδι, το φίδι! Μας φώναζαν με ένα στόμα. Το φίδι ξαναβγήκε στο πάνω δωμάτιο, στη κρεβατοκάμαρα της γιαγιάς. Το είδε η μαμά να γυαλίζει στο σκοτάδι καθώς έσκυψε να πάρει ένα ζευγάρι παπούτσια από την παπουτσοθήκη κι έτρεξε έντρομη έξω από το σπίτι. Ο πατέρας μου οπλισμένος με το μικρό μπαλταδάκι (τσεκούρι μικρό) ανεβαίνει και αρχίζει να τσεκουρώνει το φίδι που ακόμα καθόταν ανενόχλητο πάνω από τα παπούτσια της μαμάς. Περιτό να σας πω ότι δεν έμεινε παπούτσι για παπούτσι. Όλα είχαν πετσοκοπεί αλλά και μαζί μ' αυτά και το φίδι που έχασε ένα κομμάτι του πίσω μέρους του. Αυτό ήταν το μεγάλο κέρδος από όλη αυτή την επιχείρηση, παρά τη ζημιά από τα παπούτσια της μαμάς, γιατί το λαβωμένο φίδι μόλις που πρόφθασε να ξεφύγει και να κρυφτεί μέσα στη ντουλάπα της κρεββατοκάμαρας.

Με μιας, ο Δημήτρης ψάχνει τριγύρω, βρίσκει πρόχειρο το δίχαλο που δίκην κουτάλας χρησιμοποιούσαμε για το ανακάτεμα του τραχανόγαλου, που τ' αφήναμε καμιά φορά

να λιάζει στο μπαλκόνι, και αρχίζει να ψάχνει το φίδι στη βάση της ξύλινης ντουλάπας. (Είναι άξιο παρατήρησης να προσθέσω ότι η βάση της ντουλάπας ήταν ξύλινη και σε ύψος 10-15 πόντους από το δάπεδο εξασφαλίζοντας έτσι μια μόνωση αέρα, περιορισμένο αερισμό και περιορισμό της υγρασίας στο εσωτερικό της). Σπάζοντας λίγο το πάνω μέρος της βάσης της ντουλάπας, κάτω από τα μικρά ντουλαπάκια της, βρίσκει κουλουριασμένο το πονεμένο και λαβωμένο φίδι, που στο πλησίασμα όποιου αντικειμένου, ανασήκωνε λίγο το κεφάλι του και φοβέριζε τον πλησιάζοντα με ένα άγριο χ-χ!! Πρέπει νάχεις την εμπειρία από τέτοιες περιπτώσεις για να μη μείνεις σύζυλος σ' αυτή την εικόνα και αφήσεις την όποια προσπάθεια να νικήσεις το αντίπαλο δέος. Κι αυτή την εμπειρία την είχε με το παραπάνω ο Δημήτρης. Σαν να μην έτρεχε τίποτα πλησιάζει με το δίχαλο και μαγκώνει στο δίχαλο το φίδι λίγο πιο κάτω από το κεφάλι του. Τα υπόλοιπα ήταν δουλειά ρουτίνας.

Στη συνέχεια, μαζέψαμε όλα τα κομμάτια από το φίδι και τα μεταφέραμε έξω, σε μια κοντινή πεζούλα σε ακτίνα καλής όρασης από την εξωτερική αυλή του σπιτιού. Εκεί στη πεζούλα απλώσαμε το φίδι σ' όλο του το μήκος του σαν να θέλαμε να αποδώσουμε τιμές στον ξεχωριστό μας αντίπαλο, που τόσες μέρες τώρα, μας έμαθε τόσα πράγματα με την συμπεριφορά του και μας έδωσε την ευκαιρία να απομυθοποιήσουμε το φόβο του και να διώξουμε από πάνω μας περίεργα συναισθήματα. Βλέποντας το φίδι ακινητοποιημένο, δεν μπορούσαμε να το πιστέψουμε πως καταφέραμε και συζούσαμε μ' αυτό τόσο καιρό. Καμαρώναμε ακόμη θεωρώντας το νεκρό φίδι σαν τρόπαιο νίκης και το δείχναμε σ' όλους τους επισκέπτες μας τις επόμενες μέρες. Μετά την ευτυχή έκβαση της μάχης μας με το φίδι, φύγαμε για το πανηγύρι του Άη-Γιάννη, με ανακούφιση και με αίσθηση αυτοπεποίθησης.

Δεν θάθελα να παραλείψω να αναφέρω, ότι τα βουνά της Άμαξος είναι γεμάτα φίδια. Όλων των λογίων. Τα πιο κοινά είναι οι λαφιάτες, οι «ασκόχεντρες» (οχιές) και οι «νεροφίδες». Τα νερόφιδια μικρά συνήθως ευδοκιμούσαν στα νερά των λαγκαδιών ή μέσα στις «χαβούζες». Οι οχιές, οι μεγαλύτερες των οποίων φθάνουν σε μήκος γύρω στο ένα μέτρο, είναι οι πιο επικίνδυνες αν και σπάνια επιτίθενται. Πρέπει να τις πατήσεις ή να τις φοβίσεις για να γίνει κάτι τέτοιο. Απλά, στο βουνό πρέπει να είσαι προσεκτικός, να γνωρίζεις τα φίδια και να ξέρεις τις πρώτες βοήθειες σε περίπτωση δαγκώματος από οχιά, τίποτε περισσότερο.

Το καλοκαίρι, πολλά από τα φίδια τα βρίσκεις κοντά σε νερά, σε μπαχτέδες αλλά και αραχτά μέσα σε καμμιά πεζούλα τα καταμεσήμερα. Γρήγορα είχε αναπτυχθεί ένας συναγωνισμός της νεολαίας της Άμαξος για το ποιος θα σκότωνε τα πιο πολλά φίδια κάθε καλοκαίρι. Όχι όμως ότι και γινόμασταν κυνηγοί φιδιο-κεφαλών. Άμα τύχαινε και ανταμώνανε οι δρόμοι μας με κανένα φιδάκι, τότε βρίσκαμε την ευκαιρία να βελτιώσουμε την βαθμολογία μας. Πιο μεγάλη επιτυχία όμως θεωρούσαμε την ανεύρεση του «ρούχου του φιδιού», δηλαδή του αποξηραμένου στον ήλιο δέρματος του φιδιού, που το ίδιο το φίδι απαλλάσσεται από αυτό όταν έρθει η ώρα να αλλάξει τη ... φορεσιά του. Συνήθως το βρίσκαμε σε σωρούς από ξερά κλαδιά ή στα τοιχώματα κάποιας πεζούλας. Αυτά είναι συνήθως τα συνεργάσιμα με το φίδι μέρη όπου και θα μπορούσε το φίδι να αποδεσμευθεί από το στενάχωρο δέρμα του και να το αντικαταστήσει με

καινούργιο. Το «ρούχο του φιδιού» εθεωρείτο σαν κάτι το ιερό, σαν φυλλαχτό, μια και πολλοί το χρησιμοποιούσαν σαν απαραίτητο συστατικό που πλαισίωνε το «χαμαλί» τους.

### **Φροντίζοντας το καθημερινό ενεργειακό μας απόθεμα**

Ολοκληρώνοντας την αναφορά μου πάνω στις καθημερινές υποχρεώσεις και ασχολίες μας, δεν πρέπει να παραλείψω την καθημερινή μας έγνοια για την εξασφάλιση των ξύλων για προσάναμμα, των ξηρών κλαδιών για τον φούρνο και των χοντρών ξύλων των απαραίτητων για τη φωτιά της κουζίνας ή το καζάνι του πλυσταριού των ρούχων. Κι ήταν πράγματι μια καθημερινή έγνοια, γιατί τόσο τα χοντρά ξύλα και τα ξηρά κλαδιά όσο και το προσάναμμα ήσαν δυσεύρετα.

Ακόμη από πολύ μικροί στην ηλικία, κατόπιν προτροπής του πατέρα μας, πέρναμε μια μεγάλη καλαθίδα και ένα μικρό «σαγλί» (μικρό κομμάτι λεπτού σχοινιού) και αμολιόμασταν στο κτήμα για να βρούμε ξηρά κλαδιά για το φούρνο καθώς και ξυλαράκια μικρά, κουκουτζέλες και δαδί για το προσάναμμα και την διατήρηση χαμηλής φωτιάς για το ψήσιμο του καφέ ή για ζέσταμα του φαγητού. Το υλικό για το προσάναμμα το μαζεύαμε στην καλαθίδα μας. Τα ξηρά κλαδιά τα κάναμε μεγάλα δεμάτια δένοντάς τα σφιχτά με το «σαγλί» και τα κουβαλούσαμε επ' ώμου ή τα σέρναμε αν το επέτρεπε η διαμόρφωση του κτήματος. Τα πιο μεγάλα ξύλα μας τα εξασφάλιζαν οι ζημιές του χειμώνα, που άφηναν πολλά λιόδεντρα με σπασμένα μεγάλα κλαδιά. Αλλά και από το ανοιξιάτικο κλάδεμα, φρόντιζε ο πατέρας μας να έχει αποθηκεύσει αρκετά ξύλα για χρήση κατά τη θερινή περίοδο. Δεν υπήρχε περίπτωση να συναντήσουμε ένα καλό ξύλο στο δρόμο μας και να το σνομπάρουμε. Βρίσκαμε πάντα το τρόπο να το κουβαλήσουμε στον πύργο. Καμιά φορά, όταν η περίσταση το απαιτούσε, η μητέρα άναβε και τη στρογγυλή τενεκεδένια φουφού με πρινίτικα Άμαξιώτικα κάρβουνα παραγωγής των αδελφών Ιωάννου Κουτλή οι οποίοι συνήθως «έκαβαν» το καμίνι τους, απέναντι από το κτήμα μας, στο κτήμα του Βότσαλου (μετέπειτα ιδιοκτησίας Αλέκου Λαγουμίδη) κοντά στο πυργάκι και τη μάννα του νερού του κτήματος.

Τα ξύλα και τα κάρβουνα ήταν τα ενεργειακά αποθέματα κάθε νοικοκυριού. Και για το λόγο αυτό, ήταν λιγοστά τα «ρουμάνια», (τα ακαλλιέργητα κτήματα με πυκνή άγρια βλάστηση) γιατί απ' τη μια μεριά τα ζώα αποψίλωναν τα κτήματα από το χορτάρι και απ' την άλλη μεριά μεγάλα αυτοφυή δένδρα όπως πρίνοι, πλατάνια, πετραμήθρες, σχίνοι, αγριοσυκιές, κλπ, ήταν περιζήτητα για την παραγωγή των ξυλοκάρβουνων. Οι ανάγκες σε ξύλα κάθε νοικοκυριού, είχαν την συνέπεια να γίνεται, ίσως και άθελα των νοικοκυραίων, μία συστηματική πρόληψη των καλοκαιρινών πυρκαγιών, που παρά τα δυνατά μελτέμια ήταν πολύ λιγοστές και περιορισμένης έκτασης. Σε αντίθεση με τη σημερινή κατάσταση όπου οι φωτιές και πολλές είναι και μεγάλης έκτασης. Σήμερα απ' τη μια μεριά τα εκτεταμένα ρουμάνια, τα γεμάτα χόρτο βουνά λόγω του περιορισμένου αριθμού των ζώων που τα βόσκουν, και πολλές φορές το απροσπέλαστο μερικών περιφράξεων κάνουν το σβήσιμο των πυρκαγιών μια δύσκολη υπόθεση.

## Καλοκαιρινές πυρκαγιές

Πρέπει να έχει κανείς την εμπειρία από έστω και μια κατάσβεση πυρκαγιάς στα βουνά αυτά, για να μπορέσει να συνεκτιμήσει το ποσοστό ενοχής κάθ' ενός από τους παράγοντες αυτούς που συνεπικουρούν τόσο εκτεταμένες πυρκαγιές. Πρέπει να έχεις δει πόσο επικίνδυνο γίνεται το «κλώσιμο» του μελτεμιού, αποτέλεσμα της συνεχούς αλλαγής της διεύθυνσής του, για να είσαι σε θέση και να σχεδιάσεις σωστά μια στρατηγική κατάσβεσης της φωτιάς και να μη βρεθείς περικυκλωμένος με τεράστιες φλόγες σε χρόνο μηδέν. Πρέπει να έχεις δει να σκάνε οι κουκουτζέλες σαν χειροβομβίδες και να εκσφενδονίζουν πυρακτωμένους σπόρους σε μεγάλες αποστάσεις δημιουργώντας νέες εστίες φωτιάς για να μπορέσεις νάχεις ένα σχέδιο επέμβασης για να σβηστούν οι μικρές εστίες που δημιουργούνται εν τη γεννέσει τους. Πρέπει να έχεις νοιώσει την ταχύτητα που παίρνει η μετάδοση μιας τέτοιας πυρκαγιάς με ένα μελτέμι 7-8 Μποφώρ για να κατανοήσεις ότι κανένα μέσο δεν μπορεί να της αντισταθεί αποτελεσματικά από μόνο του. Ούτε πυροσβεστικά αεροπλάνα και ελικόπτερα ούτε πυροσβεστικά οχήματα από μόνα τους αρκούν. Πρέπει να κατανοηθεί ότι ο πιο καλός σύμμαχος στη κατάσβεση μιας φωτιάς σ' αυτά τα βουνά είναι η πρόληψη, ενώ είναι απαραίτητη η σωστή στρατηγική επέμβασης (σε τόπο, χρόνο, σε έκταση) σε συνδυασμό και συγχρονισμό με τα πυροσβεστικά μέσα χωρίς τα οποία είναι δύσκολο να πολεμήσεις τη μανία της φωτιάς. Θεωρώ κροκοδείλια τα δάκρυα για τις μεγάλες πυρκαγιές αυτών που δεν φρόντισαν ούτε καν στον περίγυρο του εξοχικού τους να κάνουν μια μικρή αποψίλωση.

Η πιο συνηθισμένη αιτία των πυρκαγιών τότε, ήταν οι πάνινες «τάπες» των μπρουστογεμών που χρησιμοποιούσαν κυνηγοί χάριν οικονομίας. Και τούτο γιατί πέφτοντας οι μισοκαμμένες τάπες σε μέρος με ξερά χόρτα είχαν παρόμοια αποτελέσματα με αυτά από τα αναμμένα αποτσίγαρα. Καίτοι υπήρχαν και φωτιές που προέρχονταν από αναμμένα τσιγάρα, εν τούτοις μπορώ να πω ότι αυτή η αιτία ήταν λιγότερο συχνή μια και οι άνθρωποι του βουνού και οι περισσότεροι κυνηγοί φρόντιζαν να σβήνουν με σχολαστικότητα τα τσιγάρα τους. Υπήρξαν όμως και πολλές φωτιές που, όπως διαδίδονταν, τις έβαζαν για λόγους εκδίκησης. Πάντως όπως και νάχε το πράγμα, τις περισσότερες φορές οι φωτιές ήταν μικρής έκτασης και σβύνονταν αρκετά γρήγορα.

Δεν θάθελα να παραλείψω στο σημείο αυτό και την μεγάλη συνεισφορά που είχαν στη πρόληψη των πυρκαγιών οι εμπειρότατοι πυροφύλακες και αγροφύλακες και οι δασονόμοι που υπηρετούσαν και μέχρι το τέλος της δεκαετίας του 70. Αυτοί οι άνθρωποι, γεννήματα θρέμματα των Πλωμαρίτικων βουνών ήξεραν τη κάθε κίνηση στο «μερά» τους και ουσιαστικά η παρουσία τους και μόνο δρούσε αποτρεπτικά. Συγχρόνως όμως εξασφάλιζαν και την άμεση κινητοποίηση όταν συνέβαινε το κακό. Σήμερα, το κενό των πυροφυλάκων το ανέλαβαν κατά περιοχές σύλλογοι εθελοντών που μόνο τους κίνητρο είναι η αγάπη της φύσης και η διαφύλαξη των ομορφιών της. Τους αξίζουν ειλικρινή συγχαρητήρια. Αλλά η ανάδειξη των εθελοντικών αυτών συλλόγων δεν θα πρέπει να εκληφθεί και σαν πρόσχημα για την κατάργηση των αγροφυλάκων και πυροφυλάκων. Ας ελπίσουμε ότι κάποιοι των αστικών κέντρων θα κατανοήσουν κάποτε την αξία και των πυροφυλάκων και των αγροφυλάκων και θα πάνουν να αναφέρονται απαξιωτικά για την επανίδρυση των υπηρεσιών αυτών σε σωστές βάσεις αν θέλουμε πράγματι οι ορεινές μας περιοχές να ξαναβρούν την ανθρωπιά τους. Πρέπει να γίνει

κατανοητό ότι όσο χρειαζούμενοι είναι οι αστυφύλακες στις πόλεις άλλο τόσο χρειαζούμενοι είναι και οι αγροφύλακες στις αγροτικές και ορεινές περιοχές ειδικά την σημερινή εποχή που τα βουνά μας φαντάζουν σαν κοιμητήρια και τόσο ξένα.

Θα κλείσω το θέμα αυτό αναφέροντας δυο χαρακτηριστικά προσωπικά περιστατικά που νομίζω ότι υποστηρίζουν τα προλεγόμενά μου. Το πρώτο συνέβη περί το τέλος της δεκαετίας του εβδομήντα όταν, αργά το απόγευμα, γυρνώντας με τα πόδια από την Άμαξο, κάθησα στο καφενείο του «Πεύκου» να πω ένα σιγοβρασμένο στη χόβολη καφέ φτιαγμένο από τον καφετζή Κ. Μουτζούρη, τον μάστορα του καφέ. Η κουβέντα τυπική και φιλική. Ήταν η ώρα που κι άλλοι περαστικοί σιγοκάθονταν για ένα νερό στο πόδι ή για ένα καφέ. Κάποια στιγμή, έρχεται να ξαποστάσει και ο αγροφύλακας της περιοχής. Με το που μας καλησπέρισε, ένας θαμώνας του φωνάζει από μακριά. «Έ μιχτσή, μπας τσ' ιδεις του σγούρι 'μ πούβιτα; Ήβγει απ' κι μάντρα, τσι δυο-τρεις μέρες τώρα του γυρεύου». Αυτή η φράση και ο αυθόρμητος και ο απροσχημάτιστος τρόπος με τον οποίο εκφράστηκε μου έκανε φοβερή εντύπωση, ώστε να μείνει το περιστατικό αυτό βαθειά χαραγμένο στη μνήμη μου. Όχι για το περιστατικό αυτό καθ' αυτό. Αλλά για τη σιγουριά αυτουνού που ρωτούσε, ότι ο μιχτσής μπορούσε να του δώσει πληροφορία όχι για το παιδί του ή το χωράφι του αλλά για το ζωντανό του. Που κι αυτό, σαν μέλος μιας οικογένειας, έπρεπε, όπως ήταν γνώριμο στον αφέντη του, να ήταν γνώριμο και από τους άλλους και μάλιστα πολύ περισσότερο έπρεπε να ήταν γνώριμο και στο μιχτσή (άσχετα αν σ' όλους εμάς όλα τα ζωντανά του ίδιου είδους είναι τα ίδια κι απαράλλαχτα). Γιατί έτσι έπρεπε να ήταν ο αγροφύλακας (για νάναι αποδεκτός). Έπρεπε να γνώριζε με την ίδια ευκολία και τους ανθρώπους και τα ζωντανά αλλά και κάθε γωνιά «του μερά του». Και πράγματι τέτοιος ήταν τότε. Γιατί όπως ο καλός δάσκαλος γνώριζε κάθε ένα από τους πολυπληθείς μαθητές του, έτσι και ο αγροφύλακας γνώριζε όχι μόνο τους ανθρώπους αλλά και τα ζωντανά της περιοχής του. Περιττό να σας πω, ότι η πληροφορία που γύρεψε ο άγνωστός μου θαμώνας ήταν άμεση εκ μέρους του αγροφύλακα.

Το δεύτερο συμβάν, έλαβε χώρα την ίδια περίπου περίοδο. Γύρναγα από μια επίσκεψη μου στο κτήμα της Ανάληψης. Πριν καλά-καλά αφήσω το μονοπάτι και να βγώ στο εκκλησάκι της Ανάληψης με σταματά ένας άγνωστός μου και άρχισε να με διερευνά: πώς από τα μέρη μας, τι σε φέρνει κατά 'δω, κλπ κλπ. Η κουβέντα γύρισε γρήγορα πολύ φιλική μετά τις αλληλο-συστάσεις μας για να μάθω στη συνέχεια και την αιτία της «ανάκρισης» που βάλθηκε να μου κάνει ο άγνωστος μου αυτός που καθόταν εκεί με συντροφιά τα κυάλια του. Ήταν ο πυροφύλακας της περιοχής κατασκευασμένος σ' ένα από τα πόστα του προσέχοντας κάθε γνωστό και άγνωστό του εισβολέα «του μερά του». Ταμένος να φυλάττει τις ομορφιές της περιοχής, που δυστυχώς ύστερα από λίγα χρόνια, λόγω έλλειψης πυροφύλαξης και πρόληψης, έγιναν κι αυτές παρανάλωμα της φωτιάς.

Με τις πιο πάνω αναφορές μου δεν θέλω να νομισθεί ότι η αναφορά μου στην χρησιμότητα των αγροφυλάκων σχετίζεται κυρίως με τα αγροτοκτηνοτροφικά θέματα των περασμένων χρόνων. Τα περισσότερα από αυτά τα προβλήματα τα προσπεράσαμε ανεπιστρεπτί. Όπως για παράδειγμα, το αν μπήκαν τα ζώα του ενός στο κτήμα ή το μπαχτσέ του άλλου. Αν «οι χώρσες» δεν καταπατήθηκαν και αν «μαζεύτηκαν» ισομερώς από τους γείτονες. Αν τηρούνται οι χρονικές περίοδοι ελεύθερης βοσκής των μεγάλων ζώων, κλπ κλπ. Οι σημερινές ανάγκες σίγουρα απαιτούν μια αναπροσαρμογή του

χαρτοφυλακίου ενός αγροφύλακα, που συγχρόνως με τα παραδοσιακά καθήκοντα θα μπορούσε να αναλάβει και την εποπτεία πολλών άλλων, όπως για παράδειγμα την επίβλεψη για: Παράνομες γεωτρήσεις, που θέτουν σε κίνδυνο τον υδροφόρο ορίζοντα. Παράνομες χωματερές, που μολύνουν τόσο το περιβάλλον όσο και τον υδροφόρο ορίζοντα και κυρίως τις μικρές «μάννες» νερού, που αποτελούν διαμαντένια στολίδια των βουνών μας. Παράνομες διανοίξεις αγροτικών δρόμων που πολλές φορές αλλάζουν τη φυσική ροή των όμβριων υδάτων και πληγώνουν το περιβάλλον. Παράνομες εκχύσεις λημμάτων. Είναι μερικά από τα θέματα που θα μπορούσε να επιληφθεί μια σύγχρονη υπηρεσία αγροφυλακής. Κι αν ακόμη σκεπτόμαστε σοβαρά την ανάπτυξη του Αγροτουρισμού, πάλι μια σύγχρονη Αγροφυλακή θα είχε πολλά να δώσει. Να εξετάζει για παράδειγμα την καταλληλότητα του νερού των διάφορων πηγών που βρίσκονται κατά μήκος (και όχι μόνο) των «Περιπατητικών Διαδρομών» (μονοπάτια). Να επιβλέπει για την καθαριότητα και το προσβάσιμο των Περηπατητικών Διαδρομών. Να επιβλέπει την καθαριότητα και συντήρηση των κυνηγετικών καταφυγίων. Να επιβλέπει την συνεχή λειτουργία τηλεφώνων άμεσης ανάγκης που θα πρέπει να υπάρχουν κατά μήκος των Περηπατητικών και όχι μόνο Διαδρομών. Να επιβλέπει την τοποθέτηση και συντήρηση καλαίσθητων πινακίδων αγροτικών δρόμων και μονοπατιών καθώς και χαρτών περιοχής. Γιατί όλες αυτές οι εργασίες αποτελούν τον πυρήνα της υποδομής του Αγροτουρισμού αν πραγματικά επιθυμούμε να τον αναπτύξουμε.

Είναι πολλά που μπορούν να γίνουν. Είναι πολλά που μπορούν να γίνουν σε συνδυασμό με την πυροφυλακή και τους εθελοντές της πυρασφάλειας. Αλλά κι άλλα πολλά μπορούν να γίνουν σε συνεργασία με τους διάφορους πολιτιστικούς μας συλλόγους. Αρκεί να το θελήσουμε!

### **Επικοινωνία με την πόλη**

Εκτός από τις καθημερινές μας ασχολίες, η ζωή στο κτήμα είχε κι άλλες υποχρεώσεις. Άλλες που αφορούσαν τον εφοδιασμό μας με τρόφιμα και διάφορα χρειαζόμενα υλικά από τις πλησιέστερες αγορές. Άλλες, που είχαν να κάνουν με εποχικές δουλειές, όπως για παράδειγμα την συλλογή των αμύγδαλων, των καρυδιών, των σταφυλιών, των δαμάσκηνων, των αχλαδιών· την «επεξεργασία» τους, αν χρειαζόταν, και την αποθήκευσή τους.

Η τροφοδοσία μας σε σαλατικά, και φρούτα γινόταν κυρίως από τον μπαχτσέ μας και από την τοπική αγορά της Άμαξος. Η επιμονή όμως του πατέρα μου να μη χρησιμοποιεί παρά μόνο κοπριά των ζώων μας για τη λίπανση του κήπου μας, δεν μπορώ να πω ότι κατάφερνε να έχουμε επάρκεια των σαλατικών μας κατά την μεγαλύτερη περίοδο της παραμονής μας στην εξοχή. Έτσι, τακτικά πηγαίναμε στους γειτονικούς μπαχτσέδες, στους πιο «επαγγελματικούς», απ' όπου και αγοράζαμε δροσερά φασολάκια και αλίπαστες (κατά τους ισχυρισμούς του πωλητή) ντομάτες. Ακόμα θυμάμαι τις έντονες συζητήσεις που κατά κανόνα γινόντουσαν στο καφενείο της Δέσποινας ή στις φιλικές συντροφικές σχέσεις με την αποστροφή των μπαχτσαβάνηδων για το (χημικά παρασκευαζόμενο) λίπασμα. Όρκοι δίδονταν και λόγοι τιμής επικαλούντο για να σε διαβεβαιώσουν ότι λίπασμα δεν έμπαινε ποτέ στον κήπο τους. Για να ξεχαστεί έτσι η κουβέντα αυτή και να μένει μόνο ο απόηχος των ψιθυριστών, που φρόντιζαν να

μολύνουν την «αλίπαστη» γειτονιά μας με ψίθυρους για ζαβολιές χημικής λίπανσης σε μερικούς από τους μπαχτσέδες της περιοχής.

Η τροφοδοσία μας στα υπόλοιπα τρόφιμα γινόταν κυρίως από το Πλωμάρι. Αλλά, αν ήτο ανάγκη, γινόταν και από τα μαγαζιά του Παλαιοχωρίου και του Καμμένου-Χωριού, που ήταν σε απόσταση μισής ώρας το καθένα από τον πύργο μας. Κάθε βδομάδα, ο πατέρας μου στην αρχή, και αργότερα κι εγώ αντ' αυτού, κατεβαίναμε στο Πλωμάρι καβάλα σε ένα από τα δυό μουλάρια μας, εφοδιασμένοι με τέσσερες καλάθιδες, βαλμένες μέσα σε δυό «χιχμπέδισ» κατασάμαρα φορτωμένους, έτοιμες να υποδεχτούν τις παραγγελίες του σπιτιού αλλά και, αν τύχαινε, και των γειτόνων. Μιάμιση ώρα, το λιγότερο, μας έπαιρνε να κατεβούμε στο Πλωμάρι με την ησυχία μας χωρίς να ζορίζουμε το μουλάρι. Στο γυρισμό, ανάλογα με το φόρτωμα του ζώου κάναμε λίγη περισσότερη ώρα.

Το δεκαπενταύγουστο, οι παραγγελίες για τρόφιμα δεν ήταν και τόσο πολλές. Και τούτο γιατί η νηστεία της περιόδου αυτής, που τηρούνταν ευλαβικά με ευθύνη της γιαγιάς και της μητέρας μου, περιόριζε τις παραγγελίες στην αγορά 2-3 καρπουζιών, λίγου χαλβά, ταραμά, ταχίνη, καφέ, ζάχαρι, αλεύρι, σιτάρι για τον τραχανά, και παρόμοια. Καμμιά φορά έπαιρνα και κανένα ψωμί αν τύχαινε και δεν θα μας έβγαζε το ψωμί, που ζύμωνε η μητέρα μου, μέχρι το νέο ζύωμα. Μετά το δεκαπενταύγουστο, οι παραγγελίες περιλάμβαναν την αγορά λίγου κρέατος μια και η έλλειψη ψυγείου δεν επέτρεπε την αγορά μεγαλύτερης ποσότητας. Εκτός από αυτό, και το κρέας έπρεπε να είναι από φρεσκο-σφαγμένο ζώο πράγμα που μας ανάγκαζε να κατεβαίνουμε στο Πλωμάρι τα Σάββατα μια και την Παρασκευή κυρίως λειτουργούσε το σφαγείο του Καναρά. Εκτός και εάν καταφεύγαμε σε κανένα από τα καλοθρεμμένα κοτόπουλά μας που τα μεγαλώναμε για το σκοπό αυτό. Γι' αυτό και η προτίμησή μας ήτο στο ψάρι, που απ' την 1<sup>η</sup> Σεπτεμβρίου, οπότε άρχιζαν οι τράτες το ψάρεμα, το έβρισκες φρέσκο και άφθονο καθημερινά.

Αυτή ή όχι και τόσο συχνή σχέση μας με το κρέας και το ψάρι τα γλύκανε και τα νοστίμιζε διπλά και τριπλά και μάλιστα ύστερα από τη νήστεια του δεκαπενταύγουστου. Που έκανε τη τσίκνα από το ψήσιμό τους να συναγωνίζεται τη ευωδιά της θεϊκής αμβροσίας και το ούζο και το κρασί να ταυτοποιούνται σαν το νέκταρ το Πλωμαρίτικο. Ακόμα θυμάμαι το τηγάνισμα της μαρίδας, που ακολουθούσε μια τέτοια τροφοδοσία μας από το Πλωμάρι. Ήταν ένα γιορτινό τραπέζι που δικαιολογούσε και μια-δυο σταγόνες ούζου στο νεροπότηρό μας και για μας τους πιτσιρικάδες.

Οι βαρειές παραγγελίες που είχαμε αφορούσαν υλικά περίφραξης (αγκυλωτό και απλό σύρμα, καρφιά διαφόρων ειδών), κανένα σακί τσιμέντο και «άσβεστο» («ατσίμστουν») ασβέστη, καθώς και την μεταφορά αγροτικών εργαλείων, ιδιαίτερα των «τσαπιών» (κασμάδων), που έπρεπε από καιρού εις καιρόν να ατσαλωθούν σ' ένα από τα σιδεράδικα του Πλωμαριού. Ακόμα έπρεπε να φροντίσουμε και το «πετάλωμα» των ζώων μας και πολλές φορές να κουβαλήσουμε στο πύργο και καμμιά «μπάλα» άχυρο μια και οι κοντινές βοσκές αποψιλωνόντουσαν πολύ γρήγορα. (Το αναφέρω αυτό για να δώσω έμφαση στο γεγονός ότι η αποψίλωση που γινόταν από το βόσκημα των ζώων ήταν τέτοια που έκανε «καθρέπτες» τα κτήματα και δεν άφηνε περιθώρια για την ανάπτυξη ή εξάπλωση των πυρκαγιών σε αντίθεση με την σημερινή εικόνα).

Στη περίπτωση που είχα να κουβαλήσω και το άχυρο στην εξοχή μας, έπρεπε να φορτώσω την «μπάλα» προσεκτικά για να αντέξει στα ταρακουνήματα του μουλαριού και για να την πάω ακέραια στον προορισμό της. Θυμάμαι την πρώτη φορά που μου έτυχε να κάνω μια τέτοια μεταφορά και τη λαχτάρα που πήρα λόγω της ατζαμοσύνης μου. Και τούτο γιατί ενώ ήμουν πολύ καλός στο φόρτωμα, εν τούτοις μου έλειπε η πείρα για κάτι τέτοιες μεταφορές. Και εξηγούμαι: Όλα πήγαιναν μια χαρά κατά την παρθενική επιστροφή μου με φορτωμένο το άχυρο. Όμως λίγο πιο πάνω «απ' τ' Πουλίκ του Κάμπου», ένα άκουσμα «πατ» με έκανε να αλλάξω χρώμα. Το «πατ» ήταν από το σπάσιμο ενός από τα σύρματα με τα οποία δένεται η μπάλα το άχυρο, που όπως διαπίστωσα ήταν ένα από αυτά που δένουν τη μπάλα κατά το μήκος της, ό,τι χειρότερο δηλαδή μπορούσε να μου συμβεί. Κι αυτό ήταν το αποτέλεσμα από το συνεχές τρίψιμο του σύρματος της μπάλας στο ξύλο του σαμαριού του ζώου λόγω του συνεχούς λικνίσματος που συνοδεύει την κάθε ημιονική κίνηση. Το «πατ» ήταν το αποτέλεσμα της απειρίας μου, της ατζαμοσύνης μου, θάλεγα, για τέτοιες δουλειές. Γιατί ένας έμπειρος αγωγιάτης θα προνοούσε να προφυλάξει το σύρμα που εφάπτετο με το σαμάρι, με ένα αδειανό τσουβάλι ή με κάποιο ύφασμα. Έλα όμως που εγώ δεν ήξερα από τέτοια;

Από το σημείο που έσπασε ένα από τα σύρματα της μπάλας και μετά, η επιστροφή μου στο πύργο ήταν ένας εφιάλτης. Και τούτο γιατί δεν είχα διαθέσιμα τσουβάλια να βάλλω το άχυρο αν τύχαινε και μου διαλυόταν η μπάλα, κι ούτε ήθελα να πάω στο πύργο έχοντας μια αβареία στο ενεργητικό μου. Έτσι, έδεσα με το «φόρτωμα» του σαμαριού όσο καλλίτερα μπορούσα τη μπάλα και συνέχισα την επιστροφή μου σε χαμηλή ταχύτητα προσευχόμενος. Όσο ήμουν στον αμαξιτό δρόμο, και στην κατηφόρα από το Σελάδι και μετά, τα πράγματα δεν πήγαιναν και άσχημα. Άρχισα να ξεθαρρεύω. Κι αυτή η χαρά κράτησε μέχρι το καφενείο της Δέσποινας απ' όπου άφηνα τον αμαξιτό δρόμο και ακολουθούσα το μονοπάτι προς το πύργο μας. Στην τελευταία και απότομη ανηφόρα από τη λαγκαδιά προς τον πύργο, φίδια άρχισαν να με ζώνουν μια και έβλεπα την μπάλα το άχυρο να αλλάζει σχήμα, να καμπυλώνεται, να «ανοίγει» μεγάλες ρωγμές, έτοιμη να διαλυθεί. Με τη ψυχή στο στόμα φτάνω επί τέλους στον κάγκελο του κτήματος έξω από τον πύργο. Κι εκεί ακριβώς συνέβη αυτό που φοβόμουν. Η μπάλα το άχυρο έσπασε σε τρία-τέσσερα μεγάλα κομμάτια που έπεσαν στο χώμα με ένα τρόπο που έμοιαζε να μούλεγε: «Βλέπεις κρατηθήκαμε όσο έπρεπε για να φτάσουμε ως εδώ». Απ' τη μεριά μου πάλι, δεν είχα λέξεις να ευχαριστώ το Θεό που τέλειωσε έτσι η αγωνία μου και γιατί μου πλούτισε την εμπειρία μου με ένα όχι και τόσο ακριβό μάθημα.

### Παρασκευή του ψωμιού

Όπως και πιο πάνω είπα, κατά κανόνα η αγορά του ψωμιού δεν συμπεριλαμβάνετο στη λίστα των αγαθών που έπρεπε να προμηθευθούμε από το Πλωμάρι. Και τούτο γιατί, κατά την διάρκεια του παραθερισμού μας το ψωμί το ζύμωνε η μητέρα μου και το έψηνε στο μικρό φουρνάκι που ήταν κτισμένο κολλητά δίπλα από το πύργο μας από τον οποίον το χώριζε μια μικρή αποθήκη που την χρησιμοποιούσαμε και σαν κοτέτσι.

Το ψήσιμο του ψωμιού ήταν μια μέρα γλυκιάς αναμονής για φρέσκο ζεστό ψωμί (και ό,τι άλλο ήθελε προκύψει – κουλουράκια, κέικ κλπ ) αλλά και δουλειά για κάθε μέλος

του σπιτιού. Από βραδύς έπρεπε να γίνει η προετοιμασία, το προζύμωμα με τη μαγιά σε μια σκάφη μικρή που χρησιμοποιείτο μόνο για το ζύμωμα. Και τούτο γιατί το ψωμί που έφτιαχνε η μητέρα μου ήταν για τις ανάγκες μιας ολόκληρης εβδομάδας και ίσως και για περισσότερες μέρες. Η προετοιμασία ξεκίναγε με το κοσκίνισμα του αλευριού με το κυκλικής βάσης κόσκινο, που πάντα φροντίζαμε να ήταν σε καλή κατάσταση. Το κοσκίνισμα ήταν απαραίτητο γιατί το αλεύρι τότε δεν ήταν των σημερινών προδιαγραφών τόσο ως προς την ποιότητα όσο και ως προς την συσκευασία του. Αλεύρι από το τσουβάλι ήταν, που συνήθως το προμηθευόμαστε από τον μπακάλη μας μέσα σε μεγάλους «σουφράδες» φτιαγμένους επίτηδες για το σκοπό αυτό. Με το κοσκίνισμα το αλεύρι όχι μόνο αποκτούσε ανάλαφρη χνουδάτη υφή αλλά και απαλασσόταν από διάφορα σκουπίδια και από το πολύ χοντρό πίτουρο, που κι αυτό με τη σειρά του δεν πήγαινε χαμένο, μια και ήταν ένας πρώτης τάξεως μεζές για τις κατσίκες μας ή, υγραμένο με λίγο νερό, για τις κότες μας.

Μετά το κοσκίνισμα του αλευριού, άρχιζε το επίπονο στάδιο του προζυμώματος και του ζυμώματος. Το προζύμωμα γινόταν αποβραδίζ. Είναι το στάδιο κατά το οποίο μεταφυτεύεται η δύναμη της «μαγιάς» στη ζύμη που θα της επιτρέψει να «ανεβεί» και να μεταμορφωθεί με το ψήσιμο σε αφράτο ψωμί. Κι αυτό αντικατοπτριζόταν στην ιερότητα της μαγιάς πούχε φτιαχθεί μέρες πριν, με ευλάβεια κι υπομονή με τον «αγιασμό του Σταυρού». Η παρασκευή της γινόταν ανακατεύοντας στην αρχή λίγο κοσκινισμένο αλεύρι με τον αγιασμό και αφήνοντας τη μικρή αυτή ποσότητα της ζύμης που δημιουργείται να «ανεβεί» σε ζεστό περιβάλλον. Μετά το ανέβασμά της, η ζύμη ξαναπλάθονταν με την προσθήκη αλευριού και αγιασμού. Στην συνέχεια, η νέα ζύμη αφήνονταν να ανεβεί και επαναλαμβάνετο η διαδικασία αυτή αρκετές φορές έως ότου φτειάχνετο η ποσότητα της ζύμης-μαγιάς που ήθελε η νοικοκυρά. Αυτή τη ζύμη την φύλαγαν για μαγιά και απ' αυτήν έπαιρναν ένα μικρό μέρος για το προζύμωμα κάθε φορά που θα ζύμωναν για ψωμί. Σιγά-σιγά όμως ο τρόπος αυτός της παρασκευής της μαγιάς έδωσε τα σκήπτρα του στην έτοιμη, την αγοραστή, την μαγιά της μύρας, που μπορούσαμε να την προμηθευτούμε από τον φούρνο της γειτονιάς μας. Και μαζί μ' αυτή την αλλαγή, χάθηκε και η αίσθηση της ιερότητας του ψωμιού που αντικατοπτρίζονταν στην αντίδρασή μας αν τύχαινε και μας έπεφτε ένα κομμάτι του από τα χέρια, πράγμα που μας έκανε να σκύβουμε αυτόματα για να πιάσουμε το ψωμί, που το φιλούσαμε σταυροκοπούμενοι με ευλάβεια.

Το προζύμωμα τελείωνε μετά από καλό πλάσιμο της ζύμης με την προσθήκη της μαγιάς και του απαραίτητου αλατιού. (Άλλοι συνήθιζαν να προσθέτουν και λίγο λάδι). Η ζύμη αφήνονταν να ανεβεί σε ζεστό περιβάλλον που το διασφάλιζαν μια-δυο «βελέτζες» σε μια γωνιά της κουζίνας. Το επόμενο πρωινό, η ανεβασμένη ζύμη αφού ζυμώνονταν πάλι για λίγο, πλάθονταν σε καρβέλια διαφόρων μεγεθών που τοποθετούντο στην πινακωτή και αφήνονταν πάλι να ανεβούν στη ζεστασιά των «βιλέτζων». Δεν ήταν λίγες οι φορές που υπήρχε μέριμνα για την παρασκευή και ενός ή δύο «πρόσφορων» που ξεχώριζαν από τα άλλα ψωμιά λόγω του μικρότερου μεγέθους τους αλλά και της εκκλησιαστικής σφραγίδας με την οποία σφραγίζονταν.

Για μας τους πιτσιρικάδες το πανηγύρι άρχιζε με την προετοιμασία του μικρού μας θολωτού ξυλόφουρνου, που ήταν κτισμένος στη σειρά δίπλα από τον πύργο και μετά την

αποθήκη. Κτισμένος από καλό κοκκινότουβλο με μαστοριά, ενισχυμένος ολόγυρα και από την οροφή με παχείς τοίχους, που του εξασφάλιζαν την απαιτούμενη θερμομόνωση για το χρονικό διάστημα του ψησίματος και όχι μόνο. Η βάση του φούρνου ήταν φτιαγμένη από μεγάλες πλάκες καλά αλφαδιασμένες και στρωμένες πάνω σε χοντρή βάση. Ένα μικρό πορτάκι από χοντρή λαμαρίνα, που σφάλιζε ερμητικά με μια μικρή «τσάγκρα», χώριζε το εσωτερικό του φούρνου από ένα μικρό προθάλαμο. Κι ο προθάλαμος με τη σειρά του έκλεινε πρόχειρα με μια λαμαρίνα που λειτουργούσε σαν συρόμενο πορτάκι και απομόνωνε έτσι το εσωτερικό μέρος του φούρνου από τον περιβάλλοντα χώρο. Ήταν ένας πρακτικός τρόπος για να προφυλλάγεται η χόβολη και τα αναμμένα κάρβουνα από τους δυνατούς αέριδες των καλοκαιρινών μελτεμιών. Δεξιά κι αριστερά, υπήρχαν κατάλληλοι αναρτήρες από μικρά πασαλάκια μπηγμένα στον τοίχο, που επέτρεπαν την ανάρτηση των πιο σημαντικών σύνεργων που ήταν απαραίτητα για το «πύρωμα» του φούρνου και για το φούρνισμα και ξεφούρνισμα ψωμίων και νταβάδων όπως τα «φραγκόφτυαρο», «ζντιρόφκυαρο», «τσατάλι», «σχίβαστρο», «πάννα», «μασιά».

Λιόκλαδα, μαζεμένα από δω κι από κει ήταν αυτά, που με την δυνατή φλόγα τους θα «πύρωναν» το θόλο και τα πλευρά του φούρνου. Λίγα ξύλα χοντρά θα εφοδίαζαν το φούρνο με σιγόκαυτα πυρωμένα κάρβουνα, που θα διατηρούσαν την «πυρωσιά» του όσο θα χρειαζόταν για να ψηθεί καλά το ψωμί.

Λιόκλαδα, δυο-τρία χοντρά ξύλα και λίγο προσάναμμα, όλα σε στάση αναμονής για να αρχίσει το «πύρωμα» του φούρνου. Κι όταν δινόταν η συγκατάθεση των μεγάλων, ένα σπέρτο ήταν αρκετό για να λαμπαδιάσει το εσωτερικό του φούρνου. Σ' αυτή τη φάση το πιο πολύτιμο εργαλείο ήταν το «τσατάλι», το δίχαλο από ξύλο ελιάς, που χρησιμοποιούσαμε για να σπρώχνουμε τα κλαδιά στο εσωτερικό μέρος του φούρνου. Τα ξερά λιόκλαδα στην αρχή, έδιδαν την τεράστια φλόγα που χρειαζόταν για να «κάψει» η οροφή και τα πλαϊνά μέρη. Έπρεπε όλα να κοκκινίσουν για να μπορέσουν να διατηρηθούν σε υψηλή θερμοκρασία και το κοκκίνισμα έπρεπε να ήταν καθολικό για ένα ομοιόμορφο ψήσιμο που συνήθως χρειαζόταν αν θα ψήνονταν και νταβαδωτές νοστιμιές (παξιμάδι, κουλουράκια, φαγητό, κλπ).

Το «κάψιμο» και «πύρωμα» του φούρνου κράταγε αρκετή ώρα. Κι όταν πια το έμπειρο μάτι των μεγάλων έγνευε συγκαταβατικά, τρίβαμε το δάπεδο του φούρνου με το «σχίβαστρο» και με ειδική τσουγκράνα τραβούσαμε τα αναμμένα κάρβουνα και τις στάχτες από το εσωτερικό προς το πορτάκι και τον προθάλαμο του φούρνου. Εκεί παρέμεναν τα κάρβουνα, σκεπασμένα αν χρειαζόταν με μια λαμαρίνα ανάλογα, για να διατηρούν σταθερή τη θερμοκρασία του φούρνου κατά την διάρκεια του ψησίματος. Μετά το καθαρισμό του φούρνου από τα «χοντρά» άρχιζε το «πάνισμα» της βάσης του φούρνου με την βρεγμένη και καλά στραγγισμένη «πάννα». Με το πάνισμα ο φούρνος ήταν έτοιμος για το φούρνισμα του ψωμιού και για ότι άλλο θα επακολουθούσε.

Όταν πια όλα ήταν έτοιμα, φέρναμε την «πινακωτή» (την ειδική μακρόστενη σκάφη τη χωρισμένη σε θήκες) με τα ανεβασμένα καρβέλια που φουρνίζονταν πρώτα. Ήταν μεγάλα, περίπου των δύο κιλών σε βάρος (μετά το ψήσιμο) και έπρεπε να ψηθούν με προσοχή, σε μέτρια θερμοκρασία, για να μη μείνουν «λασπωμένα» στο εσωτερικό τους. Το προσεκτικό και ομοιόμορφο ψήσιμό τους θα επέτρεπε να διατηρηθούν αφράτα για

πολλές μέρες χωρίς να μουχλιάζουν. Σε τούτο βοηθούσε και το φύλλαγμα τους στο ξύλινο σεντούκι της κουζίνας, τυλιγμένα σε κατάλληλες υφαντές «μεσάλες» (πεσέτες), που επέτρεπαν τον ελαφρύ αερισμό τους. Οποία αντίθεση με τη σημερινή χρήση των πλαστικών σακκούλων που κρατούν ερμητικά τυλιγμένα τα ψωμιά και τα μετατρέπουν σε μαστιχοειδή σκευάσματα μετά από μια-δυο μέρες!

Τα καρβέλια φουρνίζονταν στο μέσα μέρος του ξυλόφουρνου με ένα καθαρισμένο καλά μεγάλο ξύλινο φτυάρι, το φραγκόφτυαρο, αφού το πασπάλιζαν με αρκετό αλεύρι για να μη κολλάνε σ' αυτό τα ψωμιά. Είχε καθιερωθεί μαζί με τα καρβέλια να φουρνίζεται και μια λεπτή «πίττα» ανέβαστου ψωμιού, που αποτελούσε και τον κράχτη όλης αυτής της επίπονης διαδικασίας της παρασκευής του ψωμιού. Φουρνίζονταν έξω-έξω, κοντά στο πορτάκι του φούρνου και δεν χρειαζόταν το μακροχρόνιο ψήσιμο που χρειάζονταν τα καρβέλια. Αρκούσε σχετικά λίγη ώρα για να ψηθεί και να ξεφουρνιστεί η ροδοκοκκινισμένη πίττα. Ήταν η ώρα της μεγάλης-μικρής μας απόλαυσης. Ζεστή όπως ήταν, την έκοβε η μητέρα μου σε μεγάλα κομμάτια που θα έδινε ένα στον καθένα μας αφού θα τα «άνοιγε» στο μέσον, θα τα πασπάλιζε με μαγειρικό λεπτόρευστο βούτυρο και θα τα δίπλωνε πάλι για να διαχυθεί το βούτυρο σ' όλο το κομμάτι. Αυτή ήταν η στιγμή της επιβράβευσης της συνεισφοράς μας στην όλη διαδικασία της παρασκευής του ψωμιού. Ήταν κι αυτό μια από τις λαχταριστές λιχουδιές του αγροτικού νοικοκυριού.

Εκτός από το ψωμί, έπρεπε να κάμει η μητέρα μου το παξιμάδι και διάφορες άλλες νοστιμιές όπως κουλουράκια, καρυδόπιττα, αμυγδαλόπιττα, διάφορα κέικ και ότι θα μπορούσε να γίνει με τα λιγοστά μέσα που πρόσφερε το νοικοκυριό του βουνού. Το παξιμάδι ήταν απαραίτητο για το πρωινό μικρών και μεγάλων είτε με το λιγοστό γάλα που μας εξασφάλιζαν οι δυο κατσίκες μας (κατά το τέλος της γαλακτοκομικής περιόδου τους) είτε με ένα «ζεστό» του βουνού (δεντρολίβανο ανακατεμμένο με φασκόμηλο και «πιντόνικο»). Δεν μας χαλούσε καθόλου αν το παξιμάδι το αντικαθιστούσαμε με τα νοστιμότερα σουσαμένια λαδερά κουλουράκια, τα οποία συνήθως προορίζονταν για τις ώρες του καφέ, λίγο αργότερα το πρωί ή το απόγευμα την ώρα της καμπάνας του εσπερινού ο ήχος της οποίας μας ερχόταν διαπεραστικός από την Μεταμόρφωση του Σωτήρος («τη Παναγιά») απέναντι από το Μεγαλοχώρι.

Τα κουλουράκια και τα παξιμάδια είχαν καθένα την δική τους προετοιμασία και τα δικά τους μυστικά της παρασκευής τους. Όλα νταβαδωτά, φουρνίζονταν σε νταβάδες κατάλληλους σε μέγεθος που καθορίζονταν από τις διαστάσεις του είχε το πορτάκι του φούρνου. Το «ζντιρόφκυαρο»<sup>7</sup> ήταν το κατ' εξοχήν σύνεργο στη περίπτωση αυτή. Για μας, το ενδιαφέρον δεν εστιάζετο στο στάδιο της παρασκευής των νοστιμιών αυτών. Το ενδιαφέρον μας επικεντρωνόταν στο στάδιο του ξεφουρνίσματός των, όταν μισο-ζεστά, πια, αφράτα και τρωγανά, θα μπορούσαμε να τα γευθούμε ή να βουτήξουμε σ' ένα κουπάκι με γάλα αρωματισμένο με λίγο (ελληνικό) καφέ.

Εκτός από τις νοστιμιές των ζυμωτών αγαθών, ο φούρνος έδινε την ευκαιρία για το ψήσιμο κάποιου εκλεκτού φαγητού (όπως για παράδειγμα μελιτζάνες παππουτσάκια, κοτόπουλο - της παραγωγής μας - με πατάτες, κλπ) αλλά και για να «ρίξουμε» στο

<sup>7</sup> Το «ζντιρόφκυαρο» χρησιμοποιείτο για το ξεφούρνισμα, για τους νταβάδες, κλπ, κλπ.

φούρνο κυδώνια και μήλα του μπαχτσέ μας για ψήσιμο. Τα μήλα και τα κυδώνια τα αφήναμε να ψηθούν σε σιγανό φούρνο μέσα σε μικρά αλουμινένια ταψιά ή (ειδικά για τα κυδώνια) αφήνοντάς τα κοντά ή μέσα στη «μισοχωνεμένη» χόβολη στον προθάλαμο του φούρνου. Θυμάμαι την υπέροχη γεύση και ευωδιά τους την ανάκατη με την μυρωδιά της κανέλλας με την οποία τα πασπαλίζαμε πλουσιοπάροχα. Ακόμα και πατάτες ψημένες στη χόβολη ήταν για μας μια άλλη θεσπέσια νοστιμιά που γινόταν ακόμα πιο λαχταριστή τρώγοντάς την αχνιστή προσθέτοντας λίγο αλατισμένο μαγειρικό βούτυρο.

Μετά τα ψησίματα, αφήναμε την «αχλιά» (στάχτη) να χωνέψει τελείως και να κρυώσει μέσα στο φούρνο για να μπορέσουμε να την αποθηκεύσουμε με σιγουριά πυρασφαλείας σε ένα παλιό τενεκέ του λαδιού κατάλληλα διαμορφωμένο. Η στάχτη αυτή δεν «πήγαινε χαμένη». Αποτελούσε το «βιομηχανικό» απορρυπαντικό της εποχής εκείνης, που χρησιμοποιείτο ευρύτατα για τη λεύκανση των άσπρων ρούχων και σεντονιών. Τίποτε δεν πήγαινε χαμένο στο κύκλο αυτό της χρήσης του φυσικού αγαθού του ξύλου, όπως ακριβώς είδαμε πως συνέβαινε και με τη χρήση του άλλου φυσικού αγαθού, του νερού, κάθε σταγόνα του οποίου εύρισκε και τον κατάλληλο αποδέκτη της.

### **Εργασίες συντήρησης του κτήματος**

Μια από τις παραγωγικότερες και σπουδαιότερες καλοκαιρινές μας δραστηριότητες στο κτήμα ήταν η συντήρησή του, η οποία ουσιαστικά επικεντρωνόταν στην επιδιόρθωση των «πεζούλων» και της περιφράξης του κτήματος, στο πότισμα των «φτυφτών» (των νεοφυτευθέντων δενδρυλλίων της ελιάς), στην επιδιόρθωση των κεραμιδιών του σπιτιού και του στάβλου, στον καθαρισμό των υδρορροών (χαντακιών) του σπιτιού, στον καθαρισμό και στη συντήρηση του νερού και της χαβούζας, κλπ, κλπ.

Με τον όρο «πεζούλα», αναφερόμαστε στο ανάχωμα που χτίζεται σε επικλινή ορεινά εδάφη για την συγκράτηση των βρόχινων νερών και της διάβρωσης του εδάφους αλλά και για την δημιουργία επίπεδων τμημάτων κατάλληλων για καλλιέργεια. Στο κτήμα μας, οι πιο πολλές πεζούλες αφορούσαν κυρίως το περιχαράκωμα των λιόδενδρων αν και υπήρχαν μερικές μεγάλες πεζούλες, τα «σέτια», που συγκροτούσαν τον μπαχτσέ μας ή το μικρό αμπελάκι μας. Το βασικό μέρος και χαρακτηριστικό μιας πεζούλας είναι το κτιστό μέρος της, γνωστό και σαν ξερολιθιά. Αυτό κτίζεται μόνο με πέτρες που αφήνουν πολλά μικρά κενά μεταξύ τους διευκολύνοντας έτσι την απορροή των παραπανήσιων νερών της βροχής, αυτών που ξεπερνούν σε ποσότητα την απορροφητικότητα του εδάφους. Αυτό το κτιστό κομμάτι, με την πάροδο του χρόνου χαλάει, γκρεμίζεται, και πρέπει να επιδιορθωθεί ή να κτιστεί από αρχής. Συνήθως κτίζεται από αρχής, σε νέα θεμέλια και με καινούργιες ως επί το πλείστον πέτρες. Το άλλο μέρος της πεζούλας αφορά το έδαφος που περιχαράκώνεται από την ξερολιθιά. Συνήθως στο έδαφος της πεζούλας «φιλοξενούνται» και αναπτύσσονται τα λιόδεντρα ή δημιουργούνται μπαχτσέδες ή αμπέλια.

Η επιδιόρθωση των πεζούλων έδινε άλλη εικόνα στη παραθεριστική μας ζωή. Έδινε άλλη ζωντάνια στην καθημερινότητά μας, μια και ένα συνεργείο ολόκληρο από μαστόρους και βοηθούς, ανελάμβαναν να ξανασυνθέσουν τις «πεσμένες» (χαλασμένες)

πεζούλες και να συγκρατήσουν τις απότομες πλαγιές του κτήματός μας από του να κυλήσουν στο ποτάμι και να εξαφανιστούν μαζί του ή να ξαποστάσουν με τα χρόνια σαν βοτσαλάκια στην παραλία της Μελίντας. Και δεν ήταν μόνο γι' αυτό. Γιατί οι καλοχτισμένες πεζούλες κρατούν στην αγκαλιά τους τα λιγοστά βρόχινα νερά για να μας τα ανταποδώσουν με τη μορφή μικρών πηγών («μάννες»), οάσεις δροσιάς, κατά την περίοδο του καλοκαιριού. Και τέτοιες ήταν διάσπαρτες στα βουνά της Άμαξος και κυρίως κατά μήκος της λαγκαδιάς με τις πιο απόμακρες και αραιοσύχναστες πηγές να προσελκύουν τα κοπάδια από τις πέрдικες, που πρωϊ και απόγευμα, τις άκουγες να διαλαλούν την ξένοιαστη παρουσία τους, από τα Βρυσούδια και την Βέρση μέχρι το Γυαλί και τον Καλόγερο και τις κορφές της Κάτω Άμαξος. Ένα πανδαιμόνιο χαράς, που έσβησε από το αλόγιστο κυνήγι και τα φυτοφάρμακα. Και είναι κρίμα αυτά τα όμορφα πουλιά με το διαπεραστικό κελάηδημά τους να τα αιχμαλωτίζουμε σε κλουβιά σαν μικρά καναρίνια ή να τα μεγαλώνουμε σε ειδικά εκτροφεία και να τα αφήνουμε, δήθεν για εμπλουτισμό της πανίδας, βορά των αλεπούδων και των ασυνείδητων κυνηγών.

Όλο το έργο της συντήρησης του κτήματος, που ήταν ένα ξεχωριστό έργο ζωής, ήταν αφημένο στους μαστόρους της πέτρας, στο μεράκι τους και την αγάπη τους για τη δουλειά τους. Γι' αυτό και η εξασφάλιση ενός καλού κτίστη πεζούλας ήταν μια μικρή-μεγάλη επιτυχία. Κι ευτυχώς οι καλοί μαστόροι δεν ήταν και λίγοι.

Το χτίσιμο μιας καλής πεζούλας προϋποθέτει την ύπαρξη καλής και σκληρής πέτρας, μαρμαρόπετρας. Και από τέτοια, «δόξα τω Θεώ» υπήρχε άφθονη στην Άμαξο μια και η λαγκαδιά της ήταν ο μεγάλος τροφοδότης της. Που έπαιρνε ακατέργαστη την άφθονη μαρμαρόπετρα την οποία πλουσιοπάροχα της παρείχε η χειμερινή διάβρωση των γύρο λόφων, και την δούλευε στα ορμητικά χειμερινά νερά της με υπομονή και μαστορικά, στρογγυλεύοντάς την και αποτιμώντας την αντοχή της και την σκληράδα της. Αυτή τη πέτρα, την ετοιμοπαράδοτη, τη φύλαγε στη μάντρα τής κοίτης της από τη Βέρση και κάτω, μέχρι τη θάλασσα. Αυτή η πέτρα αποτελούσε την πρώτη ύλη και τη βάση για το κτίσιμο μιας στέρεης πεζούλας. Ένα μικρό συνεργείο από δυο εργάτες με δυο-τρία ζώα, μουλάρια και γαϊδούρια, ανελάμβαναν να μεταφέρουν την πέτρα αυτή από το ποτάμι στο κτήμα εκεί που θα κτιζόνταν οι πεζούλες. Για τη μεταφορά αυτή, δυο σανίδες στερεώνονταν στο σαμάρι κάθε ζώου, μια από κάθε πλευρά του σαμαριού. Στις σανίδες αυτές φορτώνονταν οι μεγάλες πέτρες και δένονταν καλά για να μεταφερθούν με ασφάλεια ακολουθώντας τα μαιανδρικά ανηφορικά μονοπάτια που ένωναν το κτήμα με τη λαγκαδιά.

Η μεταφορά της λαγκαδίσιας πέτρας είχε και τα τυχερά της. Κι ήταν αυτά για τα οποία καιροφυλλακτούσαμε την άφιξη του συνεργείου με τα φορτωμένα με τις πέτρες ζώα. Ξέραμε, ότι σε κάθε τέτοια «στράτα», ο Μιχάλης Κουτλής θα μας έφερνε 3-4 μεγάλα καβούρια του ποταμού, που τα εύρισκε κάτω από τις πέτρες της κοίτης του. Κι εμείς, παρά το φόβο μας να μας δαγκάσουν, δεν χάναμε καιρό. Μια και μια τα παίρναμε και τα ρίχναμε στα αναμμένα κάρβουνα που υπήρχαν σχεδόν ολημερίς στο τζάκι μας. Μια μικρή γλυκεία αναμονή 10-15 λεπτών μας χώριζαν από μια από τις ωραιότερες γεύσεις του βουνού. Όλη η αυλή γέμιζε με την γλυκομύριστη ευωδιά του ψημένου καβουριού, που έκαναν όλους, μικρούς και μεγάλους, ευάλωτους στη πρόσκληση για ένα ρούφηγμα μιας καβουροδαγκάνας ή ενός άλλου καβουρο-κομματιού. Κι ήταν τόση η λαιμαργία μας

γι' αυτή τη καβουρολιχουδιά, που πολλές φορές το παρακάναμε. Τρώγαμε όσα καβούρια μας έφερναν από το ποτάμι. Και έτσι δεν άργησε να πάρουμε ένα πολύ καλό μάθημα. Μια «μόλυνση» από τη μεγάλη κατανάλωση καβουριών που έπαθα μια μέρα μεγάλης λαιμαργίας, μου έβαλε φρένο στην αλόγιστη κατανάλωση καβουριών και την απαξίωση αυτής της θείκης λιχουδιάς και απόλαυσης.

Οι πέτρες που μεταφέρονταν από το ποτάμι, ξεφορτώνονταν κοντά στις πεζούλες που έπρεπε να κτιστούν. Εκεί τις υποδεχόταν ο μάστορας, που εν τω μεταξύ, είχε «ανοίξει το πλατύ θεμέλιο» και είχε στερεώσει το «ράμμα» του στα δύο άκρα του θεμέλιου με τη βοήθεια δυο μεγάλων καρφιών ένα από τα οποία χρησίμευε για να τυλίγει τον «μίτο» του ράμματος μετά την χρήση του. Ο μάστορας, με μια γρήγορη ματιά, «ζύγιζε» τις πέτρες που είχε στη διάθεσή του, έπιανε αυτή που ταίριαζε καλλίτερα στις διαθέσιμες επιφανειακές υποδοχές που σχημάτιζαν οι πέτρες που είχαν πρωτύτερα τοποθετηθεί. Αν χρειαζόταν, με το σφυρί του έφτιαχνε το «πρόσωπο» ή τη βάση της πέτρας έτσι ώστε να δένει καλλίτερα και να «βγάζει» τη μαστοριά και το γούστο του. Ο βοηθός του μάστορα, από την άλλη μεριά, επιφορτιζόταν με το να φέρνει μικρότερες πέτρες καθώς και μικρά και μεγάλα πετραδάκια, που χρησιμοποιούσε ο μάστορας για να στερεώνει καλλίτερα τις μεγάλες πέτρες καθώς τις ταίριαζε τη μια δίπλα στην άλλη. Αυτή τη δουλειά την συμμεριζόμουν κι εγώ, μια και ο μάστορας με ενεθάρρυνε προς τούτο μαθαίνοντάς με να γεμίζω τα κενά που άφηναν οι πέτρες κατά το κτίσιμο. Τα πιο μικρά πετραδάκια τα χρησιμοποιούσε για να μπαζώνει το κενό πίσω από τις πέτρες που έκτιζε. Αυτά όχι μόνο έδεναν τις πέτρες της μόστρας αλλά και έπαιζαν το ρόλο ενός διαχωριστικού στρώματος μεταξύ του εξωτερικού μέρους του τοίχου της πεζούλας και του εσωτερικού χωμάτινου όγκου της. Σ' αυτό το στρώμα από τα μικρά πετραδάκια βασίζεται η μακροζωΐα μιας πεζούλας, μια και την προστατεύει από το «φούσκωμα», το «πέσιμο» (γκρέμισμα) και τελικά την διάβρωσή της.

Έτσι, πέτρα με τη πέτρα, «ανέβαινε» το κτίσιμο της πεζούλας μέχρι λίγο πιο πάνω από το επίπεδο της επιφάνειας του χωμάτινου όγκου της. Επίπεδες πέτρες (πλάκες) χρησιμοποιούνταν πολλές φορές για το αποτέλειωμά της. Το κτίσιμο τέλειωνε με μια διαμόρφωση πρόχειρη του χώματος της πεζούλας και του γύρο χώρου που γινόταν με την βοήθεια μιας τσουγκράνας. Με τη διαμόρφωση αυτή, σκεπάζονταν με χώμα το πάνω μέρος του κτιστού κομματιού και το έδενε έτσι καλλίτερα. Το έδαφος γύρω από την ελιά έπαιρνε μια ελαφρά κλίση προς το εσωτερικό μέρος και συνήθως «αυλακιάζονταν» ημικυκλικά γύρω από την ελιά για τη καλλίτερη συγκράτηση των όμβριων υδάτων.

Σήμερα, ύστερα από πενήντα και πλέον χρόνια, κάνοντας ένα προσκύνημα στα «(η)μέτερα», βλέπω τις πεζούλες που παρακολουθούσα να κτίζονται και για τις οποίες έβαλα κι εγώ ένα πετραδάκι !! Αποτελούν μια αδιάψευστη μαρτυρία για την απλή τεχνική της ξερολιθιάς που δάμασε το χρόνο και αντιστάθηκε στην δύναμη των ορμητικών βρόχινων νερών· που βοήθησε να γεμίζουν οι ταμιευτήρες του νερού της περιοχής και να τη στολίζουν με τις υπερχειλίσεις τους, τις μικρές και μεγάλες «μάννες», τα στολίδια της περιοχής· που μένουν μακρόχρονο μνημόσυνο των μαστόρων της πέτρας που ημέρωναν τα βουνά μας με μικρά και μεγάλα στολίσματα. Ας είναι αιωνία τους η μνήμη.

## Περίφραξη του κτήματος

Εκτός από την επιδιόρθωση των πεζούλων, το ίδιο κοπιαστική ήταν και η συντήρηση της περίφραξης του κτήματος με αγκαθωτό σύρμα. Για την περίφραξη με αγκαθωτό σύρμα, ξυλοπάσσαλοι τοποθετούνταν κατά μήκος των ορίων (συνόρων) του κτήματος και πάνω σ' αυτούς στερεώνονταν το αγκαθωτό σύρμα σε τέσσερες-πέντε παράλληλες με το έδαφος σειρές. Τόσο η απόσταση από το έδαφος της πλησιέστερης προς αυτό σειράς όσο και η απόσταση της μιας σειράς του σύρματος από την άλλη ήταν τέτοια ώστε να είναι αδύνατο να περάσει ζώο ή άνθρωπος μέσα από τα κενά που άφηναν.

Αυτή η συντήρηση ήταν απαραίτητη, μια και το κτήμα φιλοξενούσε τα ζώα μας, μουλάρια και γαϊδούρια, τα πολύτιμα μεταφορικά μας μέσα. Ένα άνοιγμα στη περίφραξη, μια «αμπασιά»<sup>8</sup>, ήταν ένας όλεθρος, μια δοκιμασία για μικρούς και μεγάλους αν τύχαινε και δεν προλαβαίναμε να την εντοπίσουμε πριν από τα ίδια τα ζώα. Γιατί τότε αυτά ξέφευγαν και μπορούσε να μας πάρει ολόκληρη τη μέρα, και όχι μόνο, ψάχνοντας για τα ξεστρατισμένα ζώα, που εύρισκαν τη χαρά της ελευθερίας τους και της συναγέλλωσης με τα ομοειδή τους, που έβοσκαν ελεύθερα στα άφρακτα γύρο κτήματα.

Η δημιουργία μιας «αμπασιάς» ήταν μια, λίγο πολύ, συνηθισμένη κατάσταση σε κτήματα με περίφραξη με αγκαθωτό σύρμα και ξυλοπάσσαλους. Πότε γιατί σάπιζαν οι ξυλοπάσσαλοι στη βάση τους, με αποτέλεσμα να «μπουσκέρνανε» τα σύρματα, πότε γιατί κάποιοι ασυνείδητοι κυνηγοί δημιουργούσαν εύκολα περάσματα, πότε γιατί τύχαινε να πέσει πάνω στο φράκτη ένα μεγάλο «κλαδί» ελιάς που έσπασε το δυνατό μελτέμι. Όλα αυτά μας έκαναν να ζούμε πάντοτε με την έννοια της ύπαρξης μιας «αμπασιάς». Δεν χρειαζόταν και μεγάλο άνοιγμα για να ξεφύγουν τα ζώα. Χαρακτηριστική και ιδιαίτερα διδακτική ήταν η εμπειρία που είχα βλέποντας ένα από τα γαϊδούρια μας να προσπαθεί με την κοιλιά να συρθεί κάτω από τη περίφραξη, κάτω από τη χαμηλότερη σειρά του αγκυλωτού σύρματος, που ήταν σε μικρή απόσταση από το έδαφος, σε αρκετό όμως ύψος για να χωρέσει με το πλάι ο γάϊδαρος κάτω από αυτήν!

Εκτός απ' αυτό, έπρεπε να προφυλάξουμε τον μπαχτσέ μας από την εισβολή των μεγάλων ζώων μια και για την προφύλαξή του από τις κατσίκες δεν γινόταν λόγος. Αυτές έπρεπε να ήταν δεμένες, γιατί πάντα εύρισκαν τον τρόπο να περνούν μέσα από τα σύρματα και να απολαμβάνουν ένα γιορτινό γεύμα από δροσερά ζαρζαβατικά και τρυφερά φύλλα από κλήματα και κλαδιά των «δεντρικών» του κήπου. Πού η σημερινή ευπρόσιτη και εύκολη λύση της συρματότελας, που και τον ποντικό ακόμη δεν αφήνει να την διαπεράσει πράγμα που μπορεί να κάνει μόνο με το σκαρφάλωμά του. Γι' αυτό πολλές φορές μπλέκαμε στα σύρματα της περίφραξης κλαδιά πρίνου ή και ελιάς κάνοντας έτσι πιο αποτελεσματική τη περίφραξη.

Η καλή και βιώσιμη περίφραξη με το «αγκαθωτό» είχε κι αυτή την τέχνη της. Βασική προϋπόθεσή της ήταν η ύπαρξη των κατάλληλων «πασσάλων» πάνω στους οποίους θα στερεώνονταν το αγκαθωτό σύρμα. Τέτοιους πασσάλους συνήθως μας τροφοδοτούσε το

---

<sup>8</sup> Θυμάμαι την αναφορά του αείμνηστου καθηγητή μου Π. Ξανθούλη στο ετυμολογικό της λέξης αυτής. Όπως μας έλεγε, δεν είναι παρά μια παράφραση της αρχαιοελληνικής λέξης 'εμβασία' (από το ρήμα βαίνω).

ανοιξιάτικο κλάδεμα της ελιάς και το καθάρισμα του κτήματος. Πολλές φορές και το κλάδεμα των πλατάνων της λαγκαδιάς, που γίνονταν για να ελευθερωθεί η κοίτη της και να αφεθεί ελεύθερη η χειμερινή ροή του νερού της, μας έδινε για αντάλλαγμα πασσάλους που χρειαζόμασταν. Ήταν μια αμοιβαία εξυπηρέτηση μεταξύ περιβάλλοντος και των φιλοξενουμένων του, που κάλυπτε τις ανάγκες μας και συγχρόνως συντηρούσε την μαγεία της λαγκαδιάς και τον βιότοπό της. Τίποτε δεν πήγαινε χαμένο. Τίποτε δεν καταστρέφονταν. Τίποτε δεν περιμέναμε «από το κράτος». Φροντίζαμε τον χώρο που μας φιλοξενούσε σαν νάταν όλος δικός μας, σαν να ήταν επέκταση της καθισιάς μας, του κτήματός μας.

Έχοντας ετοιμάσει όλα τα υλικά της περίφραξης και εξοπλισμένοι με τα απαραίτητα και στοιχειώδη εργαλεία, που δεν ήταν άλλα παρά ένα τσαπί, ένας σιδερολοστός σε μορφή σφήνας, ένα σκεπάρνι, μια τανάλια, «βελόνες» (δηλαδή καρφιά) διαφόρων ειδών, ένα κομμάτι «σαγλί» και μια βαριοπούλα, αρχίζαμε την περίφραξη. Πρώτα έπρεπε να ανοιχτούν οι λάκκοι και να στερεωθούν οι πάσσαλοι. Συνήθως, για κάθε πάσσαλο, ανοίγονταν ένας κυλινδρικός λάκκος 40-50 εκατοστών βάθους, λίγο πιο ευρύχωρος από το πάχος του πασσάλου. Μια παλιοκουτάλα ήταν ό,τι πιο χρήσιμο εργαλείο θα μπορούσε νάχε κανείς για να ανασύρει τα χώματα μέσα από το λάκκο καθώς αυτός βάθαινε με τα κτυπήματα του λοστού. Μετά τοποθετείτο μέσα στο λάκκο ο πάσσαλος και στερεώνονταν με πέτρες μεγάλες και μικρές, που συμπλήρωναν τα κενά μεταξύ πασσάλου και των τοιχωμάτων του λάκκου. Τέλος με χώμα, που το ποδοπατούσαμε αρκετές φορές, συμπληρώνονταν η κάλυψη όλων των εναπομείναντων κενών και αποκαθίστατο η ομοιομορφία του εδάφους γύρω από τη βάση του πασσάλου.

Μετά τη στήριξη όλων των απαραίτητων πασσάλων, άρχιζε η τοποθέτηση του αγκαθωτού σύρματος και η στερέωσή του πάνω στους πασσάλους. Αρχικά ξετυλίγαμε το ρολό του αγκαθωτού κατά μήκος των πασσάλων. Αυτό το κομμάτι του αγκαθωτού προοριζότο για τη πρώτη, την υψηλότερη από το έδαφος, σειρά της περίφραξης. Ο πάσσαλος από τον οποίον άρχιζε το στερέωμα του αγκαθωτού έπρεπε να ήταν πολύ καλά στερεωμένος. Γι' αυτό και συνήθως τοποθετούσαμε ένα ή δυο αντιστηρίγματα, που δεν ήταν παρά προεκτάσεις του αγκαθωτού, που τις δέναμε είτε σ' ένα κοντινό δένδρο είτε σε κάποιο πασσαλάκι που καρφώναμε στο έδαφος κοντά στον πάσσαλο-αγκωνάρι.

Το αγκαθωτό σύρμα στερεώνονταν πάνω στον αρχικό πάσσαλο καρφώνοντας ένα-δυο καρφιά δίπλα στο αγκαθωτό και λυγίζοντάς τα πάνω από το σύρμα σε σφιχταγκάλισμα με την επιφάνεια του πασσάλου, πράγμα που πετυχαίναμε με την βοήθεια του σκεπαρνιού. Στη συνέχεια το ίδιο γινόταν στον διπλανό πάσσαλο μέχρι τον τελευταίο που είχε την ίδια φροντίδα αντιστήριξης όπως και ο αρχικός πάσσαλος. Από πάσσαλο σε πάσσαλο έπρεπε να τεντωθεί καλά το αγκαθωτό και από το τέντωμα που πετυχαίνετο, μπορούσε κανείς να διακρίνει την μαστοριά της όλης εργασίας. Και τούτο γιατί το τέντωμα ήταν το δυσκολότερο αλλά και το βασικότερο κομμάτι της περίφραξης. Ο τρόπος με τον οποίον συνήθως τεντώνονταν το αγκαθωτό, ήταν με την βοήθεια ενός μικρού και λεπτού σχοινιού (του σαγλιού), το οποίο δένανε (και μπλέκανε) πάνω στο αγκαθωτό σύρμα. Έτσι με την βοήθεια του σχοινιού τράβαγε και τέντωνε κανείς το σύρμα απεφεύγοντας την αρκετά επικίνδυνη (και πολλές φορές τραυματική) επαφή του με το αγκαθωτό σύρμα. Μ' αυτό το τρόπο συνεχίζετο και η στερέωση και των άλλων

σειρών του αγκαθωτού. Σε πολλά σημεία μεταξύ των πασσάλων, δέναμε τις σειρές του αγκαθωτού τη μια με την άλλη με σύρμα απλό εκεί όπου νομίζαμε ότι υπήρχε κίνδυνος τα ανοίγματα να προδιέθεταν για την δημιουργία μιας αμπασιάς. Τέλος, σε σημεία όπου βλέπαμε, ότι η κοντινή προς το έδαφος σειρά άφηνε ανοίγματα πονηρά, πάλι με σύρμα απλό, που δέναμε μεταξύ της σειράς του αγκαθωτού και μικρών πασσαλίσκων που καρφώναμε στο έδαφος, διορθώναμε τέτοιες ατέλειες.

Κάθε δουλειά στο κτήμα ήθελε και την μαστοριά της. Ήθελε το μεράκι του μάστορα. Ήθελε να ξέρεις τις μικρές εκείνες λεπτομέρειες που κάνουν την διαφορά· που κάνουν την αγροτική ζωή πιο ξεκούραστη αλλά και το εισόδημά της πιο αποδοτικό. Ειδικά όταν τέτοιες δουλειές έπρεπε να γίνουν σ' ένα κτήμα που το ζούσες κάθε μέρα, που το νοιαζόσουν σαν σπίτι σου και μοιραζόσουν μαζί του τις χαρές της παραγωγής και τις απογοητεύσεις από τις φυσικές καταστροφές και τις φτωχιές σοδειές.

## Τα Καμίνια

Μετά το δεκαπενταύγουστο, μια ξεχωριστή αγροτική δραστηριότητα της περιοχής ήταν η προετοιμασία των «καμινιών», των παραδοσιακών εργοταξίων παρασκευής ξυλοκάρβουνου. Και η περιοχή της Άμαξος προδιέθετε γι' αυτό. Τεχνίτες απ' τους καλλίτερους του είδους, απ' την αρχή ακόμη του καλοκαιριού, τριγύριζαν τις λαγκαδιές και τα κτήματα, εντόπιζαν και κατέγραφαν εκείνα τα δένδρα, που θα μπορούσαν να αποφέρουν καλό και γερό ξυλοκάρβουνο για να ξανάλθουν λίγο αργότερα να τα κόψουν και να τα μεταφέρουν στο χώρο που θα «έκαβαν» το καμίνι. Έπρεπε να πάρουν πρώτα την άδεια και την συγκατάθεση του ιδιοκτήτη και της Αγροφυλακής. Τις πιο πολλές φορές μάλιστα ο κάθε ιδιοκτήτης των ξύλων συμφωνούσε να δώσει τα ξύλα του αντί μιας ποσότητας του παραγομένου ξυλοκάρβουνου. Η συμφωνία ήταν συνήθως προφορική, βασισμένη στο λόγο της τιμής και των δύο μερών - άλλοι καιροί άλλα έθιμα. Με τον τρόπο αυτό και καθαρίζετο το κτήμα του ιδιοκτήτη από τα ανεπιθύμητα άγρια ή ξερά δένδρα και εξασφαλιζόνταν συγχρόνως οι ανάγκες της χρονιάς του ιδιοκτήτη για ξυλοκάρβουνο και ίσως και για καρβουνόσκονη για το μαγκάλι. Έτσι, ξερά λιόδενδρα, μεγάλοι πρίνοι, πλατάνια της λαγκαδιάς, απομεινάρια χοντρών ξύλων από τα ανοιξιάτικα κλαδέματα της ελιάς, και ό,τι άλλο ήταν διαθέσιμο, μαζεύονταν με υπομονή όλο το καλοκαίρι στο χώρο όπου θα «έκαιγε» το καμίνι. Που πάντα ήταν κοντά σε «μάννα» νερού και για τις ανάγκες της παρασκευής αλλά και για την πλήρωση ενός ή δυο βαρελιών νερού για την πυρόσβεση μιας ενδεχόμενης εξάπλωσης φωτιάς ιδίως κατά το «ξεφούρισμα» του καμινιού, που μπορούσε να λάβει χώρα και με δυνατό μελτέμι.

Μ' άρεσε να παρακολουθώ το κάθε στάδιο προετοιμασίας ενός καμινιού. Να βλέπω πώς στοιβάζονταν τα ξύλα με υπομονή και μεράκι, με τα χοντρά να τοποθετούνται στο κέντρο του καμινιού αφήνοντας ένα μικρό κυλινδρικό άνοιγμα και τα λεπτότερα να σχηματίζουν ένα πέπλο, που κάλυπτε ολόγυρα όλα τα άλλα ξύλα. Και όπως συμπληρώνονταν το «φόρτωμα» του καμινιού, το στοίβαγμα των ξύλων έπαιρνε το σχήμα ενός παραμορφωμένου ημισφαιρίου, ενός τρούλου θα έλεγα μιας εκκλησιάς. Ήταν τέτοια η μαεστρία του «φορτώματος» του καμινιού, που πολλές φορές, αν δεν ήσουν εξοικειωμένος με το θέμα, θα μπορούσες να στοιχηματίσεις ότι το στοίβαγμα

αυτό των ξύλων δεν ήταν παρά η καλύβα κάποιων ιθαγενών της Αφρικής, που ξεστράτισαν προς τα μέρη της Άμαξο. Το «φόρτωμα» μπορούσε να κρατήσει και μέρες ανάλογα με το μέγεθος του καμινιού. Με το που τέλειωνε το φόρτωμα, όλος ο σωρός από τα ξύλα καλύπτονταν με μια στρώση «πευκατσίγινο» (ξερά φύλλα των πεύκων) που το εύρισκες άφθονο σε παρακείμενα πευκοδασάκια της περιοχής. Αυτό το στρώμα από πευκατσίγινα είχε το ρόλο του υποστρώματος πάνω στο οποίο θα στρώνονταν ένα συμπαγές χωμάτινο κάλυμμα από το οποίο μόνο μια τρύπα στην κορυφή του τρούλου και τρις-τέσσερις στη βάση του καμινιού εξασφάλιζαν την επικοινωνία του εξωτερικού με τον εσωτερικό του καμινιού χώρο. Για το συγκράτημα αυτού του χωμάτινου μανδύα, γύρο-γύρο στη κυκλική του βάση, τοποθετούντο μεγάλες πέτρες προσέχοντας πάντα να διατηρούνται ανοικτά τα στόμια από τις τρύπες της βάσης. Γιατί αυτές οι τρύπες είχαν τον βασικό ρυθμιστικό ρόλο του εξαερισμού του καμινιού. Από εκεί έμπαινε ο λιγοστός αέρας και έβγαине ο καπνός της ατελούς καύσης των ξύλων, που θα τα μετέτρεπε σε ξυλοκάρβουνα. Απ' την άλλη μεριά, η τρύπα της κορυφής του καμινιού χρησιμοποιείτο για να αρχίσουν το άναμμα της φωτιάς στο εσωτερικό και στη βάση του καμινιού. Σ' αυτό βοηθούσε το κεντρικό κυλινδρικό άνοιγμα που δημιουργείται κατά το αρχικό στάδιο του φορτώματος. Μετά το άναμμα της φωτιάς, η τρύπα της κορυφής κλείνονταν με κατάλληλη προέκταση του διπλού μανδύα (από πευκατσίγινο και χώμα).



«Ξεφούρισμα» σε καμίνι στο δρομο Άμαξος-Ακρασίου.

Αυτή την εικόνα του στησίματος ενός καμινιού την έβλεπα και δυο και τρεις φορές κάθε καλοκαίρι μια και στο απέναντι από τον πύργο μας κτήμα (αργότερα ιδιοκτησίας Αλέκου Λαγουμίδα) υπήρχε μόνιμος χώρος όπου «έκαβαν» καμίνια. Με συνέπαιρνε και με συνεπαίρνει μέχρι σήμερα ακόμα η μυρωδιά του καπνού του καμινιού, όπως και η μυρωδιά της άκαυτης και φρέσκιας πυρήνας, που αισθάνεσαι περνώντας κοντά από ένα ελαιοτριβείο. Είναι οι μαγικές αυτές μυρωδιές, που με δένουν με το παρελθόν και με αναβαπτίζουν στα περασμένα, όπου κι αν τύχει και αισθανθώ τη παρουσία τους.

Τέτοιες δυνατές εικόνες που αποτυπώνονταν κάθε καλοκαίρι μέσα μου, δεν μπόρεσαν παρά να μου βάλουν την ιδέα να φτειάξω ένα μικρό καμίνι κι εγώ. Να όμως, που τόσο η ηλικία όσο και τα παιχνίδια με τη φωτιά το καλοκαίρι στο βουνό δεν συνηγορούσαν για να επιτύχω την συγκατάνευση των γονιών μου να κάνω κάτι τέτοιο. Γι' αυτό και

σοφιστήκαμε τη πιο λογική λύση: Να παρακαλέσουμε τον Δημήτρη Κουτλή, μάστορα του είδους, να μας συνδράμει σ' αυτή την προσπάθεια και να μας βοηθήσει να στήσουμε ένα μικρό καμίνι δίπλα απ' την αυλή του σπιτιού. Πράγματι τα παρακάλια έπιασαν τόπο,



Δίδυμα καμίνια στο δρόμο Άμαξος-Ακρασίου.

και με την άδεια των μεγαλύτερων, μια μέρα χωρίς δυνατό μελέμι, αρχίσαμε το στήσιμο του μικρού μας καμινιού. Ξεχυθήκαμε σ' όλο το κτήμα για να μαζέψουμε ό,τι καλλίτερο ξύλο μπορούσαμε και για να μαζέψουμε την απαραίτητη ποσότητα πευκατσίγινου. Με το που μαζεύτηκαν τα υλικά, και αφού προετοιμάσαμε το έδαφος κάτω από μια ελιά σε απόσταση αναπνοής από την αυλή μας, άρχισε με επιμέλεια το «φόρτωμα» του καμινιού στοιβάζοντας τα ξύλα όρθια το ένα δίπλα στο άλλο σε ακριβή μίμηση όλων όσων μέχρι τότε είχα αποτυπώσει παρατηρώντας τα όλα αυτά τα χρόνια. Σε λίγη ώρα, το φόρτωμα ενός μικρού καμινιού, διαμέτρου εβδομήντα πόντων και ύψους πενήντα περίπου, ήταν ήδη πραγματικότητα. Η χαρά ήταν απερίγραπτη! Δεν έμενε πια τώρα παρά να το καλύψουμε με το πευκατσίγινο και το χώμα. Το πευκατσίγινο στρώθηκε γρήγορα, και αφού το πασπαλίσαμε με λίγο νερό για να συγκρατιέται καλλίτερα το χώμα επάνω του, με προσοχή το καλύψαμε με χώμα αφράτο που μαζέψαμε από τις διπλανές πεζούλες όπου συνηθίζαμε να δένουμε τις κατσίκες μας κατά τα βράδια. Το σκεπάσαμε όλο τα καμίνι χωρίς να αφήσουμε τρύπα στην κορυφή. Μόνο δυο-τρεις τρύπες στη βάση αφήσαμε για τον απαιτούμενο εξαερισμό. Το μικρό μέγεθος του καμινιού επέτρεπε να το ανάψουμε μέσω μιας από της τρύπες της βάσης του. Τέλος, τοποθετήσαμε πέτρες μικρές γύρω-γύρω στη βάση με συνέπεια στο σχέδιο που ακολουθούσαμε υπό κλίμακα. Και η μεγάλη στιγμή είχε φτάσει. Θα ανάβαμε τη φωτιά και θα περιμέναμε να γίνει η μαγική μετατροπή του ξύλου σε ξυλοκάρβουνο.

Η μέθοδος αυτή της παραγωγής ξυλανθράκων βασίζεται στο φαινόμενο της πυρόλυσης δηλαδή της θερμοχημικής διεργασίας αποσύνθεσης ενός οργανικού υλικού (του ξύλου) με την βοήθεια της θερμότητας και σε απουσία επαρκούς οξυγόνου. Η έλλειψη επαρκούς ποσότητας οξυγόνου οδηγεί σε ατελή καύση σε αντίθεση με την τέλεια καύση που λαμβάνει χώρα σε ατμόσφαιρα επαρκούς οξυγόνου. Κι αυτή η βασική συνθήκη για να μετατραπούν τα ξύλα σε ξυλοκάρβουνα κανονίζεται και ρυθμίζεται από το μέγεθος που

έχουν οι τρύπες που αφήνουμε στη βάση του καμινιού αλλά και από την διαπερατότητα του χωμάτινου μανδύα που καλύπτει το καμίνι.

Ανάψαμε τη φωτιά στο καμίνι σπρώχνοντας ένα αναμμένο χαρτί μέχρι το κέντρο της βάσης του, όπου είχαμε φροντίσει να τοποθετήσουμε κατά το φόρτωμα λίγο προσάναμμα. Το καμίνι άρχισε να δουλεύει, αφήνοντάς μας να χαζεύουμε το καπνό που έβγαζε από τις τρύπες της βάσης του. Εκεί δίπλα μείναμε για δυο με τρεις ώρες με αισθήματα χαράς και περηφάνειας, που καταφέραμε να δούμε το όνειρό μας να πραγματώνεται. Εκεί μείναμε ανάκατοι με καπνούς και χώματα, καπνισμένοι μέχρι τα κόκαλα και μουτζουρωμένοι απ' το κεφάλι ως τα νύχια των ποδιών, εμποτισμένοι με την «καμινίλα», την οποία θα κουβαλούσαμε για αρκετές μέρες παρά τα πλυσίματα και τις αλλαξιές ρούχων που μας επέβαλε η μητέρα μας. Η μυρωδιά του καμινιού, είχε μείνει μέσα μας, ανάκατη με την μαγεία της εξοχής και τις εμπειρίες που μας άφηνε. Και που έγινε ένα κομμάτι από το είναι μας που ζωντανεύει όταν αναπάντεχα βρεθεί σε ένα τέτοιο βασίλειο των αισθήσεων.

Αφήσαμε τη φωτιά να σιγοκαίει μέσα στο καμίνι για τρεις-τέσσερες ώρες προσέχοντας μόνο μην τύχει και μας σβύσει (από τυχόν «μπούκωμα» της φωτιάς λόγω ελλειπών εξερισμού). Όλα όμως μας πήγαν ρολόϊ. Το καμίνι δούλεψε κανονικά και ήρθε η ώρα του «ξεφουρίσματος». Δυο-τρεις κουβάδες νερό για το «σβύσιμο» ήταν το προαπαιτούμενο για να αρχίσει η διαδικασία αυτή. Από ένα πλάγιο μέρος του καμινιού αφαιρέσαμε το χώμα επικάλυψης μέχρις ότου φάνηκαν τα μισοκαμμένα εξωτερικά ξύλα και πιο μέσα τα ξυλοκάρβουνα. Με το νερό «σβύσαμε» και τα τελευταία απομεινάρια φωτιάς και χωρίσαμε τα ξύλα από τα ξυλοκάρβουνα, τα μεν ξύλα για να πάρουν το δρόμο προς το τζάκι, τα δε κάρβουνα για τη φουφού μια και καταφέραμε να διαπραγματευτούμε μια καλή τιμή αγοράς τους από τον πατέρα μου. Η παραγωγή ξυλοκάρβουνων δεν μπορώ να πω ότι ήταν η αναμενόμενη (σε σχέση με την ποσότητα των ξύλων που χρησιμοποιήσαμε). Ήταν όμως αρκετή για να αφήσει ένα ανεξίτηλο σημάδι στις καρδιές μας.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ**

### **Κοινωνικές εκδηλώσεις**

Αλλά ας μη νομισθεί ότι η ημέρα μας στο βουνό γέμιζε μ' όλες αυτές τις ασχολίες που αναφέραμε στις προηγούμενες παράγραφες. Η ζωή στο βουνό είχε τόσες άλλες δραστηριότητες για το κάθε μέλος της οικογένειας, που μας έκανε να μη μπορούμε να το αποχωριστούμε, όταν ερχόταν η ώρα της επιστροφής μας στο Πλωμάρι.

### **Με την τράπουλα και την τόμπολα**

Στα διαλείμματα των πρωϊνών εργασιών και υποχρεώσεών μας, έπρεπε να κάνουμε και την προετοιμασία μας για την επόμενη σχολική περίοδο. Που περιλάμβανε επαναλήψεις ανάγνωσης και ορθογραφίας, το διάβασμα κάποιου παιδικού βιβλίου, την εξάσκησή μας στην προπαιδεία του πολλαπλασιασμού και την λύση απλών προβλημάτων της πρακτικής αριθμητικής. Πάντως για νόμαι ειλικρινής, την πιο καλή εξάσκηση στην αριθμητική την έκαμα παίζοντας «πάστρα» («ξερή») με τους μεγαλύτερους. Και τούτο γιατί έπρεπε να συνδυάζω με γρηγοράδα τα αθροίσματα των χαρτιών και να διαλέγω τον πιο καλλίτερο συνδυασμό, που θα μου απόφερνε και πόντους (τόσο από συγκεκριμένα χαρτιά, όπως οι άσσοι, το δέκα το «καλό», το δυάρι το «σπαθί» κλπ, όσο και από το πλήθος των χαρτιών που θα μάζευα). Σιγά-σιγά έμαθα όλα τα παιχνίδια της τράπουλας μια και είχα μια τέτοια έφεση!

Ο πιο καλός δάσκαλος στην χαρτοπαιξία μου, ήταν η γιαγιά μου η Σουλτάνα, Θεός «σχωρές την». Δεν μπορώ να πω ότι είχε μανία με το χαρτί, αλλά μάλλον με ένα δυο παιχνίδια κατάφερνε να κάνει ένα μικρό διάλειμμα από άλλες δουλειές, που την κράταγαν σκυμμένη όλη μέρα. Όπως το πλέξιμο διάφορων καλυμμάτων με το «βελονάκι» της ή το κόψιμο των παληών ρούχων (αυτών που δεν φοριόντουσαν πια λόγω παλαιότητας) σε στενές ταινίες (λουριδες) και την συρραφή τους για την τροφοδοσία της «κρεββατής» όπου υφαίνοντο τα αναγκαία «κουρέλια» («κουρελούδες»), τα «σκαλόπανα» αλλά και πεσέτες και «χράμια».

Έτσι, εκτός από την «πάστρα», μ' έμαθε να παίζω την «αβυσσινία» και το «σκαμπίλι». Το τελευταίο ήταν το πιο αγαπημένο της παιχνίδι, και το παίζαμε οι δυο μας. Ίσως γιατί ήμουν ο μόνος υπολήψιμος αντίπαλός της αλλά και ίσως ο μοναδικός γνώστης του παιχνιδιού αυτού. Όταν όμως μεγάλωνε η παρέα, τότε παίζαμε την «πάστρα» ή την «αβυσσινία». Παιχνίδι της μεγάλης παρέας ήταν και ο «μουτζούρης». Σ' αυτό το παιχνίδι, μέλημα του κάθε παίκτη είναι να μη έχει στα χαρτιά του ένα συγκεκριμένο χαρτί, μια μοναδική και συγκεκριμένη «φιγούρα» της τράπουλας, τον «μουτζούρη», που, αν του τύχαινε να τον «τραβήξει» κατά την διάρκεια του παιχνιδιού, θα προσπαθούσε να τον περάσει σε άλλα χέρια. Αυτό που έκανε το παιχνίδι τούτο διασκεδαστικό, ήταν ότι γνωρίζαμε όλοι οι παίχτες, πού φιλοξενούνταν ο «μουτζούρης» ανά πάσα στιγμή και το ενδιαφέρον επικεντρωνόταν στο πως θα πασάρωνταν στον επόμενο φιλοξενητή του. Συνήθως προσπαθούσαμε να πασάρουμε με πονηριά τον «μουτζούρη» στη γιαγιά και να διασκεδάσουμε προσπαθώντας να τη πείσουμε να υποστεί τις συνέπειες της φιλοξενίας, που του φύλαγε και της ατυχίας της να βρεθεί στο τέλος με τον «μουτζούρη» στα χέρια.

Τα βράδια πάλι, που η παρέα μεγάλωνε με τη συντροφιά των γειτόνων μας, μαζευόμασταν όλοι γύρω από το μεγάλο τραπέζι, για να παίξουμε την τόμπολα κάτω από το φως μιας λάμπας «λουξ», που βοηθούσε μικρούς και μεγάλους να διαβάσουν με αρκετή ευκολία τους αριθμούς της «καρτέλας» τους. Ο πατέρας μου απολάμβανε αυτό το οικογενειακό παιχνίδι και του άρεσε να είναι αυτός που θα κλήρωνε τους αριθμούς, που τους φύλαγε μέσα σ' ένα μικρό σακουλάκι. Για τις ανάγκες του παιχνιδιού, ο πατέρας μου καθόταν πάντα στο μέσον της μακρύτερης πλευράς του τραπεζιού με την πλάτη προς το λουξ έτσι να μπορεί να διαβάζει τους αριθμούς, που ο ίδιος κλήρωνε. Χωρίς βιασύνη, έβγαζε από το σακουλάκι ένα-ένα τα «πούλια» (πάνω σε κάθε ένα από τα οποία ανεγράφετο και ένας αριθμός από το 1-99), διάβαζε και ανακοίνωνε αρκετά δυνατά (προς χάριν της γιαγιάς που δεν καλο-άκουγε) μια και δυο φορές τον αριθμό που είχε το «πούλι» και μετά το τοποθετούσε πάνω σε ένα πίνακα αριθμών στην κοινή θέα όλων των παικτών. Κι έτσι, ανά πάσαν στιγμήν, μπορούσε ο κάθε παίκτης να «τσεκάρει» (ελέγξει) αν είχαν κληρωθεί οι αριθμοί της καρτέλας του. Τούτο ήταν απαραίτητο, γιατί τα ξεφωνητά και οι επιδοκιμασίες που συνόδευαν την εκφώνηση κάθε αριθμού που κληρώνονταν αλλά και οι συζητήσεις μεταξύ των παικτών μπορούσαν να αποσπάσουν την προσοχή των περισσοτέρων. Στη μέση του τραπεζιού φροντίσαμε να υπάρχει ένας «κούκος» (σωρός) από ξηρά κουκιά ή άσπρες φασόλες που χρησιμοποιούσαμε για να σημειώνουμε πάνω στη καρτέλα μας εκείνους από τους αριθμούς που κληρώνονταν. Κάθε καρτέλα είχε τρεις σειρές από πέντε αριθμούς (από το 1-99). Κέρδιζε ο πρώτος και ο δεύτερος από τους παίκτες που θα συμπλήρωνε μια «τσινκουΐνα», δηλαδή μια πλήρη σειρά καρτέλας με πέντε κληρωμένους αριθμούς. Και τέλος, κέρδιζε και αυτός που θα συμπλήρωνε πρώτος την καρτέλα του με κληρωμένους αριθμούς, δηλαδή αυτός που θα έκανε «τόμπολα».

Με την συμπλήρωση από κάποιο παίκτη της πρώτης και της δεύτερης τσινκουΐνας, ο παίκτης σηκωνόταν από το κάθισμα και ανεφώνιζε δυνατά: Τσινκουΐνα ! Δεν μπορείτε να φανταστείτε το πανδαιμόνιο που ακολουθούσε. Το ίδιο γινόταν και όταν κάποιος συμπλήρωνε τόμπολα. Ακολουθούσαν πανηγυρισμοί από την παρέα του κερδισμένου, πειράγματα, γκρίνιες για την περίσσια εύνοια της τύχης σε κάποιους από τους παίκτες ή για την «γκίνια» άλλων. Μέσα σ' αυτό το πανδαιμόνιο γινόταν η επαλήθευση της τσινκουΐνας ή της τόμπολα από τον πατέρα μου και μετά την αίσια έκβασή της αυτός που κέρδιζε λάμβανε και το μικρό χρηματικό ποσό όπως προκαθορίζονταν από την αρχή του παιχνιδιού.

Μέσα στην ίδια ατμόσφαιρα μπορούσε καμμιά φορά να παίζαμε και την «τριανταμία» ή κάποιο άλλο παιχνίδι της τράπουλας. Συνήθως όμως ήταν η τόμπολα που προτιμούσαμε όχι μόνο για την ομαδικότητά της αλλά και γιατί είχε πιο έντονα τα χαρακτηριστικά της αμεριμνησίας και ξεγνοιασιάς. Με τον τρόπο που διεξήγετο το παιχνίδι, δεν σε κράταγε δεμένο στην καρέκλα σου. Δεν περιοριζόταν σ' ένα παίκτη. Μοιράζονταν με όλους τους παίκτες. Σ' άφηνε να πειράξεις, να συζητήσεις, να ξεφωνήσεις, να γελάσεις με την καρδιά σου. Δεν είχε αυτοσκοπό το κέρδος αν και αυτό γλύκανε την συμμετοχή μικρών και μεγάλων. Μικρά τα ποσά που παίζαμε, εικονικά θα έλεγα. Όμως, για μας τους πιτσιρικάδες, και το πενηνταράκι ακόμα φάνταζε εκατομμύριο και ανακατευόταν με την χαρά του νικητή. Ήταν ένα μείγμα που, όταν πραγματώνονταν, μας έστελνε για ύπνο έτοιμους να ονειρευτούμε τις καλλίτερες επενδύσεις του κέρδους μας.

Σήμερα, τη χαρά αυτή των «τυχερών» οικογενειακών παιχνιδιών έρχεται να την αντικαταστήσει ο ΟΠΑΠ ή και η τηλεόραση με παρόμοια παιχνίδια, που δυστυχώς εστιάζονται στο κέρδος και περιχαρακώνονται από την ατομικότητα, που διακρίνει τη σημερινή μας ζωή· που της λείπει το γέλιο, ο αυθορμητισμός, η χαρά της επικοινωνίας.

Πολλές φορές το βραδυνό μας παιχνίδι, το ακολουθούσε και κάποιος μεζές συνοδευτικός του ούζου και του κρασιού. Κι έτσι συνεχίζετο η ευθυμία που γεννούσε το παιχνίδι, ενώ οι κουβέντες σιγά-σιγά περνούσαν στη σφαίρα της καθημερινότητας. Σ' αυτές ανταλλάσσονταν ιδέες και προτάσεις για το πώς πρέπει να γίνει τούτο, πώς το άλλο κοκ. Μα τις πιο σημαντικές στιγμές της βραδιάς τις οφείλαμε στο μικρό πρασινωπό φορητό μας ραδιόφωνο. Λειτουργούσε με εξωτερική «ξηρή» μπαταρία και το φυλάγαμε πάντα στο εσωτερικό του σπιτιού για να το προφυλάσσουμε από τη σκόνη και την κατασκήνωση των ζωυφίων μέσα σ' αυτό. Όταν θέλαμε να το λειτουργήσουμε, το φέρναμε στην υπαίθρια αυλή και το συνδέαμε στις υποδοχές μιας κεραίας και της απαραίτητης γείωσης. Τάχε φροντίζει όλα με μαστοριά ο Γιάννης Παλαιολόγος, που εκείνη την εποχή άρχιζε τη λαμπρή καριέρα του ηλεκτρονικού και διατηρούσε το εργαστήριο του στο Πλωμάρι. Τη γείωση του ραδιοφώνου μας την είχε «κρύψει» στο κοντινό παρτέρι και το σύρμα της κεραίας το είχε «κατεβάσει» μέσα από τη «φρίτζα» της αυλής μας, κατά μήκος ενός από τους σιδερένιους στυλίσκους που την στήριζαν. Ήταν τόσο μακρύ το σύρμα της κεραίας που εκτεινότο από την κορφή ενός ψηλού λιόδεντρου, που ήταν δίπλα στην αυλή, μέχρι την κορφή ενός άλλου 20-25 μέτρα μακριά.

Το ραδιόφωνο ήταν απαραίτητος σύντροφος για όλους μας και κυρίως για τον πατέρα μου, που ήθελε να είναι ενημερωμένος πάνω στα διάφορα θέματα. Η ώρα των «ειδήσεων» ήταν μια ιερή περίοδος, που έπρεπε να μη διαταράσσεται από τις φωνές και τους θορύβους μας. Αλλά μόλις πέραγε η ιερότητα της περιόδου των ειδήσεων, το ραδιόφωνο γινόταν το μέσον της ... μουσικής μας εκπαίδευσης! Μαθαίναμε ό,τι καινούργιο τραγουδιόταν εκείνες τις μέρες για να το προβάρουμε στη συνέχεια πάνω στη ξύλινη κούνια, που ολογυρίς κρεμόταν από ένα γερό κλαδί ελιάς στην διπλανή της αυλής μας πεζούλα. Επάνω στη κούνια γίνονταν οι πρόβες των τραγουδιών καθώς ανέμελα προσπαθούσαμε να τη πάμε με το κούνημα όσο ψηλότερα μπορούσαμε ακολουθώντας το ρυθμό του κάθε τραγουδιού. Το βράδυ όμως, μετά τις ειδήσεις, και αν το επέτρεπε το μελτέμι το καλοκαιριανό, το ραδιόφωνό μας είχε άλλο ρόλο. Μας έφερνε στο κέφι με το άκουσμα των τραγουδιών και μας έβαζε στο σιγοτραγούδισμα πράγμα που το απαιτούσε και το ουζάκι και η παρέα.

Αυτά τα γιορτινά γεμάτα ζωή βράδια δεν είχαν παρά ένα μονάχα ανταγωνιστή: Το Αυγουστιάτικο φεγγάρι και το κλαρίνο του Καμπάνη που γλυστρούσε τον γλυκό του ήχο από τον Καλόγερο και παίρνοντας την λαγκαδιά της Αηδονιάτισας ανέβαινε ίσαμε το πύργο μας και ακόμη πιο πέρα. Μαγευτικές εικόνες που τις διέκοπτε μόνο κάποιο γαύγισμα της Έλλης, του σκύλου φύλακά μας, όταν μυρίζονταν παρείσακτους στη γειτονιά μας.

## Τα καλοκαιρινά πανηγύρια κι οι εκδρομές

Η παραμονή στην εξοχή είχε και αξιοζήλευτες κοινωνικές δραστηριότητες βασισμένες σε έθιμα που διατηρούνταν με συνέπεια τουλάχιστον μέχρι τη χρονιά που η οικογένειά μου εγκατέλειψε τον παραθερισμό της στην Άμαξο. Ανάμεσα σ' αυτές τις κοινωνικές δραστηριότητες και εκδηλώσεις αναφέρω τα πανηγύρια του καλοκαιριού, τις εκδρομές σε διάφορα προσκυνήματα και τις επισκέψεις σε συγγενείς και φίλους που παραθέριζαν σε κοντινές αποστάσεις από το κτήμα μας.

Μέσα στο δεκαπενταύγουστο, δυο ήταν κυρίως οι σημαδιακές μακρινές εκδρομές που έκαναν οι παραθεριστές της Άμαξος. Η πρώτη ήταν η εκδρομή προς την Αγιάσσο και η δεύτερη προς τα Μιλαντά, στον Άη Γιώργη. Η εκδρομή προς την Αγιάσσο ήταν πιο προσιτή για πολλούς, μια και ήταν λίγο παραπάνω από τρεις ώρες δρόμο από τον πύργο μας. Η εκδρομή όμως προς τα Μιλαντά ήταν πολύ μακρινή και μόνο λίγοι απεφάσιζαν να την αποπειραθούν. Κι εμείς είμασταν από αυτούς που συστηματικά το είχαμε αποφύγει. Άκουγα όμως με μεγάλο θαυμασμό τις αφηγήσεις των γνωστών μας και τις εντυπώσεις τους από μια εκδρομή που φάνταζε όνειρο στο παιδικό μου μυαλό.

Μέρες πριν από κάθε έκδρομή, κοινοποιούνταν σε φίλους και γνωστούς η πρόθεση να γίνει μια τέτοια εκδρομή και δημιουργείτο μια αρκετά πολυπληθής παρέα που συμφωνούσε στις λεπτομέρειες του προγράμματός της. Σε κάθε εκδρομή ο καθένας χρησιμοποιούσε τα υποζύγιά του, τα ζώα του, για μεταφορικό μέσο, τις υπηρεσίες των οποίων τις περισσότερες φορές τις μοιράζονταν με κάποιους από την παρέα που στερούντο ζωικού μέσου μεταφοράς. Κατά αναλογία με τα σημερινά δεδομένα, όπου το αυτοκίνητο αντικατέστησε το γαϊδούρι ή το μουλάρι (ανάλογα με τη προτίμηση «κυβικών» του καθενός) και η αλλοτινή πολυπληθής παρέα περιορίστηκε στις μέρες μας όχι τόσο από τον περιορισμένο αριθμό θέσεων ενός αυτοκινήτου, όσο από την έλλειψη κοινωνικότητας και την ανάγκης για μια ομαδική εκδήλωση και επικοινωνία.

Η εκδρομή προϋπέθετε σοβαρή προετοιμασία από κάθε οικογένεια. Έπρεπε να ετοιμαστούν φαγητά και κανένα κουλουράκι για την συμπλήρωση του «μενού». Τα φαγητά συνήθως ήταν χωρίς λάδια και σάλτσες, πρώτον για να μη κινδυνεύει κανείς να τα περιχυθεί και λαδωθεί ο ίδιος αλλά και λαδώσει τα σαμάρια και τα χραμάκια της ...ιππασίας. Βλέπετε, δεν είχε έλθει ακόμα η ευλογημένη και συνάμα καταραμένη μέρα του πλαστικού που θα αντικαθιστούσε την μαντεμένια ή αλουμινένια «καστανιά» με τα διάφορης ποικιλίας αεροστεγή πλαστικά κουτάκια που τα βάζεις και τα τοποθετείς όπου και όπως θέλεις. Έτσι, τα φαγητά περιορίζονταν στις τηγανητές πατάτες, τις προπέτες, τους κολοκυθοκεφτέδες, τα βραστά αυγά τα «σφιχτά», το τυρί του λαδιού και ίσως και σε κανένα γιαλαντζί μια και ο μπαχτσές μας είχε όλες τις πρασινάδες και τα υλικά που απαιτούσε η παρασκευή τους. Αυτά τα φαγητά είχαν και ένα άλλο μεγάλο πλεονέκτημα. Μπορούσες να τα κεράσεις στην παρέα χωρίς πιρούνια και κουτάλια. Απλά με τη καστανιά, απ' όπου καθένας μπορούσε να τα κεραστεί χρησιμοποιώντας το φυσικό πιρούνι που είχε στη διάθεσή του, το χέρι του. Ούτε λόγος για χάρτινα πιάτα, πλαστικά ποτήρια και πλαστικά μαχαιροπήρουνα που σημαδεύουν το εξευρωπαϊσμένο τωρινό στάδιο των εκδρομών μας. Ακόμα και οι πρόχειρες σαλάτες που περιλάμβανε το μενού, φτιάχνονταν στο ίδιο μοτίβο. Αγγουράκια φρεσκοκαθαρισμένα και κομμένα σε χοντρά

κομματάκια, ντομάτες πλυμένες από το σπίτι κομμένες στα τέσσερα και μαυρο-εληές του αλατιού που συνόδευαν λαχταριστά την δροσεράδα του αγγουριού και τη χυμώδη νοστιμιά της ντομάτας. Ξέχασα να πω, ότι εκτός από τα φαγητά, έπρεπε να ετοιμάσουμε και τα παγούρια μας με νερό για το δρόμο, που έπρεπε να μας αρκούσε μέχρι την επόμενη κατάλληλη πηγή από την οποία και θα τα ξαναγεμίζαμε. Θυμάμαι το μεγάλο παγούρι του πατέρα μου με το χακί υφασμάτινο κάλυμμά του και το βιδωτό ποτηράκι γύρο από το επίσης βιδωτό καπάκι του. Βρέχοντας το κάλυμμά του μπορούσες να διατηρήσεις το περιεχόμενό του αρκετά δροσερό, πράγμα που μας έκανε τους πιο τακτικούς πελάτες του καθ' όλη την διαδρομή μιας εκδρομής. Μας μαγνήτιζε το μικρό βιδωτό ποτηράκι, μια και μας άφηναν αδιάφορους τα αλουμινένια ποτηράκια εκδρομής, που μπορούσαν να ανοίγουν και να κλίνουν σαν φυσούνα του ακορντεόν. Και τούτο γιατί ήταν δύσκολο να τα συγκρατήσεις για πολύ «ανοιχτά» σε πλήρη ανάπτυξη της φυσούνας των, που τις πιο πολλές φορές «έκλινε» από μόνη της με αποτέλεσμα να χύνεται το νερό απάνω σου.

### Εκδρομή στην Αγιάσσο

Η εκκίνηση για την εκδρομή στην Αγιάσσο, όπως και για κάθε μακρινή ημερήσια εκδρομή, γινόταν πολύ πρωί, τα χαράματα, για να μη μας έκαιγε ο ήλιος του καλοκαριού και «έκοβε» τόσο τα πόδια μας όσο και των ζώων καθώς θα ανεβαίναμε τις δύσκολες ανηφοριές που είχαμε να αντιμετωπίσουμε. Συνήθως διαλέγαμε σαν μέρα εκδρομής, μέρα με πρωινό, σχεδόν-ολόγιομο, φεγγάρι, 2-4 μέρες μετά την πανσέληνο. Και τούτο γιατί στα μονοπάτια του βουνού δεν είναι εύκολο το βάδισμα στο σκοτάδι. Για καλό και για κακό όμως, η παρέα ήταν εφοδιασμένη με τους ευρισκόμενους ηλεκτρικούς φακούς με τις «πλακέ» μπαταρίες, που μας βοηθούσαν σε σκοτεινά σημεία του δρόμου που ήταν απρόσιτα στο φως του φεγγαριού.



Αγιάσσο: Το εκκλησάκι του Αγίου Αγάθωνα όπου και το αγίασμα.

Πολύ πριν την εκκίνηση, έπρεπε να φροντίσουμε τα ζώα που θα αφήναμε πίσω μας και να ετοιμάσουμε τα ζώα που θα παίρναμε μαζί μας. Κατσίκες και κότες κλίνονταν στο σταύλο με αρκετό νερό και φαγητό για ολόκληρη τη μέρα. Τα μουλάρια και τα γαϊδούρια ετοιμάζονταν με επιμέλεια και στολίζονταν πανηγυριώτικα. Αρκούσε μια χούφτα από λίγα κουκιά να τυμπανίσουν σ' ένα κουβά, και μαζεύονταν όλα στον κάγκελο του κτήματος δίπλα από την αυλή του σπιτιού. Αφού τα καπιστρώναμε τα δέναμε στα κοντινά ελιόδεντρα όπου γινόταν η προετοιμασία τους. Ελαφρό «κασιάνισμα» και σαμάρωμα με προσοχή ώστε να δεθούν καλά οι «μισιές». Οι «χιχμπέδες», με τις καλαθίδες στις θήκες των, έμπαιναν κατασάμαρα με τις καλαθίδες γεμάτες με τα φαγητά, τα παγούρια, τους φακούς, και κάποια ρούχα, όπως φανέλες και «μπέρτες», χρήσιμα για την προφύλλαξη από το πρωϊνό κρύο. Πάνω από τους χιχμπέδες στρώνονταν τα «χραμέλια» που σε προφύλλαγαν από τις ανωμαλίες και τη σκληράδα των ξύλινων μερών του σαμαριού. Στη καλλίτερη περίπτωση, μικρά «σελτεδάκια» ειδικά φτιαγμένα στρώνονταν πάνω από τα «χραμέλια» για να ανακουφίζεται ο καβαλάρης μ' αυτή την πουπουλένια αίσθηση από το στρίμωγμά του στο σαμάρι. Αυτή τη πολυτέλεια πρώτης θέσεως, που την είχαν μόνο οι μεγαλύτεροι, έκανε εμάς τους πιτσιρικάδες να την αναζητούμε σε κάθε ευκαιρία.

Αφού πια ήταν όλα έτοιμα, και είχε κλειστεί και ο πύργος, ένα-ένα τα ζώα, αφού τους βάζαμε και το γιορτινό επάνω-κάπιστρο που λαμποκοπούσε με τις πολύχρωμες χάντρες και ψηφίδες του, τα φέρναμε δίπλα στη πεζούλα έξω από την αυλή, σε παράλληλη θέση με την ξερολιθιά, έτσι ώστε ο καβαλάρης να μπορέσει να καθίσει με ευκολία πάνω στο σαμάρι πλάγια, με τα δυο του πόδια από τη μια μεριά του σαμαριού. Χιχμπέδες και καλαθίδες δεν επέτρεπαν καβαλίκευμα τύπου κάου-μπόϊ, δηλαδή με κρεμασμένα τα πόδια δεξιά κι αριστερά του σαμαριού. Για τους πιτσιρικάδες, η μόνιμη θέση ιππασίας ήταν το πίσω ξύλο του σαμαριού ή ο «καπλοδέτης» που κάλυπτε το πίσω μέρος του ζώου (καβάλα στο κώλο όπως λέγαμε) σε καου-μπόϊκη στάση. Για το λόγο αυτό υπήρχε φροντίδα τα «χραμέλια» να είναι αρκετά μεγάλα ώστε να καλύπτουν και το μεγαλύτερο μέρος του «καπλοδέτη».

Με το καβαλλίκευμα και το απαραίτητο σταυροκόπημα για την «καλή τη στράτα», το караβάνι έπαιρνε το δρόμο του προορισμού, που κάποιος από τους μεγαλύτερους αναλάμβανε να οδηγήσει.

Στην Αγιάσσο, πηγαίναμε πάντα ακολουθώντας το μονοπάτι της λαγκαδιάς προς τη Βέρση ανηφορίζοντας σιγά-σιγά προς την Σίντα. Απ' όσο θυμάμαι συνεχίζαμε προς τα «Απόταμα» για να βγούμε στο Σταυρί, την είσοδο της Αγιάσσου από τον δρόμο του Μεγαλοχωρίου. Περνώντας από τα Απόταμα, θυμάμαι την εντυπωσιακή όσο και φοβερή για την παιδική μου ηλικία εικόνα της απότομης μαρμαρο-πλαγιάς με τις βαθιές διαβρώσεις γνωστής με το όνομα Γλίστρες. Φτάνοντας στην Αγιάσσο, το πρώτο μας μέλημα ήταν να βρούμε ένα χάνι όπου θα αφήναμε τα ζώα και μετά τραβούσαμε ολόγεια προς την Παναγιά μέσα από τα πλακόστρωτα σοκάκια.

Μετά το προσκύνημά μας, συνήθως καθόμασταν σ' ένα από τα γύρο του περιβόλου καφενεία για ένα καφέ ή γλυκό του κουταλιού, αφορμή για να απολαύσουμε άφθονο και δροσιστικό νερό. Ο πατέρας μου δεν έχανε την ευκαιρία να συναντήσει εμπόρους και

φημισμένους βιοτέχνες της περιοχής, που κατασκεύαζαν «πανιά» ελαιοτριβείων. Τα «πανιά» ήταν απαραίτητα στα ελαιοτριβεία της εποχής. Σε κάθε ένα από αυτά, τοποθετούνταν στρωμένη η πολτοποιημένη μάζα των ελιών, που έβγαινε από τα «βόλια» του ελαιοτριβείου και στην συνέχεια στοιβάζονταν στα «μπασκιά», τις πρέσες, όπου και γινόταν η συμπίεσή (σύνθλιψη) τους για την έκθλιψη και παραγωγή του λαδιού. Οι βιοτεχνίες της Αγιάσσο είχαν προοδεύσει στον τομέα αυτό και πολύ γρήγορα αντικατέστησαν τα «τσπιά» που ήταν δύσκολα στο δέσιμό τους, με πιο ευκολόχρηστα που είχαν το σχήμα ενός επιστολοφακέλου, που έκλινε με την βοήθεια του γλωσσιδίου τους πράγμα που ελάττωνε το χρόνο και το κόστος της παραγωγής του λαδιού σημαντικά. Ακόμη μπορούσε κανείς να προμηθευτεί χιχμπέδες καλής ποιότητας και τρουβάδες. Συγγενική της ελαιοκαλλιέργειας οικογενειακή βιοτεχνία ήταν και αυτή της κατασκευής καλαθίδων για το μάζεμα της ελιάς, καθώς και καλαθιών και κοφίνων κάθε είδους.

Μετά το καφέ και τα γλυκά, σειρά είχε μια βόλτα τουριστικής φύσεως, που ήταν και η αφορμή να προμηθευτούμε ροζακιές ντομάτες, πράσινα Αγιασώτικα μήλα, μοναδικά του είδους, και κάνα (πήλινο) κουμάρι προς αντικατάσταση αυτών που δεν έτυχε να μακροζωίσουν στον πύργο μας από τις κακουχίες της μεταφοράς του νερού και της χρήσης των σαν κανάτες νερού «παρά τους πόδας» του τραπεζιού! Εμάς τους πισιρικάδες άρεσε να χαζεύουμε τα παραδοσιακά πήλινα κομψοτεχνήματα που απεικόνιζαν εικόνες της αγροτικής ζωής της περιοχής. Γαϊδουράκια φορτωμένα με κουμάρια ή τσουβάλια με ελιές, κοπελιές με τη στάμνα στο χέρι ή τον ώμο, ανάγλυφες εικόνες ελιομαζώματος, ζωγραφιστά κουμαράκια και θυμιατά, αλλά και πήλινα μικροπαιχνίδια όπως αυτό το μικρό βριχτουράκι/καλαθάκι που βάζοντάς του λίγο νερό και φυσώντας στο ακροφύσιό του, μεταμορφώνονταν σε ένα γλυκοκέλαηδο πουλάκι που μπορούσε να σου πάρει τα αυτιά. Πολλές φορές τα τελευταία χρόνια, όταν περνά από την Αγιάσσο, αναζητώ αυτά τα αυθεντικά αριστουργήματα τέχνης που φαίνεται να έχουν εξαφανιστεί πια από τα ράφια των καταστημάτων δίδοντας την θέση τους σε νεωτερίσματα, πιο γκλαμουράτα και πιο βιομηχανοποιημένα προϊόντα. Κρίμα !!

Σπάνια, σε μια ή δυο από τις καλοκαιρινές επισκέψεις μας στην Αγιάσσο, κάναμε και την «εκπαιδευτική», για μας τους πισιρικάδες, έφιππη ανάβαση στο Προφήτη Ηλία, στη κορφή του Ολύμπου, το καμάρι της περιοχής. Ήταν μια γνωριμία μας με το δεύτερο ψηλότερο βουνό του νησιού με ύψος 967 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας (κατά την σχολική μας γεωγραφία), ένα μόλις μέτρο χαμηλότερο από τον ψηλότερο Λεπέτυμνο του βόρειου μέρους του νησιού. Ακόμα αναλογίζομαι την εντύπωση που μου έκανε η πανοραμική θέα του νησιού από την κορφή του Όλυμπου. Ό,τι είχα μάθει στο σχολείο, ξεδιπλώνονταν μπροστά μου, με το κόλπο της Καλλονής από την μια μεριά και τον κόλπο της Γέρας από την άλλη στις άκρες μιας καταπράσινης έκτασης από απέραντα δάση από πεύκα, καστανιές και εληές. Η θέα αυτή από τον Όλυμπο, συναγωνίζετο στο μυαλό μου αυτή που είχα από την κορυφή της Αγκαθερής που μ' άφηνε να ταξιδεύω στην απεραντοσύνη του Αιγαίου, στα κοντινά νησιά της Χίου και των Ψαρών αλλά και στις παραλίες των χαμένων πατρίδων μας.

Για φαγητό πηγαίναμε συνήθως στον Κήπο της Παναγιάς όπου και απλώναμε τα φαγώσιμά μας τα οποία και τιμούσαμε δεόντως. Ένας καφές και λίγο ξεκούρασμα στη

δροσιά του κήπου ήταν αρκετά για να αναλάβουμε δυνάμεις και να ξεκινήσουμε το ταξίδι της επιστροφής.

### **Εκκλησιασμός στο Παλαιοχώρι και το Καμμένο-Χωριό**

Μικρότερης κλίμακας κοντινές εκδρομές ήταν και αυτές ενός Κυριακάτικου εκκλησιασμού μας στην Παναγιά την Ευαγγελίστρα στο Παλαιοχώρι αλλά και της συμμετοχής μας στα πανηγύρια της «Παναγιάς» (της Μεταμόρφωσης του Σωτήρος, και της Κοίησης της Θεοτόκου) στο Μεγαλοχώρι. Γι αυτές τις εκδρομές δεν γινόταν μεγάλη προετοιμασία. Απλά ετοιμάζαμε με επιμέλεια τα ζώα, τα μεταφορικά μας μέσα, μη παραλείποντας να φορτώσουμε κι ένα χιχμπέ με τις δυο καλαθίδες του για κάθε ενδεχόμενη αγορά μας: Λίγο ψωμί φρέσκο ή και κάνα λαχανικό από τα ελλείποντα στον κήπο μας. Το γεγονός ότι σ' αυτές τις εκδρομές πηγαίναμε με τα καλά μας τα ρούχα, για μεγάλη μας χαρά, δεν γινόταν λόγος για οποιονδήποτε συνδυασμό τους με κάποια αγροτική ενασχόληση αν και ο δρόμος μας περνούσε από γειτονικά κτήματά μας. Έτσι, αυτές οι μικρές εκδρομές ήταν αφιερωμένες στο ξεκούρασμα και σε κοινωνικές εκδηλώσεις.

Οι εκδηλώσεις μας αυτές γέμιζαν με τον εκκλησιασμό και στη συνέχεια με το καφέ και το γλυκό σ' ένα από τα καφενεία του χωριού. Στο Μεγαλοχώρι, καθόμασταν άλλοτε σε ένα από τα καφενεία της «Καρυδιάς» και άλλοτε σ' ένα του «Πλάτανου» ανάλογα με το που τελείτο η θεία λειτουργία μια και υπήρχε έθιμο την μια Κυριακή να λειτουργείται η «Παναγιά» και την άλλη ο Άγιος Γιάννης. Δεν αποκλείονταν όμως η επιλογή του καφενείου να καθορίζονταν ανάλογα με τη παρέα γνωστών και φίλων που τύχαινε να ανταμώσουμε. Συνήθως τα καφενεία της «Καρυδιάς» ήσαν σε πλεονεκτικότερη θέση μια και γειτόνευαν με την εκκλησία «του Σωτήρος» που πανηγύριζε δυο και τρεις και τέσσερις φορές το καλοκαίρι: Την ημέρα της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος (6 Αυγούστου), στην εορτή της Κοιμήσεως της Θεοτόκου (15 Αυγούστου), στα «Νιάμερα» (23 Αυγούστου) και του Σταυρού» (14 Σεπτεμβρίου). Τον καφέ τον διαδέχονταν το καραφάκι, το πρώτο για το καλό, το δεύτερο για το «και του χρόνου», το τρίτο για το δρόμο, κοκ. Η παρουσία όμως η δικιά μας των πιτσιρικάδων, ανάγκαζε και τους μεγαλύτερους να επισπεύδουν την επιστροφή μας για μεσημεριανό φαγητό και απογευματινό ύπνο στο εξοχικό μας. Σ' αυτό το πρόγραμμα βοηθούσε τόσο η κοντινή απόσταση που μας χώριζε από τα δυο αυτά χωριά (που την καλύπταμε σε 45-60 λεπτά της ώρας), όσο και η πολύ καλή κατάσταση των δρόμων και μονοπατιών που χρησιμοποιούσαμε (σε αντίθεση με την σημερινή τους εικόνα).

Για το Παλαιοχώρι ακολουθούσαμε τον χωμάτινο αμαξιτό δρόμο από το καφενείο της Ρουτζίνας μέχρι το χωριό. Θυμάμαι ακόμα εκείνες τις φορές που το δυνατό μελτέμι φοβέριζε με την μανία του, και μας έκαμε να προσπερνάμε με κομμένη την ανάσα, την περιοχή του «Άνεμου» λίγο πριν μπούμε στο χωριό. Πηγαίναμε κατ'ευθείαν στη Βαγγελίστρα έχοντας φροντίσει να αφήσουμε τα ζώα μας δεμένα κάπου εκεί κοντά. Στο ναό της Ευαγγελίστριας χοροστατούσε ο Αμαξιώτης συμπαραθεριστής και καλός γείτονας, ο γλυκόφωνος Δημήτρης Χριστέλης, πράγμα που έκανε και τον εκκλησιασμό μας ακόμα πιο οικογενειακό. Μετά την απόλυση, η επίσκεψή μας τελείωνε με τον καφέ ή

το γλυκό σ' ένα από τα καφενεία του κεντρικού δρόμου τα οποία όλα γέμιζαν από κόσμο πολλοί από τους οποίους συνεδύαζαν τον εκκλησιασμό τους με τη σχολιανή κοινωνική δραστηριότητά τους. Η επίσκεψή μας στο Παλαιοχώρι τέλειωνε με την τροφοδοσία μας με το φημισμένο Παλαιοχωριανό ψωμί, πού όχι μόνο το άρεσαν μικροί και μεγάλοι αλλά και γιατί μετέθετε για μια-δυο μέρες την κοπιαστική παρασκευή του δικού μας ψωμιού.

Στο Μεγαλοχώρι πηγαίναμε από το μονοπάτι που ξεκινούσε από τις παρυφές του κτήματός μας, από την λαγκαδιά της Άμαξος και ανηφόριζε προς το Γυαλί για να περάσει δίπλα από το δασύλλιο του Βρασίδα Λαγουμίδα και να βγει από εκεί στις Σπίδες. Μπορούσες όμως μισόστρατα να πάρεις και τη διαδρομή που σ'έβγαζε στο Κρυονέρι κι από κεί στην «Παναγία» του χωριού.

Εμείς προτιμούσαμε το δρόμο που σ' έβγαζε στις Σπίδες παρά το φόβο που μας προξενούσαν τα πανέμορφα σκυλιά του κυρ-Βρασίδα, που σου έδιναν να καταλάβεις ότι έπρεπε να έχεις τα διεπιστευτήριά σου για να μπορέσεις να περάσεις τον κάγκελο ή τον τοίχο του κτήματος. Προτιμούσαμε το δρόμο αυτό και τούτο γιατί το αμπελοχώραφο που είχαμε στις Σπίδες προσφέρονταν σαν το πιο ιδανικό μέρος για να αφήσουμε τα ζώα να βοσκήσουν στο πλούσιο χορτάρι του μια και αφήναμε «ατάϊστο» το κτήμα αυτό για τέτοια δικιά μας χρήση. Ιδιαίτερα, όταν στα μέσα του καλοκαιριού γίνονταν πιο συχνές οι επισκέψεις μας στο αμπέλι για να κόψουμε κάνα πρώιμο σουλτανί και ροζακί σταφύλι και να μαζέψουμε σύκα από τις συκιές πούχε φροντίσει ο παππούς να τις χρωματίσει με ποικιλίες της κοντινής Μικρασίας και της Προποντίδας. Κρίμα που όλο αυτό το μεράκι του παππού και του πατέρα μου έγινε παρανάλωμα της μεγάλης φωτιάς του 1987 μπροστά στα μάτια μου, μια και οι προσπάθειες της πυρόσβεσης στη περιοχή αυτή επικεντρώνονταν στο να περισώσουν μόνο τις αγροτικές και εξοχικές κατοικίες και απέτρεπαν τον κόσμο να μπούν στη μάχη της φωτιάς. Στο αμπελοχώραφο, αφήναμε τα ζώα ξεσαμάρωτα φροντίζοντας να τοποθετήσουμε τα σαμάρια και τα πάνω-κάπιστρα σε μέρος όπου δεν είχαν πρόσβαση τα ζώα. Κοντά στα σαμάρια αφήναμε και όλα τα πράγματά μας. Δεν μας περνούσε καν από το μυαλό, ότι μπορεί να μας τα κλέψουν. Με τα πόδια, μετά, πηγαίναμε από τις Σπίδες στο Χωριό. Δεν ήταν και λίγες οι φορές, που πηγαίναμε με τα ζώα μέχρι το Χωριό αν το απαιτούσαν οι ανάγκες της οικογένειας.

Τα πανηγύρια του Καμμένου Χωριού είχαν τη ζωντάνια και το κέφι το πηγαίο. Οι μουσικές στο Πλάτανο και στη Καρυδιά συναγωνίζονταν η μια την άλλη και έδιναν το ρυθμό και μεράκλωναν τους πανηγυριώτες. Ανήμερα του πανηγυριού, και μετά τη θεία λειτουργία οι μουσικές έπαιρναν σειρά γύρο στο μεσημέρι, όταν άρχιζαν οι ουζοποσίες μετά τον καφέ ή το γλυκό που ακολουθούσαν την απόλυση της εκκλησίας. Ήταν το προζέσταμα, γι' αυτό που θα ακολουθούσε μέχρι το επόμενο πρωινό με χορούς ομαδικούς και χορούς-παραγγελιές για μοναχικούς χορευτές αλλά προπάντων και για οικογενειακές παρέες. Ήταν τέτοια η επιθυμία να χορέψει ο κόσμος, που από νωρίς έπρεπε να εξασφαλίσεις την σειρά σου γράφοντας το όνομά σου στη λίστα των «παραγγελιών». Τις πιο πολλές φορές όμως οι παραγγελιές δεν ήταν αυστηρά προσωπικές και με προτροπή του παραγγέλλοντα ή του μαέστρου πολλά φιλικά «τραπέζια» συμμερίζονταν την παραγγελιά στους ομαδικούς χορούς κυρίως, καλαματιανό, συρτό, μπάλο.

Η χαρά αυτή της μουσικής και του χορού δεν ήταν για τους μικρούς πανηγυριώτες. Γι αυτό και η δική μας παρουσία στο πανηγύρι τελείωνε με το που τελείωνε ο καφές και το γλυκό ή και ένα ούζο για το δρόμο μετά τη θεία λειτουργία. Δεν χάναμε όμως τη χαρά της μουσικής. Την ακούγαμε με την επιστροφή μας στο πύργο μας στην Άμαξο, μια και η συνουσία της «Παναγίας» του Χωριού δέσποζε αμφιθεατρικά ακριβώς απέναντι από το κτήμα μας. Μπόρεσα όμως να χαρώ κι εγώ ζωντανά αυτή την ατμόσφαιρα του Χωριανού πανηγυριού σαν φοιτητής και όσο ακόμα ζούσα στο Πλωμάρι· πού διασκεδάζαμε με τη ψυχή μας συμμετέχοντας σε ατέλειωτους χορούς και τραγούδια μέχρι που μας έβρισκε το χάραμα να κατηφορίζουμε με τα πόδια για το Πλωμάρι μέσα σ' ένα πανδαιμόνιο τραγουδιών και καντάδων. Για να σβύσει το μεθύσι της χαράς και του κεφιού μέσα στο ερωτικό αντάμωμα του Αυγουστιάτικου φεγγαριού με την γαλαζοκόκινη συνοδεία της ανατολής του ήλιου.

### Επίσκεψη στο Ακράσι

Μια μακρινότερη ημερήσια εκδρομή, οικογενειακή αυτή τη φορά, γινόταν κάθε χρόνο και προς το Ακράσι, για να επισκεφτούμε τη θεία μας Ζαχαρώ, την αδελφή του πατέρα μου, η οποία παραθέριζε εκεί με τον σύζυγό της Παναγιώτη Χατζηβασιλείου. Συνήθως ακολουθούσαμε τον αμαξιτό δρόμο και δεν χρησιμοποιούσαμε τα «ξιασταυρώματα». Ο πατέρας μου θεωρούσε ασφαλέστερο τον χωμάτινο αμαξιτό δρόμο, μια και στο караβάνι της εκδρομής είχαμε και την υπερήλικη γιαγιά μας. Εξαίρεση αποτελούσε το «ξιασταύρωμα» που σ' έβγαζε «στ' Λουβιάρ του Πεύκου», που ήταν σε καλή κατάσταση κι έκοβε αρκετό δρόμο. Ξεκινούσε κοντά στην διακλάδωση του αμαξιτού δρόμου Παλαιοχωριού-Ακρασίου και έβγαине ακριβώς στην κορυφή του λόφου όπου δέσποζε ένας μεγάλος πεύκος, «τ' Λουβιάρ η πεύκου». Ήταν τόπος σημαδιακός και θύμιζε άλλες εποχές και ειδικά την εποχή που η λέπρα («λούβα») μαστίζε την περιφέρεια του Πλωμαριού και το νησί ολόκληρο και που οι λεπροί (οι «λουβιάρηδες») εκδιώκοντο από τα χωριά και ζούσαν απομονωμένοι σε απομακρυσμένο τόπο. Για τους Πλωμαρίτες λεπρούς, ο λόφος του Λουβιάρ ήταν ο τόπος της απομόνωσής τους.

Από τον πεύκο του Λουβιάρ ο δρόμος γίνεται κατατηφορικός – ανάσα για τα ζώα – για να σε φέρει στη λαγκαδιά του Πριόνα που τροφοδοτεί με το ασπρόμαυρο χαλικάκι την παραλία της Δρώτας. Πριν το Ακράσι, συνήθως περνούσαμε κι ανάβαμε ένα κερί στην Αγία Αικατερίνα στο Μπορό (σημερινό Νεοχώριον) και σταματούσαμε για λίγο για να χαιρετήσει ο πατέρας μου γνωστούς και φίλους που είχε στο χωριό. Μετά, λίγο δρόμο ακόμα, και φθάναμε στη πλατεία του Ακρασιού πούχε καμάρι και δροσιά της τον ισκιοφύλλο πλάτανό της και προστάτη του την πολιούχο Αγία Παρασκευή. Λίγο πιο πέρα από την πλατεία, προς την λαγκαδιά, ήταν και το κτήμα των θείων μου, όπου και αφηνόμασταν στην υπερφροντίδα της θείας και του θείου, αφήνοντας τα ζώα μας να βοσκήσουν στο πλούσιο χορτάρι του συνήθως «ατάϊστου» κτήματος. Εκεί περνούσαμε τη μέρα μας μια και εκεί μαζεύονταν γνωστοί μας και φίλοι απ' το χωριό για να μας καλοσωρίσουν αφού η θεία είχε προφθάσει σ' αυτούς τα μαντάτα της επίσκεψής μας. Δεν παραλείπαμε όμως και μια βόλτα στο χωριό, ένα προσκύνημα στην Αγία Παρασκευή και μια γρήγορη κουβέντα με τον ζωγράφο παπά-Βερβέρη, ο οποίος από καιρό σε καιρό φιλοτεχνούσε εικόνες των παρεκκλησίων της γύρο περιοχής και όχι μόνο.

Έργο του και οι εικόνες του προσκυνηταριού και του τέμπλου του Αη-Στάθης της Άμαξος.

Οι ώρες της επίσκεψής μας περνούσαν γρήγορα. Κουβέντα στη κουβέντα, ένα-δυο ουζάκια για το καλώς-όρισες, και ένα πλουσιότατο γεύμα που μας μάζευε γύρο από τον τραπέζι της αυλής κάτω από δυο μεγάλα πεύκα, τα μόνα μεγάλα δένδρα που υπήρχαν γύρο από τον πύργο. Γέμιζαν με την ευωδιά τους το γύρο χώρο και εξασφάλιζαν συγχρόνως μια ανάλαφρη δροσιά, μια όαση στις αφιλόξενες πλαγιές της λαγκαδιάς του Πριόνα.

Είχε γίνει πια έθιμο σ' αυτές τις επισκέψεις μας να μας αφήνουν οι γονείς μας για λίγες μέρες κοντά στη θεία μας η οποία και θα φρόντιζε να μας στείλει στην Άμαξο με το μοναδικό πρωινό λεωφορείο της γραμμής. Τότε εύρισκε την ευκαιρία να κατέβω στη λαγκαδιά του Πριόνα, να ανεβώ τις απότομες πλαγιές της, να κατέβω μέχρι τη Δρώτα και να πάω μέχρι το Αμπελικό. Τη πρώτη φορά που κατέβηκα στη Δρώτα είχα παρέα μου τον Στάθη, τον Αμπελικιώτη αγροφύλακα, που όλο καλοσύνη και αγάπη για τον «μερά» του δεν έπανε να μου εξυμνεί τις ομορφιές του τόπου του. Σε μια λαγκαδιά μάλιστα θυμάμαι να σιγομουρμουρίζει: «σαν το πετροχελιδόνι κελαηδεί μόνο τ' αηδόνι». Σ' αυτά τα μέρη, λίγο αργότερα, θα μ' έφερναν οι προσκοπικές κατασκηνώσεις, που με μεράκι κι αγάπη για τον Προσκοπισμό οργάνωνε επί σειρά ετών η Τοπική Εφορία Προσκόπων Πλωμαρίου υπό την αρχηγία του αείμνηστου δασκάλου και Τοπικού Εφόρου Γεωργίου Νικολιά.

Την πρώτη φορά, σαν λυκόπουλα, «κατασκηνώσαμε» στο δημοτικό σχολείο του Αμπελικού. Τα επόμενα καλοκαίρια «κατασκηνώναμε» είτε σαν λυκόπουλα είτε σαν προσκοπάκια στο δημοτικό σχολείο του Ακрасίου. Η κατασκήνωση όμως που μου έμεινε αξέχαστη, ήταν αυτή που κάναμε κοντά στον οικισμό της Δρώτας, 500-1000 μέτρα μακριά από την μαυρόασπρη στρογγυλοχάλικη παραλία της Δρώτας. Ήταν μια κατασκήνωση σ' ένα λιόφυτο της πλατανόφυτης λαγκαδιάς κοντά σε πηγάδι με νερό, απ' όπου και εξυπηρετούμασταν. Τα πλατάνια και οι πικροδάφνες της λαγκαδιάς μας πρόσφεραν την πρώτη ύλη για να φτιάξουμε τις «σκηνές» μας ενώ τα «ξερά» της λαγκαδιάς ήταν η βασική πηγή της καύσιμης ύλης που απαιτούσε ο μάγειράς μας (που πάντα ήταν ένας από μας).

Το καλό ήταν ότι αυτές οι θερινές κατασκηνώσεις προγραμματίζονταν συνήθως λίγο πριν την αναχώρηση της οικογένειάς μου για την εξοχή μας στην Άμαξο κι έτσι δεν έχανα ποτέ την παραθεριστική μου περίοδο αν και καμιά φορά κουτσουρεύονταν λίγο.

### Κοντινοί περίπατοι

Δεν ήταν λίγα τα απογεύματα, που μαζί με τον αδελφό μου, ξεκινούσαμε από τον πύργο για να ένα περίπατο μέχρι το «Σιλάδ», που έσφιζε από ζωή και ζωντάνια με τα δυο του καφενεία και τους πολυπληθείς παραθεριστές του. Λόγω του κομβικού τους σημείου, πάνω στη διακλάδωση Μεγαλοχωρίου-Ακрасίου/Παλαιοχωρίου, τα δυο καφενεία μάζευαν καθημερινά αρκετούς θαμώνες, άλλους περαστικούς που κοντοστέκονταν για

ένα νερό και λίγο ξεκούρασμα και άλλους που έρχονταν να συμεριστούν ένα καφέ ή ένα ουζάκι με παρεπιδημούντας φίλους και γνωστούς. Δεν ήταν και λίγες οι φορές, που ντόπια μουσικά συγκροτήματα προσκαλούνταν στα καφενεία αυτά για να επισφραγίσουν το κέφι μιας παρέας που της τύχαινε το ένα ουζάκι να φέρει ακόμη ένα, κι αυτό άλλο ένα, και που με τη σειρά τους τα ουζάκια έφερναν και το τραγούδι και τον αμανέ στο κατόπι.

Και για μας ο απογευματινός περίπατος, είχε έντονα τα κοινωνικά κίνητρα. Ήταν η αφορμή να δούμε φίλους και γνωστούς που οι πύργοι τους ήταν σκορπισμένοι κατά μήκος του αμαξιτού δρόμου Άμαξος-Σελάδι. Ήταν οι καθισιές οικογενειακών γνωστών μας, που καλόκαρδα ανταπέδιδαν τους φωναχτούς χαιρετισμούς μας κάθε φορά που προσπερνούσαμε τον πύργο τους καβάλα στα υποζύγια μας. Με τον περίπατό μας, ερχόμασταν πιο κοντά. Κοντοστεκόμασταν για λίγη κουβέντα, για λίγο ξεκούρασμα.

Απαραίτητος σύντροφος στους περιπάτους αυτούς, ήταν το καλαίσθητο μπαστούνι μου, φτιαγμένο με μαεστρία από κλαδί κυπαρισσιού με τα παρακλάδια του κλωσμένα γύρω από το κεντρικό-μητρικό κλαδί σαν μια πλεξούδα κοπελιάς ανέμελ' αφημένη. Το μπαστούνι ήταν και όπλο σε περίπτωση που αδέσποτα σκυλιά θα έκαναν την εμφάνισή τους αλλά προ παντός το μπαστούνι έπαιζε το ρόλο του ανιχνευτή των φιδιών που έστηναν την ενέδρα τους κρυμμένα σε μέρη του δρόμου με παχύ χώμα ή σε μέρη μονοπατιών καλυμμένα με ξερόφυλλα. Άσε που τις περισσότερες φορές το μπαστούνι, και μάλιστα το κυπαρισσένιο, ήταν ένα «αξεσουάρ» της όλης εμφάνισης ανάλογο με τα γυαλιά ηλίου που κατάντησαν να είναι τις περισσότερες φορές «αξεσουάρ» της κεφαλής μας.

Μετά το καφενείο της Δέσποινας, ανηφορίζοντας τον αμαξιτό από την Άμαξο για το Σελάδι, τη πρώτη καθισιά που συναντούσαμε ήταν του συμμαθητή μας Τάκη Βάρου. Πιο πάνω ήταν ο πύργος του λίγο νεώτερου μας φίλου Αντώνη Αράμβογλου, που ήταν σχεδόν δίπλα στον πύργο του αείμνηστου οδοντογιατρού Μενέλαου Κλειδαρά. Προχωρώντας, περνούσαμε από μια πλουσιοσκιάφυλλη μικρή επικλινή λαγκαδιά στη αγκαλιά της οποίας παραθέριζε ο συμμαθητής μας Γιάννης Καλδέλης. Και τέλος, στο Σελάδι, πριν τη διακλάδωση παραθέριζαν οι αγαπητοί μας φίλοι τα αδέλφια Βασίλης, Γιώτης και Αριστείδης Φρυδάς. Εκεί ήταν και ο τελευταίος σταθμός αυτής της εξόρμησης όπου η κ. Πελαγία, η μητέρα τους, δεν ήξερε τι να μας πρωτοπροσφέρει.

Στο ύψος της διασταύρωσης προς την Κουρνέλα, ένα μονοπάτι μας έβγαζε στην Παραδοχή, στο κτήμα της συγγενικής μας οικογένειας Ανδρόνικου-Αυγουστίδη. Διατηρούνταν ακόμη το προγονικό τους πυργάκι με μια καρπερή «φρίτζα» με τρωγανά όψιμα σταφύλια, που πάντα όμως έμεναν για ένα υπέροχο γεύμα για τις κάθε λογής σφίγγες, μέλισσες και «μπαμπούρους» από τη μέρα που το εγκατέλειψε ο κυρ-Στεφανής. Σχεδόν παρα-χρόνο, οι συγγενείς μας έρχονταν για ένα προσκύνημα στο τόπο που βίωσαν παιδικές χαρές και εφηβικά όνειρα. Η Παραδοχή για τη θεία Ζαχαρώ Αυγουστίδη-Ανδρονίκου ήταν κάτι περισσότερο από ιερό μέρος. Ήταν ο επίγειος παράδεισός της. Ακόμη κι όταν ερήμωσε το πατρικό πυργάκι, κι είχαν ξεθωριάσει τα σημάδια της οικιστικής περιόδου της περιοχής. Για 'κείνη, ήταν το μέρος όπου ο αέρας γινόταν ανάλαφρος και δροσερός και σ' έπαιρνε μαζί του να ξαναπαίξεις στις γύρο

μικρές πεζούλες, να τραγουδήσεις με φίλες και γείτονες, να ονειρευτείς. Για 'κείνη, ακόμη και τώρα όταν ερχόταν τα καλοκαίρια από το Cape Town, άξιζε μια φευγάτη επίσκεψη για να εφοδιαστεί με την ενέργεια που θα τη κράταγε σε εγρήγορση μέχρι την επόμενη της επίσκεψης.

Παρόμοια συναισθήματα διαπίστωσα και σε πολλούς Αμαζώτες μετανάστες. Για την οικογένεια Παρόλη, για την οικογένεια Μαμάκου, η Άμαξος έπαιρνε τη θέση του κοσμοπολίτικου τουριστικού θέρετρου, όπου μαζεύονταν ξεχωριστές συντροφίες που έσμιγαν τότε κάτω από τον μεγάλο πεύκο του Αγίου Αντύπα και τις γύρο καρυδιές, τότε στο κυπαρίσσι της Αηδονιάτισας, τότε στις πάντα φιλόξενες αυλές των πύργων τους.

Το αξιοσημείωτο ήταν ότι αυτή την αίσθηση της κοσμολίτικης εικόνας, που διατήρησαν οι συγγενείς και φίλοι μετανάστες μας ζώντας στο εξωτερικό, μεταλαμπαδεύτική αυτούσια και στα παιδιά τους, στη φαντασία των οποίων γιγαντώθηκε με τα χρόνια και στα μάτια τους πήρε η Άμαξος την εικόνα μιας σύγχρονης κοσμοπολίτικης περιοχής, για την οποία έπλαθαν όνειρα να την επισκεφτούν. Δεν μπορείτε όμως να φανταστείτε την απογοήτευσή τους κατά την πρώτη τους επίσκεψη στα «μέτερα», όταν κατάλαβαν ότι έπρεπε να θάψουν τα όνειρά τους στα ερηπωμένα πυργάκια και στα μισοσβησμένα αχνάρια της πέρασης των δικών τους από τα μέρη αυτά. Που όμως, καίτοι μισοσβησμένα, τους επιτρέπουν ύστερα από τόσα χρόνια το ψηλάφισμα των οικογενειακών ριζών τους και όχι λίγες φορές τους ωθούν να τα ζωντανεύουν φτειάχνοντας καινούργια, τα δικά τους αχνάρια, συνεχίζοντας το οικογενειακό ταξίδι στο χρόνο.

Αυτό έκανα κι εγώ μέχρι σήμερα από τότε που έγινα μετανάστης και του εξωτερικού και του εσωτερικού μια και ποτέ δεν ξεχώρισα την μεταξύ τους διαφορά· ξενητιά η μια, ξενητιά κι η άλλη. Ένοιωθα κι εγώ πάντα την ανάγκη σε κάθε ευκαιρία να αναβαπτίζομαι στον αέρα της λαγκαδιάς, στα καλωσορίσματα των αηδονιών της Αηδονιάτισας, στα λιβανωτά των εξωκκλησιών της Άμαξος. Μια ζωή γεμάτη πόθο για τον γυρισμό, για την ευκαιρία να ζωντανέψω τα ξεθωριασμένα όνειρα μου, να αποτελειώσω ό,τι σχεδίαζα χρόνια πριν.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ**

### **Φροντίζοντας τα μπερεκέτια μας**

Η περίοδο της «εξοχής» στο βουνό δεν ήταν μόνο μια περίοδος φροντίδας των κτημάτων μας και ιδιαίτερα του κτήματος στο οποίο ήταν ο πύργος μας. Ήταν και μια περίοδος συλλογής αγαθών, μια περίοδος που μας επέτρεπε να κάνουμε την «κομπάνια» μας σε πολλά αγαθά που θα μας λάφρυναν τον χειμωνιάτικο οικογενειακό μας προϋπολογισμό. Ξύλα για τη φωτιά, δαδί και κουκουτζέλες για το προσάναμμα, φρούτα ξεραμένα στον ήλιο και αποστειρωμένα με ζεμάτισμα, καρύδια, αμύγδαλα, κρασί, τραχανάς αποτελούσαν το θησαυρό του βουνού που έπρεπε να συλλέξουμε, να προετοιμάσουμε κατάλληλα και να τα αποθηκεύσουμε με επιμέλεια κατά την περίοδο της «εξοχής».

### Αποθήκευση σύκων και δαμάσκηνων

Η συλλογή των σύκων δέσποζε σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού. Δεν ήταν μόνο το μάζεμά τους που γίνονταν κάθε μέρα μόνο από τις συκιές του κτήματός μας στην Άμαξο. Έπρεπε από καιρού εις καιρόν να επισκεπτόμασταν και άλλα κοντινά κτήματα και να μαζέψουμε τα σύκα και από κεί. Βλέπετε, τα σύκα δεν ήταν μόνο για τους ανθρώπους. Τα περισσότερα τα διαθέταμε για τα μεγάλα ζώα τον χειμώνα σαν μια μικρή ανταμοιβή τους για τις καθημερινές «στράτες» που έκαμαν φορτωμένα με τα «γουμάρια» από ελιές. Γι' αυτό και δεν πετούσαμε ούτε τα μισοφαγωμένα σύκα από τα πουλιά. Όλα είχαν την αξία τους. Κι όλα περνούσαν τα ίδια στάδια ξήρανσης και αποστείρωσης. Θυμάμαι που τότε τα τσιμπολογημένα από τα πουλιά σύκα ήταν και περισσότερα, σε αντίθεση με σήμερα που ψάχνεις να βρείς ένα σύκο τσιμπιμένο από ένα πουλάκι. Έχουν πια λιγοστέψει τα καμάρια αυτά της πανίδος μας κι έχει χαθεί η πολύβουη και κελαηδοτράγουδη ζωντάνια του βουνού. Το αλόγιστο κυνήγι (που καιρός πια είναι να καταργηθεί) και η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων έχουν καταφέρει να οξύνουν το πρόβλημα της ερήμωσης των βουνών που τις τελευταίες δεκαετίες σνομπάρστηκαν και από ανθρώπους και από ζώα.

Με το που φέρναμε τα σύκα στον πύργο, η γιαγιά μου και η μητέρα μου αναλάμβαναν να τα ξεδιαλύνουν, να κρατήσουν μερικά φαγώσιμα της ημέρας και τα υπόλοιπα να τα απλώσουν στον ήλιο για να ξεραθούν. Για την ξήρανσή τους χρησιμοποιούσαμε μεγάλες σανίδες στερεωμένες κατάλληλα στα κάγκελα του μπαλκονιού μας. Έπρεπε τα σύκα να παραμείνουν στον ήλιο αρκετές μέρες κατά την διάρκεια των οποίων η γιαγιά φρόντιζε να τα «γυρίζει» τα πάνω κάτω ώστε η ξήρανση να γίνει ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές χωρίς όμως να τα αφήνει να γίνονται «κούρτσαφλα» στον ήλιο. Με το που ολοκληρώνονταν η ξήρανση, τα σύκα συλλέγονταν λίγα-λίγα μέσα σ' ένα μεγάλο πανέρι ή κατ' ανάγκη σ' ένα τσουβάλι που άφηνε περιθώρια ικανοποιητικού αερισμού τους. Εκεί θα παρέμειναν μέχρις ότου θα ερχόταν η στιγμή για να αποστειρωθούν με το ζεμάτισμα.

Το ζεμάτισμα δεν ήταν και καμιά πολύπλοκη διαδικασία. Ένας μεγάλος «τσεντερές» κοντόγιεμος με νερό στήγονταν πάνω στο τρίποδο και αφήνετο να βράσει στη φωτιά που τροφοδοτούσαμε με ξερά λιώξυλα του κτήματος. Τα αποστειρωτικά υλικά ήταν δάφνες,

μυρσινιά και βασιλικός μαζί με τα οποία έβραζε το νερό επί κάμποση ώρα. Το ζεμάτισμα γινόταν συνήθως με την βοήθεια μιας καλοπλυμένης και ζεματισμένης παλιάς καλαθίδας που χρησιμοποιείτο δίκην σουρωτηριού. Στη καλαθίδα έβαζαν μια ποσότητα από τα ξηραμένα σύκα και τα βουτούσαν (με τη καλαθίδα) στο ζεματιστό νερό όπου και τα άφηναν για λίγα λεπτά αρκετά για να απενεργοποιήσουν πιθανή ύπαρξη σκουληκιών. Στη συνέχεια, βγάζανε την καλαθίδα από το ζεματιστό νερό και την άφηναν να στραγγίξει για λίγο πάνω από τον κοχλάζοντα τσεντερέ. Τα ζεματισμένα σύκα έπρεπε κι αυτά να «απλωθούν» πάλι στον ήλιο για να «τραβήξουν» λίγο την υγρασία τους και να στεγνώσουν. Τέλος, αποθηκεύαμε τα σύκα στοιβάζοντάς τα σε διάφορα δοχεία μη παραλείποντας να τα αρωματίσουμε σκορπώντας πάνω σε κάθε στρώση τους φύλλα φρεσκοκομμένης μυρσινιάς.

Το ίδιο και με τη ξήρανση των δαμάσκηνων για τα οποία η παραγωγή μας ήταν πάντοτε πλούσια μια και ο μπαχτσές του κτήματος φιλοξενούσε πολλές (αγριο)δαμασκηινές που φροντίζαμε πάντοτε να τις ανανεώνουμε. Τα ωοειδή, μικρά στο μέγεθος κοκκινομαβιά δαμάσκηνα ήταν ένα υπέροχο ευωδιαστό και ζουμερό φρούτο εποχής που προηγείτο σε ωρίμανση του όψιμου πρασινοκίτρινου θεσπέσιου Σεπτεμβριανού ροδάκινου. Τα δαμάσκηνα εύρισκαν στους μεγαλύτερους μεγαλύτερη αποδοχή και εκτίμηση λόγω των θεραπευτικών ιδιοτήτων τους κατά της δυσκοιλιότητας. Αυτός ήταν και ο λόγος που η γιαγιά βαλνόταν να κάμει την χειμωνιάτικη της χρεία (κομπάνια) συντηρώντας τα με ξήρανση και αποθηκεύοντάς τα κατάλληλα. Τη θυμάμαι ακόμα να λειώνει στο στόμα της σαν καραμέλα τα ξηραμένα δαμάσκηνα κατά τις επισκέψεις μου στο σπίτι της ολογυρίς το χρόνο. Τα ξηρά δαμάσκηνα και σύκα ήταν από τα καλλίτερα κεράσματα με τα οποία η γιαγιά ανταποκρινόταν στις συχνές μας επισκέψεις. Αντίθετα με τα σύκα, τα δαμάσκηνα δεν ζεματίζονταν. Απλά αποθηκεύονταν ξηραμένα και ήσαν έτοιμα για χρήση.

Τη ξήρανση των φρούτων την χρησιμοποιούσαμε για πολλά φρούτα που τύχαινε να μας περισσεύουν λόγω μιας πλούσιας καρποφορίας. Έτσι εκτός από τα σύκα και τα δαμάσκηνα, πολλές φορές ξηραίναμε και τα απίδια τα οποία και προορίζαμε για τα ζώα. Τα «απδουκόμματα» όπως έλεγαν τα ξηραμένα απίδια, σαν πιο ευαίσθητα, δεν ικανοποιούσαν εκείνες τις συνθήκες υγιεινής διαφύλλαξης, που θα μας επέτρεπαν να τα χρησιμοποιήσουμε και για δική μας χρήση. Η τεχνική μας της συντήρησης έφθανε μέχρις εκεί. Ας είναι, κάποτε κάποιοι φωτισμένοι συμπολίτες μας να καταφέρουν να αναδείξουν αυτές τις μέθοδες αποστείρωσης και συντήρησης σε μια συστηματική σύγχρονη βιοτεχνική παραγωγική επένδυση.

### **Παρασκευή του τραχανά**

Η παρασκευή του τραχανά ήταν μια κατ' εξοχήν καλοκαιρινή δραστηριότητα που γινόταν στον τόπο του παραθερισμού. Ξεκινούσε από της πρώτες μέρες που ανεβαίναμε στο πύργο. Ένα μεγάλο «κουμλί» Αγιασώτικο, με το στόμιό του σκεπασμένο με το χαρακτηριστικό πήλινό του καπάκι ή (λόγω σπασίματος) με μια «φαντή» πεσέτα δεμένη στο περιστόμιό του, και τοποθετημένο σε μια γωνιά του σπιτιού, ήταν συνήθως το δοχείο

συλλογής του γάλατος, που μας τροφοδοτούσαν οι δυο κατσίκες μας. Ότι γάλα περίσσευε από την καθημερινή χρήση, αφού τόβραζε η μητέρα μου, τóρριχνε στο κουμλί, όπου είχε φροντίσει προηγουμένως να βάλει και την απαραίτητη μαγιά. Παλιότερα λίγο γιαούρτι χρησιμοποιούνταν για μαγιά. Αλλά παρατηρήθηκε ότι έδινε μια έντονη ξυνίλα στον τραχανά που θα γινόταν με τραχανόγαλο που προήρχετο με μαγιά-γιαούρτι και γι' αυτό χρησιμοποιούν τις περισσότερες φορές σήμερα μια χούφτα αλάτι, που την ανακατεύουν (διαλύουν) με το πρωτόγαλα που θα μπει στο δοχείο συλλογής, το κουμλί. Στις επόμενες μέρες, η βασική διεργασία που απαιτούσε η παρασκευή του τραχανόγαλου ήταν το τακτικό ανακάτεμά του, που έπρεπε να γίνει και δυο και τρεις φορές τη μέρα ανεξάρτητα αν θα συνοδεύονταν με νέα ρίψη γάλατος ή όχι.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου που συλλέγετο και παρασκευάζετο το τραχανόγαλο, έπρεπε να προμηθευτούμε και την απαραίτητη ποσότητα «κουρκούτης». Κι αυτήνης η παρασκευή είχε τη δική της τρεχάλα. Η κουρκούτη είναι χοντροαλεσμένο ξανθό σιτάρι. Εμείς αγοράζαμε το σιτάρι. Αυτό έπρεπε να το αλέσουμε σε κάποιο πετρόλιθο αλεστήρι, το οποίο δεν ήταν τίποτε άλλο, παρά δυο στρογγυλές βαρειές μαρμάρινες πλάκες πάχους περί τα 10-15 εκατοστά η κάθε μία και διαμέτρου περί τους 40-50 πόντους. Η μια πλάκα είχε ένα σιδερένιο άξονα γερά στερεωμένο στο κέντρο της κάθετα στο επίπεδό της. Η άλλη πλάκα εκτός από μια χειρολαβή που είχε στερεωμένη στη περιφέρειά της κάθετη στο επίπεδό της, είχε ακόμα και μια οπή στο κέντρο της αρκετά φαρδύτερη από το πάχος του σιδερένιου άξονα της άλλης πλάκας. Η πλάκα με την οπή τοποθετούνταν πάνω από την άλλη πλάκα κατά τέτοιο τρόπο ώστε ο άξονα της μιας να περνά μέσα από την οπή της άλλης. Έτσι, με την βοήθεια της χειρολαβής της, η πάνω πλάκα μπορούσε να περιστραφεί γύρω από τον άξονα της κάτω πλάκας, που λόγω του βάρους της έμενε ακίνητη. Το σιτάρι αλέθονταν με το τριψιμό του ανάμεσα στις δύο πλάκες, μια διεργασία που τη βοηθούσε πολύ το βάρος και η σκληρότητα των μαρμαρίνων πλακών. Σ' ένα τέτοιο λιθόμυλο καταφεύγαμε για να αλέσουμε το σιτάρι και να κάνουμε την κουρκούτη.

Ένα τέτοιο λιθόμυλο είχε ο αείμνηστος Μιχάλης Κριτζάς που έκανε την έξοχή του τέσσαρα-πέντε κτήματα πιο πέρα από το δικό μας προς την περιοχή του Αγίου Αντύπα. Εκεί συνηθίζαμε και πηγαίναμε για να αλέσουμε το σιτάρι μας. Πάντα ευπρόδεκτοι από τον κυρ Μιχάλη και την κυρά Αμερσουδά. Με την βοήθειά τους και με προσοχή απλώνανε μια μεγάλη μεσάλα κάτω από τον λιθόμυλο, και πέρναμε θέση για την διαδικασία του αλέσματος. Το σιτάρι το ρίχναμε λίγο-λίγο στην οπή της πλάκας απ' όπου και διαχέονταν σ' ολόκληρο το επίπεδο ανάμεσα στις δύο πλάκες, καθώς περιστρέφαμε την πάνω πλάκα με την βοήθεια της χειρολαβής της. Το αλεσμένο σιτάρι, έβγαине σιγά-σιγά από την περιφέρεια των πλακών. Έπρεπε να είχε το κατάλληλο μέγεθος κόκκων και να ήταν όσο το δυνατόν ομογενές. Γι' αυτό, αν δεν ήταν ικανοποιητική η ποιότητα του αλεσμένου σιταριού, μ' ένα πρόχειρο κοσκίνισμα ξεχωρίζαμε το χοντροτριμμένο (χοντροαλεσμένο) σιτάρι, το οποίο και περνούσαμε για μια ακόμη φορά από ένα καινούργιο άλεσμα. Η όλη διαδικασία ήταν αρκετά κοπιαστική και πολύωρη, πάντοτε συνάρτηση της ποσότητας του σιταριού που θα αλέθαμε.

Μια πιο εύκολη λύση για την παρασκευή της κουρκούτης ήταν το άλεσμα του σιταριού (επί πληρωμή) στον βιομηχανικό αλευρόμυλο του Πλωμαριού, που ευρίσκετο στη θέση

Ταρσανά λίγο πιο πέρα από την Αγία Παρασκευή. Σ' αυτή τη λύση καταφεύγαμε όταν ύστερα από χρόνια εγκαταλείψαμε την εξοχή της Άμαξος και μέναμε στο Πλωμάρι ολόγυρίς το χρόνο.

Με το που μαζεύονταν η απαραίτητη ποσότητα του τραχανόγαλου, έπρεπε να παρασκευαστεί ο τραχανάς. Η διαδικασία απλή αλλά χρονοβόρα. Στήναμε το τρίποδο πάνω από τη ξυλοφωτιά και πάνω σ' αυτό τοποθετείτο ένας καλογανωμένος τσεντερές με το τραχανόγαλο που αφήνονταν να βράσει σε μέτρια φωτιά και συνεχές ανακάτεμα. Χαρακτηριστική ήταν η «κουτάλα» του ανακατέματος. Είχε τη μορφή μια «κουπανίδας», σαν κι αυτής που χρησιμοποιούσαν για να κτυπούν τα «τσάντζαλα», που έπλυναν στα πλυσταριά του χωριού ή με το τρεχούμενο νερό του ποταμού. Δεν είχε τα χαρακτηριστικά της κουτάλας και μάλλον μπορώ να πώ ότι πιο πολύ έμοιαζε με ρόπαλο του κρίκετ (cricket bat). Το βράσιμο συνεχίζονταν επί πολύ ώρα και όσο αυτό συνεχιζόταν τόσο και πιο προσεκτικά γινόταν το ανακάτεμα από το φόβο και «πιάσει» το γάλα. Καθρέπτης και πυκνόμετρο εμπειρικό της κατάστασης του βρασμού ήταν η ίδια η κουτάλα του ανακατέματος. Απλά με το που βγάζαμε την κουτάλα έξω από το γάλα ύστερα από ένα ανακάτεμα, διαπιστώναμε το πόσο πυκνό είχε γίνει, λόγω «χωνέματος» από τον βρασμό, το τραχανόγαλο, από την εικόνα της ροής του πάνω στη κουτάλα. Έπρεπε να γίνει αρκετά πυκνότερο, να μη «τρέχει» πάνω στην κουτάλα αλλά να «στέκει» πάνω σ' αυτή. Κι όταν πια το βράσιμο του τραχανόγαλου έφθανε στο τέλος του, το κατεβάζαμε από το τρίποδο μακριά από τη φωτιά για να ρίξουμε αμέσως σ' αυτό τη κουρκούτη ανακατεύοντάς την με την κουτάλα.

Συνήθως ένα κιλό κουρκούτη προς πέντε κιλά τραχανόγαλου ήταν η δοσολογία που ακολουθείτο.

Το ανακάτεμα της κουρκούτης ήθελε γερά μπράτσα ιδίως όταν άρχιζε να ολοκληρώνεται η προσθήκη της κουρκούτης στο βρασμένο και «χωνεμένο» τραχανόγαλο. Το αναλάμβαναν οι μεγαλύτεροι. Κι εμείς όμως, που καμωνόμασταν τους μεγάλους, δεν μπορούσαμε να μείνουμε με σταυρωμένα τα χέρια. Αναλαμβάναμε το πρώτο στάδιο του ανακατέματος και μόλις άρχιζε να «κολλά» η κουτάλα και να μη μπορεί να προχωρήσει το ανακάτεμα, παραδίναμε το τελειώμά του σε κάποιο μεγαλύτερο. Ο τραχανάς πια ήταν έτοιμος. Καντός ακόμη, έπρεπε να μείνει στον τσεντερέ για να κρυώσει. Και αυτό ήταν το στάδιο που απολάμβαναν μικροί και μεγάλοι. Ήταν η ώρα που θα δοκιμάζαμε τον τραχανά. Μ' ένα καθαρό κληματόφυλλο στο χέρι, που χρησιμοποιούνταν σαν μικρό πιατάκι, «κοπιάζαμε» στον ζεντερέ για να κεραستούμε λίγο ζεστό τραχανά, ξελιγωμένοι από την πολύωρη αναμονή της παρασκευής του και την υπέροχη ευωδιά του. Ήταν μια θεσπέσια λιχουδιά που την χαιρόμασταν το πολύ δυο φορές κάθε καλοκαίρι.

Το επόμενο στάδιο της παρασκευής του τραχανά το αναλάμβανε η γιαγιά μου η Σουλτάνα. Τον μετάγγιζε σε μια πήλινη μεγάλη πιατέλα και τον άφηνε μέχρι το επόμενο πρωινό, μια και το βράσιμο του τραχανόγαλου γινόταν τις απογευματινές ώρες. Το πρωί, με την ανατολή του ήλιου, την έβρισκες στην «αστρατσία» του σπιτιού (στο μπαλκόνι) να μεταλλάσσει την μάζα του τραχανά σε καλαίσθητες «χάχλες», χρησιμοποιώντας για φόρμα το εξωτερικό της σφιγμένης γροθιάς της. Έτσι η «χάχλα» έπαιρνε το σχήμα μια μικρής αυγοειδούς κουπίτσας με αρκετά λεπτό τοίχωμα, ένα σχήμα που βοηθούσε στην

αποξηράνσή της πότε με το κοίλο της και πότε με το κυρτό μέρος στραμμένο προς τον ήλιο. Μια-μια τοποθετούσε η γιαγιά τις «χάχλες» της πάνω σε μεγάλες σανίδες, που στηρίζονταν στη κουपाστή του μπαλκονιού, στρωμένες με καθαρές μεγάλες μεσάλες. Εκεί θα έμεναν για λίγες μέρες για να αποξηρανθούν στον ήλιο πολύ καλά, χωρίς υπολείμματα όποιας υγρασίας. Ήταν απαραίτητο να γίνει αυτό για να μπορέσουν να αποθηκευτούν με σιγουριά οι θρυμματισμένες «χάχλες» του τραχανά μέσα σ' ένα από τους σοφράδες που είχαμε για το σκοπό αυτό. Η μόνη φροντίδα κατά τις μέρες της αποξηράνσης ήταν να κρατάμε τα πουλιά μακριά από τον τραχανά, που τον εύρισκαν τόσο νόστιμο, ώστε να διακινδυνεύουν συχνές προσγειώσεις πάνω στα τραχανοσάνιδα.

Απ' όλη τη διαδικασία της παρασκευής του τραχανά, δύο πράγματα μου έκαναν μεγάλη εντύπωση. Το πρώτο ήταν η σύλληψη της τεχνικής της μακρόχρονης συντήρησης ενός τόσο ευαίσθητου προϊόντος, όπως είναι το γάλα. Και το δεύτερο, η άριστη αποθήκευσή του σε υπαεριζόμενους σοφράδες, που διατηρούσαν άσβεστη την ευωδιά του φρεσκοαποξηραμένου τραχανά. Μπροστά σ' αυτές τις δυο ανθρώπινες επινοήσεις, έμοιαζαν να ωχριούν τα σύγχρονα μέσα συντήρησης και αποθήκευσης.

### Συλλογή αμύγδαλων

Η συμπλήρωση της οικογενειακής «κομπάνιας» συνεχίζονταν με το μάζεμα των αμύγδαλων και των καρυδιών. Πρώτα τα αμύγδαλα προς τα μέσα Αυγούστου κι ύστερα τα καρύδια στις αρχές του Σεπτεμβρίου.

Γύρο από τον πύργο υπήρχαν μεγάλες και μικρές μυγδαλιές δυο τρεις από τις οποίες ήταν από τα κόπια του παππού μου Αντώνη. Είχαν γίνει δένδρα ολόκληρα που συμμετείχαν στο σκίασμα της αυλής. Ήταν όμως τις πιο πολλές φορές λιγόκαρπες και τα λιγοστά αμύγδαλα που έκαναν, τα διαχειρίζονταν με μαεστρία οι συμπαραθερίζοντες αρουραίοι και οι νυφίτσες. Για μας τα πολύ λιγοστά αμύγδαλα που μας έμεναν, τα βάζαμε σημάδι βελτιώνοντας την επίδοσή μας στη σφεντόνα. Οι μυγδαλιές όμως αυτές μας προμήθευαν την πολύτιμη «γόμα» τους, το πηγμένο στα πληγωμένα κλαδιά κεχριμπαρένιο δάκρυ τους, που χρησιμοποιείτο ευρύτατα για το μαλάκωμα του κρυολογημένου λαιμού κατά το χειμώνα. Η γιαγιά μου η Σουλτάνα ήταν φανατική συλλέκτρια αυτής της γόμας και βλέπαμε να αστράφτει το πρόσωπό της από χαρά όταν τις φέρναμε κομμάτια γόμας που μαζεύαμε από τις μυγδαλιές που συναντούσαμε στις περιπλανήσεις μας στα διάφορα κτήματα. Για μας, αυτή η συλλογή της γόμας ήταν μια πρώτης τάξεως δικαιολογία για να σκαρφαλώνουμε στις μυγδαλιές συναγωνιζόμενοι ποιος θα φθάσει ψηλότερα και εάν ήταν δυνατόν στην κορυφή τους. Προσωπικά, με μάγευε η δυνατότητα μιας περισκοπικής παρατήρησης από την κορυφή ενός δένδρου, καμουφλαρισμένος με τη φυλλωσιά του, καμώμενος τον λοκατζή στρατιώτη αλλά και τους γνωστούς μου ελαιοραβδιστάδες. Μυγδαλιές, ελαιόδενδρα, πεύκα και κάθε λογής δένδρο ήταν για μένα μια πρόκληση, ένα καινούργιο εγχείρημα. Έτσι μ' αυτές τις αναρριχήσεις μαθαίναμε τόσα άλλα που κρύβουν οι ψηλές και πυκνές φυλλωσιές. Βρίσκαμε φωλιές πουλιών, και γρήγορα μάθαμε να τις προστατεύουμε. Αποκτήσαμε απρόσμενη εμπειρία από σφηκοφωλιές και νοιώσαμε πολλές φορές το κεντρί της σφίγγας που νόμιζε ότι θα της κάνουμε κακό. Και δος του τρεχάματα στο σπίτι για τις

πρώτες βοήθειες: λίγη αμμωνία, και στην έλλειψή της, ένα κομμάτι ντομάτας για να πάρει τον πρώτο πόνο. Με τις αναρριχήσεις μου έμαθα ακόμη ότι και τα ελαιόδενδρα δακρύζουν κι αυτά όπως οι μυγδαλιές σε πολύ μικρότερη κλίμακα από αυτές και ότι το δάκρυ της ελιάς θεωρείται σαν ένα από τα πιο εύωσμα λιβάνια πράγμα που γοήτευε τη μητέρα μου.

Μυγδαλιές όμως είχαμε και σε άλλα κτήματα καθώς και μια πολύκαρπη μπροστά στο σπίτι μας στο Πλωμάρι, που κυρίως αυτή μας προμήθευε τα μύγδαλα της χρονιάς. Αλλά λόγω της μεγάλης ανάπτυξής της, δημιούργησε προβλήματα στα γειτονικά μας σπίτια πράγμα που ανάγκασε τον πατέρα μου να την κόψει.

Τα αμύγδαλα, όπως και οι εληές έπρεπε να ραβδιστούν για να συλλεγούν. Το ράβδισμα έπρεπε να γίνει στον κατάλληλο χρόνο, που τον καθόριζε η εποχή κατά την οποία τα αμύγδαλα άρχιζαν να ανοίγουν σαν ράμφη πτηνού τις εξωτερικές κάψες τους και να προβάλλουν το καστανόξανθο εσωτερικό περίβλημά τους. Όσα αμύγδαλα μαζεύαμε τα φέρναμε στον πύργο όπου στρωνόμασταν μικροί και μεγάλοι στο ξεφλούδισμά τους, στην αφαίρεση δηλαδή της πρασινοκίτρινης κάψας τους που μόλις είχε αρχίσει να ανοίγει το στόμα της για να ξεπροβοδίσει τον καστανόξανθο καρπό στο ταξίδι του. Μετά την αφαίρεση της πρασινοκίτρινης κάψας τους, τα αμύγδαλα έπρεπε να απλωθούν στον ήλιο για να στεγνώσουν, να ξεραθούν, πράγμα απαραίτητο για να μη μουχλιάσουν κατά την φύλλαξή τους. Κι αυτό βέβαια, για όσα προλάβαιναν να ξεραθούν, μια και τα νωπά ακόμη αμύγδαλα ήταν πάντα ένας γευστικός πειρασμός, που σου άφηνε μια αλλοιώτικη νοστιμάδα όταν αφαιρούσες τη πικράδα της εσωτερικής φλούδας τους όπως κάτι παρόμοιο διαπιστώνει κανείς και με τα ξερά αμύγδαλα όταν ξεφλουδιστούν αφού αφεθούν για λίγο χρόνο σε χλιαρό νερό. Θυμάμαι τη χαρά του πατέρα μου, όταν του προσφέραμε αποφλοιωμένες φρέσκες αμυγδαλοπαπουδες σαν συνοδευτικό μεζέ του πρωινού ή απογευματινού του καφέ.

## Συλλογή καρυδιών

Για τη συλλογή των καρυδιών το σκηνικό ήταν πολύ διαφορετικό. Και τούτο γιατί είχαμε αρκετές και μεγάλες καρυδιές που πάντοτε μας φίλευαν με ικανοποιητική παραγωγή. Όταν ερχόταν η ώρα της συλλογής, όλη η οικογένεια ήταν παρούσα. Όλοι κατεβαίναμε, αμέσως μετά τον πρωινό καφέ, στο μικρό μας κηπάριο, που φιλοξενούσε τις καρυδιές, που συνόρευε με την κοίτη της λαγκαδιάς στις πρόποδες του κτήματός μας και αμέσως ξεκινούσε το ράβδισμα των καρυδιών. Είχαμε τη καλή τύχη να έχουμε στην οικογένεια μας ένα από τους καλλίτερους μάστορες του ραβδίσματος, τον Δημήτρη Κουτλή. Εφοδιασμένος με μικρές και μεγάλες τέμπλες, που θα χρησιμοποιούσε ανάλογα με την ανάγκη του ραβδίσματος, ανέβαινε σε κάθε καρυδιά για να τη απογυμνώσει από όλα της τα καρύδια. Η χαρά η δική μου ήταν να ξετρυπώνω κάνα κρυμμένο στις φυλλωσιές καρύδι και να του φωνάζω: Να κι άλλο ένα εκεί, πιο κεί, και τα τοιαύτα, καμαρώνοντας για τις επισημάνσεις μου. Και να τρέχω να ανταποκρίνομαι στα κελεύσματα του ραβδιστή δίνοντάς του τότε τη μικρή και τότε τη μεγάλη τέμπλα ανάλογα με την περίπτωση.

Αν τύχαινε να ραβδίζεται κάνα πλούσιο σε καρύδια κλαδί μιας καρυδιάς, τότε γινόταν σωστό πανηγύρι. Τα καρύδια έπεφταν σαν χοντρό χαλάζι στο έδαφος, βομβαρδίζοντας όσους τύχαινε να τα μαζεύουν στο μέρος εκείνο. Και δώστου να τρέχουμε να αποφύγουμε κάνα κτύπημα στο κεφάλι, και δώστου να ξεφωνίζουμε στα ωχ αυτών που «άρπαζαν» κατακέφαλα τις καρυδοριπές. Και γινόταν όλος αυτός ο σαματάς γιατί δεν είχαμε την υπομονή να περιμένουμε να τελειώσει πρώτα το ράβδισμα κι ύστερα να αρχίσουμε το μάζεμα των καρυδιών. Μας παρακινούσε ο συναγωνισμός που είχαμε για το ποιος θα μαζέψει τα περισσότερα καρύδια και το γεγονός ότι προσπαθούσαμε να εκμεταλλευτούμε τις ευκολομάζωχτες και πλουσιότερες σε ραβδισμένα καρύδια περιοχές.

Κι αυτή ήταν η εύκολη όψη του μαζέματος. Τα δύσκολα άρχιζαν μετά, όταν τέλειωνε το ράβδισμα, και έπρεπε να βγούμε στο λαγκάδι για να το ερευνήσουμε σπιθαμή προς σπιθαμή για καρύδια που έπεφταν σ' αυτό, μέσα στα ξηρά τα πλατανόφυλλα, στους κισσούς και στις μικρές και μεγάλες «βατσνιές» (αγριόβατους), που πάντα δέσποζαν και στις δυο όχθες της λαγκαδιάς. Μ' ένα μικρό ξύλο στο 'να χέρι και με την καλαθίδα στ' άλλο, άρχιζε το στάδιο αυτό που ήταν και το συναρπαστικότερο μια και εκεί μπορούσε να φανεί η καπατσοσύνη του καθένα μας και η συναδέλφωσή του με τις πραγματικές δυσκολίες της αγροτικής ζωής. Εκεί μπορούσες να καταλάβεις και να συμβιβαστείς με το ρόλο κάθε φυτικής ύπαρξης και κάθε δυσκολίας. Εκεί μπορούσες να δεις τη «βατσνιά» σαν ξεχωριστό κόσμημα της λαγκαδιάς και να ανεχτείς τα αγκαθωτά κλωνιά («τσαγκούνια») της κι όταν ακόμη προσπαθούσες να ξετρυπώσεις μέσα απ' αυτά ένα κρυμμένο καρύδι. Και όπως είναι φυσικό, μια τέτοια ομαδική εργασία είχε και μια καλή οικολογική συνεισφορά. Καθαρίζονταν το λαγκάδι από κάθε λογής ξερά κλαδιά, κλαδεύονταν οι «βατσνιές» της κοίτης, μαζεύονταν τα πλατανόφυλλα για να καούν με τα πρωτοβρόχια. Μακρυά απ' τη σύγχρονη λύση των φυτοφαρμάκων που πεθαίνουν κάθε λογής ζωής, φυτικής και ζωικής, απειλώντας με μεγάλες πιθανότητες και τη ζωή τη δική μας.

Παράλληλα μαζεύαμε και όλα τα χλωρά πράσινα καρυδόφυλλα που έπεφταν θύματα της τέμπλας. Ήταν μια από τις λιχουδιές που αποζητούσαν οι κατσίκες και τα μεγάλα ζώα (γαϊδούρια και μουλάρια). Κυρίως όμως τα καρυδόφυλλα τα προορίζαμε για τις κατσίκες μας, μια και η ύπαρξη των καρυδόφυλλων μας έβγαζε για λίγες μέρες από το κόπο να αναζητήσουμε την απογευματινή-βραδυνή τροφή τους (κάποιο πλούσιο κισσό, κάποιο πλατανόκλαδο, κάνα κλαδί ελιάς, κλπ). Γι αυτό ήταν και ιδιαίτερη η σημασία που δίναμε στο μάζεμά τους, παρά τη κούραση της καρυδοσυλλογής. Τα καρυδόφυλλα τα στοιβάζαμε μέσα σε σακιά για ελιές και τα παίρναμε στον πύργο. Μαζεύαμε ακόμα κι όλα τα ξερά καρυδόκλαδα που έσπαγαν με το ράβδισμα αφήνοντας πίσω μας το κηπάριο πιο καθαρό απ' ό,τι το βρήκαμε πριν το ράβδισμα. Και πάλι, τίποτε δεν έμενε ανεκμετάλλευτο!

Το μάζεμα των καρυδιών τελείωνε με το κουκολόϊ. Πάλι με την καλαθίδα στο 'να χέρι κι μ' ένα ξύλο-ανιχνευτή στο άλλο, παίρναμε μια γύρα το κηπάριο και τη λαγκαδιά και τους παραπλήσιους χώρους για να μαζέψουμε ό,τι άλλο είχε απομείνει αφήνοντας στις νυφίτσες («γαλιές») μόνο εκείνα τα καρύδια, που δεν θα έπεφταν στην αντίληψή μας. Κι

όταν τέλειωνε και το κουκολόϊ, άρχιζε η μεταφορά των καρυδιών στο πύργο με τη βοήθεια των μουλαριών που, άντεχαν το βαρύ φορτίο και την ανηφοριά του δρόμου.

Στο πύργο, άρχιζε η διαδικασία του καθαρισμού των καρυδιών από το εξωτερικό πράσινο περίβλημά τους. Στη διπλανή της αυλής πεζούλα, αδειάζονταν λίγα-λίγα τα τσουβαλιασμένα καρύδια και μικροί-μεγάλοι παίρναμε θέση γύρω από το σωρό μ' ένα μαχαίρι στο χέρι καθισμένοι είτε σ' ένα από τα μικρά καρεκλάκια μας είτε κατάχαμα πάνω σε καμιά στρωμένη κουρελού. Ανάλογα με την παραγωγή που είχαμε, και από το πόσο ώριμα ήταν τα καρύδια, το καθάρισμα μπορούσε να κρατήσει αρκετές μέρες. Κι έπρεπε να γίνει το συντομότερο δυνατό για να μείνει ασπράκаты η ψύχα των καρυδιών και να αποφευχθεί μια ενεδρεύουσα μούχλα.

Ενδεικτικό της συνεισφοράς μας στο καθάρισμα των καρυδιών ήταν η ένταση της μαύρης βαφής (το στύψιμο) που άφηναν οι φλοιοί των καρυδιών στο μεγαλύτερο μέρος της παλάμης μας, αυτής κυρίως που διαφέντευε το μαχαίρι. Κι εμείς, που το είχαμε πάρει είδηση αυτό, δώστου και τρίβαμε τα δάχτυλά μας με καρυδότσουφλα (καρυδόφλοιους) και δείχνοντάς τα, δώστου να κοκορευόμαστε για την απόδοση της δικής μας συνεισφοράς στο καθάρισμα. Με τη δεύτερη μέρα κιόλας, οι παλάμες μας είχαν πάρει νέγκρικη απόχρωση, κυρίως από το μέσα μέρος των. Δεν έμεινε, παρά να διατηρήσουμε το χρώμα αυτό στα χέρια μας για λίγο καιρό, (μέχρι τις 20 Σεπτεμβρίου), για να το δείχνουμε στους συμμαθητές μας με το άνοιγμα των σχολείων, που δεν ήταν και πολύ μακριά.

Τα καθαρισμένα από το πράσινο περίβλημα καρύδια απλώνονταν αμέσως για ξήρανση στον ήλιο, πάνω σε τσουβάλια, στα πιο «λιακά» μέρη των πεζούλων γύρω από τον πύργο. Εκεί θα 'μεναν αρκετές μέρες ώσπου να αποξηρανθούν καλά για να μπορέσουν να αποθηκευτούν με ασφάλεια. Μόνη έγνοια μας ήταν μια πιθανή βροχή, που δεν έπρεπε να επηρεάσει την αποξήρανση. Περισσότερο να πω, ότι για πολλές μέρες τόσο τα φρέσκα καρύδια, όσο και τα ημίξερα, ήταν ένα πρώτης τάξεως μικρο-έδεσμα (σνακ !) σε οποιαδήποτε ώρα της ημέρας και το απαραίτητο συνοδευτικό του απογευματινού καφέ του πατέρα μου.

Κι ενώ συνεχίζονταν το καθάρισμα των καρυδιών, τότε με τον πατέρα μου και τότε μόνος μου, αλλά πάντα με την συνοδεία του Δημήτρη Κουτλή, πηγαίναμε και σε άλλα κτήματα όπου είχαμε μια ή δυο καρυδιές για να τις ραβδίσουμε. Δεν έπρεπε να πάει χαμένο ούτε ένα καρύδι. Ήταν όμως και μια ευκαιρία να επιθεωρήσουμε και άλλα κτήματά μας και να εκτιμήσουμε τις καλλιεργητικές ανάγκες τους. Για παράδειγμα, στην Κάτω-Άμαξο, λίγο πιο κάτω από τον Ταξιάρχη, είχαμε δυο-τρεις «φυντάνες» (νέες καρυδιές) στο κάτω μέρος του κτήματος δίπλα στη λαγκαδιά καλά περιφραγμένες από το υπόλοιπο κτήμα, το οποίο αφήναμε στη βοσκή των ζώων μας μια και υπήρχε πλούσια μάννα νερού σ' αυτό. Η περίφραξη των καρυδιών, δημιουργούσε μια λωρίδα κατά μήκος της λαγκαδιάς που προσπαθήσαμε να την εκμεταλλευτούμε φυτεύοντας εκεί μεγάλο αριθμό από λεύκες. Ήταν η χαρά μας, κάθε φορά που πηγαίναμε εκεί, να τις ποτίζουμε, να τις κλαδεύουμε, να καθαρίζουμε τον γύρω χώρο τους. Η ύπαρξη των καρυδιών ήταν μια πρώτης τάξεως ευκαιρία να γίνουν κι αυτές οι δουλειές και να καθαριστεί η μάννα του νερού. Αυτή η χαρά μας με τα μικρά λευκάρια όμως δεν κράτησε για πολύ. Πρόλαβε

κάποιος γαΐδαρος της ελεύθερης βοσκής να τα κάνει μεζεδάκι του παραβιάζοντας την περίφραξη στην οποία κάποιος ασυνείδητος περαστικός ή κυνηγός είχε καταφέρει να αφήσει μια ευκολοδιάβατη «αμπασιά». Επέζησαν, όπως θυμάμαι δυο-τρία λευκάρια από τα εκατό που είχαμε φυτέψει. Και αυτά τα τρία κατάφεραν να ανδρωθούν, να ψηλώσουν και να μας θυμίζουν και κάποιες άλλες δυσκολίες της αγροτικής ζωής, που έγιναν περισσότερο έντονες με την κατάργηση της αγροφυλακής.

### Άλλες αγροτικές δραστηριότητες

Η πιο μακρινή από τις επισκέψεις μας σε άλλα κτήματα ήταν αυτή προς την Μέσουνα, τα Βουρνά και τη Σεδούντα, όπου είχαμε κτήματα. Για την παιδική μου ηλικία, αυτή η εξόρμηση ήταν μια δύσκολη αλλά και συναρπαστική εμπειρία κάθε φορά που έπρεπε να συμμετάσχω σ' αυτήν. Και τούτο γιατί με συνέπαιρνε η «έφιππη» αυτή αποστολή καβάλα σ' ένα από τα αγαπημένα μου μουλάρια, τον «Κασάνη» ή την «Ψαρή» διασχίζοντας μεγάλες αποστάσεις μέσα από γνωστά και άγνωστα ημιονικά μονοπάτια που ξεκινούσαν από τον πύργο μας, συνεχίζοντας προς τις Σπίδες και το Χωριό, την περιοχή του «Κλά» την κατηφόρα του «Ψωριάρη», την Αγία Αικατερίνα και τελικά στην ευρύτερη περιοχή Μέσουνας-Σεδούντας. Αλησιμόνητες εμπειρίες για μια-δυο καλαθίδες καρύδια (με τα «φλούδια» τους) και μια λίστα από το τι πρέπει να γίνει εδώ και τι εκεί. Για το αν είχε αρκετή «αφατιά» για θέρισμα, που έπρεπε να γίνει πριν τα πρωτοβράχια και να αποθηκευτεί σαν εναλλακτική με το άχυρο τροφή των ζώων· για το αν είχαν εληές τα κτήματα· αν ήθελαν χοντρό «καθάρισμα» ή όχι (μια και το ψιλό καθαρίσμα αφήνονταν στα ζώα της ελεύθερης βοσκής που έκαναν καλή δουλειά)· για το αν υπήρχε ανάγκη διόρθωσης της περίφραξης στα «σωθίρια»· αν έπρεπε να επιδιορθωθούν «χαλάστεριες» κλπ κλπ. Ήταν μια αμοιβαία συναλλαγή με τα κτήματά μας, της προσφοράς εκ μέρους των και της ανταπόδοσης από τη δική μας πλευρά. Έτσι λειτουργεί η φύση. Ανταποδοτικά θα έλεγε κανείς. Εγώ θα διαφωνήσω όμως μ' αυτό. Νομίζω ότι μάλλον η φύση ανταποδίδει με το παραπάνω το σεβασμό μας προς αυτήν. Και ευχαριστώ το Θεό, που είχα την ευκαιρία να το δώ αυτό, να το νοιώσω, να το αποτυπώσω και να το σεβαστώ. Η μικρή μου αυτή εμπειρία με την αγροτική ζωή, στα πρώτα χρόνια της ζωής μου, νομίζω ότι με εφοδίασε μ' ένα από τα καλλίτερα πτυχία των σπουδών μου και μ' ένα βασικό όπλο για τη μετέπειτα ζωή μου. Με έκανε να δώ πιο εύκολα αυτή την συναλλαγή να καθρεπτίζεται μέσα από κάθε δραστηριότητα της μετέπειτα ζωής μου. Στο σχολείο, στο πανεπιστήμιο, στον εργασιακό χώρο, στις κοινωνικές δραστηριότητες. Απλά, η επαφή με την αγροτική ζωή σε μικρή ηλικία είναι μία από τις πιο πρακτικές και αποδοτικές μέθοδες διδασκαλίας για μια «επιστήμη» που δεν διδάσκεται στα σχολεία και δεν μαθαίνεται διαβάζοντας κάποιο επιστημονικό σύγγραμμα.

Η συμπλήρωση της οικογενειακής «κομπάνιας» μας περιελάμβανε και τη συλλογή κουκουτζέλων, υλικού πολύ χρήσιμου, ίσως και μοναδικού, για το προσάνναμμα μετά το δαδί. Σε αρκετά από τα κτήματά μας βρίσκονταν μεγάλα πεύκα, μερικά από τα οποία κατάφεραν να επιζήσουν και από τη μετέπειτα μεγάλη πυρκαγιά του 1987. Έτσι, σε κάθε εξόρμησή μας δεν παραλείπαμε να κουβαλάμε μαζί μας και κάποια «τριμμένη μπουρδα» μέσα στην οποία μαζεύαμε τις κουκουτζέλες. Αυτές, μαζί με τα αμαξώτικα (ξύλο)κάρβουνα που αγοράζαμε, συμπληρώνανε ένα μέρος των «ενεργειακών αναγκών»

του νοικοκυριού μας. Το άλλο κομμάτι συμπληρώνονταν με τα ξύλα του κλαδέματος των ελαιοκτημάτων μας, που γινόταν μετά το λιομάζεμα και λίγο πριν την ανθοφορία της ελιάς.

Αυτό που έμεινε βαθεία τυπωμένο στο μυαλό μου, παρά τις νεανικές βαρυγγομίες, λόγω της συνεχούς, πολύπλευρης και πολλές φορές εξαντλητικής εργασίας, είναι η εκτίμησή μου για γι' αυτά που μας έδιδε το κτήμα. Για την οικονομία των αγαθών. Τίποτε δεν πήγαινε χαμένο. Ούτε χορτάρι γης που θα μπορούσε να τροφοδοτήσει μια άθελη δασική ή αγροτολιβαδική πυρκαγιά. Ζώα και άνθρωποι συμμεριζόμασταν τα αγαθά του κτήματος με μια αμοιβαία κατανόηση και συνεργασία, που μας συναδέλφωνε και μας συμφιλίωνε.

Η κομπάνια μας συμπληρωνόταν με τον τρύγο και την παρασκευή του κρασιού της χρονιάς. Ο τρύγος δεν ήταν όμως για μας μια δραστηριότητα που λάμβανε χώρα στην εξοχή. Γινόταν πιο ύστερα μετά την κάθοδό μας στο Πλωμάρι. Και τούτο γιατί τις μεν πρώιμες ποικιλίες των σταφυλιών τις κόβαμε όσο είμασταν ακόμη στο βουνό για δική μας χρήση, ενώ τα υπόλοιπα σταφύλια, που περιελάμβαναν μαύρα κρασοστάφυλλα, βάψες και ροζακιά, και ποικιλίες φερμένες με μεράκι από τα λιμάνια της απέναντι ανατολής, ήταν αυτά που προορίζαμε για το οικογενειακό κρασί και τα τρυγούσαμε συνήθως την πρώτη βδομάδα του Οκτωβρίου.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ**

### **Τα «διουχταρέλια»**

## Πρωτοβρόχια

Το κλίμα της ζωής στην εξοχή άλλαζε με το πλησίασμα του χρόνου επιστροφής στο χωριό. Ετοιμασίες της κομπάνιας μας, η θύμηση από τους μεγάλους, ότι όπου νάναι ανοίγουν τα σχολεία, δηλητηρίαζαν σιγά-σιγά το ήρεμο και ανέμελο κλίμα των πρώτων εβδομάδων. Η αλλαγή αυτή επισφραγίζονταν με το πρωτοβρόχι, που συνεπές στο ραντεβού του, έκαμε την εμφάνισή του περί τα τέλη Αυγούστου ή τις αρχές του Σεπτεμβρίου. Και μ' αυτό, η εικόνα του βουνού άλλαζε πλήρως. Η ψύχρα γινόταν αισθητή το πρωί και το βράδυ, η ζακέτα απαραίτητη τις ώρες αυτές κι η κουβέρτα μόνιμα στο κρεβάτι μας.

Μα δεν ήταν μόνο αυτά που σημάδευαν την αλλαγή. Το δυνατό πρωτοβρόχι, άλλαζε όλη την καθημερινή εικόνα που είχαμε συνηθίσει. Μετά τη βροχή, και το υπέροχο αίσθημα της βρεγμένης γης, έβλεπες γύρο σου όλα σε μια παράταξη γιορτινή. Οι ελιές λαμποκοπούσαν στον ήλιο, οι πέτρες των ξηρολιθιών άστραφταν αντανακλώντας τον ήλιο που φαινόταν πιο λαμπερός, πιο κοντά μας. Και το χώμα, χαραγμένο από τους ορμητικούς παραχειμάρους άλλοτε βαθειά κι άλλοτε επιφανειακά, να επιδεικνύει τη ροή που θα ακολουθούσαν τα χειμωνιάτικα ρυάκια στο δρόμο τους προς την λαγκαδιά· τις πλαγιές που θα διάβρωναν στο διάβά τους, που θα γινόντουσαν δυσκολοδιάβατες για πεζούς και για ζώα. Ήταν μια άλλη εικόνα, που ξεδιπλώνονταν μπροστά σου και που ένοιωθες να ζεί μια αλλοιώτικη ηρεμία, μια νιρβάνα που προετοιμάζονταν να ζήσει τον ερχομό του καινούργιου, αυτού που θα πρασίνιζε σε λίγες βδομάδες τις γύρο πλαγιές για να καλωσορίσει τα βυζανιάρικα κατσικάκια και τους «κυνηγούς» των χόρτων του βουνού.

Το πρωτοβρόχι καθόριζε και ένα άλλο σύνολο μικρο-δραστηριοτήτων μια και δρούσε καθοριστικά πάνω στα διάφορα βότανα και μυρωδικά του βουνού. Το φασκόμηλο, το δενδρολίβανο, το μπιτόνικο, η ρίγανη κι η θρύμπη ξεπλένονταν με το νερό της βροχής και λαμποκοπούσαν φρεσκάδα και ζωντάνια. Δεν έμενε παρά να στεγνώσουν για λίγες μέρες στον ήλιο για να αρχίσουμε να ασχολούμαστε και με την συλλογή και αποθήκευσή τους για τις ανάγκες του σπιτιού. Κόβαμε, μεγάλες ποσότητες από αυτά μια και υπήρχαν αυτοφυή σε πολλά από τα κτήματά μας και είχαμε και αρκετές παραγγελιές από γνωστούς και φίλους. Κυρίως προτιμούσαμε να τα μαζεύουμε από κτήματα και μέρη στα οποία δεν είχαν πρόσβαση τα ζώα για μεγαλύτερη καθαριότητα. Κόβαμε το φασκόμηλο (ή/και το δενδρολίβανο ή/και το μπιτόνικο) προσεκτικά, σε μικρά κλωνάρια, σαν να το κλαδεύαμε, χωρίς να το ξεριζώνουμε (όπως κάνουν σήμερα πολλοί αυτόκλητοι εραστές των βοτάνων του βουνού, που μόνη έννοια έχουν την ικανοποίηση των αναγκών τους αδιαφορώντας για τους κόπους και τις φροντίδες αυτών που τα έφεραν και τα ανέπτυξαν στα κτήματά τους - και δυστυχώς αυτό συμβαίνει και με το μάζεμα των χόρτων, ραδικών, σβρουνιών, κλπ)· το μαζεύαμε σε μικρά δεμάτια, που τα δέναμε μ' ένα ευλύγιστο γερό χορτάρι που βρίσκαμε εκεί κοντά στο μέρος που φύονταν. Τα δεμάτια, έπρεπε να αποξηρανθούν σε ευάερο και σκιερό μέρος για να αποθηκευτούν με ασφάλεια, έτοιμα για χρήση κυρίως τον χειμώνα.

Η ρίγανη κι η θρύμπη είχαν λίγο διαφορετική επεξεργασία. Έπρεπε πρώτα να ξεχωρίσουμε τις ανθοφορούσες «κορφές» από το υπόλοιπο κοτσάνι τους που θα τέλειωνε την διαδρομή του στο πύρωμα του φούρνου μας. Μετά, πάνω στο καθαρό τραπέζι, άρχιζε το τρίψιμό των «κορφών» μέσα στις παλάμες μας. Όσο πιο τραχύ ήταν το δέρμα της παλάμης μας, τόσο πιο άνετα και πιο γρήγορα γινόταν το τρίψιμο. Ήταν κι αυτή μια απ' τις δουλειές που σ' άφηνε να αξιολογήσεις με θαυμασμό το γεροδεμένο και σκληραγωγημένο χέρι του αγρότη, το βασικό εργαλείο του, για όλες τις αγροτικές δουλειές. Λεπτεπίλεπτα χεράκια δεν μπορούσαν να ανταποκριθούν στις ανάγκες της αγροτικής ζωής ακόμη και για το τρίψιμο της ρίγανης που φάνταζε στη περίπτωση αυτή σαν ανθός γαϊδουροάγκαθου. Με τη σειρά της ο ψιλοτριμμένος ανθός της ρίγανης (ή της θρύμπης) καλά καθαρισμένος από τους μικρούς και μεγάλους μίσχους (σ' αυτό βοηθούσε και ένα πέρασμα από κατάλληλο κόσκινο) απλώνονταν για μια-δυο μέρες (σε ανήλιο μέρος) για το τελευταίο στέγνωμα και τέλος αποθηκεύετο σε καθαρά γυάλινα βαζάκια. Άλλα από αυτά αφορούσαν τις παραγγελιές και άλλα την δική μας χρήση.



Άνοιξη στην Άμαξο.

Τα πρωτοβρόχια, εκτός από το σημάδεμα της αρχής του τέλους της εξοχής, έκαναν πιο ελκυστικό ένα περίπατο κατά μήκος της λαγκαδιάς, μια πρόσθετη πρόφαση για την μητέρα μου να πεταχτεί μέχρι την Αηδονιάτισα ή τον Άη-Δοντά για να ανάψει τα κανδήλια τους. Κι ήταν για μας ένας τέτοιος περίπατος μια αφορμή να μαζέψουμε τα πρώτα «διουχταρέλια» (κυκλάμινα) που φοβισμένα ξεπρόβαλαν σε κάποια κουφώματα στις βάσεις των παραποτάμιων ξηρολιθιών ή σε προστατευμένες περιοχές της λαγκαδιάς.

### **Το πανηγύρι της Παναγιάς της Αηδονιάτισας**

Κι όμως, το πρωτοβρόχι ήταν και μια θύμηση του ερχομού του μεγάλου πανηγυριού της Άμαξος. Τον πανηγυριό της Αηδονιάτισας, που μάζευε όλους τους Αμαξιώτες και πολλούς προσκυνητές από το Παλαιοχώρι και το Καμμένο-Χωριό σε μια γιορτή ευχαριστηριακή προς το Θεό, που μας αξίωνε και πάλι να ζήσουμε τις χαρές του βουνού, αλλά και παρακλητική για να ξαναβρεθούμε και τον άλλο χρόνο πάλι όλοι μαζί.

Το πανηγύρι της Αηδονιάτισας είχε ιδιαίτερη σημασία για την νεολαία της Άμαξος, γιατί η νεολαία επιφορτιζόταν ένα μεγάλο μέρος της προετοιμασίας του ναού, όπως το

κουβάλημα του νερού από τη διπλανή πηγή του Παλαιολόγου για το πλύσιμο της εκκλησιάς αλλά και για την προπαρασκευή του ασβέστη («τσίμιζμα») για το ασβέστωμα όχι μόνο του εσωτερικού χώρου της Παναγιάς, αλλά και του εξωτερικού του ναού, των γύρο πεζούλων, του κάτω μέρους των κορμών των γύρο λιόδεντρων, του πρίνου και του κυπαρισσιού της Παναγιάς. Έπρεπε, πριν το ασβέστωμα, να καθαρισθούν με τις τσουγκράνες οι γύρο πεζούλες, που θα υποδέχονταν τους πολυπληθείς προσκυνητές και θα τους πρόσφεραν τον απαραίτητο χώρο όπου θα μπορούσαν να απλώσουν τα «χραμέλια» τους και να ξεκουραστούν. Οι πιο μεγάλοι της νεολαίας ανελάμβαναν να φέρουν «μυρσινιές» με τις οποίες στόλιζαν την εξωτερική είσοδο του ναού καλύπτοντας όλο το κούφωμα της πόρτας με ισόπαχο κορμό-στεφανιού από μυρσινιές. Οι πιο μικροί σκορπιζόμασταν στους γύρο μπαχτσέδες για να γυρέσουμε λουλούδια και βασιλικούς με τα οποία και θα στολίζαμε τα εικονίσματα του τέμπλου. Τέλος, οι Αμαξιιώτισσες γυναίκες φρόντιζαν να έχουν έτοιμες πεντακάθαρες και καλοσιδερωμένες τις κεντημένες με μεράκι «ποδιές» του εικονοστασίου αλλά και τα καλύμματα με τα οποία «έντυναν» τις κόγχες του ιερού βήματος όπου θα τελούνταν η Θεία Ευχαριστία.

Όλα ήταν έτοιμα αργά μετά τη δύση του ήλιου. Πόρτες και παράθυρα έκλιναν, ανάβανε τα καντήλια και λίγο λιβάνι καμωμένο από μαγιάτικα τριαντάφυλλα καίγοντας ένωνε την μαγευτική ευωδιά του με αυτή της μέρσινας και του βασιλικού σε μια σιωπηλή προσευχή και συνάμα παράκληση προς στη Παναγιά την φύλακα και προστάτιδα της Άμαξος.

Την επαύριο πρωί-πρωί, καβάλα στο γαϊδουράκι του, ερχόταν ο παπάς από το Καμμένο-Χωριό με την συνοδεία του καντηλανάφτη του, που εκτελούσε και χρέη ψάλτου αλλά και επιτρόπου υπεύθυνου για τα κεριά και για τα λάδια που έφερναν οι πιστοί για το άναμμα των καντηλιών. Πλήθος από «λειτουργίες» και άρτους πρόδιδε μια ευημερούσα περιφέρεια χωρίς κανένα σημάδι για τον μαρασμό στον οποίο έμελε να περιέλθει ύστερα από μια-δυο δεκαετίες. Κι όσο ανέβαινε ο ήλιος, τόσο και πλήθαιναν οι πανηγυριώτες που κατέφθαναν πεζή ή με τα υποζύγια τους από τις γύρο «εξοχές» και τα χωριά. Πολλοί από τους άρρενες προσκυνητές έρχονταν με την κυνηγετική τους στολή, τα όπλα και τα κυνηγετικά σκυλιά τους, συνδυάζοντας τον εκκλησιασμό τους με μια βόλτα κυνηγιού μπας και βγάλουν κάνα ορτύκι ή καμμιά πέρδικα, που ήταν άφθονες στην περιοχή. Άλλωστε, λίγα χιλιόμετρα πιο πέρα από την Άμαξο, στην Παρακλησιά, η Παναγιά, που γιορτάζει την ίδια μέρα με την Παναγιά την Αηδονιάτισσα, είναι γνωστή και σαν «Αρτικού» ή «Αρτικοπαναγιά» υποδηλώνοντας ότι η περίοδος του πανηγυριού της είναι αυτή κατά την οποία «πέφτουν» τα ορτύκια.

Ο χώρος γύρο από την Παναγιά, με τις ευρύχωρες και «καμπίσιες» πεζούλες του, προσφερόταν για ένα άνετο «πάρκινγκ» των υποζυγίων κοντά στο κορμό κάποιας ελιάς. Στις πιο κοντινές του ναού πεζούλες στρώνονταν «χραμέλια» στις άκρες των πεζούλων κι εκεί μπορούσαν να ξαποστάζουν οι γεροντότεροι μια και τα καθίσματα ήταν λιγοστά κι οι πάγκοι ανύπαρκτοι. Κι εκεί γύρο από τους χώρους αυτούς της ξεκούρασης σχηματίζονταν μικρά και μεγάλα πηγαδάκια προσκυνητών που είχαν ήδη προλάβει να ανάψουν ένα κερί στη χάρη της Παναγιάς και τώρα απολάμβαναν τις κοινωνικές φιλοφρονήσεις.

Με το τέλος της λειτουργίας ακολουθούσε η αρτοκλασία, που άλλοτε γινόταν μέσα κι άλλοτε έξω, στον περόβολο του ναού, και τέλος εψάλετο επιμνημόσυνη δέηση για την ανάπαυση των κεκοιμημένων Αμαξιωτών και όχι μόνο. Και με το «δι' ευχών» γέμιζε ζωντάνια όλος ο χώρος, με χειραψίες και χαιρετισμούς που συνόδευαν τα «Χρόνια Πολλά» και τα κεράσματα πήγαιναν κι έρχονταν. Κι όταν καταλάγιαζε αυτό το πανδαιμόνιο της χαράς, πολλοί κατευθύνονταν προς το καφενείο της κυρά-Δέσποινας για ένα καφέ και λίγο κρύο νερό. Πολλοί ήταν κι εκείνοι που αποδέχονταν τη πρόσκληση των παραθεριστών της Άμαξος να περάσουν το υπόλοιπο της μέρας τους κοντά των, στο πύργο των. Οι ντόπιοι μερακλήδες συνέχιζαν την παρεούλα τους στο καφενείο της Δέσποινας, και σιγά-σιγά όταν πια στέγνωναν τα κουπάκια του καφέ τους, έβαζαν και ένα πενηνταράκι για να χαιρετήσουν την επέτειο. Και σιγά-σιγά το ένα πενηνταράκι έφερνε το άλλο για να αρχίσει το τραγούδι και να κληθεί η Παληοχωριανή μουσική και να συνεχιστεί το γλέντι μέχρι αργά το βράδυ.

### **Άλλες θρησκευτικές εκδηλώσεις**

Το πανηγύρι της Αηδονιάτισας συναγωνίζετο σε αίγλη και κοσμοσυροή αυτό του Αη Γιάννη, στα Φλίπια, που γιορτάζεται στις 29 Αυγούστου προς τιμή και ανάμνηση της αποτομής της κεφαλής του Αγίου Ιωάννου του Προδρόμου. Ακόμη και σήμερα το πανηγύρι αυτό είναι πόλος έλξης για πολλούς προσκυνητές από τα γύρο χωριά μια και υπάρχει πρόσβαση (μέσω αγροτικών δρόμων) μέχρι το εκκλησάκι με αυτοκίνητο τόσο από το Καμμένο-Χωριό όσο και από τον εθνικό δρόμο Πλωμαρίου Ακρασίου μέσω παρόδου στο ύψος του «Πεύκου του Λουβιάρ».

Τέλος, ένα άλλο πανηγύρι, που μάζευε όλους τους Αμαξιώτες, ήταν του Αγίου Ευσταθίου. Αυτό το πανηγύρι είναι από τα νεώτερα της περιοχής, μια και πρωτογιορτάστηκε το 1958 μετά την ανακαίνιση του παρεκκλησίου των Ταξιαρχών και κατόπιν συναφιέρωσής του και προς τιμήν του Αγίου Ευσταθίου. Με το τρόπο αυτό θέλησαν οι Αμαξιώτες να γιορτάζουν την ολοκλήρωση της παραθεριστικής περιόδου, μια και για τους περισσότερους αυτή συνέβαινε να συμπίπτει με το άνοιγμα των δημοτικών σχολείων στις 20 Σεπτεμβρίου.

Εκτός από τα τρία αυτά πανηγύρια, του Αη Γιάννη στα Φλίπια, της Αηδονιάτισας και του Αγίου Ευσταθίου στην Άμαξο, ένα έθιμο που διατηρήθηκε μέχρι τις μέρες μας ήταν η τέλεση λειτουργίας και στα εξωκκλήσια που δεν γιόρταζαν τους καλοκαιρινούς μήνες. Έπρεπε κι αυτά να λειτουργηθούν και ως εκ τούτου να καθαριστούν, να ασβεστωθούν, να τιμηθούν. Μ' αυτό το σκεπτικό αλλά και λόγω κάποιου τάματος, τελούντουσαν και λειτουργίες στον Άγιο Αντύπα και στο μικρό εκκλησάκι του Αγίου Ιωάννου του Προδρόμου της Άμαξος καθώς και στο εξωκκλήσι των Αγίων Ταξιαρχών στην Κάτω-Άμαξο.

Το εκκλησάκι του Αη Γιάννη του Προδρόμου της Άμαξος κτίσθηκε (σύμφωνα με τις σωζόμενες πληροφορίες) από την γιαγιά μου, Ειρήνη Αντωνίου Μαμάκου (το γένος Ταταλιά). Ανακαινίσθηκε το 1956 με χρήματα ομογενών από την Ν. Αφρική κυρίως των οικογενειών Μαμάκου και συγγενών με επίβλεψη του πατέρα μου. Τα μετέπειτα χρόνια

το εκκλησάκι συντηρούταν μόνο ως προς τα απαραίτητες επιδιορθώσεις (φτειάξιμο της σκεπής και των κεραμιδιών, της πόρτας, συντήρηση των τοίχων κλπ). Και αυτή ήταν η μοίρα όλων των εξωκκλησιών, που ήταν αποτέλεσμα της δυσπραγίας όλης της περιοχής Πλωμαρίου. Τελευταία όμως, ένας άνεμος ανακαίνισης έπνευσε στην περιοχή της Άμαξος και όλα τα εξωκκλήσια της είναι χαρά οφθαλμών, διατηρούμενα καθαρά και καλοσυντηρημένα. Με εσωτερική διακόσμηση, με σύγχρονες αγιογραφίες («εικόνες») τοίχου τόσο στον κυρίως ναό όσο και στο άγιο βήμα. Με καινούργιους σκεπούς και κατά το πλείστον με καρφωτό κεραμίδι έτσι ώστε να αποφεύγονται οι ζημιές από τα ατσίδα, που είναι μια πραγματική πληγή για τα κεραμίδια του παλιού τύπου, που συναντάς σ' όλους τους παλιούς πύργους και ντάμια της περιοχής. Σήμερα τα εξωκκλήσια της Άμαξος (συμπεριλαμβανομένης και της Κάτω Άμαξος), είναι μικρές οάσεις ψυχής, όπου μπορεί κανείς να ανάψει ένα κερί και να νοιώσει τό άγισμα μιας ανείπωτης ηρεμίας, που την ζωντανεύουν τα αηδόνια της Αηδονιάτισας, τα κοσσύφια των ρεματιών, και τα αμέριμνα πουλάκια της γύρο περιοχής συμπαρασύροντάς σε, σε μια συμπροσευχή και συν-δοξολογία του Μεγάλου Δημιουργού.



Το νεοανακαινισμένο εκκλησάκι των Ταξιαρχών στην Κάτω Άμαξο.

### Άμαξος πενήντα χρόνια μετά

Πέρασαν τα χρόνια. Το ταξίδι της επιστροφής μου στην Άμαξο, σαν μια καινούργια Οδύσσεια, δεν έχει τελειωμό. Ίσως γιατί προσπαθώ ακόμα να βρω τα σημάδια που άφησα τόσα χρόνια πριν· όσα δεν θάφτηκαν κάτω από την ασφαλτο του «εθνικού» δρόμου Πλωμαρίου-Αμπελικού· όσα δεν παραποιήθηκαν βάνουσα από τους πρόχειρους αγροτικούς δρόμους που ανοίχτηκαν άναρχα εδώ κι εκεί· όσα δεν κρύφτηκαν στα ρουμανιασμένα και διαβρωμένα από τη βροχή δυσκολοδιάβατα πια μονοπάτια της εξοχής· όσα δεν μαντρώθηκαν με περιφράξεις σύγχρονες με «τέλες» και «αγκλάγια». Ίσως γιατί, ερχόμενος πια με το αυτοκίνητό μου μέχρι και το κτήμα του πύργου μας δεν προλαβαίνουν να ξεδιπλωθούν στο αυτοκινητο-διάβα μου οι συμπιεσμένες στην μνήμη μου παιδικές μου αναμνήσεις· γιατί δεν μπορώ έτσι να αφουγκραστώ το καλωσόρισμα των αηδονιών, το θρόϊσμα των πλατάνων της λαγκαδιάς. Και μόνο όταν αφήνω πια το αυτοκίνητο μου και παίρνω την ανηφόρα για το πύργο και το κτήμα, αρχίζω να ψηλαφώ ένα-ένα τα σημάδια που έμειναν ανεξίτηλα στο χρόνο, άλλοτε θαμμένα σε καταγκρεμισμένες πεζούλες («χαλάστεριες»), άλλοτε σε σάπιους πασάλους περίφραξης, άλλοτε στο μισογκρεμισμένο φούρνο μας, στον παραμελημένο πύργο μας, στο ερειπωμένο τζάκι της αυλής μας. Κι άλλοτε πάλι, τα βρίσκω ζωντανά στο ψηλόκορφο κυπαρίσσι που είχα φυτέψει με τον πατέρα μου πάνω από τον πύργο μας, στον πεύκο που αναστήσαμε με τον αδερφό μου, στα απομεινάρια της αυγοσυκιάς που σκίαζε την

κρεββατοκάμαρα της γιαγιάς, στον κάγκελο όπου υποδεχόμουν και γλύκαινα τα μουλάρια και τα γαϊδούρια μας με τα περισσεύματα των φρούτων και λαχανικών. Αυτά εδώ δεν τάγγιζε ο χρόνος. Σε καλούν να πάρεις την «γκατσουρίδα», να την κάνεις μπαστούνι σου και με τη βοήθειά της να ανέβεις την απότομη πλαγιά, να κόψεις ένα σύκο, να κόψεις μια κορφή ρίγανης να την σιγοτρίψεις μαλακά λίγο στη παλάμη σου και να μεθύσεις από την ευωδιά της. Και ακόμη, να κατέβεις προς στο μπαχτσέ, να βρεις κανένα απομεινάρι δαμάσκηνο ή ροδάκινο, να περιχυθείς το χυμό τους και μετά, να τρέξεις στη «μάννα» του νερού να ξεπλυθείς και να σβύσεις τη δίψα σου.

Η Άμαξός μου είναι εδώ, έτοιμη να νεκραστηθεί. Έτοιμη να υποδεχτεί τον επισκέπτη της, τα παιδιά της. Έτοιμη να φιλοξενήσει νέα κοπάδια από πέρδικες και αηδόνια για να γιορτάσουν μαζί μου μια καινούργια αρχή. Έτοιμη να δεχτεί την προστασία μου από τα κάθε λογής φυτοφάρμακα, λύμματα και αλόγιστη χρήση των αγαθών της. Έτοιμη να δεχτεί τον εθελοντή αγροφύλακά της, που θα τη βοηθήσει να γίνει και πάλι μια όαση ψυχικής ανάτασης και σωματικής ξεκούρασης.



Σε μια βουνοπλαγιά στην Άμαξο κατά την Άνοιξη.

Η Άμαξός μου είναι παντού, σε κάθε βουνό της περιφέρειας του Πλωμαριού. Είναι ακόμα ανέγγιχτη από τον τουρισμό, ξεχασμένη από τους ανθρώπους αλλά ακόμη θεοφύλακτη, παρθένα. Περιμένει το καθένα μας, να μας φιλοξενήσει και να συμμεριστεί μαζί μας τις ομορφιές της και τ' αγαθά της. Δεν μένει παρά να το τολμήσουμε να την ερωτευτούμε.

## Άη Γιάννης: Άμαξος 2010

Τόχουμε πια καθιερώσει. Κάθε καλοκαίρι, που μαζευόμαστε οι σκορπισμένοι φίλοι όπου γης και σμίγουμε με τους φίλους και γνωστούς μας, αυτούς που στάθηκαν πιο τυχεροί και μένουν μόνιμα στο χωριό μας, δίνουμε το ραντεβού μας στον Άη Γιάννη, στη Άμαξο. Σε μια θεία λειτουργία, σ' ένα ευχαριστήριο προσκύνημα και μια κοινωνική συνεύρεση στον μικρό περίβολο-πεζούλα, του Άη Γιάννη της Άμαξος στη δροσιά των δύο-τριών πεύκων που τον συντροφεύουν. Η διαδικασία της μάζωξής μας απλή. Ορίζεται η ημερομηνία του προσκυνήματος, αφού εξασφαλίσουμε την διαθεσιμότητα του ιερέα της ενορίας του Αγίου Νικολάου Πλωμαρίου, και στόμα με στόμα μεταδίδεται η πληροφορία και η πρόσκληση μεταξύ γνωστών και φίλων. Η προετοιμασία, κι αυτή απλή. Λίγα αναψυκτικά, μπουκάλια εμφιαλωμένου νερού καλά στιβαγμένα σέ μια ψυγειοτσάντα (coolbag) εφοδιασμένη με τις κατάλληλες παγοκύστες. Ένα μικρό καμινέτο υγραερίου, ένα μπρίκι κι ένα κουταλάκι του γλυκού, ζάχαρι και καφές Ελληνικός και λίγα κουλουράκια από τον φούρνο ή το ζαχαροπλαστείο είναι όλα κι όλα τα εφόδια μας. Σ' αυτά δεν ξεχνώ να προσθέσω και το πρόσφορο για τη θεία ευχαριστία αλλά και πέντε «άρτους» για την καθιερωμένη αρτοκλασία. Το πρόσφορο και οι άρτοι πρέπει να παραγγελθούν στον φούρνο την προηγούμενη και κάποιος από μας αναλαμβάνει αυτή την υποχρέωση. Τις περισσότερες φορές, οι «λειτουργίες» (τα πρόφορα) αλλά και οι «άρτοι» είναι περισσότεροι μια και πολλοί θέλουν προσφέροντάς τα να εκφράσουν την τιμή, την ευχαριστία και την δέησή τους στον Άη Γιάννη.



Το εκκλησάκι του Αγίου Ιωάννου στην Άμαξο

Το πρωί, τη μέρα του προσκυνήματος, παρέες-παρέες, με τα ΙΧ μας (τα σύγχρονα γαϊδουράκια και μουλάρια μας), μαζευόμαστε στον Άγιο και αφού παρκάρουμε κοντά στο εκκλησάκι, ανηφορίζουμε την όχι και τόσο ευκαταφρόνητη πλαγιά, που το χωρίζει από τον ασφαλοστρωμένο δρόμο. Με το «ευλογητός», οι καλλίφωνοι αναλαμβάνουν το ψαλτήρι, ενώ άλλοι εκτελούν χρέη καντηλανάφτη και επιτρόπου σε μια συλλογική προσπάθεια, που βγαίνει αυθόρμητα απ' όλους τους συμμετέχοντες, μικρούς και μεγάλους. Σιγά-σιγά το ψαλτήρι αρχίζει και συνοδεύεται από όλο και περισσότερο μέρος του εκκλησιάσματος και παίρνει τη μορφή μια ομαδικής χορωδίας που εκτελεί με πραγματική μαεστρία το χειρουργικό, τα λειτουργικά και το κοινωνικό σου Σακελαρίδη σε ήχο πλάγιο τέταρτο. Η ατμόσφαιρα κατανυκτική, που σε κάνει να σ' αγγίζουν οι ευχές που διαβάζει ο ιερέας και να νοιώθεις το μεγαλείο της κοινωνίας ζωντανών και πεθαμένων.

Με το τέλος της θείας λειτουργίας, της αρτοκλασίας και της μνημόνευσης των κεκοιμημένων, η προαύλιος πεζούλα του ναού παίρνει τη μορφή ενός σαλονιού σε γιορτινή εκδήλωση. Οι καφέδες, τα αναψυκτικά και τα νερά συνοδεύουν τον άρτο, τα κόλυβα και τα κουλουράκια σεκοντάροντας τις συζητήσεις μεταξύ μας, που μας επιτρέπουν μια φρέσκια αλληλοενημέρωσή μας και την κοινοποίηση των προβληματισμών μας οι περισσότεροι των οποίων αφορούν το Πλωμάρι μας, τα οικογενειακά μας, τη γενικότερη κατάσταση. Συγχρόνως όμως, ανανεώνουμε και το επόμενο ραντεβού μας και τις ελπίδες μας για το κάτι καλλίτερο για το τόπο μας και για όλους μας. Είναι αυτό το ραντεβού που θα μας κρατά σε συνεχή εγρήγορση για ολόκληρο χρόνο, μέχρι την επόμενη επίσκεψή μας στο Πλωμάρι.

### **Άμαξος, καλοκαίρι-2009 : SOS**

*Μεσ' σε λαγκάδι έκλαψα  
και μούπε έν αηδονάκι  
σώπα βρε μερακλίδικο  
έχω κι εγώ μεράκι.  
(Ανωνύμου)*

Σε αντίθεση με ό,τι έκανα κάθε καλοκαίρι, φέτος η βόλτα μου στην Άμαξο ήταν βιαστική μια και η παραμονή μου στο Πλωμάρι ολιγοήμερη. Η βόλτα μου ήταν «προσκυνηματική» στα «μέτερα» για ένα δρόσισμα ψυχής και πνεύματος, για μια επαναβεβαίωση του έρωτά μου με τα μέρη των παιδικών μου βιωμάτων. Αφού άναψα ένα κερί στην Αηδονιάτσα, με το αυτοκίνητο προχώρησα σιγά-σιγά πιο μέσα προς το κτήμα μας. Πήγα πρώτα κατ' ευθείαν προς τον Άγιο Δοντά (Άγιο Αντύπα) να ανάψω ένα κερί στη χάρη του αλλά και να δω τα αποτελειώματα του εξωκκλησιού αυτού μετά την ολοκληρωτική καταστροφή που του επεφύλαξε το καταπλάκωμά του από το πέσιμο του πεύκου που είχε τόσα χρόνια δίπλα του, στον περίγυρό του.

Η χαρά μου για την επιμελημένη αναστήλωση του παρεκκλησιού, αμαυρώθηκε από την εικόνα που είδα κατά μήκος της λαγκαδιάς από την Αηδονιάτσα μέχρι τον Άγιο Δοντά. Οι καρυδιές λιγοστές, οι πιο παλιές εδώ και αρκετό καιρό ξηραμένες, και τα πλατάνια, μικρά και μεγάλα όλα ανεξαιρέτως, κιτρινιασμένα λες και βίωναν ένα πρώιμο φθινόπωρο. Στα πρόθυρα της ξηρασίας και του αφανισμού τους παρά τα όχι-και-κακά επίπεδα βροχής που είχαμε εφέτος στην περιοχή.

Με μιας, σκέψεις ανάκατες με θυμό και οργή μου αλλάζουν τη διάθεση και χαρά της επίσκεψής μου. Θυμήθηκα την παρόμοια κατάσταση που αντιμετώπισα με τις καρυδιές μας το 1979, όταν τις έβλεπα να ξηραίνονται η μια μετά την άλλη χωρίς κάποια προφανή αιτία. Τότε, για να λύσω τον γρίφο αυτό της καταστροφής, πήρα χώμα κοντά από τις ρίζες της κάθε καρυδιάς και το έστειλα για εξέταση στο Ίδρυμα Μπενάκη στην Αθήνα. Η απάντηση που πήρα με διαβεβαίωνε ότι η ξήρανση των καρυδιών οφείλετο στην τοξικότητα του εδάφους. Η ανάκληση αυτής μου της εμπειρίας, με κάνει να σκεφτώ ότι

φέτος φαίνεται να είχαμε μια ... αύξηση της τοξικότητας, για να συμπεριλάβει και τα πλατάνια της λαγκαδιάς. Ίσως να είναι πράγματι αυτός ο λόγος. Αλλά αυτή η σκέψη δεν με καθησυχάζει. Κι άλλες σκέψεις περνούν από το μυαλό μου. Μήπως άραγε έχει πιάσει πάτο ο υδροφόρος ορίζοντάς της περιοχής από τα χιλιοτρυπήματά της εδώ κι εκεί; Μήπως άραγε υπάρχει κάποια χωματερή που μπορεί να επηρέασε την περιοχή; Μήπως τα χίλια-δυο ραντίσματα μαζί με τα αγριόχορτα αρχίζουν τώρα να κατατρώγουν και τα στολίδια της λαγκαδιάς; Μήπως τα γύρο λύμματα; Μήπως... (που τελειωμό δεν έχουν).

Ένα είναι σίγουρο. Ότι τα πλατάνια με το κιτρίνισμά τους στέλνουν ένα SOS μήνυμα σωτηρίας προς όλους μας. Μας ικετεύουν να τα βοηθήσουμε. Κι εγώ με τη σειρά μου να παρακαλέσω τους αρμόδιους φορείς να διερευνήσουν το θέμα και να προτείνουν την λύση του πριν είναι πια αργά. Να ευελπιστώ ότι θα εισακουστώ;