



ΠΕΡΙΟΔΟΣ Ε' ΤΕΥΧΟΣ 83^ο ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2025



Το Ξηροκάμπι
Περίοδος Α' 1966-1977

Η ΦΑΡΙΣ
Περίοδος Β' 1979-1981
Περίοδος Γ' 1992-2001
Περίοδος Δ' 2002-2024
Περίοδος Ε' 2025-



ΙΔΡΥΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΥΛΛΟΓΟ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ ΣΧΟΛΕΙΩΝ ΦΑΡΙΔΟΣ

ΕΚΔΙΔΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ «ΕΡΑΣΙΝΟΣ Α.ΜΗ.Κ.Ε.». ΕΔΡΑ: ΞΗΡΟΚΑΜΠΙ, Α.Φ.Μ: 996871802, Δ.Ο.Υ: ΣΠΑΡΤΗΣ
Συντακτική επιτροπή: Θεοφάνης Γ. Καλκάνης, Δημήτριος Θ. Κατσουλάκος, Ηλίας Π. Κομνηνός, Γεώργιος Ι. Κονίδης
Επιμελητής έκδοσης: Δημήτριος Θ. Κατσουλάκος, Συρακουσών 101, Αθήνα, τηλ. 6944 791 813
Ταμίας: Μαρία Γ. Καραμπέλα, e-mail: karabmar@yahoo.gr
Όλα τα τεύχη/φύλλα έχουν αναρτηθεί ψηφιοποιημένα στον διαδικτυακό τόπο: <http://efaris.gr>
Τα άρθρα προς δημοσίευση να αποστέλλονται στην ηλεκτρονική διεύθυνση: dtthkats@gmail.com

ΤΡΑΠΕΖΙΚΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ

ΤΡΑΠΕΖΑ: ΠΕΙΡΑΙΩΣ
ΚΑΤΟΧΟΣ: ΑΣΤΙΚΗ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΞΗΡΟΚΑΜΠΙΟΥ ΔΗΜΟΥ
ΣΠΑΡΤΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ «ΕΡΑΣΙΝΟΣ Α.ΜΗ.Κ.Ε.»
IBAN: GR26 0172 1470 0051 4711 1640 831
SWIFT-BIC: PIRBGRAA (για κατοίκους εξωτερικού)



Περιεχόμενα:

Παναγιώτη Κ. Κούρταλη (†), Τσαπέλες, συκοπιτάκια και συκοπάστελα	3
Βασιλικής Π. Χαρίση, Μετανάστες από τα Κατσουλαίικα – Μια συμπλήρωση	5
Παναγιώτη Γ. Λαμπρινού, Ο καιρός στα χωριά μας	5
Εκ της Φάριδος, Η μείωση των υπόγειων υδάτων – Η πρόταση για φράγματα επιβράδυνσης	6
Άννας Ιππιώτου - Μαστακούρη, Χριστούγεννα Ξηροκαμπίτικα	8
Παναγιώτη Σ. Κατσουλάκου, Οι ημέρες των εορτών των Χριστουγέννων στα Κατσουλαίικα	10
Μαρίας Γ. Καραμπέλα, Βαφές μιας άλλης εποχής	11
Παναγιώτη Δ. Χριστοφιλάκου, Τα ελαιοτριβεία των Ανωγείων	13
Γεωργίου Θεοφ. Καλκάνη, Ιστορίες, σκέψεις και ηθολογικές επισημάνσεις στο σημείωμα για τον δικαστή Χρήστο Γ. Καλκάνη (1900-1957)	16
Στράτη Ε. Σολωμού, Ο Νιαγάρας του Ανακώλου	20
Γεωργίου Κ. Μούτουλα, Στη ζωοπανήγυρη του Μυστρά	22
Γεωργίου Κ. Χίου - Χαρτουλάρου, Η Πλατεία / Αγορά του Ξηροκαμπίου στις περιόδους 1940-1944 και 1945-2023 (4ο μέρος)	23
Τάσου Δ. Βολτή, Η Καραμπινιερία στο Ξηροκάμπι	25
Παναγιώτη Δ. Χριστοφιλάκου, Τα προικιά και ο γάμος στα Ανώγεια	27
Συνδρομές	28
Αγοραίου, Δ. Θ. Κ., Η. Γ. Α., Ι. Γ. Π., Παναγιώτη Β. Κονίδη (Φούκα), Της αγοράς ..	29
Βιβής Ξ. Κωτσιοτοπούλου, Τα νέα μας	31

Εξώφυλλο: Υπέρθυρο στο Ξηροκάμπι – 1858 (φωτ. Ιωάννη Γ. Παρηγόρη)

Παναγιώτη Κ. Κούρταλη (†)
Τσαπέλες, συκοπιτάκια και συκοπάστελα

Τα σύκα, ένα από τα πιο θρεπτικά, νόστιμα και υγιεινά φρούτα του καλοκαιριού, είναι γνωστό ότι αποτελούν πλούσια πηγή φυσικής ενέργειας για τον ανθρώπινο οργανισμό και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε πολύτιμα χημικά συστατικά (κάλιο, ασβέστιο, φώσφορο, αντιοξειδωτικά και ω-3 λιπαρά οξέα) και φυτικές ίνες, γεγονός που τα καθιστούν άριστα μέσα για την καταπολέμηση πολλών ασθενειών, όπως της υπέρτασης, της οστεοπόρωσης, των τριγλυκεριδίων, της δυσκοιλιότητας και του καρκίνου. Γι' αυτό τον λόγο είναι αναντικατάστατα και περιζήτητα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Η αποξήρανση των σύκων ως μέθοδος συντήρησής τους για τουλάχιστον επί έναν χρόνο είναι γνωστή από την αρχαιότητα. Τα πρώτα ξερά σύκα βρέθηκαν καμμένα κατά την ανασκαφή μιας μινωικής αγροικίας, στο λόφο Αμυγδαλοκεφάλι, του χωριού Στέρνες Ακρωτηρίου Χανίων και χρονολογούνται στην Υστερομινωική ΙΙΙ Β περίοδο, δηλαδή από το 1340 έως το 1190 π.Χ¹. Για τη σημασία των σύκων στην καθημερινή διατροφή των αρχαίων Ελλήνων πολυάριθμες είναι οι αναφορές στους αρχαίους συγγραφείς κυρίως στον Όμηρο, τον Ηρόδοτο, τον Αθήναιο, τον Αριστοφάνη κ.ά. Η μεγαλύτερη κατανάλωση ξηρών σύκων φαίνεται ότι γινόταν στην αρχαία Αθήνα όπου οι εξαγωγές τους σε άλλες πόλεις απαγορευόταν διά νόμου. Όποιοι Αθηναίοι έκαναν καταγγελίες για κλοπές ή παράνομες εξαγωγές σύκων έπαιρναν ειδική αμοιβή. Αυτοί ονομάζονταν «συκοφάντες» (σύκον + φαίνω = φανερώνω). Επειδή, όμως, πολλοί έκαναν ψευδείς καταγγελίες μόνο και μόνο για να εισπράξουν την αμοιβή, ο όρος «συκοφάντης» άλλαξε και πήρε τη σημερινή του σημασία, που χαρακτηρίζει αυτόν ο οποίος εν γνώσει του εξαπολύει ψευδείς κατηγορίες εναντίον κάποιου άλλου.

Η καλλιέργεια της συκιάς στα χωριά μας κυρίως στα μεγάλα συκοπερίβολα της Μούσγας, των Αρκασάδων, της Τραπεζοντής κ.τ.λ. διαρκούσε από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο και η συγκομιδή τους γινόταν από τον Αύγουστο μέχρι και τον Οκτώβριο κάθε χρόνου, οπότε οι παραγωγοί οπλισμένοι με μαγκούρες, τέμπλες, μακριά καλάμια, πλεκτά ψάθινα καλάθια και μεγάλα λινατσένια τσουβάλια, τις λεγόμενες μπούρδες², έβγαιναν για τη συγκομιδή.

Τα σύκα που μαζεύονταν, χωρίζονταν πρόχειρα σε κατηγορίες με βάση το μέγεθος (μεγάλα, μεσαία, μικρά) και την ποιότητά τους (εμπορεύσιμα, απόσυκα), απλώνονταν πάνω σε καλαμωτές και παρέμεναν επί 10 περίπου μέρες στον ήλιο για να ξεραθούν. Στη συνέχεια τα εμπορεύσιμα παραδίδονταν για ζύγιση, πληρωμή και

¹ https://www.arxaiologikoktimatologio.gov.gr/el/monuments_info?id=28569&type=Zone

² Από την ισπανική λέξη *burda* = σκληρός, τραχύς. Έτσι λέγονταν παλιά τα σκληρά λινατσένια τσουβάλια που χωρούσαν 44 οκάδες. Σήμερα με τη λέξη μπούρδα εννοούμε την ακατανόητη ή χωρίς περιεχόμενο φράση π.χ. λέει μπούρδες = ασυναρτησίες.

προώθηση για περαιτέρω επεξεργασία και εξαγωγές, στο υποκατάστημα της εταιρίας ΣΥΚΙΚΗ που επί πολλά χρόνια συγκεντρώνει την εγχώρια παραγωγή στο χαμηλό πέτρινο κτίριο που βρίσκεται δίπλα από το κοινοτικό γραφείο Ξηροκαμπίου, ενώ τα απόσυκα τα πωλούσαν ως επί το πλείστον σε ιδιώτες εμπόρους, οι οποίοι τα μετέφεραν σε χημικές βιομηχανίες της Αττικής για την παρασκευή οينوπνεύματος.

Κάθε παραγωγός όμως εκτός από τις ποσότητες που προόριζε για πώληση φρόντιζε να κρατάει ένα μέρος από τα αποξηραμένα σύκα για τις διατροφικές ανάγκες των μελών της οικογένειάς του, των συγγενών και των φίλων του.

Έτσι μετά το πέρας της συγκομιδής τα περισσότερα σπίτια στα χωριά μας μετατρέπονταν σε μικρά εργαστήρια παραγωγής βρώσιμων ξηρών σύκων κυρίως για τις διατροφικές ανάγκες του χειμώνα. Τον ρόλο αυτό αναλάμβαναν συνήθως οι νοικοκυρές του σπιτιού που με μεγάλη μαεστρία έκοβαν από τα σύκα τα κοτσάνια, τα ζεμάτιζαν για ένα περίπου λεπτό σε αναβραστό νερό, τα στέγνωναν απλώνοντάς τα πάνω σε μεγάλες χνουδωτές πετσέτες και τα πασπάλιζαν με ξερή ρίγανη για να αντέχουν στο χρόνο. Στη συνέχεια είτε τα περνούσαν με τη βοήθεια μιας μεγάλης σακοβελόνας σε σπάγκο δημιουργώντας μας γνωστές σε όλους μας τσαπέλες είτε τα έβαζαν μαζί με φύλλα δάφνης μέσα σε μεγάλα γυάλινα βάζα που έκλειναν αεροστεγώς και τα τοποθετούσαν προσεκτικά σε μέρη του σπιτιού απομακρυσμένα από οσμές, ηλιακό φως και μεγάλες μεταβολές μας θερμοκρασίας, ώστε να διατηρηθούν καλά για έναν χρόνο.



Εικ. 1 Τσαπέλες Εικ. 2 Ξερά σύκα σε γυάλινο βάζο

Μερικές νοικοκυρές άνοιγαν τα αποξηραμένα σύκα και τοποθετούσαν μέσα ολόκληρους ξηρούς καρπούς κυρίως καρύδια και αμύγδαλα δημιουργώντας έτσι τα λεγόμενα συκοπιτάκια, που ήταν ιδανικά για σπιτικά κεράσματα με ή χωρίς ποτό, ιδίως κατά τη διάρκεια του χειμώνα, ενώ άλλες πάλι τα άνοιγαν, πασπάλιζαν το εσωτερικό τους με σουσάμι και κανέλλα και τα πρόσφεραν ως βασικό μεζέ για την κατανάλωση του ούζου, του τσίπουρου ή του κονιάκ.

Τέλος διαδεδομένα ήταν και τα λεγόμενα συκοπάστελα που τα έφτιαχναν σε μια κατσαρόλα βράζοντας σε χαμηλή φωτιά μία οκά ψιλοκομμένα ξερά σύκα, μπόλικη καρυδόψιχα, μια κούπα ζάχαρη, ελάχιστο ξύσμα λεμονιού και λίγο αλάτι. Όταν το

μείγμα έδενε το κατέβαζαν από τη φωτιά το άπλωναν σ' ένα ταψί στη βάση του οποίου έστρωναν μια λαδόκολλα και το άφηναν έξω στον ήλιο επί δύο ημέρες για να στεγνώσει και να πήξει. Έστερα το έκοβαν σε λωρίδες και το πρόσφεραν σε στενά κομμάτια κυρίως στα παιδιά και τους επισκέπτες ως παραδοσιακό κέρασμα.

Βασιλικής Π. Χαρίση

Μετανάστες από τα Κατσουλαίικα – Μια συμπλήρωση

Στο προηγούμενο τεύχος της Φάριδος [Παναγιώτη Σ. Κατσουλάκου, Μετανάστες από τα Κατσουλαίικα, 82 (2025) 8-9] δημοσιεύτηκαν τα ονόματα των Κατσουλιωτών που έφυγαν για το εξωτερικό. Στον κατάλογο αυτό αναφέρεται σωστά και το όνομα της μητέρας μου Ευαγγελίας Καψάλη του Παναγιώτη. Όμως δεν αναφέρονται τα υπόλοιπα μέλη της οικογενείας μου: ο πατέρας μου Πέτρος Χαρίσης του Αθανασίου (ήταν από τον Μυστρά) και εμείς τα παιδιά: Αθανάσιος, Βασιλική και Ρουμπίνη. Οι γονείς μου έφυγαν πρώτα και εμείς ακολουθήσαμε.

Παναγιώτη Γ. Λαμπρινού

Ο καιρός στα χωριά μας

Ιούλιος

7-9: 40 βαθμοί.

21- 27: Συνεχόμενος καύσωνας με θερμοκρασίες 40 και άνω.

Αύγουστος

10-12: 40 βαθμοί.

19: Βροχή είκοσι λεπτά μετά από πενήντα μία μέρες.

22: 40 βαθμοί.

Σεπτέμβριος

3: 38 βαθμοί.

15: Ψιλοβροχές.

28-29: Ψιλοβροχές.

Οκτώβριος

2-3: Βροχές.

6: Βροχές.

15: Βροχές

17: Βροχές.

19-22: Ισχυρές βροχές.

20: Πρώτο κατέβασμα της Ρασίνας.

Νοέμβριος

1: Βροχές.

4-5: Βροχές.

8-10: Ισχυρές βροχές και κατέβασμα της Ρασίνας.

22: Ισχυρή καταιγίδα τις πρωινές ώρες.

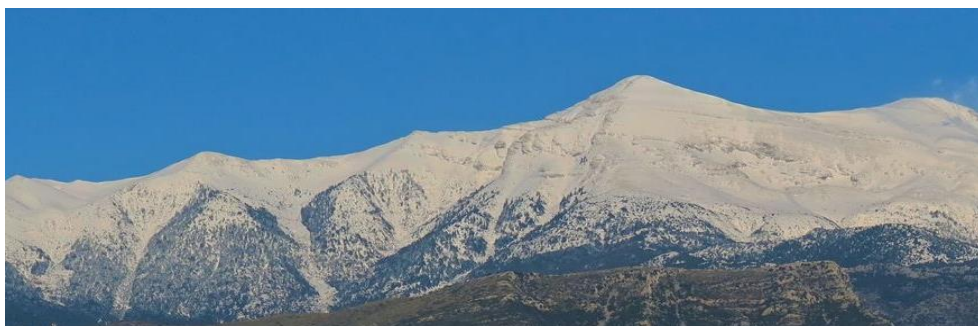
23: Πρώτη πασπάλα στον Ταύγετο.

25-29: Ισχυρές βροχές, χιόνι στον Ταύγετο και κατέβασμα της Ρασίνας.

Εκ της Φάριδος
**Η μείωση των υπόγειων υδάτων –
Η πρόταση για φράγματα επιβράδυνσης**

Επανερχόμενοι στο μεγάλο πρόβλημα και της περιοχής μας¹ πού είναι το πρόβλημα της συστηματικής μείωσης –κυρίως τα τελευταία χρόνια– των υπόγειων υδάτινων αποθεμάτων / πόρων της, επαναλαμβάνουμε πρότασή μας για την προσπάθεια προοδευτικής αύξησής τους και της εξασφάλισης της αειφορίας του τόπου μας.

Έχουμε προτείνει (με επαναλαμβανόμενα σημειώματα² στην εφημερίδα μας) και προτείνουμε –με αυτό το σημείωμα– τη μελέτη, τη σχεδίαση και την εγκατάσταση μικρών και φθηνών φραγμάτων επιβράδυνσης υδάτων σε επιλεγμένες στενές χαράδρες / κοίτες χειμάρρων των ανατολικών υπωρειών του κεντρικού Ταΰγέτου.



Ο Ταΰγετός μας χιονισμένος, όπως θέλουμε να είναι κάθε χειμώνα...



Ο Ταΰγετος με λίγα χιόνια, όπου φαίνονται οι φυσικές «σάρες» απορροής ...

¹ Υπενθυμίζεται ότι η περιοχή μας εκτείνεται από την κορυφογραμμή του κεντρικού Ταΰγέτου μέχρι τις ανατολικές υπώρειές του και μέρος της κοιλάδας του Ευρώτα, στην οποία περιλαμβάνονται τα χωριά: Κοτσατίνα, Άρνα, Κουρτσούνα, Γοράνοι, Λιαντίνα, Πολοβίτσα, Ποταμιά, Καμίνια, Ξηροκάμπι, Παλαιοπαναγιά, Ανώγεια, Τραπεζοντή και Λευκόχωμα.

² Σχετικά σημειώματα της εφημερίδας «Η Φάρις» έχουν δημοσιευτεί στα τεύχη: 76 (2022) 12-14, 80 (2024) 12-13, 81 (2025) 11-13, 82 (2025) 10-11.

Από εκεί απορρέουν τα νερά της βροχής –με «κατεβασιές»– και τα νερά των χιονοπτώσεων –δυστυχώς σπανίως τα τελευταία χρόνια–, όταν λιώνουν οι πάγοι. Όμως αυτά τροφοδοτούν ελάχιστα τους φυσικούς υπόγειους αποθετήρες, αφού τα νερά των βροχών γρήγορα –σε μερικές ώρες– καταλήγουν στη θάλασσα μέσω του Ευρώτα και των παραποτάμων του. Αποτέλεσμα, τα τελευταία χρόνια, η συνεχής μείωση του υδροφόρου ορίζοντα του υπεδάφους.

Τα μικρά φράγματα επιβράδυνσης, που προτείνουμε, θα σχηματίζουν –στο ανάντι των δημιουργούμενων χειμάρρων– μικρές συγκεντρώσεις νερού (/μικρές λίμνες) που θα συγκρατούν τα νερά για μερικές μέρες / εβδομάδες / μήνες / ... και θα τους δίνουν χρόνο να απορροφηθούν στο υπέδαφος.

Έχει υποστηριχθεί στα προηγούμενα σημειώματά μας ότι η περιοχή μας είναι προνομιακή για την εφαρμογή μιας τέτοιας πρότασης, γιατί:

- είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία της με όμβρια νερά λόγω της θέσης της στην ανατολική πλευρά του Ταΰγету και της συγκεκριμένης κατεύθυνσης των υδροφόρων ανέμων από το Ιόνιο,
- έχει ένα πολύ πυκνό «δίκτυο» χαραδρών / φαραγγίων / χειμάρρων που κατεβάζουν τα νερά από τις βροχές και τις χιονοπτώσεις, με πολλές θέσεις κατάλληλες για τη δημιουργία φραγμάτων επιβράδυνσης, κατά το ανάντι τους,
- παρέχει in situ, σε αφθονία, τα κατάλληλα υλικά για να κτιστούν με ξερολιθιά τα μικρά και φθηνά φράγματα που προτείνουμε, χωρίς να απαιτούνται μηχανήματα ή τσιμέντα (...).

Παραθέτουμε δύο χαρακτηριστικά παραδείγματα όπως έχουν αναφερθεί: Η μικρή κοιλάδα της Μπαρμπανίτσας, όπου ρέει η Ρασίνα πριν από την είσοδό της στη χαράδρα του Ανακώλου (με πρόταση των Στράτη Αλεξ. Σολωμού, Γεωργίου Θεοφ. Καλκάνη και Θεοφάνη Γεωργ. Καλκάνη), αλλά και το τμήμα του Γερακάρη από τον Κοκκινόβραχο μέχρι την Κεφαλόβρυση, στους πρόποδες της Αννίνας (με πρόταση του σοφού δασκάλου Παναγιώτη Γεωργ. Ρηγάκου).

Παρακαλούμε τον Περιφερειάρχη Πελοποννήσου, τον Αντιπεριφερειάρχη Λακωνίας και τον Δήμαρχο Σπάρτης να λάβουν άμεσα αποφάσεις και να εκτελέσουν τα απαιτούμενα έργα, δικαιολογώντας τις όποιες –θετικές ή αρνητικές– απόψεις τους και υπενθυμίζοντας ότι οι ιδέες μας είναι αρχικές ιδέες / προτάσεις που θα πρέπει να μελετηθούν από τις υπηρεσίες οικονομικά, τεχνικά, λειτουργικά, κατασκευαστικά.

Ήδη έχουν εφαρμοστεί, εδώ και χρόνια, φράγματα επιβράδυνσης για δημιουργία μικρών λιμνών που καθυστερούν τα όμβρια –και από τήξη χιονιού και πάγων– νερά. Αναφέρουμε πλαγιές των Ελβετικών Άλπεων, αλλά και πλαγιές βουνών της Κύπρου.

Το ευχόμαστε...

Άννας Ιππιώτου - Μαστακούρη
Χριστούγεννα Ξηροκαμπίτικα

Χριστούγεννα!!! Για εμένα η καλύτερη γιορτή του χρόνου. Είχα τόσα πολλά να κάνω.... Ο πατέρας μου έλεγε ότι με έχει φοβηθεί το μάτι του.... Ακόμα έλεγε: Άντε, η κυρα-Νίκη η βιβλιοπωλίσσα θα πλουτίσει από εμάς.... Όμως δεν μου αρνιόταν τίποτα και ας τον έβαζα στα έξοδα. Ένα μήνα πριν από την μεγάλη γιορτή της χριστιανοσύνης, άρχιζα και μάζευα τα υλικά μου. Χαρτόνι, γλασέ, γκοφρέ, κόλλες ρευστές, χρυσόσκονη, ρολά από τελειωμένα χαρτιά υγείας, κουκουνάρια, πευκοβελόνες, πεσμένα φύλλα από τα άγρια δεντράκια στο βουνό, κούμαρα και κλαδιά κουμαριάς που μου έφερνε ο πατέρας μου από το κυνήγι, καρύδια, αμύγδαλα και πολλά πολλά άλλα!! Είχα δουλειές. Έφτιαχνα τις χριστουγεννιάτικες χειροτεχνίες μου!! Με αυτές στόλιζα το σπίτι, τους φούρνους, την αίθουσα της τάξης που βρισκόμουν, την γειτονιά ολόκληρη. Δώριζα σε φίλους και γνωστούς!! Στους φούρνους, στον μπαρμπα-Μήτσο τον Δικαιάκο και την γυναίκα του, την κυρία Ιφιγένεια, έφτιαχνα συνθέσεις με βαμμένα ξερά φύλλα κουκουνάρια και καρύδια. - Εδώ θα το βάλω πάνω στην μεγάλη βιτρίνα - ψυγείο με τα τυριά και τα σαλάμια, έλεγε ο μπαρμπα-Μήτσος όλο χαρά!! Η Ρούλα ήθελε κάτι για το φωτιστικό της στο σαλόνι!! Στην Ματούλα Παπαδάκου έφτιαχνα σύνθεση με κηροπήγια!! - Πωπώ, παιδάκι μου, τι όμορφο!!! Αφιέρωνε ένα ολόκληρο τραπέζι ο Αέλης (Παναγιώτης Παπαδάκος) στην ταβέρνα, δίπλα στο δέντρο, για να βάλει επάνω την χειροτεχνία μου μαζί με αγγελάκια και διάφορα άλλα μπιμπελό. Η θεια-Μαρία Αποστολάκαινα, αυτές τις μέρες έβγαζε την φρουτιέρα από το μεγάλο τραπέζι της στην κουζίνα και έβαζε στο κέντρο το ωραίο χάρτινο καλάθι με τα αμύγδαλα τα χρυσά και τα κουκουνάρια τα ασημένια!! Αισθανόμουν μια χαρά, μια ικανοποίηση, μια δοτικότητα αυτές τις μέρες, μέχρι και τον κυρ-Μίμη τον Προκοπίδη, τον κλητήρα της κοινότητας, τον έβλεπα όμορφο και γελαστό, παρόλο το αγριεμένο και βλοσυρό του πρόσωπο!!

Στο χωριό άρχιζε κι εκεί η κίνηση των γιορτών. Η μεγάλη αποθήκη κάτω από το κοινοτικό άνοιγε και βγαίνουν έξω οι σκούπες, τα φαράσια, τα στολίδια, οι κορδέλες, τα σημαιάκια!! Κάθε χρόνο στολίζεται ο μεγάλος πλάτανος στην πλατεία και απέναντι από το καφενείο του Μιχαλάκου και την ταβέρνα του μπαρμπα-Στράτη του Παπαδημητρίου πάνω στην πλακόστρωτη πλατεία, στηνόταν η μεγάλη φάτνη με τον Χριστό βρέφος, τα γαϊδουράκια και τους μάγους. Πάνω σε μια νερατζιά κρεμόταν το μεγάλο φωτεινό άστρο!! Τι όμορφη που ήταν η πλατεία του χωριού!! Όταν πλησίαζε η μεγάλη γιορτή, σχεδόν κάθε απόγευμα ερχόταν στο χωριό ο φωτογράφος ο Γεωργιάδης από την Σπάρτη. Ένας φιλόλιγνος ευγενής κύριος με την φωτογραφική του μηχανή. Απαθανάτισε με τον φακό του όποιον ήθελε να φωτογραφηθεί κοντά στην όμορφη φάτνη!! Έτσι λοιπόν την Κυριακή ντυνόμασταν όλη η οικογένεια με τα καλά μας, εγώ με τα μαύρα λουστρίνια μου και το βελούδινο κόκκινο παλτό μου με την άσπρη γούνα γύρω γύρω και στην κουκούλα!! Φερμένο από την Αμέρिका, δώρο της θείας μου της Λυγερής!! Το έφερε μαζί της η γιαγιά

μου που είχε πάει ταξιδάκι στα παιδιά της για λίγους μήνες. Καμάρωνα τόσο πολύ με αυτό το παλτό!! Σαν Άγιος Βασίλης ένωθα!! Με είχε δε διαβεβαιώσει η γιαγιά μου ότι δεύτερο σε ομορφιά δεν υπήρχε!! Οι άντρες με τα κοστούμια τους και τα παλτά, ο αδελφός μου ο Πέτρος, μικρούλης ακόμα, με το μικροσκοπικό κοτλέ παντελονάκι και το μπλε μάλλινο μοτγκόμερυ, οι δε γυναίκες με τα ταγιέρ τους και τις λουστρινένιες γόβες τους!! Η μάνα μου σαν πιο ευάλωτη στο κρύο, έβαζε και το μπλε σκούρο παλτό της με την μεγάλη χρυσή καρφίτσα στο πέτο!! Έτοιμη όλη η οικογένεια για τον φακό του Γεωργιάδη, να φωτογραφηθούμε ως ανάμνηση εκείνων των Χριστουγέννων, όπως έλεγε ο παππούς μου!!

Έφτανε και η παραμονή!! Έπρεπε να κοιμηθώ νωρίς γιατί θα σηκωθούμε πολύ νωρίς να πάμε στην εκκλησία. Νωρίς έπεφτε για ύπνο όλη η οικογένεια, αφού ρούφουσε πρώτα την κοτόσουπα αυγολέμονο, από κοκόρικο αλανιάρη, ντόπιο. Όλοι ήταν κουρασμένοι από την δουλειά στους φούρνους όλες αυτές τις μέρες. Περίμεναν δύο μέρες τώρα να ξεκουραστούν και να νιώσουν οικογένεια. Για εκκλησία ούτε λόγος... Μόνο η γιαγιά ήταν έτοιμη παντού και πάντα. Τίποτα δεν την κούραζε, τίποτα δεν την έθλιβε και ποτέ δεν το έβαζε κάτω. Μαζί πηγαίναμε κάθε χρόνο στην εκκλησία. Μέσα στην παγωμένη νυχτιά, φορούσαμε τα καλά μας, καλοχτενίζαμε τα σκαλωπά μαλλιά μας, έπαιρνε την δερμάτινη μαύρη τσαντούλα της ασορτί με τις γόβες της και με καθαρίο το γκριζογάλανο μας βλέμμα όλο χαρά και ευτυχία, βγαίναμε στον δρόμο. Οι καμπάνες χτυπούσαν χαρμόσινα για πολύ ώρα. Καλούσαν τους χωρικούς να πάνε στην εκκλησία!! Συναντούσαμε συγχωριανούς που πήγαιναν και αυτοί προς την εκκλησία. Οι ευχές έδιναν κι έπαιρναν!! «Χρόνια Πολλά. Καλά Χριστούγεννα». Όλοι ευγενικοί, χαρούμενοι μονιασμένοι άνθρωποι του χωριού, περιμέναμε, μέσα στην ολόφωτη εκκλησία να γεννηθεί ο Χριστός μας. Με τον παπα-Γιάννη γιορτινό, χαρούμενο και ικανοποιημένο από το εκκλησίασμά του. Με ζεστά χέρια από την KRESKY σόμπα που μας ζέσταινε και ζεστή καρδιά από την αγάπη που είχαμε μεταξύ μας. Να μας φέρει αγάπη, αισιοδοξία, χαρά και ευτυχία ο νεογέννητος Χριστός μας!!!!

Οι ημέρες των εορτών των Χριστουγέννων στα Κατσουλαίικα

Παραμονή Χριστουγέννων

Την ημέρα αυτή έβγαιναν τα μικρά παιδιά και λέγανε τα κάλαντα των Χριστουγέννων. Τα παιδιά οργανώνονταν σε μικρές παρέες, με παρέες ακόμη και από γειτονικά χωριά να έρχονται, κυρίως από τη Μούσγα. Στα παιδιά δινόντουσαν χρήματα, αλλά και γλυκά, όπως μελομακάρονα, κυρίως σε παλαιότερα χρόνια.

Οι περισσότερες οικογένειες φτιάχνανε τα λαλάγγια αυτήν την ημέρα. Κάποιες οικογένειες τα έφτιαχναν της Πρωτάγιασης, επειδή η οικοδέσποινα ήταν από το Ξηροκάμπι ή άλλο οικισμό¹.

Κάθε σπίτι είχε χοιρινό (γουρούνι). Το σφάζανε την ημέρα αυτή. Πρώτα έψηναν τον λάρυγγα και τον έτρωγαν τα άτομα που συμμετείχαν στο σφάξιμο, παρ' όλο που ήταν μέρα νηστείας. Με το αίμα του γουρουνιού σταυρώνανε το κούτελο των παιδιών. Το χοιρινό κοβόταν σε οριζόντια σε κομμάτια που ονομαζόντουσαν «φασιές / σουριμιές». Έμενε στο αλάτι για οκτώ ημέρες. Στη συνέχεια το καπνίζανε στο τζάκι. Προς το τέλος του καπνίσματος καίγαν από κάτω μυρωδικά (κυπαρίσσι ή σχίνο) για να πάρει τη μυρωδιά. Το βράσιμο του χοιρινού γινόταν πριν ανοίξουν τα σχολεία. Παστό χοιρινό παίρνανε μαζί τους στη Σπάρτη οι μαθητές στο Γυμνάσιο, καθώς έφευγαν για την πόλη μετά το τέλος των εορταστικών διακοπών. Γυμνάσιο δεν είχε τότε στο Ξηροκάμπι.

Χριστούγεννα

Τα Κατσουλαίικα με τη Μούσγα ήταν (παραμένουν και σήμερα) μια ενορία. Τη μια χρονιά γινόταν η λειτουργία στη Σωτηρίτσα (Κατσουλαίικα) και την άλλη στην Αγία-Κυριακή (Μούσγα). Ιερέας ήταν ο παπα-Δημήτρης Λιντζέρης από τα Κατσουλαίικα. Η λειτουργία ξεκινούσε περίπου στις 6 το πρωί.

Μετά από την επιστροφή από την εκκλησία τρώγανε τηγανητό χοιρινό συκώτι. Το μεσημέρι τρώγανε χοιρινές μπιρζόλες ψημένες στα κάρβουνα, κοτόσουπα, που κιτρίνιζε από το λίπος της κότας, τυρί, γλυκά. Το χριστόψωμο ήταν από τον φούρνο κάθε σπιτιού.

Παραμονή Πρωτοχρονιάς

Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς βγαίνανε πάλι τα παιδιά να πουν τα κάλαντα (της Πρωτοχρονιάς). Σε κάποια σπίτια παίζανε χαρτιά τα μέλη της οικογένειας μεταξύ τους αλλά και γείτονες που είχαν πάει για επίσκεψη. Στα σπίτια περιμένανε την αλλαγή του χρόνου για να ευχηθούνε κοντά στο τζάκι. Ειδικό φαγητό δεν είχε αυτή τη μέρα· ό,τι μαγειρεύε η κάθε οικογένεια. Με την αλλαγή του χρόνου κόβανε

¹ Η Ρασίνα αποτελούσε γεωγραφικό όριο για την ημέρα κατά την οποία φτιάχνονταν τα λαλάγγια, Ηλία Γ. Μανιατάκου, Η γεωγραφία των λαλαγγιών, Η Φάρις 50 (2009) 28. Η πρόγιαγιά μου, Ευγενία Κονίδη - Κατσουλάκου, ήταν από το Ξηροκάμπι. Οπότε στο σπίτι φτιάχνανε τα λαλάγγια της Πρωτάγιασης, παράδοση που τηρούμε μέχρι και σήμερα.

τη βασιλόπιττα. Η βασιλόπιττα είχε ένα μεταλλικό νόμισμα και λέγανε ότι θα πήγαινε καλύτερα η χρονιά γι' αυτόν που το πετύχαινε.

Πρωτοχρονιά

Νωρίς το πρωί πηγαίνανε στην εκκλησία, στη Σωτηρίτσα ή στην Αγια-Κυριακή. Το μεσημέρι το φαγητό περιελάμβανε κότα βραστή και σούπα (βασιλόκοτα). Συχνά υπήρχε στο τραπέζι και χοιρινό.

Παραμονή των Φώτων - Πρωτάγιαση

Ο παπα-Λιντζέρης περνούσε από όλα τα σπίτια και τα άγιαζε. Οι κάτοικοι του έδιναν χρήματα και γλυκά. Τα παιδιά δεν έλεγαν κάλαντα εκείνη την ημέρα.

Φώτα

Την ημέρα των Φώτων ο κόσμος πήγαινε για εκκλησιασμό σε μία από τις δυο εκκλησίες και παραλάμβανε αγιασμό. Στη συνέχεια αγιάζανε όλα τα μέλη της οικογένειας, τα σπίτια, τα ζώα και τα χωράφια. Κάποιοι πίνανε τον αγιασμό. Την ημέρα αυτή το φαγητό δεν περιελάμβανε κάτι που καθόριζε η παράδοση αλλά ήταν κάτι καλό, όπως κόκορας με μακαρόνια, κότα κ.ά.

Τις πληροφορίες για το κείμενο αυτό τις έλαβα από τον παππού μου Θεόδωρο Κατσουλάκο του Σταύρου, ετών 88, και την αδελφή του Παναγιώτα Κατσουλάκου - Καραμπέλα, ετών 91.

Μαρίας Γ. Καραμπέλα Βαφές μιας άλλης εποχής

Πρόσφατα επισκέφτηκα το χωριό μου, τα Καμίνια, και το σπίτι της κυρίας Ελένης Παναγάκου - Ορφανάκου. Με περίμενε μαζί με τις κόρες της, τη Νίτσα και τη Λάουρα-Ειρήνη, για να μου αφηγηθούν την ιστορία των χρωμάτων μιας άλλης εποχής.

Ανοιχτό καμηλό

Φτιαχνόταν από τις φλούδες του κορμού του ευκάλυπτου.

Την άνοιξη, όταν ξεφλουδίζει ο κορμός του ευκάλυπτου, μαζεύουμε τις φλούδες και από το βράδυ τις βάζουμε σε ένα μεγάλο καζάνι (χαρανί) με νερό. Την επόμενη μέρα το πρωί, αφού βρέξουμε τα νήματα –δεμένα σε θηλιές– με κρύο νερό, τα ρίχνουμε στο καζάνι μαζί με τις φλούδες και τα αφήνουμε στη φωτιά για μία έως μιάμιση ώρα.

Όπως έλεγε η κυρία Ελένη, «τα τουβλώνεις, τα τουβλώνεις συνέχεια», δηλαδή τα ανακατεύουμε διαρκώς, ώστε τα νήματα που είναι από πάνω να πηγαίνουν κάτω και τα από κάτω να ανεβαίνουν.

Όταν δούμε ότι το νερό «φουσκώνει», αραιώνουμε τα ξύλα της φωτιάς για να χαμηλώσει ο βρασμός. Λίγο πριν το τέλος ρίχνουμε ξίδι από κόκκινο κρασί και χοντρό αλάτι, για να σταθεροποιηθεί το χρώμα.

Δίπλα στο καζάνι έχουμε μια σκάφη γεμάτη κρύο νερό. Όταν βγάζουμε τα νήματα, τα ρίχνουμε αμέσως μέσα. Ταυτόχρονα, ένα λάστιχο τρέχει φρέσκο νερό και ανανεώνει το νερό της σκάφης, που ζεσταίνεται από τα βρασμένα νήματα.

Στη συνέχεια περνάμε τις θηλιές σε ένα μακρύ ξύλο, στερεωμένο στις δύο του άκρες, και αφήνουμε τα νήματα να στεγνώσουν. Κατά τη διάρκεια του στεγνώματος, οι φλούδες του ευκαλύπτου πέφτουν από μόνες τους. Ότι απομένει το τινάζουμε.

- Για καλύτερο υπολογισμό της ποσότητας: Για 3 κιλά νήματα βάζουμε
- 2 ποτήρια νερού ξύδι
 - 1 ποτήρι νερού χοντρό αλάτι

Σκούρο καμηλό

Φτιαχνόταν από τις πράσινες φλούδες του φρέσκου καρυδιού.

Το φθινόπωρο, όταν μαζεύουμε τα φρέσκα καρύδια και τα καθαρίζουμε, κρατάμε τις πράσινες φλούδες και τις βράζουμε σε ένα χαρανί για περίπου μία ώρα.

Την επόμενη μέρα αφαιρούμε τις καρυδόφλουδες με μια κεψέ και ρίχνουμε στο υγρό τα βρεγμένα νήματα και τα βράζουμε. Από εκεί και πέρα ακολουθούμε την ίδια διαδικασία όπως και προηγουμένως. Σε αυτή την περίπτωση δεν χρειάζεται πολλή ώρα βρασμού· μόλις τα νήματα πάρουν το χρώμα, προσθέτουμε το ξίδι και το αλάτι, τα αφήνουμε να βράσουν λίγο ακόμη και τα μεταφέρουμε στη σκάφη με το κρύο νερό.

Πέρα από τα νήματα, οι γυναίκες έβαζαν στο χαρανί και τις πλεγμένες μπελερίνες τους, για να αποκτήσουν κι αυτές καμηλό χρώμα.

Κίτρινο

Φτιαχνόταν από την καλαμιά του σταριού.

Στον θέρο παίρνεις μια αρμαθιά από καλάμια σταριού, δεμένη με σκοινάκι, και τη βράζεις. Αφού τα σουρώσεις, ακολουθείς την ίδια διαδικασία βαφής, όπως και στα προηγούμενα χρώματα.

Με αφορμή αυτή τη μαρτυρία, η μητέρα μου, Παναγιώτα Κατσουλάκου - Καράμπελα θυμήθηκε ότι η γιαγιά μου, Ευγενία Κονίδη - Κατσουλάκου, η οποία επίσης έβαφε νήματα για να τα υφάνει, έφτιαχνε το κίτρινο χρώμα από άνθη των σπάρτων.

Επιπλέον, μου είπε ότι το ξύλο που χρησιμοποιούσαν για να τυλίγουν τα νήματα σε θηλιές πριν από τη βαφή ή την ύφανση το έλεγαν «τυλιγάρι».

Τις ευχαριστώ όλες θερμά.

Παναγιώτη Δ. Χριστοφιλάκου
Τα ελαιοτριβεία των Ανωγείων

Σε όλα χωριά της περιοχής μας υπάρχει ένα παλιό παραδοσιακό λιοτρίβι ή έστω τα χαλάσματά του που θυμίζουν το παρελθόν, τότε που η επεξεργασία της ελιάς ήταν δύσκολη και εξοντωτική. Κάπου στέκονται διεσπαρμένες οι μυλόπετρες, τα πιεστήρια και οι ξύλινες σκαφίδες. Κάπου χορταριασμένο βρίσκεται το αλώνι για να πατήσουν τα γερά άλογα για να γυρίσουν τις βαριές μυλόπετρες. Όλα έτοιμα για να ξαναμπούν στη θέση τους και να τα δουλέψουν οι λιοτριβάρηδες. Αυτοί που μετά από ώρες εξαντλητικής χειρονακτικής εργασίας, τους έφτανε ένα ποτήρι κρασί και μια λαδοκομμάτα για ανταμοιβή.

Η λειτουργία των πρώτων ελαιοτριβείων στα Ανώγεια ανάγεται πιθανότατα μετά τα πρώτα μετεπαναστατικά χρόνια και την συγκρότηση του χωριού, όπου η ανάγκη για την επεξεργασία του ελαιοκάρπου υπήρξε ζωτικής σημασίας. Δεν υπάρχουν ωστόσο άμεσες μαρτυρίες. Η συλλογική μνήμη, αν και θαμπή, επισημαίνει την λειτουργία των παλαιότερων ήδη από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα. Τα λιοτρίβια ανήκαν σε ιδιώτες και βρίσκονταν στην κατοικία τους ή σε κάποιον ιδιόκτητο χώρο μέσα στο χωριό. Ήταν πολυάριθμα και εξυπηρετούσαν τις ανάγκες των κατοίκων στην παραγωγή του ελαιολάδου. Άλλωστε τότε ο πληθυσμός των Ανωγείων παρουσίαζε αυξητική πορεία, όπως και οι τρέχουσες καθημερινές ανάγκες.

Τα παλαιότερα υπήρξαν των οικογενειών Μενούτη, Δαρβίρη, Θεοφιλάκου και Χριστοφιλάκου. Τα τρία πρώτα είχαν κλείσει μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του '30. Στα τέλη του 19^{ου} και στις αρχές του 20^{ου} αιώνα αρχίζουν τη λειτουργία τους τα λιοτρίβια του Κόνιαρη Ιωάννη, Σταθάκου Αδαμαντίου, Στρατηγάκου Δημητρίου, Γκολέμη Χαριλάου, Δούκα Μανώλη και Ξέππαπα Νικολάου. Στην Κάκαρη απέναντι από το κοιμητήριο στη χαμηλή πλαγιά, καθώς περνάμε τον μύλο του Κοτταρά, λειτουργούσε το μοναδικό νερολίτριβο του χωριού, το Ξανθαίκο· του Γκολέμη λειτούργησε ως συνεταιρικό, φέρνοντας μάλιστα και λιπάσματα προς πώληση.

Τα ελαιοτριβεία αναφορικά με την τεχνική τους κατασκευή ποίκιλαν ως προς το μέγεθος και τη χωροταξία, καθώς η πλειονότητα αυτών βρίσκονταν σε κατοικήσιμες οικίες. Ήταν κατασκευασμένα αμιγώς από πέτρα με ξύλινους δοκούς και ανοίγματα για την είσοδο του φωτός. Το Χριστοφιλαίκο λιοτρίβι και το Ξανθαίκο νερολίτριβο διατηρούνται σήμερα σε ικανοποιητικό βαθμό. Το κάθε λιοτρίβι είχε τον ιδιοκτήτη του, ο οποίος ήταν υπεύθυνος για την γενικότερη λειτουργία του. Ο караβοκύρης ήταν ο αρμόδιος για τη διαδικασία της παραγωγής του ελαιολάδου, ενώ οι λιτριβαράιοι διεκπεραίωναν όλες τις φάσεις της παραγωγής.

Η ελαιοκομική περίοδος άρχιζε μετά του Αγιο-Νικολάου και έφτανε μέχρι και αρχές Μαΐου εξαιτίας της έλλειψης χειρών αλλά και εξοπλισμού. Οι παραγωγοί μάζευαν τις ελιές σε κοφίνια και τσουβάλια και τις μετέφεραν στα σπίτια τους με ότι μέσα είχαν κάρρα, άλογα, μουλάρια αλλά και ζαλιά. Χαρακτηριστικές μορφές του μαζέματος της ελιάς ήταν οι γυναίκες, οι οποίες, χρησιμοποιώντας τα φαρδιά

φουστάνια τους, συγκέντρωναν τις ελιές πρώτα στον κόλπο του υφάσματος και μετά τις τοποθετούσαν στα κοφίνια, που συνήθως έδεναν στη μέση τους. Οι τέμπλες, δηλαδή τα μακριά ξύλινα κοντάρια χρησιμοποιήθηκαν αρκετά αργότερα διευκολύνοντας περισσότερο το μάζεμα. Από εκεί, αφού είχε μαζευτεί ικανός αριθμός ελαιοκάρπου, έρχονταν οι λιτριβαραίοι και τις μετέφεραν ζαλιά και αργότερα με τα ζώα στο λιοτρίβι. Επειδή η συγκομιδή, ελλείψει μηχανημάτων, ήταν χρονοβόρα και δεν συλλέγονταν μεγάλες ποσότητες καθημερινά, οι παραγωγοί κρατούσαν τις ελιές στα σπίτια τους για αρκετές μέχρι να μαζέψουν μεγάλες ποσότητες. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα ο καρπός να αρχίζει να χαλάει, να θερμαίνεται και το βάρος του σακιού να αυξάνεται· βάρος το οποίο επωμίζονταν οι λιτριβαραίοι που λερώνονταν με τα δύο σωμα έλαια.

Ο πρώτος που έβαλε μουλάρια στο λιοτρίβι του ήταν ο Σταθάκος και ακολούθησαν τα υπόλοιπα. Από την παραγόμενη ποσότητα λαδιού η μισή πήγαινε στον παραγωγό και η άλλη μισή στο λιοτρίβι. Από το μερτικό του λιτριβειού το μισό έπαιρνε ο ιδιοκτήτης και το άλλο μισό οι λιτριβαραίοι μαζί με τους ιδιοκτήτες των αλόγων που γύριζαν τις μυλόπετρες. Ο κάθε ιδιοκτήτης μίσθωνε εύρωστα άλογα του χωριού για να επιτελούν το δύσκολο αυτό έργο, που σε πρωιμότερα χρόνια το έκαναν οι λιτριβάριδες. Τα άλογα γυρνούσαν τις δύο μυλόπετρες που βρίσκονταν πάνω στο μικρό πέτρινο αλώνι. Η παροχή του νερού εξασφαλιζόταν μέσω των αυλακιών που περιέτρεχαν όλο το χωριό, απαραίτητη για τη λειτουργία του καζανιού και για κάθε άλλη γενική χρήση. Στο νερολίτριβο η ορμητική παροχή νερού εξασφαλιζόταν σε δέση από τη Κάκαρη, γυρίζοντας σε κατώτερο επίπεδο τη φτερωτή πάνω στην οποία βρίσκονταν οι μυλόπετρες. Τα βαριά πιεστήρια συνέθλιβαν τον καρπό αφήνοντας το αγνό λάδι να τρέξει από τις τσαντίλες στη λίμπα για να θερμανθεί και να διαχωριστεί από τη μούργα. Από εκεί με τις μπότσες, συλλεγόταν το λάδι και τοποθετείτο στα τουλούμια. Μία μπότσα χώραγε είκοσι οκάδες λάδι. Έπειτα οι λιτριβαραίοι μετέφεραν ζαλιά στον ώμο ή με τα ζώα την καθορισμένη ποσότητα στο κάθε σπίτι, όπου αποθηκευόταν κυρίως στις στέρνες, βαθιά στοργγυλά ορύγματα στο κατώγι του σπιτιού του, οποίου τα τοιχώματα επιστρώνονταν με κουρασάνι για την αποφυγή διαρροών ή και στις βυτινάρες. Οι οικογένειες που είχαν μεγάλη παραγωγή λαδιού είχαν οπωσδήποτε μία στέρνα ενδεχομένως και δεύτερη. Η μούργα χρησιμοποιείτο για σαπούνι, ενώ ο πυρήνας για τροφή για τα ζωντανά αλλά και για φωτιά.

Το περιβάλλον των λιοτριβιών ήταν δύσκολο και απαιτούσε υπομονή. Πριν από την έλευση του ρεύματος το φως των μεγάλων λυχνάρων και των δαδίων οδηγούσε τα βήματα των λιτριβαρέων, ενώ η ηλεκτρική λάμπα φώτισε αργότερα κάθε σπιθαμή. Γύρω από τη θράκα έψηναν ζυμωτό ψωμί, βουτώντας το στο φρέσκο λάδι, και έπιναν κρασί. Συνήθιζαν να τρώνε ρέγκα και μπακαλιάρο, ενώ πολλές φορές μεριμνούσαν ο ιδιοκτήτης και οι χωριανοί και έφερναν μεζέδες. Δεν ήταν λίγες οι φορές που τα λιοτρίβια έσφυζαν από κόσμο. Άλλοι ξαπόστειναν γυρνώντας από τα

χωράφια, ενώ άλλοι έρχονταν για κουβέντα να πιούν ένα κρασί με τους λιτριβαραίους και να συζητήσουν τα νέα του χωριού.

Σταδιακά από το '55 και εξής τα ελαιοτριβεία εκσυγχρονίστηκαν, τοποθετώντας σύγχρονες πετρελαιομηχανές. Το πρώτο που έβαλε πετρελαιομηχανή ήταν του Σταθάκου, ακολούθησαν του Δούκα, του Χριστοφιλάκου, του Κόνιαρη, του Γκολέμη και του Ξέππαπα. Στο πέρασμα του χρόνου αναπτύχθηκαν πολλές συνεταιρικές σχέσεις και ομάδες παραγωγών αναλάμβαναν τη λειτουργία ενός ελαιοτριβείου, όπως αυτό του Δούκα και του Ξέππαπα. Το 1967 το λιοτρίβι του Ξέππαπα αγοράζεται από τον νεοσύστατο Ελαιουργικό Συνεταιρισμό Ανωγείων, με πρόεδρο τον Δ. Κωνσταντόπουλο, στον οποίο σταδιακά εισχώρησε όλο το χωριό. Το 1995 ο συνεταιρισμός μεταφέρθηκε σε νέο χώρο δωρεάς Β. Σαχλά, εκσυγχρόνισε τους μηχανισμούς του και αποτελεί πλέον ένα από τα πιο σύγχρονα εργοστάσια παραγωγής ελαιολάδου στην περιοχή με εξαιρετική ποιότητα ελαιολάδου.

Μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του '60 τα περισσότερα λιοτρίβια είχαν κλείσει. Οι τεχνολογικές εξελίξεις έτρεξαν γρήγορα και πολλά δεν μπόρεσαν να ακολουθήσουν, ενώ οι ωφέλιμες προδιαγραφές που πρέσβευαν οι συνεταιρισμοί άνοιγαν ένα νέο δρόμο στην παραγωγή και διαχείριση του ελαιολάδου. Τα παραδοσιακά λιοτρίβια αποτελούν σήμερα μαρτυρία ενός ζωντανού και όχι πολύ μακρινού παρελθόντος που υπήρξε μέσα από κόπο και μόχθο και εξελίχθηκε ραγδαία, έχοντας αφήσει ένα ανεξίτηλο αποτύπωμα στην παράδοση του χωριού.



Το λιοτρίβι της οικογένειας Χριστοφιλάκου



Τα λιθάρια από το νερολίτριβο του Ξανθάκου

Γεωργίου Θεοφ. Καλκάνη
**Ιστορίες, σκέψεις και ηθολογικές επισημάνσεις στο σημείωμα
για τον δικαστή Χρήστο Γ. Καλκάνη (1900-1957)**

Στο σημείωμα αυτό της εφημερίδας μας για τον συμπατριώτη μας από τους Γοράνους, δικαστή Χρήστο Γεωργ. Καλκάνη, αναφέρουμε μικρές ιστορίες, σκέψεις και ηθολογικές / ηθογραφικές επισημάνσεις που αφορούν σε επιλογές που έκανε σε όλη τη διάρκεια της ενδιαφέρουσας ζωής του, από το 1900 έως το 1957.

Πρωταρχικός στόχος και ζητούμενο αυτής της αναφοράς μας είναι η ανάδειξη, προς μίμηση, της πορείας ενός μαθητή των αρχών του 20ου αιώνα που ξεκίνησε από ένα δημοτικό σχολείο κάποιου απόμακρου ορεινού χωριού και έφθασε -και τιμήθηκε- στα ύπατα αξιώματα της δικαιοσύνης, αποκτώντας συγχρόνως την εκτίμηση, την αγάπη και την αναγνώριση όλων... Ένας άλλος στόχος και ζητούμενο είναι η ανάδειξη ηθολογικών κανόνων της εποχής, σε σύγκριση και αποτίμηση με τους σημερινούς. Εξάλλου οι «ιστορίες» άλλοτε επαναλαμβάνονται, άλλοτε όχι...



Ο αυστηρός αλλά πάντα χαμογελαστός δικαστής

Τρεις είναι οι διακριτές και πιο ενδιαφέρουσες «διαδρομές» της ζωής του: «Η ζωή του στα σχολεία...» και «Η ζωή του στα δικαστήρια...», αλλά και «Η ζωή του στο χωριό του...» (που επιθυμούσε και σχεδίαζε ο ίδιος, για μετά τη σύνταξη, αλλά που δεν πρόλαβε να ζήσει...).

Η ζωή του στα σχολεία...

Ο μικρός Χρήστος πέρασε τα παιδικά του χρόνια στο προστατευμένο και αυστηρά δομημένο τότε περιβάλλον του χωριού του, τους Γοράνους. Εκεί μαθαίνει τα πρώτα του γράμματα, στο εκεί Δημοτικό Σχολείο. Εκείνη την εποχή, η πορεία «των γραμμάτων», που οδηγούσε στα ανώτερα (ελληνικό / σχολαρχείο και γυμνάσιο) σχολεία της Σπάρτης, ήταν για τα παιδιά κάθε οικογένειας των χωριών μας το μέσο για μια καλύτερη ζωή. Μόνη ίσως άλλη φιλόδοξη εναλλακτική λύση ήταν αυτή της πορείας της μετανάστευσης στην Αμερική.

Η εξαιρετική γλώσσα που μάθαιναν εκείνη την εποχή στο τετρατάξιο Δημοτικό Σχολείο των Γοράνων φαίνεται σε μερικές επιστολές που έγραψαν και έστειλαν στο χωριό μερικοί νεαροί απόφοιτοι του σχολείου, που είχαν φύγει για την Αμερική αμέσως μετά την αποφοίτηση τους [βλ. δείγματα γραφής τους στο σημείωμα της εφημερίδας μας «Η Φάρις» 57 (2012) 3-4]. Αυτή η γλώσσα ήταν ένα από τα εφόδια που έπαιρναν οι μαθητές αυτού του σχολείου. Αναφέρουμε τιμητικά δύο ονόματα εκπαιδευτικών που δίδαξαν, τότε, στο σχολείο και διασώθηκαν σε γραπτά του αδελφού του Χρήστου (του Θεοφάνη): Πρόκειται για τους Ιωάννη Κοκκορό (ή Μπενιζελάκο), εκ Γοράνων, και Παναγιώτη Καραντζά.

Με τέτοια τα εφόδια ο Χρήστος συνεχίζει την φοίτησή του (μετά από επιτυχείς εξετάσεις) στο τριετές Β' Ελληνικό Σχολείο (ή Σχολαρχείο) της Σπάρτης και στη συνέχεια (πάλι μετά από επιτυχείς εξετάσεις) στο εξαετές Γυμνάσιο Σπάρτης. Βέβαια, οι γυναίκες της οικογένειας (γιαγιά, μητέρα, αδελφές) έβλεπαν την εξάχρονη διαμονή του στην Σπάρτη κάθε εβδομάδα (για τη φοίτηση στα σχολεία εκεί) σαν ξενιτιά... Στην Σπάρτη πηγαινοέρχεται κάθε εβδομάδα με το μουλάρι και μένει σε νοικιασμένο δωμάτιο της πόλης, όπου κάθε δυο-τρεις μέρες η οικογένεια του στέλνει φαγητό με αγωγιάτες (με την ιστορία να επαναλαμβάνεται έως και σήμερα...). Το δωμάτιο θα το μοιραστεί με τον μικρότερο αδελφό του Θεοφάνη, που θα τον ακολουθήσει για τον ίδιο λόγο μετά από δύο χρόνια.

Όμως πολλά αλλάζουν στην ζωή του Χρήστου και πρώτα από όλα οι συναναστροφές και ο άμεσος έλεγχος που είχε πριν, στην κλειστή κοινωνία του χωριού. Μια μικρή «ιστορία» μόλις άρχισε να εξελίσσεται, όταν ο πατέρας του στο χωριό λαμβάνει ένα σημείωμα για να επισκεφθεί το σχολείο στην Σπάρτη, όπως και κάνει την άλλη μέρα. Εκεί μαθαίνει από τον διευθυντή και τους καθηγητές ότι ο Χρήστος κάνει απουσίες, δεν μελετάει και, ακόμη, δημιουργεί προβλήματα στους καθηγητές του.

Ο πατέρας τους ευχαριστεί χωρίς να τους αμφισβητήσει (η «ιστορία» αυτή δεν επαναλαμβάνεται συνήθως στην εποχή μας) και κατευθύνεται στο δωμάτιο, όπου συναντάει τον Χρήστο. Βλέποντας τον του πετάει, σημαδεύοντάς τον, το μισοκαδίκιο γυάλινο μπουκάλι που φέρνει από το χωριό γεμάτο λάδι. Ευτυχώς δεν τον πετυχαίνει. Το μπουκάλι περνώντας από το παράθυρο και σπάζοντας τα τζάμια,

φθάνει στο απέναντι σπίτι, ενώ ο πατέρας λέει μόνο στον γιο του: Θα βγάλεις γένια, αλλά θα τελειώσεις το σχολείο. Και επιστρέφει στο χωριό...

Ο Χρήστος τελειώνει και το γυμνάσιο και εισάγεται / εγγράφεται στην Νομική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών για να φοιτήσει (αλλά και για έναν δεύτερο «ξενιτεμό»...). Τελειώνει στην ώρα του και το Πανεπιστήμιο, αποδεικνύοντας ότι η νουθεσία -ή η εντολή- του πατέρα (εντασσόμενες ίσως στους ηθικούς κανόνες της εποχής) εισακούστηκαν από τον Χρήστο (...).

Η ζωή του στα δικαστήρια...

Μετά το πτυχίο του γίνεται Ειρηνοδίκης και, μετά από μερικές σύντομες τοποθετήσεις σε διάφορα σημεία της Ελλάδας, τοποθετήθηκε στην Μυτιλήνη (τον τρίτο του και μακρύτερο «ξενιτεμό» του...). Εκεί τον βρίσκει ο πόλεμος το 1940 και εκεί αρχίζει μια άλλη μικρή ιστορία του, αφού εκεί παρέμεινε αποκλεισμένος και χωρίς οποιαδήποτε επικοινωνία με κανέναν, μέχρι να ξαναρχίσουν τα ταξίδια τους τα εμπορικά πλοία. Όλον αυτόν τον καιρό σκεφτόταν για την οικογένεια του στους Γοράνους ότι αυτοί τουλάχιστον είχαν λάδι να τρώνε, ενώ αυτός έτρωγε μέχρι και σπόρους από λιναρόσκουπες. Αλλά και για την κοπέλα που της είχε υποσχεθεί γάμο -και ήταν μακριά- δεν ήξερε καν αν τον περιμένει. Δεν είχαν επίσης καμία επικοινωνία όλον αυτόν τον καιρό...

Όμως και αυτή η ιστορία είχε ευτυχή κατάληξη. Την πρώτη μέρα που είχε καράβι από την Μυτιλήνη, ο Χρήστος επέστρεψε, χτύπησε απροειδοποίητα την πόρτα της στον Πειραιά και παντρεύτηκε την Ευαγγελία μετά από τόσα χρόνια. Αργότερα ήρθαν και οι δύο κόρες του, η Σταυρούλα και η Κατερίνα.

Όσον αφορά στην ιστορία του ως δικαστικός, μνημειώδης ήταν η αφοσίωση και η εργατικότητα του. Δούλευε ημέρα και νύχτα, καπνίζοντας συνεχώς πάνω από τα δικόγραφα και αγωνιώντας για την απονομή της δικαιοσύνης. Ήταν και δημιουργικός με πρωτοποριακές ιδέες που εφαρμόζε, όπως συνάδελφοί του έχουν καταγράψει. Μνημειώδης και γνωστή ήταν επίσης η ευθυξία του.

Χαρακτηριστική είναι η μαρτυρία κάποιου σχετικά με την αποστολή από βουλευτή σημειώματος στον δικαστή για χαριστική αθώωση κατηγορούμενου. Μετά την δίκαιη αθώωση του κατηγορούμενου, ο δικαστής τον ρώτησε αν περίμενε την αθώωση του. Με ένα πονηρό (!) χαμόγελο αυτός του απάντησε «ναι», ξέροντας για το σημείωμα. Και ο δικαστής ενώπιον όλων του είπε: Αθώωθηκες γιατί απεδείχθη ότι ήσουν αθώος και όχι γιατί ελήφθη υπόψη αυτό το σημείωμα..., πετώντας το σημείωμα στο πάτωμα...

Ήταν αυστηρός αλλά όμως και πάντα χαμογελαστός και ανθρώπινος, ίσως γιατί θυμόταν πάντα την «ιστορία» του στο σχολείο της Σπάρτης ως μαθητής. Προτιμούσε όμως να μην του την θυμίζει κανείς. Το 1960 στην Κόρινθο, η γερόντισσα πλέον μητέρα του -και γιαγιά μου- ζήτησε να τον παρακολουθήσει να δικάζει. Τότε ο δικαστής υπηρετούσε εκεί. Κατά τύχη κατηγορούμενος ήταν ένας παραβατικός νεαρός. Η γιαγιά, υπερήφανη και με τα μάτια γεμάτα δάκρυα, παρακολούθησε

προσεκτικά όλη την διαδικασία. Το μεσημέρι όμως στο σπίτι, την ώρα του φαγητού, είπε στον γιο της: Ήσουν αυστηρός... Δεν θυμάσαι τα δικά σου; Ο γιος της αντέδρασε καταστεναχωρημένος: Μάνα, μη μου τα θυμίζεις... Η γιαγιά όμως συμπλήρωσε: Ευτυχώς τον αθώωσες, αφού πρώτα τον μάλωσες... Παιδί ήταν και αυτός... όπως και εσύ τότε!

Εγώ, τότε μαθητής του γυμνασίου που είχα συνοδέψει την γιαγιά στην Κόρινθο, αναστατώθηκα από αυτά που υπονοήθηκαν. Μετά από πολλά χρόνια έμαθα όλη την ιστορία του θείου μου, του υποδειγματικού δικαστή Χρήστου Γ. Καλκάνη και το «παραστράτημά του» όταν ήταν μαθητής. Τότε τον αγάπησα περισσότερο.

Λίγο αργότερα προάγεται στη θέση του Προέδρου Πρωτοδικών και εισάγεται στο νοσοκομείο...

Η ζωή στο χωριό του...

Ο αυστηρός και άτεγκτος δικαστής έδειχνε το υπόλοιπο του εαυτού του μόνο έξω από τα δικαστήρια και ιδίως όταν περνούσε τα καλοκαίρια στους Γοράνους. Εκεί κάθε απόγευμα παρακολουθούσε τις παραστάσεις Καραγκιόζη που ανέβαζαν με χειροποίητες φιγούρες σε αυτοσχέδιο μπερντέ οι κόρες του Σταυρούλα και Κατερίνα και τα ανίψια του στην αυλή του πατρικού σπιτιού. Στην αυλή αυτή με τα λουλούδια και τον σπιτικό φούρνο όλη η ευρύτερη οικογένεια και η γειτονιά γελούσε και χειροκροτούσε αλλά και συζητούσε, βλέποντας Καραγκιόζη. Ο δικαστής που και που ξεκαρδιζόταν στα γέλια για να προλάβει τις διαμαρτυρίες των μικρών καραγκιοζοπαιχτών / παιχτριών: Γιατί δεν γελάτε;

Το όνειρό του ήταν, μετά την συνταξιοδότηση του, να εγκατασταθεί και να μείνει στο χωριό του (πρωτοπόρος και σε αυτό, πριν από την μόδα που θα ερχόταν αργότερα). Ονειρευόταν να ξαναζήσει στο πατρικό του σπίτι στους Γοράνους. Να περπατάει κάθε μέρα μέχρι τη Γόλα. Να αγναντεύει τον Γερακάρη και το δάσος της Βασιλικής μέχρι την μεγάλη κορυφή του Ταυγέτου. Να φροντίζει τις ελιές και τις αχλαδιές της οικογένειας στο Σταρνιό και στου Αϊ-Στράτηγου. Να βάλει μποστάνια και να πίνει νερό από την πηγή του Αϊ-Γιάννη. Να κοιμάται τα μεσημέρια στην ιδιο-κατασκευασμένη «τσαρδάκα» του, πάνω σε μια καρδιά στου Αλουνάκου και να κουβεντιάζει με τους παλιούς συμμαθητές του, με καφέ, στου Πλατάνου... Όμως δεν πρόλαβε (...).

Στράτη Ε. Σολωμού
Ο Νιαγάρας του Ανακώλου

Τι ύψος να 'χε; Είκοσι, τριάντα, πενήντα μέτρα; Στα παιδικά μας μάτια φάνταζε κάτι σαν τον καταρράκτη του Νιαγάρα. Πολλοί μάλιστα από εμάς πιστεύαμε ότι ήταν ο μεγαλύτερος του κόσμου. Είχαμε και επιχειρήματα. Μπορεί να μην είχε πολύ νερό αλλά είχε πολύ ύψος. Κατά την γνώμη μας μπορούσε να συγκριθεί με τους μεγαλύτερους καταρράκτες του κόσμου. Τι ευχάριστος ήταν ο ήχος του νερού που καταρρέει από τα απότομα βράχια. Τα διάσπαρτα σταγονίδια έδιναν μια αίσθηση δροσιάς και ιρίδιζαν στο φως του ήλιου σαν χιλιάδες μικρά ουράνια τόξα. Γύρω του πανέμορφες ροδοδάφνες στόλιζαν το ηλιοκαμένο και άγριο καλοκαιρινό θερμό τοπίο του φαραγγιού.

Ο καταρράκτης ήταν μέρος του αυλακιού που άρδευε και πρασίניσε τον πρώην «ξηρό κάμπο», ο οποίος έδωσε το όνομά του στο χωριό μας. Ο καταρράκτης δυστυχώς «ξεράθηκε» όταν κατασκευάστηκε η δεξαμενή άρδευσης. Μέχρι τότε το νερό του καταρράκτη συλλέγονταν σε μια τσιμεντένια δεξαμενή στην δεξιά πλευρά το δρόμου προς την Κουμουστά, κοντά στο αρχαίο «Διαβολαύλακο». Κατόπιν διοχετεύονταν στο αυλάκι που περνούσε κάτω από τον δρόμο και συνέχιζε σύριζα στο γκρεμό του φαραγγιού, έως την δεξαμενή ύδρευσης και το σημερινό πέτρινο θέατρο. Το παλιό αυλάκι υπάρχει ακόμα, αλλά χωρίς συντήρηση έχει καταστραφεί σε πολλά σημεία. Σε άλλα έχει καταληφθεί από θάμνους και είναι αόρατο.

Έως την δεκαετία του '70 το αυλάκι του Ανακώλου ήταν σημαντικό στοιχείο της διάπλασης των παιδιών και εφήβων του Ξηροκαμπιού για πολλές γενεές. Ήταν ο απαγορευμένος δρόμος που οδηγούσε στην υπόγεια σπηλιά και λιμνούλα της «Κομνηνής». Εκεί που έμαθαν να κολυμπούν σχεδόν όλα τα παιδιά του χωριού. Όμως, δεν ήταν μόνο το κολύμπι. Η επικίνδυνη διαδρομή ήταν και ένα είδος τελετής μύησης των μικρότερων. Δεν είναι εύκολο να περπατάς σ' ένα τοίχιο είκοσι εκατοστών έχοντας πλάι σου ένα γκρεμό δεκάδων μέτρων. Το χειρότερο ήταν ότι σε κάποια σημεία το νερό ξεχείλιζε και η επιφάνεια που περπατούσαμε είχε πιάσει γλίτσα. Όμως η εφηβική μας περηφάνεια δεν μας άφηνε να δείξουμε τον φόβο μας στους μεγαλύτερους. Η μόνη συμβουλή τους ήταν: «Μην κοιτάς κάτω. Κοίτα μόνο μπροστά και μακριά».

Τα τελευταία χρόνια διεπίστωσα ότι δεν είμαι ο μόνος που νοσταλγεί αυτό το θαυμάσιο αξιοθέατο. Δυστυχώς θυσιάστηκε στον βωμό ενός κακώς εννοούμενου οικονομικού ρεαλισμού, χωρίς καμιά συζήτηση για την αισθητική του περιβάλλοντος, αλλά και τις μελλοντικές τουριστικές επιπτώσεις. Φανταστείτε τι έλξη επισκεπτών θα προκαλούσε σήμερα ο συνδυασμός: αρχαίο γεφύρι, φαράγγι, καταρράκτης.

Μένει το αυλάκι το οποίο πρέπει να επισκευαστεί και να μετατραπεί σε μονοπάτι, μέσα στο φαράγγι. Η διαδρομή μέσα στο Ανάκωλο από το γεφύρι μέχρι την Κομνηνή θα είναι μια θαυμάσια εμπειρία περιπάτου και παρατήρησης της χλωρίδας και της πανίδας. Η επένδυση δεν είναι τόσο μεγάλη και θα μπορούσε να

χρηματοδοτηθεί από κάποιο πρόγραμμα περιφερειακής ανάπτυξης. Στις Ελβετικές Άλπεις τα περισσότερα αρδευτικά αυλάκια έχουν συντηρηθεί και η πλευρική τους στήριξη (όχθη) χρησιμοποιείται σαν μονοπάτι ήπιας οδοιπορίας για όλες της ηλικίες χάρη στη μικρή και ομαλή κλίση που έχουν.

Όσο για τον καταρράκτη ίσως να υπάρχει δυνατότητα να ξαναγίνει. Γιατί όχι με την συλλογή του νερού λίγο ψηλότερα, ώστε να διοχετεύεται εύκολα στην παρούσα αρδευτική δεξαμενή. Οι λίγες απώλειες νερού θα αντισταθμιστούν από το τουριστικό όφελος και με μια καλύτερη συντήρηση του υπάρχοντος αυλακιού. Ας ονειρευόμαστε λίγο!



Ο καταρράκτης

Γεωργίου Κ. Μούτουλα
Στη ζωοπανήγυρη του Μυστρά

Το 1976 ο αδερφός μου ο Λυκούργος, μεγαλύτερος από εμένα, κίνησε να πάει στον Μυστρά με μερικές γελάδες για να τις πουλήσει, όπως του είχε πει ο πατέρας μας. Έκανα κι εγώ να πάω μαζί του αλλά στο ύψος του συνεταιρισμού του Ξηροκαμπίου με έδιωξε. Δεν με ήθελε μαζί του. Του είπα: Γιατί; Οι γελάδες είναι δικές σου; Του πατέρα δεν είναι; Αλλά τελικά δεν με πήρε μαζί του. Στο σημείο εκείνο παρόντες έτυχε να είναι και δυο αδέρφια συγχωριανοί μας, αρκετά μεγαλύτεροι από εμάς, ο Λιας και ο Πανάγος Σταρόγιαννης του Κωνσταντίνου, που πηγαίνανε στον Μυστρά κι αυτοί για να πουλήσουν κάποια γαϊδουρομούλαρα.

Δύο ή τρία χρόνια αργότερα, το 1978 ή το 1979, ήμουν 11-12 χρονών, ήταν οι μέρες που θα ξεκινούσε η ζωοπανήγυρη του Μυστρά.

Είχαμε τρεις γελάδες για πούλημα. Τις είχαμε στον στάβλο μας στα Κατσουλαίικα. Θα τις πήγαινα εγώ στον Μυστρά. Ο πατέρας μου θα πήγαινε στην Τάραψα να φέρει μια άλλη και ο αδερφός μου ο Λυκούργος είχε φύγει για την Αθήνα. Έδεσα τις γελάδες μεταξύ τους τη μία μετά την άλλη στη σειρά και μαζί με ένα γαϊδούρι, φορτωμένο με ρούχα, κουβέρτες για να κοιμηθούμε, τρόφιμα, καθώς θα μέναμε εκεί για μία εβδομάδα περίπου, ξεκίνησα μόνος μου για τον Μυστρά.

Δεν είχα πάει ποτέ με τα πόδια στον Μυστρά ως τότε. Είχα πάει με το λεωφορείο όμως και είχα μια εικόνα τι είναι ο Μυστράς. Μου έδωσε ο πατέρας μου οδηγίες πώς θα πάω. Τον πατέρα μου θα τον συναντούσα εκεί. Μέχρι τα Καλύβια ήξερα. Ήταν η γιαγιά μου (Δημάκου) από εκεί. Μετά ευθεία πέρα. Χωματόδρομος ήταν. Έκοψα μέσα από χωράφια. Έπεσα σε κάτι νεροφαγώματα πάνω από του Καλαμο-Γούναρη. Βγήκα στον Αγιάνη. Συνάντησα τυχαία κάποιον από το χωριό και μου είπε ποιο δρόμο να πάρω. Βγήκα εκεί που είναι το γήπεδο του Παρορίου και συνέχισα. Χωρίς να ξέρω τα μέρη έφτασα στον Μυστρά κατά τις 9.00 και μπήκα με τα ζωντανά μέσα στο χωριό, εκεί που είναι οι ψησταριές.

Ο πατέρας μου είχε ήδη φτάσει στον Μυστρά. Με το τραχτέρ ενός φίλου του είχε φέρει από την Τάραψα μία άλλη γελάδα και τροφή για τα ζώα (άχυρα, αραποσίτι). Είδε τις γελάδες να μπαίνουν στο κέντρο του χωριού και αναρωτήθηκε: Ποιος μπαίνει μέσα στον κόσμο με τα ζώα; Έτσι με βρήκε. (Είχε τελειώσει η μπαταρία στο κινητό μου και δεν μπορούσε να μου τηλεφωνήσει!! Πόσο διαφορετικά ήταν τα πράγματα πριν από περίπου σαράντα πέντε χρόνια!)

Στον Μυστρά κάτσαμε περίπου μια εβδομάδα. Στρώναμε κάτω από δέντρα και κοιμόμασταν. Εκεί που είναι το γήπεδο του Μυστρά είχε μια ποτίστρα και ποτίζαμε τα ζώα. Τροφή τούς δίναμε από αυτά που είχε φέρει ο πατέρας μου. Ζώα παντού· γελάδες, γαϊδούρια, γουρούνια, γαλοπούλες. Πουλάγανε και αγοράζανε. Κόσμος πολός· από όλα τα γύρω χωριά, ακόμα και από τη Μάνη. Θυμάμαι και αρκετούς Ξηροκαμπίτες, τον μπαρμπα-Τάκη τον Παυλούνη κ.ά. Οι ταβέρνες γεμάτες. Μπουζοπούλα κάργα.

Δεν καταφέραμε τελικά να πουλήσουμε τις γελάδες μας. Τις πήραμε και γυρίσαμε στο Ξηροκάμπι. Εμένα το γεγονός αυτό μού αποτυπώθηκε στη μνήμη ως αξέχαστη εμπειρία.

Γεωργίου Κ. Χίου - Χαρτουλάρου
Η Πλατεία / Αγορά του Ξηροκαμπίου
στις περιόδους 1940-1944 και 1945-2023
(4ο μέρος)

Η νέα πραγματικότητα στην αγορά του Ξηροκαμπίου μετά την οικονομική κρίση 2009

Με την έναρξη και επίσημα της οικονομικής κρίσης το 2009 η χώρα μας για την βελτίωση των οικονομικών της στοιχείων στο πλαίσιο των μνημονικών της δεσμεύσεων, κατά κύριο λόγο (άτυπα) στράφηκε κυρίως στον τουρισμό και στις συνδεδεμένες με αυτόν υπηρεσίες (χειμερινό και θερινό, ενώ μέχρι τότε θεωρείτο χώρα κυρίως θερινού τουρισμού). Στην εφαρμοστέα αυτή νέα πρακτική προσαρμόστηκαν (άτυπα) σχεδόν όλα τα χωριά της ελληνικής επικράτειας και το χωριό μας.

Διαμορφωθείσα καταναλωτική συμπεριφορά από το 2009 μέχρι το 2023

Η οικονομική κρίση που άρχισε το 2009 και η μείωση μισθών και συντάξεων στη χώρα μας που εληφθησαν είχε αποτέλεσμα οι καταναλωτές να περιορίσουν τις δαπάνες διαρκών καταναλωτικών αγαθών (αυτά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν πάνω από μια φορά) και να περιοριστούν σε είδη πρώτης ανάγκης (τρόφιμα, φάρμακα κλπ).

Οι καταναλωτές του χωριού μας κατά κύριο λόγο αγρότες και συνταξιούχοι διαμόρφωσαν περίπου από το 2009 σε γενικές γραμμές την ακόλουθη κατά προτεραιότητα καταναλωτική συμπεριφορά:

α) Ένα σημαντικό χρηματικό ποσό καταναλώνουν σε είδη SOUPER MARKET (εκτός αγοράς Ξηροκαμπίου) και ένα μικρότερο στα τρία MINI MARKET που βρίσκονται στο Ξηροκάμπι.

β) Ένα σημαντικό επίσης ποσό καταναλώνουν σε υπηρεσίες υγείας φάρμακα και

γ) Απομένει και ένα ποσό στο κάθε νοικοκυριό για μετάβαση στην αγορά του χωριού για επίσκεψη στο καφενείο, μεζεδοπωλεία-ουζερί, καφετέρια, ψησταριά, εστιατόρια και άλλες λοιπές διαρκείς ανάγκες αποταμίευση κλπ

Επιστημαίνεται ότι για τις ίδιες ανάγκες που είχαν παλιότερα τώρα απαιτούν περισσότερη πληροφόρηση, ποικιλία περισσότερων ειδών και καταβολή λιγότερων χρημάτων. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα οι επιχειρήσεις εστίασης του χωριού μας να

μεταβάλλουν το αντικείμενο εργασιών τους (πχ τα καφεενεία του χωριού μας έχουν μετατραπεί σε καφέ ουζερί μεζεδοπωλεία και να προκύψουν και θέματα ανταγωνισμού με κερδισμένο τον καταναλωτή σε τιμές, ποιότητα, εξυπηρέτηση).

Καταληκτικά σήμερα όλα τα καταστήματα του χωριού προσφέρουν ανταγωνιστικές χαμηλές τιμές στα προσφερόμενα είδη και στην παροχή υπηρεσιών

Οι παλαιοί και νέοι επισκέπτες στην αγορά Ξηροκαμπίου

1) Ο πληθυσμός του Ξηροκαμπίου (βασικός οικιστικός ιστός) και γύρω δημοτικών ενοτήτων (Αρκασάς, Λιακαίικα, Κατσουλαίικα, Μούσγα) ήταν το 2011 και 2021 αντίστοιχα, 1065 και 919 κάτοικοι. Αυτοί ήταν και είναι κυρίως οι επισκέπτες της αγοράς κάτοικοι του χωριού μας με το 22% (ΠΗΓΗ: ΕΛΣΤΑΤ) αυτών υπερήλικες άνω των 65% κυρίως συνταξιούχοι αγρότες με περιορισμένο εισόδημα λόγω μνημονικών περικοπών και άρα μειωμένη καταναλωτική συμπεριφορά.

2) Οι παλαιοί επισκέπτες της αγοράς του χωριού από τα γύρω χωριά σχεδόν εκμηδενίστηκαν λόγω αναζήτησης και εύρεσης των ιδίων βασικών καταναλωτικών ειδών απ' την περιοχή Σπάρτης

3) Νέοι άγνωστοι απαιτητικοί επισκέπτες καταναλωτές πελάτες (τουρίστες εσωτερικού χειμερινού τουρισμού -ορειβάτες- περιπατητές τουρίστες θρησκευτικού τουρισμού ποδηλάτες κλπ) εμφανίστηκαν κυρίως στα καταστήματα ειδών εστίασης (μεζεδοπωλεία -καφετερία -μπαρ ουζερί -εστιατόρια) στην πλατεία του χωριού για βόλτα, φαγητό και ψυχαγωγία στα υπάρχοντα καταστήματα εστίασης που άλλαξαν και αυτά τον τρόπο λειτουργίας τους (μεγαλύτερη ποικιλία προσφερομένων ειδών, μειωμένες τιμές σε σύγκριση με το παρελθόν και καλή εξυπηρέτηση).

Ανεξάρτητα όμως από την άνθιση ή μείωση της επίσκεψης των συγχωριανών μας στην αγορά του Ξηροκαμπίου όλα αυτά τα χρόνια μέχρι και σήμερα πέραν των οικονομικών συναλλαγών (ψώνια κλπ) οι ντόπιοι κάτοικοι του χωριού μας επέβαλαν τον χώρο επίσκεψης ή συνάντησης τους σ' αυτή, ως ένα τοπικιστικό διαχρονικό status quo που λειτουργούσε, λειτουργεί ή έστω και υπολειτουργεί μέχρι σήμερα ανεξάρτητα από οποιαδήποτε συνθήκη στο πέρασμα του χρόνου και που πρακτικά σημαίνει: Το πρωί ο κόσμος (κάτοικοι) στις δουλειές του και το απογευματάκι-βράδυ βόλτα στην αγορά, κουβέντα, καφενείο για κάνα χαρτάκι, ταβέρνα και τα σαββατοκύριακα μεγάλες γιορτές και καλοκαίρι με κατάμεστη την πλατεία από κόσμο, και αυτό συμβαίνει και συνεχίζεται μέχρι σήμερα από μια ενδόμυχη αναγκαιότητα του καθενός από εμάς που γεννηθήκαμε και μεγαλώσαμε στον τόπο αυτό, καθώς η αγορά του χωριού είναι τόπος, κέντρο, πόλος και εστία όλων μας, βασικός χώρος κοινωνικοποίησης στα πρώτα βήματα και καθρέφτης της ζωής μας.

Τάσου Δ. Βολτή
Η Καραμπινιερία στο Ξηροκάμπι

«Δημητράκη, όπως στο λέω, όχι χρήματα. Τι να τα κάνουμε τα κατοχικά; Σκέτα κουρελόχαρτα κατάντησαν. Και πού 'σαι, κοίταξε να πατήσεις πόδι. Μην τους φοβηθείς. Να επιμείνεις και να αρνηθείς».

Επιτακτικά και ολιγόλογα έδινε τις οδηγίες του ο μπαρμπα-Γιώργης ο Λάσκαρης στον γιο του Δημητράκη με τα χέρια στους ώμους του δεκάχρονου παιδιού, τονίζοντας τι πρέπει να κάνει. Ο μπαρμπα-Γιώργης εκείνους τους δύσκολους καιρούς της Κατοχής, κατά γενική ομολογία ήταν ο καλύτερος περιβολάρης στα Λασκαράικα. Τα κηπευτικά του ήταν γνώριμα στο παζάρι της Παρασκευής στην πλατεία του Ξηροκαμπίου και πρώτα στις προτιμήσεις των αγοραστών. Τα περίφημα αγγούρια, τα οποία εμείς τα παιδιά τα λέγαμε αγγουρομάνες λόγω του μεγέθους τους, με δύο – τρεις δεκάρες τα απολαμβάναμε με την έντονη νοστιμιά και το άρωμά τους, έτσι που τα δαγκώναμε με τη φλούδα, καθισμένοι στο καπεταναίοκο στενάκι στις πεζούλες.

Τον δεύτερο χρόνο της κατοχής στο Ξηροκάμπι οι Γερμανοί είχαν εγκαταστήσει μια ιταλική Φρουρά πέντε έως έξι καραμπινιέρων με επικεφαλής έναν αντιπαθέστατο λοχία. Το ξινισμένο μούτρο του με το βλοσυρό βλέμμα έδειχνε προβληματικό άτομο. Είχε επιστρατεύσει έναν διερμηνέα για τις συνεννοήσεις με όσους είχαν την ατυχία να προσάγονται και να περνούν από ανάκριση. Ο τύπος εκείνος, καθισμένος σε μια γωνιά, στο πρώτο νεύμα του λοχία πλησίαζε για την μετάφραση είτε γίνονταν ανακρίσεις είτε προέκυπτε άλλη ανάγκη συνεννόησης. Όμως η όλη εμφάνισή του ήταν θεατρινίστικη. Οι γνωρίζοντες βεβαιώνουν πως υποδύετο τον «κακομοίρη», αφού στην πραγματικότητα ενεργούσε διαφορετικά, κινούμενος ύποπτα σε σκοτεινές ενέργειες, όταν διευκόλυνε τους Ιταλούς και τους πληροφορούσε για τις κινήσεις των πατριωτών ομάδων αντίστασης. Η Ιταλοί, αν και προσποιούνταν τους αδιάφορους απέναντι του, του παρείχαν τρόφιμα και προστασία. Δεν φαντάζει λοιπόν αδιανόητο το γεγονός ότι πολύ αργότερα οι αντάρτικες ομάδες τον συνέλαβαν και τον βασάνιζαν.

Το πρωινό λοιπόν εκείνο κατέφτασε ο μικρός Δημήτρης με ένα ταγάρι κρεμασμένο στον ώμο του γεμάτο κηπευτικά, έχοντας στον νου του τις συμβουλές του πατέρα του. Μπήκε προβληματισμένος και καταϊδρωμένος με διστακτικά βήματα στην καραμπινιερία. Αντίκρυσε τον λοχία και στάθηκε για λίγο αμήχανος και φοβισμένος. Ακούμπησε το ταγάρι καταγής και χαμήλωσε το βλέμμα. Οι Ιταλοί είχαν τώρα τις αξιώσεις τους και από τον μπαρμπα-Γιώργη ως προς την προμήθεια των κηπευτικών, αντί να πηγαίνουν όπως άλλοτε αυτοί στο περιβόλι που ήτανε και απόμακρο, τον υποχρέωσαν να τα στέλνει ο ίδιος σε αυτούς. Με το τυπικό βέβαια της πληρωμής του κόστους σε κατοχικά χρήματα. Ο λοχίας πήρε το ταγάρι, το άνοιξε, υπολόγισε και έβαλε δύο χαρτονομίσματα μικρής αξίας και τα πρότεινε στον Δημήτρη, που όλο και κάτι μουρμούριζε. Το παιδί έκανε ένα βήμα πίσω, κουνώντας

αρνητικά το κεφάλι του. Απορημένος ο λοχίας στράφηκε στον διερμηνεία σαν να ρωτούσε: Τι θέλει το παιδί; Δεν θέλει χρήματα, λέει, αλλά να του δώσετε την αναλογία σε ζάχαρη και ρύζι. Ο λοχίας δυσανασχέτησε με μια γκριμάτσα, σκέφτηκε λίγο και τελικά ικανοποίησε το αίτημα. Ο Δημήτρης επέστρεψε περιχαρής με το ελαφρό πλέον περιεχόμενο στο σακούλι του και περιέγραψε στον πατέρα του όσα προηγήθηκαν.

Η ζάχαρη τότε σπάνιζε. Στον ρεβυθοκαφέ προσέθεταν μια κουταλιά μίγματος γλυκόζης με κύριο συστατικό το πετιμέζι. Η Κατοχή όλο και δυσκόλευε τα πράγματα. Στο Ξηροκάμπι όμως κυλούσε όσο γινόταν πιο ήρεμα η ζωή κάτω από την εποπτεία της καραμπινιερίας. Άλλωστε η φρουρά εκείνη είχε εξελιχθεί με το πέρασμα του καιρού σε μια αποδεκτή συνύπαρξη, μια αναγκαία παρουσία εποπτών με την απουσία των Γερμανών. Οι συχνές εμφανίσεις των Ιταλών, τότε στην ταβέρνα του Γεωργόπουλου και τότε στα στενάκια του χωριού, δεν ενέπνεαν φόβο. Ιδιαίτερα οι δύο πιο γνωστοί στους κατοίκους καραμπινιέροι, Τζιοβάνι και Κάρλο, περιδιάβαιναν στα στενά του χωριού ανέμελοι. Πολλές φορές στον περίπατό τους είχαν και μια κιθάρα, παίζοντας νοσταλγικές καντσονέτες της πατρίδας τους, με τη φαντασίωση επικεντρωμένη στον ποδόγυρο άπιαστο όραμα, φανταζόμενοι κάποια πιθανή εμφάνιση μιας μπαλκονόβιας Ιουλιέτας που ανέμενε τον Ρωμαίο. Οι κοπελιές του Ξηροκαμπίου αντιλαμβάνονταν το βλέμμα τους με εκείνο το μειδίαμα της προσμονής και ξεκαρδίζονταν, προσπερνώντας τους, στα γέλια. Έτσι είχαν γίνει με την καθημερινότητά τους στους ντόπιους οικείοι. Ο Κάρλο μάλιστα πάντα γελαστός στα συναπαντήματα με δικούς μας γνωστούς τούς επαναλάμβανε στερεότυπα: Ούνα φάτσα ούνα ρατσα.

Δεν ξαφνιστήκαμε λοιπόν κάποιο πρωινό, όταν έσπρωξαν το φύλλο της εξώπορτας εκεί στο βολταίικο αγροτόσπιτό μας και εμφανίστηκαν στην αυλή οι δύο τους. Η μητέρα μου καταγίνονταν με ένα μικρό κηπάκι και με πέντε - έξι κοτούλες, που ελεύθερες τσιμπολογούσαν τριγύρω. Μας προβλημάτισε η εμφάνισή τους, αλλά δεν ανησυχήσαμε. Μας ηρέμησαν άλλωστε με το γλυκό χαμόγελο και κατευθύνθηκαν προς τις κότες. Καταλάβαμε τις προθέσεις τους. Όχι ότι θα άρπαζαν κάποια κότα -ήταν η αδυναμία τους οι κότες- με το έτσι θέλω αλλά ευελπιστώντας οι άνθρωποι σε κάποιο πεσκέσι. Ψυθίρισαν: Γκαλίνα, γκαλίνα. Η μητέρα μου, δήθεν θυμωμένη, έδιωξε τις κότες με ένα καλάμι λέγοντας, λες και την καταλάβαιναν: Έχω παιδιά, πίκολα, όχι κότα. Φύγετε. Εκείνοι γέλασαν και κατευθύνθηκαν προς την έξοδο, ενώ ταυτόχρονα ο Τζοβάνι γύρισε προς τον Κάρλο, λέγοντας: Αντιάμο, άγνωστη σε μας λέξη που σήμαινε: πάμε να φύγουμε. Κλείνοντας η μητέρα μου την πόρτα με τον σύρτη γύρισε προς εμένα λέγοντας: Αντί-άμμο, τσιμέντο να γίνετε, κοκορόφτεροι· και ξεκαρδιστήκαμε στα γέλια.

Οι μετέπειτα όμως εξελίξεις άλλαξαν τραγικά τα πράγματα. Η δεκαετία του 1940 επεφύλαξε τραγικές εξελίξεις σε μικρούς και μεγάλους. Στη ροή των γεγονότων αναπόδραστα και εμείς τα παιδιά χάσαμε την παιδικότητά μας. Βρεθήκαμε στις συμπληγάδες απρόβλεπτων καταστάσεων. Θυμάμαι τον μπαρμπα-Κωστή τον

Βολτή, τον γιατρό, που στάθηκε πολλές φορές καθησυχαστικός στους προβληματισμούς μου, όταν συζητούσα μαζί του. Αστειευόμενος, ενώ με καθησύχαζε με το ήρεμο ύφος του, μου έλεγε: Όλα αυτά που βλέπεις και ακούς να συμβαίνουν, να τα γράψεις όταν μεγαλώσεις. Θα τα γράψω, μπαρμπα-Κωστή, θα τα γράψω, του απαντούσα. Και να που κράτησα την υπόσχεσή μου. Τα μετέφερα -γιατί όλα παρέμειναν ανεξίτηλα χαραγμένα στη μνήμη μου- σε μία συλλογή με τον τίτλο «Θυμάμαι», τώρα που έγινα και εγώ μπαρμπα-Τάσος.

Παναγιώτη Δ. Χριστοφιλάκου Τα προικιά και ο γάμος στα Ανώγεια

Ο γάμος αποτελούσε και αποτελεί ένα από τα πιο σημαντικά γεγονότα για την κοινοτική ζωή στα χωριά μας και ιδιαίτερα για τις οικογένειες και τους συγγενείς των νεονύμφων. Ο θεσμός της προίκας αποτέλεσε προϋπόθεση για την δημιουργία του γάμου και ταυτόχρονα συνιστούσε ιδιαίτερο γεγονός με τις συνήθειες και τα έθιμα που συνόδευαν την προικοδοσία.

Στα Ανώγεια τα παλαιότερα χρόνια λίγες μέρες πριν το γάμο, συνηθιζόταν την Πέμπτη γιατί οι γάμοι τελούνταν κυρίως την Κυριακή, ο γαμπρός με τους στενούς συγγενείς και τους φίλους του, έζευγναν το δείλι τα άλογα και τα μουλάρια και ετοιμάζονταν για το σπίτι της νύφης. Φορούσαν τα καλά τους ρούχα και ακόμα και στα ζώα τοποθετούσαν στις ράχες κιλίμια, για να είναι ακόμα και αυτά στολισμένα. Φόρτωναν τα κοφίνια και τραβούσαν για το σπίτι της νύφης με τη συνοδεία των τοπικών τραγουδιστάδων και μουσικών. Η οικογένεια της νύφης περίμενε με τα προικιά έτοιμα. Κυρίως ήταν ρούχα, υφαντά υφάσματα για κάθε περίπτωση, παπλώματα, κιλίμια και γενικότερα οικιακά σκεύη, όπως ταψιά, σεרבίτσια και ό,τι άλλο μπορούσε να δώσει η οικογένεια. Αφού παρουσιάζονταν τα προικιά στην οικογένεια του γαμπρού, συγγενείς της νύφης κάθονταν πάνω στα μπαούλα και έφευγαν μονάχα όταν ο γαμπρός τους χρυσώσει, για να φορτωθούν ύστερα τα προικιά στα ζώα. Οι οικογένειες έσμιγαν στο πλούσιο τραπέζι που είχε ετοιμαστεί, ο χορός ακολουθούσε και ανταλλάσσονταν οι ευχές για τον επερχόμενο γάμο. Η γειτονιά γύρω από το σπίτι της νύφης μαζευόταν ολόγυρα, ακούγοντας τα τραγούδια, και συμμετείχε στις χαρές του ζευγαριού. Μάλιστα οι φίλοι του γαμπρού είχαν ως ένα μικρό έθιμο όλο και κάτι μικρό να «κλέψουν» από το σπίτι της νύφης, όπως το ποτήρι που έπιναν το κρασάκι τους, άντε και κανένα πιάτο κ.ά.

Η ημέρα του γάμου ήταν ξεχωριστή. Από νωρίς στο σπίτι της νύφης οι συγγενείς είχαν μαζευτεί και οι γυναίκες της οικογένειας με τις φίλες της νύφης αναλάμβαναν την προετοιμασία της, τραγουδώντας γαμήλιους σκοπούς. Πριν από την αναχώρηση έφταναν οι μουσικοί και η νύφη χόρευε ένα χορό μαζί την οικογένεια της. Από το σπίτι ξεκινούσαν όλοι μαζί και οι οργανοπαίκτες έπαιζαν την πατινάδα. Η

πομπή έφτανε στην εκκλησία, όπου ο γαμπρός περίμενε στην πόρτα με την οικογένειά του και τον ιερέα. Μετά το τέλος της τελετής ακολουθούσε η αναμνηστική φωτογραφία μπροστά από τον ναό. Το γαμήλιο τραπέζι λάμβανε χώρα στο σπίτι του γαμπρού, όπου θα έμενε μόνιμα πια το ζευγάρι. Το γεύμα ήταν επιμέλεια επαγγελματιών μαγείρων του χωριού με τη βοήθεια συγγενών, αποτελούμενο κυρίως από ψητά και σούβλες και βραστό. Στο τέλος η γαμήλια κάμαρη ασημωνόταν με την ευχή για ευτεκνία και ευτυχισμένη ζωή.



*Οι νεόνυμφοι Παναγιώτης και Ελένη Καστή
(Ημερολόγιο 2022 του Συλλόγου Γυναικών Ανωγείων «Η Καταφυγιώτισσα»)*

Συνδρομές

Για τη συνέχιση της έκδοσης της Φάριδος: Δημήτρης Κ. Χριστάκος 20€, Πάνος Γ. Ραζέλος 20€, Ζηνοβία Προκοπίδου 10€, Πόπη Καρρά Τεκόση 35€, Νίκη Βατικιώτη 30€, Ελένη Χρ. Παναγιωτόπουλου 30€, Χαρίκλεια Κωστάκου 200€, Αντωνία Κονίδη 30€, Γεωργία Παπαδάκου 25€, Τάσος Φραγκής 30€, Γεώργιος Θ. Καλκάνης 35€, Σταύρος Θ. Καλκάνης 35€, Παναγιώτα Καράμπελα 50€, Ιωάννης Π. Σταθάκος 20€, Κωνσταντίνος Γ. Σακελλαράδης 100€, Παναγιώτης Καλότυχος 30€, Κωνσταντίνος Λιακόπουλος (σύζυγος Βενετίας Λιντζέρη) 50€, Βασιλική Π. Παπανικολάου 50€, Θωδωρής Κατσουλάκος 25€, Παναγιώτης Κατσουλάκος 50€, Μαρία Σιδέρη (σύζυγος Τούλη Κονίδη) 20€ στη μνήμη του.

Της αγοράς

Στο Αιγάλεω Σίτι...

Ήταν ένα βράδυ του 1971. Κάποιοι είχαμε μόλις συγκροτήσει τον Σύλλογο Αποφοίτων Σχολείων Φάριδος και αναζητούσαμε οργανοπαίχτες για να παίξουν στο γλέντι που οργανώναμε στην Αθήνα για τους συμπατριώτες. Είχαμε αποτύχει να βρούμε κάποια κομπανία «δημοτικών» και «ευρωπαϊκών» οργάνων -και φθηνών- στο «καφενείο των Μουσικών» στην Ομόνοια. Σκεφτήκαμε να συμβουλευτούμε τον Γιάννη Μαστοράκο από τα Καμίνια. Μάθαμε ότι έπαιζε ακορντεόν στο κέντρο Αιγάλεω Σίτι. Στριμωχτήκαμε στο μοναδικό αυτοκίνητο που διαθέταμε (του Λευτέρη) ένα βράδυ, αλλά χαθήκαμε στον δρόμο. Ρωτήσαμε μια παρέα που συναντήσαμε: «Καλά πάμε για το Αιγάλεω Σίτι;». Ευτυχώς φύγαμε γρήγορα και γλιτώσαμε από τις πετρίες τους, αφού νόμισαν ότι τους κοροϊδεύαμε με την ερώτησή μας, που παρέπεμπε, κατ' αυτούς, σε ομώνυμο τραγούδι του Ζαμπέτα (...)

Ένας νυχτιάτικος καυγάς...

Μια βραδιά της δεκαετίας του '70 φωνές αντρικές και γυναικείες ξύπνησαν τα σπίτια της αγοράς. Κάποιοι μάλωναν νυχτιάτικα και μάλιστα με μια βαριά προφορά ξένη από αυτήν των χωριών μας. Πολλοί αγουροξυπνημένοι πετάχτηκαν στα παράθυρα, νομίζοντας ότι κάποιοι νυχτοπερπατητές Μανιάτες πήγαιναν στο πανηγύρι του Μυστρά, μια και ήταν η εποχή του. Γρήγορα όμως ανακάλυψαν ότι οι φωνές προέρχονταν από σπίτι της πλατείας που νοίκιαζε δωμάτια, τότε, σε περαστικούς από το χωριό. Επρόκειτο για τα μέλη ενός θιάσου, ενός «μπουλουκιού», που έμεναν εκεί και -απλά- έκαναν πρόβα της παράστασης της «Γκόλφως» που θα ανέβαζαν την επομένη στο καφενείο του Κόκκινου ή στην αίθουσα του Κουλεμπένη(...)

«η κατεβασιά της Ρασίνας...»

Στα καφενεία της αγοράς, η φράση «κατέβασε η Ρασίνα» ήταν για πολλά χρόνια το πιο συνηθισμένο αστείο ή η πλέον ανεπιτυχής προσπάθεια να γίνει μια είδηση πιστευτή, μέχρι την ιστορική μέρα 20/10/2025 που η Ρασίνα «κατέβασε». Όμως δεν είναι μόνο αστείο, αλλά και υπόμνηση ότι πέραν της εμφανούς μείωσης των επιφανειακών υδάτων και στην περιοχή μας, υπάρχει σημαντική μείωση και των υπόγειων υδάτων της. Που σημαίνει ότι, ίσως, είναι αναγκαία «τα φράγματα επιβράδυνσης» (που αναφέρονται σε άλλο σημείωμα της εφημερίδας μας) και στον τόπο μας.

Ο Αγοραίος

Από χτες το βράδυ!

Τ' Αε-Λιός, μεγάλη γιορτή στην περιοχή μας. Συντοπίτης μας διαμένων στην Αθήνα τηλεφώνησε σε εορτάζοντα φίλο του από τα περίχωρα του Ξηροκαμπίου κατά τις 7.00 το απόγευμα για να του ευχηθεί. Ο εορτάζων απάντησε το τηλέφωνο αλλά ακουγόταν κάπως ζαβλακωμένος. Ο φίλος του με περιπαικτική διάθεση τον ρωτάει: Μεθυσμένος είσαι από το μεσημέρι; Κι εκείνος απαντά αφοπλιστικά: 'Όχι, ρε συ, από χτες το βράδυ!

Δ. Θ. Κ.

Μην ξεσαμαρίσει!

Δυο φίλοι πίνανε καφέ στην πλατεία στο Ξηροκάμπι. Ξαφνικά περνάει από μπροστά τους ένας φίλος τους με το παπί γεμάτο με σακούλες με ψώνια· και από τις δυο μεριές του τιμονιού και πίσω στη σχάρα. Τα έχασαν και αναρωτήθηκαν: Πώς μπορούν να χωρέσουν τόσες πολλές σακούλες σε ένα παπί; Του φώναξαν να σταματήσει και να πιούν καφέ μαζί. Εκείνος αρνήθηκε. Βιάζομαι, είπε. Απορημένος ο ένας από τους δυο φίλους ρώτησε τον άλλον: Γιατί δεν σταμάτησε; Και ο άλλος του απάντησε αφοπλιστικά: Φοβάται μην ξεσαμαρίσει!

Η. Γ. Α.

Δεν βρίσκω λάδι να αγοράσω!

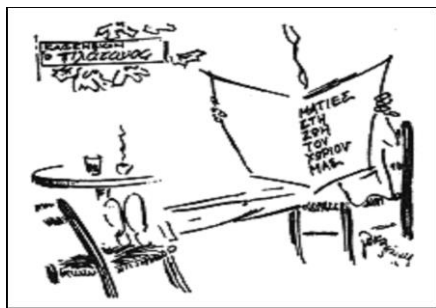
Ένας επισκέπτης από την Αθήνα πριν από λίγα χρόνια νοίκιασε ένα σπίτι στο Ξηροκάμπι στα μέσα του Ιουλίου για να παρακολουθήσει τα σεμινάρια μουσικής και χορού που διοργανώνει ο Παιδαγωγικός Φιλότεχνος Όμιλος Φάριδος. Από τα καταστήματα του χωριού αγόραζε όλα όσα του χρειαζόνταν, κυρίως τρόφιμα, για να καλύψει τις ανάγκες της διαμονής του. Εξέφραζε όμως έντονα ένα παράπονο: Δεν βρίσκω λάδι να αγοράσω!

Ι. Γ. Π.

Ο Κούλης ο Μαυρομιχάλης!

Ο πατέρας μου Βασιλάκης Π. Κονίδης, ο τελευταίος άρχοντας του Ταΰγету (κατά την εκτίμησή μου), πριν από μερικά χρόνια βρισκόμενος στο καλύβι του στην Κοφινιδού πάνω στον Ταΰγετο, είδε κάποιους που του φώναζαν: Ρε Βασιλάκη, τι κάνεις; Τους ρώτησε: Ποιοι είστε, ρε; Είμαστε ο Κούλης και ο Μιχάλης, του απάντησαν· ήταν τα δυο αδέρφια Παπαδάκου από την Ποταμιά. Ο πατέρας μου δεν άκουγε πολύ καλά όμως και αναρωτήθηκε: Ποιος; Ο Κούλης ο Μαυρομιχάλης; Στη συνέχεια σκέφτηκε: Αυτός έχει πεθάνει το 1946! (Τον είχε γνωρίσει στο Πυρί.) Κάποιο εγγόνι του θα είναι αλλά αυτός ήταν άκληρος! Δεν το πολυσκέφτηκε και τους άφησε να συνεχίσουν τον δρόμο τους. Μετά από λίγες ώρες τα δυο αδέρφια επέστρεψαν και του είπαν ότι αυτοί τον είχαν χαιρετήσει. Κι εκείνος τους απάντησε: Ρε, που να σας πάρει η μπάλα. Νόμιζα ότι ήταν ο Κούλης ο Μαυρομιχάλης!

Παναγιώτης Β. Κονίδης (Φούκας)



Τα νέα μας

Ξηροκάμπι

Γέννηση: Το ζεύγος Παναγιώτη Παυλούνη του Ηλία και Αριστέας Κουτσοβίτη του Ιωάννη απέκτησε κορίτσι.

Γάμοι: Η Παναγιώτα Αγρανιώτη του Πέτρου παντρεύτηκε τον Γεώργιο Γιάννακα του Παντελή. Η Αριστέα Κουτσοβίτη του Ιωάννη παντρεύτηκε τον Παναγιώτη Παυλούνη του Ηλία. Η Δήμητρα Σολωμού του Γεωργίου παντρεύτηκε τον Σωτήριο Βλάχο του Κωνσταντίνου.

Θάνατοι: Απεβίωσαν οι: Γεώργιος Καραμπέλας του Ευαγγέλου ετών 93, Ιωάννα Κατσουλάκου του Σωτηρίου ετών 86 (Τορόντο), Σταυρούλα Φραγκή του Πέτρου ετών 90, Αικατερίνη Ανδρεάκου χήρα Δημητρίου ετών 94, Χαραλαμπία Αργειτάκου του Ηλία ετών 70, Γεώργιος Παπαδημητρίου του Ευστρατίου ετών 78, Αθανάσιος Καρκαμπάσης του Παναγιώτη ετών 46, Παναγιώτης Δούκας του Νικολάου ετών 71, Παναγιώτης Ταμπάκης του Ιωάννη ετών 93, Σταυρούλα Λιντζέρη του Γεωργίου ετών 75, Αλίκη Καραγκούνη του Πέτρου ετών 77.

Παλαιοπαναγιά

Θάνατοι: Απεβίωσαν οι: Παναγιώτης Τσαγγάρης του Σωκράτη ετών 96, Ιωάννης Ξερούλης του Νικολάου ετών 91, Δημήτριος Χαντζάκος του Γεωργίου ετών 90.

Ανώγεια

Γάμος: Η Θεοδώρα Παππά του Σεραφείμ παντρεύτηκε τον Κίμωνα Σταθάκο του Γρηγορίου.

Θάνατοι: Απεβίωσαν οι: Νικόλαος Κούτρος του Θεοδώρου ετών 85, Δημήτριος Νικολόπουλος του Παναγιώτη ετών 86, Γεώργιος Δούκας του Εμμανουήλ ετών 91, Χρυσούλα Σαχλά του Δημητρίου ετών 86.

Λευκόχωμα

Θάνατοι: Απεβίωσαν οι: Γεώργιος Κουτράκος του Κυριακούλη ετών 91, Παναγιώτα Μακρή του Παναγιώτη ετών 91, Γεωργία Σωτηράκου του Ιωάννη ετών 86, Ιωάννα - Ελένη Ρετσινά ετών 76.

Καμίνια

Θάνατοι: Απεβίωσαν οι: Ευαγγελία Χίου του Γεωργίου ετών 97 (Τορόντο), Δήμητρα Βορβή του Κωνσταντίνου ετών 87.

Πολοβίτσα

Θάνατοι: Απεβίωσαν οι: Γεώργιος Νικολακάκος του Δημητρίου ετών 58, Αντωνία Αναστασάκου του Κωνσταντίνου ετών 88.

Γοράνοι

Γάμος: Η Βερόνικα Μαρίνοβα παντρεύτηκε τον Στέφανο Λαμπρινό του Γεωργίου.

Άρνα

Θάνατοι: Απεβίωσαν οι: Γεώργιος Λαμπριανάκος του Παναγιώτη ετών 90, Γεώργιος Παπαδάκος του Λεωνίδα ετών 63.

Βιβή Ξ. Κωτσιοτοπούλου