

**ΜΗΛΙΕΣ**

*αίμα γέ Τηλέα ὄρεσ*

Καλλιτεχνική επιμέλεια και επιμέλεια έκδοσης: Εύα Σταμάτη

Επιμέλεια διορθώσεων: Λαμπρινή Βαγενά-Παπαϊωάννου, φιλόλογος

Φωτογραφίες: Ελένη-Φαίη Σταμάτη  
Κώστας Σταμάτης  
Ν. Στουρνάρας 48, 70, 87, 88  
Ι. Ζημέρης 93, 101  
Άννα-Μαρία Βογιατζάκη 45  
Margot Γρανίτσα 219  
Ron Cox 48  
Eva-Maria von Destinon 74  
Δ. Μεταξάς 120, 121  
Ραφανίδης-Ζημέρης 97  
Π. Παπανδρέου 236

Αναπαραγωγές εικόνων: Κώστας Αδάμ  
Φωτοστοιχειοθεσία: Αφοί Φραγκούδη Ο.Ε.

© Copyright 1989: Ελένη-Φαίη Σταμάτη

Εκδόσεις Αθηναίος ΕΠΕ, Πέτα 4, Αθήνα 105 58, τηλ. 3222802

**ISBN 960-7595-03-3**



ΕΛΕΝΗ-ΦΑΙΗ ΣΤΑΜΑΤΗ

# ΜΗΛΙΕΣ

*κόρη γ' Τηλίου ὄρου*

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΑΘΗΝΑΙΟΣ





Το Πήλιο είναι χωρίς αμφιβολία μία από τις πιο όμορφες περιοχές της πατρίδας μας. Το κλίμα είναι ήπιο, τα νερά από τις πηγές κυλάνε ασταμάτητα και η θέα της θάλασσας δε χάνεται σχεδόν ποτέ. Οι πλαγιές του βουνού είναι πνιγμένες στις οξιές και καστανιές, τους πλάτανους και τις αγριοκουμαριές. Οι ελιές απλώνουν ολόγυρα το ασημί τους πράσινο και αμέτρητα αγριολούλουδα φυτρώνουν δίπλα στις δάφνες και τα μούρα. Καθώς ανηφορίζουμε, συναντάμε τις Μηλιές, ένα χωριό με πλούσια Ιστορία που κρατάει ζωντανή την παράδοση.





## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| <b>Πρόλογος</b>                                       | <b>9</b>   |
| <b>Σελίδες από την ιστορία του χωριού</b>             | <b>11</b>  |
| <b>Οδοιπορικό στα χρόνια της ευημερίας</b>            | <b>69</b>  |
| <b>Η ζωή του αγρότη</b>                               | <b>123</b> |
| αγωνίες και προβλήματα                                | 124        |
| η καλλιέργεια της ελιάς                               | 126        |
| η καλλιέργεια των μήλων                               | 131        |
| το παραδοσιακό λιοτρίβι                               | 133        |
| το κρασί και το τσίπουρο                              | 138        |
| <b>Οι παραδοσιακοί τεχνίτες</b>                       | <b>145</b> |
| ο πρωτομάστορας                                       | 146        |
| ο λιθογλύπτης                                         | 156        |
| ο ξυλογλύπτης                                         | 160        |
| ο καμιναδόρος-σιδεράς                                 | 164        |
| ο φαναρτζής                                           | 168        |
| δουλεύοντας το «καλντερίμι»                           | 172        |
| ο σαμαράς και ο πεταλωτής                             | 175        |
| ο σαμαράς και το εργαστήρι του                        | 176        |
| ο πεταλωτής και το εργαστήρι του                      | 182        |
| ο αγιογράφος                                          | 190        |
| <b>Οι γυναικείες ασχολίες</b>                         | <b>197</b> |
| μια Μηλιώτισσα θυμάται τη ζωή της                     | 198        |
| το σπιτικό καρβέλι                                    | 202        |
| ο σταρένιος τραχανάς                                  | 208        |
| το σαπούνι από λάδι ελιάς                             | 212        |
| ο ντοματοπελτές                                       | 214        |
| ελιές ξυδάτες και «πατσαστές»                         | 215        |
| το άσπρο χωριάτικο τυρί                               | 216        |
| ο μπακλαβάς                                           | 218        |
| χορτόπιτα και σπεντζοφαί                              | 220        |
| βότανα και μυρωδικά                                   | 221        |
| γλυκό φιρίκι και λικέρ καρύδι                         | 222        |
| το νήμα, οι φυτικές βαφές, ο αργαλειός                | 224        |
| <b>Ο παραδοσιακός γάμος</b>                           | <b>233</b> |
| <b>Έργα Ζωγράφων</b>                                  | <b>247</b> |
| <b>Γλωσσάρι</b>                                       | <b>259</b> |
| <b>Βιβλιογραφία</b>                                   | <b>265</b> |
| <b>Μαγνητοφωνημένες συνεντεύξεις, Βιντεοσκοπήσεις</b> | <b>269</b> |

# Αφιερώνεται στη μνήμη του Δανιήλ Φιλιππίδη

Θα ήθελα να ευχαριστήσω τους κατοίκους του χωριού που με βοήθησαν με τις πολύτιμες πληροφορίες τους, τη Μιμή Φωτιάδη για τη συμπλήρωση της βιβλιογραφίας, τους καλλιτέχνες των οποίων τα έργα παρουσιάζονται στο βιβλίο, και τους ιδιώτες που τα παρεχώρησαν.

Το βιβλίο αυτό όμως δεν θα είχε ολοκληρωθεί χωρίς την πολύτιμη συμπαράσταση του συντρόφου μου, που παρακολούθησε τη δουλειά μου σε κάθε βήμα. Τον ευχαριστώ. Τέλος, ευχαριστώ την κόρη μου, που έδωσε στο βιβλίο μου την προσωπική της πνοή.

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Έχουν περάσει κιόλας δέκα χρόνια από την εποχή που άρχισα να ενδιαφέρομαι για τις Μηλιές. Μέχρι τότε δεν ήξερα σχεδόν τίποτα για το χωριό αυτό. Μεγαλωμένη στην πρωτεύουσα κι έχοντας ζήσει αρκετά από τα παιδικά μου χρόνια στο εξωτερικό, οι γνώσεις μου για την ιστορία του τόπου μας ήταν περιορισμένες και η καθημερινή ζωή των ανθρώπων ενός μικρού ελληνικού χωριού μου ήταν εντελώς άγνωστη.

Όταν πρωτοεπισκέφθηκα το Πήλιο, λίγα χρόνια μετά τους καταστρεπτικούς σεισμούς του '55, δεν ένιωσα καμιά ιδιαίτερη συγκίνηση. Αντίθετα, μάλιστα, θα έλεγα ότι η σύγκριση που αναπόφευκτα έκανα με τα αντίστοιχα μικρά χωριά της κεντρικής Ευρώπης με απομάκρυνε ακόμα περισσότερο. Δεν ένιωθα να με συνδέει τίποτα με τις Μηλιές αν και ήξερα ότι η καταγωγή μας ήταν από κεί.

Πέρασαν αρκετά χρόνια πριν ξαναγυρίσω στο Πήλιο. Γύρισα όταν θελήσαμε να αναστηλώσουμε ένα τμήμα του παλιού οικογενειακού σπιτιού, στο οποίο είχε γεννηθεί και ζήσει ο λόγιος Δανιήλ Φιλιππίδης. Αποκτώντας ένα μόνιμο πια στέκι στο χωριό, αιστάνθηκα την ανάγκη να γνωρίσω από λίγο πιο κοντά την ιστορία του τόπου αυτού.

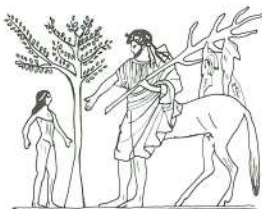
Από τότε έχουν περάσει δέκα χρόνια και κάθε φορά που πηγαίνω στις Μηλιές —και πηγαίνω συχνά— όλο και κάτι καινούριο μαθαίνω όλο και περισσότερο δένομαι με το χωριό. Όσα έμαθα θέλησα να τα μεταδώσω και στους άλλους, κι έτσι δημιουργήθηκε το μικρό Τοπικό Μουσείο· κι έτσι γράφτηκε και το βιβλίο αυτό. Όχι για επιστήμονες και ειδικούς, αλλά για όσους θέλουν να γνωρίσουν τις Μηλιές όπως τις γνώρισα κι εγώ: διαβάζοντας πολλά από όσα έγραψαν άλλοι πριν από μένα, και κουβεντιάζοντας ώρες ατελείωτες με τους κατοίκους του χωριού, που μ' έμαθαν να βλέπω με τα δικά τους μάτια.







# ΣΕΛΙΔΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ



Η ιστορία του χωριού έχει γίνει πολλές φορές αντικείμενο μελέτης, κυρίως γιατί η μικρή αυτή κωμόπολη του Πηλίου έπαιξε έναν σημαντικότερο ρόλο στην πνευματική εξέλιξη του τόπου μας, κατά τους χρόνους του Διαφωτισμού. Αξιόλογοι ιστορικοί και άνθρωποι των γραμμάτων ασχολήθηκαν με την έρευνα των συνθηκών ζωής στην περιοχή αυτή κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας, παρουσιάζοντας το σημαντικό έργο των τριών Μηλιωτών λογίων, Γαζή, Κωνσταντά και Φιλιππίδη και δίνοντας πολλά και σημαντικότερα στοιχεία για την ίδρυση και λειτουργία της περίφημης Μηλιώτικης Σχολής με την πλουσιότερη Βιβλιοθήκη. Πολλά έχουν γραφτεί για την επαναστατική δράση του Άνθιμου Γαζή που πρωτοστάτησε στην εξέγερση του Πηλίου το 1821, και για τη μορφή του Μηλιώτη ήρωα Μακεδονομάχου Κώστα Γαρέφη.

Κείμενα που αναφέρονται σε αρχαιολογικές έρευνες παρέχουν στον αναγνώστη πληροφορίες για τις ανασκαφές που πραγματοποιήθηκαν στην Κορόπη —παραθαλάσσια περιοχή που ανήκει στην Κοινότητα Μηλεών— όπου εντοπίστηκαν στις αρχές του αιώνα ερείπια μαντείου αφιερωμένου στον Κοροπαίο Απόλλωνα· από το αρχείο των «Φίλων του Τραίνου» μπορεί κανείς να αντλήσει στοιχεία σχετικά με το γνωστό τραινάκι του Πηλίου.

Στην ιστορική παρουσίαση που ακολουθεί έγινε μια προσπάθεια να συγκεντρωθούν οι διαθέσιμες πληροφορίες από τις παραπάνω πηγές, και να καταγραφούν, ακολουθώντας τη χρονολογική σειρά. Παράλληλα, το χρονικό αυτό συμπληρώθηκε με τα στοιχεία της νεότερης ιστορίας του τόπου, από τις αρχές του αιώνα και ύστερα, με βάση τις μαρτυρίες των κατοίκων του χωριού, έτσι ώστε ο αναγνώστης να αποκτήσει μια ολοκληρωμένη εικόνα της ιστορίας του χωριού μέχρι τις μέρες μας.

## Μύθοι και θρύλοι

◈ Η ιστορία του χωριού έχει τις ρίζες της στους μύθους και στους θρύλους. Το Πήλιο είναι από τα πιο γνωστά βουνά του αρχαίου ελληνικού κόσμου. Το αναφέρει πρώτος ο Όμηρος και αργότερα ο Ησίοδος, ο Ευριπίδης και ο Πίνδαρος. Οι μύθοι με τους Κένταυρους, που ζούσαν στα δάση του βουνού προκαλώντας τον τρόμο, ήταν από τους πιο γνωστούς και οι κενταυρομαχίες με το Θησέα, τον Ηρακλή και τους Λαπίθες είχαν εμπνεύσει πολλούς αρχαίους καλλιτέχνες.

Μοναδική εξαίρεση ανάμεσα στους άγριους Κένταυρους ήταν ο σοφός και δίκαιος Χείρωνας που δίδασκε τα μυστικά

για τη θεραπεία των ανθρώπων με τα βότανα. Στη σπηλιά του, που όπως λένε οι κάτοικοι του χωριού βρίσκεται στις Μηλιές, έφταναν όλοι οι ήρωες της αρχαιότητας για να ακούσουν τις συμβουλές του. Κοντά στο Χείρωνα μαθήτευσε και ο Ιάσωνας, και με ξυλεία από τα δάση του Πηλίου κατασκευάστηκε η Αργώ, με την οποία ταξίδεψε μέχρι την Κολχίδα και έφερε πίσω το Χρυσόμαλλο Δέρασ. Στο Πήλιο γιορτάστηκαν οι γάμοι του Πηλέα και της Θέτιδας με την παρουσία όλων των θεών του Ολύμπου, και εδώ συνάντησε ο Πάρις τις τρεις θεές, την Αθηνά, την Ήρα και την Αφροδίτη, και χάρισε το μήλο σε κείνη που του μήνυσε πως θα του γνώριζε την όμορφη Ελένη, τη βασίλισσα της Σπάρτης.



1. Ο κένταυρος Χείρωνας διδάσκει τον Αχιλλέα.



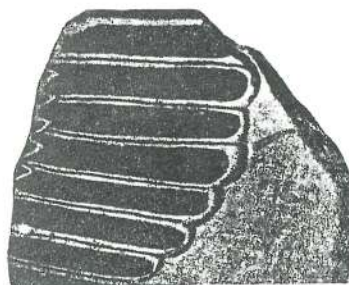
## Η αρχαιολογική έρευνα

◈ Αν η μυθολογία του Πηλίου είναι πλούσια, οι αρχαιολογικές ανασκαφές και έρευνες που έγιναν στην παραθαλάσσια περιοχή της Κορόπης —τη σημερινή Μπούφα, που ανήκει στην Κοινότητα Μηλεών— έδωσαν κι αυτές πολύ ενδιαφέροντα στοιχεία. Πρώτος ο Γερμανός αρχαιολόγος G.H. Lolling, ερευνώντας την περιοχή αυτή την άνοιξη του 1882, ανακάλυψε τυχαία μία ενεπίγραφη μαρμαρίνη στήλη. Η στήλη βρίσκεται σήμερα στο Αρχαιολογικό Μουσείο Βόλου και αναφέρει την ύπαρξη μαντείου, αφιερωμένου στον Κοροπαίο Απόλλωνα.

Η μελέτη της επιγραφής που βρήκε ο Lolling έδωσε πολύτιμες πληροφορίες για τη λειτουργία του μαντείου. Απέδειξε ότι το ιερό του Κοροπαίου Απόλλωνα υπαγόταν στην αρχαία πόλη της Δημητριάδας, που είχε την ευθύνη της εκλογής κάθε χρόνο ενός ιερέα, ενός γραμματέα και ενός ατόμου που έμενε μόνιμα στον ιερό χώρο, για να φροντίζει το ναό και τη γύρω περιοχή. Ο ιερέας έπρεπε να κατάγεται από σεβαστή οικογένεια χωρίς όμως απαραίτητα να έχει μαντικές ικανότητες. Η επιγραφή παρέχει επίσης λεπτομέρειες για τον τρόπο χρησιμοδότησης: όσοι ήθελαν να πάρουν χρησμό έδιναν γραπτά τις ερωτήσεις στον ιερέα· αυτός έγραφε την απάντηση σε όστρακα, τα τοποθετούσε στο ναό και την επομένη τα μοίραζε στους πιστούς, που περίμεναν στον περίβολο του ιερού, φορώντας στα μαλλιά στεφάνι από μυρικήια. Στην επιγραφή διαβάζουμε ακόμα και για θυσία προς το θεό και προσφορά χρηματικού ποσού για τα έξοδα συντήρησης του μαντείου.

Τα ενδιαφέροντα αυτά στοιχεία παρακίνησαν τον Έλληνα αρχαιολόγο Απ.

Αρβανιτόπουλο να ασχοληθεί με την περιοχή της Κορόπης και να αρχίσει το 1906 συστηματικές ανασκαφές, εντοπίζοντας σχεδόν αμέσως πολλά αρχαιολογικά ευρήματα. Ζητήθηκε τότε η απαλλοτρίωση της περιοχής, που όμως ποτέ δεν έγινε! Έτσι ακόμα σήμερα ο αρχαιολογικός χώρος είναι αφύλακτος.



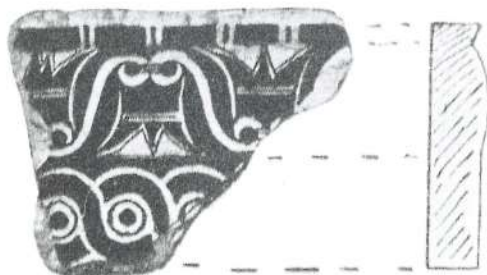
2. Θραύσμα πηλίνης επένδυσης του ναού του Κοροπαίου Απόλλωνα. Αρχαιολογικό Μουσείο Βόλου. (Από τη μελέτη του Ν. Παπαχατζή, Η Κορόπη και το Ιερό του Απόλλωνα, Αθήνα 1960).

Τα κυριότερα ευρήματα που ανακαλύφθηκαν στην Κορόπη βρέθηκαν σ' ένα μικρό ύψωμα, στη θέση «Πετράλωνα», και σε μία χαμηλότερη τοποθεσία, γνωστή σαν τα «Δύο Αλώνια». Ο Αρβανιτόπουλος υποστήριξε ότι στα Πετράλωνα ήταν η ακρόπολη της αρχαίας Κορόπης, ενώ στα Δύο Αλώνια υπήρχε το αρχαίο τέμενος του Κοροπαίου Απόλλωνα. Η ανασκαφή έφερε στο φως τον περίβολο του ιερού και ένα τμήμα του ναού. Οι μελέτες απέδειξαν ότι ο ναός χτίστηκε σε δύο φάσεις. Ο δεύτερος, που χρονολογείται γύρω στο 550 π.Χ., ήταν πώρινος με ξύλινο θριγκό και ξύλινες κολόνες. Επιτόπου ανακαλύφθηκαν κομμάτια από το ακρωτήριο του αετώματος, που παρουσίαζαν φτερά από σφίγγα, σπασμένες πήλινες μετόπες, πήλινη επένδυση του θριγκού με έγχρωμο φυτικό διάκοσμο και πολλά όστρακα. Τα ευρήματα αυτά φυλάγονται σήμερα στις αποθήκες του Μουσείου του Βόλου.



Η ανασκαφή δεν έφερε στο φως κανένα λατρευτικό άγαλμα. Γύρω όμως από τον ιερό περίβολο βρέθηκαν τα θεμέλια στοάς, που ίσως χρησίμευε για ξενώνας την ημέρα που ήταν αφιερωμένη στη λατρεία του θεού. Οι έρευνες επεκτάθηκαν και κάτω από το σημερινό δημόσιο δρόμο και αποκάλυψαν δύο τάφους ρωμαϊκούς και ένα αρχαίο δάπεδο στρωμένο με πλάκες, γεγονός που επιτρέπει να συμπεράνουμε πως το μαντείο του Κοροπαίου Απόλλωνα εξακολουθού-

3. Τμήμα της πήλινης επένδυσης του θριγκού του ναού του Κοροπαίου Απόλλωνα. Αρχαιολογικό Μουσείο Βόλου. (Από τη μελέτη του Ν. Παπαχατζή, Η Κορόπη και το Ιερό του Απόλλωνα, Αθήνα 1960).



σε να χρησιμοδοτεί και στη ρωμαϊκή εποχή.

Μολονότι η ανασκαφή και οι μελέτες των ειδικών έδωσαν πολύ εντυπωσιακά αποτελέσματα, η αρχαιολογική έρευνα δε συνεχίστηκε. Η περιοχή της Κορόπης, που ίσως κρύβει και άλλα στοιχεία, έμεινε από το 1906 εγκαταλειμμένη.

### Από το 2ο π.Χ. αιώνα μέχρι την Τουρκική κατάκτηση

♦ Άλλες πληροφορίες για την αρχαία ιστορία της περιοχής αυτής του Πηλίου δεν υπάρχουν. Θα έπρεπε μόνο να θυμίσουμε ότι ολόκληρη η Θεσσαλία κατακτήθηκε από τους Ρωμαίους το 2ο π.Χ. αιώνα, και τον 4ο μ.Χ. αιώνα προσαρτή-

θηκε στη Βυζαντινή Αυτοκρατορία. Από τότε και μέχρι την κατάκτησή της από το σουλτάνο Μουράτ το Β', το 1397, η περιοχή γνωρίζει τις αλληπάλληλες επιδρομές των Γότθων, των Ούννων, των Σλάβων και των Σαρακηνών, των Βενετών και των Φράγκων που απέβλεπαν στην εκμετάλλευση της πλούσιας και εύφορης πεδιάδας της Θεσσαλίας, αλλά και στον έλεγχο της στρατηγικής θέσης του Παγασητικού Κόλπου. Αξίζει να σημειωθεί ότι σε χάρτη της Ελλάδας του 1421, έργο του Φραγκίσκου Cesanis, αναφέρεται πάνω στο Πήλιο μόνο η λέξη «μοναστήρι». Λίγα χρόνια αργότερα, το 1446, επίσημα τουρκικά έγγραφα, που σημειώνουν όλες τις πόλεις και τα χωριά που είχαν κατακτηθεί στη Θεσσαλία, δε δίνουν κανένα στοιχείο για το Πήλιο· ίσως γιατί μέχρι τότε το βουνό ήταν πολύ αραιά κατοικημένο, αλλά και γιατί οι Τούρκοι που εγκαταστάθηκαν στην ευρύτερη περιοχή του Παγασητικού μετά το 1397 προτίμησαν να ζήσουν στις μικρές πεδιάδες κοντά στη θάλασσα και σε όσα μέρη η επικοινωνία ήταν εύκολη και ελεγχόμενη. Το δύσβατο βουνό του Πηλίου δεν ενδιαφέρθηκαν να το πατήσουν.

### Η ίδρυση των πηλιορείτικων χωριών

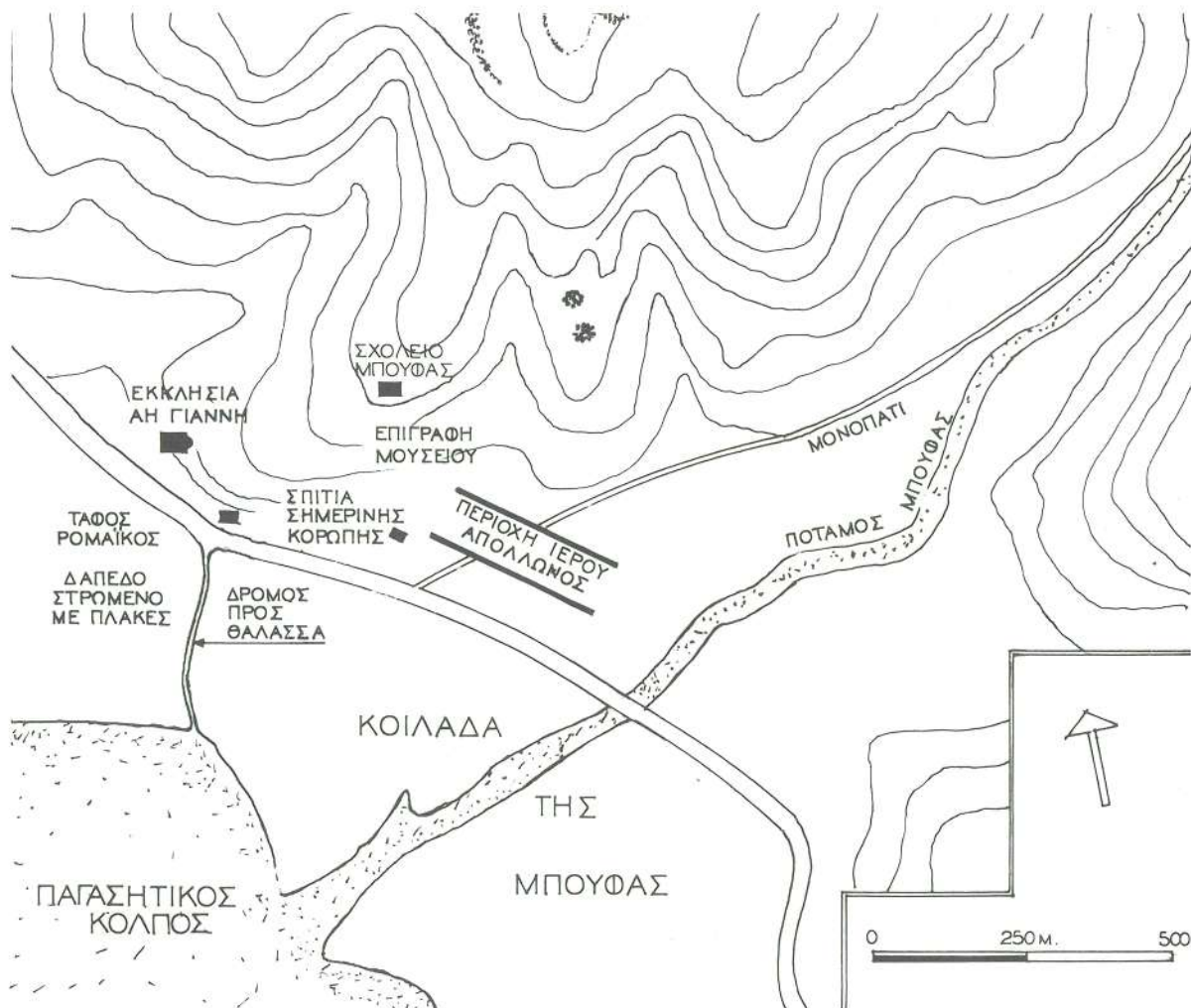
♦ Όμως, από τις αρχές του 15ου αιώνα άρχισαν να καταφθάνουν στο Πήλιο μετανάστες από διάφορες περιοχές της υπόδουλης Ελλάδας, βρίσκοντας καταφύγιο δίπλα στους μικρούς μοναστηριακούς οικισμούς, που αυτόματα έγιναν οι πυρήνες των μετέπειτα πηλιορείτικων χωριών. Οι πληροφορίες για την οργάνωση και την εξέλιξη των χωριών αυτών είναι ελάχιστες, γιατί η επιστημονική

παιδεία στην Ελλάδα ως τα τέλη του 17ου αιώνα ήταν σχεδόν ανύπαρκτη, και τα λίγα κείμενα που γράφτηκαν είχαν αποκλειστικά θρησκευτικό περιεχόμενο.

Ο πρώτος Έλληνας γεωγράφος ήταν ο μητροπολίτης Αθηνών Μελέτιος, που έζησε στα τέλη του 17ου αιώνα. Στη *Γεωγραφία* του αφιερώνει ένα μεγάλο κεφάλαιο στην Ελλάδα, αναφέροντας πολύτιμα γεωγραφικά και ιστορικά στοιχεία. Λεπτομέρειες όμως για την περιοχή του Πηλίου δε δίνει.

Γύρω στο 1750, ο ιερέας και γεωγράφος Γεώργιος Φραντζέας συγκεντρώνει σε βιβλίο του πολλές πληροφορίες για

την τότε ζωή στην Ελλάδα, αλλά ούτε αυτός ασχολείται με την περιοχή του Πηλίου. Το 1791 τυπώνεται στη Βιέννη η *Νεωτερική Γεωγραφία*, έργο των Μηλιωτών λογίων Δανιήλ Φιλιππίδη και Γρηγορίου Κωνσταντά. Γραμμένο σε απλή δημοτική γλώσσα, το βιβλίο αυτό δίνει πολύτιμες πληροφορίες για τις Μηλιές, αφού τριάντα περίπου σελίδες είναι αφιερωμένες στην περιοχή αυτή του Πηλίου που ήταν η ιδιαίτερη πατρίδα των δύο συγγραφέων. Σημαντικά επίσης στοιχεία περιέχονται στο βιβλίο *Μερική Γεωγραφία* του Αργύρη Φιλιππίδη, αδελφού του Δανιήλ, που γράφτηκε το 1815.



4. Τοπογραφικός χάρτης της περιοχής της Κορόπης όπου σημειώνεται η τοποθεσία του Ιερού του Απόλλωνα και άλλων αρχαιολογικών ευρημάτων. (Από τη μελέτη του Ν. Παπαχατζή, Η Κορόπη και το Ιερό του Απόλλωνα, Αθήνα 1960).



## Η ίδρυση του χωριού

Μηλιαίς, χώρα με 300 σπύτα γαδόν, παρακάτω  
ἀπὸ τὴ Βιζιτζα εἰς χειμερινὰς ἀνατολὰς ὡς τρία τέ-  
ταρτα τῆς ὥρας, μιᾶμιση ὥρα μακριὰ ἀπὸ τὴ θάλασ-  
σα, μέρος ὀπίσω ἀπὸ ῥάχες καὶ αὐτὴ, ὅπῃ τὴν ἐμπο-  
δίζεν ὀλίγο τὸ θῶρι τῆς θαλάσσης, τὸ βόρειο μέρος  
ὅμως ἔχει ἓνα θῶρι ἐξαιρετὸ· ἐπεὶδὴ ἔχει ἐμπροσθὰ  
τὴ ὕψος ἀπὸ τὰ πλάγινά ὅπῃ ἀνολήθην αἰέτως, καὶ  
δυσὶ ῥάχες ὅπῃ τελειόνεν μισὴ ὥρα κάτω ἀπὸ τὸ χωριό,  
μιὰ παδιάδα ἀρκετὰ μεγάλη, καὶ ὕψος μιὰ θαλάσση  
μεγάλῃ ὥστὸ νὰ ποικίλῃ μόνον τὴν θεά, καὶ ὅχι νὰ χά-  
νωται διὰ τὸ ἀχανὲς αἱ ὄψεις εἰς αὐτὴν· ὕψος ἀπὸ αὐ-  
τὴ τὴ θαλάσση ἔχει μέρος τῆς Μαγνησίας ὅπῃ τελει-  
ώνει εἰς τὸ Λιάντιο ἀκρωτήριον, ἃ μέρος τῆς Φθιώτι-  
δος ἀριστερὰ κιτὰζωντας· ὀπίσω ἀπὸ τὴν Μαγνησίαν ἔχει  
τὰ βεγὰ τῆς Εὐβοίας, ὀπίσω ἀπὸ τὴν Φθιώτιδα ἄλλα  
βεγὰ καὶ τὸν Παρνασσὸ ὅπῃ ἐξέχει πολλὸ ἀπὸ πᾶνω, καὶ  
πάντοτε γαδὸν κατὰ χιόνον· ἀπὸ τὸ δυτικὸ μέρος ἔχει  
τὴν Πίνδον.

5. Απόσπασμα  
της σελίδας 228  
ἀπὸ τὴ  
Νεωτερικὴ  
Γεωγραφία των  
Γρ. Κωνσταντὰ  
καὶ Δανιήλ  
Φιλιππίδη με  
πληροφορίες γιὰ  
τὴς Μηλιάς.

♦ Από τα κείμενα αυτά μαθαίνουμε ότι μέχρι το 1615 το χωριό Μηλιάς δεν ήταν εγγεγραμμένο στα επίσημα αρχεῖα της Κωνσταντινούπολης. Παλαιότερο ὅμως ἔγγραφο ἀναφέρει τὴν ὑπαρξὴ μικροῦ οικισμού με τὸ ὄνομα «Παναγία Κιοῖ», πιο κάτω ἀπὸ τὴ σημερινή θέση τοῦ χωριού. Ὁ οικισμὸς αὐτὸς εἶχε εἴκοσι ἐπτὰ σπύτια καὶ δύο ἐκκλησάκια καὶ οἱ κάτοικοί τοῦ δούλευαν στα κτήματα ποὺ ἀνήκαν στο μοναστήρι τῆς περιοχῆς. Ἀργότερα ἀνέβηκαν στα ψηλῶματα, γιὰ νὰ εἶναι πιο προστατευμένοι ἀπὸ τὴς ἐπιδρομὲς τοῦ ἐχθροῦ. Στὴ νέα αὐτὴ τοποθεσίᾳ ἀρχισαν νὰ καταφθάνουν μετανάστες ἀπὸ ἄλλες σκλαβωμένες περιοχὲς τῆς Ἑλλάδας, ἀπὸ τὸ Σούλι καὶ τὴν Κάσο, ἀπὸ τὴν Κάρπαθο καὶ τὴν Τήνο, ἀλλὰ κυρίως ἀπὸ τὸ χωριό Μηλιάς τῆς βόρειας Εὐβοίας, ποὺ ἔδωσε καὶ τὸ ὄνομά τοῦ στὴν καινούρια πατρίδα τοῦς.

Σε χάρτη τῆς Μαγνησίας τοῦ 17οῦ

αἰῶνα, τὸ χωριό Μηλιάς βρίσκεται πια σημειωμένο στὴ σημερινή θέση τοῦ. Ἀρχικά, ὅπως καὶ τὰ ἄλλα χωριά τοῦ Πηλίου, οἱ Μηλιάς ἀνήκαν στὴν υποδιοίκηση τοῦ Βελεστίνου, ὅπου εἶχαν ἐγκαταστήσει οἱ Τούρκοι ἓνα ἀπὸ τὰ ἀρχηγεία τοῦς. Ὁ σουλτάνος Μουράτ ὁ Δ΄ ὅμως, γοητευμένος ἀπὸ τὴς πολλὲς ομορφιὲς τοῦ τοπίου, χαρίζει τὰ χωριά στὴ μητέρα τοῦ, Βαλιδέ Σουλτάνα, ἀπαγορεύει τὴ μόνιμη ἐγκατάσταση Τούρκων στὸ βουνό, καὶ παραχωρεῖ στὸ καθένα μίᾳ σχετικὴ αὐτονομία. Ἀποτέλεσμα αὐτῆς τῆς ξεχωριστῆς εὐνοίας ἦταν ἡ ἀνάπτυξη τῆς κοινωνικῆς οργάνωσης, ἡ οικονομικὴ καὶ ἐμπορικὴ ἀνθήση, ὁ οἰκοδομικὸς ὁργανισμὸς καὶ ἡ μεγάλη πνευματικὴ ἐξέλιξη ποὺ ἀκολούθησε.

Στα μέσα τοῦ 18οῦ αἰῶνα τὸ Πήλιο ἦταν μίᾳ ἀπὸ τὴς σηματικότερες περιοχὲς τῆς τουρκοκρατούμενης Ἑλλάδας. Στα κατάστιχα τῆς Οθωμανικῆς Αυτοκρατορίας οἱ Μηλιάς ἐμφανίζονται με περίπου τριακόσια σπύτια, πέντε ἐκκλησίαι καὶ δύο μοναστήρια, δεκαπέντε βρύσες, ἑξὶ μύλους καὶ λιотρίβια καὶ ἓνα μικρὸ σχολεῖο ποὺ στεγαζόταν στα κελιά τοῦ Ἀγίου Νικολάου. Στρωμένα ἦταν ἐπίσης τὰ περισσότερα *καλντερίμια* μέσα στο χωριό.

Απὸ τὴς ἐκκλησίαις, ἡ παλαιότερη φαίνεται πὼς ἦταν ἡ ἐκκλησίᾳ τοῦ Ἀγίου Κωνσταντίνου, ποὺ λειτουργοῦσε ἤδη ἀπὸ τὸ 1510 με δικὸ τῆς ιερῆς, ἐνῶ ὁ ναὸς τοῦ Ἀγίου Γεωργίου λέγεται ὅτι χτίστηκε στὴ δεκαετία τοῦ 1670, μαζί με τὸ μοναστήρι τῆς Ἀγίας Παρασκευῆς. Τὸ καθολικὸ των Ἀγίων Ταξιαρχῶν, ποὺ δεσπόζει καὶ σήμερα στὴν πλατεία τοῦ χωριού, δὲν ἔχει χρονολογηθεῖ. Μίᾳ ἐπιγραφῇ ὅμως, ποὺ βρίσκεται στὴν ἀνατολικὴ εἴσοδο, μας πληροφορεῖ ὅτι ἡ ἐκκλησίᾳ ἀνακαινίστηκε τὸ 1741.

Τὰ σπύτια τοῦ χωριού ἦταν χτισμένα

6. Το ἀρχοντικὸ  
τῆς οικογένειας  
Χρυσοχοῖδη, πρὶν  
τὴν καταστροφὴ  
τοῦ. (Απὸ τὸ  
ἀρχεῖο των  
οικογενειῶν  
Λιβανοῦ -  
Μπρισίμη).

7. Προμετωπίδα  
τοῦ χειρόγραφου  
βιβλίου  
Γεωγραφία  
Μερικὴ τοῦ  
Αργύρη  
Φιλιππίδη, 1815.



με πηλιορείτικη αρχιτεκτονική, συνδυάζοντας την ασφάλεια με την άνεση. Οι μεταφορές των υλικών γίνονταν άνετα, αφού το χωριό ήταν στρωμένο με *καλντερίμια*. Γύρω στο 1750 άρχισαν να χτίζονται και εκείνα που σύνδεσαν τις Μηλιές με τα κοντινά χωριά και με τη θάλασσα. Το μεγαλύτερο *καλντερίμι* έφτανε μέχρι την Τσαγκαράδα, τρειςήμισι ώρες δρόμο. Τεχνίτες και από τα δύο χωριά δούλεψαν χρόνια, για να αποκτήσουν οι κάτοικοι την άνετη αυτή επικοινωνία.

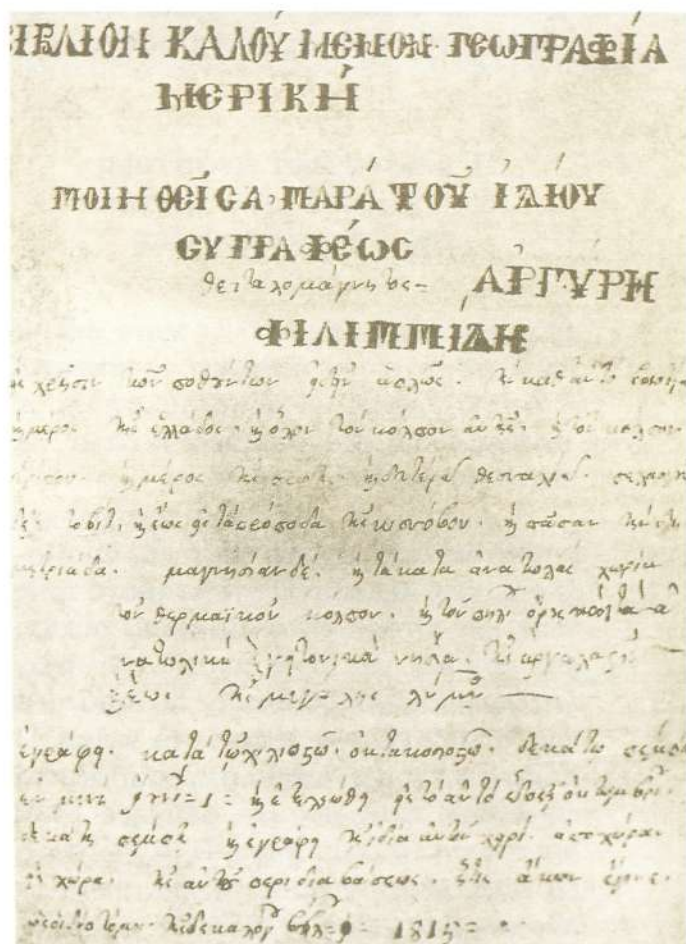
## Ο θεσμός της δημογεροντίας

♦ Την ευθύνη της κοινωνικής οργάνωσης του χωριού είχαν οι δημογέροντες, που τους ψήφιζαν οι κάτοικοι ανήμερα του Αγίου Γεωργίου «δι' ανατάσεως τής χειρός». Η ψηφοφορία γινόταν σ' έναν υπαίθριο χώρο, δίπλα στο ναό του Αγίου Νικολάου. Ειδικά διαμορφωμένος με κερκίδες, ο χώρος αυτός θύμιζε την αρχαία Εκκλησία του Δήμου. Αργότερα οι κάτοικοι γιόρταζαν εκεί τα πανηγύρια και τους γάμους. Πριν λίγα χρόνια ακόμα, τα παιδιά του σχολείου παρουσίαζαν εκεί τις γυμναστικές επιδείξεις τους και σήμερα το «Στάδιο», όπως το λένε οι Μηλιώτες, είναι διατηρητέο μνημείο και πρόκειται να αναστηλωθεί.

Οι δημογέροντες καθόριζαν τους φόρους που θα πλήρωνε κάθε αγρότης, ήταν υπέθυνοι για την είσπραξή τους και την απόδοσή τους στον Τούρκο αρμόδιο. Είχαν το δικαίωμα να διαχειρίζονται την περιουσία των εκκλησιών και των μοναστηριών, να διορίζουν το δάσκαλο, τον ταμία, και γενικά όσους είχαν υπεύθυνη θέση μέσα στο χωριό, έδιναν λύσεις στα προβλήματα που υπήρχαν με-



Το ΣΠΗΤΙ τῆς ΜΗΛΕΩΝ ΚΤΑΕΝ ΠΡΟ ΤΟΥ 1800  
ΕΚΑΝΚΕ ΔΙΟΤΟΥ ΓΕΡΜΑΝΟΥΣ 3 ΟΚΤΑΒΡΙΟΥ 1943





ταξύ των κατοίκων, και συχνά δίκασαν μικροϋποθέσεις. Βοηθούσαν τις χήρες και τα ορφανά, πλήρωναν τα χρέη των φτωχών, φρόντιζαν και παρακολουθούσαν τα έργα της Κοινότητας.

Ο θεσμός της δημογεροντίας δημιουργήσε μία νέα άρχουσα τάξη με ιδιαίτερα προνόμια, που σ' ένα βαθμό έδωσε την αίσθηση της ταξικής εκμετάλλευσης σε βάρος του συνόλου. Είναι γεγονός αναμφισβήτητο ότι ορισμένοι συγκέντρωσαν σημαντικές περιουσίες, κάνοντας κατάχρηση των δικαιωμάτων που τους είχαν παραχωρηθεί. Παρ' όλα αυτά, η δημογεροντία ήταν γενικά θετικός θεσμός και, σε σύγκριση με τα δεινά που αντιμετώπιζαν οι απευθείας ελεγχόμενες από τους Τούρκους περιοχές, οι Μηλιές και τα άλλα χωριά του Πηλίου ήταν ασφαλώς σε πολύ καλύτερη μοίρα.

### **Η οικονομική ανάπτυξη του χωριού στα χρόνια της Τουρκοκρατίας**

◈ Η πρόοδος στις Μηλιές έγινε ακόμα πιο αισθητή όταν έφτασαν μετανάστες από την Ήπειρο, γιατί πολλοί από τους νεοφερμένους ήταν λαμπροί τεχνίτες, με πείρα και μεράκι.

Η οικονομική ανάπτυξη του χωριού βασίστηκε κυρίως στη γεωργία. Οι Μηλιώτες καλλιεργούσαν στα κτήματά τους ελιές και σιτάρι, είχαν αμπέλια, συκιές, και μουριές για τους μεταξοσκώληκες. Τα ελαιοτριβεία δούλευαν ασταμάτητα και το λάδι έφερνε χρήμα στο χωριό. Η παραγωγή του μεταξιού ήταν από τις πιο επικερδείς ασχολίες και οδήγησε στην οργάνωση του εμπορίου. Η μεγαλύτερη εξαγωγή γινόταν προς τη Χίο, όπου υπήρχαν βιοτεχνίες μεταξωτών υφασμά-

των. Σημαντική κίνηση είχε και η κατεργασία δερμάτων, που τροφοδοτούσε τα βυρσοδεψεία του Βόλου. Μηλιώτες με τα ζαγοριανά καράβια ταξιδεύαν μέχρι τις χώρες της Ευρώπης και τα παράλια της Μικράς Ασίας, μεταφέροντας τα προϊόντα τους και δημιουργώντας καινούριες εστίες εμπορικών συναλλαγών. Ορισμένοι έμποροι απέκτησαν αξιόλογες περιουσίες και βοήθησαν οικονομικά όχι μόνο τους δικούς τους, που είχαν μείνει πίσω στις Μηλιές, αλλά και ολόκληρο το χωριό, στέλνοντας δωρεές για να γίνουν κοινωφελή έργα.

### **Δύσκολες εποχές για τους Μηλιώτες**

◈ Διαβάζοντας αυτές τις γραμμές, θα νομίσει ίσως ο αναγνώστης ότι η ζωή στις Μηλιές το 18ο αιώνα ήταν μία περίοδος συνεχούς ευημερίας. Όμως πρέπει να αναφερθεί ότι σε πολλές επιστολές, σε έγγραφα εκκλησιαστικά, σε ξένα σημειώματα αυτής της εποχής, υπάρχουν πληροφορίες για ζημιές στις καλλιέργειες από κακές καιρικές συνθήκες, πλημμύρες, επιδημίες και αρρώστιες που έπληξαν κατά καιρούς τον τόπο. Δεν ήταν λίγες οι χρονιές που θέριζε η πείνα, και τότε το άγχος των κατοίκων για την πληρωμή των φόρων στους Τούρκους γινόταν ασήκωτο.

Μια από τις μεγαλύτερες καταστροφές ήταν η παγωνιά του 1782, που έκαψε τις ελιές από τη ρίζα. Πολλοί Μηλιώτες ξενιτεύτηκαν τότε στην Αίγυπτο και ασχολήθηκαν με τη βαμβακοκαλλιέργεια, άλλοι κατέβηκαν στην Πελοπόννησο απ' όπου, επιστρέφοντας, έφεραν την καλλιέργεια της κερασιάς, που έκτοτε ευδοκimeί στο Πήλιο. Κάπου δεκαπέντε χρό-

νια έκανε να συνέλθει το χωριό από τη μεγάλη αυτή καταστροφή· λέγεται ότι και τα χαλκώματά τους ακόμα υποχρεώθηκαν να πουλήσουν οι Μηλιώτες για να πληρώσουν τους φόρους. Παρ' όλες όμως τις κακουχίες, η παραγωγική δραστηριότητα και η ανάπτυξη των μικρών βιοτεχνιών ήταν πια γεγονός και συνέβαλε στην εξέλιξη της περιοχής.

## Η εξέλιξη της παιδείας

♦ Χάρη στο εμπόριο, οι Μηλιώτες ταξιδεύουν και επηρεάζονται από το διαφορετικό τρόπο ζωής, τις φιλελεύθερες ιδέες της εποχής του Διαφωτισμού και τις νέες τάσεις της παιδείας που διαπιστώνουν στις άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Ορισμένοι θα θελήσουν να μορφωθούν, για να γίνουν αργότερα φορείς του νέου πνεύματος στον τόπο τους.

Από τις πιό γνωστές και αξιόλογες φυσιογνωμίες της εποχής αυτής ήταν τρεις Μηλιώτες λόγιοι: ο 'Ανθιμος Γαζής, ο Γρηγόριος Κωνσταντάς και ο Δανιήλ Φιλιππίδης. Γεννημένοι στη δεκαετία του 1750, συγγενείς μεταξύ τους, καθένας χωριστά αλλά και οι τρεις μαζί συνέβαλαν αποφασιστικά στην πνευματική άνθηση των γραμμάτων και των επιστημών, στην ίδρυση και λειτουργία της Μηλιώτικης Σχολής και στη συμμετοχή του Πηλίου στον αγώνα για την ελευθερία. Οι τρεις λόγιοι ήταν απόγονοι του Αργύρη Φιλίππου ή Φιλιππίδη. Ο Γαζής από τη μητέρα του Μαρία, κόρη του Αργύρη, ο Δανιήλ από τον πατέρα του Φίλιππο, αδελφό της Μαρίας, και ο Κωνσταντάς από τη μητέρα του Συραγώ, εγγονή του Αργύρη. Ο Γαζής και ο Φιλιππίδης ήταν πρώτα ξαδέλφια και ο Κωνσταντάς ανιψιός τους.

## Το πρώτο σχολείο

♦ Τα πρώτα γράμματα οι τρεις Μηλιώτες λόγιοι τα έμαθαν στο μικρό σχολείο του χωριού τους, που στεγαζόταν στα κελιά του Αγίου Νικολάου του Νέου. Το σχολείο αυτό είχε ιδρυθεί γύρω στο 1760 από το Μηλιώτη ιερομόναχο 'Ανθιμο Παπανταζή, που είχε μαθητέψει στη Σχολή της Ζαγοράς. Εκεί είχε γνωριστεί με το δάσκαλο Ζαχαρία, ξακουστό σ' όλο το Πήλιο. Όταν λειτούργησε το σχολείο στις Μηλιές, ο Ζαχαρίας αποφάσισε να διδάξει εκεί, εγκαταλείποντας τη Ζαγορά. Έτσι, την εποχή αυτή, που σε πολλές περιοχές της Ελλάδας επικρατούσε βαθύ σκοτάδι, στις Μηλιές τα παιδιά ευτύχησαν να έχουν ένα φημισμένο δάσκαλο. Όταν το 1775 ο Ζαχαρίας πεθαίνει, τη λειτουργία του σχολείου συνεχίζει ο παπ'-'Ανθιμος, μέχρι το θάνατό του το 1810. Τον διαδέχεται τότε ο παλιός μαθητής του Γρηγόριος Κωνσταντάς.

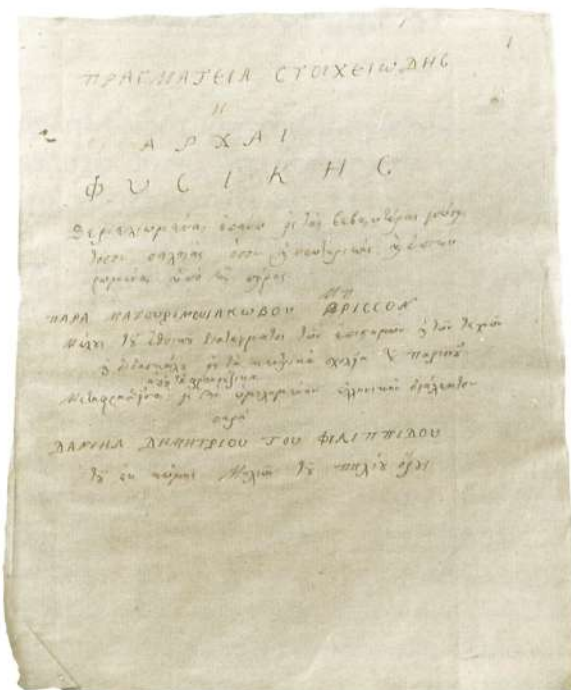


## Ο Δανιήλ Φιλιππίδης

♦ Από τους τρεις Μηλιώτες λόγιους ο λιγότερο γνωστός είναι ο Δανιήλ Φιλιππίδης, παρόλο που το συγγραφικό του έργο είναι πλουσιότατο και με τεράστιο επιστημονικό ενδιαφέρον. Αυτό ίσως να οφείλεται στο ότι έζησε το μεγαλύτερο μέρος της ζωής του μακριά από τον τόπο του, στη Ρουμανία, στο Παρίσι και στη Βιέννη. Η παιδεία του Φιλιππίδη ήταν ευρύτατη. Ξεκινώντας από το σχολείο του χωριού του, συνέχισε τις σπουδές του στην περίφημη Σχολή της Ζαγο-



8. Προμετωπίδα του χειρόγραφου της μετάφρασης του συγγράμματος Πραγματεία Στοικειώδης ή Ἀρχαία Φυσικῆς του Brissot από τον Δανιήλ Φιλιππίδη. (Βιβλιοθήκη Μηλεών).



ράς, έγινε ιερομόναχος, αλλάζοντας και το όνομά του από Δημήτριος σε Δανιήλ, και έφυγε για το Ἅγιον Ὄρος, ώστε να παρακολουθήσει μαθήματα στην Αθωνιάδα Σχολή, και αργότερα σπούδασε στη Σχολή του Αγίου Μηνά της Χίου. Ανήσυχο πνεύμα όπως ήταν, και αναζητώντας καινούριες δυνατότητες επιμόρφωσης, αποφασίζει να φύγει για το Βουκουρέστι, όπου δίδασκαν κορυφαίοι άνθρωποι των γραμμάτων, όπως ο Νεόφυτος Καυσοκαλυβίτης και ο Δημήτρης Καταρτζής. Πολλοί Έλληνες έφευγαν τότε για τη Μολδοβλαχία, επειδή οι δύο αυτόνομες ηγεμονίες ανήκαν επίσημα στην Οθωμανική Αυτοκρατορία και οι ταξιδιωτικές διατυπώσεις για τους Έλληνες ήταν σχετικά απλές. Εκτός αυτού, οι ηγεμόνες ήταν ελληνικής καταγωγής, από το Φανάρι της Κωνσταντινούπολης, και υπήρχε διάχυτη η επιρροή του ελληνικού πνεύματος.

Στο Βουκουρέστι ο Δανιήλ Φιλιππί-

δης μένει περίπου δέκα χρόνια, μελετώντας Φυσική, Χημεία, Ἀλγεβρα, Αστρονομία και Αρχαία Ελληνικά. Διορίζεται δάσκαλος στη Σχολή του Ιασίου, συναντά το Ρήγα Φεραίο και συζητά μαζί του τα προβλήματα της υπόδουλης Ελλάδας. Γνωρίζεται με το δημοτικιστή Δημήτρη Καταρτζή, χάρη στον οποίο ο Μηλιώτης λόγιος ανακαλύπτει και παρακολουθεί την εξέλιξη της Δυτικής Παιδείας. Επηρεάζεται βαθύτατα από το νέο διδακτικό του σύστημα, το οποίο βασίζεται στη μελέτη των θετικών επιστημών και στη χρήση της δημοτικής γλώσσας, ώστε να απαλλαγεί η ελληνική παιδεία από τη σχολαστική και απαρχαιωμένη μέθοδο διδασκαλίας που επικρατούσε μέχρι τότε. Το φωτισμένο μυαλό του Καταρτζή σφράγισε την προσωπικότητα του Δανιήλ Φιλιππίδη και αργότερα επηρέασε και το Γρηγόριο Κωνσταντά, γι' αυτό συχνά οι δύο λόγιοι Μηλιώτες αποκαλούνται «Δημητριάδες», μαθητές δηλαδή του Δημήτρη Καταρτζή.

Μέχρι το 1790, ο Δανιήλ Φιλιππίδης διδάσκει, μελετά και ασχολείται με τη συγγραφή επιστημονικών κειμένων. Το σημαντικότερο έργο του αυτής της περιόδου είναι η *Νεωτερική Γεωγραφία*, που έγραψε με τη συνεργασία του Γρηγορίου Κωνσταντά.

## Η «Νεωτερική Γεωγραφία»

✧ Το βιβλίο αυτό, γραμμένο σε απλή δημοτική γλώσσα στα τέλη του 18ου αιώνα, τυπωμένο στη Βιέννη το 1791, χαρακτηρίστηκε σαν ένα από τα πιο σημαντικά κείμενα της εποχής του Διαφωτισμού. Ήταν έργο τρίτομο. Εκδόθηκε όμως μόνο ο ένας τόμος, που δίνει πληροφορίες για την Ιστορία, τη Γεωγραφία

# ΓΕΩΓΡΑΦΙΑ ΝΕΩΤΕΡΙΚΗ

Εκπιθεῖσα ἀπὸ διαφορῶν Συγγραφῆς παρὰ  
Μακρίλ ιερομονάχου καὶ Γρηγορίου ιεροδιακόνου  
τῶν Δημητρίων.

Νῦν πρῶτον τύποις ἐκδοθεῖσα ὁπτασία τῶν ἰδίων,  
καὶ διλοτὶμῳ χρηματικῇ συνδρομῇ τῇ  
ἐντιματὰτε κυρίῳ

Κεῖ Δρ. Ἰωάν. Χατζῆ Ἰετ. τῇ ἐξ' Ἀμπελακίου

## ΤΟΜΟΣ ΠΡΩΤΟΣ

ΠΕΡΙΕΧΩΝ

τῇν Εὐρωπαϊκῇ Τερρίᾳ, Ἰταλίᾳ, Σπάνια, Πορτο-  
γαλία καὶ Φραντζᾳ.



ἘΝ ΒΙΕΝΝῃ.

Παρί τῷ εὐγενῇ κυρίῳ Θωμᾷ τῷ Τράττιερν.

1 7 9 1.

9. Προμετωπίδα  
του πρώτου  
τόμου του  
βιβλίου  
Γεωγραφία  
Νεωτερίκη.



και τον τρόπο ζωής στην Ιταλία, Ισπανία, Πορτογαλία, Γαλλία και Ευρωπαϊκή Τουρκία. Ένα κεφάλαιο είναι αφιερωμένο στις διάφορες γλώσσες, στις θρησκείες, άλλο περιγράφει τις πρωτεύουσες της Οικουμένης, τη ζωή στους Πόλους και τον Ισημερινό.

Όσες σελίδες αναφέρονται στην Ελλάδα δίνουν μια πιστή εικόνα της τότε ζωής, μιλούν για τις σκληρές συνθήκες της σκλαβιάς και ξεσηκώνουν τον ελληνικό λαό. Τα κείμενα αυτά επηρεάζουν βαθύτατα το Ρήγα Φεραίο, βοηθώντας τον να γνωρίσει σε βάθος τον τόπο και τα προβλήματά του. Τριάντα σελίδες είναι αφιερωμένες στην περιοχή του Πηλίου που ήταν η ιδιαίτερη πατρίδα των δύο συγγραφέων. Δυστυχώς οι δύο άλλοι τόμοι, σε χειρόγραφα, κήκκαν το 1795 σε πυρκαϊά που ξέσπασε στο σπίτι του Φιλιππίδη, στην Κωνσταντινούπολη.

### Άλλα έργα του

❖ Μετά την εκτύπωση του βιβλίου αυτού ο Φιλιππίδης φεύγει για το Παρίσι. Εκεί θα μείνει τέσσερα χρόνια και θα ζήσει από κοντά τα συγκλονιστικά γεγονότα της Γαλλικής Επανάστασης. Γίνεται δεκτός στην ομάδα των νέων επιστημόνων που ζουν και εργάζονται στην πόλη του φωτός, και συνδέεται με τον περίφημο Γάλλο γεωγράφο Barbié du Bocage, με τον οποίο θα διατηρήσει μία μακροχρόνια αλληλογραφία, ασχολείται με την επιστημονική έρευνα και μεταφράζει δοκίμια.

Το 1794 συναντά τον ανιψιό του Κωνσταντά στην Πάντοβα και μαζί αποφασίζουν να γυρίσουν στην Ελλάδα. Μένει για λίγο στις Μηλίες, παρατηρεί και μελετάει τα διάφορα προβλήματα που αντι-

μετωπίζουν οι συγχωριανοί του, συνειδητοποιεί την ανάγκη εκσυγχρονισμού της παιδείας και ενημερώνει τους προεστούς για τη ζωή στις ελεύθερες χώρες. Έπειτα φεύγει για την Κωνσταντινούπολη, όπου θα μείνει σχεδόν ένα χρόνο. Εγκαταλείπει τη Βασιλεύουσα όταν μιά τρομερή πυρκαϊά καταστρέφει το σπίτι και την πλουσιότατη βιβλιοθήκη του, όπου υπήρχαν και τα χειρόγραφα των δύο ανέκδοτων τόμων της *Νεωτερικής Γεωγραφίας*. Ταλαιπωρημένος και πικραμένος, αποφασίζει να επιστρέψει στο Ιάσιο για να διδάξει. Παράλληλα οργανώνει μία βιβλιοθήκη, που περιλαμβάνει κάθε σύγχρονο επιστημονικό βιβλίο, λεξικά, γεωγραφικούς χάρτες, όργανα φυσικής, χημείας και αστρονομίας. Μεταφράζει επίσης στα νεοελληνικά ορισμένα από τα βιβλία αυτά, για να χρησιμοποιηθούν από τους Έλληνες δασκάλους, όπως τη *Φυσική* του Brisson, τη *Λογική* του Condillac, την *Αριθμητική* και τη *Γεωμετρία* του Mauduit, την *Αστρονομία* του Lalande. Στη Βιβλιοθήκη των Μηλίων σώζονται χειρόγραφοι τόμοι με φιλοσοφικές πραγματείες του.

Τον Φιλιππίδη απασχολεί ιδιαίτερα το γλωσσικό θέμα, και θεωρεί απαραίτητο ότι οι συντηρητικοί Έλληνες δάσκαλοι και λόγιοι χρησιμοποιούν την αρχαϊζουσα γλώσσα, που το ευρύτερο κοινό αγνοεί. Ο ίδιος πιστεύει στη διάδοση της δημοτικής, ειδικά όμως για την επικοινωνία μεταξύ των σοφών προωθεί την ιδέα μιας γλώσσας συμβόλων. Όπως ήταν φυσικό, οι επαναστατικές αυτές θεωρίες τον φέρνουν αντιμέτωπο με πολλούς από τους συναδέλφους του και ειδικά με τον Κοραή.

Το 1816 τυπώνεται το βιβλίο του *Ιστορία και Γεωγραφία της Ρουμουνίας*, έργο που θεωρείται από τους Ρουμάνους θεμελιακής σημασίας. Το 1819, μετά



από διάφορα ταξίδια, επιστημονικού κυρίως ενδιαφέροντος, επιστρέφει και πάλι στο Ιάσιο, γίνεται μέλος της Φιλικής Εταιρίας και παρακολουθεί την οργάνωση και τις εξελίξεις της Ελληνικής Επανάστασης. Παράλληλα, ενδιαφέρεται και ενημερώνεται για τη Μηλιώτικη Σχολή που είχαν ιδρύσει μαζί με το Γαζή και

τον Κωνσταντά το 1814, και χαρίζει ένα μεγάλο κτήμα του για να αντιμετωπίζονται τα βασικά έξοδά της.

Οι πληροφορίες για τα επόμενα χρόνια της ζωής του είναι ελάχιστες. Ο Δανιήλ Φιλιππίδης πεθαίνει το 1832 στις Μπάλτες της Βεσσαραβίας, κοντά στη Μολδαβία, όπου και έχει ταφεί.

10. Εσώφυλλο και προμετωπίδα της μετάφρασης της 'Επιτομής 'Αστρονομίας του Lalande από τον Δανιήλ Φιλιππίδη, που τυπώθηκε στη Βιέννη το 1803. (Βιβλιοθήκη Μηλεών).



*Ἐστὶ περὶ σκοπεῖν ἀνυπνέων ἐναντῶν.*

# ΕΠΙΤΟΜΗ ΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Συγγραφεῖσα ὑπὸ

ἸΕΡΩΝΥΜΟΥ ΛΑΛΑΝΔ

Διευθυντὴν τῆς Ἀγροσκοπίας τῆς πολεμικῆς σχολῆς, καὶ ἐφόρου τῆς σχολαίας τῆς Γαλλίας.

Μεταφρασθεῖσα εἰς τὴν καθωμιλημένην Ἑλληνικὴν διάλεκτον

παρὰ

Δ. Δ. τῆς ΦΙΛΙΠΠΙΔΟΥ

τῆς ἀπὸ Μηλιῶν τῆς Πηλίδος ὄρει.

Νῦν πρῶτον τύποις ἐκδοθεῖσα, ἐπισαΐα, συνδρομὴ καὶ διορθώσεϊ τῆς Ἀρχιμῆδους.

ΑΝΘΙΜΟΥ ΓΑΖΗ.

ἡμῶν τῶν Φιλομούσων τοῦ Ἑλληνικοῦ Γένους.

ΤΟΜΟΣ Α΄.

Ἐν Βιέννῃ τῆς Ἀπριλίου 1803.

Ἐν τῇ τυπογραφίᾳ Γεωργίου Βενδότη.



Ανθιμ Γαζής



11. Προσωπογραφία του Άνθιμου Γαζή από το εσώφυλλο του συγγράμματός του Λεξικόν Ἑλληνικόν, Βενετία 1809. (Βιβλιοθήκη Μηλεών).

## Ο Άνθιμος Γαζής

❖ Ο Μηλιώτης λόγιος Άνθιμος Γαζής είναι πιό γνωστός στο ευρύτερο κοινό. Η προσωπικότητά του έλαμψε όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και στα μεγάλα κέντρα της Ευρώπης. Ήταν γιός του Παναγιώτη Γκάζαλη, που πέθανε νέος, αφήνοντας στη γυναίκα του την ευθύνη εννέα παιδιών. Παρ' όλες τις οικονομικές δυσκολίες, έμαθε γράμματα στο σχολείο του χωριού του. Η επίδοσή του εντυπωσίασε το δάσκαλό του, που τον συμβούλεψε να γίνει κληρικός για να μπορεί πιο άνετα να συνεχίσει τις σπουδές του στη Σχολή της Ζαγοράς. Έγινε διάκος και πήρε το όνομα Άνθιμος Γαζής. Αρχικά δί-

δαξε στη Βυζίτσα και ύστερα πήγε στην Κωνσταντινούπολη, όπου του δόθηκε η ευκαιρία να σπουδάσει στην περίφημη Σχολή της και αργότερα να έχει μιά θέση στο Πατριαρχείο. Αφού χειροτονήθηκε αρχιμανδρίτης, διορίστηκε το 1797 εφημέριος στην ελληνική εκκλησία του Αγίου Γεωργίου της Βιέννης.

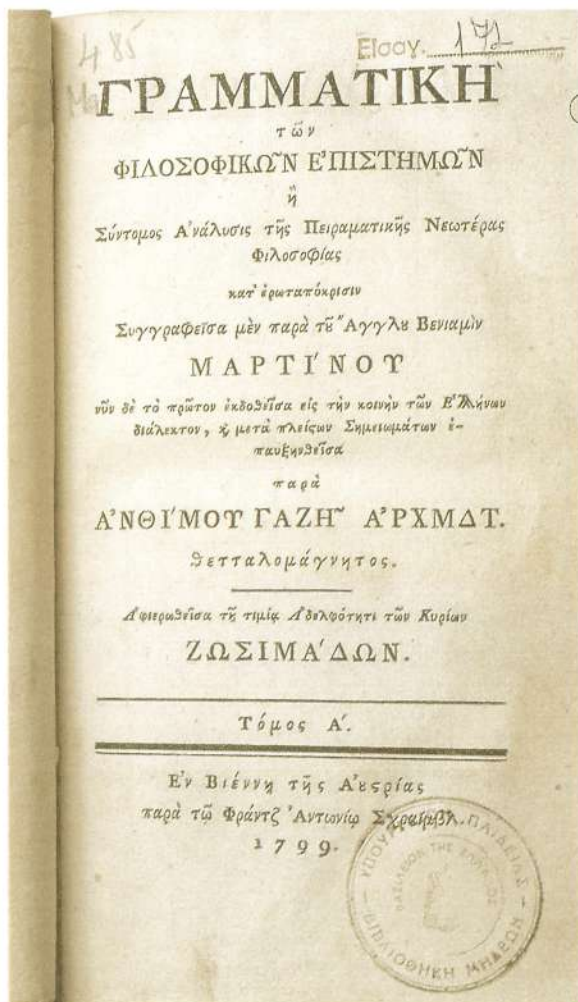
Ο διορισμός αυτός χάραξε νέα πορεία στη ζωή του Γαζή, γιατί η Βιέννη ήταν τότε ένα από τα μεγαλύτερα πνευματικά κέντρα της Ευρώπης, όπου έφταναν αξιόλογοι άνθρωποι των γραμμάτων, με τους οποίους ήρθε σε στενή επαφή. Οι φημισμένες Σχολές και οι πλούσιες Βιβλιοθήκες της μεγαλούπολης του έδωσαν τη δυνατότητα να συνεχίσει τις σπουδές του και να πλουτίσει τις γνώσεις του. Άρχισε να μελετά Φιλοσοφία, Μαθηματικά, Αστρονομία, και να μαθαίνει Γερμανικά και Γαλλικά για να μπορεί να μεταφράζει βιβλία και συγγράμματα ξένων επιστημόνων.

Το 1801 επιστρέφει για λίγο στις Μηλιές, περιδιαβάζει στο Πήλιο, παρακολουθεί τις δύσκολες συνθήκες ζωής του σκλαβωμένου πληθυσμού και πείθεται ότι πρέπει να οργανωθεί ο Ξεσηκωμός. Συγχρόνως ασχολείται με τη συγγραφή ενός τρίτομου λεξικού της ελληνικής γλώσσας, και φτάνει μέχρι τα Αμπελάκια για να ζητήσει από τον πλούσιο έμπορο Σβαρτς να του συμπαρασταθεί οικονομικά, για να ολοκληρωθεί το πολυέξοδο τύπωμα του μεγάλου αυτού έργου. Το λεξικό αρχίζει να τυπώνεται το 1809, ενώ ένα χρόνο αργότερα εκδίδει το *Γεωγραφικό Πίνακα της Ελλάδος* που θα συμβουλευτεί και ο Ρήγας Φεραίος. Λίγο αργότερα μεταφράζει τη *Γραμματική των Φιλοσοφικών Επιστημών* και το 1811 εκδίδει στη Βιέννη το πρώτο ελληνικό περιοδικό *Ερμής ο Λόγιος*, με το οποίο συνεργάζονται κορυφαίοι άνθρωποι των



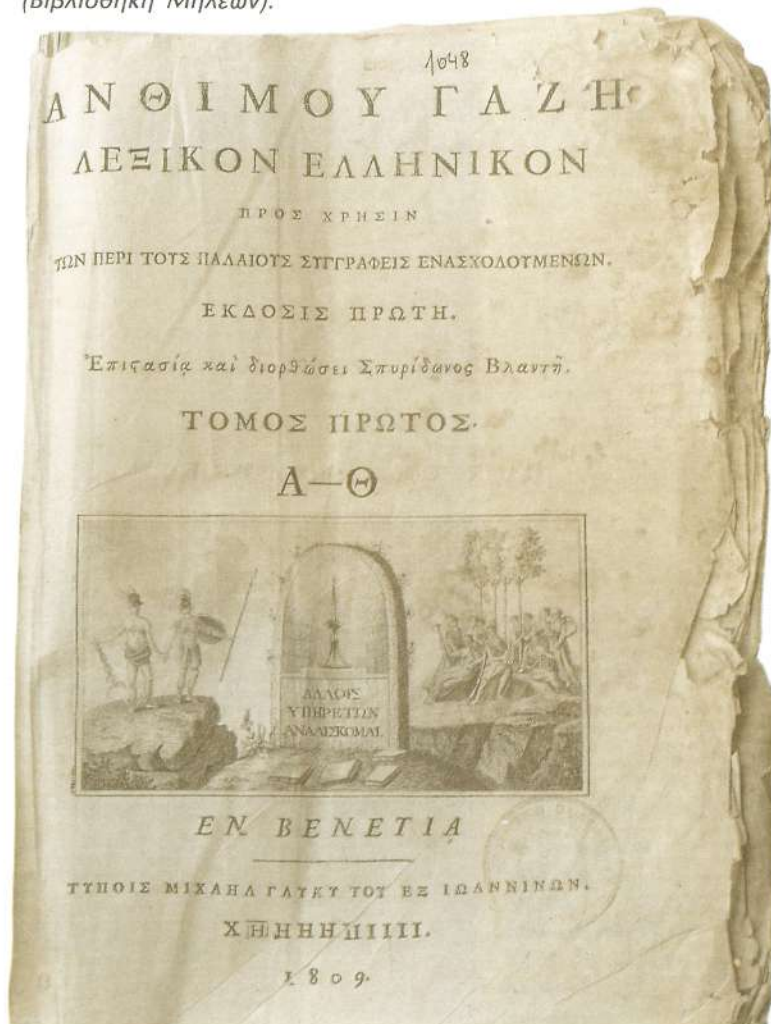
γραμμάτων, επιστήμονες και λόγιοι της διασποράς. Το περιοδικό αυτό ήταν ασφαλώς το σημαντικότερο έντυπο που εκδόθηκε στα προεπαναστατικά χρόνια. Τα άρθρα του έθιγαν πολλά και ποικίλα θέματα και η πλούσια ύλη του ήταν μια τεράστια προσφορά γνώσεων· είχε σαν στόχο την πνευματική εξέλιξη, που θα οδηγούσε αργότερα στο μεγάλο Ξεσηκωμό της πατρίδας.

12. Προμετωπίδα του έργου Γραμματική τῶν Φιλοσοφικῶν Ἐπιστημῶν του Ἀνθίου Γαζή, Βιέννη 1799. (Βιβλιοθήκη Μηλεών).



Το 1815 ο Γαζής ιδρύει στη Βιέννη, μαζί με τον Ιωάννη Καποδίστρια και άλλους επίλεκτους Έλληνες, τη «Φιλόμουσο Εταιρεία», η οποία ακολουθεί πιστά τις κατευθύνσεις της αντίστοιχης Εταιρείας των Αθηνών. Σκοπός της ήταν η προαγωγή γενικά όλων των επιστημών, η έκδοση των κλασικών συγγραφέων και η οικονομική υποστήριξη των Ελλήνων που ήθελαν να σπουδάσουν στο εξωτερικό.

13. Προμετωπίδα του συγγράμματος Λεξικόν Ἑλληνικόν του Ἀνθίου Γαζή, Βενετία 1809. (Βιβλιοθήκη Μηλεών).



889.5 781  
Ε Ε Ρ Μ Η Σ

ὁ  
Λ Ο Γ Ι Ο Σ.

1 8 2 0.



14. Εξώφυλλο  
τεύχους του  
περιοδικού  
Ἑρμῆς ὁ Λόγιος,  
τυπωμένου στη  
Βιέννη το 1820.  
(Βιβλιοθήκη  
Μηλεών).

ΕΝ ΒΙΕΝΝΗ, ΤΗΣ ΑΟΥΣΤΡΙΑΣ  
Ἐκ τοῦ Τυπογραφείου Ἰω. Βαυβλ. Σφακινοῦ.



## Η Μηλιώτικη Σχολή



ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΑΥΤΟ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΝ  
Η ΠΑΛΙΑ ΜΗΛΙΩΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ  
ΟΠΟΥ ΔΙΔΑΞΕ Ο ΜΗΛΙΩΤΗΣ  
ΔΑΣΚΑΛΟΣ ΤΟΥ ΓΕΝΟΥΣ  
ΓΡΗΓΟΡΙΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΣ  
ΑΠΟ ΤΟ 1814 ΩΣ ΤΟ 1821  
ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΟ 1834 ΩΣ ΤΟ 1844



◊ Το όνειρο όμως του Γαζή ήταν να ιδρύσει στο χωριό του, τις Μηλιές, μια Ακαδημία, ένα Πανδιδακτήριο σύγχρονης επιστημονικής διδασκαλίας, όπου οι μαθητές θα είχαν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν όλες τις θετικές επιστήμες και παράλληλα Φιλοσοφία και Φιλολογία. Η Τουρκική Κυβέρνηση δεν παραχώρησε τη σχετική άδεια και ο Γαζής συμβιβάστηκε με την ίδρυση μιας Σχολής. Για να αντιμετωπίσει τα τεράστια έξοδα ανέγερσης της Σχολής και την αγορά βιβλίων και επιστημονικών οργάνων, ο Άνθιμος Γαζής απευθύνθηκε πρώτα στη «Φιλόμουσο Εταιρεία των Αθηνών», που είχε ιδρυθεί το Σεπτέμβριο του 1813 με σκοπό να βοηθήσει την οργάνωση και διάδοση της Ελληνικής Παιδείας.

Με την ηθική και οικονομική συμπαράσταση της Εταιρείας, η Σχολή άρχισε να χτίζεται το 1814 δίπλα στα κελιά του Αγίου Νικολάου, με την επίβλεψη του Γρηγορίου Κωνσταντά. Το 1815 εξάλλου, ο Γαζής γράφει στον Κωνσταντά ότι εξα-

σφάλισε για τη Σχολή ένα ετήσιο εισόδημα, ώστε να αντιμετωπίζονται ορισμένα έκτακτα έξοδα και ότι συγκέντρωσε δύο χιλιάδες περίπου τόμους βιβλίων Ελλήνων συγγραφέων και ξένων επιστημόνων καθώς και χάρτες, όργανα φυσικής και χημείας, υδρόγειο και ουράνια σφαίρα. Ο Γαζής φροντίζει για τη μεταφορά των βιβλίων μέχρι τις Μηλιές. Καίρια φορτωμένα με βαρύτατες κάσες δένουν σε απόμερα λιμάνια του Παγασητικού και τη νύχτα, κρυφά, οι κάσες φτάνουν με τα ζώα στο χωριό. Τον Ιούλιο του 1814, ο Γαζής συντάσσει στη Βιέννη το πρώτο καταστατικό της Μηλιώτικης Σχολής. Γραμμένο από το χέρι του, το κείμενο βρίσκεται σήμερα φυλαγμένο στη Βιβλιοθήκη του χωριού και αναφέρει ότι καθένας από τους τρεις Μηλιώτες λόγιους προσφέρει για την ανέγερση της Σχολής πεντακόσια χρυσά, ποσό σεβαστό για την εποχή, και ότι ο Γαζής χαρίζει την πλουσιότερη βιβλιοθήκη του. Αναφέρει επίσης ότι όσοι συνεισφέρουν πενήντα χρυσά για τη Σχολή θα ονομάζονται «Μουσαγέται», θα θεωρούνται μέλη της και θα αποκτούν χρυσό δαχτυλίδι, με χαραγμένο τον Κένταυρο, σύμβολο της Σχολής. Αξίζει να σημειωθεί ότι πολλοί Πηλιορείτες έδειξαν ενδιαφέρον για τη Μηλιώτικη Σχολή και βοήθησαν οικονομικά το Γαζή.

Στις 6 Αυγούστου 1815 έγιναν τα επίσημα εγκαίνιά της και λειτούργησε με δάσκαλο το Γρηγόριο Κωνσταντά, με Μηλιώτες μαθητές αλλά και πολλούς από τα γύρω χωριά. Η Σχολή βρισκόταν σε καταπράσινο περιβάλλον. Το κτίριο ήταν άνετο, με μεγάλες αίθουσες διδασκαλίας και τζαμωτά παράθυρα, πράγμα σπάνιο για την εποχή εκείνη στην Ελλάδα. Ο πλούτος της Βιβλιοθήκης της ήταν μοναδικός. Με τη φροντίδα του Γαζή, είχαν σταλεί στις Μηλιές περίπου δέκα χιλιά-

15. Αναμνηστική μαρμαρίνη πλάκα εντοιχισμένη στο κτίριο του σημερινού Γυμνασίου, στις Μηλιές.

comme le commun bruit est, que la semence de l'Heliebore ne nuit aux Cailles, quand elles en mangent, ne celle de la Cicuë aux Estourneaux: Aussi les Papegaux peuvent estre nourriz commodement de la semence de *Carthamus*, qui toutesfois est au lieu de purgation à l'homme. Les Papegaux gris sont les plus

*Psittacus minor* verdis en Latin, Petit Pettequet verd à la queue longue en François.



grands. Ceux qui sont entremeslez de rouge, sont moyens: mais les verds sont les plus petits, qui n'ont autre couleur sur eux, que de la verdure: & ont la queue moult longue, & n'excedent la grosseur d'un Estourneau. Il y en a qui sont difference entre eux, voulants que les uns soyent nommez Papegaux, comme estoient les plus grands, & les autres Pettequets, qui sont petits & verds.

Du Pic verd

Du Pic verd iaulne.

CHAP. XIII.

**N**OUS cognoissons deux especes de Pics verds communs en tous lieux. Aristote au neuuesiesme chapitre, du neuuesiesme livre des animaux en a mis trois, dont celui que nous nommés le Pic mart, ou Pic verd nous est le plus commun: toutesfois qu'en mettras encor quelques autres incogneues aux anciens. Le Pic verd iaulne est de longue corpulence, & plus gros qu'un Lonot, approchant de bien pres celui d'une Pie. Il est d'une exquise couleur diuersé, combien qu'il ne soit de trop bon manger. Il a deux taches rouges dessus les yeux, vne en chaque costé, venant des racines de la panie d'embas de son bec, qui est long de deux doigts, noir, droit, dur, fort, & poinctu: quasi liné en

Description du Pic verd.

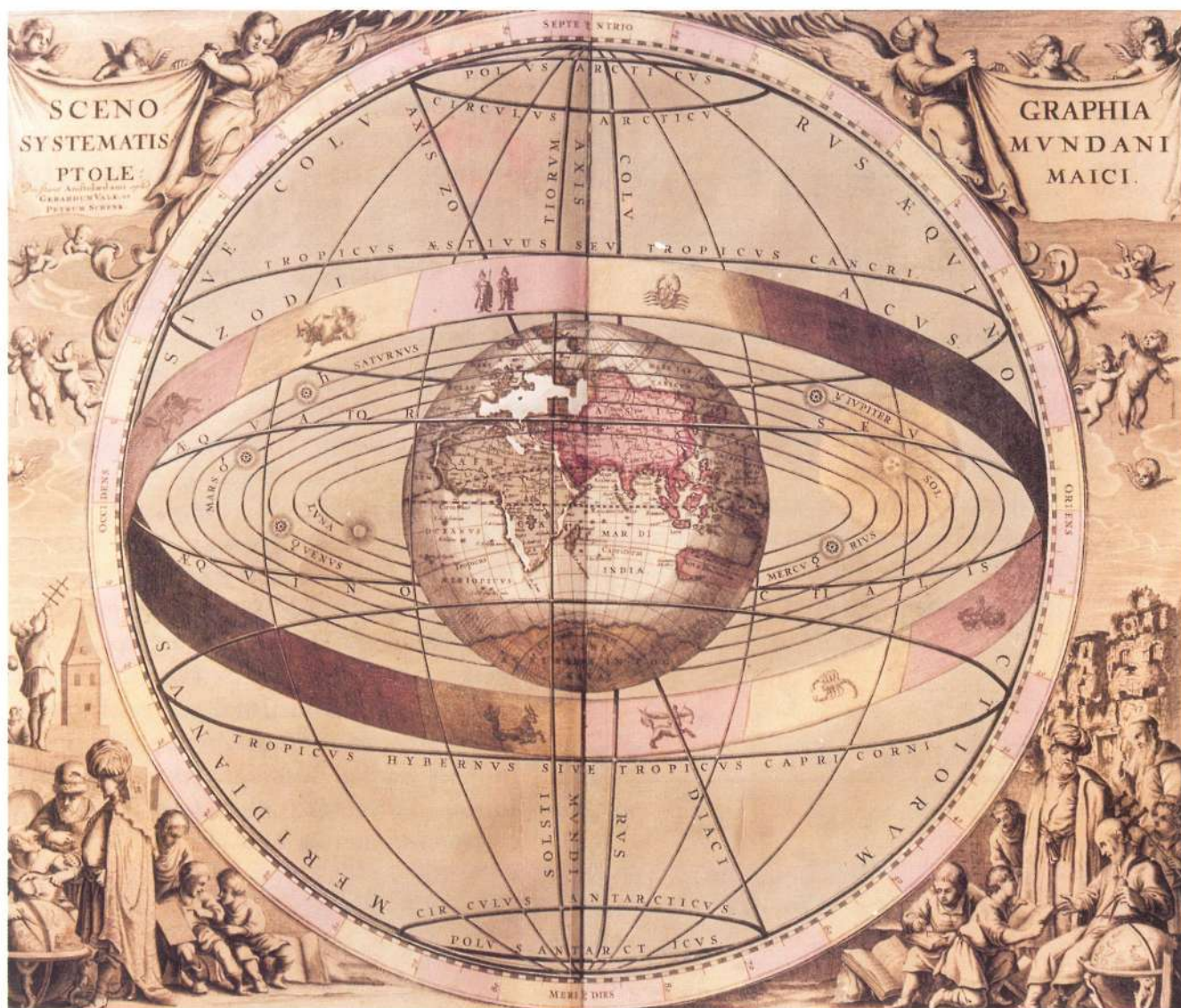
*Dryocolaptes, Pipra, Pipa, Chloris* en Grec, *Picus Martius maior, Picus arborearum, & arboreum cauator* en Latin, *Pic mart, Pic verd, ou Pic iaulne* en François.



ἡ δὲ γυνὴ ἀπὸ τοῦ ἀνδρὸς ἔχει τὸν αὐτὸν χροὶον, ἀλλὰ τὸν ὄψιν αὐτὴν ἔχει τὸν αὐτὸν χροὶον, ἀλλὰ τὸν ὄψιν αὐτὴν ἔχει τὸν αὐτὸν χροὶον.

quatre quarrés. Laquelle chose Aristote auoit des-ia dit au iij. livre, De partibus animalium, chapitre premier. *Animus ceterarum* (dit il) *rostrum utile ad victum cuiusque est. Verbi gratia, Roboriscei generis, & Coruini robustum, atque praedictum os est.* Il a la teste assez grosse, & est rouge par dessus, & en chaque costé y a vne tache de plumes blondes, celle par ou sont les oyues. Il est verd par dessus les espaulles, comme aussi dessus les ailes: mais telle couleur est aussi melée de iaulne. Celles





17. Πίνακας από τον 'Ατλαντα Harmonia Macrocosmica του Andrea Cellari Palatini, που τυπώθηκε στο 'Αμστερνταμ το 1708. (Βιβλιοθήκη Μηλεών).

BIBΛΟΣ ΖΩΗΣ  
 Η  
 ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ  
 ΤΩΝ ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΩΝ  
 ΚΑΙ  
 ΜΟΥΣΑΓΕΤΩΝ.  
 ΤΗΣ  
 ΜΗΛΙΩΤΙΚΗΣ  
 ΣΧΟΛΗΣ

18. Προμετωπίδα  
 του Καταλόγου  
 τῶν  
 Συνδρομητῶν καὶ  
 Μουσαγετῶν τῆς  
 Μηλιώτικης  
 Σχολῆς.  
 (Βιβλιοθήκη  
 Μηλεῶν).

δες τόμοι βιβλίων, όπου περιλαμβάνονταν και σπανιότατες εκδόσεις. Ξεχωρίζει ένα βιβλίο του Θεόφραστου, τυπωμένο το 1497 με ξύλινα στοιχεία, μια γαλλική Ορνιθολογία του 1555 με ξυλογραφίες ζωγραφισμένες στο χέρι, ο παγκόσμιος Ἀτλαντας του Brouckner, τυπωμένος στη Βιέννη, ένα θαυμάσιο βιβλίο Ανατομίας τυπωμένο στο Ντύσσελντορφ, η Ε-

γκυκλοπαίδεια του Diderot σε 39 τόμους, πολλά βιβλία Φυσικής, Χημείας, Μαθηματικών, Αστρονομίας και Γεωγραφίας, ὅλη η Ελληνική Κλασική και Βυζαντινή Λογοτεχνία, αρχαία συγγράμματα, αλλά και κείμενα γαλλικά, ιταλικά και γερμανικά. Ὅσα ἀπὸ τα πολῦτιμα αὐτὰ βιβλία σώθηκαν ἀπὸ τις καταστροφές —περίπου τρεῖς χιλιάδες τόμοι— βρίσκονται σήμερα στη Βιβλιοθήκη του χωριού, μαζί με την επιγραφή «Ψυχῆς Ἕρκος» —Θεραπεία Ψυχῆς— που ο Κωνσταντᾶς εἶχε τοποθετήσει στη Σχολή. Στη Σχολή υπήρχε ἐπίσης μία προτομή του Ομήρου, που εἶχε φέρει ο Γαζής ἀπὸ τη Βιέννη, αρχαία νομίσματα και δύο μικρά χάλκινα ἀγάλματα, που συγκρότησαν τον πυρήνα μίας αρχαιολογικῆς συλλογῆς.

Η ὑπαρξη της Σχολῆς, με την πλουσιότατη Βιβλιοθήκη της, τα σύγχρονα ὄργανα Φυσικῆς και Χημείας, τη συστηματική διδασκαλία που ακολουθοῦσε το νέο διδακτικό πρόγραμμα, ἐγινε γνωστή ὄχι μόνο στην Ελλάδα ἀλλὰ και στο εξωτερικό, και πολλοὶ πνευματικοὶ παράγοντες πίστευαν ὅτι εἶχε ὅλες τις προϋποθέσεις για να ἐξελιχθεῖ σε ἓνα ἀπὸ τα πιό σημαντικά εκπαιδευτικά κέντρα της εποχῆς. Ἔτσι, το 1815, οἱ Μηλιῆς εἶναι μία ἀπὸ τις εστίες του ἐλληνικοῦ Διαφωτισμοῦ, ἐπίτευγμα ἀναμφισβήτητα των τριῶν Μηλιωτῶν λογίων.

ROMAE M. D. XLII.

1542

19. Απόσπασμα  
 ἀπὸ σελίδα  
 βιβλίου του 1542  
 που φέρει την  
 υπογραφή του  
 Ἀνθιμου Γαζή.  
 (Βιβλιοθήκη  
 Μηλεῶν).

Εἰς τὴν ἐκδόσιν τοῦ βιβλίου  
 τοῦ 1542  
 ἔγραψεν ὁ Ἀνθίμ. Γαζής



20. Αποτύπωμα  
 της σφραγίδας  
 της Μηλιώτικης  
 Σχολῆς, η οποία  
 βρίσκεται στη  
 Βιβλιοθήκη  
 Μηλεῶν.

Ἀνθίμ. Γαζής 1805



Τύχη ἀγαθή.

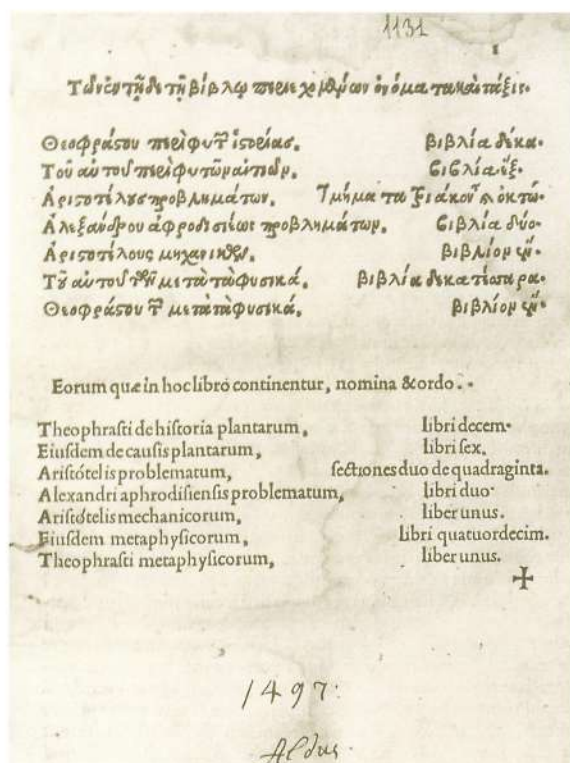
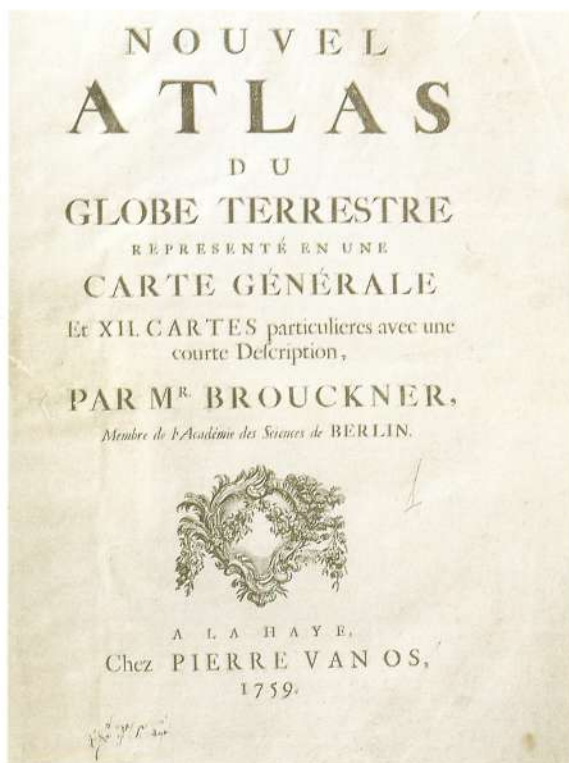
ἡ Κατὰ τὸ 1814. σωτήριον ἔτος, ἐν μηνὶ Ἰουλίῳ α'.  
Γρηγόριος Γεροδιάκονος ὁ Κωνσταντῆς, καὶ Ἄνθιμος ἀρχιμαν-  
δρίτης ὁ Γαζής, φιλομενεία, κινηθέντες, ἀπεφάσισαν νὰ δε-  
μιχίσωσι Σχολεῖον λαυτικὸν εἰς τὴν παλαιοὺς αὐτῶν Μη-  
χαιοὺς κατημένην, κατὰ τὸ Πύγιον ὄρος, πρὸς ἀναφορὴν  
ἐν διδασκαλίᾳ τῶν κένων τῶν ὁμογενῶν. ἡ δὲ εἰς  
βάσιν τοῦ ἀφιεύσαντα εἰς αὐτὸν, ἐδομένῳ δὲ  
διὰ τὴν τὴν οικοδομήν, ἡ γὰρ χοιδὰ τοῦ ἀναγκαστοῦ ὁμῶς  
Γρηγόριος Κωνσταντῆς, παρέβαλεν εἰς μετρητὰ χρυσῶς  
Καισαρικῶς Πεντακοσίους. Ὁ δὲ Ἄνθιμος ὁ Γαζής ὁμοίως  
χρυσῶς Πεντακοσίους, καὶ ἄσασαν τὴν βιβλιοθήκην  
αὐτοῦ. — Ἐπὶ δὲ ἀφιεύσαντα εἰς αὐτὸν ἡ δὲ ἔκδοσις τοῦ  
Ἑλληνικοῦ Λεξικοῦ αὐτοῦ. —

ἡ Σημ. Μεταρρίθαι χρέοντα ὅσοι τῶν συνδρομητῶν συνέσπερον  
εἰς τὸ ὑπὲρ Παλαιοῦ τοῦ κατὰ Πενήντητα χρυσῶς καὶ ἐτάσσον  
ὡς φιλομενέοντες εἰσάγει καὶ ἄσασαν εἰς τὴν Ἑλλάδα, ὅπως δὲ  
ἐκείνοι καὶ ὡς Μετὰ τὴν Σχολήν. ἀρλομένη ἐπ' αὐτοῦ ὡς ὅπου εἶχε.

21. Συμφωνητικὸν  
ίδρυσης τῆς  
Μηλιώτικης  
Σχολῆς ἀπὸ τοῦ  
Γρηγόριου  
Κωνσταντῆ καὶ  
τοῦ Ἀνθιμοῦ  
Γαζή, γραμμένον  
τὸ 1814 ἀπὸ τοῦ  
χέρι τοῦ  
Ἀνθιμοῦ Γαζή.  
(Βιβλιοθήκη  
Μηλεῶν).

22. Προμετωπίδα  
του Νέου  
"Ατλαντα του  
Brouckner, σε  
γαλλική γλώσσα,  
τυπωμένου στη  
Χάγη το 1759.  
(Βιβλιοθήκη  
Μηλεών).

23. Πίνακας  
περιεχομένων  
αρχετύπου του  
1497 σε ελληνική  
και λατινική  
γλώσσα με την  
υπογραφή του  
"Αλδου  
Μανούτιου.  
(Βιβλιοθήκη  
Μηλεών).



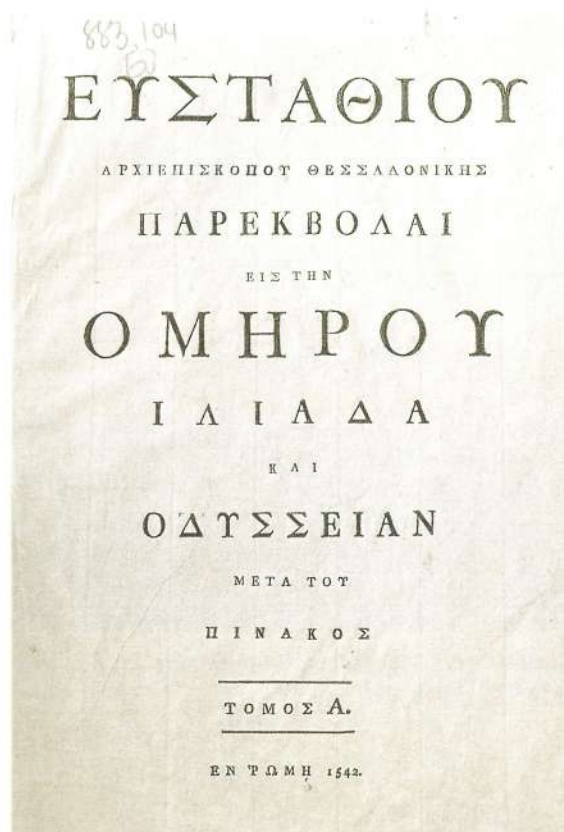
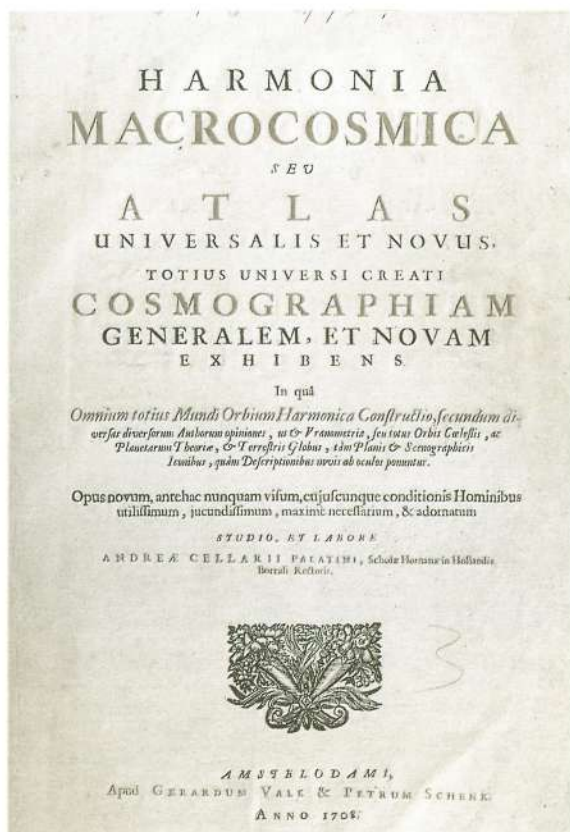
24. Προμετωπίδα  
"Ανατομικοῦ  
"Ατλαντα του  
M. J. Weber, σε  
γερμανική  
γλώσσα,  
τυπωμένου στο  
Ντύσσελντορφ  
το 1706.  
(Βιβλιοθήκη  
Μηλεών).







25. Επιγραφή  
που είχε  
τοποθετηθεί από  
τον Γρηγόριο  
Κωνσταντά πάνω  
από την είσοδο  
της Βιβλιοθήκης  
της Μηλιώτικης  
Σχολής.  
(Βιβλιοθήκη  
Μηλεών).



26. Προμετωπίδα  
από το  
Ἑτυμολογικό  
Λεξικό τῆς  
Γαλλικῆς  
Γλώσσας του  
Ménage  
τυπωμένο στο  
Παρίσι το 1750.  
(Βιβλιοθήκη  
Μηλεών).

27. Προμετωπίδα  
του  
συγγραμματος  
Παρεμβολαί εἰς  
τὴν Ὅμηρου  
Ἰλιάδα καὶ  
Ὀδύσσειαν του  
αρχιεπισκόπου  
Θεσσαλονίκης  
Ευσταθίου,  
τυπωμένου στη  
Ρώμη το 1542.  
(Βιβλιοθήκη  
Μηλεών).



28. Εποπτικά όργανα της Μηλιώτικης Σχολής που είχαν σταλεί με τη φροντίδα του Άνθιμου Γαζή. (Βιβλιοθήκη Μηλεών).



## Ο Γρηγόριος Κωνσταντάς

✧ Ο Μηλιώτης λόγιος Γρηγόριος Κωνσταντάς, που ανέλαβε να διδάξει στη Σχολή, ήταν γιός απλού αγρότη, και αναγκάστηκε από μικρός να δουλέψει στα κτήματα. Στο σχολείο πρωτοπήγε σε ηλικία 17 ετών, έδειξε όμως μεγάλη έφεση στα γράμματα και ο δάσκαλός του πρότεινε στους γονείς του να τον αφήσουν να γίνει ιερομόναχος, δίνοντάς του τη δυνατότητα να σπουδάσει. Έτσι, ο νεαρός Κωνσταντάς χειροτονείται διάκος και φεύγει για την Κωνσταντινούπολη να συνεχίσει τις σπουδές του. Αργότερα αποφασίζει να πάει στη Μολδοβλαχία, για να συναντήσει το θείο του Δανιήλ Φιλιππίδη και να παρακολουθήσει τη διδασκαλία του Δημήτρη Καταρτζή και του Νεόφυτου Καυσοκαλυβίτη. Ο τελευταίος εντυπωσιάζεται από το ζήλο του Κωνσταντά και τον προτείνει για δάσκαλο της Σχολής του. Μετά το θάνατο του Καυσοκαλυβίτη, ο Μηλιώτης λόγιος διορίζεται διευθυντής της Σχολής και παραμένει στη Μολδοβλαχία μέχρι το 1787, όπου και συνεργάζεται με το Δανιήλ Φιλιππίδη για τη σύνταξη της *Νεωτερικής Γεωγραφίας*.

Το 1790 βρίσκεται στη Βιέννη, επιβλέποντας την εκτύπωση του βιβλίου αυτού και επωφελείται της διαμονής του, για να παρακολουθήσει μαθήματα στα διάφορα Πανεπιστήμια, ενώ παράλληλα μελετάει στις πλούσιες Βιβλιοθήκες. Ένα χρόνο αργότερα βρίσκεται στην Ιταλία, στο φημισμένο Πανεπιστήμιο της Πάντοβα. Βασική όμως επιθυμία του Κωνσταντά ή-

ταν να γυρίσει στην πατρίδα του και να διδάξει. Έχοντας ζήσει σε ελεύθερα κράτη, ήθελε να βοηθήσει τους συμπατριώτες του να αποκτήσουν το συντομότερο την ανεξαρτησία τους και πίστευε ότι προϋπόθεση για τη νίκη αυτή ήταν η εκπαίδευση του λαού. Αρνήθηκε λοιπόν να ζήσει μόνιμα στο εξωτερικό, όπου θα μπορούσε ασφαλώς να διοριστεί σε μια από τις μεγάλες εκεί Σχολές, και προτίμησε να εργαστεί στην υπόδουλη Ελλάδα.

Η επιστροφή του Κωνσταντά στις Μηλιές το 1796 θεωρήθηκε σημαντικότατο γεγονός, γιατί η φήμη του είχε φτάσει μέχρι τη γενέτειρά του και η υπερηφάνεια που ένιωθαν γι' αυτόν οι Μηλιώτες ήταν απεριόριστη. Ο παλιός δάσκαλός του Άνθιμος Παπανταζής τον καλωσόρισε στο σχολειό του και προσπάθησε να τον πείσει να αναλάβει τη διδασκαλία. Ο Κωνσταντάς όμως διορίζεται δάσκαλος στα Αμπελάκια, και φεύγει για το σπουδαίο αυτό εμπορικό κέντρο της Θεσσαλίας, όπου μένει ως το 1802, διδάσκοντας όχι μόνο Αρχαία Ελληνικά και Φιλοσοφία, αλλά και ορισμένα μαθήματα θετικών επιστημών, που για πρώτη φορά μάθαιναν τα παιδιά, σε απλή δημοτική γλώσσα και με τη βοήθεια πολλών βιβλίων και σχετικών οργάνων.

Στις Μηλιές επιστρέφει οριστικά το 1810 και αποφασίζει να διδάξει μόνιμα εκεί. Ενημερώνει τον Άνθιμο Γαζή για την απόφασή του αυτή, και συμφωνεί απόλυτα με την ιδέα του αρχιμανδρίτη να δημιουργηθεί στις Μηλιές ένα Πανδιδακτήριο σύγχρονης επιστημονικής διδασκαλίας· δέχεται με ενθουσιασμό να επιβλέπει την ανέγερσή του και να ασχοληθεί με την οργάνωση και τη λειτουργία του.

Αμέσως μετά τα εγκαίνια της Σχολής, ο Κωνσταντάς ανέλαβε τη διδασκαλία μέ-



χρι την ημέρα που ξέσπασε στο Πήλιο η Επανάσταση.

## Η επαναστατική δράση του Γαζή

29. Αποτύπωμα της σφραγίδας της Επανάστασης της Μαγνησίας, που χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά από τον Άνθιμο Γαζή το Μάιο του 1821.

◈ Η δίψα για την απόκτηση της ελευθερίας ήταν το φυσικό επακόλουθο της πνευματικής ανάπτυξης και της σχετικής οικονομικής ευημερίας όχι μόνο των Μηλιωτών, αλλά και των κατοίκων όλου του Πηλίου. Στο πρόσωπο του Μηλιώτη Άνθιμου Γαζή, ο σκλαβωμένος πληθυσμός θα βρεί τον πιό ενθουσιώδη οργανωτή της Εξέγερσης.

Ο Γαζής είχε συναντηθεί με τα μέλη της Φιλικής Εταιρείας το 1816 και ο Σκουφάς, γνωρίζοντας το κύρος και τη μόρφωσή του, του είχε προτείνει την αρχηγία της Εταιρείας. Ο αρχιμανδρίτης αρνήθηκε να αναλάβει τα υψηλά αυτά καθήκοντα, πιστεύοντας ότι ο ελληνικός λαός ήταν απροετοίμαστος για τον Αγώνα. Υποσχέθηκε όμως να επιστρέψει το συντομότερο στην Ελλάδα και να προωθήσει το έργο της Φιλικής Εταιρείας, εμπυχώνοντας και οργανώνοντας τον υπόδουλο λαό.

Το 1817 ο Γαζής εγκαταλείπει τη Βιέννη, για να συναντήσει στην Κωνσταντινούπολη το Σκουφά, τον Ξάνθο και τον Τσακάλωφ. Γίνεται τότε επίσημα μέλος της Φιλικής Εταιρείας και διορίζεται επίτροπος της Υπέρτατης Αρχής για τη Βόρεια Ελλάδα και το Πήλιο, αναλαμβάνοντας όλη την ευθύνη για την οργάνωση του Αγώνα στις περιοχές αυτές. Ο ρόλος του γίνεται αποφασιστικός. Ο ανεξάντλητος ενθουσιασμός, η τόλμη και η πίστη του στο τελικό επίτευγμα ήταν συναισθήματα που ο ίδιος ένωθε και ήξερε να μεταδώσει στους μελλοντικούς αγωνιστές.

## Η εξέγερση του Πηλίου



◈ Φτάνοντας στην Ελλάδα, ο Γαζής ενημέρωσε τους Αθηναίους Φιλικούς για τις εξελίξεις της προετοιμασίας του Αγώνα, ζήτησε τη συμπαράσταση των Υδραίων ναυτικών και κατέληξε στις Μηλιές, όπου τον υποδέχθηκαν σαν ήρωα και σωτήρα. Με έδρα τις Μηλιές, οργανώνει μεθοδικά την Εξέγερση. Περιοδεύει σε όλα τα χωριά του Πηλίου, δημιουργώντας παντού επαναστατικές εστίες και παραδίνοντας την τοπική αρχηγία σε έμπιστους και θαρραλέους άντρες. Στις αρχές του 1821 ο λαός του Πηλίου είναι μυστικά ξεσηκωμένος και δεν περιμένει πιά παρά το σύνθημα για να πάρει τα όπλα.

Ανήμερα το Πάσχα ο αρχιμανδρίτης και Φιλικός Γαζής, φορώντας τα χρυσά άμφια που του είχε χαρίσει ο τσάρος της Ρωσίας, λειτούργησε στην εκκλησία των Αγίων Ταξιάρχων και παρότρυνε τους πιστούς να ψάλλουν μετά το αναστάσιμο «Χριστός Ανέστη», «η Ελλάς Ανέστη». Τις μέρες εκείνες οι αρχηγοί του Αγώνα είχαν συγκεντρωθεί στις Μηλιές, για να λάβουν από το Γαζή τις τελευταίες οδηγίες, σύμφωνα με τις οποίες θα ξεκινού-



σαν τον Αγώνα, μόλις τα υδραίικα καράβια έφταναν. στον Παγασητικό για να βοηθήσουν στην Εξέγερση, όπως είχαν υποσχεθεί στο Γαζή.

Όταν στις 7 Μαΐου τα καράβια εμφανίστηκαν με υψωμένες τις σημαίες τους, ο Γαζής κήρυξε από την εκκλησία των Αγίων Ταξιαρχών στις Μηλιές την έναρξη της μεγάλης μάχης για την Ελευθερία, ενώ δίπλα του ο Κωνσταντάς εκφώνησε πατριωτικό λόγο. Την ίδια εκείνη στιγμή υψώθηκε μπροστά στο νάρθηκα του ναού η σημαία που είχε κεντήσει η αδελφή του Μηλιώτη αγωνιστή Γιάννη Δήμου, Ασημώ. Το ιερό αυτό κειμήλιο βρίσκεται σήμερα φυλαγμένο σε προθήκη στη Βιβλιοθήκη του χωριού.

Οι πρώτες μάχες έγιναν στα Λεχώνια, παραθαλάσσια περιοχή του Πηλίου, σε μικρή απόσταση από το Βόλο, όπου ήταν εγκαταστημένοι πολλοί Τούρκοι.

Στις 9 Μαΐου μερικοί επαναστάτες είχαν κυκλώσει το κάστρο του Βόλου, ενώ άλλη ομάδα αγωνιστών κατευθυνόταν προς το Βελεστίνο. Εκεί ο Γαζής χρησιμοποίησε για πρώτη φορά τη σφραγίδα της Επανάστασης της Μαγνησίας σε επίσημη προκήρυξη, με την οποία καλούσε όλους τους χριστιανούς της Θεσσαλίας να ξεσηκωθούν και να διώξουν τον κατακτητή.

Οι πρώτες όμως αυτές επιτυχίες των Αγωνιστών δε συνεχίστηκαν. Χωρίς άλλα πολεμοφόδια, υποχρεώθηκαν να οπισθοχωρήσουν, όταν στις 25 Μαΐου ο Δράμαλης, πασάς της Λάρισας, στράφηκε εναντίον τους. Παρ' όλη την τόλμη και την παλικάριά τους, οι μάχες χάθηκαν και οι Τούρκοι μπήκαν σε πολλά χωριά, καίγοντας και καταστρέφοντας σπίτια, εκκλησίες και καλλιέργειες. Ολόκληρη η περιοχή έζησε τις αγριότητες



30. Πιστό αντίγραφο της σημαίας της Επανάστασης του '21, που ύψωσε ο Άνθιμος Γαζής στις Μηλιές, όπως εκτίθεται στην είσοδο του Τοπικού Μουσείου.



του εχθρού και έντρομοι οι κάτοικοι άφησαν τα χωριά, προσπαθώντας με κάθε μέσο να φύγουν προς τη Σκιάθο, τη Σκόπελο και το Τρίκερι.

Η αποτυχία της Επανάστασης ήταν ολοκληρωτική. Ο στρατός του Δράμαλη έφτασε μέχρι τις Μηλιές, με διαταγή να κάψει το χωριό που ήταν η ιδιαίτερη πατρίδα του Γαζή και το επίσημο στρατηγείο των Αγωνιστών. Η έγκαιρη όμως επεμβαση των προεστών γλίτωσε τις Μηλιές από ανελέητη καταστροφή.

### **Η δράση του Γαζή στην ελεύθερη Ελλάδα**

❖ Ο Γαζής υποχρεώθηκε να φύγει στη Σκιάθο, επειδή πολλοί τον θεώρησαν υπεύθυνο για την τρομερή αυτή αποτυχία. Από κει έφτασε στο Μοριά, συνεχίζοντας και στην περιοχή αυτή την πολύπλευρη δραστηριότητά του.

Στα τέλη του 1821 ο Άνθιμος Γαζής εκλέγεται μέλος του Αρείου Πάγου και εκπρόσωπος της Θεσσαλίας στις Εθνικές Συνελεύσεις της Επιδαύρου και της Κορίνθου. Από τη θέση αυτή κρατάει πάντα μία επαφή με τους Πηλιορείτες αγωνιστές, προσπαθώντας να τους εμψυχώσει και να καθοδηγήσει τις επαναστατικές τους ενέργειες. Συγχρόνως ενημερώνει τις παροικίες του απόδημου Ελληνισμού για την πορεία του Αγώνα, εκθέτοντας τα προβλήματα που προκύπτουν και ζητώντας οικονομική συμπαράσταση. Συνεργάζεται στενά με τον Υψηλάντη και τους Φιλικούς και σε κάθε συμβούλιο μάχεται για τη συνέχιση του Αγώνα στο Πήλιο.

Η άποψη όμως αυτή δεν έβρισκε σύμφωνα όλα τα μέλη της Προσωρινής Ελληνικής Κυβέρνησης. Μεταξύ αυτών

που αντιδρούσαν ήταν και ο Κωνσταντάς, που από την πρώτη Συνέλευση βρέθηκε ιδεολογικά αντιμέτωπος με το Γαζή, γιατί δεν πίστευε στην άμεση συνέχιση του Αγώνα στο Πήλιο. Θεωρούσε ότι ο λαός, άοπλος και ανοργάνωτος, ήταν απροετοίμαστος για μιά τόσο σημαντική στρατιωτική επιχείρηση που αν αποτύχαινε, όπως είχε αποτύχει η πρώτη, θα είχε ολέθριες συνέπειες για τους Πηλιορείτες. Αντίθετα, ο Γαζής, ενθουσιώδης και μαχητικός, πρέσβευε ότι καμιά επανάσταση δεν είναι δυνατόν να πετύχει χωρίς θυσίες. Το Πήλιο έπρεπε να ξεσηκωθεί, αν ήθελε κάποια μέρα να ζήσει ελεύθερο. Το χάσμα απόψεων μεταξύ των δύο αντρών ήταν μεγάλο και έμεινε αγεφύρωτο ως το τέλος της ζωής τους, δημιουργώντας συχνά δυσάρεστες προστριβές.

Τα επόμενα χρόνια, όταν επικρατούν στην Κυβέρνηση οι συντηρητικοί, ο Γαζής δεν εισακούγεται πια και το 1825, απογοητευμένος από την αρνητική στάση της Κυβέρνησης, ασχολείται αποκλειστικά με την οργάνωση της παιδείας. Επισκέπτεται πρώτα την Τήνο και το 1828 τη Σύρο, για να ιδρύσει και να παρακολουθήσει τη λειτουργία σχολείων. Εκεί πεθαίνει πάμφτωχος και εγκαταλειμμένος. Με διαθήκη άφησε τη βιβλιοθήκη του στη Μηλιώτικη Σχολή και παραχώρησε μερικά κτήματά του για να αντιμετωπίζονται ορισμένα έξοδά της.

Χωρίς την ηθική συμπαράσταση του Γαζή, οι Πηλιορείτες αγωνιστές βασίστηκαν πια μόνο στο δικό τους πάθος για την απόκτηση της ελευθερίας. Οργάνωναν συχνά μικρές επιδρομές εναντίον του εχθρού χωρίς κανένα θετικό αποτέλεσμα. Αντίθετα, μετά από κάθε ξεσηκωμό οι αγριότητες και οι εξευτελισμοί αλλά και οι δυσβάστακτοι φόροι που ζητάγαν οι Τούρκοι απέλπιζαν το λαό.



## Η ζωή στο Πήλιο μετά το 1828

Το 1828, με τη σύσταση του ελεύθερου Ελληνικού Κράτους, η Τουρκική Κυβέρνηση, θέλοντας να αποφύγει νέα επαναστατικά κινήματα, αντιμετώπισε τα πηλιορείτικα χωριά με κάποια επιείκεια. Οι εχθρικές επιδρομές σταμάτησαν και η ζωή στη δεκαετία του 1830 αναδιοργανώθηκε. Στις Μηλιές επισκευάστηκαν οι κατεστραμμένες εκκλησίες και τα σπίτια, οι καλλιέργειες έγιναν πιά συστηματικές, βελτιώθηκε η παραγωγή, και ιδιαίτερα η παραγωγή του μεταξιού, λειτούργησαν ξανά οι μικρές βιοτεχνίες και άνθησε το εμπόριο. Ορισμένοι Μηλιώτες, που είχαν φύγει στην Αίγυπτο για να ασχοληθούν με τη βαμβακοκαλλιέργεια, άρχισαν να στέλνουν χρήματα πίσω στο χωριό. Η ζωή γινόταν σιγά σιγά πιο άνετη. Την εποχή αυτή ξαναγυρίζει στις Μηλιές ο Γρηγόριος Κωνσταντάς, για να διδάξει και πάλι στη Μηλιώτικη Σχολή.

## Η δράση του Κωνσταντά στην ελεύθερη Ελλάδα

Ο Κωνσταντάς είχε εγκαταλείψει το χωριό αμέσως μετά την αποτυχημένη εξέγερση το 1821. Είχε τότε καταφύγει στην ελεύθερη Ελλάδα και είχε παρευρεθεί στις πρώτες Εθνικές Συνελεύσεις σαν εκπρόσωπος της Μαγνησίας. Τον Αύγουστο του 1824 η Κυβέρνηση τον διόρισε γενικό Έφορο —Υπουργό— Παιδείας. Το επίσημο έγγραφο του διορισμού του βρίσκεται σήμερα στη Βιβλιοθήκη του χωριού.

Η θέση αυτή ήταν άκρως τιμητική και πολύ υπεύθυνη, με πολλά καθήκοντα και αρμοδιότητες. Ο Έφορος έπρεπε να γνωρίζει κάθε λεπτομέρεια σχετική με

την εκπαιδευτική κατάσταση που επικρατούσε στην ελεύθερη Ελλάδα, να προτείνει νέο σύγχρονο διδακτικό σύστημα, να διορίζει νέους δασκάλους και να δίνει τη γνώμη του για την ίδρυση σχολείων. Ο Κωνσταντάς, βασιζόμενος στην πολυετή πείρα του, ανέλαβε με ζήλο το δύσκολο αυτό έργο. Επισκέφθηκε τότε πολλές περιοχές της χώρας και ίδρυσε σχολεία στη Σύρο, στην Πάρο και τη Νάξο, στην Τήνο και τη Σίφνο, επιβλέποντας και παρακολουθώντας τη σωστή λειτουργία τους.

Το 1828, ο κυβερνήτης Ιωάννης Καποδίστριας, αναγνωρίζοντας τη μεγάλη προσφορά του Μηλιώτη λόγιου στην οργάνωση της παιδείας, του ανέθεσε τη διοίκηση του Ορφανοτροφείου της Αίγινας, που μεριμνούσε για την περίθαλψη και τη μόρφωση των παιδιών των Αγωνιστών.

Μετά τη δολοφονία του Καποδίστρια, ο Κωνσταντάς απομακρύνεται από τα δημόσια καθήκοντα και το 1832, απογοητευμένος από τη συμπεριφορά της πολιτείας απέναντί του, αποφασίζει να γυρίσει στις Μηλιές και να ξαναλειτούργησει τη Μηλιώτικη Σχολή.

Η επιστροφή του Κωνσταντά γέμισε τους Μηλιώτες με αισιοδοξία και ενθουσιασμό. Η φήμη του έφερε πολλούς μαθητές στη Σχολή όχι μόνο από το χωριό αλλά και από τις γύρω περιοχές. Το κτίριο της Σχολής είχε υποστεί μεγάλες ζημιές στα έντεκα χρόνια που είχε μείνει κλειστό. Πολλά βιβλία, χάρτες και επιστημονικά όργανα είχαν χαθεί. Παρ' όλες όμως τις ελλείψεις, ο ηλικιωμένος δάσκαλος άρχισε τη διδασκαλία, προσπαθώντας να μεταδώσει στους μαθητές του στοιχεία της νέας παιδείας.

Τον Αύγουστο του 1844 ο Κωνσταντάς πεθαίνει σε βαθιά γεράματα και θάβεται δίπλα στη Μηλιώτικη Σχολή. Το

Πρωτόκολλο  
Σφ. 3782.

A  
22

Προσωρινή Διοίκηση τῆς Ἑλλάδος.

Τὸ Υπουργεῖον τῶν Ἑσπερίων

Πρὸς τὸν Ἐφορομάρτυρον καὶ τὸν Ἐκπαιδευτικὸν Κωνσταντῖνον.

Ἡ Διοίκηση διὰ τῆς ἐργασίας καὶ τῆς ἐκπαίδευσης, ἐπὶ τῇ καὶ διὰ  
τοῦ καὶ τοῦ καὶ τῆς ἐκπαίδευσης καὶ τῆς ἐκπαίδευσης ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαίδευσης  
ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς  
ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς  
ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς

Ὁ Υπουργὸς τῶν Ἑσπερίων διὰ τῆς ἐκπαίδευσης καὶ τῆς ἐκπαίδευσης ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς  
ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς  
ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς

Ὁ Υπουργὸς τῶν Ἑσπερίων καὶ τῶν Ἑσπερίων καὶ τῶν Ἑσπερίων καὶ τῶν Ἑσπερίων  
ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς  
ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς  
ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς ἐκπαιδευτικῆς

Ἐν Ναυπλίῳ τῇ 22 Ἀπριλίου  
1824

Ὁ Υπουργὸς τῶν Ἑσπερίων  
Κωνσταντῖνος

Ὁ Ἐκπαιδευτικὸς  
Κωνσταντῖνος



31. Ἐγγραφο  
διορισμοῦ τοῦ  
Γρηγορίου  
Κωνσταντά ως  
«Εφόρου  
Εκπαιδεύσεως  
τῆς Νεολαίας»  
(Υπουργοῦ  
Παιδείας) ἀπὸ  
τὴν Προσωρινή  
Διοίκηση  
(Κυβέρνηση) τῆς  
Ἑλλάδος, το 1824  
στο Ναύπλιο.  
(Βιβλιοθήκη  
Μηλεῶν).

32. Το αρχοντικό  
Ευαγγελινάκη,  
χτισμένο το 18ο  
αἰώνα.







μνήμα του φιλοξένησε αργότερα τα ονόματα του Άνθιμου Γαζή και του Δανιήλ Φιλιππίδη. Με το θάνατό του έκλεισε οριστικά η Σχολή. Μετά την απελευθέρωση όμως της Θεσσαλίας το 1881, στεγάστηκε εκεί το πρώτο σχολείο του χωριού, που καταστράφηκε το 1943, όταν οι Γερμανοί έκαψαν τις Μηλιές. Στα ερείπια αυτά χτίστηκε αργότερα το σημερινό Γυμνάσιο και μιά μαρμάρινη πλάκα θυμίζει στους περαστικούς ότι την εποχή του Διαφωτισμού, στις Μηλιές, οι τρεις Μηλιώτες λόγιοι είχαν ιδρύσει ένα φημισμένο Πανδιδακτήριο.

## Τελευταία χρόνια σκλαβιάς

33. Υπογραφή  
του Σουλτάνου  
στην  
Ελληνοτουρκική  
Συμφωνία για  
την παραχώρηση  
της Θεσσαλίας  
στην Ελλάδα.



♦ Μετά το θάνατο του Κωνσταντά η ζωή κυλάει για λίγο σχεδόν ήρεμα στις Μηλιές. Η έναρξη του Ρωσοτουρκικού Πολέμου το 1854 είναι αρκετή για να ανάψει ξανά στο Πήλιο τη σπίθα της Επανάστασης. Οι Πηλιορείτες, με αρχηγούς τους Μπασδεκαίους, το Φιλάρετο και το Μηλιώτη Γαρέφη, οργανώνουν και πάλι την εξέγερση, η οποία χωρίς όμως τη σύμπαρασταση της Κυβέρνησης ατονεί και η απελπισία του λαού κορυφώνεται. Όταν το 1877 ξεσπάει δεύτερος Ρωσοτουρκικός Πόλεμος, οι Πηλιορείτες απο-

φασίζουν να σχηματίσουν Προσωρινή Κυβέρνηση, με έδρα τη Μακρινίτσα, και να επιτεθούν μόνοι τους εναντίον του εχθρού. Ο τουρκικός στρατός όμως καταλαμβάνει τη Μακρινίτσα, και το Πήλιο αναγκάζεται να συνθηκολογήσει.

Η πολυπόθητη απελευθέρωση έρχεται το Νοέμβριο του 1881, όταν, μετά τη μεγάλη νίκη των Ρώσων και τη συνθήκη του Βερολίνου, η Οθωμανική Αυτοκρατορία αναγκάστηκε να υπογράψει συμφωνία με την Ελλάδα για την παραχώρηση της Θεσσαλίας. Έτσι, ύστερα από εξήντα χρόνων αγώνες, τα πηλιορείτικα χωριά γιορτάζουν επιτέλους την Ελευθερία τους.

## Το χωριό Μηλιές έδρα Δήμου

♦ Αμέσως μετά την απελευθέρωση, σύμφωνα με τη διοικητική οργάνωση του Ελληνικού Κράτους, τα χωριά του Πηλίου χωρίστηκαν σε δήμους και κοινότητες. Οι Μηλιές, πατρίδα τριών διδασκάλων του Γένους, αξιόλογο πνευματικό κέντρο της εποχής του Διαφωτισμού χάρη στη λειτουργία της Μηλιώτικης Σχολής, στρατηγείο της Επανάστασης του 1821, κρίθηκε από την Κυβέρνηση σαν ένα από τα πιο σημαντικά χωριά. Αποφασίστηκε να γίνουν έδρα Δήμου, που περιλάμβανε τα γειτονικά χωριά Βυζίτσα, Πινακάτες, Καλά Νερά και Πρόπαν και ορίστηκε ο δήμαρχος του χωριού να αντιπροσωπεύει και τις πέντε αυτές κοινότητες στη νομαρχία της Λάρισας.

Το δήμαρχο τον ψήφιζαν οι κάτοικοι και των πέντε κοινοτήτων. Την ημέρα της ψηφοφορίας, οι ψηφοφόροι κάθε χωριού σχημάτιζαν ομάδες και, κρατώντας σημαίες και νταούλια, περνούσαν από



την πλατεία του χωριού, φωνάζοντας το όνομα του υποψήφιου της προτίμησής τους, για να καταλήξουν στο αρχοντικό του, όπου τους περίμενε γλέντι και μεγάλο φαγοπότι.

Τα προβλήματα που είχε ν' αντιμετωπίσει ο δήμαρχος ήταν πολλά και ποικίλα, με πρωταρχικό το πρόβλημα της παιδείας. Όπως αναφέραμε παραπάνω, στις Μηλιές το πρώτο σχολείο στεγάστηκε στη Μηλιώτικη Σχολή, αργότερα όμως ιδρύθηκαν άλλα δύο. Η φοίτηση ήταν τετραετής και υποχρεωτική. Σχεδόν αμέσως οργανώθηκε και η ιατροφαρμακευτική περίθαλψη, που ήταν περίπου άγνωστη την εποχή της Τουρκοκρατίας. Τα προβλήματα της ατομικής κτηματικής ιδιοκτησίας ήταν από τα πιο σημαντικά και θα μπορούσαν να λυθούν, αν όλες οι τεράστιες εκτάσεις γης που επί χρόνια ανήκαν στις εκκλησίες και σε μοναστηριακά συγκροτήματα μοιράζονταν στους κατοίκους. Τέτοια ριζική αναδιάρθρωση όμως δεν πραγματοποιήθηκε και δεν καταργήθηκε εντελώς το παλιό σύστημα ιδιοκτησίας. Έτσι πολλές οικογένειες αδικήθηκαν, με αποτέλεσμα να διατηρηθεί μία ταξική διαφοροποίηση και να παραμένει διάχυτο ένα αίσθημα πικρίας στο λαό.

Αμέσως μετά την απελευθέρωση, ξεκίνησαν στο χωριό ορισμένα δημόσια έργα που επέβλεπε πάντοτε ο δήμαρχος. Άλυτο παρέμεινε όμως το συγκοινωνιακό πρόβλημα. Η επικοινωνία με τη γύρω περιοχή αλλά και με το Βόλο εξακολουθούσε να γίνεται με τα ζώα και με καΐκια. Το 1884 είχε εγκαινιαστεί η σιδηροδρομική γραμμή Βόλου-Λάρισας και αργότερα η γραμμή Βόλου προς Λεχώνια, αλλά δεν είχε επεκταθεί το δίκτυο στο υπόλοιπο Πήλιο.

Η δύσκολη επικοινωνία του χωριού με το Βόλο και ο ανοικτός συναγωνισμός

με τις μεγάλες βιοτεχνίες των πόλεων είχε σαν αποτέλεσμα τη μείωση της εμπορικής κίνησης. Αρκετοί Μηλιώτες έφυγαν τότε και πάλι για την Αίγυπτο, όπου δημιουργήσαν αξιόλογες περιουσίες δουλεύοντας στα βαμβάκια. Ο επαναπατρισμός όμως και ο τακτικός παραθερισμός των πλούσιων αυτών Μηλιωτών επηρέασε θετικά την εξέλιξη του χωριού και έδωσε νέα ώθηση στην οικονομία του. Στα τέλη του αιώνα χτίστηκαν μεγάλα αρχοντικά με νεοκλασική επιρροή και λίγο πριν τον άτυχο Ελληνοτουρκικό Πόλεμο που ξέσπασε το 1897, οι Μηλιές έδιναν την εικόνα πλούσιας κωμόπολης.

## 1897 — Οι Τούρκοι ξανά στο Πήλιο

✧ Στις 26 Απριλίου εκείνης της χρονιάς, ο εχθρός φτάνει και πάλι μέχρι το Βόλο και τα πηλιορείτικα χωριά υποχρεώνονται να υψώσουν ξανά την τουρκική σημαία. Πολλοί Μηλιώτες καταφεύγουν τότε στη Σκιάθο, για να γλιτώσουν από τη νέα καταπίεση και τους εξευτελισμούς.

Τα εχθρικά στρατεύματα παρέμειναν στην περιοχή έναν ολόκληρο χρόνο και αποσύρθηκαν μόνον όταν υπογράφηκε η συνθήκη ειρήνης μεταξύ των δύο κρατών, το Μάιο του 1898. Το Πήλιο είναι πάλι ελεύθερο, οι κάτοικοι επιστρέφουν και η ζωή αναδιοργανώνεται.

## Ο λαϊκός ζωγράφος Θεόφιλος στις Μηλιές

✧ Την εποχή αυτή φτάνει στις Μηλιές ο λαϊκός ζωγράφος Θεόφιλος Χατζημιχαήλ. Μερικοί ηλικιωμένοι Μηλιώτες θυμούνται ακόμα σήμερα τη μορφή του





φουστανελά ζωγράφου που ζούσε στα  
κελιά της Αγίας Μαρίνας και χαιρόταν να  
μαζεύει δίπλα του τα μικρά παιδιά, για  
να ξαναζωντανέψει, παίζοντας μαζί τους,  
τα κατορθώματα του Μεγαλέξαντρου.  
Τα βράδια ο Θεόφιλος σύχναζε στα κα-  
φενεδάκια της πλατείας και για ένα τσί-  
πουρο, για ένα πιάτο φαΐ, ζωγράφιζε  
τους τοίχους με παραστάσεις παρμένες  
από μύθους και θρύλους, με μορφές α-  
πό την Αρχαία Ελλάδα, το Βυζάντιο και  
την Επανάσταση. Δυστυχώς όμως τα πε-  
ρισσότερα από τα έργα του αυτά χάθη-  
καν στις μεγάλες καταστροφές του χω-  
ριού, στο κάψιμο και τους σεισμούς. Σώ-  
ζεται μόνο το βημόθυρο του τέμπλου  
της Αγίας Μαρίνας και τρία τμήματα α-  
πό τις τοιχογραφίες, που βρίσκονται ση-  
μερα στο κτίριο της Κοινότητας, μία μι-  
σοσβησμένη παράσταση στην πορτοσιά  
ενός παλιού σπιτιού και μία επιγραφή ά-  
γνωστου καλλιτέχνη, επιδιορθωμένη από  
το Θεόφιλο.

### Το τραινάκι του Πηλίου

◊ Την τελευταία χρονιά της δεκαετίας  
του '90, καί χάρη στις ενέργειες του δή-  
μαρχου Αργύρη Φιλίππιδη αρχίζει ένα  
σημαντικό έργο για το χωριό. Πρόκειται  
για την επέκταση της σιδηροδρομικής  
γραμμής Βόλος-Λεχώνια μέχρι τις Μη-  
λιές. Ο δήμαρχος, που είχε διατελέσει  
και βουλευτής Μαγνησίας, είχε αξιώσει  
από την Κυβέρνηση να διαθέσει τα α-  
παιτούμενα κεφάλαια για το έργο αυτό,  
πιστεύοντας ότι η άνετη σύνδεση με το  
Βόλο θα έδινε νέα οικονομική ώθηση  
στη ζωή του χωριού.

Το έργο μελετήθηκε από Ιταλούς μη-  
χανικούς, με επικεφαλής τον πατέρα του  
γνωστού σουρεαλιστή ζωγράφου ντε

34, 35.  
Τοιχογραφίες του  
λαϊκού  
ζωγράφου  
Θεόφιλου από  
την παλιά  
εκκλησία της  
Αγίας Μαρίνας,  
που  
καταστράφηκε  
στους σεισμούς  
του '55.  
Βρίσκονται  
σήμερα στο  
κτίριο της  
Κοινότητας  
Μηλεών.





Κίρικο. Κατά μήκος της διαδρομής χρειάστηκε να χτιστούν πολλές γέφυρες και τοίχοι αντιστήριξης των πρानών. Ιδιαίτερα εντυπωσιακή είναι η μεγάλη σιδερένια γέφυρα με τις τοξωτές ράγιες κοντά στις Μηλιές.

Ο Σταθμός στις Μηλιές χτίστηκε το 1902 και τα επίσημα εγκαίνια του τραίνου γιορτάστηκαν δύο χρόνια αργότερα, στο «Στάδιο» του χωριού, κάτω από τη Μηλιώτικη Σχολή, με την παρουσία όλων των κατοίκων και πολλών επισήμων, ενώ κυμάτιζαν η ελληνική και ιταλική σημαία.

Η σιδηροδρομική γραμμή είχε πλάτος μόνο εξήντα εκατοστά. Το τρένο είχε πέντε μηχανές, τον «Ιάσωνα», τις «Μη-

λιές», το «Πήλιο», την «Τσαγκαράδα» και τη «Μαίρη», που έτρεχαν με 12 περίπου χιλιόμετρα την ώρα. Τα βαγόνια του ήταν ξύλινα, οι ανέσεις ελάχιστες, η ζέστη το καλοκαίρι ανυπόφορη, το κρύο το χειμώνα πολύ, και η κάπνα της ατμομηχανής του συχνά αποπνικτική. Η διαδρομή όμως από το Βόλο στις Μηλιές ήταν από τις πιό γραφικές, γιατί το τρένο περνούσε δίπλα στη θάλασσα, διέσχισε κάμπους με οπωροφόρα και ελιές, πέραγε μέσα από χαράδρες και κοντά σε καταπράσινες πλαγιές, για να φτάσει αγκομαχώντας στο Σταθμό του χωριού.

Η παρουσία του τραίνου έφερε τεράστια αλλαγή στη ζωή του τόπου, γιατί ξαφνικά οι Μηλιές έγιναν το σημαντικό-



36. Το τρένο του Πηλίου φτάνει στο Σταθμό του χωριού. (Φωτ. Άννας-Μαρίας Βογιατζάκη, 1970).



τερο εμπορικό κέντρο της περιοχής. Ο Σταθμός πλημμύριζε καθημερινά από εμπόρους και ταξιδιώτες, που έφταναν με τα ζώα τους από τα γύρω χωριά για να συνεχίσουν με το τραίνο ως το Βόλο. Περίπου τριακόσια ζώα πηγαινοέρχονταν την ημέρα στα *καλντερίμια*, φορτωμένα εμπορεύματα για την πόλη ή τα ενδιαμέσα χωριά. Δίπλα στο Σταθμό χτίστηκαν δύο ξενώνες και ένα χάνι, μέσα στη ρεματιά λειτουργούσε ασταμάτητα ο μύλος, πιο πάνω άνοιξαν καινού-

ρια μαγαζιά, που γέμισαν προϊόντα όχι μόνο από το Βόλο αλλά και από την Αθήνα. Η πελατεία αυξήθηκε, οι δουλειές μεγάλωσαν, το χωριό γνώρισε μια περίοδο μεγάλης ευημερίας. Τις Κυριακές και γιορτές το τραίνο ανέβαζε πολλούς επισκέπτες, ενώ το καλοκαίρι έφερνε τους παραθεριστές. Οι Μηλιώτες άρχισαν να πηγαίνουν με την οικογένειά τους στο Βόλο, και αρκετοί συνέχιζαν μέχρι την Αθήνα. Η εύκολη πια επικοινωνία με την πόλη και την πρωτεύουσα επηρέ-



37. Το χωριό γιορτάζει την έναρξη λειτουργίας του σιδηροδρόμου Βόλου - Μηλεών στο χώρο του παλιού «Σταδίου», μπροστά από το κτίριο της Μηλιώτικης Σχολής. (Από φωτογραφία της εποχής που ανήκει στη Βιβλιοθήκη Μηλεών).



ασε αποφασιστικά την εξέλιξη της ζωής στο χωριό.

Το τραίνο έφερνε στις Μηλιές κάθε λογής εμπόρευμα. Το βιβλιοπωλείο είχε πάντα εφημερίδες βολιώτικες και αθηναϊκές, αλλά και ξένα περιοδικά και φιγουρίνια. Τα τρία εμπορικά πουλούσαν υφάσματα πολυτελείας, βελούδα, ταφτάδες, μουσελίνες και τούλια και οι μοδίστρες «ξεσήκωναν» πατρόν που έφταναν κατευθείαν από το Παρίσι. Στο χωριό υπήρχε άφθονη δουλειά για τρεις ράφτες

και δυο φραγκοραφτάδες, που έραβαν κατά παραγγελία αντρικά κοστούμια και πουκάμισα με σκληρό κολάρο. Τέσσερις τσαγκάρηδες πουλούσαν αρβύλες, αλλά έπαιρναν και μέτρα για φίνα γυναικεία γοβάκια. Στα παντοπωλεία έβρισκες κάθε λιχουδιά, ενώ τρεις φούρνοι έψηναν συνέχεια και τα τέσσερα κρεοπωλεία είχαν πάντα πελατεία, γιατί, εκτός από τους ντόπιους, ήταν και οι ξένοι που ανεβοκατέβαιναν με το τραίνο: έμποροι, ταξιδιώτες, επισκέπτες.



38. Το τραινάκι  
στο Βόλο,  
ταχυδρομικό  
δελτάριο. (Φωτ.  
Στουρνάρα,  
1905).



39. Το τραινάκι  
στη σιδερένια  
γέφυρα του De  
Chirico. (Φωτ.  
Ron Cox από το  
αρχείο Γ.  
Νάθενα).





## Το χωριό στις αρχές του 20ού αιώνα

◈ Στις αρχές του αιώνα μας οι Μηλιές ήταν αναμφισβήτητα το κεφαλοχώρι της περιοχής. Είχε περίπου τρεις χιλιάδες κατοίκους, και πάνω από τριακόσια πενήντα μεγάλα αρχοντικά στόλιζαν το χωριό. Τέσσερις παπάδες λειτουργούσαν ταυτόχρονα τις Κυριακές και τις γιορτές, τρεις γιατροί, ένας παιδίατρος και οδοντογιατρός ήταν μόνιμα εγκαταστημένοι μαζί με δύο νοσοκόμες και μια μαμή. Είχε τρία σχολεία: το Ελληνικό που στεγαζόταν στην παλιά Μηλιώτικη Σχολή, το τετρατάξιο Δημοτικό και το Παρθεναγωγείο. Γυμνάσιο όμως δεν είχε ακόμα αποκτήσει, γι' αυτό όσοι μαθητές ήθελαν να συνεχίσουν τις σπουδές τους έπρεπε να κατέβουν στο Βόλο ή να πάνε στην Αθήνα. Στο χωριό λειτουργούσε και ένας όμιλος, που είχε σκοπό τη διατήρηση και τη διάδοση των εθίμων, των χορών και των δημοτικών τραγουδιών του τόπου.

Πολλοί κάτοικοι ήταν πλούσιοι μεγαλοκτηματίες, που καλλιεργούσαν χιλιάδες ελαιόδενδρα. Την εποχή της συγκομιδής έφταναν στα κτήματα αυτά κάπου χίλιοι πεντακόσιοι Καραγκούνηδες με τις οικογένειές τους, με τον παπά και τον ψάλτη, με τα ζώα και τα νοικοκυριά τους· έστηναν τις καλύβες τους στα χωράφια και έμεναν για να βοηθήσουν τους ντόπιους στο μάζεμα της ελιάς. Τα ελαιοτριβεία δούλευαν τότε συνέχεια και η πλούσια παραγωγή έφευγε με το τραινάκι για το Βόλο, φέρνοντας χρήμα στο χωριό.

Το χωριό έσφυζε από ζωή. Όλος αυτός ο κόσμος συγκεντρωνόταν τα βράδια στα καφενεία της πλατείας με τα πελώρια πλατάνια, πήγαινε βόλτα μέχρι την άκρη του χωριού, τις Λάκκες, ή γέμι-

ζε ασφυκτικά τις κερκίδες του «Σταδίου», για να παρακολουθήσει τις διάφορες εκδηλώσεις. Όταν γιόρταζαν τα ξωκλήσια, ο περίβολος δε χώραγε τους πιστούς, που έφταναν για τον εσπερινό, και στα πανηγύρια τα αλώνια ξεχείλιζαν από νέους και γέρους που μαζεύονταν εκεί από νωρίς για να γιορτάσουν. Συχνά ανέβαινε με το τραινάκι η Φιλαρμονική του Βόλου, για να λαμπρύνει με την παρουσία της τα γλέντια και τους χορούς. Οι βεγγέρες και οι χοροεσπερίδες στα μεγάλα αρχοντικά δεν είχαν τίποτα να ζηλέψουν από τις αντίστοιχες των Αθηνών, αφού οι αρχόντισσες, ντυμένες και στολισμένες με την τελευταία λέξη της μόδας, έστρωναν πλούσιο τραπέζι με κεντημένα τραπεζομάντιλα, ασημένια καντηλέρια και σερβίτσια από πορσελάνη. Είναι γεγονός ότι ο ταξικός διαχωρισμός υπήρχε, αλλά στην εποχή της μεγάλης αυτής ευημερίας, δίπλα στους πλούσιους γαιοκτήμονες ακόμα και οι πιο φτωχοί, βρίσκοντας δουλειά, μπορούσαν να αντιμετωπίσουν τις απαραίτητες καθημερινές τους ανάγκες.



Οι λεπτομέρειες αυτές, που κάνουν γνωστή την καθημερινή ζωή στις Μηλιές τα πρώτα χρόνια του εικοστού αιώνα, δίνουν την εικόνα μιας πολύ ζωντανής μικρής κωμόπολης σε πλήρη άνθηση.





40. Ο  
Μακεδονομάχος  
Κώστας Γαρέφιας  
ζωγραφισμένος  
από το λαϊκό  
ζωγράφο  
Θεόφιλο το 1909.  
(Το έργο ανήκει  
στη συλλογή του  
καθηγητή κ. Β.  
Κυριαζόπουλου).



## Η δράση του μακεδονομάχου Κώστα Γαρέφης

◇ Η ήρεμη και ευτυχισμένη αυτή περίοδος δεν κράτησε πολύ. Τα επόμενα χρόνια οι Μηλιές, όπως και ολόκληρη η Ελλάδα, πέρασαν από αλλεπάλληλες δοκιμασίες. Ήδη από το 1901 είχε ξεκινήσει ο Μακεδονικός Αγώνας. Στον πόλεμο διακρίθηκε για την ανδρεία του ο Μηλιώτης Κώστας Γαρέφης, απόγονος μιας από τις πρώτες οικογένειες που εγκαταστάθηκαν στις Μηλιές. Ενθουσιώδης, ορμητικός και ατρόμητος, ο Γαρέφης είχε καταταχτεί από το 1905 στο Σώμα του Παύλου Μελά, εκτελώντας τις πιο επικίνδυνες αποστολές. Το Μάρτιο της επόμενης χρονιάς επέστρεψε στο χωριό του και οργάνωσε δικό του Σώμα.

Ανήμερα του Αγίου Πνεύματος, μετά τη λειτουργία, που έγινε όπως κάθε χρόνο στο μικρό ξωκλήσι λίγο έξω από το χωριό, ο Γαρέφης έφυγε με τα παλικάρια του για τον Αγώνα. Όλοι οι κάτοικοι, ο δήμαρχος και οι αρχές είχαν συγκεντρωθεί στο εκκλησάκι που γιόρταζε, για να τους αποχαιρετήσουν.

Στις 6 Μαΐου, κοντά στο χωριό Τσερνέτσοβο, σε σύγκρουση με τους Βούλγαρους, ο Γαρέφης σκοτώνει τον αρχηγό των κομιτατζήδων Καρατάσο, αλλά και ο ίδιος πληγώνεται θανάσιμα. Οι Μηλιώτες τον πένθησαν και τον τίμησαν σαν ήρωα. Το χωριό Τσερνέτσοβο μετονομάστηκε σε Γαρέφειο και ο λαϊκός ζωγράφος Θεόφιλος απαθανάτισε τη μορφή του αγωνιστή. Το 1920 ο στρατηγός Μαζαράκης εντείχισε στο πατρικό του σπίτι μία πλάκα, να θυμίζει στους διαβάτες ότι εκεί γεννήθηκε ο Κώστας Γαρέφης. Λίγα χρόνια αργότερα, στήθηκε η μαρμάρινη προτομή του δίπλα στη Μηλιώτικη Σχολή, και άλλο ένα μνημείο στολίζει τον αυλόγυρο της Αγίας Τριάδας.

## 1912-1922 Πόλεμος και καταστροφές

◇ Το 1912 μεγάλη καταστροφή έπληξε το χωριό. Στα μέσα του φθινόπωρου, μια αδιάκοπη νεροποντή μετέτρεψε τα ρυάκια σε τρομερούς χείμαρους που ξεχείλισαν, παρασύροντας πεζούλες, κτίσματα και ζωντανά. Τεράστια δέντρα ακόμα και πλατάνια ξεριζώθηκαν και η κοιλάδα της Μπούφας κάτω στη θάλασσα σκεπάστηκε από χαλάσματα, κορμούς και λάσπη.

Μετά από τη φοβερή θεομηνία, τα περισσότερα σπίτια έμειναν ακατοίκητα, η σοδειά είχε καταστραφεί και πολλά ζωντανά βρέθηκαν πνιγμένα. Η χρονιά αυτή ήταν από τις πιο δύσκολες, καθώς πολλοί Μηλιώτες βρίσκονταν στο Μέτωπο.

Με την απελευθέρωση της Θεσσαλονίκης, η Κυβέρνηση αναδιοργανώνει το διοικητικό καθεστώς και καταργεί τους δήμους για μικρούς οικισμούς. Τα τέσσερα γειτονικά χωριά απέκτησαν έτσι ανεξάρτητη υπόσταση και οι Μηλιές έγιναν απλή Κοινότητα.

Η απόφαση αυτή ήταν πλήγμα στη ζωή του χωριού, έχασε όμως την έντασή της μέσα στη γενικότερη δίνη του Πρώτου Παγκόσμιου Πολέμου, όταν οι Μηλιώτες φεύγουν ξανά στο Μέτωπο και οι γυναίκες με τους γέροντες και τα μικρά παιδιά αντιμετωπίζουν μόνοι τα καθημερινά προβλήματα, που γίνονται δυσβάσταχτα με τον αποκλεισμό των Αγγλογάλλων, όταν η πείνα θερίζει όλη την περιοχή. Ο χειμώνας που έρχεται είναι βαρύς, οι αρρώστιες πολλές. Η κατάσταση χειροτερεύει με τον πόλεμο του 1920-22 και τη Μικρασιατική Καταστροφή. Από τους χιλιάδες πρόσφυγες που έφτασαν στο Βόλο, αρκετοί καταφεύγουν στις Μηλιές, ζητώντας καταφύγιο.



## Η δεκαετία του '30 περίοδος ευημερίας

◈ Μετά την ταραγμένη περίοδο των συνεχών πολέμων, οι κάτοικοι του χωριού ξαναβρίσκουν τον παλιό γνώριμο ρυθμό της καθημερινής αγροτικής ζωής. Στα σχετικά ήρεμα χρόνια που κύλησαν, ως τις παραμονές του Δεύτερου Παγκόσμιου Πόλεμου, είδαν να πραγματοποιούνται διάφορα σημαντικά έργα.

Το 1925 φυτεύεται με πεύκα η περιοχή γύρω από τις Λάκκες και το χωριό αποκτά σε λίγα χρόνια καινούριο δάσος. Δύο χρόνια αργότερα αλλάζει μορφή ο χώρος της κεντρικής πλατείας. Το δάπεδό της στρώνεται με πηλιορείτικες πλάκες, τα παλιά κελιά γύρω από την εκκλησία των Αγίων Ταξιαρχών, που άλλοτε χρησίμευαν και σαν ξενώνες, κατεδαφίζονται, απομακρύνεται το νεκροταφείο που υπήρχε στον περίβολο του ναού. Στη θέση του ορθώνεται το μεγαλόπρεπο καμπαναριό και δημιουργείται ένα ανθοκήπιο. Η έκταση της πλατείας μεγαλώνει, κόβονται όμως γι' αυτό τα δύο από τα τέσσερα πλατάνια και γκρεμίζεται η «Κιβωτός», το παλιό καφενείο με τους τοίχους τούς ζωγραφισμένους από το Θεόφιλο, για να χτιστεί η «Αίγλη», ένα σύγχρονο και πολυτελέστατο μαγαζί.

## Η Βιβλιοθήκη του χωριού, δωρεά της Κρυσταλλίας Οικονομάκη

◈ Την ίδια χρονιά το χωριό αποκτάει έναν αξιόλογο πνευματικό πυρήνα, το κτίριο της Βιβλιοθήκης, δωρεά της Μηλιώτισσας Κρυσταλλίας Οικονομάκη, που θα στεγάσει τα κειμήλια της Μηλιώτικης Σχολής, τα πολύτιμα χειρόγραφα, τους κώδικες και χάρτες, τα όργανα φυσικής και χημείας, μαζί με τα τρεις χιλιάδες βιβλία που είχαν γλιτώσει από τις καταστροφές. Εκτέθηκαν επίσης σε προθήκες τα άμφια του Άνθιμου Γαζή και διπλωμένη η σημαία της Επανάστασης που υψώθηκε στις Μηλιές το '21, η σφραγίδα και το καταστατικό της Σχολής και το έγγραφο διορισμού του Γρηγορίου Κωνσταντά ως Έφορου Παιδείας του νεοσύστατου Ελληνικού Κράτους.

Με τη σημαντική αυτή προσφορά, το χωριό απέκτησε ένα τοπικό «εθνολογικό μουσείο», που το επισκέπτονταν άνθρωποι των γραμμάτων και ιδιαίτερα οι μελετητές της εποχής του Διαφωτισμού, θαυμάζοντας το έργο που είχαν επιτελέσει οι τρεις Μηλιώτες λόγιοι. Αξίζει να σημειωθεί ότι ενέργειες για να μεταφερθούν τα βιβλία από τη Σχολή, που άρχισε να καταρρέει, είχαν ήδη γίνει από το 1895 χωρίς όμως να φέρουν αποτέλεσμα.

Ταχυδρόμος Βόλου 12/12/53

«ΤΑΧΥΔΡΟΜΟΣ» ΣΕΛΙΣ 3

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΑΠΟΚΤΗΜΑ ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΚΗΣ ΚΩΜΟΠΟΛΕΩΣ**

# Πώς έγινε η βιβλιοθήκη Μηλεών

Η ΔΩΡΗΤΡΙΑ κ. ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΑΚΗ, ΗΛΙΚΙΑΣ 103 ΕΤΩΝ, ΑΦΗΓΕΙΤΑΙ

41. Απόκομμα  
εφημερίδας  
Ταχυδρόμος  
Βόλου με  
ημερομηνία  
12/12/1953.



## Σημαντικά έργα στο χωριό

✧ Ενώ χτιζόταν η Βιβλιοθήκη, άρχισε και η διάνοιξη του αμαξιτού δρόμου, που συνέδεσε το Σιδηροδρομικό Σταθμό του χωριού με την Τσαγκαράδα. Άν και παρέμεινε για πολλά χρόνια χωμάτινος, στενός και με πολλές και επικίνδυνες στροφές, έδινε πάντως τη δυνατότητα στους κατοίκους της γύρω περιοχής να φτάνουν πιο άνετα στην αφετηρία του τραίνου για το Βόλο. Η σύνδεση φέρνει αλλαγή στη ζωή του χωριού, γιατί μειώνεται κάπως η πελατεία στο Σταθμό. Μια δεύτερη αγορά αρχίζει να δημιουργείται κοντά στην πλατεία και τη μεριά του δρόμου. Ο νέος δρόμος, που ξεκίνησε το 1935 για να συνδέσει τις Μηλιές με την παραλιακή περιοχή της Μπούφας, δεν έφερε μεγάλες αλλαγές, γιατί η λεωφορειακή γραμμή άργησε πολύ να δρομολογηθεί. Έτσι το τραινάκι παρέμεινε περίπου για δεκαπέντε χρόνια ακόμα το μοναδικό μέσο συγκοινωνίας με το Βόλο.

Την εποχή αυτή το χωριό φωταγωγείται, χάρη σε μιά μικρή γεννήτρια που τοποθετεί ένας ιδιώτης, ο Γιώργος Φάππας. Το βράδυ τα *καλντερίμια* έχουν φως και πολλά σπίτια δεν ανάβουν πιά μόνο το λυχνάρι με το λάδι. Στην αίθουσα της «Αίγλης» παίζει ο βουβός κινηματογράφος. Ασφυκτικά γεμάτο το καφενείο, δείχνει ταινίες με τη Γκρέτα Γκάρμπο και το Ροδόλφο Βαλεντίνο.

Στα τελευταία χρόνια της δεκαετίας του '30 στο χωριό λειτούργησε Γεωργική Σχολή που είχε στόχο να δώσει στους μαθητές τα απαιτούμενα εφόδια για να αντιμετωπίσουν τα διάφορα προβλήματα της καλλιέργειας και της κτηνοτροφίας. Ένας γεωπόνος έδινε μαθήματα δασονομίας και μελισσοκομίας. Η πρακτική εξάσκηση γινόταν στο Αγροκήπιο

που υπήρχε στο χωριό ήδη από το 1912, όταν η Κοινότητα είχε παραχωρήσει στο Κράτος μια μεγάλη έκταση γης για να δημιουργηθεί φυτώριο, από το οποίο κάθε αγρότης του Πηλίου είχε τη δυνατότητα να αγοράζει σε πολύ χαμηλή τιμή κάθε λογής οπωροφόρα δενδρύλλια. Η τόσο σημαντική αυτή Σχολή λειτούργησε δυστυχώς για μικρό μόνο διάστημα, και το Αγροκήπιο στέκει σήμερα εγκαταλειμμένο. Η Κοινότητα παραχώρησε τελευταία την περιοχή στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, για να δημιουργηθεί εκεί ένα σύγχρονο πανεπιστημιακό παράρτημα. Η ωραία αυτή ιδέα βρίσκεται τώρα στο στάδιο της εξέλιξης.

Τις παραμονές του Δεύτερου Παγκόσμιου Πολέμου, παρόλο που η εμπορική κίνηση έχει κάπως μειωθεί στις Μηλιές, το χωριό διατηρεί ακόμα περήφανα την παλιά αίγλη του. Κανείς δεν ήταν δυνατόν να ξεχάσει τις τρεις μεγάλες φυσιογνωμίες των Μηλιωτών λογίων, το έργο και τη φήμη της Μηλιώτικης Σχολής και την κήρυξη της Επανάστασης του Πηλίου στην πλατεία του χωριού. Το πλούσιο ιστορικό παρελθόν είχε αφήσει έντονα τη σφραγίδα του πάνω στο μικρό χωριό, και η είδηση της σχεδόν ολοκληρωτικής καταστροφής του από τους Γερμανούς στις 4 Οκτωβρίου 1943 ήταν από τις πιό συγκλονιστικές της φοβερής εκείνης εποχής. Τα γεγονότα των απαίσιων αυτών ημερών θυμούνται ακόμα ζωντανά οι ηλικιωμένοι κάτοικοι του χωριού και τα διηγούνται με κάθε λεπτομέρεια.

## Ο πόλεμος του '40

✧ Με την κήρυξη του πολέμου, οι Μηλιώτες φεύγουν για το Μέτωπο και στο χωριό μένουν πάλι μόνο τα γυναίκοι-



δα και οι γέροι. Ο χειμώνας είναι βαρύς και η συγκομιδή δύσκολη, γιατί λείπουν τα χέρια. Το Νοέμβριο του '40, μετά την αεροπορική επιδρομή των Ιταλών στο Βόλο, και λίγο αργότερα, με την επίθεση των Γερμανών, πολλοί κάτοικοι της πόλης κατέφυγαν στα χωριά για περισσότερη ασφάλεια. Οικογένειες Βολιωτών και Εβραίων ζήτησαν καταφύγιο στις Μηλιές και ο πληθυσμός του χωριού ξεπέρασε τους πέντε χιλιάδες κατοίκους. Πολύς κόσμος, λίγα τα τρόφιμα, που με την κατάληψη του Βόλου από τους Γερμανούς όλο και σπανίζουν, η σοδειά δεν είναι καλή και η κατάσταση κάθε μέρα χειροτερεύει. Το Μάιο του '41 εμφανίζονται στο χωριό Ιταλοί και στρατοπεδεύουν στις Λάκκες· θα μείνουν μέχρι τη συνθηκολόγηση, τον Απρίλιο του '43.

Εγκαταλείποντας το Βόλο, οι Ιταλοί αφήνουν αποθήκες γεμάτες τρόφιμα και πολεμοφόδια. Το υλικό αυτό φυγαδεύεται βιαστικά και μεγάλες ποσότητες μεταφέρονται στις Μηλιές με το τραίνο και από κει, με την εποπτεία των ανταρτών, φορτώνονται σε μουλάρια και κατευθύνονται σε ασφαλή κρυσφήγετα. Οι ύποπτες αυτές κινήσεις επισημαίνονται από τους Γερμανούς που έχουν εγκατασταθεί στο Βόλο, και οργανώνεται συστηματική έφοδος στα χωριά του Πηλίου.

#### **4 Οκτωβρίου '43 Το κάψιμο του χωριού**

❖ Οι αντάρτες αντέδρασαν έντονα στην ενέργεια αυτή του εχθρού, στήνοντας ενέδρες. Την Κυριακή 26 Σεπτεμβρίου μία γερμανική φάλαγγα ξεκίνησε για τις Μηλιές, ενώ ένας αξιωματικός και ένας στρατιώτης είχαν κιόλας προπορευτεί. Πριν όμως φτάσουν στις Μηλιές πυρο-

βολήθηκαν από τους αντάρτες και για να γλιτώσουν κρύφτηκαν σε μια σπηλιά, περιμένοντας να πλησιάσει η φάλαγγά τους. Από την κρυψώνα του ο αξιωματικός πυροβόλησε και σκότωσε έναν αντάρτη, ο κρότος όμως πρόδωσε το κρυσφήγετο στους συντρόφους του και οι δύο Γερμανοί σκοτώθηκαν όταν μιά χειροβομβίδα των ανταρτών πέτυχε το στόχο.

Η φάλαγγα, φτάνοντας στις Μηλιές, δε βρήκε τους δύο Γερμανούς, πίστεψε ότι είχαν πιαστεί αιχμάλωτοι και παρέμεινε στο χωριό μέχρι την Παρασκευή 1 Οκτωβρίου, απαιτώντας την απελευθέρωση των δύο αγνοουμένων. Άπραγοι, κατέβηκαν στο Βόλο παίρνοντας μαζί έντεκα Μηλιώτες για ομήρους και αφήνοντας εντολή στον πρόεδρο της Κοινότητας να παρουσιάσει τους αιχμαλώτους.

Μόλις έφυγαν οι Γερμανοί, οι Μηλιώτες βγήκαν στα χωράφια, ανακάλυψαν τους νεκρούς και την επομένη, Σάββατο μεσημέρι, μία γερμανική αποστολή έφτασε στο χωριό για να τους παραλάβει. Η τύχη του χωριού είχε κριθεί. Για αντίποινα οι Γερμανοί θα έκαιγαν τις Μηλιές και θα εκτελούσαν όλους τους άντρες από 16 έως 60 χρονών.

Δευτέρα χαράματα 4 Οκτωβρίου ξεκίνησε η φάλαγγα από το Βόλο. Λίγες ώρες αργότερα το χωριό καιγόταν. «Όσο ζω θα το θυμάμαι αυτό το κακό», λέει χαρακτηριστικά ένας ηλικιωμένος Μηλιώτης. «Είχαμε φύγει αμέριμνοι για τα χτήματα, στον τρύγο. Όταν ακούσαμε τις καμπάνες να χτυπάνε συναγερμό δεν προλάβαμε να γυρίσουμε και φλόγες ξεπηδούσαν από παντού. Από τ' ανοίγματα των σπιτιών μας έριχναν οι στρατιώτες μια σκόνη, πυροβολούσαν και ο χώρος λαμπάδιαζε. Ο ουρανός σε λίγο βάφτηκε μ' ένα απαίσιο κόκκινο χρώμα, τα ζώα ούρλιαζαν, οι κρότοι από τα ξύλα





42. Ερείπια παλιού μύλου και ξενοδοχείου κοντά στο Σταθμό, που κάηκαν όταν οι Γερμανοί πυρπόλησαν το χωριό στις 4 Οκτωβρίου 1943. (Φωτ. 1981).



Μησίαν 10 9/βρίου 1943

Αγαπητέ Βασίλειε

Είμεθα παρακάτω καλοδραν ή δι' υμῶς. Τῆς αὐτῆς ἡμερομ-  
22/10/943 ἐπιδοχῆς σας ἐγκόμην κάτοχος ἡ ἐξουσίαν διαί τῆν  
καμντ σας ὁρίαν. Ἡμεῖς ὡς ἀδελφοί μένομεν διὰ καλῶς κα-  
δῆς ή ὅσοι ὅτι ἔχουν τοιαῦτα ἡ ἔχουν τοιοῦτον δει γένει.

Ἡ δει διαί τῆν ἐπεδοῦσαν καλοδραγνῆ είναι περίχου-  
ως εὖος δανάριου. Ἐγὼ δέ δις ἀπεφασίσα ἡ αὐτοκωστήν  
ή πόπον ἐξέφερα τῆν δαμάσαν, ἀλλ' εἶχε καὶ περὶ ὅσον  
καίματα ἡ ὁδευίασα. Ἐνῶς δέ ἡρώτου δει εἶδει ή καυρέ-  
ταν πηλοῖον ὅδες δα' ἐφρίπτετα ή αὐτῶν καί με' τῶν  
ἐφρίπτετα τῶν οἰκίαις με' το' ρούχα καὶ φορούσαμε.  
Τό' αὐτοκωστήν με' παρένυρε καὶ καὶ ἐπὶ τριῶν αἰ-  
πηρῶν τῶν ἡμεῶς. Ἡ δει καλοδραγνῆ κα' εἶδει με-  
ρῶν καποσσεπασματα το' ὅποια τῶν διεμειραδῆμεν  
με' τῶν αἰνέτους.

Εὐχαριστοῦμεν διαί τῶν παρηγορητικῶν σας λόγων, αὐ-  
καί μῆσαι μεῖς ἐπεδοχάσαν ἡ ἐξώρυσαν το' ἡθιμῶν  
μας. ὡς αὐτοκωστήν καὶ ἐφρίπτετα τῶν οἰκίαις μας με' το' ρού-  
χα καὶ φορούσαμε, ἔχομεν αἰνέτων εὐχαριστῶν δει. ὡς αὐτοκω-  
μῶν καποσσεπασματα, καποσσεπασματα καὶ περὶ ὅσον πα-  
τῶν καποσσεπασματα ἐπεδοχάσαν ἡ δει εἶδει καὶ καποσσεπασματα  
ή δὲ οἰκίαις μου, καὶ ἐπὶ ἡρώτου πῆρες καποσσεπασματα.  
καποσσεπασματα δει ἔχομεν αἰνέτων. Ἐνα καποσσεπασματα πα-  
καποσσεπασματα ἐφρίπτετα ἡ ἀγαθῶν φηλοῦν 500 χγ. δραχμῶν  
Το' ὅποια τῶν δυμῶν τοῦ ξιδ. Διαδρῶν τῶν ἐφ' αὐ-  
τοκωστήν καποσσεπασματα καποσσεπασματα είναι κα' ἐφ' ἡς.

43. Γράμμα  
σταλμένο από  
τις Μηλιές στις  
10 Νοεμβρίου  
1943, που μιλάει  
για τη μεγάλη  
καταστροφή που  
ἐπληξε το χωριό  
στις 4  
Οκτωβρίου 1943.  
(Από το αρχείο  
του Β.  
Γιαννούτσικου).





44. Το Μνημείο των Μηλιωτών που εκτελέστηκαν από τους Γερμανούς στις 4 Οκτωβρίου 1943, στον τόπο της τραγωδίας, κοντά στο Σταθμό. (Φωτ. 1981).



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΟΛΙΤΕΙΑ  
ΝΟΜΟΣ ΜΗΓΙΝΗΣΙΑΣ  
ΚΟΙΝΟΤΗΣ ΜΗΛΕΩΝ

Π Ρ Ο Σ  
ΤΟ ΣΤΟΝ ΥΠΟΥΡΓΙΟΝ ΠΡΟΝΟΙΑΣ

Αριθ. 473

Α Θ Η Ν Α Σ

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ  
ΔΙΟΙΚΟΥΣΗΣ ΤΗΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑΣ  
ΜΗΛΕΩΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

Π Ε Ρ Ι

"Παροχής ὅσον τὸ δυνατόν  
μεγαλύτερας υλικῆς ἀρωγῆς  
εἰς τοὺς πυροπαθεῖς κατοί-  
κους. -"

Λαμβάνω τὴν τιμὴν νὰ ἀναφέρω ὑμῖν ὅτι τὴν 4ην  
Ὀκτωβρίου 1943 Τάγμα Γερμανικοῦ Στρατοῦ ἐκ Βό-  
λου προερχόμενον ἐκπύλησεν περὶ τὰς πεντακοσίας  
κατοικίας τῆς κομποπόλεως μας καὶ ἐξετέλεσε διὰ  
τυφεκισμοῦ μὲν εἰκοσι ὀκτὼ συνδημότας μας διὰ κα-  
σεως δὲ ἐντὸς τῶν κατοικιῶν των ἑτέρους τρεῖς.  
Τὰ αποτελέσματα τοῦ πληγμῆτος τούτου εἶναι εὐκό-  
λως κατανοητὰ διὰ τὸν μετέπειτα χρόνον. Δὲν παρα-  
λείπω δὲ νὰ ἀναφέρω ὑμῖν ὅτι ἐκπυρπολήθησαν προσέ-  
τι καὶ ἅπαντα τὰ δημόσια καταστήματα καὶ Γραφεῖα  
(Συμβολαιογραφεῖον, Υποθηκοφυλακεῖον, Βίρηνоди-  
κειον, Πτοισματοδικεῖον, Ἀγρονομεῖον, Γραφεῖον  
παλαιῶν Κοινοτήτων μετὰ τοῦ Ἀρχεῖου, Γραφεῖον  
ἐκ τῶν Δασονόμου, Γραφεῖα Δικηγορικὰ δύο, Σχο-  
λεῖα δύο, Ἀρχεῖον Ἐκκλησίας μετὰ τῆς Ἐκκλησίας  
ἡμικαμένης), ὡς καὶ τὰ ἰδιωτικὰ μαγαζεῖα πάσης  
φύσεως. Ἡ ἐντεῦθεν προκύψασα συμφορὰ καὶ ζημία  
εἶναι τόσον τρομακτικὴ διὰ τοὺς πληγέντας συνδη-  
μότας μας, ὅσον δὲν εἶναι δυνατόν νὰ περιγραφῇ.

Ἀρκεῖ νὰ τονίσωμεν ὅτι τὴν ἡμέραν τῆς καταστροφῆς (Δευτέρα) ὁλόκληρος ὁ  
πληθυσμὸς, λόγω τῆς ἐργασίας, εἶχεν ἐκχυθῇ τελείως ἡσυχος καὶ ἀμεριμνος  
εἰς τοὺς ἀγρούς καὶ δὲν εἶχεν ἀπολύτως τόποτε μεταφέρει ἐξω τῆς οἰκίας του.  
Διὰ τοῦτο καὶ ἡ καταστροφὴ ἦτο ὁλοκληρωτικὴ διὰ τοὺς πληγέντας πυροπαθεῖς.  
Οὕτω ἐστερηθῶσαν καὶ τῆς ἐλαχιστοτάτης ποσότητος τροφίμων, εἰδῶν ἐνδυμασίας,  
υποδύσεως καὶ λοιπῶν εἰδῶν βιοτικῆς ἀνάγκης, ἔχοντες ὡς μόνον διασωθέν πρᾶγ-  
μα τὰ χειρότερα ἐνδύματα ἅτινα ἐφόρουσαν εἰς τὰς ἀγροτικὰς ἐργασίας των καὶ

45. Αναφορά του  
Προέδρου της  
Διοικούσας  
Επιτροπῆς της  
Κοινοτήτας  
Μηλεῶν προς  
τον Υπουργό  
Προνοίας, με  
ημερομηνία 2  
Νοεμβρίου 1943,  
για την  
καταστροφή του  
χωριού από τους  
Γερμανούς. (Από  
το αρχείο του Β.  
Γιαννούτσικου).

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗΝ ΤΩΝ ΜΗΛΕΩΝ

177

Μηλεῖαι 13/10/1943

Α. Μηλέα

Ἐπιστολὴν. Φιλίππου Φιλιππίδη πρὸς τὴν Δ/νίδα "Ἄννα Φαραντότου

Ἀπὸ τὸ κεντρικὸ χωριὸ δὲν ἔμειναν παρὰ ἐλάχιστα σπῆτια. Τὸ Βενο-  
δοχεῖον Σταθμοῦ τοῦ Δημητσοῦ καὶ τοῦ Κώστα Βογιατζῆ ἐσώθησαν, ἀπὸ καὶ ἕως  
τοῦ Γαρεφῆ κανένα. Σώθηκαν τῆς Παγώνας ἔπειτα τῆς Ὀλγας, ὅλα τὰ ἄλλα ἕως  
τῆ Πλατεῖ δὲν ὑπάρχουν. Ἐπὶ Πλατεῖα σώθηκεν ἡ Αἰνὴ τὸ σπῆτι τοῦ Γιάννη  
Φιλιππίδη καὶ τοῦ Κουκοβίνη, ἔπειτα εἰς τὰς λάκκας μόνον τὸ σπῆτι τοῦ Στρα-  
γγιλίδη καὶ τοῦ Ἀντωνιάδου μετὰ τῆς Εὐλείας τοῦ Ἀγίου Νικολάου, ἐπίσης σώθηκε  
τὸ σπῆτι τοῦ Ἰωαννίδη τὸ παλὸν τῆς Μαργίτσας Φιλιππίδη καὶ τῆς Ὀλυμπι-  
άδας Φιλιππίδου (Βαρβέρη). Ἐπὶ ἀμαχητὸ δρόμο μόνον τοῦ Κίμωνος καὶ τὸ μι-  
σο τοῦ Ἰορδάνη, ἔπειτα σώθηκαν ὅλα τὰ τσιλικοδρέϊνα καὶ μέρος ἀπὸ τὰς πε-  
τράτες, καὶ ἦσαν τὸ μεγάλο σχολεῖο καὶ τὸ σχολεῖο τῶν ἡλῶων, ἐπίσης καὶ τὸ  
σπῆτι τοῦ ἀγροικητοῦ καὶ τὸ ἐκκλησιαστικόν. Ἐπὶ ἅγιον Ταξιάρχῃ μικρὰ ζημία.  
Ἡ βιβλιοθήκη μὴδὲν εὐτυχῶς, τὴν ἐσεβάσθησαν. Αὐτὴ ἐν ὀλίγοις ἡ περιγραφή  
ἀπὸ τὰ Γνωτὰ κείμενα κανένα. Εὐτυχῶς ἐξεσώθησαν γιὰ τρεῖς τέσσαρας μῆνας  
λειτουργεῖσαν συστοίον διὰ 1200 άτομα μετὰ μερίδα φαγητοῦ καὶ 100 δρ. ψωμιῶν  
ἐλπίζω νὰ συνεχισθοῦν ἐπὶ μακρόν. Μὰς λείπουν βεπάσματα ρούχα παπουτσία  
κρυμνῶν, κάνουμε ὅτι μπορούμε κινηθῆτε καὶ σεῖς ἀπ' ἐκεῖ, καὶ μπορεῖτε νὰ  
ἀνακουφίσετε τὸ κοσμο τὸ χωριὸ θὰ εἶναι εὐγνωμονεῖ. Ἐνὰς τοὺς πῆρα ἀπὸ τὸ  
Νομάρχῃ γιὰ πρώτη δώσει 20.000.000, ἀπὸ ἑνα μικρὸ ἔρρανο 2.600.000, καὶ πεί-  
ραμε εἶδη ρουχισμοῦ, ἱρήγορα ὅτι κάνετε.

46. Αντίγραφο  
ἐπιστολῶν του  
γιατροῦ Φιλ.  
Φιλιππίδη, με  
ημερομηνία 18  
Ὀκτωβρίου 1943,  
καὶ τῆς Μαρίας  
Κατανάκη, που  
αναφέρονται  
στην  
καταστροφή του  
χωριού. (Από το  
αρχείο του Β.  
Γιαννούτσικου).



που καίγονταν κι απ' τους τοίχους που γκρεμίζονταν ήταν τρομεροί. Το χωριό μας καιγόταν ολόκληρο. Μας είχαν καταστρέψει. Αλλά εκείνο που ήταν αβάσταχτο ήταν το μακελειό που γινόταν στο Σταθμό. Οι Γερμανοί εκτελούσαν εκεί, μες στη φωτιά, τους συμπατριώτες μας ανά πεντάδα... Την άλλη μέρα, σ' έναν ομαδικό τάφο θάψαμε τους 29 νεκρούς και σήμερα ένα απλό μαρμάρινο μνημείο θυμίζει σε κάθε επισκέπτη τα ονόματα αυτών που χάσαμε».

Η πρώτη βοήθεια έφτασε με το Διεθνή Ερυθρό Σταυρό. Οργανώθηκε συσσίτιο, μοιράστηκε ρουχισμός, για να αντιμετωπιστεί κάπως το φάσμα του χειμώνα, αλλά ελάχιστοι κάτοικοι έζησαν στις Μηλιές αμέσως μετά την καταστροφή. Πήγαν κάτω στα *καλύβια*, τα χτισμένα μέσα στους ελαιώνες, φιλοξενήθηκαν σε γειτονικά χωριά, στο Βόλο, στην πρωτεύουσα.

Ο χειμώνας είναι και πάλι βαρύς· στα τέλη Μαρτίου, και ενώ χιονίζει συνεχώς, οι Γερμανοί οργανώνουν το γενικό «χτένισμα» του Πηλίου. Φτάνουν και πάλι μέχρι τις Μηλιές, λεηλατούν άλλη μια φορά την περιοχή, συλλαμβάνουν άντρες και τους εκτελούν επιτόπου ή τους παίρνουν αιχμάλωτους. Το δεύτερο αυτό πλήγμα που βρήκε τους χωριανούς σε τόσο μικρό χρονικό διάστημα σπέρνει την απελπισία. Το τέλος του πολέμου, που είναι πιά τόσο κοντά, φτάνει αργά για τους Μηλιώτες.

## Οι καταστροφές συνεχίζονται

❖ Σαν να μην έφταναν όλα αυτά, το φθινόπωρο του '45, ανήμερα του Σταυρού, μια κατακλυσμιαία βροχή, που κρατάει μέρες, πλήττει το χωριό. Το νερό

παρασύρει με την ορμή του τα καμμένα, σαρώνει τα ερείπια, ξεριζώνει δέντρα. Μια ολόκληρη περιοχή, τα Τσιλικοδημέικα με την Αγία Μαρίνα κατολισθαίνει. Η μεγάλη γέφυρα του αμαξιτού καταρρέει, παρασύροντας καθετί στο διάβα της. Η πλατεία του χωριού και η γύρω περιοχή, τα *καλντερίμια*, όλα είναι σκεπασμένα με ένα παχύ στρώμα λάσπης. Το χωριό παρουσιάζει εικόνα βιβλικής καταστροφής. Η βολιώτικη εφημερίδα *Θεσσαλία*, στο φύλλο της 23ης Ιουλίου του '46, γράφει «... Ανεβαίνοντας τα σοκάκια από τον σιδηροδρομικόν σταθμόν μέχρι την κεντρικήν πλατείαν αντικρύζουμε μόνον ερείπια...».

Η φτώχεια είχε πιά ριζώσει στις Μηλιές. Ακόμα όμως και μετά την Απελευθέρωση, επεισόδια, συμπλοκές και επιθέσεις συνεχίζονται κατά την εμπολέμη περίοδο, μέχρι το '49, στην περιοχή του χωριού. Στα δέκα χρόνια που πέρασαν από την αρχή του Δεύτερου Παγκόσμιου Πολέμου, οι μηλιώτικες οικογένειες θρήνησαν 106 νεκρούς και είχαν 316 τραυματίες, από τους οποίους οι 25 ήταν ανάπηροι. Μεγάλος φόρος αίματος για ένα χωριό σαν τις Μηλιές.

## Χρόνια αναδημιουργίας

❖ Η ζωή όμως συνεχίζεται και τα επόμενα χρόνια είναι χρόνια αναδημιουργίας. Οι κάτοικοι έχουν κάπως συμβιβαστεί με τις ατελείωτες κακουχίες και καταφέρνουν με κρατική βοήθεια —χρήματα από τις επανορθώσεις του εχθρού— αλλά και με οικόπεδα που δωρίζουν ιδιώτες ή που αγοράζει και μοιράζει η Κοινότητα, να ανασυγκροτήσουν ό,τι έχει απομείνει από το ερειπωμένο χωριό τους. Ζητούν από το κράτος οργανωμέ-

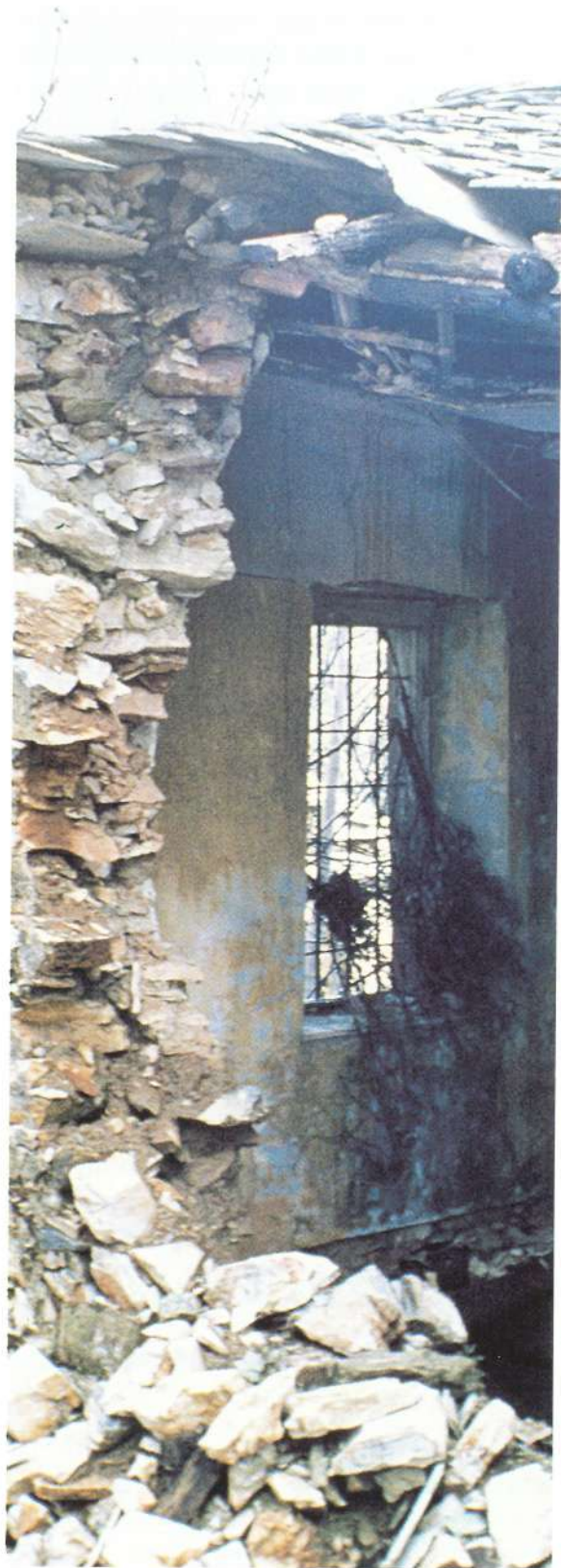


νη ιατροφαρμακευτική περίθαλψη, δάνεια στεγαστικά με χαμηλό τόκο, άμεση τηλεφωνική επικοινωνία με το Βόλο, ζητούν να επισκευαστεί ο εγκαταλειμμένος αμαξιτός που έφτανε ως τη θάλασσα. Ολόκληρο το χωριό βοηθάει στο έργο, και το πρώτο λεωφορείο φτάνει από την Μπούφα το '51. Η γραμμή αυτή, που εξυπηρέτησε πολύ τους κατοίκους του ανατολικού Πηλίου, έδωσε ένα πλήγμα στη λειτουργία του τραίνου, κυρίως επειδή το ταξίδι με το λεωφορείο ήταν πιά σύντομο. Αυτόματα η κίνηση στο Σταθμό περιορίστηκε, η πελατεία της αγοράς αραιώσε, το χάνι και τα ξενοδοχεία έμεναν συχνά τώρα άδεια. Το χωριό έπαψε να είναι ο σημαντικότερος εμπορικός κόμβος όλης της γύρω περιοχής.

### Οι σεισμοί του '55

◇ Το χωριό είναι τα χρόνια αυτά ένα μεγάλο εργοτάξιο και άνεμος αισιοδοξίας πνέει παντού, όταν ξαφνικά νέα μεγάλη καταστροφή χτυπάει όλο το Πήλιο. Το Πάσχα του '55 τρομεροί σεισμοί συγκλονίζουν τη Μαγνησία. Στις Μηλιές πολλά από τα μισογκρεμισμένα καμμένα αρχοντικά σωριάστηκαν αλλά και τα προχειροχτισμένα σπίτια δεν άντεξαν και οι Μηλιώτες έμειναν άστεγοι για άλλη μια φορά, ενώ οι μετασεισμικές δονήσεις, που κράτησαν μέρες πολλές, διατήρησαν την αγωνία και το φόβο.

Αμέσως μετά τους σεισμούς, η Κυβέρνηση ανέλαβε τη γενική ανοικοδόμηση, χτίζοντας ομοιόμορφους αντισεισμικούς *πυρήνες* για τους σεισμόπληκτους, ώστε να αντιμετωπιστεί το γρηγορότερο το τεράστιο στεγαστικό πρόβλημα. Το αποτέλεσμα όμως αυτής της κατά τα άλλα επιβεβλημένης απόφασης ήταν να χαθεί ανεπανόρθωτα ο χαρακτή-







47, 48. Ερείπια  
από τους  
σεισμούς του  
1955. (Φωτ. 1980).



ρας του πηλιορείτικου σπιτιού. Τα ελάχιστα παλιά αρχοντικά που είχαν απομείνει, η εκκλησία, μερικές βρύσες ήταν πια οι μοναδικοί μάρτυρες της χαμένης λαϊκής αρχιτεκτονικής παράδοσης.

## Ο παγετός του '57

◊ Την εφιαλτική αυτή θεομηνία ακολούθησε ο βαρύτατος χειμώνας του 1957. Ο παγετός έκαψε τις ελιές μέχρι τη ρίζα τους, και η σοδειά για τα επόμενα δέκα χρόνια χάθηκε μέσα σε μία βραδιά. Το θέαμα που παρουσίαζαν τα άλλοτε πλούσια κτήματα ήταν αποκαρδιωτικό. Οι κτηματίες, μικροί και μεγάλοι, έπαθαν ανεπανόρθωτες ζημιές και πολλοί απ' αυτούς, εντελώς απελπισμένοι, εγκατέλειψαν πια οριστικά το χωριό γιατί η φτώχεια και η ανεργία μάστιζαν τις Μηλιές. Ορισμένοι αποφάσισαν να ξενιτευτούν στη Γερμανία ή στη μακρινή Αυστραλία, για να βρουν δουλειά και να βοηθήσουν την οικογένειά τους.

## Η ζωή μετά το '60

◊ Η βελτίωση του βιοτικού επιπέδου αρχίζει πάλι να διαφαίνεται στα πρώτα χρόνια της δεκαετίας του '60 με ορισμένα κοινοτικά έργα. Από τα πιο σημαντικά ήταν η αποπεράτωση του υδραγωγείου και η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Το 1963 ολοκληρώνεται το έργο της παροχής νερού και οι κάτοικοι αποκτούν νερό μέσα στα σπίτια και τις αυλές. Το καθημερινό κουβάλημα με τη στάμνα και τον γκαζοτενεκέ, η μπουγάδα στη βρύση δεν είναι πια παρά μια ανάμνηση. Λίγο αργότερα, απλώνεται στο χωριό το τηλεφωνικό δίκτυο και οι πρώτες ογδόντα συσκευές τοποθετούνται σε σπίτια,

γραφεία και καταστήματα. Το χωριό συνδέεται οδικά με τη γειτονική Βυζίτσα και φαρδαίνει ο αμαξιτός δρόμος προς τη θάλασσα.

Το 1964 οργανώνονται οι γιορτές για τον Άνθιμο Γαζή. Στις 8 Νοεμβρίου, ανήμερα που γιορτάζει η εκκλησία των Αγίων Ταξιάρχων, η πλατεία σημαιοστολίζεται και γίνονται τα αποκαλυπτήρια της προτομής του επαναστάτη λόγιου στο προαύλιο της Βιβλιοθήκης. Η εκδήλωση αρχίζει με τη λειτουργία από το μητροπολίτη Δημητριάδος και συνεχίζεται με παρελάσεις και καταθέσεις στεφάνων, με διαλέξεις και καλλιτεχνικές εμφανίσεις, για να τελειώσει με γλέντι και χορό στην αίθουσα του Εξωραϊστικού Συλλόγου. Η γιορτή αυτή, η πρώτη μετά από τόσες κακουχίες, θα μείνει σε όσους την έζησαν αξέχαστη, και όταν τα δέντρα που είχαν καεί στον παγετό αρχίζουν να δίνουν καρπό, οι Μηλιώτες αντιμετωπίζουν ξανά το μέλλον με κάποια ανακούφιση.

Τα έργα συνεχίζονται. Το '72 λειτουργεί το Γυμνάσιο του χωριού, που χτίζεται με δωρεά του Μηλιώτη Κώστα Γραμμένη, πάνω στα ερείπια της Μηλιώτικης Σχολής. Το κληροδότημα προσφέρει επίσης και υποτροφία στον καλύτερο μαθητή. Τον ίδιο χρόνο ανοικοδομείται η εκκλησία του Αγίου Γεωργίου δίπλα στο Σταθμό, αρχίζει το πανωσήκωμα της Βιβλιοθήκης, που αποκτά δεύτερο όροφο, και θεμελιώνεται το τριώροφο Κοινοτικό Κτίριο, σε οικόπεδο που έχει δωρήσει ο Γιάννης Φιλιππίδης. Στις 9 Μαΐου του 1971 αποπερατώνεται και λειτουργεί ο ναός του Αγίου Νικολάου του Νέου, που είχε αρχίσει το '26 με δωρεά της Άννας Φαραντάτου.

Τα έργα αυτά βελτιώνουν αναμφισβήτητα το επίπεδο ζωής των κατοίκων. Το χωριό δείχνει ότι έχει ξεπεράσει τις μεγάλες καταστροφές των τελευταίων ετών.



Θεσσαλία 4/7/71

ΣΕΛΙΣ 3

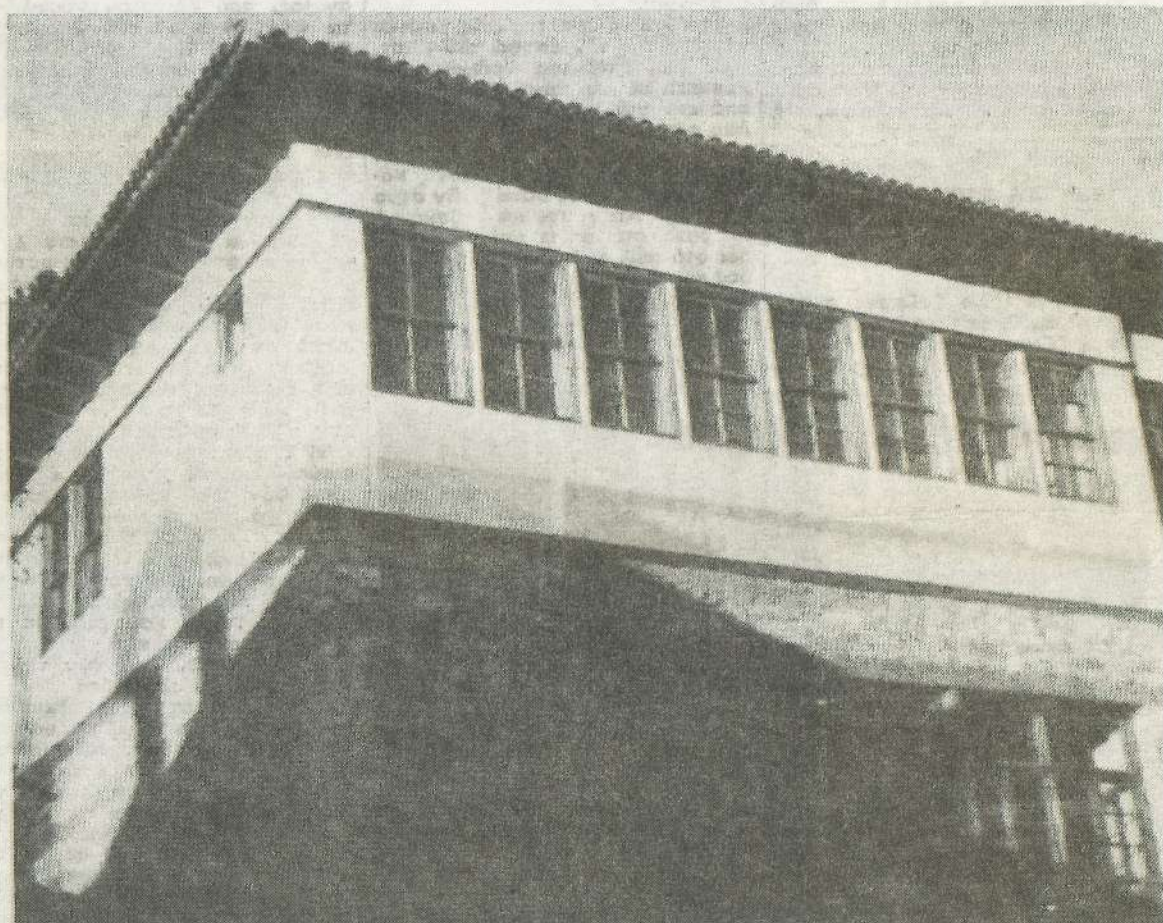
3

Ἐπίσκεψι σὲ μιὰ ἱστορικὴ κωμόπολι

# --- ΜΗΛΙΕΣ ---

**Περίφημο πνευματικὸ κέντρο ἄλλοτε,  
προσπάθειες γιὰ ἐπιβίωσι σήμερα**

Ἀπαραίτητη ἡ ἴδρυσις γυμνασίου



Αὐτὸ τὸ θαυμάσιο οἰκοδόμημα, προορισμένο νὰ λειτουργήσῃ ὡς γυμνάσιο κι ἔτοιμο ἀδῶ κι ἓνα χρόνο περίπου, ἐξακολουθεῖ νὰ παραμένῃ κλειστό...

49. Απόκομμα,  
της εφημερίδας  
του Βόλου  
Θεσσαλία,  
4/7/1971, που  
αναφέρεται στην  
ανάγκη  
λειτουργίας  
Γυμνασίου στις  
Μηλίες.



50. Το κτίριο της  
Βιβλιοθήκης  
Μηλεών.  
(Φωτ. 1982).



51. Το νέο  
Κοινοτικό Κτίριο  
που στεγάζει τα  
Γραφεία της  
Κοινότητας  
Μηλεών και το  
Τοπικό Μουσείο.  
(Φωτ. 1988).





## Το τραινάκι ακινητοποιείται

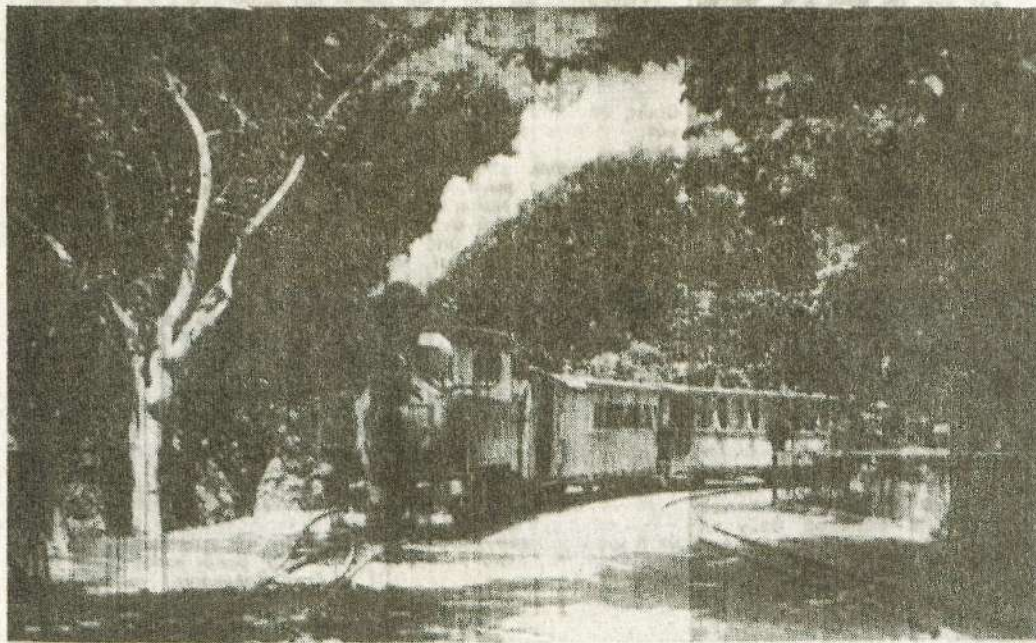
◇ Μέσα σ' αυτή τη σχετικά ήρεμη και αισιόδοξη ατμόσφαιρα, η απόφαση της κυβέρνησης της δικτατορίας να διακόψει τη λειτουργία του τοπικού τραίνου αναστατώνει τους Μηλιώτες. Τον Ιούνιο του 1971 το θρυλικό τραινάκι, ο «μουντζούρης», ανεβαίνει τις πλαγιές του βουνού για τελευταία φορά. Η απόφαση είναι τελεσίδικη, η λειτουργία του έχει κριθεί ασύμφορη. Ο Σταθμός, η αγορά και η γύ-

ρω περιοχή, που κάποτε έσφυζαν από ζωή, ξαφνικά ερημώνουν. Το τραινάκι ακινητοποιείται στο σταθμό του Βόλου και μια μηχανή του μεταφέρεται στο μουσείο του Ο.Σ.Ε. στην Αθήνα. Οι κάτοικοι όμως το αποζητούν, και στο Βόλο δημιουργείται «Σύλλογος των Φίλων του Τραίνου», που μάχεται για την επαναλειτουργία του. Τον Αύγουστο του '87 το τραινάκι κάνει μία πρώτη μικρή διαδρομή μέσα στο Βόλο και σύντομα πρόκειται να φτάσει ξανά μέχρι τις Μηλιές.

Επίσκεψι σὲ μιὰ ἱστορικὴ κωμόπολι

# --- ΜΗΛΙΕΣ ---

## Ματιές στήν ἀγορά τους. Καὖ- μὸς γιὰ τὸ τραῖνο ποὺ... χάθηκε!



Το τραινάκι τῶν Μηλεῶν. Αὐτὴ ἡ τόσο γινώριμη φιγούρα· κι αὐτὰ τὰ φορτωμένα μὲ ἀνοιμνήσεις καὶ νοσταλγία βαγόνια του, ἔπαψαν ἑδῶ κι ἓνα μῆνα κόμουν τὴν ἐμφάνισί τους. "Ἄς ἐλπίσουμε πῶς τὸ τραινάκι δὲν ἔφυγε γιὰ πάντα καὶ πῶς σύντομα δά... ξανασφυρίξει.

52. Απόκομμα εφημερίδας του Βόλου του 1971, που αναφέρεται στη διακοπή της λειτουργίας του τραίνου Βόλου - Μηλεῶν.



## Τα τελευταία χρόνια

◊ Στις αρχές της δεκαετίας του '70 ορισμένοι επισκέπτες, γοητευμένοι από τις πολλές φυσικές ομορφιές του χωριού με τη μεγάλη παράδοση, αποφασίζουν να αποκτήσουν στις Μηλιές δικό τους σπιτικό, δίνοντας νέα οικοδομική και οικονομική ώθηση στη ζωή του τόπου.

Το 1982 δημιουργείται με ιδιωτική πρωτοβουλία ένα μικρό Τοπικό Μουσείο, με σκοπό να παρουσιάσει την ιστορία και να προβάλει το λαογραφικό πλούτο του ωραίου αυτού ηλιασμένου χωριού, τιμώντας τις μνήμες του παρελθόντος, αλλά και τις ζωντανές σήμερα παραδόσεις του. Με εκθέσεις, ομιλίες και μια διήμερη ετήσια εκδήλωση οργανωμέ-

νη από το Μουσείο, που ανήκει σήμερα στην Κοινότητα, οι Μηλιές προβάλλονται όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό. Από το Μάιο του '87 η Κοινότητα στεγάζεται σε ιδιόκτητο κτίριο, που χτίστηκε κατά τα πρότυπα της παραδοσιακής ηλιασμένης αρχιτεκτονικής.

Παράλληλα δραστηριοποιείται ο Αθλητικός και ο Πολιτιστικός Σύλλογος του χωριού, προσφέροντας στους κατοίκους πολύπλευρη ψυχαγωγία. Καμάρι όλων είναι το χορευτικό του συγκρότημα, από τα καλύτερα της περιοχής.

Το τέλος του '88 βρίσκει τις Μηλιές σε πλήρη άνθηση να ατενίζουν το μέλλον με αισιοδοξία: έχουν να αντιμετωπίσουν πια μόνο τα προβλήματα της καθημερινής ζωής.



53. Τα νέα παιδιά του χωριού χορεύουν ελληνικούς λαϊκούς χορούς στην κεντρική πλατεία. (Φωτ. 1986).



# ΖΗΣΤΕ ΤΗΝ ΠΗΛΙΟΡΕΙΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

25-26 / 6 / 1988



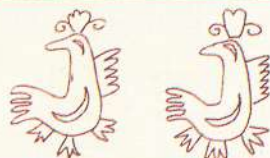
## Ελάτε στις ΜΗΛΙΕΣ

θα βρείτε

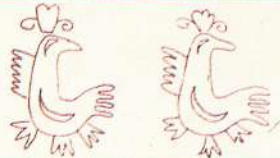


- εργαστήρια και σπιτικά ανοικτά
- εκθέσεις και ομιλίες
- οπτικοακουστικά προγράμματα
- ελληνικούς χορούς

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΤΟΠΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ



OPEN VILLAGE  
ACTIVITY  
ON MOUNT PELION  
MILIES



ΜΕ ΤΗΝ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ

54. Αφίσα της διήμερης εκδήλωσης που οργανώνει το Τοπικό Μουσείο κάθε χρόνο, το τελευταίο Σαββατοκύριακο του Ιουνίου, με τη συνεργασία των κατοίκων του χωριού.





# ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ ΣΤΑ ΧΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΕΥΗΜΕΡΙΑΣ



Μια πρώτη τεκμηριωμένη και ενδιαφέρουσα περιγραφή του χωριού βρίσκουμε ήδη στη *Νεω-τερική Γεωγραφία*, έργο των Μηλιωτών λογίων Γρηγορίου Κωνσταντά και Δανιήλ Φιλιππίδη, που τυπώθηκε στη Βιέννη το 1791. Στο κεφάλαιο «Περί τῆς Θεσσαλίας», οι δύο συγγραφείς, χρησιμοποιώντας την απλή δημοτική γλώσσα, περιγράφουν με υποδειγματικό τρόπο την ιδιαίτερη πατρίδα τους, επιχειρώντας παράλληλα να παρουσιάσουν όχι μόνο τα κοινωνικά αλλά και τα οικονομικά προβλήματα των κατοίκων.

Λίγα χρόνια αργότερα, ο αδελφός τού Δανιήλ, Αργύρης, στο βιβλίο του *Μερική Γεωγραφία — Βιβλίον Ἠθικόν*, προσθέτει πολλά νέα στοιχεία που συμπληρώνουν τη γενική εικόνα τού χωριού στις αρχές του 19ου αιώνα.

Από τότε, όσοι ασχολήθηκαν με τις Μηλιές συγκέντρωσαν τὸ ενδιαφέρον τους κυρίως στην καταγραφή σημαντικών ιστορικών γεγονότων, ενώ η οικιστική εξέλιξη του χωριού δε φαίνεται να τους απασχόλησε ιδιαίτερα. Οι σπάνιες φωτογραφίες που διασώθηκαν, όσο και αν είναι αδιάψευστες μαρτυρίες, δεν επαρκούν για να παρουσιάσουν μια ολοκληρωμένη άποψη. Οι μεγάλες καταστροφές, που έπληξαν την περιοχή κατά τη διάρκεια του δεύτερου Παγκόσμιου Πόλεμου και των σεισμών του '55, ήταν τόσο εκτεταμένες και έφεραν τόσες αλλαγές στη μορφή του χωριού ώστε είναι δύσκολο για το σημερινό επισκέπτη να φανταστεί πώς ήταν οι Μηλιές τα χρόνια εκείνα.

Η περιγραφή που ακολουθεί, και που φιλοδοξεί να ξαναζωντανέψει την ξεχασμένη αυτή μορφή του χωριού, βασίστηκε αποκλειστικά σε καταγραμμένες συζητήσεις με τους κατοίκους, που έχουν ιδιαίτερη αξία σαν μαρτυρίες, αφού ορισμένοι δε βρίσκονται πια στη ζωή.

## Πρώτες πληροφορίες

✧ Τότε το χωριό είχε περίπου τρεις χιλιάδες κατοίκους, που ζούσαν κυρίως από την καλλιέργεια της γης, παράγοντας άφθονο λάδι και ελιές, σύκα, μήλα, κρασί, σιτάρι και καλαμπόκι, λίγο μετάξι. Το χωριό ήταν το εμπορικό κέντρο του δυτικού Πηλίου, χάρη στο τραίνο, που εξασφάλιζε άνετη επικοινωνία με το Βόλο. Πάνω από 350 μεγάλα αρχοντικά υπήρχαν τότε στις Μηλιές, τα περισσότερα χτισμένα σύμφωνα με την τοπική αρχιτεκτονική, αλλά και πολλά με έντονη αναφορά σε νεοκλασικά στοιχεία, ακολουθώντας την αρχιτεκτονική αντίληψη που είχε επικρατήσει τον περασμένο αιώνα. Σήμερα ελάχιστα απ' αυτά τα αρ-

χοντικά έχουν απομείνει και ίσως κανένα να μην κατοικείται πια όλο το χρόνο, γιατί οι μεγάλες οικογένειες εγκατέλειψαν το χωριό μετά το κάψιμο.

Η ανοικοδόμηση που άρχισε μετά το '57 προσαρμόστηκε στις δυνατότητες αυτών που ζούσαν τότε στο χωριό. Πολλά σπίτια έμειναν ερειπωμένα και ακατοίκητα, μαγαζιά δεν ξαναλειτούργησαν, *καλντερίμια* χάλασαν, λιοτρίβια και μύλοι έκλεισαν. Από τα παλιά αρχοντικά μερικά αντικαταστάθηκαν με αντισεισμικά κτίσματα, τους *πυρήνες*, χωρίς κανένα ιδιαίτερο χαρακτήρα και αυτό γιατί η επισκευή ενός παραδοσιακού αρχοντικού ήταν πολυέξοδη, ενώ ο *πυρήνας* χτιζόταν γρήγορα, ήταν οικονομικότερος και παρείχε μεγαλύτερη ασφάλεια.



55. Άποψη του χωριού το 1926.  
(Φωτ. Στουρνάρα, προσφορά του Κώστα Ταχτσή στο Τοπικό Μουσείο).





56. Το αρχοντικό Κωνσταντίνου Φιλιππίδη, από τα τέλη του 19ου αιώνα. Το κτίριο έχει δωρηθεί στην Κοινότητα. (Φωτ. 1981).



57. Το αρχοντικό Ιωαννίδη, νεοκλασικής επιρροής, από τα ελάχιστα που σώθηκαν από τη φωτιά και το σεισμό. (Φωτ. 1981).



## Οι αφηγήσεις των σημερινών κατοίκων

◈ Παρόλο που η γενικότερη τοπογραφική διάταξη του χωριού διατηρήθηκε, οι γειτονιές άλλαξαν μορφολογικά και σήμερα μόνο από Μηλιώτες κάποιας ηλικίας, που θυμούνται τα παλιά, μπορούμε να ανασυνθέσουμε την εικόνα του χωριού, όπως ήτανε. Όλες οι συνοικίες διατηρούν την παλιά ονομασία: ο Άγιος Κωνσταντίνος και τα Γυφτακείκα κοντά στο Σταθμό, η Αγία Μαρίνα με τα Τσιλικοδημείκα λίγο πιο πάνω, η περιοχή της κεντρικής πλατείας του χωριού, η Μανωλάκη, η συνοικία της Αγίας Παρασκευής και οι Λάκκες.

Με τις αναμνήσεις λοιπόν των ηλικιωμένων Μηλιωτών περιδιαβάζουμε νοερά μία μία τις γωνιές του χωριού, και οι καταγραμμένες αυτές μαρτυρίες είναι σήμερα η μόνη μας σύνδεση με το πρόσφατο παρελθόν στις Μηλιές.

### Η παλαιότερη συνοικία του χωριού

◈ Όπως μαθαίνουμε από τις διηγήσεις τους, η πιο παλιά περιοχή ήταν δίπλα στο σημερινό κοινοτικό κοιμητήριο με τα εκκλησάκια της Παναγίας, του Αγίου Αθανασίου και της Αγίας Κυριακής και η πιο παλιά γειτονιά ήταν η συνοικία του Αγίου Κωνσταντίνου, που πρέπει να χτίστηκε γύρω στο 1500. Ένα χειρόγραφο του 1510 — λέγεται ότι βρέθηκε στην εκκλησιά αυτή — επιβεβαιώνει ότι το χωριό είχε ήδη αρχίσει να διαμορφώνεται από τότε.

«... Πολλά άλλαξαν σ' αυτή τη συνοικία απ' όταν ήμουν πιτσιρικάς», θυ-

μάται ένας Μηλιώτης, «...εκεί κοντά στον Άγιο Κωνσταντίνο ήτανε τα *ταμπάχανα*, εκεί που δούλευαν τα δέρματα. Η μάνα μας με φόβιζε, “κάτσε καλά”, μου έλεγε, “γιατί θα πάω και θα σ' αφήσω στους *ταμπάχους*”. Στο κάψιμο και στο σεισμό καταστραφήκανε τα στέκια αυτά και οι παλιοί τεχνίτες φύγανε. Χάλασε και μια μικρή πλατεία γύρω από κάτι πλάτανους, χάλασε και η βρύση με πέτρα ωραία πελεκητή. Κοντά ήτανε και το σπιτικό του Άνθιμου Γαζή. Σωρός ερείπια τώρα κι αυτό, το προσπερνάς χωρίς να σταματήσεις. Η βρύση μοναχά επισκευάστηκε, αλλά νερό δεν τρέχει και οι φυλwissies σκεπάσανε τη μικρή μαρμαρίνη πλάκα με το ρητό “Αγαθή Ψυχή — μηδέ τό κακόν”. Παλιά η πλάκα αυτή βρισκόταν πάνω απ' την πόρτα του σπιτιού, τη βγάλανε και τη χτίσανε στη βρύση. Το σπίτι το Ευαγγελινέικο, παραδοσιακό, μεγάλο, αυτό γλίτωσε. Το πήρε ύστερα ο Τουρισμός για να το κάνει λέν' ... ξενοδοχείο. Ας είναι. Να το χαρούν οι άνθρωποι».

### Τα Γυφτακείκα

◈ Άλλη συνοικία παλιά, κατεστραμμένη όμως σχεδόν ολοκληρωτικά από τους Γερμανούς και από τη φοβερή πλημμύρα του '45, που παρέσυρε με την ορμή της δύο γεφύρια και πολλά χαλάσματα, ήταν τα Γυφτακείκα, η συνοικία του Σταθμού. «...Το παρατσούκλι της αυτό το πήρε η γειτονιά από τους γύφτους που έστηναν εκεί τα καραβάνια τους κι έκαναν τις αγοραπωλησίες τους με τους πατεράδες μας στο ανοιχτό παζάρι».

Η εκκλησία στα Γυφτακείκα ήτανε αφιερωμένη στον Άγιο Γιώργη. Ρημαγμένη από το σεισμό του '55, αποτυπώθηκε με κάθε λεπτομέρεια, για να ξαναχτιστεί



στην ίδια θέση. Η περιοχή είχε μεγάλα αρχοντικά, δεξιά και αριστερά από το *καλντερίμι* που κατέβαινε προς τα Καλά Νερά —το μικρό λιμάνι του Παγασητικού— τρία ξενοδοχεία και μαγαζιά, για να εξυπηρετείται ο κόσμος που πηγαίνον-ερχότανε με το τραινάκι στο Βόλο. Στα τέλη της δεκαετίας του '20 ανοίχτηκε ο

αμαξιτός δρόμος για την Τσαγκαράδα και η κίνηση με το τραινάκι κάπως μειώ-θηκε, γιατί ορισμένοι έπαιρναν πιά το αυτοκίνητο. «Θυμάμαι τότε που ήρθε το πρώτο φορτηγό κουβαλητό με το “μου-ντζούρη” μας. Τι χάζι κάναμε! Για μέρες το συζητάγαμε στο σπίτι. Μεγάλο πρά-μα ο δρόμος, άλλαξε τη ζωή μας».



58. Βρύση με εντοιχισμένη πλάκα από το σπίτι του Άνθιμου Γαζή, στη συνοικία του Αγ. Κωνσταντίνου, όπως ήταν στη δεκαετία του '60. (Η φωτογραφία παραχωρήθηκε από τον Οδ. Παπαζαχαρίου).



## Η Αγιά Μαρίνα

◊ Άλλη μιά γειτονιά που άρχισε να χτίζεται από πολύ παλιά ήταν και η Αγιά Μαρίνα. Η ενορία αυτή είχε δικό της ιερέα και στα κελιά της έμεινε για λίγο ο ζωγράφος Θεόφιλος. «Τον θυμάμαι ακόμα το φουστανελά ζωγράφο να τριγυρνάει με τις μπογιές και τα πινέλα του. Πόσα ντουβάρια δεν στολιστήκανε με ζωγραφιές δικές του! Χαθήκαν όμως με τις καταστροφές αλλά και τότε καμιά φορά τις σοβαντίζανε...».

Από την ετοιμόρροπη Αγιά Μαρίνα μόλις που πρόλαβαν να αποκολλήσουν ορισμένες τριχογραφίες και να αφαιρέσουν το βημόθυρο με τις σπάνιες θρησκευτικές παραστάσεις, και το εκκλησάκι κατέρρευσε. Αν και στη θέση του ξαναχτίστηκε ένα καινούριο παραδοσιακό, οι Μηλιώτες αναπολούν την εποχή που «...ανήμερα της χάρης της γινότανε χορός και πανηγύρι. Φέρναν καρέκλες, στήναν κινητό ένα καφενείο για τα τσίπουρα, παίζαν βιολί, σαντούρι, λαούτο και κλαρίνο, φώτιζαν τον αυλόγυρο το σημαιοστολισμένο μ' ασετυλίνες και γλεντούσαμε. Σήμερα απόμεινε μονάχα να γίνεται ο εσπερινός και η αρτοκλασία».

Υπάρχει όμως ακόμα και η παλιά η βρύση. «Τη λέμε Βάφτιση, γιατί πριν τον πόλεμο, ανήμερα τα Φώτα έριχνε το σταυρό ο παπάς ν' αγιάσει τα νερά μες στη δεξαμενή της. Με το νερό αυτό, το αγιασμένο, ραντίζαμε το σπίτι μας, το φούρνο, το περιβόλι και τα κτήματα για το καλό».

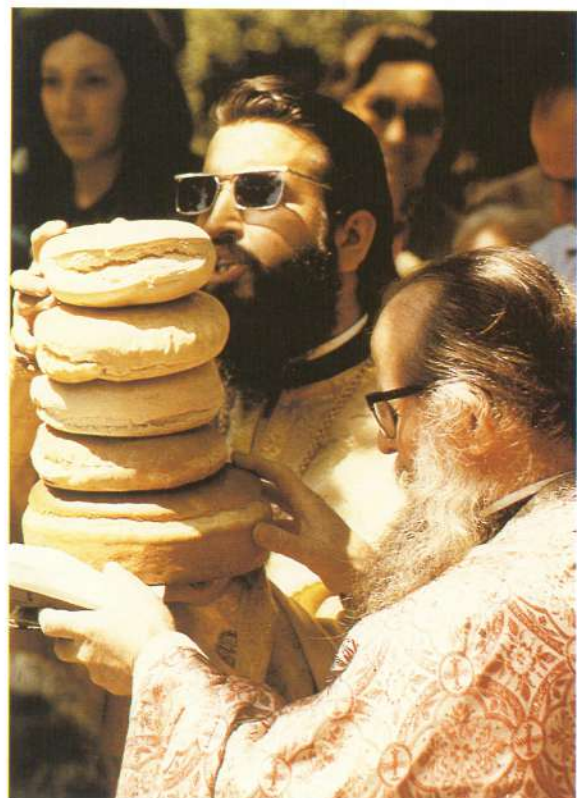
Το '61 το νερό της βρύσης, μαζί με το νερό από δύο άλλες πηγές, χρησιμοποιήθηκε για να γίνει η ύδρευση όλης της γειτονιάς, «...και οι γυναίκες έπαψαν πιά να 'ρχονται με το ντυστί και με το γκιούμι να κουβαλήσουν πόσιμο νερό στο σπίτι μα ούτε και τη σκάφη φέρνανε για μπουγάδα».

59. Στιγμιότυπο από την αρτοκλασία την παραμονή της Αγ. Μαρίνας. (Φωτ. 1985).

60. Η ευλογία των άρτων. (Φωτ. Eva-Maria von Destinon, 1984).

61. Το εκκλησάκι της Αγ. Μαρίνας σήμερα. (Φωτ. 1980).

62. Παραμονή της Αγ. Μαρίνας, στο προαύλιο της εκκλησίας. (Φωτ. 1985).











63, 64. Ερείπια  
στα  
Τσιλικοδημέικα.  
(Φωτ. 1987).



## Τα Τσιλικοδημέικα

◊ Παρακλάδι της Αγίας Μαρίνας, ήταν τα Τσιλικοδημέικα. «Το περίεργο αυτό όνομα το πήρε ολόκληρη η γειτονιά από κάποιον Τσιλικοδήμο που είχε κτήματα πολλά σε τούτη την περιοχή. Είναι η μόνη συνοικία που δεν πειράχτηκε με το κάψιμο. Ίσως επειδή τη χώριζε η ρεματιά απ' το υπόλοιπο χωριό μας, ίσως επειδή ήταν απόμερα και είχε πιά τελειώσει αυτή η σκόνη που έριχναν μέσα στα σπιτικά μας απ' τ' ανοίγματα και με μιά

ντουφεκιά βάζανε τη φωτιά... Δε γλίτωσε όμως τελικά απ' την καταστροφή. Κατάρα λες κι είχε πέσει, γιατί τότε με την πλημμύρα, το έδαφος ήρθε κι έσυρε προς τα κάτω, και τα θεμέλια των σπιτιών πειράχτηκαν. Με το σεισμό, μετά, ο τόπος κρίθηκε επικίνδυνος και οι κάτοικοι υποχρεώθηκαν ν' αφήσουν το σπιτικό τους και να φύγουν. Έφτιαξαν άλλη γειτονιά, πέρα στις Λάκκες, στο τέρμα του χωριού, οι πιο πολλοί». Σήμερα ένα πνιγμένο στα βάτια *καλντερίμι* οδηγεί μέχρι τη συνοικία φάντασμα, τα μισογκρεμισμένα Τσιλικοδημέικα.





## Η εκκλησία των Αγίων Ταξιάρχων στην πλατεία

◈ Η εκκλησία των Αγίων Ταξιάρχων λέγεται ότι χτίστηκε στη θέση ενός αρχαίου βωμού, που ήταν αφιερωμένος στο φτερωτό θεό Ερμή· αυτό ίσως εξηγεί γιατί πολιούχοι του ναού είναι οι Άγιοι Ταξιάρχες, αρχάγγελοι Γαβριήλ και Μιχαήλ.

Μιά επιγραφή αναφέρει ότι η εκκλησία ανακαινίστηκε το 1741, θα πρέπει λοιπόν να χτίστηκε αρκετές δεκαετίες πριν. Είναι τρίκλιτη βασιλική με σαρωτή στέγη, με δύο Άγιες Τράπεζες. Δεξιά από το Ιερό Βήμα υπάρχει το παρεκκλήσι της Αγίας Κυράς. Παλιά η είσοδος ήταν απέναντι από το Ιερό, όταν όμως κατεδαφίστηκαν τα κελιά, άνοιξε πόρτα από τη νότια πλευρά. Το ξύλινο τέμπλο της κατασκευάστηκε από τεχνίτες Ηπειρώτες και μεταφέρθηκε φορτωμένο σε μουλάρια μέχρι το χωριό. Θαυμάσια δουλεμένο, παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία από παραστάσεις στον πλουσιότατο διάκοσμό του. Αλλά και οι τοιχογραφίες είναι μοναδικές. Τα δύο κλίτη του κυρίως ναού είναι μία σπανιότατη πινακοθήκη από μορφές αγίων, ενώ στο νάρθηκα έχουν αποδοθεί μοναδικές σε θεματολογία συνθέσεις. Οι φθορές όμως είναι πολλές. Στο σεισμό ο ναός έπαθε αρκετά ρήγματα και η υγρασία τον φθείρει όλο και περισσότερο. Μία πρώτη προσπάθεια καθαρισμού το '55 είχε, όπως λέγεται, αρνητικό αποτέλεσμα —τότε ήταν που επιχρυσώθηκε το τέμπλο. Το '64 έγινε μία εσωτερική υποστήλωση και το '85 μία δεύτερη ενέργεια καθαρισμού έδειξε ότι τα χρώματα θα αποκτήσουν την παλιά λάμψη τους, μόλις αφαιρεθεί το στρώμα της καπνιάς των κεριών.







65, 66. Ο χρυσοποίκιλτος ξυλόγλυπτος άμβωνας και μερική άποψη του ξυλόγλυπτου τέμπλου των Αγ. Ταξιάρχών, εξάίρετα δείγματα ηπειρώτικης τεχνοτροπίας 18ου αιώνα. (Φωτ. 1981).





67. Ο ναός των Αγ. Ταξιάρχων στην κεντρική πλατεία του χωριού. (Φωτ. 1986).



## Η πλατεία

◇ Η πλατεία, το παζάρι, όπως το λένε οι ηλικιωμένοι Μηλιώτες ακόμα σήμερα, άλλαξε αρκετά στο πέρασμα του χρόνου.

«Δίπλα στη μεγαλόπρεπη εκκλησιά των Αγίων Ταξιαρχών με τα κελιά, ήταν το κοιμητήριο, που μεταφέρθηκε ύστερα στην κάτω μεριά του χωριού. Ένα απλό μαρμάρينو μνημείο με την επιγραφή “Τῇδε κείμεθα πατέρες πατέρων” δείχνει το σημείο που συγκεντρώθηκαν τα οστά των προγόνων μας. Και το καμπαναριό θαρρώ πως χτίστηκε το '29 και τότε φτιάξανε και το ανθοκήπιο. Φυτέψανε μαζί ένα έλατο και ένα φοίνικα, να δείξουμε πως το κλίμα εδώ μες στις Μηλιές αφήνει και τα δυό να μεγαλώσουν».

«Τέσσερους πλάτανους είχε ακόμα στο παζάρι και γύρω γύρω μιά πεζούλα. Έστηναν την πραμάτεια τους οι έμποροι για να πουλήσουν τα σάρια, τ' άχυρα για τα ζωντανά, πρόβεια τυριά, *μουτάφια* και *δισάκια*, *τριχιές*, τσαπιά, *δικέλια* και ό,τι με λίγα λόγια χρειάζεται ένα χωριό αγροτικό».

«Απ' το παζάρι περνούσε και ο ντελάλης για να φωνάζει τις δημοπρασίες και τις ανακοινώσεις της Κοινότητας».

«Στην άκρη της πλατείας είχε ένα μεγάλο καφενείο, την “Κιβωτό”, με ζωγραφιές του Θεόφιλου. Ωραία πράματα, μ' άρεσε να τα βλέπω, πιτσιρικάς τότες εγώ. Καλός ανθρωπάκος ο Θεόφιλος, μας φόραγε από *βριζιά* κάτι σαν φουστανέλα, και με καλάμια, εμένα και τους φίλους μου μας έβαζε να πολεμάμε σαν τις στρατιές του Μεγαλέξαντρου. Το '27 τη γκρεμίσανε την “Κιβωτό” και φτιάξανε την “Αίγλη”, μοντέρνο κτίριο για την εποχή, πολυτελείας».

«Τότε στρώθηκε η πλατεία με πλάκες και χτίστηκε η Βιβλιοθήκη που δώρισ' η

Κρυσταλλία η Οικονομάκαινα. Καλή της ώρα. Εκεί ήρθαν και μπήκαν τα βιβλία που τα 'χε στείλει ο Γαζής για το Σχολείο. Πόσοι και πόσοι δεν ήρθαν στις Μηλιές να δούνε τα βιβλία. Θα τα παίρναν στην Αθήνα αν δε χτιζόταν η Βιβλιοθήκη».

## Η Μανωλάκη

◇ Πάνω και πέρα από την πλατεία υπήρχαν και άλλες συνοικίες. Από τις πιο γνωστές η Μανωλάκη, που πήρε το όνομα της από μία βρύση σκεπαστή. Κάποιος Μηλιώτης έγραψε ένα τραγουδάκι για τη βρύση, που το θυμούνται ακόμα οι γεροντότεροι:

*Της Μανωλάκης το νερό μου 'παν πως  
έχει βδέλλες,  
μα εγώ που το επισκέφθηκα βρήκα μόν'  
όμορφες κοπέλες*

«...και αλήθεια, θυμάμαι τα βράδια εκείνα τα μαγιάτικα, εμείς τ' αγόρια ανεβαίναμε στην πεζούλα και παραμονεύαμε να δούμε τα κοριτσόπουλα που πήγαιναν στη Μανωλάκη. Όμορφες ήταν οι κοπελιές στ' αλήθεια. Το 'χε καμάρι η γειτονιά».

«Πιο πάνω από τη βρύση ήταν το αγροκήπιο, με θέα μοναδική. Έβλεπες όλο το χωριό από ψηλά και κάτω, πέρα μέχρι τη θάλασσα. Τα δειλινά ήταν πανέμορφα. Τις νύχτες τρεμπόπαιζαν τα φώτα απ' τα γρι γρι. Τότε, μικρά, δέναμε κούνια στο τεράστιο πλατάνι και όπως μας πήγαινε πέρα δώθε, ήταν σαν να πετάγαμε στον ουρανό».

«Το αγροκήπιο παλιά απασχολούσε μόνιμο γεωπόνο κι εργατικό προσωπικό για να συντηρεί φυτώριο και να μαςμπολιάζει τα δέντρα. Τότε οι αγρότες, και όχι μόνο από τις Μηλιές, βρίσκαμε σε πολύ χαμηλή τιμή δέντρα για τα χτήματα. Μας εξυπερετετούσε πολύ το αγροκήπιο. Κρίμα που το χαλάσανε».





68. Λεπτομέρεια  
της βρύσης  
Μανωλάκη.  
(Φωτ. 1987).



## Το μοναστήρι της Αγίας Παρασκευής

παραμονή, για να παρευρεθούν στην αρτοκλασία και τον εσπερινό.

### Η περιοχή των Σχολείων

◇ Σ' αυτή την περιοχή, την πνιγμένη στο πράσινο, βρίσκεται ακόμα σήμερα το μοναστήρι της Αγίας Παρασκευής. Ο ναός τελευταία αναστηλώθηκε, τα κελιά όμως μένουν ερειπωμένα. Είχε χτιστεί πολύ παλιά το μοναστήρι αυτό —τότε που το χωριό ήταν ακόμα μικρό, κάτω στον Άγιο Κωνσταντίνο— κι έστεκε αποτραβηγμένο ψηλά στο βουνό. Οι καλόγεροί του ήταν ευκατάστατοι γιατί είχαν φυτέψει μουριές και καλλιεργούσαν μεταξοσκώληκες. Σε δύσκολες στιγμές λέγεται πως βοηθούσαν τους χωριανούς. Ίσως γι' αυτό να γίνεται το μεγάλο πανηγύρι του χωριού την ημέρα που γιορτάζει το μοναστήρι, στις 26 Ιουλίου. Αν και έχει επικρατήσει να γιορτάζεται το πανηγύρι στην κεντρική πλατεία του χωριού, τώρα που ξαναχτίστηκε ο ναός, οι κάτοικοι ανηφορίζουν μέχρι εδώ την

◇ Πιο κάτω από την Αγία Παρασκευή ήταν ακόμα ένα μοναστήρι, αφιερωμένο στον Άγιο Νικόλαο το Νέο. Σ' ένα από τα κελιά του, που στέγασε το πρώτο μικρό σχολείο του χωριού, έμαθαν γραφή κι ανάγνωση οι τρεις Μηλιώτες λόγιοι, Γαζής, Κωνσταντάς και Φιλιππίδης. Εκεί κοντά χτίστηκε αργότερα η περίφημη Μηλιώτικη Σχολή. Εκεί είναι σήμερα το Δημοτικό και το Γυμνάσιο του χωριού. Το Γυμνάσιο, δωρεά του Κώστα Γραμμενή, στέκει ακριβώς πάνω στα ερείπια της Σχολής που κήκε, ενώ ο τάφος του Κωνσταντά βρίσκεται πίσω από το Ιερό της νέας εκκλησίας, που άρχισε να χτίζεται από την Άννα Φαραντάτου όταν το '24 κατεδαφίστηκε το παλιό μοναστήρι. Στον περίβολο των Σχολείων στήθηκε και το μνημείο του Γαρέφη.



69. Η εκκλησία του μοναστηριού της Αγ. Παρασκευής, πριν καταστραφεί από τους σεισμούς. (Φωτ. 1936, προσφορά Χρυσάνθης Γουργιώτη).



70. Οι δάσκαλοι Στάθης Αθανασίου και Ελένη Σακελλαρίου με τους μαθητές της ΣΤ' Δημοτικού (Φωτ. 1935).

71. Ο δάσκαλος Ιωάννης Μαργαρώνης με τους μαθητές της ΣΤ' Δημοτικού. (Φωτ. 1931).







72. Η παλιά  
Γεωργική Σχολή.  
(Φωτ. 1932,  
προσφορά  
Χρυσάνθης  
Γουργιώτη).

## Οι Λάκκες

◇ Κατηφορίζοντας από τα Σχολεία, μπορεί να επιστρέψει κανείς στην πλατεία περνώντας δίπλα από το παλιό «Στάδιο» του χωριού ή να συνεχίσει καταλήγοντας στις δύο νεότερες συνοικίες, πυκνοκατοικημένες και οι δύο. Η μία πήρε τ' όνομά της απ' το πετρώδες έδαφος και λέγεται Πετράτες, η άλλη, οι Λάκκες, χτίστηκε μετά το '47, με δαπάνες του κράτους, κυρίως για να στεγαστούν όσοι έχασαν τα σπίτια τους στο κάψιμο.

Στις Λάκκες υπήρχαν παλιά τρία εξοχικά κέντρα που μάζευαν πολύ κόσμο. Ένας πευκώνας που είχε φυτευτεί το 1925, και το γύρω δάσος πρόσφεραν πάντα δροσιά και η θέα ήταν μοναδική. Εδώ κατέληγε το παρακλάδι της κεντρικής αρτηρίας του χωριού, που ξεκινούσε από το Σιδηροδρομικό Σταθμό, περνούσε από την πλατεία και οδηγούσε στο δρόμο για την Τσαγκαράδα.

Το κεντρικό *καλντερίμι* θα ανηφορίσουμε, με οδηγό πάντα τις αφηγήσεις των Μηλιωτών, προσπαθώντας να ξαναζωντανέψουμε την εικόνα που παρουσίαζε η κεντρική αυτή περιοχή του χωριού στη δεκαετία του '30, τότε που οι Μηλιές ήταν μία μικρή κωμόπολη σε πλήρη άνθηση.

### Η περιοχή του Σιδηροδρομικού Σταθμού

◇ Το κεντρικό αυτό *καλντερίμι* είχε πολύ μεγάλη κίνηση, γιατί ξεκινούσε από το Σταθμό του τραίνου που εξυπηρετούσε όλα τα γύρω χωριά του ανατολικού Πηλίου, την Τσαγκαράδα, το Μούρεσι και τον Κισσό, τη Λαμπινού, την Πρόπαν και το Νεοχώρι. Μηλιώτες και ξένοι ανε-

βοκατέβαιναν πεζοί ή καβάλα στα μουλάρια, για να προλάβουν το τραίνο που θα τους πήγαινε στο Βόλο, κάνοντας δύο δρομολόγια την ημέρα. Το πρωινό τραίνο σφύριζε γύρω στις 10 και όταν έμπαινε στο Σταθμό ένα μελίσσι κόσμος ξεχυνόταν από τα βαγόνια του. Πιτσιρικάδες έφταναν τρεχάλα, ζητώντας να κουβαλήσουν ένα καλάθι, ένα *δισάκι* ή μια βαλίτσα για να κερδίσουν το χαρτζιλίκι, αγωγιάτες περίμεναν με τα ζώα να πάρουν αγώι για τις Μηλιές ή τα πίσω χωριά, ενώ άλλοι προτιμούσαν να φύγει ο κόσμος και να φορτώσουν με την ησυχία τους το εμπόρευμα που είχαν μεταφέρει: τουλούμια με κρασί και λάδι, ελιές και φρούτα, κάστανα και καρύδια, σακιά μ' αλεύρι απ' τους μύλους. Μικρέμποροι διαλαλούσαν τηνπραμάτεια τους, κι ανάμεσα στις φωνές ξεχώριζαν οι δύο εφημεριδοπώλες, που μοίραζαν τα φύλλα της ημέρας απ' το Βόλο, τα χθεσινά απ' την πρωτεύουσα. Ο Σταθμός έσφυζε τότε από ζωή και μυρμήγκιαζε από κόσμο.

Η φωτιά του '43 έφερε το πρώτο πλήγμα στην περιοχή του Σταθμού, όταν μέσα σε λίγες ώρες λαμπάδιασαν και κάηκαν όλα τα γύρω κτίρια. Το '71, που σταμάτησε να έρχεται το τραίνο, η περιοχή ερήμωσε. Σήμερα οι ξένοι πάνε μέχρι εκεί για βόλτα, για να δουν και να θαυμάσουν τη μεγάλη σιδερένια γέφυρα που σχεδίασε ο Ιταλός μηχανικός ντε Κίρικο, πατέρας του σουρρεαλιστή ζωγράφου, ή απλά και μόνο για να χαρούν το τοπίο. Η φύση είναι πανέμορφη κάθε εποχή του χρόνου, ιδιαίτερα το φθινόπωρο, όταν τα φύλλα από τα πανύψηλα δέντρα λάμπουν στον ήλιο με τα ζεστά τους χρώματα.

Παλιά, βγαίνοντας από το Σταθμό, συναντούσες τη βρύση του Δήμιτσα — η μαρμάρινη επιγραφή της σώζεται ακόμα σήμερα. Δίπλα, ο Δήμιτσας είχε ένα



πανδοχείο για τους ξένους που διανυκτέρευαν στις Μηλιές, ώστε να προλάβουν το πρωινό δρομολόγιο, είχε κι εστιατόριο και παντοπωλείο, πουλούσε και ζωοτροφές. Λίγο πιά πέρα ήταν το τριώροφο ξενοδοχείο του Αθανασίου και το εξοχικό του Καραβουσιάνη. Στην αυλή του μπροστά, κάτω από τα πελώρια πλατάνια, ο ξένος έβρισκε πάντα ένα τραπέ-

ζάκι και το μαγαζάτορα πρόθυμο να τον περιποιηθεί. Μέσα στη ρεματιά δούλευε ο μύλος, που άλεθε τα σάρια με τη δύναμη του νερού. Το κουφάρι του, χωμένο μες στα δέντρα, θυμίζει έντονα στον σημερινό επισκέπτη την καταστροφή, ενώ τα άλλα χαλάσματα σιγά σιγά ξαναχτίζονται και λειτουργεί και πάλι το εστιατόριο και το τριώροφο ξενοδοχείο.



73. Το τριαινάκι του Πηλίου στο Σταθμό των Μηλεών, έτοιμο να ξεκινήσει για το Βόλο. (Φωτ. Στουρνάρα, 1970).



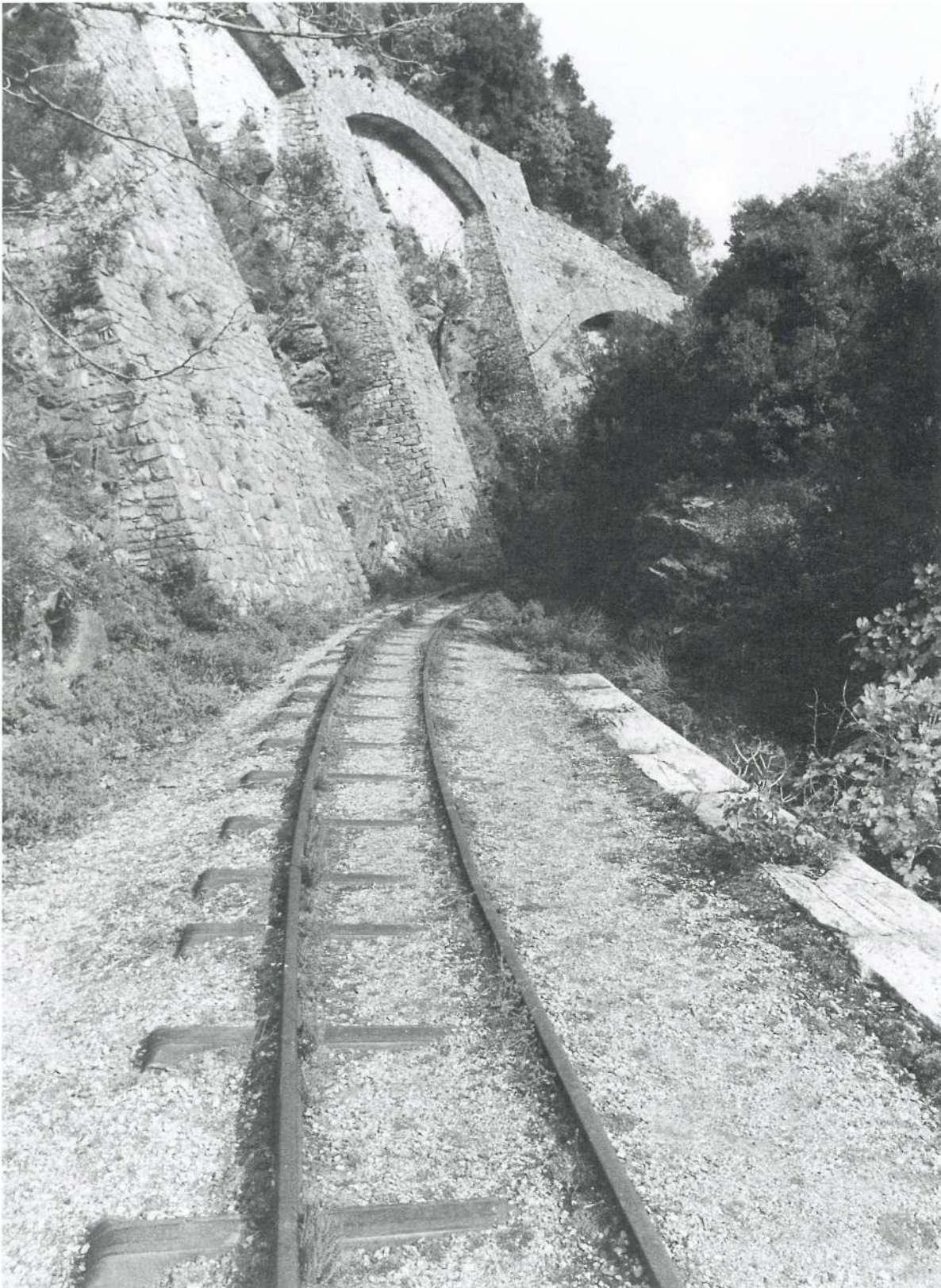
74. Το τραινάκι  
του Πηλίου  
περνώντας τη  
γέφυρα της  
Κουφάλας, 12  
χλμ. από το  
Βόλο,  
ταχυδρομικό  
δελτάριο.  
(Φωτ. 1905).



75. Ο Σταθμός  
του τράνου στις  
Μηλίες,  
ταχυδρομικό  
δελτάριο. (Φωτ.  
Στουρνάρα, 1905,  
προσφορά Δήμ.  
Γαρουφαλιά).







76. Τοίχος  
αντιστήριξης των  
πρανών κατά  
μήκος της  
σιδηροδρομικής  
γραμμής κοντά  
στο Σταθμό.  
(Φωτ. 1986).

77, 78. Ο  
Σταθμός των  
Μηλεών, έρημος  
μετά τη διακοπή  
λειτουργίας του  
τραίνου.  
(Φωτ. 1981).











## Ανηφορίζοντας το κεντρικό «καλντερίμι»

◊ Ανηφορίζοντας λίγο ακόμα περνού-  
σες μπρος από την εκκλησία του Άι-  
Γιώργη και τύχαινε πολύ συχνά ν' ακού-  
σεις την καλημέρα του παπά, που χαιρε-  
τούσε τους περαστικούς.

Το *καλντερίμι* όλο και ανέβαινε. Αρι-  
στερά, πιο πάνω λίγο, ήτανε μία βρύση,  
μεγάλη, με τρία στόματα και άφθονο  
νερό να τρέχει και ακόμα ένα παντοπω-

ρείτικη, σύμφωνα με τον παραδοσιακό  
τρόπο, και από μian αλυσίδα κρέμεται έ-  
να κύπελλο, για όποιον θέλει να πιεί.

Λίγα βήματα μπροστά, στο αριστερό  
χέρι, μετά το γεφυράκι της μεγάλης ρε-  
ματιάς που φέρνει το νερό με ορμή, ή-  
τανε η *γαλιάγρια* του Γουριώτη και στο  
μικρό το *καλντερίμι* πάλι αριστερά, το  
σημερινό Παρθεναγωγείο. Μιά ηλικιωμέ-  
νη σήμερα Μηλιώτισσα θυμάται πως ό-  
ταν «πατούσαν» τις ελιές με τις βαριές τις  
πέτρες και η πρέσα έστιβε μες τα σακιά  
όλο εκείνο το πηχτό ζυμάρι, περίμενε με



λείο με δυο τρία μόνο τραπέζια για κανέ-  
να ποτηράκι τσίπουρο. Το *καλντερίμι* γι-  
νόταν τώρα πιο ανηφορικό. Στο τέρμα  
της ανηφοριάς, κοντά σε μια άλλη βρύ-  
ση, ήτανε το Γαρεφείο, μεγάλο σπιτικό.  
Πάνω απ' την πόρτα του σπιτιού μία  
πλάκα θυμίζει στο διαβάτη πως εδώ γεν-  
νήθηκε ο Κώστας Γαρέφης, το πρωτοπα-  
λίκarlo του χωριού, ο γενναίος Μακεδο-  
νομάχος. Το σπίτι στέκει ερειπωμένο, με  
τον κισσό να έχει σκεπάσει τους πέτρι-  
νους τοίχους. Της βρύσης όμως η στέγη  
έγινε ξανά, με ξυλοδεσιές όμοιες με τις  
παλιές και σκεπασμένη με πλάκα πηλιο-

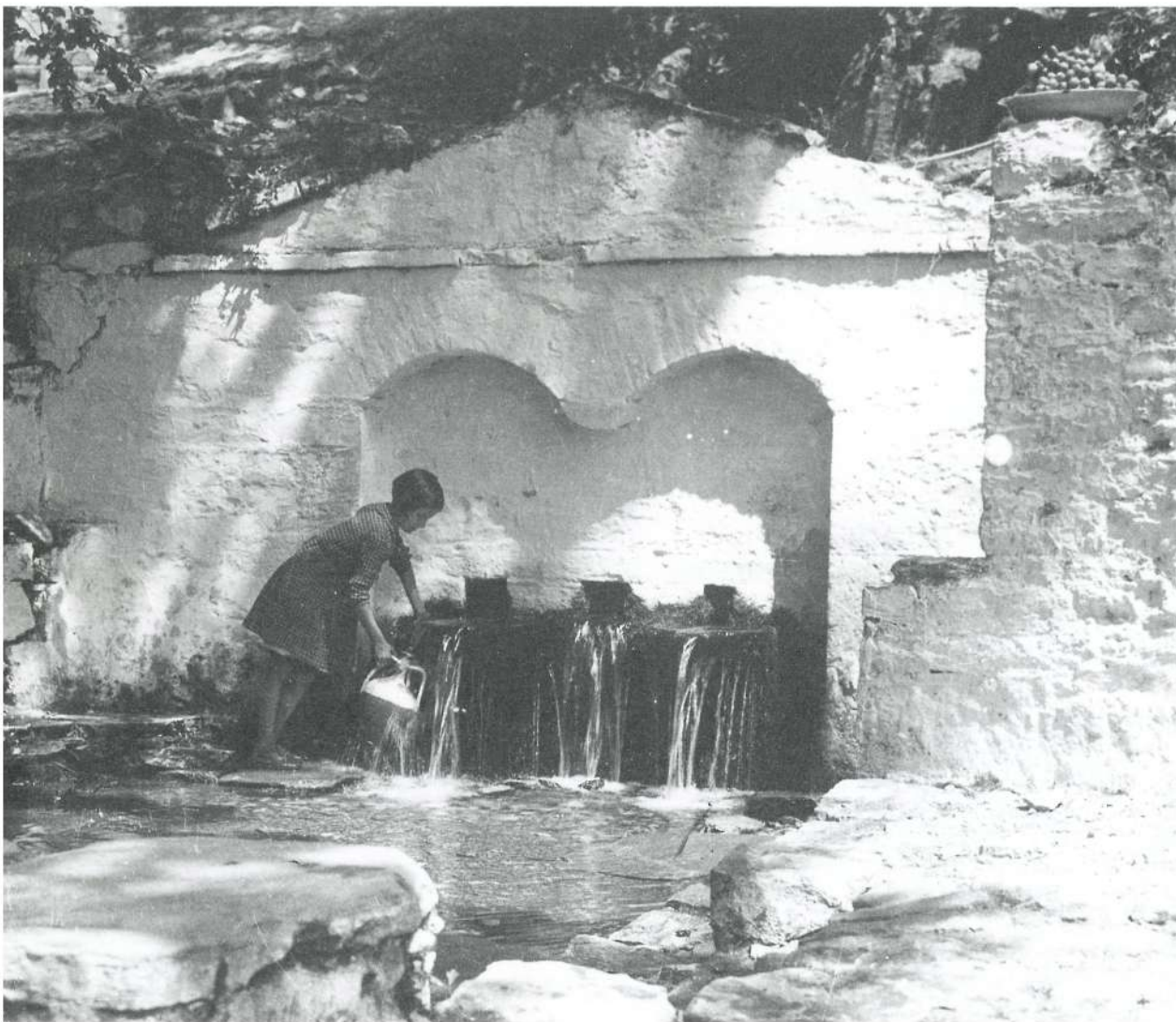


79. Μαρμάρινη  
επιγραφή  
εντοιχισμένη στο  
ερείπιο του  
σπιτιού του  
Κώστα Γαρέφη.  
(Φωτ. 1986).

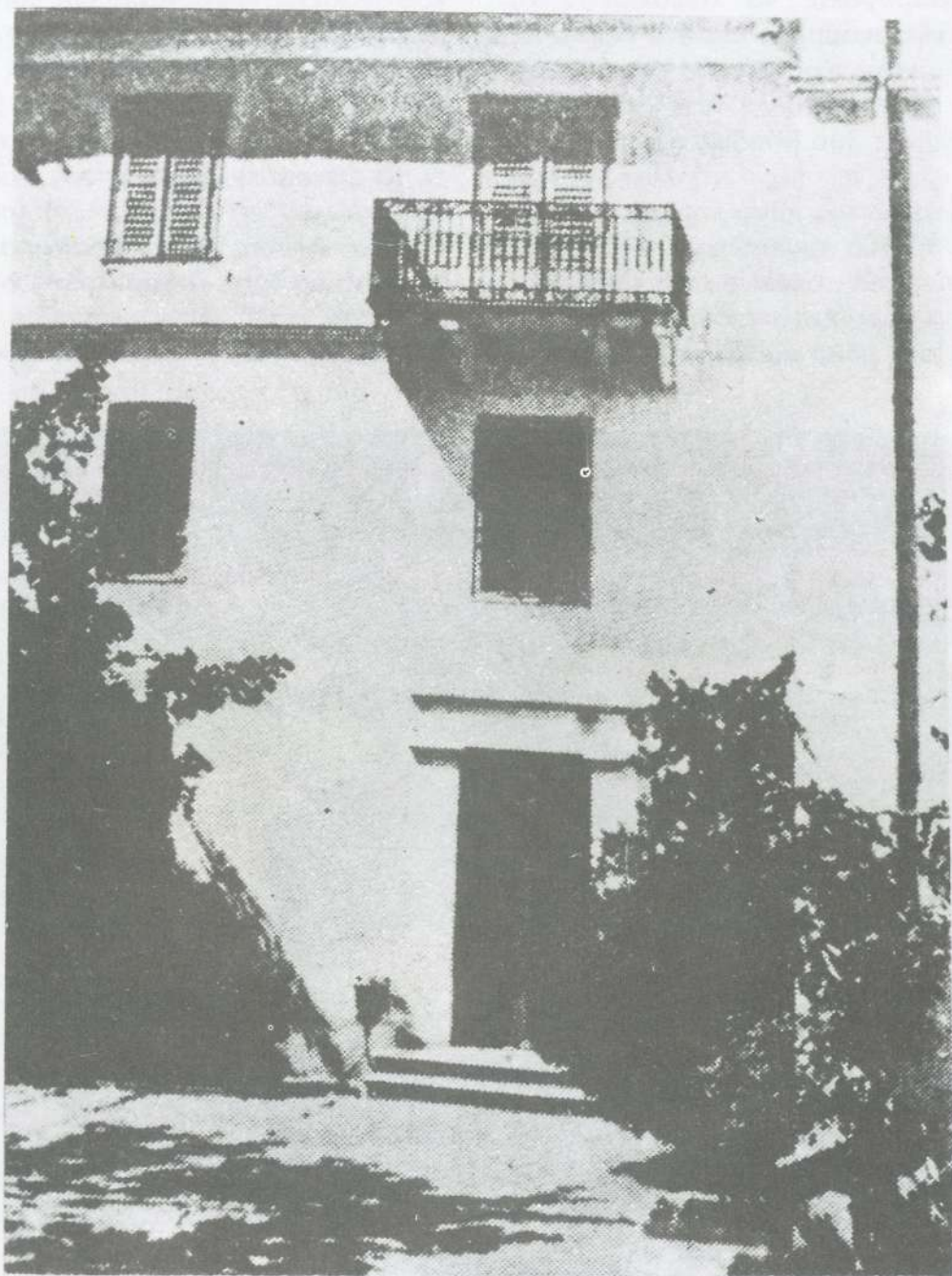


λαχτάρα το διάλειμμα να πάει παρέα με τις φιλενάδες της στο διπλανό λιοτρίβι για *λαδομπούκα*: να καψαλίσουν το ψωμί στην αναμμένη *πυρήνα* και να το βουτήξουν ύστερα μες στο ζεστό το λάδι. Είχε δουλειά πολλή τότε για τα λιοτρίβια, έβαζε δύο βάρδιες ο νοικοκύρης και ας ήτανε πιο πέρα η *γαλιάγρια* του Φιλιππίδη και πιο πάνω εκείνη του Γαζή. Σήμερα τα δύο πουλήθηκαν, γίνανε σπιτικά και το άλλο έκλεισε. Οι ελιές «πατιούνται» τώρα πιά στα σύγχρονα ελαιοτριβεία στο Βόλο και στην Αγριά.

Σ' αυτή τη γειτονιά, παλιά, ήτανε και η γεννήτρια του Γιώργου Φάππα, το μικρό ηλεκτρικό εργοστάσιο που έδινε ρεύμα στο χωριό. «Πολύ πριν έρθει η Δ.Ε.Η., χάρη σ' αυτή τη μηχανή, ακόμα και τα *καλντερίμια* φεγγοβολούσανε το βράδυ, γιατί μόλις που θα σουρούπωνε ανάβανε τα φαναράκια ψηλά στους στύλους», θυμάται μια γειτόνισσα, «...κι απέναντι από του Φάππα είχε το μπαλωματάδικό του ο τσαγκάρης, ο Αποστολής. Μας ξυπνέταγε πολύ γιατί περνούσε σόλες, άλλαζε και τακούνια. Στη διπλανή την



80. Η βρύση Καραβουσιάνη, κοντά στο Σταθμό. (Φωτ. Κ. Ζημέρη).



81. Το σπίτι όπου  
γεννήθηκε ο  
Δανιήλ  
Φιλιππίδης.  
Κάηκε από τους  
Γερμανούς στις 4  
Οκτωβρίου 1943.

Το σπίτι όπου γεννήθηκε ο Δημήτριος Δανιήλ Φιλιππίδης, στις Μηλιές, ανα-  
καινισθέν το 1881 από τον Ἀργύριο Φιλιππίδη καὶ πυρποληθέν ἀπὸ τοὺς  
Γερμανοὺς τὴν 4ην Ὀκτωβρίου 1943.



πόρτα δούλευε το καμίνι του Πλιαρήγα, καλός τεχνίτης, τον προτιμούσε ο άντρας μου, έφτιανε εργαλεία, μας τα κολούσε όταν έσπαγαν, έπιανε το χέρι του».

Δεξιά και αριστερά από το *καλντερίμι* μεγάλα αρχοντόσπιτα έριχναν τη σκιά τους: ένα από αυτά και το Φιλιππιδέικο, όπου είχε γεννηθεί ο δάσκαλος του Γένους Δανιήλ Φιλιππίδης. Τα περισσότερα από αυτά τ' αρχοντικά καήκανε. Στη θέση τους χτιστήκαν νέα, άλλα να μοιάζουν με τα παλιά, άλλα καινούρια. Άλλα όμως στέκουν ερειπωμένα, δείγματα μιας εποχής που χάθηκε. Τώρα η γειτονιά αυτή ζωντανεύει μόνο το κατακαλόκαιρο: τους άλλους μήνες μένει σιωπηλή.

Και ο φούρνος του Καραχαλίδη, που στεγαζότανε λίγο πιο πέρα στο ισόγειο ενός τριώροφου σπιτιού, πάνε χρόνια που έκλεισε και αυτός. Έκλεισε όμως και ο απέναντι. Τότε είχαν και οι δύο πολλή δουλειά, γιατί «...καθώς ερχότανε το τραίνο κι ανέβαιναν απ' το Σταθμό οι ταξιδιώτες, όλοι εκεί θα σταματούσανε να πάρουνε ψωμί και για τα πίσω τα χωριά. Μοσχοβολούσ' ο τόπος σαν πέρναγες, από τα φαγητά που ψήνονταν με ντόπιο λάδι και φρέσκα υλικά στο φούρνο με τα ξύλα».

Πάνω από τον ένα φούρνο ήτανε τα τρία Τ: Ταχυδρομείο, Τηλεγραφείο και Τηλεφωνείο. Ο κόσμος περίμενε ουρά να πάρει κλήση από το ένα και μοναδικό τηλέφωνο που είχε τότε το χωριό. Πάνω από τον άλλο φούρνο υπήρχε εστιατόριο κι απέναντι το Πανταζέικο, ένα μεγάλο παντοπωλείο που έφερνε απ' όλα: από την *πυροστιά* μέχρι ασπιρίνες, τσαπιά, φτυάρια, αλεύρι, πιπέρι, κλωστές, βελόνια, λογής λογής εμπόρευμα. Πάνω από του Πανταζή έμενε ο γιατρός, ο Τσιρογιάννης. Εκεί δεχόταν τους αρρώστους και εκεί είχε το απαραίτητο μικρό φαρμακείο του. Στην ίδια γειτονιά είχε

και ο Φαρδέλλος οδοντιατρείο. «...Πέντε γιατροί ζούσανε τότε στο χωριό μας, μία μαμή και μία νοσοκόμα. Σήμερα, έτσι και αρρωστήσεις πρέπει να πας στο Βόλο. Ένας και μόνος αγροτικός γιατρός εξυπηρετεί και τ' άλλα χωριά, τι να σου κάνει; Κι έπειτα είναι και το πενθήμερο. Αν πάθεις κάτι τις γιορτές και τα Σαββατοκύριακα, πεθαίνεις...».

Η τελευταία πια ανηφόρα του *καλντεριμιού* κατέληγε σε μια διχάλα, μπροστά από έναν τεράστιο πλάτανο, φυτεμένο το 1900 για να γιορταστεί η αλλαγή του αιώνα. Και οι δύο διακλαδώσεις οδηγούσαν στην πλατεία, και οι δύο είχαν μια σειρά από μικρά και μεγάλα μαγαζιά. Στα δεξιά περνούσες μπρος από ένα εστιατόριο και από δύο καφενεία, ένα κουρείο, ένα μικρό καπνοπωλείο κι ένα ψιλικατζίδικο. Στο κουρείο του Λιάντζουρα ο πελάτης έβρισκε την πιο μοντέρνα περιποίηση, στο καπνοπωλείο ό,τι μάρκα τσιγάρα κυκλοφορούσε.

«Από την άλλη τη μεριά είχε άλλο ένα καφενείο, είχε το σαμαράδικο του Αποστόλη Πελεκάνου και το πεταλάδικο του Ατσιά που ήταν και οι δυό καλοί τεχνίτες, γι' αυτό και είχαν πάντα δουλειά πολλή, αφού τότε μες στις Μηλιές κρατούσαμε όλες οι οικογένειες απ' ένα και από δύο μεγάλα ζωντανά. Τα πεταλώναμε τότες το μήνα μια φορά, γιατί τα τρώγαν' τα καρφιά από το πάνω κάτω. Δίπλα απ' του Ατσιά θυμάμ' ένα ντενεκετζίδικο και το γανωτάδικο που φέρναμε τα χαλκώματα να τα νοικοκυρέψουν».

«Εκείδά πέρα ήτανε και η ψαραγορά. Πάνω σε μία πεζούλα οι ψαράδες ακουμπούσαν τα τρατίσια ψάρια φερμένα από τη θάλασσα μες στα *γαλίκια*, τις κοφίνες και τις ψαροκασέλες. Εκεί έβρισκες ν' αγοράσεις και τα μαναβικά: πεπόνια και καρπούζια από τη Μπούφα και ό,τι δε φύτευες στο χτήμα σου».



## Το πανηγύρι στην κεντρική πλατεία

◈ «Στην πλατεία γιορταζότανε, όπως και τώρα, το μεγάλο πανηγύρι του χωριού μας, που καθιερώθηκε να γίνεται ανήμερα της Αγίας Παρασκευής, στις 26 Ιουλίου και όχι όπως θα περίμενε κανείς στις 8 Νοεμβρίου, τότε που γιορτάζουν οι Άγιοι Ταξιάρχες, πολιούχοι της μεγάλης μας εκκλησιάς, και αυτό γιατί τις χειμωνιάτικες μέρες έχουμε πάντα πολλές αγροτικές δουλειές κι ύστερα ο καιρός δεν είναι πάντοτε καλός.

Την παραμονή λοιπόν γινόταν εσπερινός και αρτοκλασία πάνω στο μοναστήρι της Αγίας Παρασκευής και την επαύριο ο κόσμος ερχότανε από νωρίς να πιάσει τραπέζι για το γλέντι στην πλατεία. Φιλοξενούσαμε τότε τους συγγενείς, γνωστούς και φίλους και γέμιζ' από ξένους το χωριό».

«Παλιά τα πανηγύρια ξεκινούσαν από νωρίς, μετά τη λειτουργία, και κρατούσανε μέχρι να σκοτεινιάσει. Στον αυλόγυρο του ναού παίζαν τα όργανα κι αρχίναγε χορός, πιανόντανε χέρι με χέρι οι συγγενείς κι αυτός που ήθελε να σύρει το χορό κόλλαγε χαρτονόμισμα στο κούτελο του μουσικάντη, για να του παίξει την παραγγελιά. Είχε δικιά του κομπανία τότε το χωριό, με κλαρίνο, λαούτο και βιολί και το κέφι άναβε. Στο πανηγύρι ήταν ευκαιρία να γίνουν και τα προξενιά κι έτσι λίγο μετά είχαμε γάμους κι αρραβωνιάσματα!».

«Θυμάμαι ακόμα όταν φώτισαν την πλατεία για πρώτη φορά και τη στολίζανε με πολύχρωμα λαμπιόνια που άναβαν με την τοπική γεννήτρια. Φεγγοβολούσε ο χώρος και ανεμοσβήνανε τα φώτα! Το πανηγύρι κρατούσε πιά μέχρι τα ξημε-

ρώματα. Έκανε έκτακτα δρομολόγια τότε το τραινάκι κι έφερνε επισκέπτες απ' το Βόλο και τα γύρω χωριά. Το περιμέναμ' όλοι με λαχτάρα το πανηγύρι, ήταν η πιο μεγάλη μας διασκέδαση. Έφταναν κι οιπραματευτάδες πίσω από την εκκλησιά. Το τι ρολόι και δαχτυλίδι δεν πουλούσανε! Το τι κουκλάκι! Φέρνανε και παπούτσια και πανταλόνια, πουκάμισα και αλλαξιές. Οι πατεράδες ανέβαιναν με τα παιδιά τους στο παζάρι να τους ψωνίσουν καινούρια φορεσιά».

«Το βράδυ, όσοι βγαίνανε στη πλατεία φορούσαν τα καλά τους. Εκεί να δεις λούσο! Μπορεί να μην είχαμε ρούχα πολλά, αλλά ράβαμε λίγα και καλά. Έβλεπες τις ωραίες τουαλέτες, μακριές, ξώπλατες. Τα καλά υφάσματα φάνταζαν. Ήταν τότε της μόδας τα μπουχάρια, οι ταφτάδες και τα μεταξωτά, κρατούσαμε στο χέρι βεντάλια και τσαντούλα με χάντρες που άστραφταν μέσ στη νύχτα. Τα πανηγύρια ήταν τότε αριστοκρατικά. Ο καβαλιέρος ζητούσε άδεια για να χορέψει τη ντάμα του, έπρεπε να κουμπώσει το σακάκι, να πει και γαλλικές κουβέντες, με το μερσί και το παρντόν.

Σήμερα ανεβαίνουν οι νέοι όπως όπως στην πλατεία και χορεύουν με το μπλου τζιν και με τη σαγιονάρα, αλλάξαν οι καιροί, χάθηκε η αρχοντιά της δικιάς μας εποχής. Και μεις οι γεροντότεροι τα νοσταλγούμε εκείνα τα δικά μας πανηγύρια, αυτό είναι αλήθεια».

«Τότε η πλατεία μας εκτός από την “Αίγλη”, είχε άλλο ένα καφενείο. Ήταν “Η Κοινωνία των Εθνών” όπου σύχναζαν οι Βενιζελικοί. Πάνω ακριβώς υπήρχε το γραφείο της Κοινότητας και δίπλα έστεκε η παράγκα του Σάββα του παραγγελιοδόχου, που έφερνε μέχρι και γιαούρτι απ' το Βόλο... “για το παιδί και για το γκαστρωμένο!”».





82. Ζευγάρι  
Μηλιωτών στα  
τέλη του  
περάσμένου  
αιώνα. (Φωτ.  
Ραφανίδη).



83. Η Αγλαΐα  
Χατζή με την  
κόρη της Ειρήνη  
γύρω στο 1920.  
(Φωτ., προσφορά  
Ειρήνης  
Μαλαμάκη).

## Η «Αίγλη»

◊ «Η πλατεία του χωριού μας ήταν και είναι από τις ομορφότερες μέσα στο Πήλιο, ένα μπαλκόνι στον Παγασητικό με τα τεράστια πλατάνια να την σκιάζουν. Η εκκλησιά στη μέση με το καμπαναριό, το ανθοκήπιο που 'χε παλιά και συντριβάνι με χρυσόψαρα, το πολυτελέστατο καφενείο της "Αίγλης", όλα μαζί τής δίνανε μian αρχοντιά».

Η «Αίγλη» είχε τότε τσόχινα τραπέζια για χαρτοπαίγνιο, και μπιλιάρδο. Γκαρσόνια με μαύρα πανταλόνια και άσπρες μπλούζες γυαλιστερές και παπιγιόν, σερβίριζαν τις παραγγελίες πάνω στα βαριά μαρμάρινα τραπέζια. Εκεί μαζεύονταν τα βράδια κόσμος πολύς για να δει κινηματογράφο, βουβό φυσικά, αλλά με έργα γνωστά. Από καιρό σε καιρό περνούσε και ο караγκιόζης ή κάποιο αθηναϊκό θέατρο».



84. Ο δήμαρχος  
και βουλευτής  
Μηλεών  
Αργύρης  
Φιλιππίδης με  
την οικογένειά  
του, το 1897.





85. Η οικογένεια Κων. Ευαγγελινάκη. (Φωτ. 1904).



86. Το ζεύγος Δημ. Νικολέ στις αρχές του αιώνα.

87. Η οικογένεια  
Αθ. Γιαννούκου  
το 1935.



88. Οι  
οικογένειες Σπ.  
Αραβαντινού και  
Ι. Αδαμαντιάδη  
το 1915.



89. Η Ελένη Παυλίδου, κόρη του βουλευτή Αργύρη  
Φιλιππίδη, φορώντας την τοπική ενδυμασία, στις  
αρχές του αιώνα.





90. Το καφενείο  
«Αίγλη» όπως  
ήταν το 1938.  
(Φωτ. Ραφανίδη  
- Ζημέρη).



91. Άποψη της  
κεντρικής  
πλατείας του  
χωριού στο  
τέλος της  
δεκαετίας του  
'30. (Φωτ.,  
προσφορά  
Χρυσάνθης  
Γουργιώτη).

## Πηγαίνοντας προς την Αγία Μαρίνα

◈ Από εκείνη την πλευρά της πλατείας ξεκινούσε ένα *καλντερίμι* για τη συνοικία της Αγίας Μαρίνας και ήταν και κει συγκεντρωμένα διάφορα μαγαζιά· πολλά απ' αυτά συχνά αλλάζαν νοικοκύρη. Ήταν πρώτα ένα μεγάλο καφενείο με μαρμάρινο μπαλκόνι προς την πλατεία και μια ταβέρνα που νοίκιαζε η Κοινότητα, πιάο πέρα το μεγάλο τριώροφο σπίτι της Ασπασιώς κι ένα από τα πιο καλά παντοπωλεία του χωριού. Το δούλευε ο Στάθης Παπαδημητρίου και ήταν γνωστή η ταβερνούλα που 'χε στο μαγαζί του. «Τότε μαγαζί χωρίς ταβέρνα δε γινόταν. Όλα είχαν, που έδιναν τσίπουρο

και κρασί στο ποτήρι. Δεν υπήρχαν τα εικοσιπεντάrika τα καραφάκια, και το μεζέ τον πληρώναμε χώρια. Παίρναμε κάνα σταφιδοστράγαλο, σαρδέλα βαρελίσια, λίγο τυράκι και ελιές».

Στη σειρά έπειτα ήταν το τσαγκάρικο του Βογιατζή, πάντα περιποιημένο, το βιβλιοπωλείο του Γιαννακούρα, που έφερνε εφημερίδες, φιγουρίνια και βιβλία σχολικά, τελευταίο το ραφτάδικο του Νικολέ. Στην απάνω μεριά είχε ιατρείο και φαρμακείο ο Σγαρδώνης, ο γιατρός. «Πολύ συχνά συναντούσαμε στο δρόμο τον αγωγιάτη του γιατρού με σελωμένη τη φοράδα να περιμένει. Χρυσός άνθρωπος ο γιατρός μας, πάντοτε πρόθυμος να πάει σ' όποιον τον γύρευε. Ποτέ δε ζηταγε να πληρωθεί. “Άλλη φορά”, μας έλεγε, “όταν θα δώσεις τη σοδειά”».



92. Παρέα  
Μηλιωτών στο  
καφενείο της  
Κοινότητας το  
1938. (Φωτ.,  
προσφορά Θωμά  
Παπαδημητρίου).



## Η Βιβλιοθήκη

◊ Ξαναγυρίζοντας τώρα προς την πλατεία και ανεβαίνοντας τα σκαλοπάτια πίσω από την εκκλησία, έβγαινες μπροστά στη Βιβλιοθήκη. Το κτίριο ήταν τότε μονώροφο και είχε χτιστεί το '27 με δωρεά της Κρυσταλλίας Οικονομάκη. Ο δεύτερος όροφος προστέθηκε το '73 και εκεί φυλάγονται μεταξύ άλλων τα κειμήλια της Μηλιώτικης Σχολής και η σημαία της Επανάστασης, ενώ κάτω λειτουργεί σαν δανειστική, με έργα σύγχρονων συγγραφέων.

«Καμάρι την είχαμε τη Βιβλιοθήκη. Είχα πάει με τα παιδιά, πήγαινα και με τους φίλους να τους δείξω τη σημαία που ύψωσε ο Γαζής, το γραφείο του

Κωνσταντά που το 'χε και κρεβάτι και τα βιβλία τα παλιά. Θα θυμάμαι πάντα τη μέρα που έφεραν κι έστησαν στο προαύλιο της την μπρούτζινη προτομή του Γαζή. Τρεις μέρες κράτησαν οι γιορτές. Ήταν Νοέμβρης του '64, 8 νομίζω του μήνα, και όλο έβρεχε. Την Κυριακή γίνανε τ' αποκαλυπτήρια. Το χωριό ήταν πνιγμένο στα γαλάζια, με τις σημαίες να κυματίζουν, παντού μυρτιές και δάφνες. Είχε έρθει ο μητροπολίτης απ' το Βόλο, η μπάντα του στρατού, έβγαλε λόγο ο νομάρχης, ο πρόεδρος του χωριού μας και άλλοι πολλοί. Το βράδυ είχαμε γλέντι και χορό σαν να 'ταν πανηγύρι».

«Εκείνη την εποχή, το '64 με '65, έγιναν πολλά έργα στην πλατεία, άνοιξε ο αμαξιτός για τη Βυζίτσα, ήρθε η Δ.Ε.Η., χτίστηκε το Ειρηνοδικείο».



93. Τελετή για τα αποκαλυπτήρια της προτομής του Άνθιμου Γαζή στο προαύλιο της Βιβλιοθήκης. (Φωτ. Νοέμβρ. 1964).



## Πηγαίνοντας προς τα Σχολεία

◊ «Πριν κοπεί ο αμαξιτός, το κεντρικό καλντερίμι απ' το Σταθμό συνέχιζε ανηφορικό πέρα, προς τα Σχολεία. Δεξιά ήταν ο φούρνος της Γραμμέναινας και απέναντι η βρύση, δίπλα το σιδεράδικο που έβαζε μπροστά από τα ξημερώματα για να προλάβει τη δουλειά και τις παραγγελίες. Πιο πάνω είχε το μαγαζί του ο Πλιαρήγας, ο καλύτερος τσαγκάρης του χωριού, στη βιτρίνα του έβαζε πάντα



καλογουαλισμένα δίσολα αντρικά παπούτσια και φίνα γυναικεία πασουμάκια. Ακόμα πάρα πέρα ήταν το σπιτικό της κυρα-Παρασκευίνας που νοίκιαζε δυο τρία δωμάτια στους περαστικούς. Αυτή η γυναίκα ήταν αλήθεια χρυσοχέρα. Έφτιαχνε προίκες ολόκληρες και θαυμαστά κοφτά, όλα κεντημένα, όπως λέγανε όσες ξέρανε, απ' του φιδιού το στόμα, τόσο λεπτές ήταν οι βελονιές της. Στη γειτονιά είχε ακόμα ένα παντοπωλείο, κι άλλο τσαγκάρικο, το Ειρηνοδικείο και την Αστυνομία και ανάμεσά τους ένα μι-

κρό μαγαζάκι πούλαγε... λαθραία καπνά! Από την πάνω μεριά του δρόμου, δυο μικρά καταστήματα, που τα νοικιάζαν τότε για ταβερνάκι, τότε για ψιλικάτζίδικο. Αργότερα εκεί ήταν το πεταλάδικο κι έπειτα για λίγα χρόνια στον ίδιο χώρο στήθηκε και λειτούργησε το μικρό μουσείο του χωριού μας, πριν μεταφερθεί στο κτίριο της Κοινότητας».

Η ανηφόρα εδώ γινόταν πίο απότομη και οι ηλικιωμένοι την ανέβαιναν με κάποια δυσκολία. «...Από δω και πάνω χρειάζεται γομάρι», είχε πει κάποτε ο Κωνσταντάς, όταν, σε προχωρημένη ηλικία πια, ανέβαινε για να διδάξει στη Μηλιώτικη Σχολή που βρισκόταν λίγο πιο ψηλά.

Κάτω ακριβώς από τη Σχολή ήταν το παλιό «Στάδιο» του χωριού, χτισμένο αμφιθεατρικά, με πέτρινες κερκίδες. Στο στάδιο αυτό επί Τουρκοκρατίας γινόταν η ψηφοφορία των δημογερόντων «δι' ανατάσεως τής χειρός», κάτι που θύμιζε την αρχαία Εκκλησία του Δήμου. Εκεί γιορτάζανε οι Μηλιώτες τους γάμους και τα πανηγύρια και αργότερα τα παιδιά του σχολείου παρουσίαζαν τις γυμναστικές επιδείξεις. Σήμερα ο χώρος έχει κριθεί διατηρητέος και γίνονται ενέργειες για να αποκατασταθούν οι χαλασμένες κερκίδες του.

Όλη η περιοχή γύρω από το «Στάδιο» είναι ακόμα και σήμερα πνιγμένη στο πράσινο. Πεύκα, αλλά και άγρια δέντρα δημιουργούν ένα μικρό δάσος, που εκτείνεται μέχρι τις Λάκκες. Κάπου εκεί ο δρόμος χωρίζει, ο ένας οδηγεί στα πίσω χωριά, ο άλλος σε φέρνει στις Λάκκες. Οι Λάκκες, μία λάκκα, ένα πλάτωμα όπως το λέει και η λέξη, συγκέντρωναν παλιά πολύ κόσμο. Μικροί και μεγάλοι, νέοι και παιδιά έκαναν βόλτα πάνω κάτω ή καθόντουσαν να παραγγείλουν ένα γλυκό σε κάποιο από τα τρία εξοχικά.

94. Ο δάσκαλος και οι μαθητές του μπροστά στο Ελληνικό Σχολείο (Φωτ., προσφορά Χρυσάνθης Γουργιώτη).



Μπροσ από τα στρωμένα τραπεζάκια ήταν στημένη μία μεγάλη πίστα για χορό, και πάλκο για ορχήστρα.

«Το πάλκο αυτό είχε φιλοξενήσει γνωστά ονόματα της εποχής, ακόμα και η Κάκια Μένδρη, μαθητούδι του Αττίκ, είχε εμφανιστεί στις Λάκκες», λένε με καμάρι και νοσταλγία οι Μηλιώτες που θυμούνται τις δόξες της δικιάς τους εποχής. «Είχαμε και γραμμόφωνο και τη λατέρνα που κουβαλούσε στον ώμο ο Αλέκος ο Πλιαρήγας και η γειτονιά αντηχούσε μέχρι αργά με τα γνωστά σουξέ».

### Βόλτα στις Λάκκες

◊ «Οι Λάκκες ήταν μιά τοποθεσία ρομαντική. Μ' άρεζε να κάθομαι σε κείνα τα καφενεδάκια, γιατί η θέα ήταν απεριό-

ριστη και η ματιά μου απλωνότανε πέρα μακριά και ολόγυρα στις καταπράσινες ράχες, μέχρι τη θάλασσα του Παγασητικού. Το βαθύ ασημένιο πράσινο που έδιναν τα λιόδεντρα ξεχώριζε, αλλού όμως γινότανε πιό ζωηρό απ' τις οξιές, τις καστανιές, τις κουμαριές και τα πουρνάρια, ενώ τα κυπαρίσσια, όπου φυτρώνανε πολλά μαζί, έβαζαν τις δικές τους πινελιές. Τα δειλινά μού χάριζαν πανέμορφα ηλιοβασιλέματα και τις νύχτες, πολλές φορές όταν δεν είχε φεγγάρι, τρεμπάιζαν τα φώτα από τα γρι γρι».

Η απεριόριστη θέα είναι και τώρα μία από τις μεγάλες ομορφιές του χωριού. Το λένε όλοι όσοι επισκέπτονται τις Μηλιές. Έτσι όπως είναι ψηλά και αμφιθεατρικά χτισμένες, όπου και να σταθείς η θέα σε γεμίζει. Το μάτι σου ολούθε τριγύρω αγκαλιάζει τις ράχες και τον κάμπο που ορίζει το χωριό.



95. Γλέντι μετά το γάμο στο «Στάδιο» του χωριού, κάτω από τη Μηλιώτικη Σχολή. (Φωτ., προσφορά Χρυσάνθης Γουργιώτη).

## Άλλες περιοχές του χωριού

◊ «Πέρ' απ' τις Λάκκες είναι το Λυκομάγγανο, απέναντι η Πεζούλα, πιο κάτω το Σταυροδρόμι και τα *καλύβια* μας κοντά στους ελαιώνες, οι Ταράτσες, η Σταυρομάνα και οι Κορομηλάδες που βγάζουν ελιές μεγάλες σαν κορόμηλα, κάτω στην πεδιάδα, δίπλα στη θάλασσα, η Μπούφα, η αρχαία Κορόπη, που ήταν παλιά μονάχα βάλτος και σήμερα πλούσιος κάμπος μ' αχλαδιές, ένας μικρός συνοικισμός με λίγα σπίτια, εκκλησία και σχολείο».

Πριν γίνουν οι αμαξιτοί δρόμοι, ακόμα και πριν έρθει το τραινάκι, καλοστρωμένα και άνετα *καλντερίμια* οδηγού-

σαν σε πολλές περιοχές του χωριού, αλλά και μέχρι την Τσαγκαράδα και τα Καλά Νερά. Σήμερα προσφέρουν, σε όποιον χαίρεται να περπατάει στη φύση, ένα μαγευτικό αλησμόνητο περίπατο.

## Η Αγία Τριάδα

◊ «Στο Λυκομάγγανο βρίσκεται το εκκλησάκι της Αγίας Τριάδας, χτισμένο δίπλα σ' ένα μεγάλο πέτρινο αλώνι. Εδώ, μας έλεγε ο δάσκαλος, ήτανε τα αρχαία τα χρόνια ένας ναός του Ακράιου Δία και λίγο πιο κει ένας ναός της Άρτεμης. Το εκκλησάκι αυτό είναι λοιπόν δεμένο με την πρόσφατη ιστορία του χωριού μας,

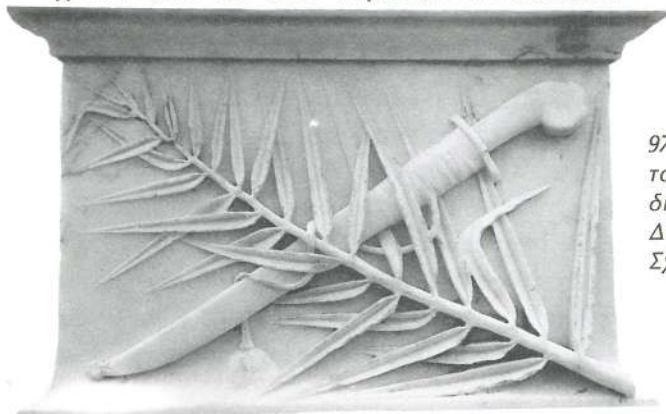


96. Βόλτα στις Λάκκες τη δεκαετία του '30. (Φωτ., προσφορά Χρυσάνθης Γουργιώτη).



γιατί από εκεί ξεκίνησε ο Μακεδονομάχος Κώστας Γαρέφης με τα παλικάρια του να πάει να πολεμήσει τους Βουλγάρους. Θα τη θυμάμαι πάντα εκείνη τη μέρα. Ήταν 27 Μαΐου του 1906 και είχαμε πάει όλοι οι μαθητές μαζί με τους δασκάλους μας στην Αγιά Τριάδα για να ξεπροβοδίσουμε τους αγωνιστές. Ήταν μαζεμένο όλο το χωριό, ο δήμαρχος και οι αρχές, και τη λειτουργία την έκαναν όλοι μαζί οι παπάδες. Έγινε τότε μυστική αδελφοποίηση των παλικαριών και πριν μεταλάβουν, η μάνα του Γαρέφη τού φόρεσε το ξίφος και ο πατέρας τού 'δωσε το όπλο. Κι έπειτα έγινε γλέντι και γενναίο φαγοπότι που κράτησε μέχρι το σούρουπο. Ύστερα εκείνοι έφυγαν για

το Καλαμάκι, μια βάρκα τούς περίμενε να τους πάει στο Άγιον Όρος, για να ριχτούν από κει στον Αγώνα. Πάνε είκοσι



97. Το μνημείο του Γαρέφη δίπλα στο Δημοτικό Σχολείο.

χρόνια τώρα· κάθε που γιορτάζει η Αγιά Τριάδα γίνεται εκεί ένα μνημόσυνο για το Γαρέφη κι έρχεται πάλι κόσμος πολύς».



Οί κάτοικοι τών Μηλεών Πηλίου καί οί μαθηταί μετά τών διδασκάλων των, προπέμπουν εἰς πανηγυρικὴν συγκέντρωσιν τόν Μακεδονομάχον συμπατριώτη των Κώσταν Γαρέφη, ἀναχωροῦντα διὰ Μακεδονίαν μὲ τό τριακονταμελὲς ἐθελοντικόν του σώμα (1906).

98. Οι κάτοικοι του χωριού αποχαιρετάνε τον Γαρέφη και τα παλικάρια του, 27 Μαΐου 1906. (Φωτ. από τη συλλογή της Βιβλιοθήκης Μηλεών).



## Το μοναστήρι του Αγίου Νικολάου στα Παυλάκια

◈ «Στην Πεζούλα, κοντά στα Παυλάκια, είναι το μοναστήρι του Αγίου Νικολάου. Σήμερα φτάνει ως εκεί αγροτικός δρόμος, αξίζει όμως να πας από το *καλντερίμι* που περνάει μέσα απ' τη ρεματιά. Ο δρόμος δεν είναι πάντα εύκολος, αλλά η διαδρομή είναι μαγευτική. Και μόνο για ν' ακούσεις τ' αηδόνια θ' άξιζε ο περίπατος».



Το μοναστήρι λέγεται ότι χτίστηκε πριν ακόμα οργανωθεί το χωριό και είχε τεράστια κτηματική περιουσία που έφτανε σχεδόν μέχρι τη θάλασσα, εκτάσεις με ελιές και αμπέλια, μουριές για τους μεταξοσκώληκες και άγρια ρουμάνια. Οι καλόγεροί του ήταν εξαίρετοι βιβλιοδότες, γνωστοί σε όλα τα Βαλκάνια, γιατί έφτιαχναν από ξύλο καρυδιάς, με λεπτότατο σκάλισμα, καλύμματα για τα Ευαγγέλια, αληθινά κομψοτεχνήματα, που έφταναν και πέρα στις εκκλησίες της μεγάλης Ρωσίας. Ο ναός με τη λεπτή σαν λέπια ψαριού σκεπή από πηλιορείτικη

πλάκα, έχει θαυμάσιες τοιχογραφίες που καλύπτουν όλο τον εσωτερικό χώρο αλλά και τον εξωνάρθηκα.

Η μορφή του Παντοκράτορα δεσπόζει από ψηλά, η Πλατυτέρα κυριαρχεί μέσα στο Ιερό, ενώ πολλές σκηνές από την Καινή Διαθήκη κοσμούν τους τέσσερις τοίχους. Ολόσωμες μορφές αγίων με πολύ καλά δουλεμένες λεπτομέρειες στέκουν δίπλα σε μια σειρά από προσωπογραφίες με έντονα χαρακτηριστικά και οι ενδιαμέσες επιφάνειες είναι στολισμένες με ολάνθιστες γιρλάντες ή με πολύπλοκα γεωμετρικά σχήματα. Η ποικιλία των θεμάτων εντυπωσιάζει και παρ' όλες τις φθορές, τα λαμπερά χρώματα που χρησιμοποιήσαν οι άγνωστοι αγιογράφοι διατηρούνται ακόμα. Η εκκλησία είναι σήμερα πνιγμένη μες στις πρασινάδες και τις αγριοβατιές που σιγά σιγά την κρύβουν, και μέσα από τον τοίχο του Ιερού έχει φυτρώσει ένα δέντρο, που ο κορμός του όλο και μεγαλώνει. Ο χώρος είναι αφύλαχτος και τα κελιά ερειπωμένα. Η εκκλησία δε λειτουργείται πια και η εγκατάλειψη έχει αφήσει παντού τα ίχνη της. Μέχρι πριν λίγα χρόνια η πόρτα του ναού έστεκε ολάνοιχτη. Συχνά μέσα στο χώρο του οι βοσκοί έβρισκαν καταφύγιο τους χειμωνιάτικους μήνες, και πάνω στο δάπεδο φαίνονται καθαρά τα σημάδια της φωτιάς που άναβαν για να ζεσταθούν. Τελευταία όμως το μοναστήρι κλειδώθηκε, οι αρμόδιοι φορείς ενημερώθηκαν για τις καταστροφές και ένα συνεργείο συντήρησης ανέλαβε το πρώτο στάδιο προστασίας των τοιχογραφιών.

Γκρεμισμένο και ξεχασμένο πιά είναι και το μικρό εκκλησάκι του Αγίου Βασιλείου, πιο πέρα, στα Παυλάκια. Εδώ και χρόνια, μέσα στο καταχείμωνο δεν πήγαινε κανείς να το ασπρίσει, να το περιποιηθεί για να γιορτάσει την ημέρα του προστάτη 'Αι-Βασίλη.

99. Ίχνη καταστροφής σε τοιχογραφία του ναού στο μοναστήρι του Αγίου Νικολάου. (Φωτ. 1981).





100. Η μορφή του Παντοκράτορα στον τρούλο του ναού. (Φωτ. 1981).





101. Τοιχογραφίες από τον Άγιο Νικόλαο με εμφανή τα σημεία καταστροφής. (Φωτ. 1981).

102. Η τοιχογραφία σε μια από τις κόγχες του ναού πριν τη συντήρηση. (Φωτ. 1981).

103. Στην ίδια τοιχογραφία φαίνονται οι γάζες που έχουν τοποθετηθεί από ειδικό συνεργείο συντήρησης. (Φωτ. 1988).









104. Μερική  
άποψη από το  
εσωτερικό του  
Αγίου Νικολάου.  
(Φωτ. 1981).





105. Οι άγιοι  
Μεθόδιος και  
Βούκολος.  
(Φωτ. 1981).



106. Η μορφή  
της Πλατυτέρας  
των Ουρανών  
στο Ιερό του  
ναού, με εμφανή  
τα σημεία  
καταστροφής.  
(Φωτ. 1981).



## Ο Άι-Γιάννης στη Σταυρομάννα

◊ Στο ξωκλήσι όμως του Άι-Γιάννη του Πρόδρομου, κάτω στη Σταυρομάννα, που γιορτάζει μέσα στο καλοκαίρι, φτάνει κανείς εύκολα, γιατί είναι δίπλα στον αμαξιτό. Κάθε χρόνο, την παραμονή που γιορτάζει ο άγιος, 28 Αυγούστου, γίνεται εκεί εσπερινός. Οι προετοιμασίες αρχίζουν μέρες πριν. Ασπρίζεται το προαύλιο, ασβεστώνονται οι πεζούλες, σκουπίζεται η εκκλησιά και στην πόρτα στερεώνεται αψίδα με πρασινάδες. Πλένονται τα καντήλια, γυαλίζονται τα μανουάλια και στολίζεται το εικόνισμα.

Από νωρίς, πριν ακόμα χτυπήσει η

καμπάνα, αρχίζουν να 'ρχονται οι προσκυνητές, άντρες, γυναίκες και παιδιά, παρέες παρέες, ανηφορίζοντας το μονοπάτι. Μεσ στα πανέρια, στρωμένα με καλή άσπρη φρεσκοπλυμένη πετσέτα, φέρνουν τους πέντε άρτους να τους διαβάσει ο παπάς, άλλος βαστάει το λάδι για την εκκλησιά, άλλος κρασί για να προσφέρει κι άλλος πιατέλα με σάρι πασπαλισμένο με μπόλικη άσπρη ψιλή ζάχαρη, που θα μοιραστεί όταν τελειώσει ο εσπερινός μαζί με τη φάβα, κάτι που γίνεται μόνο στη γιορτή του Πρόδρομου. «Παλιά θυμάμαι την έφτιαχνε τη φάβα η συγχωρεμένη η Χρυσάνθη η Γουριώτη. Τώρα τη βράζει η γυναίκα του Γιαννιού, που 'χει νοικιασμένο το λιοπερίβολο εδώ δίπλα στο ξωκλήσι».



107, 108.  
Εσπερινός με  
αρτοκλασία στον  
Άι-Γιάννη στη  
Σταυρομάννα την  
παραμονή της  
γιορτής του  
αγίου.  
(Φωτ. 1985).







## Άλλα ξωκλήσια

✧ Εσπερινός, την παραμονή που γιορτάζει ο άγιος, γίνεται σ' όλα τα ξωκλήσια του χωριού. Στους Μακκαβαίους, το πρώτο εκκλησάκι που συναντάμε αριστερά πριν μπούμε στο χωριό, όταν ερχόμαστε από το Βόλο, στον Προφήτη Ηλία, στους δυο τους Άι-Δημήτρηδες, στην Αγία Παρασκευή και στον Άγιο Χαράλαμπο, χτισμένο βιαστικά γύρω στα 1830, για να γλιτώσει το χωριό από τη φοβερή επιδημία της χολέρας που εί-



χε εμφανιστεί μέχρι και τη Βυζίτσα, το διπλανό χωριό. Γίνεται στην Αγιά Σωτήρα και στον Άι-Γιάννη κάτω στη Σπαστήρα, ακόμα και στον Άγιο Αθανάσιο «έν τῷ Ἀθῶ», στον Άθωνα, όπως λένε οι Μηλιώτες το ξωκλήσι το σκαρφαλωμένο στο ψηλότερο σημείο του χωριού.

«Στον Άθωνα πάει όμως λίγος κόσμος, γιατί το μονοπάτι που σε βγάζει περνάει μέσ' από ρουμάνι κι αν δεν ξέρεις να πας δυσκολεύεσαι. Το εκκλησάκι αυτό το έχτισε κοντά στα 1900 μια πάμφτωχη συγχωριανή μας, η Κατρινέλω, μαζεύοντας πεντάρα την πεντάρα. Απόλυτη γαλήνη απλώνεται πέρα για πέρα και η θέα είναι απέραντη. Το καλοκαίρι

ξεκινάμε καμιά φορά με την αδελφή μου ν' ανάψουμε τα καντήλια του, και είναι από κει ψηλά σαν να μιλάς με το Θεό».

«Πιό απόμερα και απ' τον Άθω είναι ο Άγιος Ταξιάρχης στο Σταθμό. Ένα ανηφορικό μονοπάτι σε οδηγεί στο βράχο κι ανεβαίνοντας με κομμένη την ανάσα καμιά τριανταριά σκαλιά σκαμμένα μες στην πέτρα, βγαίνεις στο δρόμο που όπως λέν' τον χάραξε με το σπαθί του ο άγιος. Στο μέρος αυτό έγινε κάποτε θαύμα μεγάλο: ένα αγοράκι είχε έρθει στο ξωκλήσι μαζί με τους προσκυνητές για τον εσπερινό, κρατώντας στο χέρι μιιά λειτουργιά κι ένα πιάτο με σάρι. Παραπατάει και πέφτει στο γκρεμό. Όμως, όταν κατάφεραν να πλησιάσουν το παιδί, το βρήκανε να στέκει ολόρθο με τη λειτουργιά στην αγκαλιά του. Εδώ πιο κάτω είχαμε έρθει μια χρονιά με κάτι φίλους. Μας είχε πει ο δάσκαλος για τη σπηλιά του Χείρωνα, για τον Ιάσωνα και για τον Αχιλλέα που είχαν φτάσει μέχρι εδώ, και θέλαμε οπωσδήποτε να βρούμε τη σπηλιά. Τη βρήκαμε στ' αλήθεια, μπήκαμε μέσα, είχαμε κλεφτοφάναρο και φώτιζε λιγάκι, αλλά ήτανε τόσο πολύ βαθιά που φύγαμε τρομαγμένοι».

## Κατηφορίζοντας προς τη θάλασσα

✧ «Εκεί κοντά στο Σταθμό, πέρα απ' τα Γυφτακείκα, έπαιρνες παλιά ένα *καλντερίμι* που σ' έβγαζε κάτω στη Σκάλα, στα Καλά Νερά και από κει με το καϊκι πήγαινες στο Βόλο. Πριν έρθει το τραινάκι στις Μηλιές, αυτός ήταν ο μόνος δρόμος να φτάσουμε στη θάλασσα. Το *καλντερίμι* αυτό, άνετο και καλοσχεδιασμένο, είχε πάντοτε κίνηση. Πήγαιναν φορτωμένα τα ζώα με τις σοδείες, ανεβοκατέβαι-

109. Το εκκλησάκι του Άι-Γιάννη στη Σπαστήρα. (Φωτ. 1981).



ναν οι αγωγιάτες με τους επισκέπτες αλλά και μάς μας βόλευε πολύ. Στον πόλεμο, που είχε χαλάσει η γέφυρα, όλοι από κει ερχόμασταν στο χωριό. Σήμερα είναι ένας από τους πιο όμορφους περίπατους και εύκολος, γιατί είναι κατηφορικός. Για δύο περίπου ώρες περπατάς στη φύση, μέσα στο πράσινο κι ακούς το νερό της ρεματιάς να τρέχει. Μαζεύεις βότανα και αγριολούλουδα, ακούς πουλιά και τα κουδούνια απ' τα μικρά κοπάδια που βόσκουν στην πλαγιά και ημερεύεις».

## Η ζωή στα «καλύβια»

❖ Απέναντι από τη ρεματιά, στο Σταυροδόμι και στα Παλάτια, έχουν και σήμερα τα *καλύβια* τους οι χωριανοί. Τα λένε *καλύβια*, αλλά είναι καλοχτισμένα σπίτια με δύο και τρία άνετα δωμάτια, με τζάκι και φούρνο, αποθήκες και πιθά-

ρια για το λάδι και τις ελιές. Όσοι είχαν άνεση οικονομική έχτιζαν αυτό το δεύτερο σπίτι μέσα στους ελαιώνες, για να βρίσκονται κοντά στα δέντρα τους την εποχή της συγκομιδής, να μη χάνουν ώρες πολύτιμες στο πήγαιν' έλα με το ζώο απ' το χωριό στο κτήμα, να επιβλέπουν τους εργάτες που γκρεμίζαν τις ελιές και τις γυναίκες που μαζεύαν το *μαξούλι*. Όταν είχε καρπό, οι τσιφλικάδες έφερναν κι άλλα χέρια να δουλέψουν και όλοι αυτοί στήνανε τις σκηνές τους δίπλα στ' αφεντικό.

Νοέμβριο μήνα συνήθως κατέβαιναν να ξεχειμωιάσουν στα *καλύβια* οι Μηλιώτες. Το κλίμα ήταν πιο ξερό, και χιόνι αν έπεφτε δεν έμενε πολύ. Ο συνοικισμός γέμιζε τότε από ζωή, ανοίγανε τα σπιτικά, δουλεύανε τα λιοτρίβια, είχανε πελατεία τα μικρομάγαζα, πέρναγε παραγγελιοδόχος, κι ερχότανε ο ψαράς.

«Πρόβλημα ήταν μόνο το νερό το πόσιμο. Δεν είχε στην περιοχή, και οι πα-



110. Μερική άποψη από τα καλύβια στους ελαιώνες. (Φωτ. 1981).



ραγιοί το κουβαλούσαν με τα ζώα απ' αλλού. Για λάτρα και για πότισμα μαζεύαμε το βρόχινο. Το βράδυ ανάβαμε λάμπες με πετρέλαιο και λυχναράκια με το λάδι. Σχολείο πηγαίναμε όλα τα παιδιά παρέα. Φεύγαμε πρωί πρωί, πότε με τα πόδια, άλλες φορές καβάλα. Θυμάμαι τον καημένο τον Ψαρρή μας. Δύο μπαίναμε στο σαμάρι του και δύο πίσω στα καπούλια. Στο καλαθάκι παίρναμε φαί για μεσημέρι, επειδή τότε είχαμε μάθημα και τ' απόγευμα. Γυρνάγαμε βράδυ, έκανε κρύο τσουχτερό το καταχείμωνο, πάγωνε η μύτη και τ' αφτιά, ξυλιάζανε τα χέρια που κουβαλούσαν τον *τορβά* με το αλφαβητάρι, την πλάκα και το κοντύλι κι η μάνα συχνά μας έτριβε μ' οινόπνευμα να ζεσταθούμε».

Σήμερα στα *καλύβια* έχει άφθονο τρεχούμενο νερό, έχει και τηλέφωνο. Το παλιό όμως παραδοσιακό λιοτριβί που πάταγε τις ελιές με τις βαριές τις πέτρες σταμάτησε να λειτουργεί. Τα αγροτικά

αυτοκίνητα που φτάνουν εύκολα μέχρι το Σταυροδρόμι μεταφέρουν τον καρπό στα σύγχρονα ελαιοτριβεία του Βόλου και της Αγριάς.

## Το χωριό σήμερα

◊ «Σήμερα πολλά έχουν αλλάξει στα *καλύβια*. Σήμερα πολλά έχουν αλλάξει στο χωριό και είναι φορές που εμείς οι πιο ηλικιωμένοι τη νοσταλγούμε την παλιά ζωή, αυτό είν' αλήθεια. Πολύ συχνά όμως χαιρόμαστε και τη σημερινή εξέλιξη. Οι Μηλιές μας τα τελευταία χρόνια όλο και προοδεύουν, αυτό το βλέπουμε όλοι και το κουβεντιάζουμε. Η ζωή τώρα κυλάει καλά. Μας αρέσει να βλέπουμε τα ρημαγμένα σπιτικά ένα ένα να ξαναχτίζονται, τις βρύσες τις παλιές που επισκευάζονται. Κι έπειτα η πλατεία νοικοκυρεύτηκε με τα δυό εστιατόρια και ας μας λείπει κάπου κάπου το ταβερνάκι



111. Το σπίτι της οικογένειας Βαρελάκη. Εξαίρετο δείγμα αποκατάστασης παραδοσιακού κτιρίου από τοπικούς τεχνίτες. (Φωτ. 1987).





112. Η βρύση  
Βάπτιση κοντά  
στην εκκλησία  
της Αγίας  
Μαρίας πριν  
την  
αποκατάστασή  
της. (Φωτ. 1981).



113. Η ίδια  
βρύση όπως  
είναι σήμερα.  
(Φωτ. 1987).



του Θωμά. Και στην παιδική χαρά με τις κούνιες είναι όμορφα να μαζεύονται τα πιτσιρίκια και να παίζουν ξένοιαστα. Και τα νέα παιδιά, αγόρια και κορίτσια που πάν' στο Σύλλογο και μαθαίνουν τους δικούς μας τους χορούς, τους ελληνικούς, πόση χαρά μας δίνει όταν τους βλέπουμε, γιατί για μας είναι όλ' αυτά δεμένα με τις ρίζες μας.

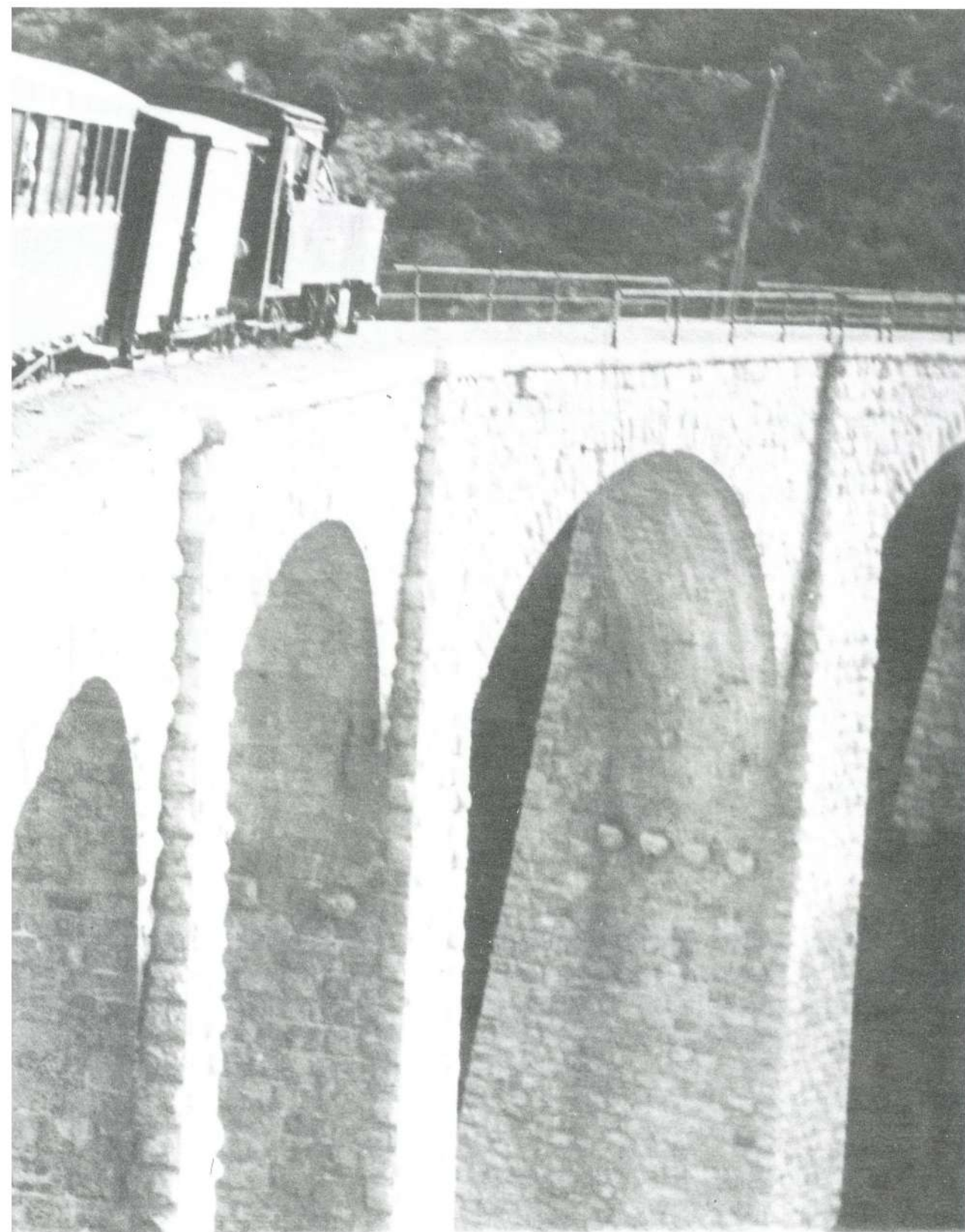
Έπειτα είναι και το καινούριο Κοινοτικό Κτίριο δίπλα στη Βιβλιοθήκη μας, το καμαρώνουμε. Κανένα άλλο χωριό εδώ πάνω στο Πήλιο δεν έχει σαν κι αυτό. Και ποιος θα το 'λεγε παλιά πως θα 'χαμε και Μουσείο. Τόσος κόσμος να 'ρχεται για να το επισκεφτεί μαζί με τη Βιβλιοθήκη, για να μάθει την ιστορία και να γνωρίσει τη ζωή μας.

Το χωριό μας σήμερα έχει ζωντανέψει. Γινήκαμε γνωστοί, εμπήκαμε ξανά στο χάρτη. Δεν πάνε οι ξένοι πια μόνο στην Πορταριά και στην Τσαγκαράδα. Ξεκινούν κι έρχονται για να γνωρίσουν το χωριό μας. Και κείνο που μου κάνει εντύπωση είναι πως τις δυο μέρες που συνεργαζόμαστε με το Μουσείο και ανοίγουμε τα εργαστήρια και τα σπιτικά μας στους ξένους για να ζήσουν από κοντά την πηλιορείτικη παράδοση, μικροί και μεγάλοι, Έλληνες και ξένοι έρχονται· θέλουν να μάθουν και το χαίρονται.

Αρέσει το χωριό μας. Και όσοι το λένε έχουν δίκιο γιατί και μόνο για να πάνε μια βόλτα στο Σταθμό αξίζει να 'ρθουν στις Μηλιές. Κι αν τύχει και βρεθούν με ηλιοβασίλεμα να περπατάνε σε *καλντερίμι* μέσα στο πράσινο, τότε σίγουρα θα πουν πως βρίσκονται σε μια απ' τις πιο όμορφες γωνιές της γης. Κι έτσι κι έρθει το τρανάκι μας —όπως είναι πια σίγουρο— έτσι και ξανασφυρίζει ο “μουντζούρης” μας, θα είμαι από τους πρώτους που θ' ανέβω με τα εγγόνια μου· τους το 'χω τάξει».







114. Το τραινάκι  
του Πηλίου στην  
πεντάτοξη  
γέφυρα της  
Γατζέας. (Φωτ. Δ.  
Μεταξά, από το  
αρχείο του Γ.  
Νάθενά).







# Η ΖΩΗ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΗ



Η οικονομία του χωριού βασίζεται σχεδόν αποκλειστικά στην καλλιέργεια της γης, με βασικά προϊόντα τις ελιές, το λάδι, τα μήλα και τα αχλάδια. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι στους 1300 κατοίκους οι 400 είναι αγρότες, άλλοι 35 τεχνίτες και 30 εργάζονται στο Δημόσιο.

Το φαινόμενο της αστικοποίησης είναι γνωστό, και όλοι αναρωτιόμαστε τι θα γίνει αν οι αγρότες εγκαταλείψουν τα κτήματά τους. Το πρόβλημα υπάρχει, γι' αυτό και ίσως έχει ενδιαφέρον να γνωρίσουμε από λίγο πιο κοντά τη σημερινή ζωή ενός Μηλιώτη που καλλιεργεί τη γη και ζει από τη σοδειά του.

Δεν αναφερόμαστε στους ελάχιστους μεγαλοκτηματίες που έχουν την οικονομική δυνατότητα να αναθέτουν σε άλλους την εργασία, πληρώνοντας το αντίστοιχο μεροκάματο· μας απασχολεί η πλειοψηφία των Μηλιωτών που έχουν δική τους γη ή τη νοικιάζουν από την Κοινότητα και ασχολούνται οι ίδιοι με τα κτήματά τους, έχοντας για μόνη βοήθεια μέλη της οικογενείας τους, πολύ συχνά μόνο τη γυναίκα τους.

Η ζωή του αγρότη —όπως παραδέχονται και οι ίδιοι— έχει βελτιωθεί αρκετά τα τελευταία χρόνια, παραμένει όμως και σήμερα μια ζωή δύσκολη, «είναι σκλαβιά το τσαπί», λένε χαρακτηριστικά. Παρακολουθώντας από κοντά το μόχθο τους και τις αγωνίες που αντιμετωπίζουν, κυρίως από τις απρόσμενες καιρικές συνθήκες, που μπορούν μέσα σε λίγες ώρες να καταστρέφουν τη σοδειά μιας ολόκληρης χρονιάς, δεν είναι δύσκολο να καταλάβει κανείς γιατί ορισμένοι πουλάνε τη γη τους, αποκτώντας έτσι μια μικρή ή μεγαλύτερη οικονομική άνεση, ή εγκαταλείπουν το χωριό, αναζητώντας μια δουλειά με πενήνήμερο ωράριο εργασίας, σίγουρο μεροκάματο, ένα μήνα διακοπές πληρωμένες, και ξένοιαστες γιορτές.



# αγωνίες και προβλήματα

Η μεγαλύτερη αγωνία του αγρότη παραμένει «ο ανάποδος καιρός»: ένας βαρύς χιονιάς που θα κάψει τα δέντρα ή θα σκίσει τα κλωνιά, μια ξηρασία την εποχή που οι ρίζες τραβάνε χυμούς, ένα χαλάζι όταν έχει γίνει ο καρπός —χτυπημένη ελιά πάει μόνο για λάδι, χτυπημένα φρούτα δεν τα παίρνει ο έμπορος. Αλλά και ένας δυνατός αέρας που θα ρίξει τα μήλα ή τ' αχλάδια, μια δυνατή βροχή την εποχή της συγκομιδής, είναι οι συνέπειες από τις αναποδιές του καιρού.

«Καθεμιά από αυτές τις κακοκαιρίες, από τις οποίες δεν μπορούμε να προστατευτούμε αλλά ούτε και να τις ελέγξουμε, συχνά ούτε και να τις προβλέψουμε, προσθέτουν κόπο πολύ και αφαιρούν από το κέρδος. Σπίτι δίχως στέγη είμαστε», θα πει ο Τάσος Λιάντζουρας. «Ύστερα είναι και οι αρρώστιες των δέντρων. Είμαστε υποχρεωμένοι να παρακολουθούμε από κοντά τα κτήματα και να κάνουμε τους απαραίτητους ψεκασμούς μόλις εμφανιστεί κάποια ασθένεια, εμείς δεν ξέρουμε γιορτή και Κυριακή».

Το ψέκασμα όμως θέλει νερό και το ποτιστικό νερό παραμένει και τώρα ένα μεγάλο πρόβλημα για ορισμένους αγρότες, που μεταφέρουν το νερό στο κτήμα τους με βαρέλια ακόμα και με τα ζώα, αν δεν υπάρχει δρόμος αγροτικός. Αξίζει να σημειωθεί ότι πολλές περιοχές του Πηλίου είναι άνυδρες και μεγάλες εκτάσεις —περίπου το 1/8 της καλλιεργημένης γης— χρειάζονται πότισμα. Το αρδευτικό σύστημα συνεχώς βελτιώνεται, δεν είναι όμως καθόλου σπάνιο να πρέπει να μεταφερθεί νερό από κάποια κοντινή

πηγή ή ρεματιά και όταν το καλοκαίρι η παροχή αυτή στερέψει, όπως γίνεται όταν δεν έχει βρέξει αρκετά, το πότισμα είναι κοπιαστική δουλειά και παίρνει πολύ χρόνο.

Η καλλιέργεια γενικότερα, αλλά και η συγκομιδή απασχολούν συνέχεια τον αγρότη, γιατί ελάχιστοι έχουν ένα μόνο μεγάλο κτήμα, οι περισσότεροι έχουν μικρά κτήματα σκορπισμένα σε περιοχές που απέχουν πολύ μεταξύ τους. Κι αυτό για δυο λόγους: επειδή αγόραζαν και αγοράζουν λίγες ρίζες κάθε φορά που αποκτούν κάποια οικονομική δυνατότητα, και επειδή τα κτήματα που παίρνει προίκα ένας αγρότης μπορεί να βρίσκονται κι αυτά σε διαφορετικές τοποθεσίες. Όλα όμως πρέπει να καλλιεργηθούν και η μετάβαση από το ένα στο άλλο κάνει τη δουλειά δύσκολη, μακροχρόνια και πολυέξοδη.

«Για να ζήσεις καλά την οικογένειά σου πρέπει να μαζεύεις γύρω στους 20τόνους μήλα και χρόνο παρά χρόνο, που δίνει η ελιά *μαζούλι*, να παίρνεις 5 τόνους ελιές. Να 'χεις δηλαδή 80 με 100 ρίζες ελιές και άλλες τόσες μηλιές. Για να καλλιεργήσεις όμως μόνος σου τα δέντρα, πρέπει να βρίσκεσαι στο πόδι συνέχεια, μια εδώ και μια εκεί, άμα δεν είναι όλα κοντά. Μας τρώει το πήγαιν' έλα».

Τα τελευταία χρόνια έχουν ανοίξει πολλοί αγροτικοί δρόμοι, υπάρχουν όμως ακόμα κτήματα που βρίσκονται σε απόμερες περιοχές, κι έπειτα μερικοί δεν έχουν την οικονομική άνεση να αγοράσουν αγροτικό αυτοκίνητο.

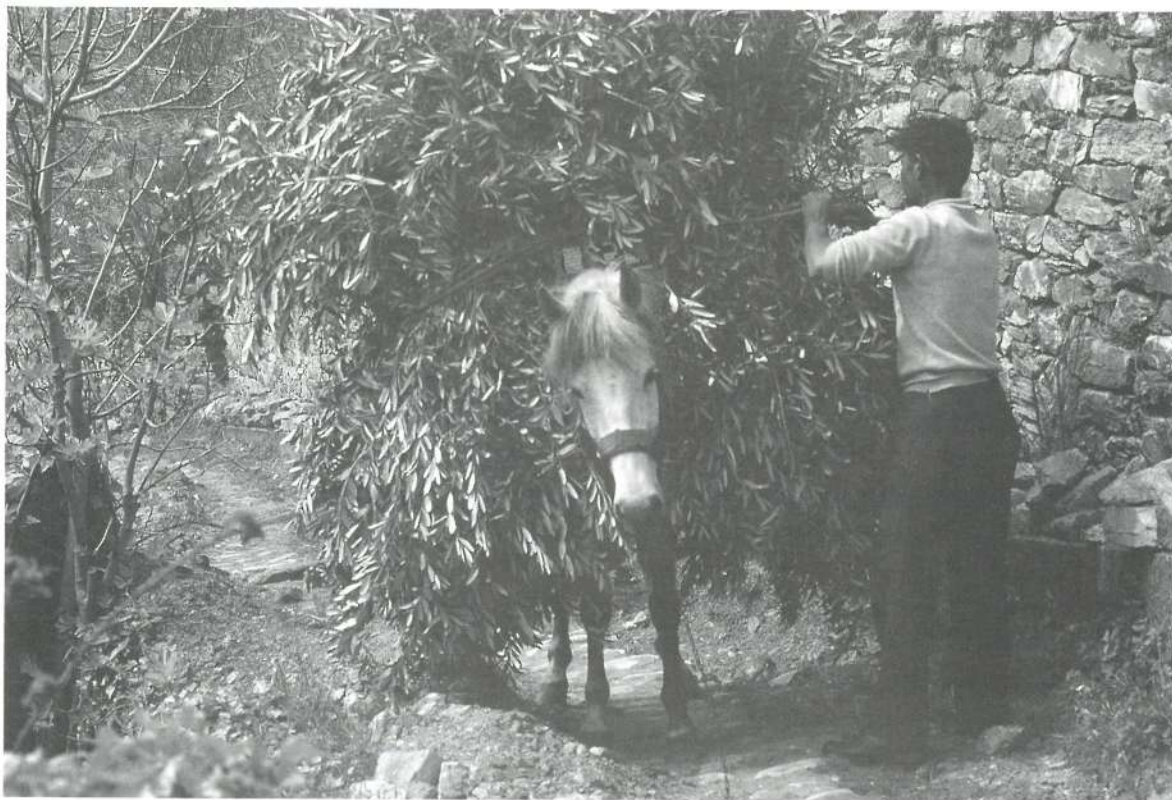
«Παλιά όμως ήταν η ζωή μας ακόμα πιο δύσκολη», θα πει ο Γιώργος Κοσμάς.



«Τα μεροκάματα μηδαμινά. Δουλεύαμε δώδεκα ώρες τη μέρα και παίρναμε πέντε οκάδες αλεύρι και θέλαμε οχτώ μέρες δουλειά για ένα ζευγάρι παπούτσια. Σ' ελάχιστα δικά μας χτήματα έφτανες εύκολα, και σε πολλά δεν υπήρχε το νερό. Είχαμε λίγες ρίζες και η καλλιέργεια δεν ήταν συστηματική και ούτε υπήρχανε ψυγεία. Εμείς, τα μήλα και τα κάστανα τα σκεπάζαμε με φτέρες, να μη σαπίσουν. Και πάλι αν σάπιζαν τα δίναμε στα ζώα. Σε μια οικογένεια δούλευαν όλοι, και τα παιδιά, που τότε σπάνια πηγαίνανε στις μεγάλες τάξεις στο σχολείο, ζήτημα αν έβγαζαν και το δημοτικό. Τα παίρναμε μαζί στο χτήμα, στις ελιές, στα φρούτα, στον τρύγο, τα στέλναμε στη βοσκή. Οι δουλειές μας δεν τελειώνανε ποτέ γιατί ήταν και οι καθημερινές φροντίδες του σπιτιού, αυτές που υπάρχουν και σήμερα ακόμα. Να κουβαλήσεις κλά-

ρες για τις γίδες, να κόψεις ξύλα για το τζάκι και τη σόμπα να φέρεις άχυρο για τα ζωντανά, να είσαι παρών όταν σου φέρει ο υδρονομέας το ποτιστικό νερό, να πας να πεταλώσεις τα *πράματα*, να μεταφέρεις τα βαριά ψώνια στο σπίτι. Γι αυτό λένε ότι η ζωή του αγρότη και της αγρότισσας είναι ακόμα σήμερα σκληρά».

Δε φτάνει λοιπόν να αποκτήσει με κόπο ένα κομμάτι γης ο αγρότης. Πρέπει να έχει νερό, να πηγαίνει αγροτικός δρόμος για να το περιποιείται πιο εύκολα και αφού φυτέψει τα δέντρα, να παρακολουθεί συνεχώς το κτήμα του, να βρίσκεται εκεί στις δύσκολες καιρικές συνθήκες, ακόμα και στις μέρες γιορτής. Δεν είναι λοιπόν περίεργο που ορισμένοι νέοι προτιμούν να μάθουν μια τέχνη, εγκαταλείποντας την οικογενειακή κτηματική περιουσία.



115. Κουβαλώντας φρέσκιες κλάρες για τις γίδες. (Φωτ. 1987).



# η καλλιέργεια της ελιάς

Η καλλιέργεια της ελιάς αρχίζει μέσα Φεβρουαρίου με το καθάρισμα του δέντρου. Τότε κόβονται τα κλωνιά που το εμποδίζουν να αναπτυχθεί και δυσκολεύουν το μάζεμα του καρπού. Τα *καθαρίδια* καίγονται στο κτήμα και η γη σκάβεται για να ανακατευτεί το χώμα και να γίνει η λίπανση. «Το σωστό είναι ν' ανοίξεις γούρνες γύρω από κάθε ρίζα, να βάλεις κοπριά και να τη σκεπάσεις ή να φτιάξεις αυλακιές. Αν δεν παραχώσεις το λίπασμα, και απλώς το πετάξεις πάνω στο χώμα, θα ξεθυμάνει χωρίς να φέρει αποτελέσματα. Παλιά βάζαμε ένα ζευγάρι βόδια να τραβάει το αλέτρι, είκοσι τέσσερα ζευγάρια βόδια, και οι ζευγίτες τα δούλευαν μεροκάματο στα κτήματά μας. Θυμάμαι ακόμα εκείνα τα περήφανα ζώα του Δημελή, τι όργωμα κάνανε! σήμερα γίνεται μόνο ένα σκάλισμα με το τσαπί από δέντρο σε δέντρο και βάζουμε φάρμακα για λίπασμα, πάνε οι κοπριές...».

Η ελιά ανθίζει γύρω στο Μάιο, και αρχίζουν τα ψεκάσματα. Ένας γεωπόνος επιτηρεί την περιοχή και ειδοποιεί τους αγρότες αν εμφανιστεί κάποια ασθένεια, πυρηνοτρίφτης, δάκος ή λεκάνιο. Η άρρωστη ελιά δεν είναι εμπορεύσιμη και δίνει λάδι μεγάλοβαθμο, κακής ποιότητας. «Πριν χρόνια ψεκάσαμε τα δέντρα με μελάσα και αρσενικό, βάζαμε και λάμπες με ασετυλίνη για να τραβάει το φως τα έντομα, βάζαμε τον ψεकाστήρα στον ώμο και παίρναμε και τη γυναίκα μαζί να βοηθάει στο νερό. Είναι τυραννία μαζί και αγωνία τα ψεκάσματα, ξανά και ξανά να μην καταστραφεί η σοδειά στο κάθε κτηματάκι».

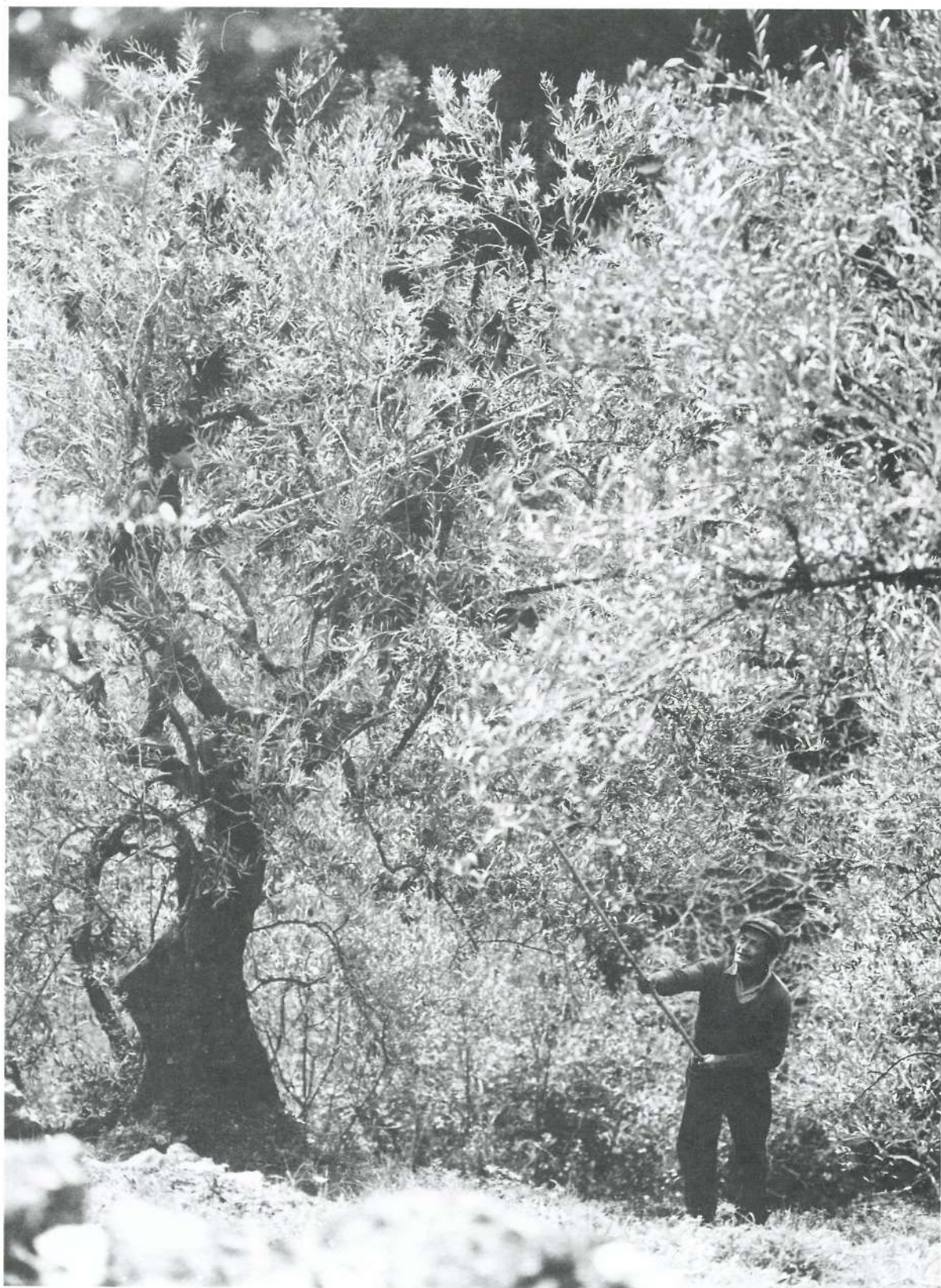
Παράλληλα με τα ψεκάσματα γίνον-

ται και τα ποτίσματα, μέχρι να δέσει ο καρπός, και αν δεν υπάρχει νερό στο κτήμα, ο κόπος της μεταφοράς του είναι μεγάλος.

Πριν από τη συγκομιδή, τον Αύγουστο, οι αγρότες καθαρίζουν το έδαφος κάτω από τα δέντρα, για να μη χάνεται ο καρπός μες στα χορτάρια, να μη χτυπιέται, και να μαζεύεται πιο εύκολα η ελιά. Ορισμένοι σήμερα απλώνουν δίχτυα, για να παίρνουν όλο τον καρπό χωρίς μεγάλο κόπο. Η συγκομιδή αρχίζει τον Οκτώβριο και συνεχίζεται πολλές φορές μέχρι το Πάσχα, γιατί οι ελιές δεν ωριμάζουν όλες μαζί όπως τα φρούτα. Ο αγρότης όμως έχει συμφέρον να πουλήσει μεγάλες ώριμες ελιές —τις *γυαλερές*— που πιάνουν διπλή τιμή από το λάδι. Ένα κιλό ελιές Α' ποιότητας πουλιέται στον έμπορα από 150-200 δρχ., ενώ το λάδι δίνει περίπου 400 δρχ., αλλά στίβονται 7 κιλά ελιές Β' διαλογής —περίπου 2500 κομμάτια— για να δώσουν 1 κιλό λάδι.

«Ένα κλαδί ελιάς μπορεί να έχει πολλών ειδών ελιές, ώριμες, άγουρες, χτυπημένες, μικρές. Αυτός που τις τινάζει πρέπει να ξέρει, να μη χτυπάει το δέντρο όπου να' ναι, θέλει πείρα και μάτι καλό. Πριν ακόμα αρχίσουμε να μαζεύουμε συστηματικά τον καρπό, έχει πέσει μόνη της χάμω η χαλασμένη ελιά —ο *πεσιάς*— που πάει για λάδι. Πρώτα παίρνουμε με το χέρι την πράσινη ελιά —το *κουρούκι*— που γεμίζεται με πιπεριά κι αμύγδαλο άσπρο. Νοέμβριο μήνα αρχίζει ο καρπός να μαυρίζει. Τότε τις γκρεμίζουμε τις ελιές, ανεβασμένοι συχνά πάνω στο δέντρο, χτυπώντας τα κλαριά μ' ένα μακρύ ξύλο —το *λούρο*— και ο γυναίκες





116. Το  
γκρέμισμα της  
ελιάς με το  
λούρο.  
(Φωτ. 1985).





117. Μηλιώτισσες  
φορώντας τη  
λαδοποδιά  
μαζεύουν τις  
ελιές μία μία  
από χάμω.  
(Φωτ. 1985).





118. Οι δύο  
αγρότισσες  
μεταφέρουν τις  
ελιές στη  
λαδοποδιά και  
σε μικρή κούφα.  
(Φωτ. 1985).



σκυμμένες ώρες ατελείωτες τις μαζεύουνε μια μια από χάμω με το χέρι. Μερικές φοράνε ακόμα τη *λαδοποδιά*, μια μακριά ποδιά, που η μια άκρη της σηκώνεται και δένεται στη μέση σαν σακούλα. Εκεί ρίχνουν τις ελιές, και όταν γεμίσει την αδειάζουν στις *κούφες* από κει οι ελιές μεταφέρονται με το ζώο ή με το αγροτικό στο διαλεχτήρι και διαλέγονται πάλι μια μια στο χέρι. Οι μικρές χτυπημένες, ζαρωμένες, είναι οι *λαδολιές*, και πάνε στο λιοτρίβι για λάδι, οι άλλες μπαί-

νουν σε κάδους με νερό και αλάτι, περιμένοντας να έρθει ο έμπορας να προσφέρει τιμή και να τις πάρει».

Το χειμώνα, όταν το δέντρο δεν τραβάει νερό, η ελιά ζαρώνει και δε συμφέρει στον παραγωγό να τη μαζέψει, περιμένει το τέλος Φεβρουαρίου, όταν οι ρίζες ξαναπαίρνουν χυμούς και ο καρπός φουσκώνει· τότε όμως το μάζεμα είναι πιο δύσκολο γιατί φυτρώνουν πολλά χορτάρια, και θέλει συχνό καθάρισμα η γη, για να μη χάνονται οι ελιές.



119. Δύο μεγάλες άδειες κούφες και μια μικρή γεμάτη ελιές. (Φωτ. 1985).



# η καλλιέργεια των μήλων

Παράλληλα με την καλλιέργεια της ελιάς, γίνεται και η καλλιέργεια των μήλων —φιρίκια και ντελίσια— και των αχλαδιών. Τα περισσότερα κτήματα με αχλαδιές βρίσκονται κοντά στη θάλασσα, μηλιές όμως είναι φυτεμένες κοντά στο χωριό και προς το βουνό. Το φθινόπωρο πολλοί αγρότες ασβεστώνουν τον κορμό των δέντρων μέχρι τη *σταύρωση*, τα πρώτα κλαδιά, ενώ άλλοι τον ξελεπιάζουν, αφαιρούν δηλαδή τις ξερές φλούδες για να μη δημιουργήσουν τα σκουλίκια φωλιές και καταστρέψουν το ξύλο. Την ίδια εποχή ανοίγονται γούρνες γύρω από τον κορμό και γίνεται η λίπανση. Η σωστή περιποίηση απαιτεί να γίνεται ένα δεύτερο σκάλισμα το χειμώνα ή στις αρχές της άνοιξης, για να ανακατευτεί καλά το χώμα και ν' αεριστεί, *δευτερίζουμε* λένε οι αγρότες, για «ν' ανακουφίσουμε» τη ρίζα.

Αν θέλουν να φυτέψουν νέα δέντρα στο κτήμα τους, αυτό γίνεται Ιανουάριο μήνα ή Φεβρουάριο. Οι τρυφεροί αυτοί βλαστοί θέλουν προστασία όχι μόνο από το κρύο, αλλά και από τα μικρά ζώα, ιδίως τους λαγούς που τους τρώνε. Τα τελευταία όμως χρόνια οι ψεκασμοί έκαψαν τα χορτάρια και οι λαγοί σχεδόν εξαφανίστηκαν από την περιοχή, γιατί πεθαίνουν δηλητηριασμένοι τρώγοντας το ψεκασμένο χόρτο.

Την άνοιξη, μόλις αρχίσει να αναπτύσσεται ο βλαστός και τα λουλούδια —μόλις σκάσει *μπούκι*— ξεκινάνε οι ψεκασμοί που συνεχίζονται όλο το καλοκαίρι κάθε 15-20 μέρες, γιατί η μηλιά μπορεί να προσβληθεί από πολλές ασθένειες.

Τον Ιούνιο, όταν έχει πια δέσει ο

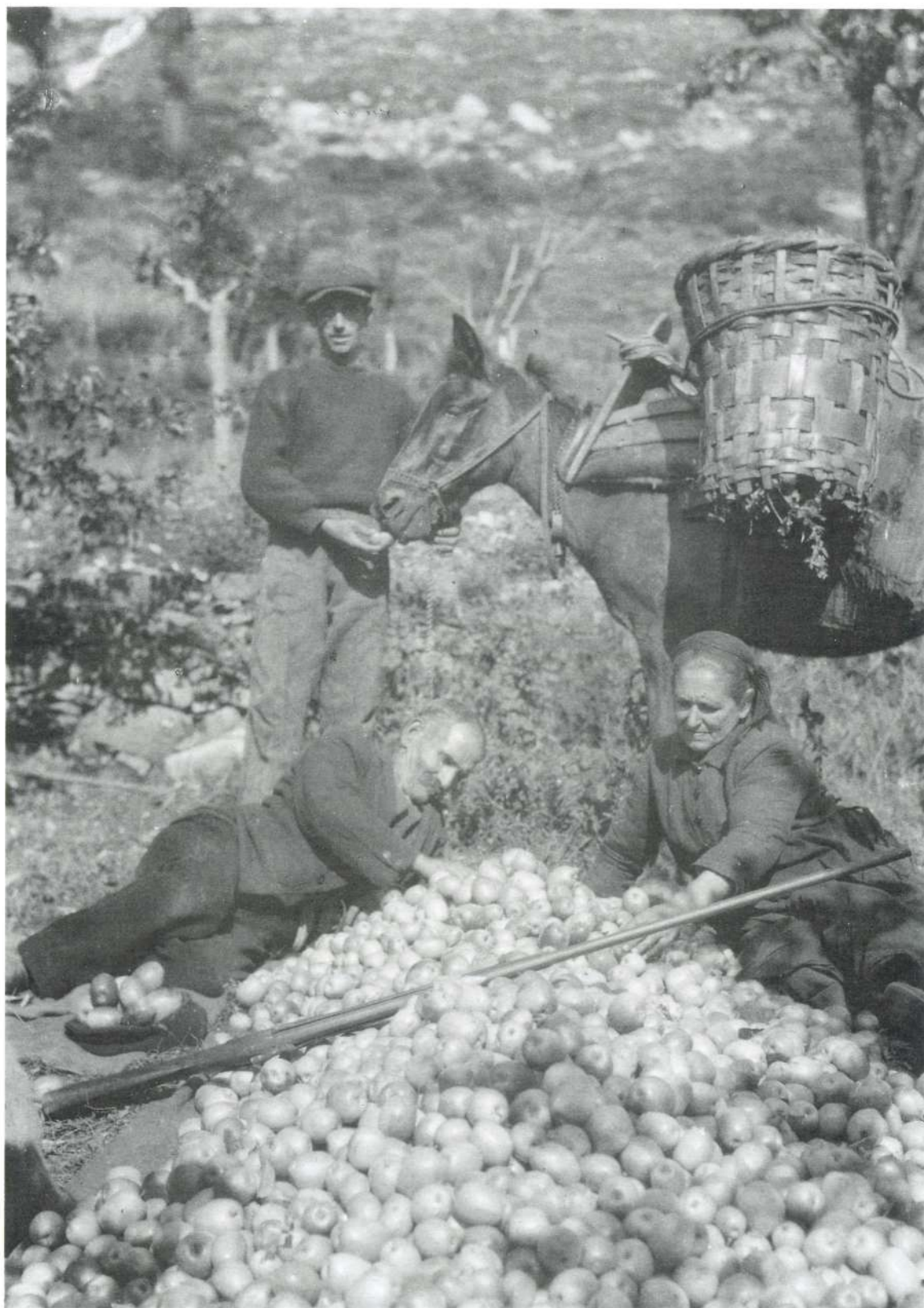
καρπός, και ιδιαίτερα όταν έχει πολυκαρπία, πρέπει να γίνουν τα αραιώματα στα μήλα, να αφαιρεθούν δηλαδή από κάθε κλωνάρι τα περισσότερα, να δώσει το δέντρο λίγα και καλά, κατάλληλα για το εμπόριο. Η δουλειά αυτή παίρνει χρόνο πολύ, γιατί πρέπει να γίνει προσεκτικά, να μην τραυματιστεί ο καρπός. Συνήθως ο παραγωγός αφήνει στο κλαρί τα μεγαλύτερα μήλα, ένα κάθε δεκαπέντε πόντους.

Η συγκομιδή των μήλων και των αχλαδιών δε διαρκεί πολύ. Αύγουστο μήνα, μετά της Παναγίας, αρχίζουν να μαζεύουν οι αγρότες τ' αχλάδια κάτω στην κοιλάδα της Μπούφας, Σεπτέμβριο τα μήλα τα ντελίσια, και κατά τα μέσα Οκτωβρίου τα φιρίκια.

«Τα φρούτα αυτά ωριμάζουν σχεδόν όλα μαζί, δεν είναι όπως οι ελιές, και χρειάζονται να πέσουν πολλά χέρια στη δουλειά. Τότε παίρνουμε και εργάτες να μας βοηθήσουν. Είκοσι τόνοι μήλα δε μαζεύονται εύκολα. Έπειτα δεν πρέπει ούτε το αχλάδι ούτε το μήλο να πέσει χάμω και να χτυπηθεί, θέλει να το κόψεις από το δέντρο. Παλιά τα βάζαμε σε *τορβάδες* και κοφίνια, σήμερα μπαίνουν σε ξύλινες ή πλαστικές κλούβες. Μόλις το φρούτο μαζευτεί πρέπει να γίνει αμέσως η συσκευασία και να φύγει για το ψυγείο, ιδίως το αχλάδι, που είναι πολύ ευαίσθητο. Εκείνες τις μέρες, ένας δυνατός αέρας, μια βροχή, μπορεί να μας αφήσει στον άσσο».

Οκτώβριο μήνα τελειώνει η συγκομιδή των μήλων, αρχίζει το μάζεμα της ελιάς, και ο κύκλος της καλλιέργειας επαναλαμβάνεται χωρίς να σταματάει.





120. Συγκομιδή  
μήλων στη  
δεκαετία του '30.  
(Φωτ., προσφορά  
Χρυσάνθης  
Γουργιώτη).



# το παραδοσιακό λιοτρίβι

Η αγροτική ζωή του χωριού βασίζεται κυρίως στην καλλιέργεια της ελιάς που δίνει περίπου 275 τόνους καρπό και 55 τόνους λάδι.

«Έχουμε καλή σοδειά», λέει ένας ελαιοπαραγωγός από τις Μηλίες, «όταν μαζεύουμε μεγάλες, πρώτης ποιότητας ελιές, ελιές *γυαλερές*, που πάνε για βρώσιμες· οι *λαδολιές* πιάνουν τιμή πολύ πιο χαμηλή. Η ελιά όμως είναι πολύ ευαίσθητη, έτσι και κάνει παγωνιά και ζεματιστεί είναι άχρηστη για βρώσιμη, έτσι κι έρθει ένας αέρας και τη ρίξει και τη χτυπήσει δεν την παίρνει ο έμπορας και πάει για λάδι. Όλες οι μικρές ελιές, όσες πείραξε ο δάκος ή άλλη αρρώστια, όσες πέφτουν χαλασμένες από το δέντρο είναι και αυτές για το λιοτρίβι. Έτσι μέχρι να μαζέψουμε όλη τη σοδειά είμαστε σε αγωνία, δεν ξέρουμε τι θα μας αποδώσει η γη μας και ο κόπος μας».

Για να βγει το λάδι πρέπει πρώτα να σπάσουν οι ελιές και να γίνουν πολτός. Παλιότερα λέγεται ότι πατούσαν τον καρπό με τα πόδια, όπως τα σταφύλια. Αργότερα φαίνεται ότι έριχναν τις ελιές σ' ένα μάρμαρο κουφωμένο και κυλούσαν αποπάνω μια βαριά πέτρα που έσπαζε το κουκούτσι και τις έλιωνε.

Προπολεμικά υπήρχαν στο χωριό πολλά λιοτρίβια, πολλές *γαλιάγριες*, όπως τα λένε οι Πηλιορείτες, έκλεισαν όμως το ένα μετά το άλλο γιατί η λειτουργία τους σήμερα είναι ασύμφορη. Άλλα πουλήθηκαν και έγιναν σπίτια, άλλα χαλάσαν. Ένα όμως διατηρείται άθικτο με όλες τις εγκαταστάσεις του και, παρόλο που δε λειτουργεί, δίνει στον επισκέπτη μια πολύ κατατοπιστική εικόνα

του παραδοσιακού χειροκίνητου ελαιοτριβείου· γίνεται προσπάθεια το μοναδικό αυτό κατάλοιπο της παραδοσιακής ελαιοπαραγωγής του χωριού να κηρυχτεί διατηρητέο μνημείο.

Όπως μας έλεγε ο Γιώργος Νικολές, που έζησε δουλεύοντας μια ολόκληρη ζωή σ' αυτό το λιοτρίβι, «το πάτημα του καρπού ξεκινούσε απ' τις αρχές Νοεμβρίου με τον *πεσιά*—την ελιά που έπεφτε μόνη της από το δέντρο—και συνέχιζε, ανάλογα με τη σοδειά, μέχρι το Πάσχα. Όταν ο παραγωγός έφερνε τις ελιές από το διαλεχτήρι μέσα στις *αρκάδες*—στις μεγάλες *κούφες*—τις αδειάζαμε στα *παχνιά*—τις χτιστές χαβούζες που είχαμε μπροστά απ' το λιοτρίβι—και περιμέναμε να 'χουμε γύρω στις 500 οκάδες για να τις ρίξουμε όλες μαζί στο *αλώνι*—το μεγάλο κάδο με τα λιθάρια—για να γίνουν ζυμάρι».

Το παραδοσιακό λιοτρίβι του χωριού δούλευε με τη δύναμη του νερού που γυρνούσε την εξωτερική τεράστια ρόδα, τη *φτερωτή*. Αυτή παρέσερνε στην τροχιά της ένα γρανάζι, που κατέληγε σ' έναν άξονα στο εσωτερικό του ελαιοτριβείου, συνδεδεμένο με τις πέτρες μέσα στον κάδο. Έτσι, καθώς γύριζε η *φτερωτή*, γύριζαν και τα λιθάρια που έτριβαν τον καρπό.

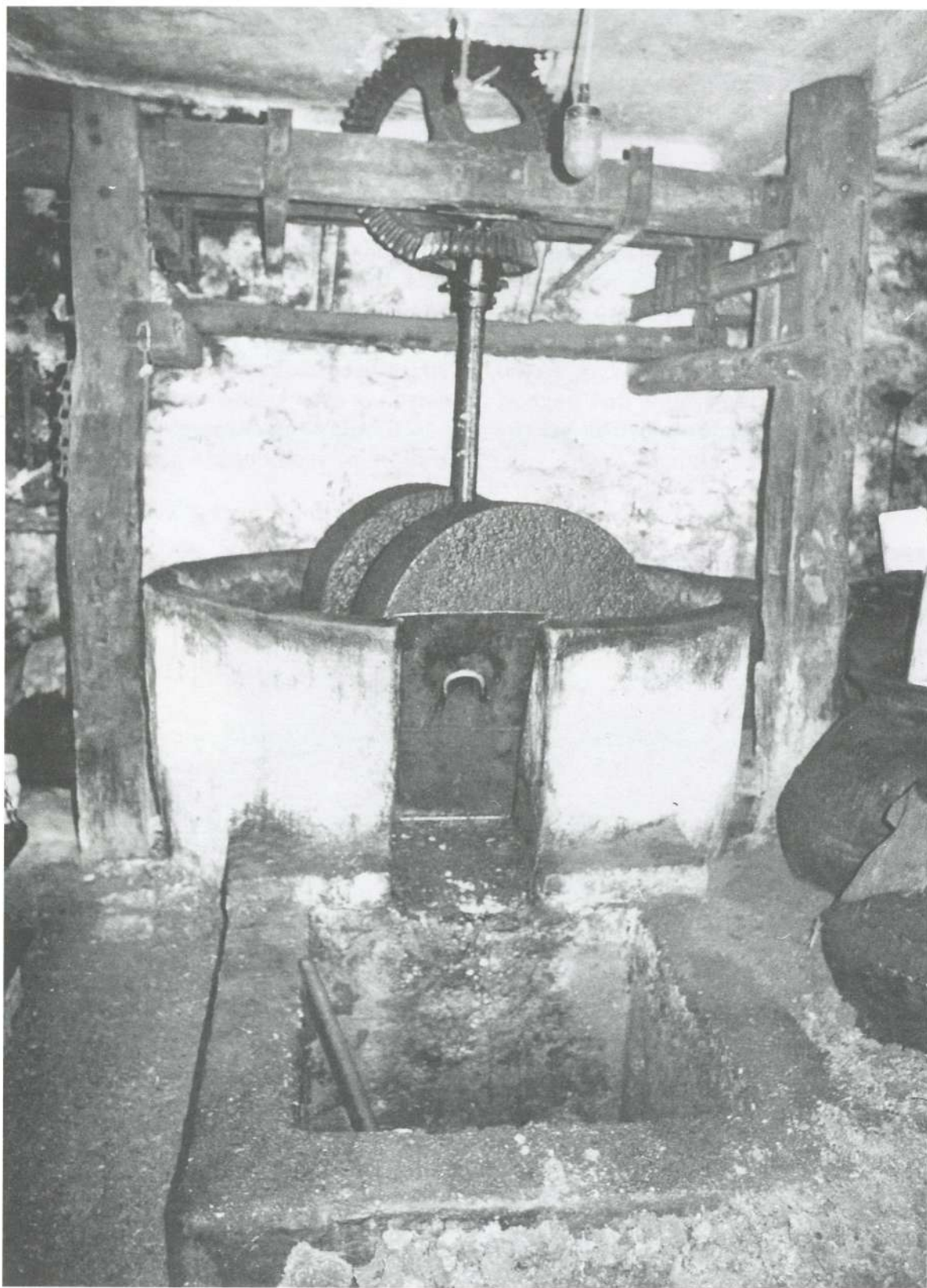
«Τα λιθάρια αυτά ήταν από γρανίτη και τα 'φερναν από την Αίγινα με βαπόρι μέχρι τον Πειραιά και από κει με το τραίνο μέχρι το Βόλο, κι έπειτα τα φορτώναν στο τραινάκι μας μέχρι το χωριό. Για να φτάσουν όμως στα λιοτρίβια ζεύαμε τρία ζευγάρια βόδια, που τα τραβούσαν βήμα βήμα».





121. Η φτερωτή,  
εξωτερική ρόδα  
στο λιοτρίβι, που  
γυρίζει με τη  
δύναμη του  
νερού.  
(Φωτ. 1983).





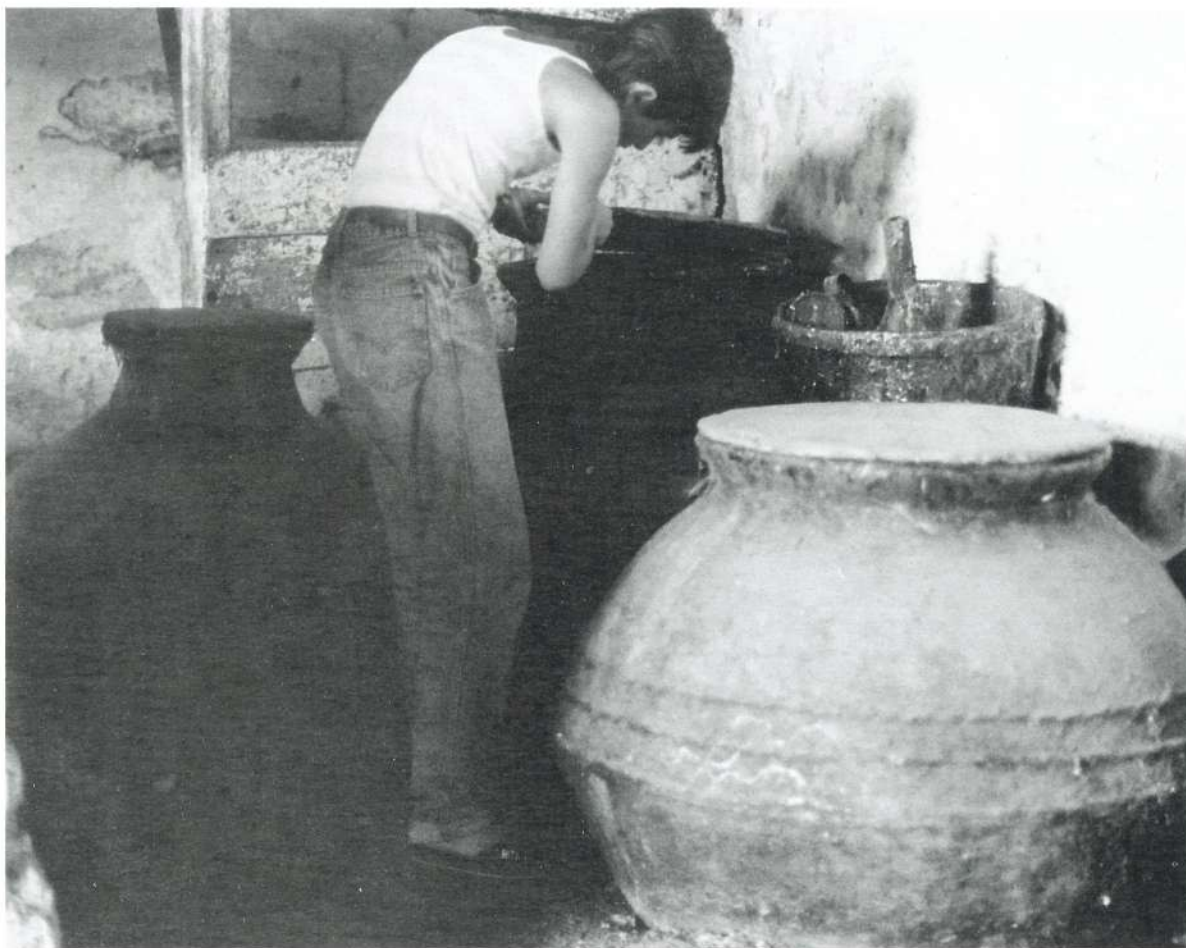
122. Το αλώνι, ο  
μεγάλος κάδος  
με τα «λιθάρια»,  
τις πέτρες που  
γυρίζουν και  
σπάνε τις ελιές  
για να τις  
κάνουν ζυμάρι.  
(Φωτ. 1983).



Όταν πια έσπαζε ο καρπός της ελιάς και γινόταν ζυμάρι, ένας εργάτης άνοιγε τη μικρή πόρτα του κάδου και ο πολτός κυλούσε σε μια γούρνα. Από κει μ' έναν κουβά έπαιρνε λίγη λίγη ζύμη και την έχυνε σε ειδικά τσουβάλια από γιδόμαλλο που έκλειναν σαν φάκελα κι ένα μετά το άλλο τα στοίβαζε στο πιεστήριο μέχρι να συμπληρωθούν είκοσι. Τότε οι εργάτες άρχιζαν να πιέζουν την πρέσα, κατεβάζοντας όλο και πιο πολύ τη μανιβέλα, πρώτα μόνο με το χέρι και ύστερα με τη βοήθεια της μανέλας, ενός ξύλου μακριού που λειτουργούσε σαν μοχλός, βοηθώντας την πρέσα να βγάλει και την τελευταία σταγόνα λαδιού.

Όταν δεν έβγαине πια άλλο λάδι, οι εργάτες σήκωναν την πρέσα, έβγαζαν όλα τα τσουβάλια που είχαν πατηθεί, έσπαγαν με το χέρι την πίτα που είχε δημιουργεί μέσα στο καθένα, τα ξαναστοίβαζαν στο πιεστήριο, ρίχοντας όμως τώρα ανάμεσα στο καθένα έναν κουβά βραστό νερό, και ξανάσφιγγαν την πρέσα, ακολουθώντας την ίδια διαδικασία. Τότε μόνο τελείωνε το πάτημα. Στα τσουβάλια δεν έμενε πια παρά μόνο ο πυρήνας, που τον χρησιμοποιούσαν για να τροφοδοτούν τη φωτιά στο καζάνι ώστε να δίνει πάντα καυτό νερό.

Το λάδι που έβγαине από το πάτημα μαζί με το νερό έπεφτε μέσα στο λίμπο,



123. Μεγάλα  
πήλινα πιθάρια  
για το λάδι από  
το Τσανά-Καλέ,  
χωμένα στη γη  
για δροσιά και  
ισορροπία.  
(Φωτ. 1986).

μια μικρή δεξαμενή, και όπως ήταν πιο ελαφρύ επέπλεε, ενώ το νερό έμενε στον πάτο και ήθελε μεγάλη τέχνη για να «πιάσει» ο εργάτης όλο το λάδι καθαρό. Το άφηνε λίγο να «καθήσει» κι έπειτα το 'παιρνε με την ξύλινη χούφτα και την οκά, τις δύο μεζούρες του λαδιού, το 'χυνε μες στα πιθάρια που χωρούσαν από 120 μέχρι και 600 κιλά και σκέπαζε το άνοιγμα με πέτρα, μην πάει ποντικός.

«Απ' το Τσανά-Καλέ της Μικρασίας φέρναν τα πιθάρια αυτά με τα καϊκια και τ' ανεβάζαμε στον ώμο, δεμένα πάνω σε ξύλα. Τα φέρναμε μέχρι τις αποθήκες και τις πιο πολλές φορές τα χώναμε στη γη για πιο δροσιά. Όταν όμως θέ-

λαμε να στείλουμε το λάδι μας στον έμπορα, το βάζαμε μες σε τουλούμια από δέρμα τραγίσιο ή σε ντενεκέδες. Ο έμπορας το πλήρωνε ανάλογα με την οξύτητα. Αν η ελιά είχε χτυπηθεί από δάκο, από το κάψιμο, αν ήταν χαλασμένη, το λάδι δεν τρωγότανε και πήγαινε στη βιόμηχανία. Πολλές φορές όλος ο κόπος της καλλιέργειας, της συγκομιδής και της δουλειάς μας στο λιωτρίβι άφηνε μονάχα στον παραγωγό το λάδι για την οικογένεια. Και πάλι ήμασταν ευχαριστημένοι, γιατί ήρθαν και χρονιές που ο παγετός έκαψε τα δέντρα σχεδόν από τη ρίζα και ήθελε να περιμένεις πολύ για να ξανάχεις σοδειά».



124. Ο Διονύσης, Αθανασίου και ο Αγγελής Αποστολής μεταφέρουν ένα πιθάρι. Παλιά πιθάρια χρησιμοποιούνται σήμερα σαν διακοσμητικά στοιχεία ή σαν γλάστρες. (Φωτ. 1988).



# το κρασί και το τσίπουρο

Παλιότερα η καλλιέργεια του αμπελιού ήταν πολύ διαδομένη στις Μηλιές. Το κρασί της περιοχής ήταν ξακουστό και το χωριό τροφοδοτούσε το Βόλο.

«Σήμερα είναι ρουμάνια», λέει χαρακτηριστικά η Αφροδίτη Παπά. «Ήταν όλα αμπέλια. Σήμερα όμως δεν υπάρχουν χέρια και η καλλιέργεια είναι ασύμφορη. Τα χαλάσαμε οι πιο πολλοί και βάλαμε μήλα, κρατήσαμε μόνο ένα μικρό αμπέλι για να φτιάχνουμε δικό μας κρασί και τσίπουρο».

Η καλλιέργεια στο αμπέλι αρχίζει τον Ιανουάριο «Γενάρη μήνα κλάδευε, φεγγάρι μην ξετάξεις», λέει η παροιμία. Κλαδεύ-

εται το φυτό και μένουν βλαστοί γεροί που θα δώσουν καρπό. Τους επόμενους δύο μήνες γίνεται το λίπασμα, το σκάψιμο και το σκάλισμα της γης. Αν ο καιρός είναι γλυκός το κλήμα αρχίζει να βλασταίνει τον Απρίλιο. Τότε γίνεται και το πρώτο θειάφισμα που επαναλαμβάνεται τρεις και τέσσερις φορές μέχρι που να γίνει το σταφύλι αγουρίδα —ν' αρχίσει δηλαδή να βγάζει χυμό η ρόγα. Παράλληλα ραντίζουν και με γαλαζόπετρα για τον περονόσπορο. «Θέλει να πηγαίνεις συχνά στο κτήμα, να το παρακολουθείς, γιατί το αμπέλι προσβάλλεται από διάφορες ασθένειες».



125. Μικρό αμπέλι την εποχή που τα κλήματα έχουν πετάξει νέους βλαστούς. Ο αγρότης έχει καθαρίσει κάθε ρίζα, αφήνοντας μόνο τους γερούς βλαστούς να αναπτυχθούν. (Φωτ. 1986).



Το κλήμα πετάει πολλούς βλαστούς. Την κατάλληλη εποχή ο αμπελουργός πρέπει να καθαρίσει κάθε ρίζα, αφήνοντας μόνο τους πιο γερούς να αναπτυχθούν, αργότερα πάλι ξεχωρίζει, κόβει και πετάει ορισμένα από τα μικρά πράσινα τσαμπιά, γιατί το κλήμα δεν μπορεί να δέσει όλο τον καρπό. Και όταν ο καρπός αρχίσει να δένει, στηρίζει κάθε κλήμα σε βέργες —το *φουρκώνει*— για να μη σπάσει αργότερα από το βάρος του καρπού.

Τα σταφύλια αρχίζουν να ωριμάζουν στα μέσα Σεπτέμβρη κι ένα μήνα αργότερα έχει τελειώσει ο τρύγος.

«Παλιά, στο χωριό ο τρύγος κράταγε πάνω από μήνα, σήμερα μόλις μια βδομάδα. Έρχονταν τότε και από τα γύρω χωριά, το Μούρεσι, τον Κισσό και μας βοηθούσαν, τώρα τρυγάμε μονάχοι μας. Φεύγαμε χάραματα, με το ψωμοτύρι στον *τορβά* και το κλαδευτήρι. Παίρναμε μαζί μας τότε *κούφες* και *στρωσίδια*, που τα στρώναμε στη γη για να ρίχνουμε μέσα τα τσαμπιά. Όπως τα κόβαμε, τα καθαρίζαμε καλά, βγάζαμε και πετάγαμε τις ξινές πράσινες ρόγες, τις σάπιες, τις ξερές, αυτές που 'χαν φάει τα πουλιά, η αλεπού και ο ασβός. Όταν έφταναν οι αγωγιάτες, έβαζαν τα σταφύλια στα τουλούμια και τα πατούσαν επιτόπου, τα 'δεναν και τα πήγαιναν με τα ζώα στο χωριό, για να τ' αδειάσουν στα βαρέλια. Τα ζώα φορούσαν στο λαιμό κουδούνια χαλκωματένια και θαρρείς ακόμα πως τ' ακούω. Καθένα είχε το δικό του ήχο. Κι έτσι ήξεραν ποιος τρύγαγε εκείνη την ημέρα. Έπειτα, συχνά οι αγωγιάτες νύχτωναν στη δουλειά και καθώς τα ζωντανά περπάταγαν σε στενά μονοπάτια το τραγούδι των κουδουνιών προειδοποιούσε τους άλλους να κρατήσουν το δρόμο ελεύθερο, γιατί δε χώραγαν να πάνε δύο μαζί δίπλα δίπλα κι ύστερα ή-



126. Χαλκωματένια κουδούνια που φορούσαν τα ζώα γύρω από το λαιμό τους, όταν μεταφέρονε από το αμπέλι κούφες και τουλούμια γεμάτα σταφύλια. (Φωτ. 1986).

ταν και ο φόβος μη σκιστούν τα τουλούμια και χυθεί ο μούστος. Δεν ήταν όμως μόνο κούραση ο τρύγος, είχε και γλέντι, γιατί η δουλειά δεν ήταν δύσκολη κι ερχότανε μπόλικη νεολαία. Εκεί που κόβαμε τα τσαμπιά λέγαμε κι από κανένα καλαμπούρι, τραγουδούσαμε, τσιμπούσαμε και σταφύλι φρέσκο κι ύστερα τρώγαμε τον *αλμυροκόπανο* —ψάρι παστό— για να μας φύγει η γλύκα».

Παλιά έφτανε ο μούστος στο βαρέλι, σήμερα φτάνουν τα σταφύλια στο πατητήρι. Και τα πατάνε με τα πόδια. Ο χυμός αλλά και οι φλούδες, τα κουκού-

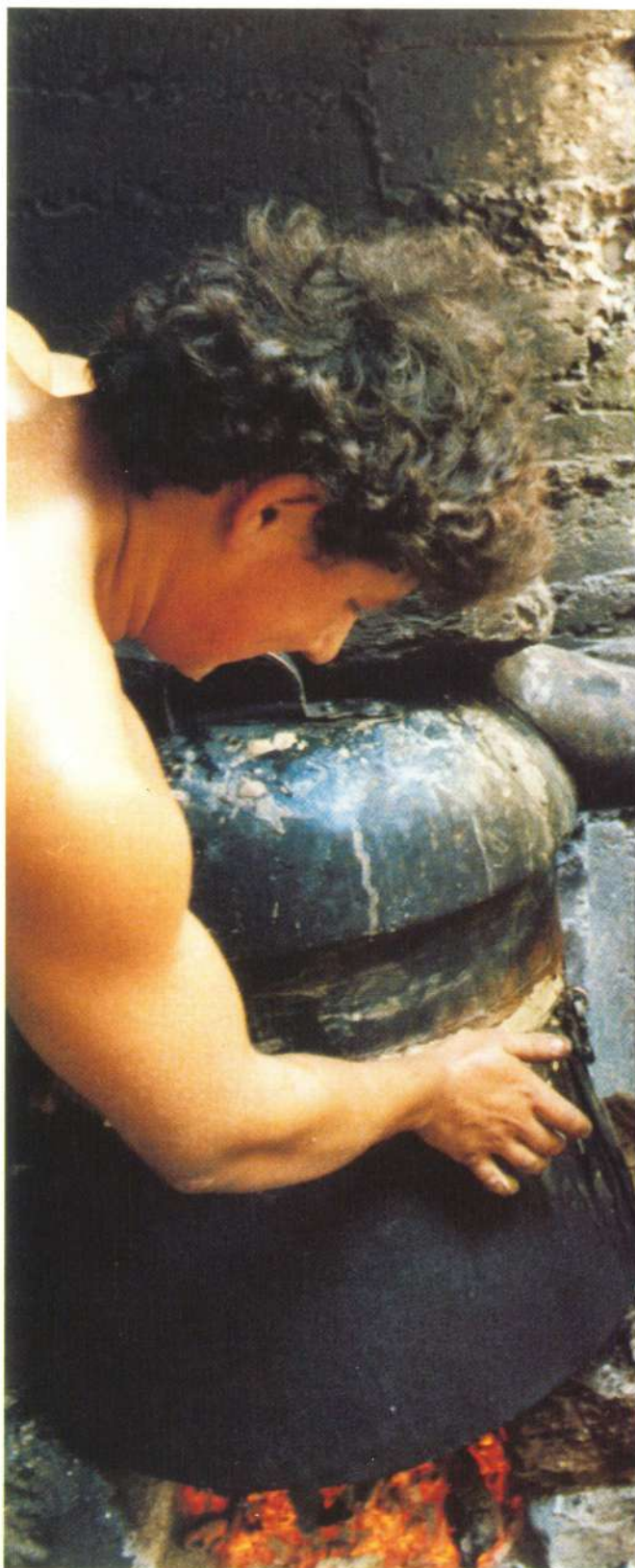


τσια, οι μίσχοι —τα τσάμπουρα— χύνονται όλα μαζί σε ξύλινο βαρέλι, αφού προηγουμένως η τρύπα της κάνουλας κλείσει με λίγο θυμάρι για να μη βουλώσει, όταν ο νοικοκύρης θα τραβήξει το κρασί.

«Στο βαρέλι, που 'ναι πάντα σε δροσερό μέρος, βάζουμε συνήθως διάφορες ποικιλίες σταφυλιών για να γίνει το κρασί καλύτερο και το γεμίζουμε μέχρι τα 2/3 γιατί όταν μετά από 2-3 μέρες αρχίσει η ζύμωση, τα πατημένα σταφύλια βράζουν, αφρίζουν και φουσκώνουν».

«Μόλις μπει ο μούστος στο βαρέλι», λέει ο Σπύρος Πασιάς, παίρνουμε το *μουστόμετρο* και μετράμε τους βαθμούς του. Αν έχει πάνω από 13 προσθέτουμε νερό, αν έχει κάτω από 12 προσθέτουμε ζάχαρη. Αυτή η μέτρηση πρέπει οπωσδήποτε να γίνει γιατί αν ο μούστος δεν έχει τους 12 ή 12,5 βαθμούς το κρασί θα ξινίσει.

Από τη στιγμή που θ' αρχίσει η βράση ξεκινάμε τα *μουστώματα*. Για 15 περίπου μέρες, δύο και τρεις φορές τη μέρα πιέζουμε τα τσάμπουρα προς τον πάτο του βαρελιού με το *μουστόξυλο* —ένα ξύλο μακρύ, από κουμαριά, με τρία δόντια. Πιέζουμε όπως κάνει ο κωπηλάτης τη βάρκα του. Αν η βράση συνεχίσει για περισσότερες από 20 μέρες, το κρασί μας δε θα γίνει καλό, δε θα 'χει, όπως λέμε εμείς, "καλά γεράματα". Για να δούμε αν τελείωσε η βράση, ανάβουμε ένα κερί και το βάζουμε μέσα στο βαρέλι· αν μείνει αναμμένο θα πει ότι δεν υπάρχουν ατμοί. Τότε ανοίγουμε την κάνουλα, τραβάμε 100-200 κιλά χυμό και τον ρίχνουμε πάλι στο βαρέλι, προσθέτοντας σε 1000 κιλά σταφύλια ένα κιλό αλάτι για να νοστιμίσει, ανακατεύουμε το μούστο για τελευταία φορά και σφραγίζουμε το βαρέλι μας. Παλιά το σφραγί-



127. Ο Αποστόλης Μαϊτιανός με τη μητέρα του χρίζει το καπάκι για την απόσταξη του τσίπουρου. (Φωτ. 1985).





ζαμε με ζυμάρι φτιαγμένο από αλεύρι, πίτουρα και λάδι αλλά τό 'τρωγε ο ποντικός, έπαιρν' αέρα το βαρέλι και χαλούσε το κρασί, έτσι τώρα βάζουμε τσιμέντο».

Αφού μένει σαράντα μέρες στο βαρέλι, το κρασί είναι έτοιμο. Εκεί γύρω στου Αγίου Αντρέα, αρχίζει ο παραγωγός και το τραβάει. Ανοίγοντας την κάνουλα το μεταφέρει όλο σε νταμιτζάνες και προσθέτει αποπάνω λίγο λάδι, για να μην πάρει αέρα το κρασί και πάθει ζημιά. «Το καλοκαίρι θέλει ιδιαίτερη προσοχή, γιατί με τη ζέστη υπάρχει φόβος το κρασί να φουσκώσει πάλι και να χυθεί, γι' αυτό τις νταμιτζάνες τις φυλάμε σε μέρος δροσερό στο κατώι ή σε υπόγειο και κάπου κάπου ρίχνουμε μια ματιά να 'μαστε σίγουροι πως το κρασί κρατάει καλά».

Το βαρέλι πρέπει να πλυθεί καλά. Ο παραγωγός ανοίγει και τις δύο «πόρτες» και μπαίνει μέσα. Με μια βούρτσα σκληρή και άφθονο νερό τρίβει γερά να καθαρίσει και το αφήνει να στεγνώσει και να ξεμυρίσει. Λίγες μέρες πριν από τον τρύγο, το καταβρέχει πρωί βράδυ, για να φουσκώσει το ξύλο που είχε στο μεταξύ φυράνει, ξαναμπαίνει μέσα και με το φλόγιστρο, ένα είδος καμινέτου, καίει τα εσωτερικά τοιχώματα και βουλώνει κάθε χαραμάδα με κεροζίνη. Το περιποιείται δηλαδή, όπως ο βαρκάρης τη βάρκα του πριν τη ρίξει στο νερό. Στο καθαρό αυτό βαρέλι θα ρίξει σε λίγο το μούστο και θα ξαναρχίσει όλη η διαδικασία που θα του δώσει άλλη μια φορά καλό κρασί και τσίπουρο να 'χει για το σπίτι και να προσφέρει σε γνωστούς και φίλους.

Αφού τραβήξει ο παραγωγός όλο το κρασί από το βαρέλι του, στον πάτο έχουν μένει πια μόνο τα *τσάμπουρα*. Όταν έρθει η εποχή να φτιάξουν τσίπου-





128. Ο  
Αποστόλης  
Μαϊτιανός  
αδειάζει ό,τι έχει  
μείνει στον πάτο  
του καζανιού. Το  
τσαμπουρόχωμα  
το ρίχνουν στα  
λουλούδια για  
λίπασμα.  
(Φωτ. 1985).



ρο, ανοίγουν το βαρέλι και αρχίζουν την απόσταξη.

«Τσίπουρο φτιάχνουμε με απόσταξη, αλλά πρέπει να 'χουμε ειδική άδεια από το Χημείο και το καπάκι για το καζάνι μας δηλωμένο στην Κοινότητα και στην Αστυνομία. Μια φορά το χρόνο, για 48 μόνο ώρες παίρνουμε άδεια και ξεσφραγίζουμε το καπάκι. Μόλις τελειώσουμε, το ξανασφραγίζουμε στην Αστυνομία. Όταν μας δώσουν άδεια, ξεκινάμε νωρίς το πρωί την απόσταξη, για να κερδίσουμε χρόνο, και βράζουμε μέρα νύχτα. Είναι κοπιαστική δουλειά, σε καίει η φλόγα, σε ζαλίζουν οι αναθυμιάσεις γιατί τα *τσάμπουρα* έχουν πολύ σπιρτάδα. Από μέρες πριν έχουμε κουβαλήσει μπόλικά κλαριά στην αυλή γιατί το καζάνι καίει συνέχεια, βράζοντας τη μια καζανιά μετά την άλλη. Πριν βάλουμε τα *τσάμπουρα* στο καζάνι στρώνουμε τον πάτο του με *ξούρια* ή σπάρτα για να μην κολλήσουν τα *τσάμπουρα*, ρίχνουμε 1-2 κουβάδες νερό, βάζουμε το καπάκι και το χρίζουμε με ειδική λάσπη από άσπρο χώμα με πίτουρο, λεπτή σαν αλοιφή, ανάβουμε φωτιά και βάζουμε απάνω το καζάνι. Από την πρώτη αυτή απόσταξη βγαίνει ένα υγρό που λέγεται *σούμα*. Τα 100 κιλά *τσάμπουρα* δίνουν περίπου 20 λίτρα *σούμα*».

Όσο η βράση συνεχίζεται ο παραγωγός ελέγχει το απόσταγμα ρίχνοντας λίγο υγρό στη φωτιά. Αν η φλόγα λαμπαδιάσει συνεχίζει την απόσταξη· αν όχι, σταματάει, ανοίγει το καζάνι, πετάει την πρώτη δόση και βάζει άλλη καζανιά μέχρι να βράσει όλα τα *τσάμπουρα* μετά αδειάζει το καζάνι και το καθαρίζει καλά πριν βάλει τη *σούμα* για τη δεύτερη απόσταξη, προσθέτοντας κριθάρι, αλάτι, γλυκάνισο, πορτοκαλόφλουδες και μαστίχα. Τα υλικά αυτά δίνουν το ξεχωριστό άρωμα και την ιδιαίτερη γεύση



129. Μολυβένιο παγούρι (βυζαχτάρι) για το τσίπουρο. (Φωτ. 1986).

στο τσίπουρο. Πριν ξεκινήσει η βράση σφραγίζεται πάλι το καζάνι με το καπάκι. Στη δεύτερη αυτή απόσταξη τα 100 λίτρα *σούμα* θα δώσουν περίπου 25 με 30 λίτρα τσίπουρο, τα πρώτα όμως τρία λίτρα υγρό είναι καθαρό οινόπνευμα που το χρησιμοποιούσαν για φάρμακο αντικαθιστώντας το πράσινο οινόπνευμα. «Στα παιδιά μου, όταν ήταν κρυωμένα, έβαζα στο στήθος κομπρέσες μ' αυτό το οινόπνευμα, τους έβρεχα το κεφαλάκι όταν είχαν συνάχι, δε μου έλειπε και δε μου λείπει ποτέ από το σπίτι, κι ύστερα ό,τι μένει από τα *τσάμπουρα* μετά την απόσταξη το ρίχνω στα λουλούδια. Είναι εξαιρετικό λίπασμα αυτό το τσιπουρόχωμα. Τίποτα λοιπόν δεν πάει χαμένο απ' το σταφύλι».







# ΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΤΕΧΝΙΤΕΣ



Η καθημερινή ζωή στις Μηλιές παρουσιάζει σήμερα μίαν αντίφαση, καθώς συνυπάρχουν δύο τρόποι ζωής, ο παραδοσιακός και ο σύγχρονος. Από τη μια πλευρά, η διάδοση των βιομηχανικών προϊόντων φέρνει μια βαθμιαία αλλαγή στις συνήθειες και στις απαιτήσεις των κατοίκων. Ορισμένα επαγγέλματα, που υπήρχαν στο χωριό μέχρι πριν λίγα χρόνια, έχουν εκλείψει· δεν υπάρχει τσαγκάρης, φραγκοράφτης, βαρελάς, γανωτής. Αλλά και ο φανοποιός είναι ο τελευταίος της περιοχής, και δουλεύει τώρα μόνο τις υδρορροές και τα μπουριά για τις σόμπες. Ο ξυλογλύπτης και ο λιθογλύπτης δουλεύουν σχεδόν μόνο από μεράκι.

Από την άλλη όμως πλευρά, η μορφή του χωριού υπαγορεύει τη διατήρηση ορισμένων παραδοσιακών επαγγελμάτων που είναι συνυφασμένα με τις ανάγκες της καθημερινής ζωής. Ο σαμαράς και ο πεταλωτής θα χρειάζονται πάντα στις Μηλιές, γιατί το χωριό έχει *καλντερίμια* και όλες οι μεταφορές γίνονται με τα ζώα. Απαραίτητος είναι ο πρωτομάστορας, που ξέρει να χτίσει το πηλιορείτικο αρχοντικό με πέτρα λαξευτή και στέγη με πλάκα, ο ξυλουργός για τις *ξυλοδεσιές* της στέγης και τα παραδοσιακά κουφώματα, ο σιδεράς για τις σιδεριές του σπιτιού, αφού το χωριό έχει κριθεί διατηρητέο. Αλλά και αυτοί ακόμα οι παραδοσιακοί τεχνίτες αντιμετωπίζουν κάμψη στο επάγγελμά τους και δύσκολα βγάζουν σταθερό μεροκάματο. Δουλειά για δύο συχνά δεν υπάρχει, και επειδή ορισμένοι είναι μεγάλοι σε ηλικία, έχουν μάθει την τέχνη τους σε κάποιο νεότερο, για να σταθεί μια μέρα στο πόδι τους, να μη χαθεί το επάγγελμα. Γενικά όμως τα νέα παιδιά δε βλέπουν μέλλον στα παραδοσιακά επαγγέλματα. Τα πιο πολλά, τελειώνοντας το Λύκειο, φεύγουν για το Βόλο ή άλλο αστικό κέντρο, φεύγουν ακόμα και στο εξωτερικό για να συνεχίσουν τις σπουδές τους, ώστε να βρουν δουλειά ακολουθώντας μια τέχνη με εξασφαλισμένο εισόδημα.

# ο πρωτομάστορας

130. Το μυστρί  
του  
πρωτομάστορα.  
(Φωτ. 1988).



Ο πρωτομάστορας του χωριού Γιώργος Τσιτσάνης δεν υπάρχει πιά. Είναι μήνες που έφυγε, αυτός που αντιπροσώπευε μαζί με άλλους μια ολόκληρη γενιά από τεχνίτες που δούλευαν την τέχνη με μεράκι, με κείνη την παλιά νοοτροπία του παραδοσιακού πρωτομάστορα. Έμειναν άλλοι στο χωριό, ο Ζαφείρης Παπαζαχαρίου, ο Σταύρος Κορνούτος, ο Κώστας Βαγγέλας και οι νεότεροι, για να συνεχίσουν το επάγγελμα.

«Τη δουλειά μας», έλεγε εκείνος, «τη μαθαίνεις από πιτσιρικάς με το σφυρί και το καλέμι, με το μυστρί στο χέρι, σήμερα όμως οι νέοι δύσκολα πέφτουν στη δουλειά κι έπειτα μετά απ' το σεισμό δουλέψαμε τσιμέντο και τούβλο που ήταν πιο φτηνά και χτίζονταν πιο γρήγο-

ρα. Πολλά σπίτια σκεπάστηκαν τότε με κεραμίδια, η πλάκα ήταν ακριβή κι ήθελε χρόνο να τη στρώσεις. Έτσι ξεχάστηκε η παράδοση. Εκείνο όμως το δίπατο παραδοσιακό αρχοντικό, με το κατώι το σκοτεινό για τις αποθήκες, το χειμωνιάτικο χαμηλοτάβανο με τα μεγάλα τζάκια, το μουσαφίρ οντά πιο πάνω, στολισμένο με τα ψευτοπαράθυρα, είχε τόσα μυστικά στον τρόπο που χτιζόταν, τόσες λεπτομέρειες προσεγμένες, που θέλεις χρόνια να κοιτάς και να μαθαίνεις».

Το πηλιορείτικο αρχοντικό ήταν συνήθως δίπατο και έμοιαζε με πύργο. Όλοι οι τοίχοι ήταν πέτρινοι, εκτός από την μπροστινή προεξοχή του δεύτερου ορόφου —το σαχνισί ή χαγιάτι— που ήταν από ελαφρότερη κατασκευή, και η





131. Επισκευή  
του αρχοντικού  
της οικογένειας  
Ευαγγελινάκη  
από τον Ε.Ο.Τ.,  
για να  
λειτουργήσει σαν  
παραδοσιακός  
ξενώνας.  
(Φωτ. 1985).





132. Ο φούρνος της οικογένειας Καταρτζή που χρησιμοποιείται τακτικά ακόμα σήμερα. Αριστερά, το φουρναρόφτυαρο και το ξύλο για να πανίζει η νοικοκυρά το φούρνο. (Φωτ. 1985).



στέγη ήταν σκεπασμένη με σχιστοπλάκες. Η πόρτα ήταν μικρή, ξύλινη, ενισχυμένη με σιδερένιες μπάρες και είχε μεγάλη κλειδαριά που άνοιγε μ' ένα τεράστιο βαρύ κλειδί. Τα ανοίγματα στο κατώ και στον πρώτο όροφο ήταν ελάχιστα, ασφαλισμένα κι αυτά με σιδεριές, στο δεύτερο όμως όροφο το αρχοντικό είχε πολλά μικρά παράθυρα και ζωγραφισμένα *ψευτοπαράθυρα*.

Το ισόγειο —το κατώ— σκοτεινό και δροσερό, χρησίμευε σαν αποθηκευτικός χώρος και χώρος για τα ζώα. Εκεί φύλαγαν τα πιθάρια με το λάδι, τα βαρέλια με το κρασί, το καπνιστό κρέας, τα λουκάνικα, τα φρούτα, το σανό και την τροφή των ζώων. Μια ξύλινη σκάλα οδηγούσε στον ημιόροφο —το *χειμωνιάτικο*— με τα χαμηλοτάβανα δωμάτια με τζάκι.

Στο δεύτερο όροφο ήταν ο *οντάς*, δηλαδή ο χώρος υποδοχής, φωτεινός, με ωραία δουλεμένα ξύλινα ταβάνια, σκαλιστές πόρτες, παραθύρες, καγκελάκια και καμιά φορά ζωγραφισμένους τοίχους.

Η βρύση, το λουτρό, ο φούρνος, ο στάβλος, το κοτέτσι, ήταν βοηθητικοί χώροι χτισμένοι στην αυλή.

Παλιά, κάθε νοικοκύρης δίπλα στο σπιτικό του έφτιαχνε και φούρνο, μικρό ή μεγαλύτερο ανάλογα με τις ανάγκες της οικογένειάς του· ένας μέτριος είχε διάμετρο περίπου ογδόντα πόντους και χωρούσε άνετα 7 μεγάλα καρβέλια ψωμί.

Το χτίσιμο του φούρνου είχε τη δική του τέχνη. Ο πρωτομάστορας Ζαφείρης Παπαζαχαρίου λέει χαρακτηριστικά: «η βάση του ήταν συνήθως τετράγωνη κι έφτανε μέχρι το ένα μέτρο, ένα και κάτι, για να μπορεί η νοικοκυρά να τον δουλεύει άνετα χωρίς να σκύβει. Απέξω χτιζόταν γύρω γύρω με πέτρα αλλά μέσα ρίχνανε μπάζα για οικονομία. Μπροστά από την πόρτα του βάζαμε την *ποδιά*,

μια μεγάλη μελανόπετρα, για ν' αντέχει τη ζέστη. Μέσα ο φούρνος ήταν θολωτός. Για να χαράξουμε τη βάση του κυκλική μπήγαμε ένα καρφί στο κέντρο, δέναμε ένα σκοινί και φτιάχναμε έτσι έναν πρόχειρο διαβήτη. Ο θόλος χτιζόταν με *τσαγκλιά*, σπασμένα κομμάτια από παλιά πήλινα πιθάρια, παλιά κεραμίδια και τούβλα δουλεμένα με λάσπη από κοκκινόχωμα. Μπροστά αφήναμε ένα μεγάλο άνοιγμα, το *στόμα* του φούρνου και στο πλάι δεξιά μια μικρή τρύπα, το *αυτί*. Φούρνος χωρίς *αυτί* δε γινότανε ποτέ. Η νοικοκυρά το άφηνε ανοιχτό όταν τον έκαιγε για να τραβάει αέρα και να δυνάμυνει η φωτιά, το βούλωνε όμως μόλις φούρνιζε για να διατηρείται η ζέστη όσην ώρα ψηνόταν το ψωμί της. Όταν φτάναμε στο πάνω μέρος του θόλου, στην καμάρα, για να σταθεί και να μη γκρεμιστεί βάζαμε συνήθως ένα στεφάνι από βαρέλι και φτιάχναμε ένα πρόχειρο καλούπι, στερεώνοντας ένα ταψί πάνω σε δύο όρθια ξύλα. Στο τέλος, για να δέσει καλά, να σφίξει η καμάρα, βάζαμε στην κορφή ένα τουβλάκι.

Άμα στέγνωσε καλά ο θόλος τον αλείβαμε με λάσπη από κοκκινόχωμα και αφαιρούσαμε το καλούπι μας, τραβώντας τα δύο ξύλα που συγκρατούσαν το ταψί. Με την ίδια λάσπη αλείβαμε και τον πάτο του φούρνου, για να μη σκάσει όμως το χώμα από την πολλή ζέστη βρέχαμε ένα πανί με λάδι και το περνάγαμε ένα χέρι να ρουφήξει καλά. Ύστερα συνεχίζαμε το χτίσιμο. Ορθώναμε τις τέσσερις πλευρές της βάσης, αφήνοντας το εσωτερικό κούφιο και τελειώναμε φτιάχνοντας μια στεγούλα με κλίση για να τρέχουν τα νερά της βροχής.

Πολλές φορές χτίζαμε κολλητά ένα πρόχειρο κουζινάκι, με πάγκο, για να μαγειρεύει η νοικοκυρά, με νεροχύτη για να πλένει τα πιάτα και κει στρωνόταν





133. Τεχνίτες  
καρφώνουν τον  
ξύλινο σκελετό  
της στέγης.  
(Φωτ. 1986).

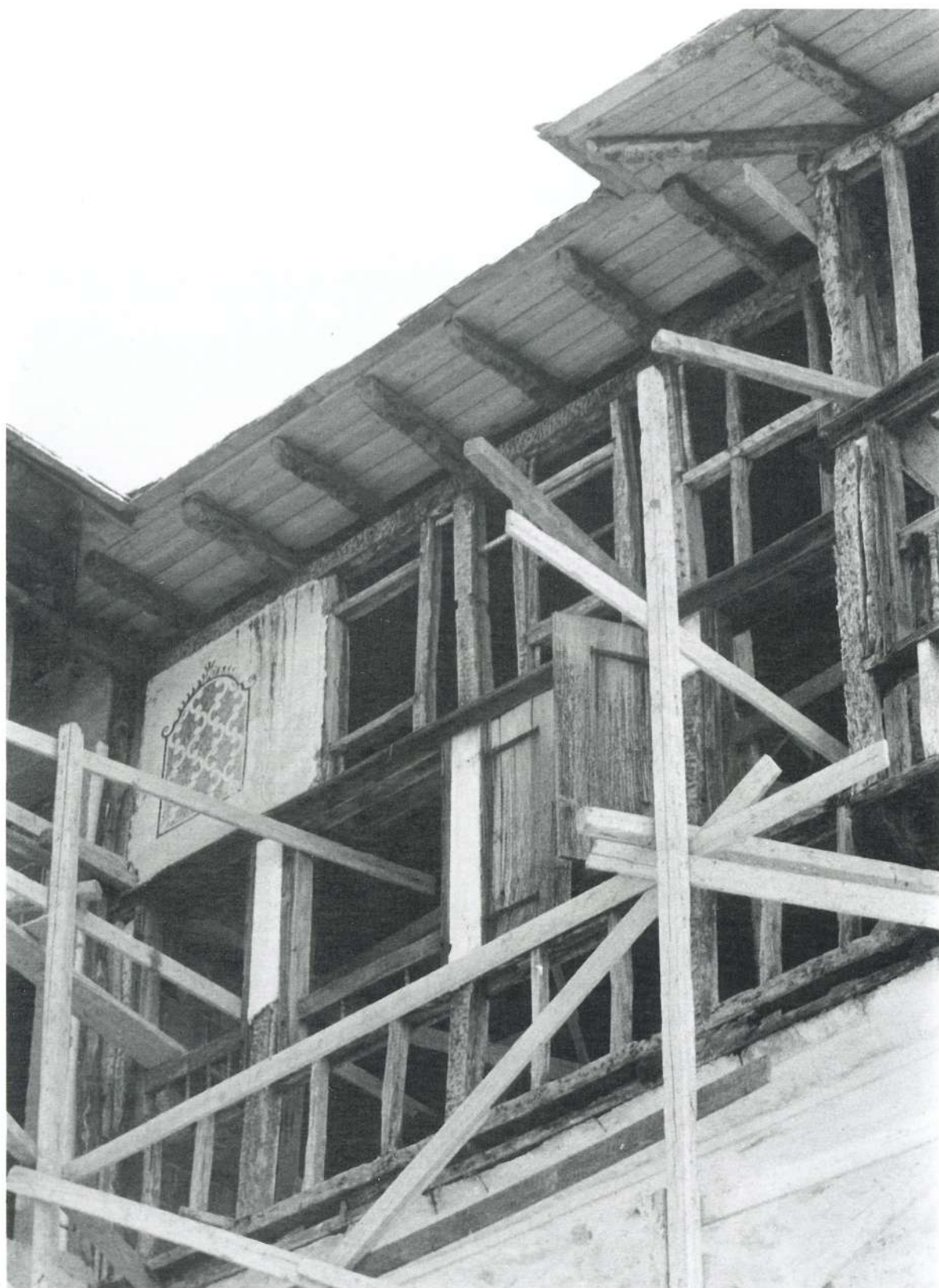




134. Στην κορυφή του ξύλινου σκελετού της στέγης ο τεχνίτης καρφώνει ένα σταυρό και τον στολίζει με λουλούδια. (Φωτ. 1978).



135. Ο Σταύρος Κορνούτος και ο βοηθός του επισκευάζουν μια πληγορέϊτικη στέγη. (Φωτ. 1979).



136. Λεπτομέρεια  
από τις εργασίες  
αποκατάστασης  
του αρχοντικού  
Ευαγγελινάκη.  
Διακρίνεται το  
ψευτοπαράθυρο.  
(Φωτ. 1985).



τραπέζι, όταν ο καιρός ήταν καλός».

«Ο φούρνος ήθελε τέχνη, δε λέω», συνεχίζει ο μάστορ Τσιτσάνης, «θυμάμαι όμως τη λαχτάρα μου σαν ξεκινούσε νέα οικοδομή, να βρούμε υλικά καλά, να 'χω μαστόρια πρώτα. Πέτρα είχε μπόλικη μες στο χωριό, τη σπάγανε οι νταμαρτζήδες και την κουβαλούσε με τα ζώα ο *κερατζής*, εκείνος έφερνε και τις πλάκες πέρα απ' το νταμάρι της Πρόπαν, το χωριό που βγάζει πέτρα, για τη στέγη και τις αυλές που πήγαινα και τις διάλεγα μονάχος μου συχνά, να 'μαι πιο σίγουρος, εκείνος έφερνε και τους κορμούς της καστανιάς για τις *ξυλοδεσιές*, τις σιδεριές για τα παράθυρα.

Σαν κατεβάζαμε θεμέλια ερχότανε

παπάς να διαβάσει αγιασμό και να βάλει ο πρωτομάστορας το πρώτο λιθάρι στη μεριά της ανατολής. Τα μαστόρια έπαιρναν μια πέτρα καλή, την περιποιόντουσαν, σφάζανε πετεινό, και γινόταν γλέντι με φαγοπότι. Δίπλα στην πέτρα άφηναν μαντίλι για να τ' *ασημοδέσουν* όσοι ήταν εκεί, αυτό ήταν το έθιμο. Όταν πάλι τελειώναμε το σκελετό της στέγης καρφώναμε στην κορυφή ξύλινο σταυρό, τον αρματώναμε με λίγα λουλουδάκια και πάλι κρεμάγαμε μαντίλια, ένα για κάθε μάστορα, να μας φιλέψει ο νοικοκύρης από κάνα πουκάμισο».

«Κι έπειτα όσο δουλεύαμε είχαμε δική μας διάλεκτο», θα πει ο Ζαφείρης Παπαζαχαρίου, «λέγαμε τα *κουδαρίκα*:



137. Δείγμα  
πηλιορείτικης  
στέγης,  
σκεπασμένης με  
πλάκες. Οικία  
Σακελλαρίου.  
(Φωτ. 1984).



“Αϊντε και το καφάλισε ο ράικος”, ώρα δηλαδή να τελειώσει η δουλειά, ο ήλιος βασίλεψε, ή όταν η νοικοκυρά δεν έφερνε καφέ άκουγες: “Η μουχούσα δεν το ξέσυρε το μουτζούρη”, αν ξέχναγε το τσίπουρο: “Η Θωδωρής σήμερα απέθανε” και αν είχε κόρη όμορφη: “Ωραία η αγγίδω”».

«Ολόκληρη μια ζωή πέρασε με δουλειά», συνεχίζει ο μαστρο-Τσιτσάνης,



«θυμάμαι σαν σήμερα το κάψιμο και το σεισμό στο χωριό. Να βλέπεις να σωριάζονται εκείνα τα ομορφοχτισμένα ντουβάρια... Δεν το περίμενα καμιά φορά πως θα ξαναζωντάνευε το χωριό και τώρα που το βλέπω, ένα λυπάμαι, που δεν είναι νέος να ξαναρχίσω τη δουλειά, να χτίσω κι άλλα σπίτια, να 'χα το κουράγιο να 'φτιαχνα ακόμα ένα, παραδοσιακό όμως, με τοίχους πέτρινους κοντά στο ένα μέτρο, με πέτρα πελεκητή μια μια στο χέρι και με δουλεμένα αγκωνάρια στις γωνιές, με σαχνισί να ακουμπάει σε ξύλινα ωραία πελεκημένα φουρούσια, με χωρίσματα δουλεμένα με τσατμά —εκείνες τις λεπτές πλατανίσιες βεργού-

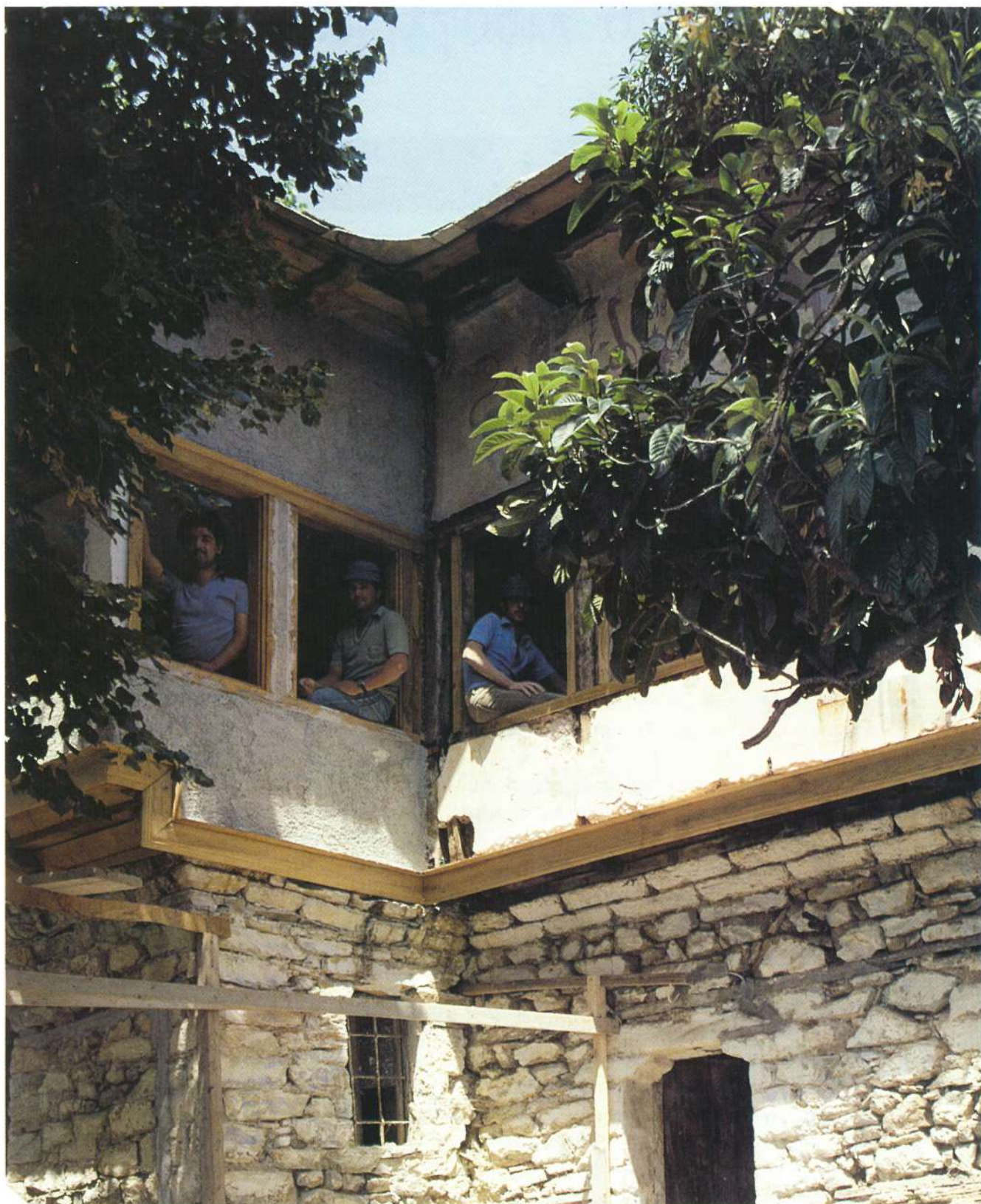
λες πλεγμένες γύρω απ' τα καδρόνια, τα καρφωμένα όρθια στο δάπεδο. Να γίνονταν τα σοβαντίσματα με κοσκινισμένο κοκκινόχωμα, άχυρο και ασβεστόνερο και να το παλάμιζα —να το έστρωνα με το χέρι. Να 'βαζα άλλη μια φορά τα ξύλα της στέγης, καστανίσια γερά ξύλα ή ξύλα από δρυς. Θέλει τέχνη να της δώσεις τη σωστή κλίση της στέγης, πώς να βάλεις τον περάτη, να σηκώσεις στο κέντρο τον μπαμπά, το όρθιο μεγάλο ξύλο και να καρφώσεις τα τσιμπίδια και τις μαχίες, πώς να σμίξεις τα ξύλα στον κορφιάτη και να καρφώσεις τα πέταυρα πάνω στα καδρόνια, πάνω στα ορφανά, νοικοκυρεμένα το ένα δίπλα στο άλλο. Θα 'στρωνα τις πλάκες έτσι που να κυλάει το νερό της βροχής, να φεύγει. Πάνω στα πέταυρα, στρωμένα μ' ασφαλτόπανο για μόνωση και κοτετσόσυρμα για να πιάσ' η πλάκα, θα πάταγα ξανά εκεί στην άκρη της σκεπής έξω έξω, και θα 'στρωνα την πρώτη σειρά κοντά στη γριπίδα. Θα διάλεγα πλάκες λεπτές και θα τις πελεκούσα μια μια και η λάσπη θα 'ταν μαλακιά σαν αλοιφή, φτιαγμένη αποβραδís για να μελώσει, με χώμα καθαρό, κοσκινισμένο. Κι αν μια από τις πλάκες έφευγε λιγάκι ή κουνιότανε, θα 'σπαγα μικρές πετρούλες, τσιβικάκια, για να βάλω αποκάτω και να τις φέρω στην ίδια περασιά.

Θέλει πολλή δουλειά η στέγη. Όταν σκεπάζεται με πλάκες, δεν είναι όπως το κεραμίδι που φεύγει γρήγορα, έχει άλλη αρχοντιά. Θυμάμαι τα καλοκαίρια, σκαρφαλωμένος εκεί ψηλά, κοντά στο μεσημέρι η σκεπή άναβε και το χειμώνα σ' έπαιρν' ο αέρας και πάγωναν τα χέρια. Αυτά τα χέρια μου ήταν φορές που ούτε τα 'νιωθα, κι από τη λάσπη που τη δούλευα στη χούφτα ήταν πάντοτε σκασμένα. Ναι, είχε τυραννία η τέχνη μας, αλλά δε θα την άλλαζα με καμιά άλλη».

138. Δείγμα τσατμά. Οικία Βασίλη Καπτανγιάννη. (Φωτ. 1986).

139. Επισκευή του παραδοσιακού αρχοντικού της Δέσποινας Πολίτη, από τοπικούς τεχνίτες. (Φωτ. 1985).

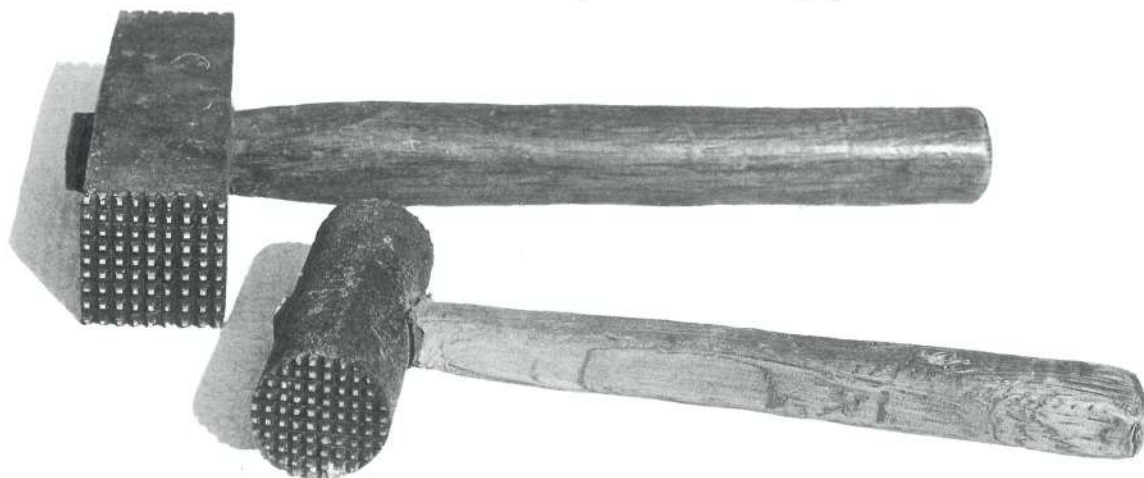






# ο λιθογλύπτης

140. Σφυριά του  
λιθογλύπτη με  
τα οποία ο  
τεχνίτης  
δημιουργεί  
σχέδιο στην  
επιφάνεια της  
πέτρας.  
(Φωτ. 1986).



Η λιθογλυπτική είναι μια τέχνη με παράδοση στο Πήλιο, στις Μηλιές όμως ελάχιστα δείγματα έχουν σωθεί. Από τα πιο ενδιαφέροντα είναι τα σκαλιστά στοιχεία πίσω από το Ιερό της Αγίας Μαρίνας —το μικρό εκκλησάκι κοντά στην πλατεία— τα λιθογλυπτα της Αγίας Παρασκευής, η βρύση με το λιοντάρι και οι χούφτες από τις πολλές παραδοσιακές βρύσες.

Περιδιαβάζοντας όμως το χωριό, και βλέποντας τ' αρχοντικά με τους πέτρινους τοίχους, τα καλοδουλεμένα *αγκωνάρια* στις γωνίες, τα υπέρθυρα, τα μαρμάρινα *φουρούσια* στα μπαλκόνια των λίγων νεοκλασικών σπιτιών που σώζονται, και τα μεγάλα σκαλοπάτια, βεβαιώνεσαι ότι οι παλιοί τοπικοί τεχνίτες πελεκούσαν με μεράκι την πέτρα. Τότε το χωριό είχε νταμάρια που έβγαζαν καλή πέτρα, του Αποστόλη Κατσαρού έδινε και μάρμαρο, έφερναν όμως και από το Βόλο ή τη Συκή, λίγο πιο πέρα από την Αργαλαστή. Το λατομείο της Συκής βγάζει και σήμερα πέτρες, μεταφέρονται όμως στα προνία του Βόλου για να κοπούν σε πλάκες.

Από το Βόλο και τη Συκή προμηθεύεται το υλικό του ο μοναδικός σήμερα Μηλιώτης τεχνίτης Παναγιώτης Δήμου. Φιάχνει ακόμα τις *χούφτες* για τις παλιές πηλιορείτικες βρύσες, δουλεύει στην οικοδομή, και στον ελεύθερο χρόνο του ξεσηκώνει και σκαλίζει σχέδια παραδοσιακά ή θέματα από την καθημερινή ζωή του χωριού, πάνω σε πλάκα μαρμαρίνη, που μπορεί να χτιστεί ή να κρεμαστεί στον τοίχο.

Την τέχνη την έμαθε μόνος του, από μεράκι. «Από μικρός», λέει, «μ' άρεζε να κοιτάω τα βιβλία με τ' αρχαία αγάλματα και όταν κάποτε πήγα στην Κέρκυρα και είδα το άγαλμα του Αχιλλέα, έμεινα ώρα να κοιτάζω το βέλος καρφωμένο στη φτέρνα του. Αν ήμουν νέος σήμερα θα πήγαινα οπωσδήποτε στη Σχολή να μάθω. Τόσο μ' αρέσει η πέτρα».

Το εργαστήρι του ο Παναγιώτης Δήμου το έχει δίπλα στο σπίτι του, πάνω στον κεντρικό δρόμο που οδηγεί στην πλατεία. Εκεί δουλεύει τις *χούφτες* και σ' έναν πάγκο ακουμπάει τις πλάκες που θέλει να σκαλίσει με τα σχέδιά του. Το





141. Οι τρεις  
λιθόγλυπτες  
χούφτες της  
βρύσης που  
βρίσκεται κοντά  
στο Σταθμό.  
(Φωτ. 1987).



142. Ο  
Παναγιώτης  
Δήμου σκαλίζει  
με το σφυρί και  
το βελόνι ένα  
παραδοσιακό  
σχέδιο. Δίπλα  
του στέκει μια  
μισοτελειωμένη  
χούφτα.  
(Φωτ. 1986).





μάρμαρο το φέρνει συνήθως από το Βόλο. Διαλέγει έναν κύβο άσπρο, καθαρό χωρίς ραγάδες και τον δουλεύει πρώτα με το βελόνι και το *ματρακά* —το βαρύ σφυρί— για να αφαιρέσει τα χοντρά. Αυτό το σφυρί είναι γι' αυτόν δεμένο με τη ζωή του και τις αναμνήσεις του· το μόνο πράμα που του 'μεινε όταν κάηκε το σπιτικό του... Δουλεύει έπειτα με το *τισλίδικο* και το σφυρί για να σκάψει τη *χούφτα*, σήμερα χρησιμοποιεί και το ηλεκτρικό κοφτάκι, για να λειάνει την τελειωμένη επιφάνεια.

«Θέλει περίπου τρεις μέρες δουλειά για να γίνει η *χούφτα*, και το μηχανήμα όσο και να 'ναι με βοηθάει, όλα τ' άλλα τα κάνω στο χέρι. Αλλά πιο πολύ μ' ευ-

χαριστεί να ξεσηκώνω πάνω στην πλάκα τη μαρμάρινη ένα σχέδιο, και όπως το δουλεύω να το βλέπω λίγο λίγο να δημιουργείται. Πάνω πρώτα το κοπιδάκι για να σημαδέψω το περίγραμμα και από κοντά περνάω με το καλέμι, που 'χει οδοντωτό τελείωμα, όλο το φόντο να γίνει άγριο και να δώσει αντίθεση. Η τέχνη αυτή θέλει υπομονή και πάνω απ' όλα θέλει να σ' αρέσει. Πιστεύω πως αν ξεκινούσε εδώ στο χωριό μας μια σχολή, μερικά παιδιά θα πήγαιναν να μάθουν, όχι ίσως για μόνιμο επάγγελμα αλλά νά, έτσι για συμπλήρωμα, κι έπειτα πολλοί ξένοι θα τα ζήτηγαν τα έργα τους αν ήταν όμορφα δουλεμένα, με θέματα παραδοσιακά, δικά μας».



143. Το πάνω τμήμα του μαρμάρινου μνημείου στο χώρο του παλαιού νεκροταφείου, μπροστά στο ναό των Αγίων Ταξιάρχων. (Φωτ. 1985).



# ο ξυλογλύπτης



Η τέχνη της ξυλογλυπτικής άνθησε στο Πήλιο στις αρχές του 18ου αιώνα. Πλούσιοι κτηματίες, βιοτέχνες και έμποροι έφεραν ξακουστούς τεχνίτες από την Ήπειρο για να στολίσουν τις εκκλησίες και τα σπίτια τους, ελάχιστα όμως δείγματα της αστικής ξυλογλυπτικής έχουν διατηρηθεί στις Μηλιές, γιατί τα περισσότερα αρχοντικά κάηκαν στον πόλεμο το '43 και καταστράφηκαν στους σεισμούς του '55. Χάθηκαν τα ωραιότατα ταβάνια με τα σκαλισμένα γεωμετρικά και φυτικά θέματα, συχνά επιζωγραφισμένα με έντονα ζωηρά χρώματα, οι εσωτερικές ξύλινες πόρτες με τους ταμπλάδες, τα παραθυρόφυλλα με τα τορνευτά καγκελάκια, οι ντουλάπες με τους ρόμβους, οι παραθύρες. Χάθηκαν τα περισσότερα έπιπλα, οι σοφράδες και τα σκαμνάκια, τα μιντέρια και οι κασέλες. Μπορεί όμως κανείς

να θαυμάσει το τερπλο της εκκλησίας των Αγίων Ταξιαρχών στην πλατεία του χωριού, δουλεμένο από άγνωστο Ηπειρώτη τεχνίτη στα τέλη του 18ου αιώνα. Τα θέματα είναι παρμένα από το φυσικό περιβάλλον και απεικονίζουν συμπλέγματα από κλαδιά, φύλλα και λουλούδια, μορφές ζώων και πουλιών, όλα σκαλισμένα σε βαθύ ανάγλυφο, παρουσιάζοντας μian έντονη πλαστικότητα. Το έργο αυτό είναι από τα αριστουργήματα της ηλιορείτικης ξυλογλυπτικής.

Το Πήλιο με τα πλούσια δάση του δίνει πολλά είδη ξύλου και κυρίως την καστανιά και την καρυδιά. «Για να δουλευτεί όμως σωστά το ξύλο, να μη σκεβρώνει στο πέρασμα του χρόνου, να μη “σκιστεί”, πρέπει ν’ αγοράσεις καλό πράμα», λέει ο Τάκης Χατζηγιάννης. «Να πας σε δικό σου άνθρωπο για να 'σαι σίγου-

144. Ξυλόγλυπτο έργο του Κώστα Γουργιώτη. (Φωτ. 1984).



ρος πως το δέντρο κόπηκε το χειμώνα, από τα μέσα Νοεμβρίου μέχρι τον Ιανουάριο, τότε που οι χυμοί ήτανε στη γη. Πρέπει να μείνουν χάρω οι κορμοί όλο το χειμώνα κι ύστερα να τους κόψεις σε μήκος και ν' αφήσεις το ξύλο να ξεραθεί στον ίσκιο. Τότε μόνο θα το σκίσεις και θα το *τρακαδιάσεις*, θα το στοιβάξεις δηλαδή σταυρωτά να παίρνει αέρα, να στεγνώσει μέχρι την καρδιά. Θυμάμαι παλιά που για να κοπούν οι κορμοί και να σκιστεί το ξύλο δούλευαν δύο άντρες μαζί ένα τεράστιο πριόνι, την



*καρμανιόλα*, και ήθελε ώρα δουλειά, γιατί δεν είχαμε τότε πριόνια με το μηχανάκι. Κόβαμε παλιά τις καρυδιές και τις εμπορευόμασταν. Τα ξύλα τα πηγαίναμε με τα βόδια μέχρι το τραινάκι και από κει στο Βόλο. Είχε μεγάλη ζήτηση η καρυδιά γιατί το ξύλο της είναι από τα πιο κατάλληλα για ξυλογλυπτική».

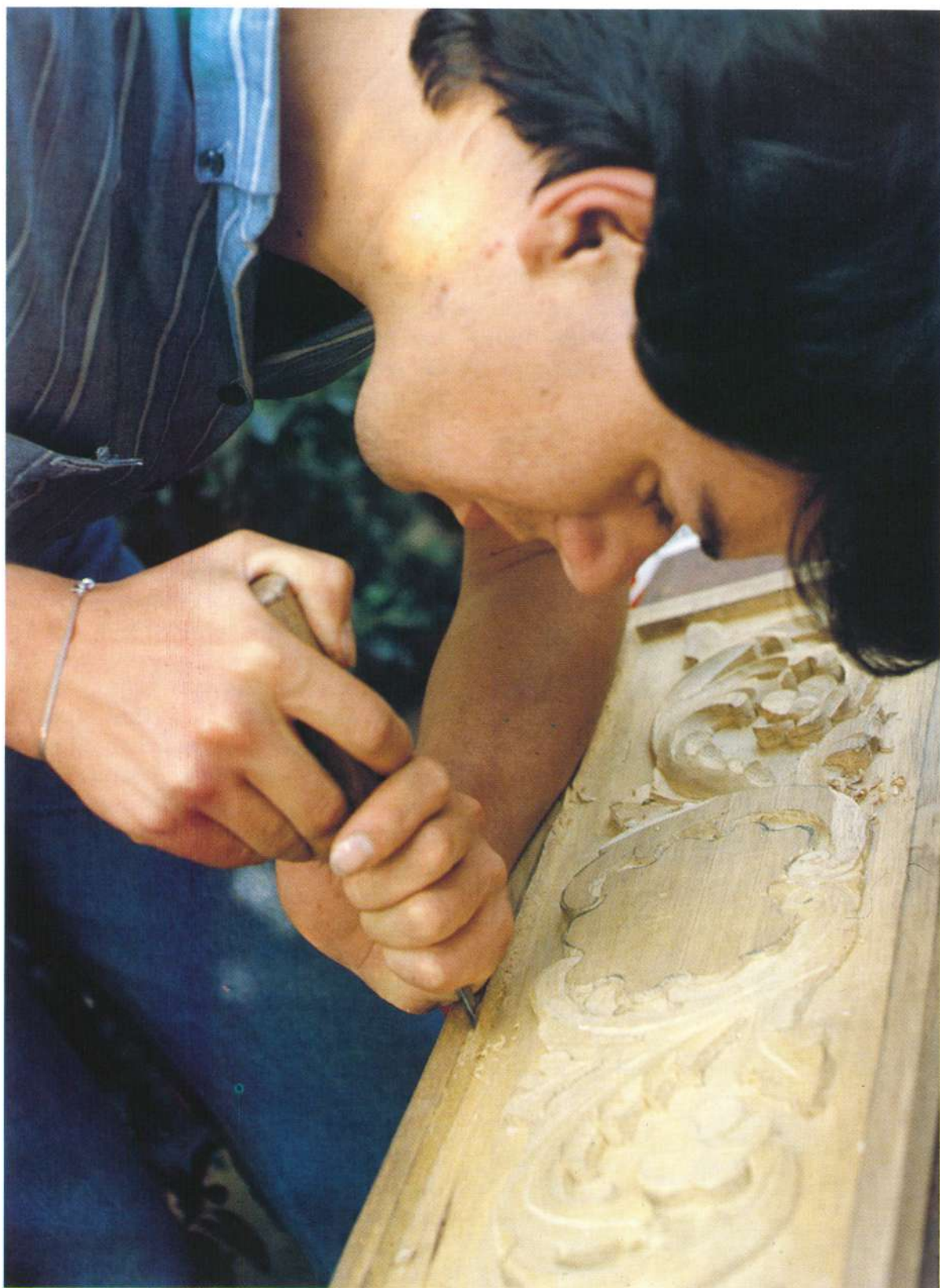
«Αν θέλεις όμως να σκαλίσεις το ξύλο δε φτάνει να το κόψεις τη σωστή εποχή και να τ' αφήσεις να ξεραθεί στον ήλιο, πρέπει να το φουρνίσεις για να χάσει λίγη ακόμα υγρασία και να παραμείνει πιο σταθερό, κι έπειτα το ξύλο προσβάλλεται από διάφορους μύκητες και χρειάζεται προστασία και σωστή συντήρηση», προσθέτει ο Μηλιώτης ξυλογλύπτης Κώστας Γουργιώτης που έμαθε την τέχνη στη σχολή του Βόλου, δίπλα στον Κίτσο Μακρή, συνέχισε τις σπουδές του στη Σχολή Καλών Τεχνών στην Ιταλία και διδάσκει σήμερα την τέχνη και την τεχνική στο τμήμα ξυλογλυπτικής του ΕΟΜΜΕΧ στην Αθήνα.

«Η διδασκαλία», μας λέει, «ξεκινάει με το ρηχό ανάγλυφο και καταλήγει στο βαθύ. Αφού διαλέξουμε το θέμα που θέλουμε να αποδώσουμε, το σχεδιάζουμε σε χαρτί και το αποτυπώνουμε στη λεία επιφάνεια του ξύλου. Οι αρχάριοι μαθητές δουλεύουν πρώτα απλά μοτίβα, σχεδιασμένα σε επίπεδες επιφάνειες ξύλου, ενώ οι πιο προχωρημένοι αφαιρούν το φόντο για να φανεί η παράσταση, και όσοι έχουν τελειοποιηθεί καταφέρνουν να αποδώσουν στο έργο τους το πλάσιμο και την κίνηση. Θέλει υπομονή και μεράκι η τέχνη μας, θέλει αγάπη για να τη μάθεις».

Τα εργαλεία του ξυλογλύπτη είναι οι σγρόμπλιες και τα σκαρπέλα με διάφορες κόψεις και καμπύλες. Όσα περισσότερα έχει ο τεχνίτης τόσο πιο άνετα φτιάχνει το πλούσιο σκάλισμα. Το επιφα-

145. Με το σκαρπέλο ο καλλιτέχνης σκαλίζει την επιφάνεια του ξύλου. (Φωτ. 1984).





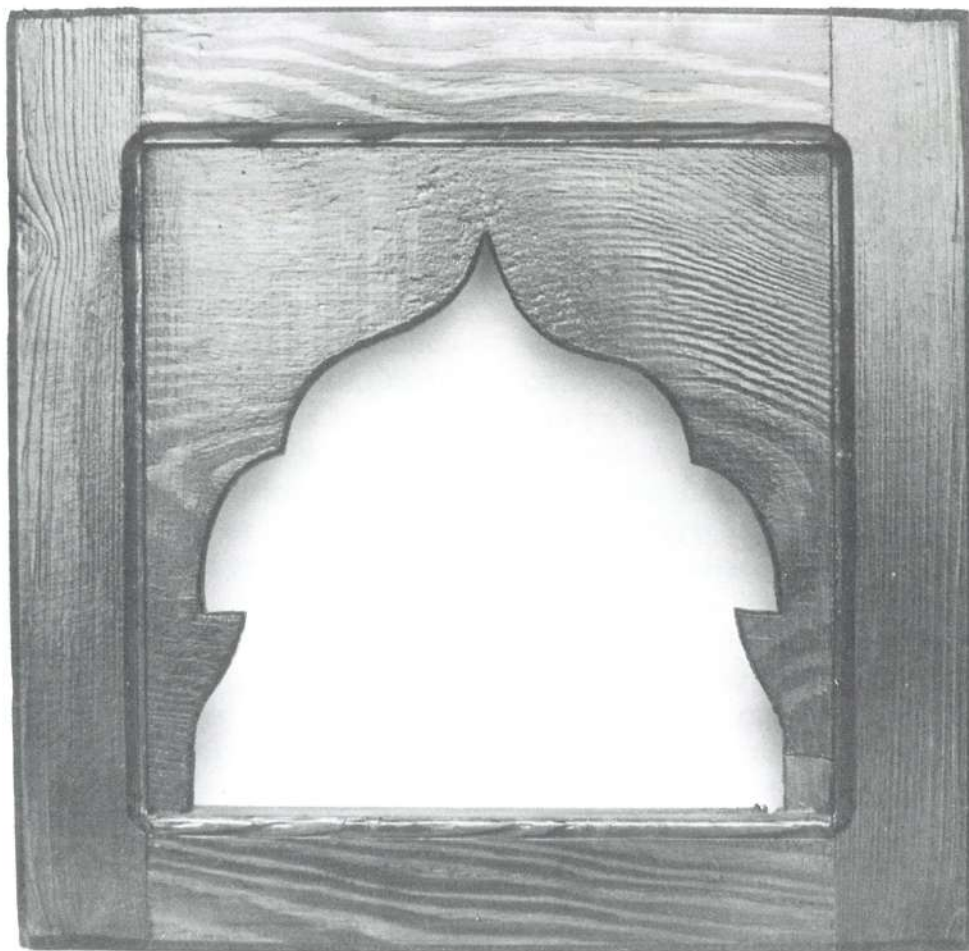
146. Ο Τιμολέων  
Δήμου —  
μαθητευόμενος  
ξυλογλύπτης—  
σκαλίζει ένα  
παραδοσιακό  
πηλιορείτικο  
σχέδιο.  
(Φωτ. 1985).



νειακό σκάλισμα γίνεται πιέζοντας το εργαλείο μαλακά με την παλάμη, ενώ για το βαθύ ο ξυλογλύπτης χτυπάει τη σγρόμπλια ή το σκαρπέλο με την μπρούτζινη *ματσόλα*. Απαραίτητος στη δουλειά είναι ο πάγκος εργασίας και διάφοροι σφιγκτήρες όχι μόνο για να συγκρατούν το ξύλο σταθερό αλλά και να σφίγουν τα ξύλα μεταξύ τους, αν χρειαστεί να κολληθούν.

Στις Μηλιές η παραδοσιακή ξυλογλυπτική είχε τα τελευταία χρόνια ξεχαστεί. Μετά το κάψιμο και τους σεισμούς ελάχιστοι είχαν την οικονομική δυνατότητα να αποκτήσουν ένα ωραία δουλεμέ-

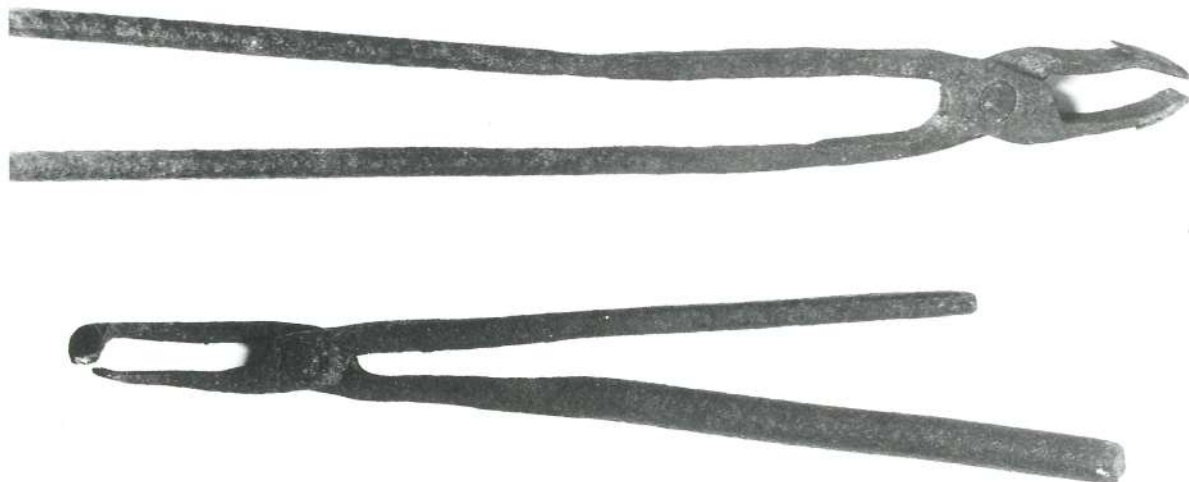
νο ξυλόγλυπτο, πρόσφατα όμως η τέχνη γνωρίζει και πάλι μιαν άνθηση. Ο Τάκης Χατζηγιάννης, που δούλεψε για χρόνια στην Αθήνα, επέστρεψε στο χωριό, και στο εργαστήρι του αντιγράφει παλιά πηλιορείτικα πρότυπα, ο Πασχάλης Σαμαράς και ο Ντίνος Γαϊτανάς στήνουν τον ξύλινο σκελετό της στέγης, ο νεαρός Τιμολέων Δήμου έχει αγαπήσει την τέχνη και τη μαθαίνει. «Δεν υπάρχει όμως μια σχολή στο χωριό, τον τελευταίο καιρό έκλεισε και η σχολή του Βόλου», θα πει ο πατέρας του· «είναι πολύ κρίμα, γιατί ορισμένα παιδιά θα πήγαιναν να μάθουν, να μη χαθεί η παράδοση».



147. Ξύλινη παραθύρα σκαλισμένη από τον Τάκη Χατζηγιάννη.



# ο καμιναδόρος-σιδεράς



Παλιά ο σιδεράς ήταν ο πιο απαραίτητος τεχνίτης του χωριού, γιατί εκτός από τα αντικείμενα τα χρήσιμα για την οικοδομή, όπως είναι οι σιδεριές, καρφωτές και περαστές, οι μεντεσέδες, τα μάσκουλα, οι σύρτες, και οι πετούγιες για τα κουφώματα, οι κλειδαριές, τα κλειδιά, τα καρφιά, η μασιά για το τζάκι και τη σόμπα, έφτιαχνε και επισκεύαζε όλα τα γεωργικά εργαλεία, και πολλά από αυτά που χρησιμοποιούσαν οι τεχνίτες.

Στις Μηλιές προπολεμικά υπήρχαν τέσσερις σιδεράδες. Εδώ και χρόνια όμως η δουλειά έχει μειωθεί, γιατί μειώθηκε ο πληθυσμός του χωριού και σχεδόν όλοι αγοράζουν πια βιομηχανοποιημένα προϊόντα.

Έτσι ο Μηλιώτης Νίκος Κολοβός και ο γιος του είναι οι τελευταίοι παραδοσιακοί σιδεράδες της περιοχής. Στο εργαστήρι τους διατηρούν ακόμα το καμίνι, είναι καμιναδόροι.

Η δουλειά του καμιναδόρου είναι στενά δεμένη με τη φωτιά. Με κάρβουνα τροφοδοτεί τη φωτιά στο καμίνι του, δίνει αέρα για να φουντώσει η φλόγα, μέχρι να φτάσει στην πολύ ψηλή θερμοκρασία που χρειάζεται για να πυρώσει το σίδηρο, και να δουλευτεί στο αμόνι με το σφυρί και τη βαριά. Απαραίτητα εργαλεία είναι οι τσιμπίδες, το ψαλίδι και οι λίμες, απαραίτητη είναι και η μέγγενη για να σφίγγει τα μέταλλα, και ο τροχός. Απαραίτητος όμως είναι και ο βοηθός, γιατί μαζί χτυπάνε το πυρακτωμένο σίδηρο στο αμόνι.

Σήμερα οι περισσότεροι σιδηρουργοί δεν ξέρουν πια να δουλέψουν στο καμίνι και επεξεργάζονται το σίδηρο με σύγχρονες μόνο τεχνικές. Χρησιμοποιούν συχνά μόνο την ηλεκτροκόλληση, ενώ παλιά το σίδηρο κολλούσε αφού το πύρωνε ο μάστορας στο καμίνι, γι' αυτό και η παροιμία λέει «στη βράση

148. Τανάλιες που χρησιμοποιεί ο καμιναδόρος - σιδεράς. (Φωτ. 1985).



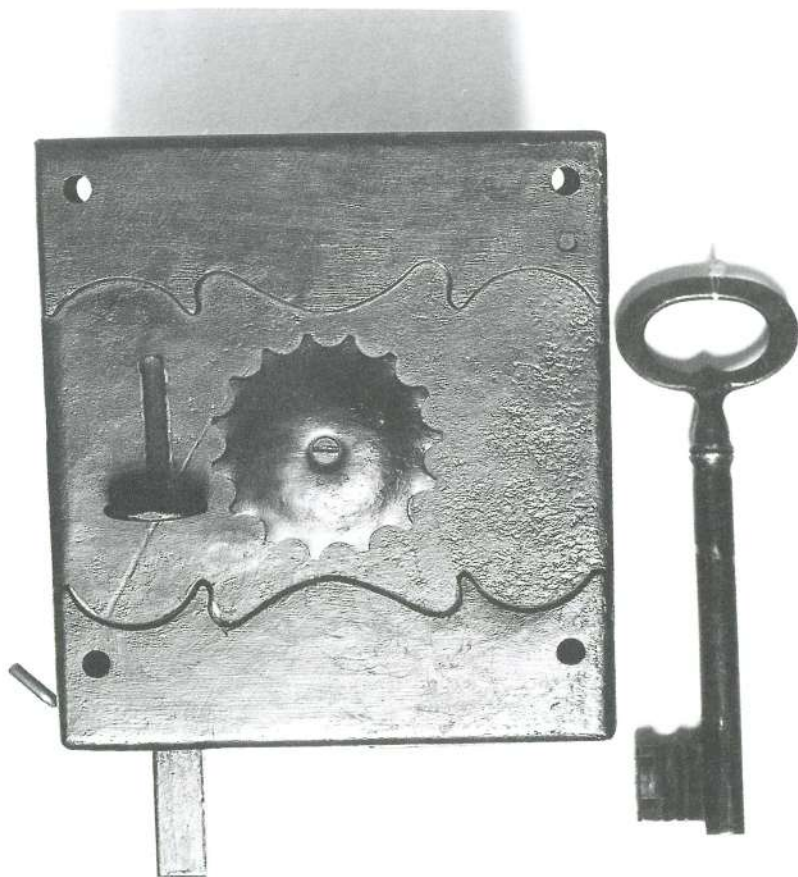
κολλάει το σίδερο». Θέλει τεράστια πείρα για να δώσει ο σιδεράς στα μέταλλα ακριβώς τη θερμοκρασία που πρέπει για να ενώσουν και να κολλήσουν.

Ένας καλός τεχνίτης πρέπει να ξέρει να φτιάξει και να επισκευάσει κάθε εργαλείο και να δώσει στο μέταλλο την κοφτερή του ιδιότητα, τη σκληρότητα και την αντοχή για να μη σπάει στη χρήση. Τα κοφτερά εργαλεία, όπως είναι το τσεκούρι, το σκεπάρνι, το υνί, το κλαδευτήρι, είναι από τα πιο δύσκολα.

Τεράστια είναι επίσης η ποικιλία των σχεδίων που μπορεί να δημιουργήσει ο σιδεράς, ξεκινώντας από μια ίσια βέργα σιδερένια. Εδώ το προσωπικό ταλέντο, το μεράκι και η δεξιότητά είναι στοιχεία καθοριστικά. Ο μαστρο-Νίκος έχει κατασκευάσει μόνος του πολλά καλούπια και ειδικεύεται στα τοπικά σχέδια και μοτίβα, αντιγράφοντας όμως και τα παραδοσιακά, γνώσεις πολύτιμες, τώρα που το χωριό έχει κριθεί διατηρητέο. Είναι από τους ελάχιστους που δουλεύουν στο χέρι την παλιά πηλιορείτικη κλειδαριά και τον πολύπλοκο μηχανισμό του κυνηγετικού όπλου.

Για να μάθει ένας νέος τα άπειρα μυστικά της τέχνης, πρέπει να δουλέψει χρόνια ολόκληρα δίπλα σε έμπειρο μάστορα. Την παραδοσιακή αυτή τέχνη την έχει διδάξει ο Μηλιώτης σιδεράς στο γιό του, επειδή όμως το σημερινό μικρό εργαστήρι μέσα στο χωριό είναι άβολο και η μεταφορά κάθε παραγγελίας δύσκολη, οι δυο τους θα μεταφέρουν το χώρο της δουλειάς τους έξω από το χωριό, δίπλα στον κεντρικό δρόμο προς το Βόλο.

«Το καμίνι όμως εδώ στις Μηλιές μπορεί και να μην το χαλάσουμε. Θα ερχόμαστε κάθε τόσο να το δουλεύουμε, να εξυπηρετούμε τους συγχωριανούς. Κι έπειτα το 'χουμε ζήσει τόσα χρόνια, δεν μας κάνει καρδιά να το κλείσουμε».

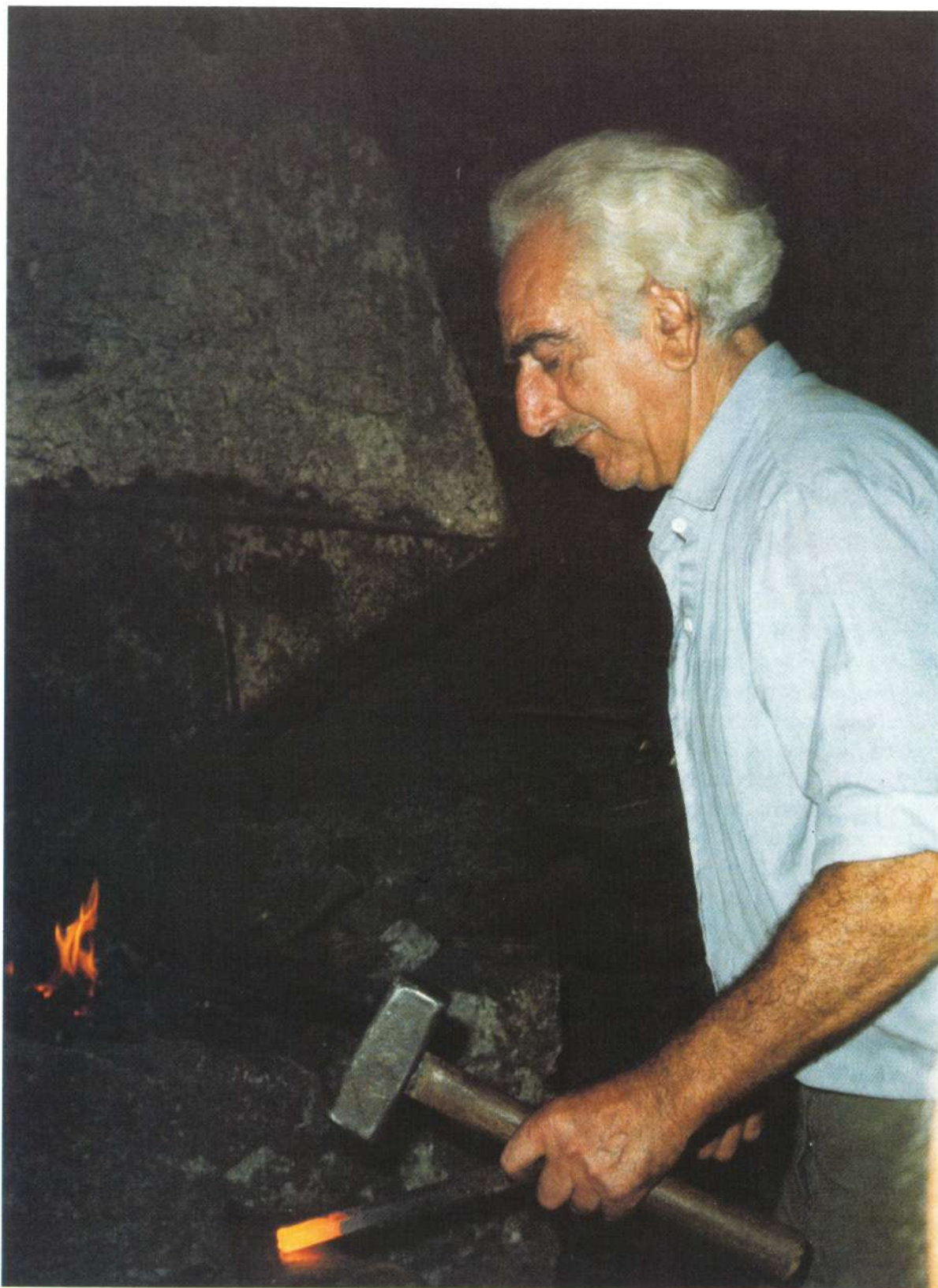


149. Παραδοσιακή κλειδαριά και μεγάλο κλειδί, δουλεμένα στο χέρι από τον Νίκο Κολοβό. (Φωτ. 1985).

150. Ο Νίκος Κολοβός είναι από τους ελάχιστους τεχνίτες που δουλεύουν σήμερα το σίδερο στο καμίνι. (Φωτ. 1985).

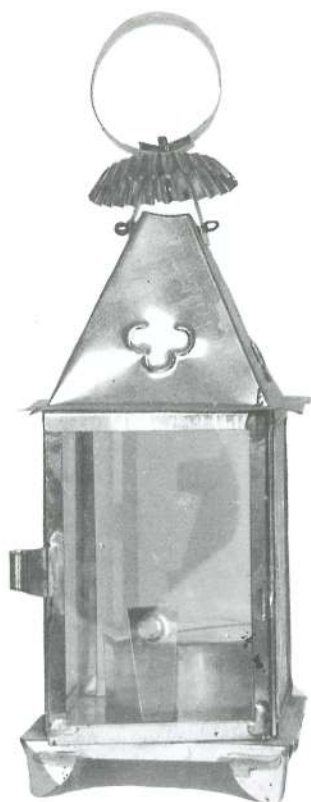






151. Ο τεχνίτης  
δίνει στο  
πυρακτωμένο  
μέταλλο τη  
μορφή που  
θέλει, χτυπώντας  
το με το βαρύ  
σφυρί πάνω στο  
αμόνι.  
(Φωτ. 1985).

# ο φαναρτζής



«Το επάγγελμα αυτό», λέει ο Μηλιώτης φαναρτζής Νίκος Τσαγκαράκης, «δεν έχει πια πέραση. Κανένας δεν έρχεται να μάθει κοντά μου. Είμαι ο τελευταίος τεχνίτης της περιοχής, από την Αγριά μέχρι εδώ. Αλλά και στο Βόλο παλιά ήτανε πάνω από τριάντα φαναρτζίδικα, σήμερα δουλεύουν μονάχα επτά. Η δουλειά μας έχει περιοριστεί στο ελάχιστο, γιατί τα αντικείμενα που φτιάχναμε παλιά από λαμαρίνα σήμερα γίνονται από αλουμίνιο και πλαστικό, κι έπειτα τα χειροποίητα τα αντικατέστησε η πρέσα. Μας χατάρκωσε η εξέλιξη».

Παλιά όμως ο φαναρτζής είχε πολύ δουλειά, χωριό χωρίς ντενεκετζίδικο δεν υπήρχε. Ο ντενεκές, όπως και το κοφίνι, ήταν εύκολος στη μεταφορά του και τον χρησιμοποιούσαν πολύ. Όλοι αγόραζαν ντενεκέδες για γλυκά του κουταλιού, που τότε ξοδεύονταν πολύ, για ελιές και λάδι, για το πετρέλαιο, για τις μπογιές. Έπειτα ήταν οι κουβάδες, τα ποτιστή-

ρια, τα φάρασια, χωνιά και λαδωτήρια, οι μεζούρες για το κρασί, που έβρισκες σε διάφορα μεγέθη. Στο εργαστήρι είχε τρυπητά για τη ντομάτα και τα μακαρόνια, ταψιά, κουταλοθήκες, ταΐστρες για τα κουνέλια, καρδάρια για το γάλα. Ο Μηλιώτης φαναρτζής έφτιαχνε και πουλούσε πάνω από χίλια λυχνάρια το χρόνο, γιατί, πριν έρθει το φως, κάθε σπιτικό είχε κι από ένα και δύο λυχνάρια σε κάθε δωμάτιο. Έδινε και πολλά φαναράκια που έκαιγαν και αυτά με λάδι. Έπαιρνε παραγγελίες για οστεοφυλάκια και στεφανοθήκες, για το ντεπόζιτο και το καζάνι, για το βρυσάκι, απαραίτητο τότε που δεν υπήρχε τρεχούμενο νερό. Έκανε όμως και μερεμέτια, κόλλαγε το χερούλι του κουβά, το τρύπιο καζάνι, μπάλωνε το μπρίκι του καφέ και το καβουρντιστήρι, στρέωνε τη βάση της φουφούς που έκαιγε με κάρβουνα.

«Το καθετί το δούλευα χωρίς σχέδιο, με το μάτι. Το σχέδιο το 'χα στο νου μου. Η τέχνη μας δε συγχωράει λάθος. Θέλει να παιδευτείς να μάθεις, να 'χεις χέρι σίγουρο. Θέλει χρόνια δουλειά και όλο να ψάχνεις να το κάνεις πιο καλό».

Σήμερα ο φαναρτζής κάνει πια μόνο τα μπουριά της σόμπας, τον πετεινό που βάζει στη μίαν άκρη, και τις υδρορροές, στοιχεία απαραίτητα στα πηλιορείτικα σπίτια, για να μαζευτούν τα νερά της βροχής από τις σκέπες. Το μεράκι όμως και την αγάπη για την τέχνη του τα νιώθει ακόμα, αλλά παράλληλα παραδέχεται ότι το επάγγελμα αυτό δεν έχει μέλλον. «Είναι ασύμφορο για ένα νέο παιδί

152. Φαναράκι  
κρεμαστό,  
δουλεμένο από  
τον Νίκο  
Τσαγκαράκη.  
(Φωτ. 1983).



να μάθει, πώς να το βγάλει το μεροκάματο; Το εργαστήρι μου εγώ το κρατάω ανοιχτό γιατί είναι που το 'χω και το πονάω. Κι έπειτα όλο και κάποιος ίσως να με χρειαστεί».

Στο εργαστήρι του φαναρτζή, πάνω στο δρόμο προς την πλατεία, υπάρχει ακόμα και σήμερα πολύ υλικό, φύλλα από λαμαρίνα άσπρη και γαλβανισμένη, φύλλα από γαλλικό ντενεκέ. Στο διπλανό δωμάτιο είναι τα δύο χειροκίνητα μηχανήματα, ο κύλινδρος που κυρτώνει τη λαμαρίνα και η *μακινέτα* που φτιάχνει στην επιφάνεια του μετάλλου διάφορα κορδόνια για να το κάνει πιο ανθεκτικό ή απλά και μόνο για να το στολίζει. Σ' ένα μεγάλο ξύλινο πάγκο της δουλειάς είναι

τακτικά τοποθετημένα τα διάφορα εργαλεία, οι πένσες, οι τσιμπίδες, τα κοπίδια, οι ζουμπάδες για να ανοίγονται τρύπες, τα ψαλίδια και τα ξύλινα σφυριά — οι *ματσόλες*— για να χτυπούν τη λαμαρίνα χωρίς ν' αφήνουν σημάδι στο λεπτό αυτό μέταλλο. Δίπλα, σ' ένα χαμηλό τραπεζάκι, είναι το καμινέτο που δουλεύει με βενζίνη, απαραίτητο για να γίνονται οι άπειρες συγκολλήσεις. Τίποτε δε λείπει. «Λείπει το πιο σημαντικό, η πελατεία. Θα μπορούσα όμως, αν υπήρχε στο χωριό ένα μαγαζάκι για τους ξένους, να 'φτιαχνα τα παραδοσιακά εκείνα τα παλιά για να τα έχουν σαν ενθύμιο από τη δική μας την εποχή. Τότε που για μας ήταν απαραίτητα».

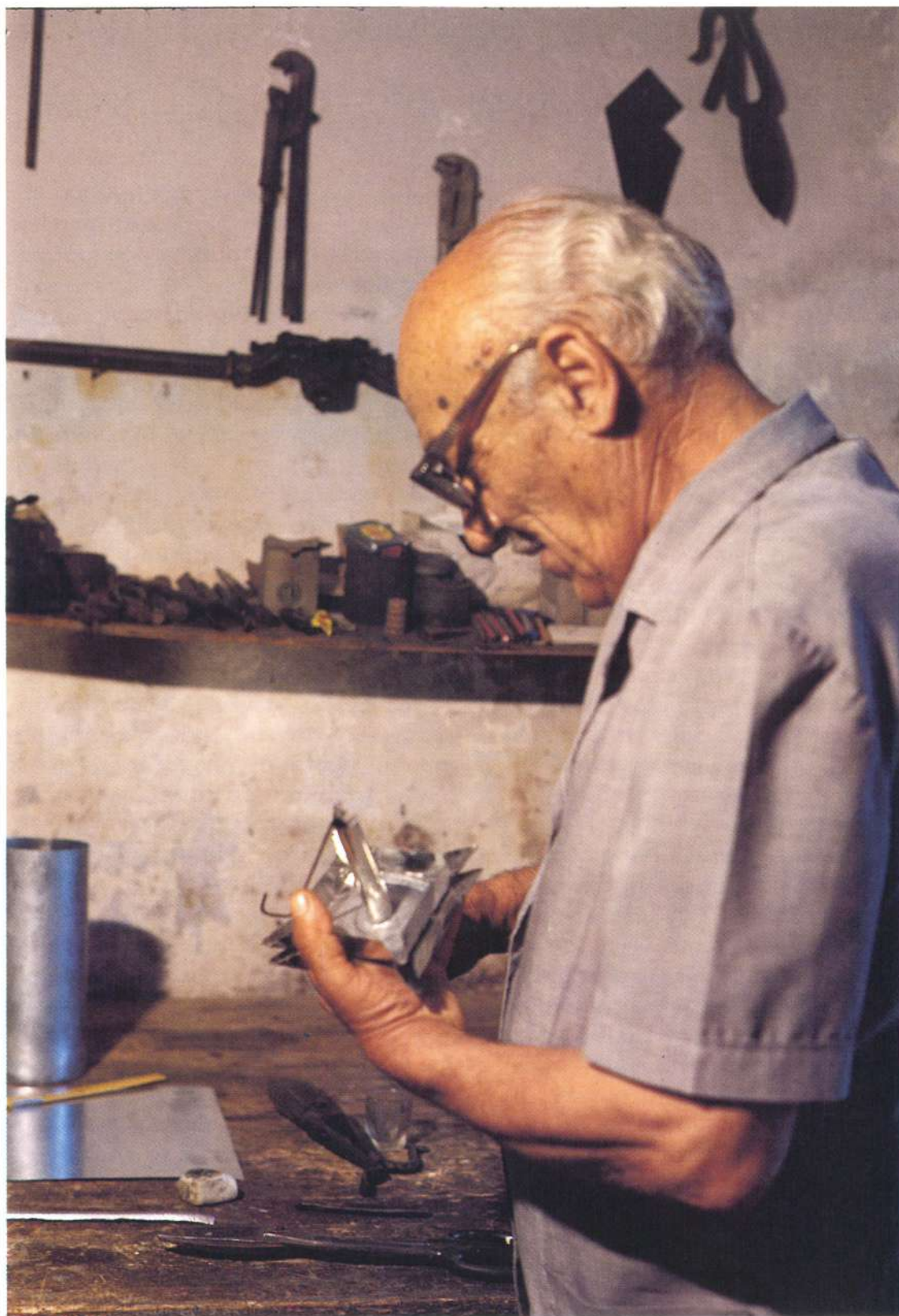


153, 154. Πετεινός για την καμινάδα της σόμπας και ακουμπιστό φαναράκι, έργα του Νίκου Τσαγκαράκη. (Φωτ. 1985).



155. Ο Νίκος  
Τσαγκαράκης στο  
εργαστήρι του  
κόβει ένα  
κομμάτι  
λαμαρίνα με το  
ειδικό ψαλίδι.  
(Φωτ. 1986).





156. Ο Μηλιώτης  
τεχνίτης  
αποτελειώνει ένα  
μικρό λυχνάρι.  
(Φωτ. 1986).

# δουλεύοντας το «καλντερίμι»

Στις Μηλιές, τα *καλντερίμια* πρόσφεραν παλιά τη μόνη άνετη επικοινωνία με τα γύρω χωριά και τη θάλασσα, ενώ στο εσωτερικό του χωριού συνέδεαν τη μια γειτονιά με την άλλη. Ένα καλοσχεδιασμένο *καλντερίμι* οδηγούσε προς τα Καλά Νερά, το μικρό λιμάνι στον Παγασητικό, άλλο συνέχιζε προς τα πίσω χωριά, ένα τρίτο πήγαινε προς το μοναστήρι του Αγίου Νικολάου στην Πεζούλα, άλλα έφταναν στα κτήματα και πολλά μικρότερα εξυπηρετούσαν όσους έμεναν μέσα στο ίδιο το χωριό.

Όταν ήρθε το τραινάκι από το Βόλο, και όταν άνοιξαν οι αμαξιτοί δρόμοι που σύνδεσαν το χωριό με το οδικό δίκτυο, η κίνηση στα *καλντερίμια* που οδηγούσαν έξω από το χωριό περιορίστηκε και αργότερα σχεδόν σταμάτησε.

Στο εσωτερικό όμως του χωριού το *καλντερίμι* παραμένει ακόμα σήμερα ο μόνος τρόπος επικοινωνίας, οι κάτοικοι κυκλοφορούν με τα πόδια για να πάνε από τη μια γειτονιά στην άλλη, και οι μεταφορές γίνονται με τα ζώα. Τα *καλντερίμια* αυτά σε πολλά σημεία είναι ξηλωμένα, οι πέτρες έχουν φύγει και επιβάλλεται να συντηρηθούν και να επισκευαστούν. Θέλει όμως τέχνη για να γίνει σωστή δουλειά και είναι ελάχιστοι εκείνοι που ξέρουν. Ένας από αυτούς, ο Μηλιώτης Σπύρος Κολοβός, παλιός καλός τεχνίτης, παραδέχεται ότι τα *καλντερίμια* πρέπει οπωσδήποτε να διατηρηθούν μες στο χωριό και να μη σκεπαστούν με τσιμέντο, όπως έχει γίνει αλλού. «Τότε που πέρασαν τις γραμμές για τα τηλέφωνα, και τώρα που μπαίνουν τα

ρολόγια για το νερό, τα χάλασαν τα *καλντερίμια*. Είναι οι πέτρες φευγάτες και πρέπει να τα μερεμετίσουμε όσο πιο γρήγορα γίνεται».

Για να χτιστεί ένα *καλντερίμι* χαράζεται πρώτα η διαδρομή και γίνεται η διαμόρφωση του εδάφους, ώστε να μην παρουσιάσει ανωμαλίες η επιφάνεια. Αν η διαδρομή δεν έχει κλίση, το *καλντερίμι* χτίζεται ίσιο, αν όμως είναι ανηφορική, τότε ο τεχνίτης προσθέτει σε ίσιες αποστάσεις τα *πασουμάκια*, δημιουργεί δηλαδή σκαλοπάτια. Όσο πιο ανηφορικό είναι το έδαφος, τόσο πιο πολλά σηκώνει ο μάστορας. Το *καλντερίμι* χτίζεται με πέτρες όρθιες, τοποθετημένες χωρίς λάσπη η μια δίπλα στην άλλη πάνω από το έδαφος· δε χώνονται οι πέτρες στο χώμα, και στα κενά που οπωσδήποτε δημιουργούνται δε χύνεται τσιμέντο. Οι βοηθοί του μάστορα τα συμπληρώνουν βάζοντας μικρότερες πέτρες, τα *τσιβίκια*. Ο καλός τεχνίτης, χτίζοντας, αποφεύγει να βάλει φαρδιές ίσιες πέτρες στην επιφάνεια του *καλντεριμιού* γιατί “τρώνονται” πιο εύκολα με τη χρήση, τα πέταλα των ζώων δε γαντζώνουν, και γλιστράνε με τη βροχή. Προσέχει επίσης να δώσει την κατάλληλη κλίση στο *καλντερίμι*, ώστε να μη λιμνάζουν τα νερά, αλλά να κυλάνε και να φεύγουν από τα πλάγια. Στα δυο άκρα του, δεξιά και αριστερά, το *καλντερίμι* χτίζεται με τα *κεφαλάρια*, τις πιο καλές και περιποιημένες πέτρες, και αν το έδαφος είναι απότομο, στην άκρη μπαίνει ο *κούκος*, μια πέτρα όρθια, που προεξέχει όσο χρειάζεται, για να φοβηθεί το ζώο και να μην πλησιάσει.





157. Καλντερίμι  
με πασουμάκια.  
(Φωτ. 1985).



Δίπλα στο *καλντερίμι* υπάρχει πολύ συχνά ένα αυλάκι για το ποτιστικό νερό. Το αυλάκι αυτό χτίζεται μετά τα *κεφαλάρια*, με τα *μαγλίκια*, λεπτές όρθιες πέτρες, και ο πάτος του καλντεριμώνεται, χτίζεται δηλαδή και αυτός με πέτρα. Το ποτιστικό νερό δεν ακολουθεί πάντα την ίδια διαδρομή. Ο υπεύθυνος υδρονομέας κάθε περιοχής «κόβει» το νερό σύμφωνα με το καθημερινό καθορισμένο πρόγραμμα, αφήνοντάς το να φτάσει τότε στη μίαν αυλή και τότε στην άλλη. Για να μπορεί να γίνει αυτή η αλλαγή, ο

τεχνίτης που χτίζει το αυλάκι αφήνει ένα κενό ανάμεσα στα δύο *μαγλίκια*, για να βάλει ο υδρονομέας όπου χρειάζεται τον *κόφτη*, μια πέτρα λοξά, αλλάζοντας την κατεύθυνση της ροής του νερού.

«Τις λεπτομέρειες αυτές είναι απαραίτητο να τις γνωρίζει όποιος καταπιστεί με την επισκευή του *καλντεριμιού*, για να μπορεί να γίνει σωστή δουλειά. Πέτρα υπάρχει μπόλικη, τεχνίτες υπάρχουν ακόμα», λέει ο Σπύρος Κολοβός, «θα 'ναι αμαρτία να τ' αφήσουμε να χαλάσουν τα *καλντερίμια* μας».



158. Ο Ντίνος Τζόρος μεταφέρει με τα ζώα του υλικά, για να στρώσει ο Δήμος Ταιτσάνης την αυλή με πλάκες. (Φωτ. 1985).



# ο σαμαράς και ο πεταλωτής



Ο σαμαράς του χωριού Βαγγέλης Καταρτζής και ο πεταλωτής Γιάννης Γκέκας δουλεύουν ακόμα σήμερα στις Μηλιές. Είναι και οι δύο απαραίτητοι, γιατί το χωριό είναι στρωμένο με *καλντερίμια* και όλες οι μεταφορές γίνονται με τα ζώα, αλλά και όσοι αγρότες έχουν κτήματα σε περιοχές που δε φτάνει ακόμα αγροτικός δρόμος πάνε ως εκεί καβάλα.

Τα εργαστήριά τους βρίσκονται μέσα στο χωριό και εξυπηρετούν όχι μόνο τους Μηλιώτες, αλλά και τους κατοίκους από τα γύρω χωριά, γιατί είναι οι τελευταίοι της περιοχής και πάρα πολύ καλοί στη δουλειά τους. Είναι φίλοι από χρόνια, τους ενώνει η δουλειά και η αγάπη για τα ζωντανά. «Γαϊδούρι ξεσαμάρωτο δεν γίνεται ούτε όμως και ξυπόλητο». Παλιά, τότε που κάθε οικογένεια είχε δυο και τρία μεγάλα ζώα, υπήρχαν πάνω από 500 στο χωριό, δούλευαν ασταμάτητα οι δυο τους. Μετά το κάψιμο του χωριού και μετά το σεισμό, όταν οι *κερατζήδες* ανεβοκατέβαιναν το *καλντερίμι* χωρίς να πάρουν ανάσα, κουβαλώντας υλικά για να ξαναχτιστεί το χωριό, και πάλι οι δυο τους δεν προλάβαιναν.

«Ακόμα και με το λυχνάρι δουλεύαμε», θυμούνται. «Χαράματα φεύγαμε παρέα, όταν μας ζήτηγαν τα πίσω χωριά

που δεν είχαν τεχνίτες. Όλη μέρα δουλειά, γυρνάγαμε νύχτα κατάκοποι, καβάλα, ώρες δρόμο, τ' άλογά μας δίπλα δίπλα. Πάει καιρός όμως που τα ζώα όλο και λιγοστεύουν. Ζήτημα αν έχουν μείνει καμιά ογδονταριά μες στο χωριό. Δε συμφέρει πια να κάθεται όλη μέρα να περιμένεις τον πελάτη, που μπορεί και να μην έρθει. Δεν μπορώ όμως να τ' ακριβήνω το πετάλωμα, γιατί θα τ' αφήσουν τα ζωντανά ξυπόλητα», λέει χαρακτηριστικά ο Γιάννης Γκέκας.

«Όλο και λιγότεροι έρχονται τώρα να παραγγείλουν ένα καινούριο σαμάρι», συμπληρώνει ο Βαγγέλης Καταρτζής, «φέρνουν όμως τα παλιά για να τα νοικοκυρέψω. Τα υλικά είναι που έχουν ακριβήνει, εγώ δε χρεώνω τη δουλειά μου πιο πολύ, για τον αγρότη όμως είναι πολλά τα λεφτά για ένα σαμάρι».

«Επειδή όμως τα ζώα δε θα λείψουν από το χωριό, όσοι μένουν στο πόδι μας μια μέρα ίσως δουλέψουν πια με ραντεβού», συνεχίζει γελώντας ο πεταλωτής, «ή μοναχά μετά το μεροκάματο», προσθέτει ο σαμαράς.

Και οι δύο έχουν ν' αφήσουν κάποιον στη θέση τους, αν μια μέρα κουρασθούν. Ο ένας το γιο του και ο άλλος έναν πολύ νεότερο σε ηλικία Μηλιώτη.

159. Η λίμα του πεταλωτή και το σουβλί του σαμαρά.

# ο σαμαράς και το εργαστήρι του



Το εργαστήρι του ο σαμαράς το είχε παλιά κοντά στο Σιδηροδρομικό Σταθμό, γιατί τότε που λειτουργούσε το τραινάκι η περιοχή είχε πολλή κίνηση. Μετά όμως από το σεισμό το άνοιξε δίπλα ακριβώς από το σπιτικό του, σε μιαν αυλή.

Ο χώρος της δουλειάς είναι πολύ μικρός, και ο ίδιος εργάζεται σχεδόν πάντα καθισμένος στο πάτωμα, πάνω σ' ένα μαξιλάρι. Τα πάντα γύρω του είναι βαλμένα με τάξη και εύκολα βρίσκει όλα τα υλικά που χρειάζεται για να γίνει ένα σαμάρι. Στον τοίχο κρέμονται τα ξύλα για το σκελετό, *μπροστάρια*, *πιστάρια* και *κοτσάκια*, χάμω είναι αραδιασμένες οι *παΐδες*. Στα ράφια έχει κουτιά με σαμαρόκαρφα, χάντρες και στολίδια. Απέναντι είναι διπλωμένο το *σκουτί*, μαζί με τη λινάτσα για τη θήκη του στρώματος, και το δέρμα για να το σκεπάσει. Στη γωνιά έχει στοιβαγμένη μπόλικη *βριζιά* που θα χώσει στη θήκη, για να φουσκώσει το στρώμα. Σ' ένα κασελάκι, που 'χει πίσω απ' την πόρτα, βάζει τα εργαλεία του· είναι πολλά, γιατί χρειάζεται του ξυλουργού τα σύνεργα όταν φτιάχνει το σκελετό του σαμαριού, ψαλίδι, σακοράφα, σπάγγο και κορδόني όταν ράβει το στρώμα. Το σαμάρι για να γίνει έχει πολύ δουλειά. Ο ηλικιωμένος σήμερα Μηλιώτης τεχνίτης θέλει πάνω από μια βδομάδα για να το φτιάξει απ' την αρχή.

«Έχει πολλά μυστικά η τέχνη μου, που τα 'μαθα πριν από χρόνια και από τότε τίποτα δεν άλλαξα, δεν τη χάλασα

τη δουλειά, γιατί μ' αρέσει να το βλέπω όμορφα τελειωμένο το σαμάρι. Έτσι το 'μαθα και σ' ένα νέο παιδί που 'ρθε κοντά να του δείξω».

Κάθε σαμάρι γίνεται με παραγγελία, για να εφαρμόζει τέλεια πάνω στο ζώο, να μην το πληγώνει πουθενά, γι' αυτό όταν ένας αγρότης θέλει να παραγγείλει καινούριο, έρχεται μαζί με το ζώο του στον τεχνίτη.

«Σαμάρι χωρίς να πάρεις μέτρα του ζώου δε γίνεται και όχι μόνο τα μέτρα, πρέπει να δεις αν έχει και κανένα ελάττωμα το ζώο, να φτιάξεις το σαμάρι έτσι που να μην πονάει το ζωντανό όταν το φοράει. Δέκα με δεκαπέντε κιλά ζυγίζει το σαμάρι, χώρια το φορτίο που σηκώνει. Ανέβα κατέβα τα καλντερίμια, γιατί να πληγώνεται;»

Αφού πάρει τα μέτρα ο σαμαράς, αρχίζει να φτιάχνει πρώτα τον ξύλινο σκελετό —το *ξυλίκι*— του σαμαριού, ράβει μετά το στρώμα και το δένει στο *ξυλίκι*.

Ο ξύλινος σκελετός αποτελείται από το *μπροστάρι* και το *πιστάρι*, με τα δυο *κοτσάκια* κομμένα από ξύλο ανθεκτικό, και από τρία ζευγάρια *παΐδες*, κομμένες σε ξύλο εύκαμπτο. Στο *μπροστάρι*, το άνοιγμα της λαιμαριάς γίνεται σύμφωνα με το πάχος του λαιμού του ζώου. Το *πιστάρι* μπαίνει στα καπούλια. Τα δύο *κοτσάκια*, που καρφώνονται στο *πιστάρι*, βοηθάνε το χωρικό να ανέβει στο ζώο του, αλλά χρησιμεύουν επίσης για να δένονται οι *τριχιές* που συγκρατούν το

160. Η σακοράφα, για το ράψιμο του στρώματος στο σαμάρι.





161. Ο Βαγγέλης Καταρτζής στο εργαστήρι του φτιάχνει τα κοτσάκια για τον ξύλινο σκελετό του σαμαριού. (Φωτ. 1981).



162. Ο τεχνίτης  
χρησιμοποιεί μια  
μικρή σκάλα για  
να λυγίσει την  
πλαϊνή παίδα  
του σαμαριού.  
(Φωτ. 1981).



163. Ο σαμαράς  
κρατάει στο  
χέρι του το  
τελειωμένο  
πιστάρι.  
(Φωτ. 1981).



164. Ο Βαγγέλης  
Καταρτζής  
δουλεύει το  
μπροστάρι για  
τον ξύλινο  
σκελετό του  
σαμαριού.  
(Φωτ. 1981).







165. Το  
τελειωμένο  
στρώμα πριν  
τοποθετηθεί  
μέσα στον  
ξύλινο σκελετό.  
(Φωτ. 1981).





166. Στην εσωτερική πλευρά του στρώματος ο σαμαράς ανοίγει δυο τρύπες και προσθέτει άχυρο για να του δώσει ύψος και να μην πλακώνεται το ζώο όταν κουβαλάει μεγάλο φορτίο. (Φωτ. 1981).



φόρτωμα που θα κουβαλήσει το ζώο. Οι *παῖδες* πρέπει να λυγίσουν, οι *πλαϊνές* για να αγκαλιάσουν τα πλευρά του ζώου και οι άλλες δύο για να δημιουργήσουν άνετο κάθισμα για τον αναβάτη. Για να λυγίσει όμως το ίδιο ξύλο για την κάθε *παῖδα* πρέπει πρώτα να μουλιάσει δύο μέρες στο νερό, να φουσκώσει, και να περαστεί ύστερα στη φλόγα. Φουσκωμένο και ζεστό το ξύλο δουλεύεται στη *σκάλα*, πιέζεται και λυγίζει εκεί που το θέλει ο τεχνίτης.

Όταν συναρμολογείται ο σκελετός, για να ενώσει τις *παῖδες* με το *μπροστάρι* και το *πιστάρι*, ο *σαμαράς* δε χρησιμοποιεί μεταλλικά καρφιά που φθείρουν το ξύλο, αλλά ξύλινες *καβίλιες*. Το τελειωμένο *ξυλίκι* βάφεται με λίγη ώχρα, λουστράρεται και στέκει περιποιημένο, με-ρακλίδικα δουλεμένο.

Το στρώμα του *σαμαριού* πρέπει να χωρέσει άνετα μέσα στον ξύλινο σκελετό, γι' αυτό η θήκη κόβεται σύμφωνα με τα μέτρα του ζώου, η μια πλευρά από *σκουτί* και η άλλη από τσουβάλι. Στη μέση, ο *σαμαράς* αφήνει ένα μικρό άνοιγμα για να παίρνει αέρα το ζώο όταν θα φορέσει το *σαμάρι*, και να μην ιδρώνει όταν δουλεύει φορτωμένο. Η θήκη γεμίζεται με *βριζιά*, τα μακριά κοτσάνια μπαίνουν στο σημείο του λαιμού και στα καπούλια, το μαλακό άχυρο στο υπόλοιπο στρώμα. Έπειτα το στρώμα ράβεται σε ενδιάμεσα σημεία, για να μη σκορπάει το άχυρο και χάσει τη φόρμα του.

Πριν μπει το στρώμα μέσα στον ξύλινο σκελετό, ο *σαμαράς* σκεπάζει την πλευρά του τσουβαλιού με δέρμα τραγίσιο, που είναι πιο ανθεκτικό. Το στρώμα στερεώνεται γερά πάνω στον ξύλινο σκελετό του *σαμαριού* με χοντρό σπάγγο, σε διάφορα σημεία. Δύο κομμάτια δέρμα ράβονται στο πίσω μέρος του στρώματος, για να ενισχύσουν το *σκουτί*

και να μη φθείρεται, λίγος κετσές ράβεται γύρω από τη λαιμαριά. Δυο «*μαξιλάρια*» γεμίζονται με άχυρο στο μέσα μέρος του στρώματος, για να του δώσουν ύψος και να μην πλακώνεται το ζώο όταν φοράει το *σαμάρι* και κουβαλάει μεγάλο φορτίο.

Το τελειωμένο *σαμάρι* στολίζεται στο *μπροστάρι*. Ο τεχνίτης σκαλίζει το ξύλο με γεωμετρικά σχήματα, το τυλίγει με λεπτό άσπρο σκοινί και, αν ο πελάτης είναι μερακλής, προσθέτει πολύχρωμες



χάντρες, καθρεφτάκι κολλημένο σ' ένα μικρό κομμάτι δέρμα και γούρια.

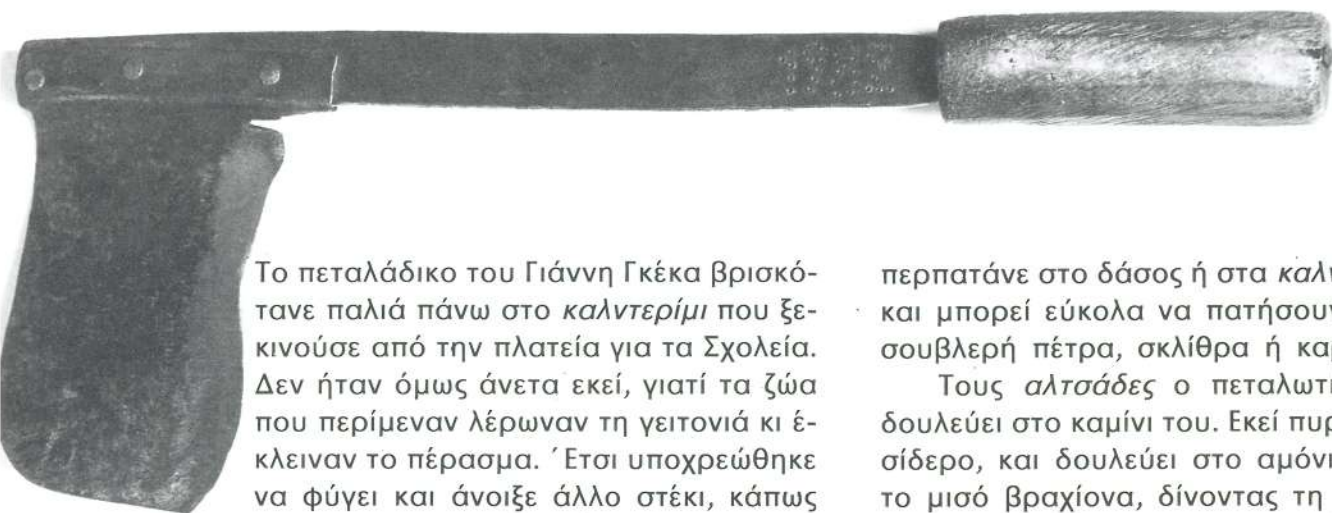
Το *σαμάρι* δένεται στο ζώο με τέσσερα λουριά. Την *ίνγκλα*, που περνάει κάτω από την κοιλιά, το *ψυχούνι* και τον *καπουλοδέτη* γύρω από τα καπούλια, και την *μπροστιλίνα* γύρω από το λαιμό.

Εκτός από το βάρος του *σαμαριού* ένα *μουλάρι* μπορεί να κουβουλήσει μέχρι 180 κιλά φορτίο και ένα *γαϊδουράκι* έως 100 κιλά. «Γι' αυτό νιάζομαι να μην πληγώνεται το ζώο φορώντας *σαμάρι* βγαλμένο απ' τα χέρια μου», θα πει χαρακτηριστικά ο *Μηλιώτης* *σαμαράς* *Βαγγέλης Καταρτζής*.

167. *Σαμάρι* δουλεμένο από το *Μηλιώτη* *σαμαρά*. (Φωτ. 1987).



# Ο πεταλωτής και το εργαστήρι του



Το πεταλάδικο του Γιάννη Γκέκα βρισκότανε παλιά πάνω στο *καλντερίμι* που ξεκινούσε από την πλατεία για τα Σχολεία. Δεν ήταν όμως άνετα εκεί, γιατί τα ζώα που περίμεναν λέρωναν τη γειτονιά κι έκλειναν το πέρασμα. Έτσι υποχρεώθηκε να φύγει και άνοιξε άλλο στέκι, κάπως απόμερα. Εκεί έχει τώρα ένα χώρο σκεπαστό για να πεταλώνει, μιαν αυλή να δένουν οι αγωγιάτες τα ζωντανά, περιμένοντας τη σειρά τους, και ένα εργαστήρι, απαραίτητο γιατί τα πέταλα τα φτιάχνει μόνος τους. Είναι πεταλωτής και πεταλουργός.

Δεξιά, μόλις μπαίνεις στο εργαστήρι του, πάνω σ' έναν πάγκο, έχει τοποθετημένα κατά μέγεθος μια σειρά πέταλα καμωμένα από πριν, για να μη χασομεράει όταν οι αγρότες έρχονται να πεταλώσουν και είναι βιαστικοί. «Τη συνήθεια αυτή την κράτησα από τότε που πετάλωνα 30 με 40 *πράματα* τη μέρα, και δε μου έμενε καιρός ν' ανασάνω. Πέταλα υπάρχουν δύο ειδών. Τα πέταλα-*πλάκες*, από χοντρή λαμαρίνα, που σκεπάζουν όλη την οπλή του ζώου, και οι *αλτσάδες*, από σίδηρο, που καλύπτουν μόνο την περιφέρειά της.

Εδώ στο χωριό μας που είναι ορεινό, τα ζώα φοράνε συνήθως πέταλα-*πλάκες*, για να προστατεύεται όλη η οπλή όταν

περπατάνε στο δάσος ή στα *καλντερίμια* και μπορεί εύκολα να πατήσουν γυαλί, σουβλερή πέτρα, σκλίθρα ή καρφί».

Τους *αλτσάδες* ο πεταλωτής τους δουλεύει στο καμίνι του. Εκεί πυρώνει το σίδηρο, και δουλεύει στο αμόνι πρώτα το μισό βραχίονα, δίνοντας τη γνωστή μορφή του μισοφέγγαρου. Αφού φτιάξει τον άλλο μισό, ανοίγει τις τρύπες για τα καρφιά και γυρίζει σε καθεμιά από τις δύο άκρες του πέταλου —τις *ανακαμπές*— τα τακούνια, για να γαντζώνει το ζώο όταν περπατάει. Τελευταία γίνεται η *επιγλωττίδα*, μια προεξοχή στο κέντρο, για να στηριχτεί το πέταλο στην οπλή.

Τα πέταλα-*πλάκες* κόβονται με το ψαλίδι και αφού ο τεχνίτης δώσει στη λαμαρίνα το σχέδιο της οπλής του ζώου, γυρίζει τη μια άκρη για να γραπώνει το πέταλο στο ανώμαλο έδαφος, και την άλλη προς την αντίθετη πλευρά για να αγκαλιάσει πιο σφιχτά την οπλή. Στο τέλος, με το ζουμπά ανοίγει 3 με 4 τρύπες σε κάθε πλευρά για τα καρφιά.

«Φτιάχνω όμως και πέταλα παθολογικά, για να βοηθήσω τα ζώα που έχουν κάποιο ελάττωμα στην οπλή τους ή που δε βαδίζουν κανονικά· παλιά είχα και πέταλα για τα βόδια που τα χρησιμοποιούσαμε για ένα σωρό δουλειές, σε όργωμα αλλά και σε μεταφορές».





169. Ο Γιάννης Γκέκας στο εργαστήρι του φτιάχνει ένα πέταλο πλάκα. (Φωτ. 1986).



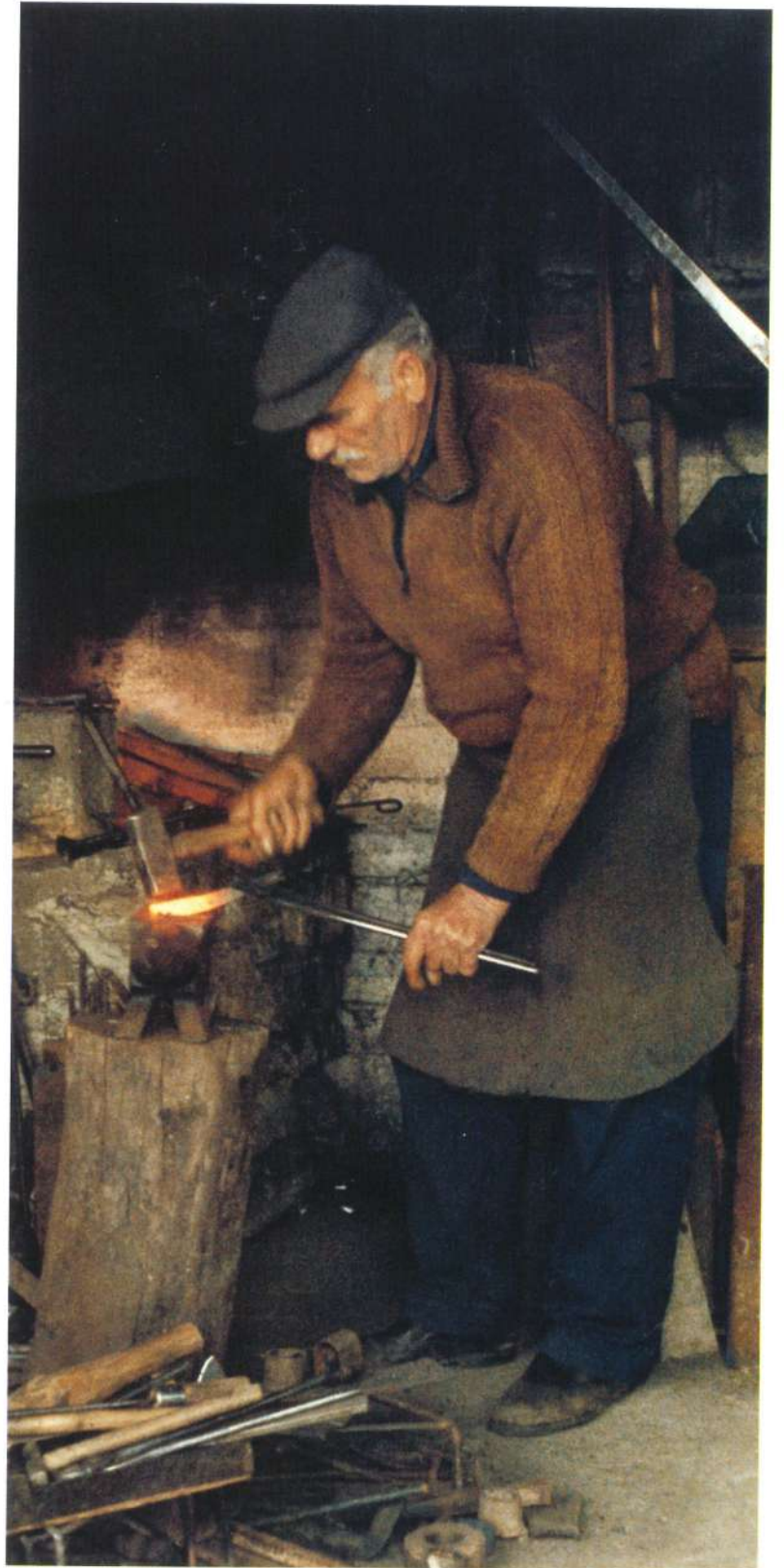
170, 171. Ο  
πεταλουργός έχει  
ανάψει το καμίνι  
του, για να  
πυρώσει το  
μέταλλο και να  
φτιάξει τους  
αλτσάδες, τα  
σιδερένια  
πέταλα.  
(Φωτ. 1986).

172. Στο  
πυρακτωμένο  
μέταλλο  
ανοίγονται  
τρύπες για τα  
καρφιά.  
(Φωτ. 1986).

173. Στο αμόνι  
το καυτό σίδερο  
παίρνει το σχήμα  
του πέταλου.  
(Φωτ. 1986).











174. Στο πέταλο  
πλάκα από  
χοντρή λαμαρίνα  
ο τεχνίτης  
φτιάχνει την  
επιγλωττίδα.  
(Φωτ. 1986).



Στο εργαστήρι του πεταλωτή, δίπλα σ' έναν πίνακα ανατομίας του αλόγου, δώρο ενός Γερμανού που μένει το καλοκαίρι σε διπλανό χωριό και πεταλώνει τ' αλόγό του στις Μηλιές, είναι αραδιασμένα όλα τα εργαλεία της δουλειάς του και πάνω σε κάτι ράφια ένα σωρό κουτιά και μπουκαλάκια με φάρμακα αν χρειαστεί να προσφέρει πρώτες βοήθειες στα ζωντανά.

«Δεν είναι εύκολο να έρθει κτηνίατρος εδώ και κάνω ό,τι μπορώ αν χρειαστεί, κι έπειτα δεν είναι σπάνιο να μου φέρουν ζώα ξυπόλητα, με πληγωμένη

ρούν το πέταλο κουνάει και το ζώο υποφέρει βαδίζοντας, γιατί δε στηρίζεται καλά, δε γαντζώνεται σε ανώμαλο έδαφος, ιδιαίτερα στα *καλντερίμια*, σ' ανήφορο και κατήφορο και μπορεί να γλιστρήσει.

Όταν μου φέρουν ένα ζώο για να το πεταλώσω, πρώτα με την τανάλια τραβάω τα παλιά καρφιά με τη φθαρμένη προεξοχή και βγάζω το πέταλο. Με τη λεπίδα εξονυχισμού —το νυχοκόπτη— κόβω το νύχι που έχει μεγαλώσει, το λιμαίρνω με τη ράσπα, καθαρίζω την οπλή, διαλέγω ένα πέταλο στα μέτρα της



την οπλή, κι ένας καλός πεταλωτής δε φτάνει μονάχα να πεταλώνει, η δουλειά μας έχει κι άλλα μυστικά. Τα ζωντανά είναι καμιά φορά ατίθασα και θέλουν ζόρι να τους περάσεις πέταλα, θέλει να τα ξαπλώσεις καταγής, κάποτε έφαγα και μια γερή κλοτσιά στο στήθος που μ' άφησε τρεις μήνες στο κρεβάτι.

Εγώ έμαθα την τέχνη από 14 ετών κι όταν, δύο χρόνια μετά, τ' αφεντικό μου πήγε στον πόλεμο κράτησα μόνος μου το μαγαζί. Έπειτα ορισμένες λεπτομέρειες επιστημονικές τις έμαθα στο στράτευμα, γιατί εκεί υπήρχαν πολλές περιπτώσεις και πολλοί τρόποι πετάλωσης».

Η σωστή φροντίδα για το ζώο επιβάλλει να αλλάζουν τα πέταλα κάθε 40 μέρες, για να καθαρίζεται η οπλή, να κόβεται το νύχι της που έχει μακρύνει και ν' αλλάζουν τα καρφιά στο πέταλο που έχουν φαγωθεί. Στα καρφιά ακουμπάει το ζώο όταν περπατάει και όταν φθα-

—όπως κάνουμε όταν διαλέγουμε παπούτσια— και το καρφώνω. Εκεί είναι και όλη η τέχνη. Στο κάρφωμα. Το ζώο δεν πονάει αλλά πρέπει να ξέρω ακριβώς που θα μπήξω τα καρφιά για να μην το τραυματίσω. Αν το ματώσω, η πληγή θα πιάσει πύον και το ζώο σε λίγο θα κουτσαίνει».

Τα σιδερένια πέταλα, οι *αλτσάδες*, μπαίνουν στην οπλή με θερμή πετάλωση, περνιέται δηλαδή το πέταλο για λίγο στη φλόγα και έτσι ζεστό ακουμπάει στο νύχι για να πάρει το καλούπι της οπλής και να προσαρμοστεί τέλεια. Ο πεταλωτής βουτάει ύστερα το πέταλο στο νερό να κρυώσει και το καρφώνει στην οπλή όπως και το πέταλο-πλάκα.

Βλέποντας το Μηλιώτη πεταλωτή να δουλεύει με τόση σιγουριά και σβελτάδα δεν είναι ν' απορείς που έρχονται και από αλλού, ώρες δρόμο, για να τους πεταλώσει αυτός τα ζωντανά τους.



175. Το ειδικό σφυρί και ένα από τα καρφιά που χρησιμοποιεί ο πεταλωτής για να καρφώσει το πέταλο στην οπλή του ζώου. (Φωτ. 1986).



176. Με την  
τανάλια ο  
Γιάννης Γκέκας  
βγάζει τα  
φθαρμένα  
καρφιά.  
(Φωτ. 1986).



177. Αφού βγει  
το παλιό πέταλο,  
το νύχι της  
οπλής κόβεται.  
(Φωτ. 1986).



178. Αφού κοπεί  
το νύχι  
λιμάρεται.  
(Φωτ. 1986).







179. Ο πεταλωτής καρφώνει το καινούριο πέταλο πάνω στην οπλή. (Φωτ. 1986).



180. Η προεξοχή του καρφιού λιμάρεται. (Φωτ. 1986).



# ο αγιογράφος



Ο Μηλιώτης αγιογράφος Λευτέρης Καραγιάννης δουλεύει τη φορητή εικόνα ακολουθώντας πιστά τη βυζαντινή τεχνοτροπία, με πρότυπο έργα της Κρητικής Σχολής του 16ου αιώνα και ιδιαίτερα τα έργα του Θεοφάνη Στρελίτζα και τις εικόνες από τα τέμπλα των καθολικών των μονών Σταυρονικήτα και Λαύρας. Από μικρός είχε πάντα στην τσέπη του ένα μολύβι και σκιτσάριζε διάφορες φυσιογνωμίες του χωριού, του άρεσε να ζωγραφίζει, αλλά δεν αποφάσισε να ακολουθήσει σπουδές στη Σχολή Καλών Τεχνών. Έμεινε στις Μηλιές και ασχολήθηκε με την οικογενειακή κτηματική περιουσία.

181. Φορητή εικόνα, έργο του αγιογράφου Λευτέρη Καραγιάννη. (Φωτ. 1981).

Για πρώτη φορά ενδιαφέρθηκε σοβαρά για την αγιογραφία παρακολουθώντας την αδελφή του Ελένη, ζωγράφο καταξιωμένη, να δουλεύει ένα ψηφιδωτό, και βοηθώντας την αργότερα να το τελειώσει. Η συνεργασία αυτή του άνοιξε έναν καινούριο ορίζοντα και τον ώθησε να ασχοληθεί συστηματικά με την αγιογραφία. Από τότε έχει εργαστεί σε πολλές εκκλησιές και έχει λάβει μέρος σε εκθέσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Οι συνθέσεις του μιμούνται πάντα τα βυζαντινά πρότυπα, κρύβουν όμως την πνοή του δημιουργού.

Για να ζωγραφιστεί η εικόνα στο σανίδι χρειάζεται μια πολύ σχολαστική προετοιμασία. Αρχικά η επιφάνεια του ξύλου καλύπτεται με χασέ, ύστερα όλες οι πλευρές του δέχονται ένα πρώτο χέρι με κόλλα διαλυμένη σε χλιαρό νερό και, αφού στεγνώσει, ένα δεύτερο με κόλλα και στόκο. Με σπάτουλα πατιέται η πλευρά που θα ζωγραφιστεί, για να φύγουν όλες οι μικρές φυσαλίδες, και τρίβεται με γυαλόχαρτο, για να είναι απόλυτα λεία.

Η σύνθεση ή η προσωπογραφία σχεδιάζεται με κάθε λεπτομέρεια πρώτα πάνω σε χαρτί· το πίσω μέρος του χαρτιού περνιέται με σκόνη σιέννας ώστε να αποτυπωθεί το θέμα πάνω στο ξύλο. Για να διατηρηθούν οι λεπτομέρειες του σχεδίου, όταν προστεθούν τα χρώματα, το έργο *βελονιάζεται*, χαράζονται δηλαδή πάνω στο ξύλο όλες οι γραμμές του. «Εγώ χρησιμοποιώ ακόμα και τώρα εκείνες τις παλιές βελόνες γραμμοφώνου», λέει ο Μηλιώτης αγιογράφος.





182. Ο Μηλιώτης  
αγιογράφος στο  
χώρο της  
δουλειάς του.  
(Φωτ. 1986).



183. Ο καλλιτέχνης έχει μεταφέρει στο ξύλο το σχέδιο της αγιογραφίας, το έχει βελονιάσει και έχει χρυσώσει το φόντο με λεπτότατα φύλλα χρυσού. (Φωτ. 1981).



184. Στη χρυσωμένη επιφάνεια έχουν ζωγραφιστεί τα γράμματα και το φωτοστέφανο, ενώ στη μορφή έχουν μπει οι προπλάσμοι. (Φωτ. 1981).



185. Η εικόνα του Χριστού τελειωμένη. (Φωτ. 1981).



Αμέσως μετά ακολουθεί το χρώμα του φόντου. Η επιφάνεια της εικόνας που θα χρυσωθεί περνιέται πρώτα με γομαλάκα αραιωμένη με οινόπνευμα, και ύστερα με ειδικό υλικό, πάνω στο οποίο θα κολλήσουν τα λεπτότατα φύλλα χρυσού 22 καρατιών. «Τα φύλλα αυτά είναι τόσο λεπτά, που ακόμα και με την αναπνοή μου κουνάνε και φεύγουν». Παλιά, οι αγιογράφοι χρησιμοποιούσαν σκόνη χρυσού και με το στιλβωτή έτριβαν τη χρυσωμένη επιφάνεια για να γυαλίσει. Σε πολλές παλιές εικόνες το χρυσό έχει φθαρεί, ενώ το χρώμα διατηρείται αναλλοίωτο».

Πάνω στη χρυσωμένη επιφάνεια ζωγραφίζονται πρώτα τα γράμματα που υπάρχουν στην εικόνα. Σύμφωνα με το *βελόνιασμα*, σχεδιάζεται το φωτοστέφανο με το γραμμοσύρτη, και μπαίνουν τα χρώματα, ακολουθώντας πιστά τις βυζαντινές αποχρώσεις.

Οι μπογιές αγοράζονται σε σκόνες και είναι: το άσπρο του τσίγκου, η ώχρα, το χοντροκόκκινο, που χρησιμοποιείται πολύ για να αποδοθεί το περίγραμμα, η σιέννα που δίνει ένα κίτρινο σκούρο και η σιέννα η ψημμένη για κόκκινο, η όμπρα η ωμή που δίνει το ανοιχτό καφέ και η ψημμένη για το σκούρο, το κόκκινο της λάκας, το φούμο, το μαύρο δηλαδή, το κίτρινο σιτρόν, που δεν μπαίνει ποτέ μόνο του, και το πράσινο, που υπάρχει στην παλέτα του αγιογράφου, αλλά είναι ένα πολύ δύσκολο χρώμα. Όλες αυτές οι σκόνες αναμειγνύονται. Το μαύρο π.χ. ποτέ δεν μπαίνει μόνο του, δουλεύεται με το καφέ ή το σκούρο μπλε, για να γίνει ένα γλυκό μαύρο, βοηθάει όμως για να «σκοτώσει», όπως λέγεται, τα άλλα χρώματα.

Τα χρώματα της φορητής εικόνας δουλεύονται με κρόκο αυγού διαλυμένο σε ίση ποσότητα νερού, και λίγες σταγό-

νες ξύδι, που χαρίζει την ιδιαίτερη στιλβνότητα στο έργο. Το αυγό δουλεύεται εύκολα και επιπλέον έχει την ιδιότητα να σμαλτοποιείται μετά από 10-15 χρόνια και να αντέχει στους αιώνες, ενώ τα πλαστικά χρώματα αλλοιώνονται εύκολα. Η προετοιμασία του χρώματος γίνεται πάνω σ' ένα τζάμι τοποθετημένο σε άσπρο χαρτί, για να φαίνονται καλύτερα οι αποχρώσεις.

Τα πινέλα είναι πάντα τα ακριβότερα που υπάρχουν, με τρίχα λεπτή και σκληρή που καταλήγει σε μύτη. Μόλις φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί.

Στην αγιογραφία τα χρώματα επιζωγραφίζονται. Γίνονται πρώτα οι προπλασμοί, τα βασικά δηλαδή χρώματα κάθε τμήματος του όλου έργου. Οι λεπτομέρειες του σχεδίου διακρίνονται τώρα πια μόνο χάρη στο *βελόνιασμα*. Το χρώμα στεγνώνει σε 10 περίπου λεπτά, έτσι το έργο δουλεύεται αρκετά γρήγορα.

Πάνω σε κάθε προπλασμό ο αγιογράφος προσθέτει τις αποχρώσεις και τα *φωτίσματα*, δουλεύοντας το αρχικό χρώμα με λίγο άσπρο. Τα τελευταία *φωτίσματα*, οι *ψιμουθιές*, δουλεύονται κάπως πιο ελεύθερα, ανάλογα με την ευαισθησία του καλλιτέχνη. Το έργο ολοκληρώνεται όταν μπου οι χρυσοκοντυλιές, με λεπτότατο πινέλο βουτηγμένο σε αραιωμένη χρυσόσκονη.

Καθώς εργάζεται ο αγιογράφος, ακουμπάει το χέρι του πάνω σ' ένα μακρύ ξύλο που στερεώνεται με άγκιστρο στην άκρη του καβαλέτου, για να στηρίζεται ο καρπός του χεριού του και να είναι απόλυτα σταθερή η πινελιά του.

Όταν τα χρώματα στεγνώσουν καλά, και αφού μπει η ημερομηνία και η υπογραφή του καλλιτέχνη, η τελειωμένη πια εικόνα βερνικώνεται για να προστατευτεί από το άγγιγμα των πιστών και την καπνιά των κεριών.





186. Η εικόνα της Γέννησης του Χριστού. Από τα ωραιότερα δείγματα δουλειάς του Λευτέρη Καραγιάννη. (Φωτ. 1981).





187. Δυο ακόμα έργα του καλλιτέχνη. (Φωτ. 1985).







# ΟΙ ΓΥΝΑΙΚΕΙΕΣ ΑΣΧΟΛΙΕΣ



Η ζωή των γυναικών στις Μηλιές είναι ακόμα σήμερα δεμένη με το σπίτι και την οικογένεια, τις αγροτικές ασχολίες και την εκκλησία. Για τις ανάγκες της οικογένειάς τους αποκλειστικά, μέσα στα πατροπαράδοτα πλαίσια της στενής οικιακής οικονομίας, οι μεγαλύτερες σε ηλικία συνεχίζουν να ασχολούνται με πολλές παραδοσιακές εργασίες, διατηρώντας ζωντανό έναν τρόπο ζωής που σε πολλές περιοχές της πατρίδας μας έχει ήδη χαθεί.

Τα δύσκολα χρόνια του πολέμου, αλλά και το κάψιμο του χωριού έκαναν τη ζωή πολύ σκληρή. Οι συνήθειες αυτές έχουν ριζώσει, και σήμερα, παρ' όλες τις εξελίξεις και τις ανέσεις, οι Μηλιώτισσες ασχολούνται όχι μόνο με τη ζωή στο σπίτι, αλλά και με τις δουλειές στα κτήματα, βοηθώντας τον άντρα τους.

Στο σπίτι αρκετές ανάβουν φούρνο και ζυμώνουν ψωμί με προζύμι, πηζουν τυρί με γάλα από τις κατσίκες τους, φτιάχνουν ντομάτα πελτέ, αλέθουν στάρι στο χειρόμυλο και ετοιμάζουν τραχανά, αλατίζουν ελιές από τη δική τους σοδειά και πηζουν σαπούνι από δικά τους λάδια, βοηθάνε να γίνει το σπιτικό κρασί και το τσίπουρο. Μαγειρεύουν το παραδοσιακό πηλιορείτικο σπεντζοφαί, τις πίτες, κάνουν τουρσιά, ανοίγουν φύλλο για πίτες και μπακλαβά, ψήνουν κουραμπιέδες, ετοιμάζουν γλυκά του κουταλιού και σπιτικό λικέρ.

Στον ελεύθερο χρόνο τους συνηθίζουν να κεντάνε και να πλέκουν με το βελονάκι εργόχειρα που προορίζονται κυρίως για την προίκα και το στόλισμα του σπιτιού τις μέρες γιορτής, αλλά ελάχιστες πια υφαίνουν. Πολλές όμως από τις νέες κοπέλες του χωριού, έχοντας τελειώσει το Γυμνάσιο και συχνά το Λύκειο, σπουδάζοντας και αποκτώντας ένα επάγγελμα, διαμορφώνουν έναν άλλο τρόπο ζωής. Έτσι η σημερινή γενιά των κοριτσιών εγκαταλείπει σιγά σιγά τις παραδοσιακές ασχολίες της καθημερινής ζωής που κρατάνε ακόμα οι μανάδες τους.

# μια Μηλιώτισσα θυμάται τη ζωή της

Μόλις που είχε σουρουπώσει. Ο άντρας της είχε ανέβει στην πλατεία κι ήταν μόνη της στο σπίτι. Ετοιμαζόταν να πιάσει το εργόχειρο, όταν της χτύπησα την πόρτα. Με καλωσόρισε κι έβαλε να ψήσει καφέ. Τον έφερε πάνω σε δίσκο, στρωμένο με κεντημένο πετσετάκι, μαζί με το πατροπαράδοτο γλυκό του κουταλιού —μήλο φιρίκι με φρέσκο αμύγδαλο— κι ένα ποτηράκι σπιτικό λικέρ.

Της είχα πει ότι θα ῥχόμουν να μιλήσουμε για τα χρόνια τα παλιά, τα περασμένα. Να μου πει για τη ζωή της και τη ζωή της μάνας της, γιατί ήθελα να τ' ακούσω από πρώτο χέρι. Να μάθω. Αφού νοικοκύρεψε το δίσκο, έφερε το πλεκτό της, κάθησε δίπλα μου, με κοίταξε για λίγο.

«Τι θες να μάθεις για τη ζωή εκείνη την παλιά; Ἀλλάξαν τόσα τα τελευταία χρόνια... Ακόμα και ἔγω, όταν το συλλογίμαι καμιά φορά, όταν μιλάω με τα παιδιά και με τ' αγγόνια μου, σαστίζω. Ἄμα στα πω τα όσα ζήσαμε, ούτε που θα με πιστέψεις. Αφού όμως θες να μάθεις, άκουσέ με.

Από νωρίς μέχρι αργά τη νύχτα πόσες δουλειές, βαριές δουλειές, δεν κάναμε... Κι έπειτα εγώ, και σαν εμένα πόσες: ζήσαμε το κάψιμο του χωριού, το ξερίζωμα. Εκεί να δεις ζωή... Και ο σεισμός μετά· με βρήκε με δυο μικρά στην αγκαλιά. Ζυμωθήκαμε τότε όλες μας με την απελπισία.

Θέλεις να μάθεις... Και γω θέλω να μάθω. Ξέρεις τι δεν καταλαβαίνω με σας τις νέες, σήμερα; Το γιατί παραπονιέστε; Γιατί λέτε πως κουράζεστε; Κούραση! Υπάρχει σήμερα κούραση στα σπιτικά σας; Με τόσες ευκολίες; Νιώθει καμιά σας, είμαι περίεργη να μάθω, εκείνη την κούραση που πλάκωνε τη μάνα μου σαν πέτρα; Τότε που καθετί περνούσε από τα δυο της χέρια; Τι να σου πρωτοθυμηθώ! Το κουβάλημα του νερού από τη βρύση, τα *κλαρούδια* για τα ζωντανά, τη μπουγάδα και το σίδερο με τα κάρβουνα, ή τις γέννες, τη μια μετά την άλλη! Το τσούρμο τα παιδιά να πλύνεις, να ταϊσεις, να μπαλώσεις! Τους γέρους να κοιτάξεις μ' όλες τους τις παραξενιές! Αλλά και τις ολονυχτίες στην εκκλησιά, τις προετοιμασίες για κάθε μας λύπη και χαρά. Και τη δουλειά δίπλα στον άντρα, στις ελιές και στο αμπέλι;

Σήμερα, εσείς οι περισσότερες έχετε πια ξεφύγει από τη δικιά μας τη ζωή. Τώρα, λοιπόν, ό,τι και να σου πω δεν μπορείς να το νιώσεις, γιατί άκου να δεις...

Η μάνα μου ξυπνούσε μόλις που χάραζε. Ἐριχνε βιαστικά λίγο νερό στο πρόσωπό της, περνούσε μια χτένα στα ολόισια μαλιά και τα σήκωνε ψηλά με κάτι μεγάλες κοκάλινες φουρκέτες —θαρρώ πως τηνε βλέπω μπροστά μου— κι έβαζε το μπρίκι να φτιάξει καφέ για τον πατέρα. Εκείνος το ζήταγε αυτό. Δεν ή-



θελε να πίνει καφέ στο καφενείο παρέα με τους άλλους. Ήθελε τη συντροφιά της. Και κει, στην κουζίνα, τους έβλεπα για λίγο καθισμένους μαζί στο τραπέζι. Μιλούσαν χαμηλόφωνα να μην ξυπνήσουν τα μικρά. Είμασταν, βλέπεις, πέντε. Ύστερα εκείνος έφευγε. Καβάλα στο ζώο πήγαινε στα κτήματα κι έλειπε όλη μέρα.

Σαν έμενε μονάχη, η πρώτη δουλειά της μάνας ήταν ν' αρμέξει τα *πράματα*, να στραγγίσει το γάλα, να κρεμάσει τις κλάρες για να τρών' οι γίδες και να βάλει πίτουρο, τριφύλλι ή κριθάρι για τα ζωντανά. Έβγαζε τις κότες από το κατώι και τις πήγαινε στον *τζάκο*. Ύστερα έβραζε το γάλα, χώριζε όσο ήθελε για να φτιάξει τυρί, και πήγαινε στη βρύση για νερό. Κουβαλούσε το *ντυστί* και δυο κανάτια ή το *γκιούμι* γεμάτο. Ατέλειωτο μου φαινόταν τότε αυτό το πήγαιν' έλα στη βρύση.... Ανεβοκατέβαινε το *καλντερίμι*, φορώντας τα τσόκαρα τα ξύλινα ή τις παντόφλες από καουτσούκ που όλο και της έφευγαν στο δρόμο. Τι κούραση αυτή! Και στο σπίτι θέλαμε πάντα πολύ νερό. Δεν ήταν μόνο η λάτρα στην κουζίνα, ήταν το σφουγγάρισμα και το λουτρό, τα ζωντανά που θέλανε να πιουν. Ήταν και τα λουλούδια. Όλοι αυτοί οι ντενεκέδες, βαμμένοι κόκκινοι, που στόλιζαν την αυλή μας θέλανε πότισμα το καλοκαίρι κάθε μέρα. Και οι πλάκες στην αυλή, έπρεπε και αυτές ν' αστράφτουν. Χαιρόταν όμως να τα βλέπει η μητέρα καθαρά και ολάνθιστα. Ποτέ μου δεν την άκουσα να παραπονεθεί για το κουβάλημα. Αλλά σαν μεγάλωσε ο αδελφός μου, ο πατέρας τον έστελνε μαζί της πια στη βρύση, πριν φύγει για το σχολείο. Να τηνε βοηθάει λίγο. Αργότερα πήγαινα και 'γω από κοντά.

Άλλο μεγάλο βάσανο παλιά ήτανε και οι ψύλλοι και οι κοριοί. Όσο κι αν όλα στο σπίτι άστραφταν από καθαριό-

τητα, πάντα και κάπου θα τρύπωναν αυτοί. Δεν είχαμε τότε βλέπεις φάρμακα για να ψεκάσουμε τους στάβλους και να τα διώξουμε τα ζώδια, κι έτσι ασβεστώναμε συχνά τους τοίχους, αλείβαμε τα σανιδένια τα πατώματα με το πετρέλαιο, ζεματίζαμε τα *μιντέρια* και ανοίγαμε τα μπαούλα για να τινάξουμε τα στρωσίδια και τα ρούχα μας. Ώρες δουλειά κοπιαστική. Και τα στρώματα με τα καλαμποκόφυλλα θέλαν κι αυτά το χρόνο μια φορά άνοιγμα, πλύσιμο, τίναγμα και ξαναγέμισμα. Φέρναμε τότε τα φύλλα από τη Μπούφα με τα ζώα. Αλλά τι χαρά, όταν ξαπλώναμε στο φουσκωμένο στρώμα!

Όλα, κορίτσι μου, είχανε τότε κόπο. Θυμάμαι την μπουγάδα που βάζαμε. Εσείς σήμερα πατάτε ένα κουμπί... Τότε η μάνα μου έπλενε στο χέρι στοίβες τα ρούχα. Αμέτρητα σεντόνια και προσόψια, μαξιλάρες, πουκάμισα και αλλαξιές. Τότε, όταν δεχόμασταν στο σπίτι, η μάνα πάντα έστρωνε ό,τι όμορφο είχε στην προίκα της, κι όλα ήταν πάντοτε φρεσκοπλυμένα και μοσχομυρίζανε. Σήμερα η νύφη μου βάζει τα νάυλον, κι ας της έχω φτιαγμένα τόσα... Είναι, δε λέω, βολικό, αλλά χάθηκ' η αρχοντιά.

Ήθελε κόπο για να πλυθούν και να σιδερωθούν τα ρούχα, μα χαλάλι. Εμείς, μια μέρα πριν, φέρναμε το νερό από τη βρύση, για να γεμίσουν τα καζάνια και το βαρέλι για το ξέβγαλμα, κόβαμε και *κλαρούδια* μπόλικά για τη φωτιά, να 'χει νερό καυτό. Συχνά οι γειτόνισσες πηγαίνανε παρέα να πλύνουνε στη βρύση και πέρνανε μαζί κι όλα τα πιτσιρίκια, για να μη μείνουν μοναχά και γίνουν σκανταλιές.

Φεύγαμε νωρίς, πολύ νωρίς. Οι μανάδες με τη σκάφη στον ώμο και τα ρούχα στοιβαγμένα στις καλαμένιες τις κοφίνες. Αφού ανάβαν το καζάνι δίπλα στη



βρύση, με μανίκια ανασκουμπωμένα, έσκυβαν πάνω από τη σκάφη κι έτριβαν τα ρούχα μέχρι ν' ασπρίσουν. Δεν είχε τότε απορρυπαντικά, κι έπλεναν με το δικό τους το σαπούνι, φτιαγμένο από ντόπιο λάδι ελιάς. Κοσκίνιζαν τη στάχτη από το φούρνο, κι άφηναν την μπουγάδα στο σταχτόνερο. Ώρες δουλειά, δουλειά σκληρή. Κι όμως, εγώ θυμάμαι τις γυναίκες να ψιλοκουβεντιάζουν μεταξύ τους, να γελάνε και κάπου κάπου. Κι ύστερα ήταν και η κυρά Λεμονιά, μια μεγαλοκοπέλα, λίγο γεμάτη και πάντα χαρούμενη, που όλο και έλεγε και κάποιο τραγουδάκι και σταμάταγε για λίγο η δουλειά. Θυμάμαι ακόμα και την κατσάδα που έφαγα από τη μάνα, όταν μας έπιασε μια φορά να παίζουμε κρυφτό πίσω από τα ρούχα που 'χε απλώσει στα σκοινιά...

Όλα αυτά τα ρούχα έπρεπε να σιδερωθούν με κείνο το σίδερο που πύρωνε με κάρβουνα. Η μάνα στεκόταν ώρες όρθια κι αυτό την παίδευε πολύ. Δεν έλεγε όμως να καθίσει και όσο προχώραγε η ώρα σιγά σιγά, ένα ένα, τα ασπροφούστανα κι οι νυχτικές οι αντρικές και τα πουκάμισα, οι *μαλλίνες* οι άσπρες, τα σεντόνια και οι μαξιλάρες, τα τραπεζομάντιλα, τα *στόρια*, τα κουρτινάκια τα πλεκτά, όλα κολληρισμένα, έμπαιναν πάλι στο μπασούλο.

Αν η μπουγάδα γινόταν στο μήνα μια φορά, η μάνα ζύμωνε και μια και δυο φορές την εβδομάδα. Τη μέρα αυτή ξυπνούσε ακόμα πιο νωρίς, για να προλάβει ν' ανάψει φούρνο πριν ανέβει ο ήλιος ψηλά και την πάρει η ζέστη. Ζύμωνε θυμάμαι δεκατέσσερις οκάδες αλεύρι και μας έφτιαχνε επτά καρβέλια και μια *πιταστή*. Φορούσε πάντα το μαντίλι, για να μην πέσει τρίχα στο ζυμάρι, και με σηκωμένα τα μανίκια, την έβλεπα σκυμμένη πάνω από το ξύλινο σκαφίδι να

δουλεύει, με τις δυο γροθιές σφιγμένες μέχρι που οι κόμποι από τα χέρια της να μελανιάσουν. Μαζί με τα καρβέλια έψηνε παξιμάδια, έφτιαχνε κολοκυθόπιτα, πίτα με χόρτα, και μπομπότα με το καλαμποκίσιο το αλεύρι. Τι σβέλτη που ήτανε, τι επιτήδεια, τι νόστιμο ψωμί που τρώγαμε τότε! Σήμερα μουχλιάζει σε λίγες μέρες, γιατί δεν είναι φτιαγμένο με προζύμι. Όταν η μάνα άναβε το φούρνο, μοσχοβολούσε η γειτονιά. Για να κάψει όμως ο φούρνος ήθελε μπόλικά *τσάκνα* και *κλαρούδια*. Τις πιο πολλές φορές όλ' αυτά τα κουβαλούσ' εκείνη. Φρέσκα κλαριά τα τάζε στις γίδες, ξερά τα έκαιγε στο φούρνο. Τα κουβαλούσε εκείνη, γιατί ο πατέρας γύρναγε αργά από το κτήμα. Το μεσημέρι η θέση του έμενε σχεδόν πάντα αδειανή. Κι όμως, η μάνα το 'χε έννοια το μαγείρεμα και στο τραπέζι ήθελε να λέμε πάντα προσευχή. Τις πιο πολλές φορές μαγείρευε το βράδυ, γιατί δεν είχαμε τότε ψυγείο ηλεκτρικό, κι έπρεπε ο άντρας να 'βρει έτοιμο φαΐ να πάρει το πρωί μαζί. Κι ύστερα, αν είχε δουλειά πολλή στο κτήμα, αν μάζευαν ελιές, μήλα ή κάστανα, αν ήτανε τρύγος, αν αλώνιζαν, την έπαιρνε μαζί, κι εμείς, γυρνώντας από το σχολείο, τρώγαμε μοναχά. Ξέραμε ότι θ' αργούσανε, και θα 'ταν και οι δυο κατάκοποι.

Η μάνα όμως θα 'χε και πάλι τόσα να κάνει! Τόσα να φροντίσει! Δε θα ταλείωνε ασφαλώς η μέρα της, μ' όλη την κούρασή της. Πόσες φορές μου δεν την έβλεπα ακόμα και τη νύχτα, όταν όλοι είχαμε από καιρό πλαγιάσει, με τη λάμπα και το λύχνο αναμμένο με κάτι να παιδεύεται, να τα προλάβει όλα.

Μονάχα μετά το φαγητό το μεσημεριανό ξαπόσταينه για λίγο. Και όχι πάντα. Γιατί συχνά μαζεύονταν στα σπίτια οι γειτόνισσες. Η μια να *ξάσει* το μαλλί, η άλλη να γνέσει, νά πλέξει κάλτσες για τα



παιδιά ή τη φανέλα για τον άντρα. Ψή-  
νανε καφεδάκι και δούλευαν κουβεντιά-  
ζοντας. Πολλές φορές μες στο πανέρι έ-  
φερναν ρούχα που 'θελαν μπάλωμα.  
Ποιος τότε αγόραζε καινούρια κάθε τό-  
σο; Ποιος τα πετούσε μόλις πάλιωναν;  
Δούλευαν, και μεις τα μικρά, καθισμένα  
δίπλα τους, μαθαίναμε.

Βλέποντας τις μανάδες μας μαθαί-  
ναμε τα πάντα. Εσείς, που ζείτε στις πό-  
λεις τις μεγάλες, τι ξέρετε να φτιάξετε; Τα  
παίρνει όλα έτοιμα. Σχεδόν τίποτα πια  
δεν είναι σπιτικό. Δίνετε τώρα στα παι-  
διά σας σταρένιο τραχανά, με στάρι  
τριμμένο στο χερόμυλο; Τις χυλοπίτες,  
τα ντόπια μακαρόνια; Ρίχνετε στο φαί  
φρέσκια ντομάτα πελτέ, που να μοσχο-  
μυρίζει; Κι έχετε στο τραπέζι τυράκι με  
γάλα από τα ζωντανά σας; Τρώτε τις ε-  
λιές τις ζαρωμένες και τις ξυδάτες, κομμέ-  
νες από τα δέντρα στο δικό σας κτήμα,

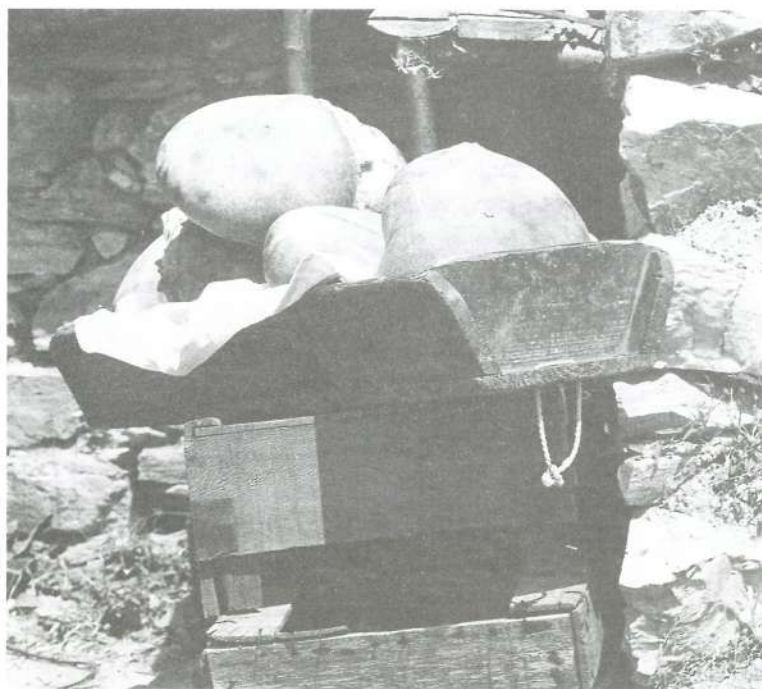
και πίνετε τσιπουράκι με *τσιτσιράβα*  
τουρσί; Ψήνετε μπακλαβά με φύλλα ψι-  
λά σαν τσιγαρόχαρτο, ανοιγμένα στο χέ-  
ρι, και με καρύδι ξεφλουδισμένο, άσπρο,  
χιονάτο; Πλένεστε με σαπούνι από ντό-  
πιο λάδι ελιάς, να ευωδιάζει δάφνη;

Πάν' όλ' αυτά, για σας τις νέες νοι-  
κοκυρές των πόλεων, ξεχάστηκαν... Έ-  
παψε η φροντίδα του σπιτιού να 'ναι  
χαρά σας και μόνη ικανοποίηση. Η μάνα  
μου, κι ας κουραζόταν τόσο, το 'χε καμά-  
ρι το δικό της σπιτικό, χαιρόταν να τηνε  
παινεύουν. Της έφτανε. Και μένα μου  
'φτανε. Αλλά και σήμερα, εδώ μες στο  
χωριό, βρίσκεις νοικοκυρές που συνεχί-  
ζουν ν' ασχολούνται με τα παραδοσια-  
κά. Δεν κουβαλάνε πια το νερό από τη  
βρύση, δε βάζουνε μπουγάδα, είναι η  
ζωή πιο εύκολη, αλλά το θέλουν το πα-  
τροπαράδοτο, κι ας αλλάξαν τόσα τα τε-  
λευταία χρόνια...».



188. Η  
χαλκωματένια  
κανάτα (γκιούμι)  
για τη μεταφορά  
του νερού.

# το σπιτικό καρβέλι



Παλιά, σχεδόν κάθε σπίτι στις Μηλιές είχε δικό του φούρνο στην αυλή και ήταν πάντοτε πρόχειρο το ξύλινο σκαφίδι, η *πινακωτή*, και μια πολύ λεπτή σίτα με ξύλινο στεφάνι για να κοσκινίζεται το αλεύρι. Το ζύμωμα είναι δουλειά σκληρή. Το σπιτικό όμως καρβέλι είναι πιο νόστιμο, διατηρείται πιο πολλές μέρες από το έτοιμο που βγάζει ο φούρνος και, παρόλο τον κόπο, μερικές νοικοκυρές συνεχίζουν να ζυμώνουν στο σπίτι.

Όταν ανάψει φούρνο η Γεωργία Κοσμά, δεν ψήνει μόνο ψωμί· φτιάχνει κουλούρια, παξιμάδια, χορτόπιτα και αν έχει περισσέψει λίγο ζυμάρι φουρνίζει και μια *πιταστή*, που ψήνεται γρήγορα.

«Όταν είναι να ζυμώσω, σηκώνομαι νωρίς και βάζω λίγο νερό να ζεσταθεί.

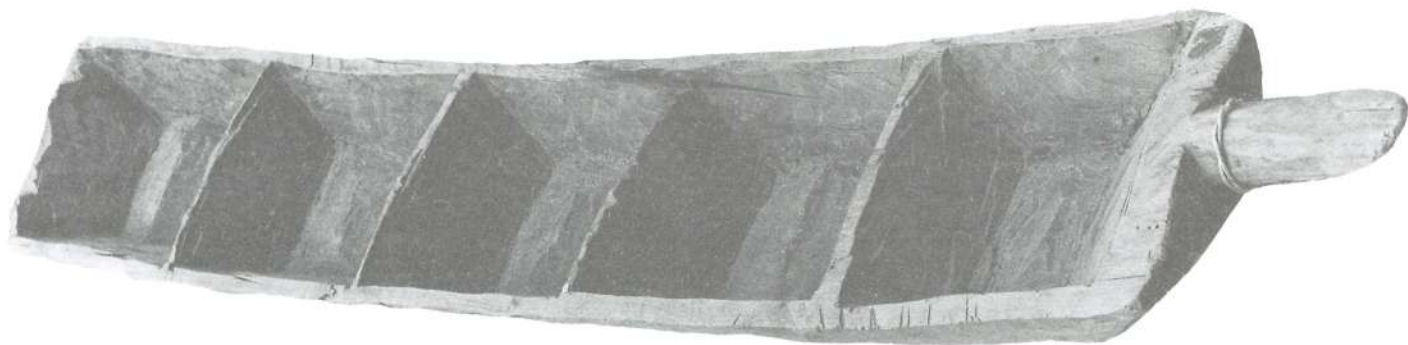
Παλιά η μάνα μου φόραγε τσεμπέρι στα μαλλιά για να μην πέσει τρίχα στο ζυμάρι, έβαζε την ποδιά της και ανασκούμπωνε τα μανίκια πριν αρχίσει να κοσκινίζει το αλεύρι στο σκαφίδι. Όπως και κείνη έτσι κι εγώ ζυμώνω με προζύμι, με λίγο δηλαδή ζυμάρι που έχω κρατήσει από το προηγούμενο ζύμωμα. Αποβραδής, στο προζύμι προσθέτω λίγο νεράκι χλιαρό και λίγο αλεύρι, το ζυμώνω και τ' αφήνω να φουσκώσει όλη νύχτα. Το πρωί, αφού κοσκινίσω το αλεύρι —περίπου 10 κιλά είναι η κάθε ζυμωσιά— προσθέτω το προζύμι, αλατάκι και λίγο λίγο το νερό που έχω ζεστάνει, για να δουλεύεται η ζύμη. Θέλει κοντά μισή ώρα να ζυμώνεις, με τις δυο χούφτες σφιγμένες σε γροθιά. Η μάνα μου έλεγε πως αν δε μελανιάσουν οι κόμποι απ' τα χέρια σου δε θα 'χεις ψωμί καλό».

Όταν ζυμωθεί το ψωμί, η νοικοκυρά ακόμα σήμερα σταυρώνει το ζυμάρι και κόβει πρώτα ένα κομμάτι για προζύμι· με το υπόλοιπο πλάθει τα καρβέλια της. Όπως τα πλάθει, ένα ένα τα βάζει στις θήκες της *πινακωτής* που έχει στήσει δίπλα της, στρωμένη με μια στενόμακρη πεντακάθαρη άσπρη πετσέτα —το *μεσάλι*— τα σκεπάζει και τα μεταφέρει σε μέρος ζεστό για να φουσκώσουν, συνήθως αποπάνω ρίχνει μια χοντρή κουβέρτα να γίνει η ζύμωση.

«Θέλουν δυο ωρίτσες για να φουσκώσουν. Έχω καιρό ν' ανάψω το φούρνο να καεί καλά. Ο φούρνος είναι έξω, στην αυλή, και το καλοκαίρι, με την πολλή τη ζέστη, σηκώνομαι χαράματα να προλάβω τον ήλιο».

189. Η *πινακωτή* με τα καρβέλια που μόλις έχουν βγει από το φούρνο. (Φωτ. 1985).





Στο φούρνο η γυναίκα ρίχνει πρώτα τα *τσάκνα* —λεπτά ξερά κλαδιά— που ανάβουν εύκολα, έπειτα προσθέτει κι ένα δύο μεγαλύτερα. Η τέχνη είναι να κάψει ο φούρνος ομοιόμορφα, γι' αυτό, με το φουρνόξυλο —ένα μακρύ ίσιο ξύλο— σκορπάει τα κλαδιά που καίγονται σε όλη την επιφάνειά του και όταν πυρώσει καλά, όταν μέσα έχει ασπρίσει, τραβάει τα κάρβουνα προς το άνοιγμα με μια σιδερένια ξύστρα· έπειτα βρέχει ένα πανί, το μπήγει σ' ένα μακρύ κοντάρι και τον *πανίζει*, τον σκουπίζει, για να είναι καθαρός όταν θα βάλει τα ψωμιά της.

Αφού έχει κάψει ο φούρνος κι έχουν φουσκώσει τα ψωμιά, η νοικοκυρά φέρνει έξω την *πινακωτή*, παίρνει τα καρβέλια ένα ένα, τα ακουμπάει στο φουρναρόφτυαρο το στρωμένο με φύλλα, και αφού τα χαράξει με το μαχαίρι, τα φουρνίζει με μια γρήγορη επιδέξια κίνηση, κλείνει το φούρνο, τον σταυρώνει και πάει να συνεχίσει τις άλλες δουλειές του σπιτιού. Σε λίγο θα ξανάρθει να δει μήπως έχει ροδίσει το ψωμί, θα το βρέξει μ' ένα πανί για να γυαλίσει και θα βάλει πάνω στο κάθε καρβέλι ένα κομμάτι εφημερίδα για να μην αρπάξει. Θα 'χει το νου της, και μόλις είναι έτοιμο, ψημένο πια, θα το ξεφουρνίσει.

«Καμιά φορά, όταν δεν έχω καθόλου ψωμί, φτιάχνω μια *προφταστήρα*. Παίρνω μια χούφτα απ' το ζυμάρι, το πλάθω στα γρήγορα λεπτό, πατάω μικρές λακούβες με τα δάχτυλα και το βάζω αμέσως στο φούρνο. Δε φουσκώνει πολύ, αλλά ψήνεται αμέσως. Παλιά την έκαναν συχνά οι νοικοκυρές και έτσι έπαιρνε ψωμί μαζί του ο νοικοκύρης στον *τορβά*, όταν έφευγε να πάει στο κτήμα.

«Έπειτα, την πρωτοχρονιά, φτιάχνουμε πάντα στο σπίτι την παραδοσιακή *κουλούρα*», λέει η Φιλίτσα Κοσμά. «Τότε βάζω στη ζύμη άσπρο καλό αλεύρι, λίγη ζάχαρη, διάφορα μυρωδικά, κανέλα, βανίλια και γλυκάνισο και όταν είναι να τη φουρνίσω την κεντάω με μια χτένα φαρδιά ή με πιρούνι και μ' ένα καλαμάκι που ακουμπάει στη ζύμη ρουφάω λίγο λίγο και φτιάχνω *κουμπάκια*· έπειτα την αλείβω με αυγό και είναι έτοιμη να μπει στο φούρνο. Όλα αυτά βέβαια θέλουν κόπο, και, αφού έχουμε φούρνο καλό μες στο χωριό, αν έπαιρνα το έτοιμο καρβέλι θα γλίτωνα και το *κουβάλημα*· δε θα 'χαμε να *κουβαλάμε* ούτε το *σακί* με το αλεύρι ούτε τα *τσάκνα* για το φούρνο. Αλλά ακόμα τώρα θέλω και το *ζυμώνω*, γιατί άλλη χάρη έχει κι άλλη νοστιμάδα το ψωμί το σπιτικό».

190. Παλιά ξύλινη πινακωτή. Σε κάθε θήκη μπαίνει ένα ψωμί και μένει να φουσκώσει πριν μπει στο φούρνο. (Φωτ. 1987).



191. Η Γεωργία  
Κοσμά έχει  
κοσκινίσει το  
αλεύρι και  
ζυμώνει στο  
ξύλινο σκαφίδι.  
(Φωτ. 1986).





192. Η Ελένη  
Γιοβάννα βάζει  
το ζυμωμένο  
ψωμί της πάνω  
στο  
φουρναρόφτυαρο,  
το στρωμένο με  
φύλλα.  
(Φωτ. 1981).



193. Η Γεωργία  
Κοσμά πανίζει το  
φούρνο πριν  
φουρνίσει.  
(Φωτ. 1985).



194. Η Κατίνα Καταρτζή και η κόρη της Φωτεινή Δεμελή ξεφουρνίζουν. (Φωτ. 1985).





195. Η Φωτεινή Δεμελή μεταφέρει τα φρεσκοψημμένα καρβέλια μέσα στην πινακωτή. (Φωτ. 1985).

# ο σταρένιος τραχανάς



Τραχανά κάνουν ακόμα σήμερα πολλές γυναίκες του χωριού. Γίνεται εύκολα, μαγειρεύεται γρήγορα και είναι μια πλήρης και υγιεινή τροφή.

«Το χειμώνα ένα πιάτο αχνιστή σούπα είναι πολύ δυναμωτική, τα μικρά αλλά και μεις την τρώμε ευχαρίστως κι έπειτα φτιάχνω τραχανά και με το κρέας, με κοτόπουλο ή με λουκάνικο», λέει η Ειρήνη Μαλαμάκη. «Ο τραχανάς θέλει φρέσκο γάλα και στάρι. Το γάλα το μαζεύω τέσσερις πέντε μέρες πριν, το βράζω και τ' αφήνω έξω από το ψυγείο, σε μια γυάλα, να ξυνίσει λίγο. Το στάρι το πλένω καλά, το στεγνώνω στον ήλιο και το καθαρίζω να φύγουν όλα τα σκουπιδάκια κι ύστερα το τρίβω στα λιθάρια. Παλιά είχαμε και μεις λιθάρια, τώρα απόμειναν σ' ένα σπίτι της γειτονιάς και πάμ' εκεί να τρίψουμε».

Ο χειρόμυλος αυτός, όμοιος με κείνον που χρησιμοποιούσαν στην αρχαία εποχή, αποτελείται από δύο στρογγυλές πέτρες που είναι τοποθετημένες η μία πάνω στην άλλη, με μια τρύπα στο κέντρο για να πέφτει λίγο λίγο από κει το στάρι και να τρίβεται. Στην άκρη της πάνω πέ-

τρας υπάρχει μια δεύτερη τρύπα, μικρή σαν δίφραγκο, στην οποία εισχωρεί ένα ξύλο. Γυρίζοντας κυκλικά το ξύλο αυτό η πάνω πέτρα περιστρέφεται πάνω στην κάτω και τρίβει τον καρπό.

«Τον τραχανά τον φτιάχνουμε το καλοκαίρι, γιατί πρέπει να ξεραθεί καλά στον ήλιο. Σε 7 κιλά γάλα βάζω 5 κιλά στάρι, μια πρέζα αλάτι και τ' ανακατεύω καλά με τα χέρια. Παλιά είχαμε μια πήλινη λεκάνη, μου ράγισε όμως και τώρα πήρα πλαστική. Αφού ζυμώσω, αφήνω το ζυμάρι μια δυο ώρες να φουσκώσει. Στην αυλή μου, πάνω σ' ένα τραπέζι, στρώνω έπειτα ένα άσπρο καθαρό πανί, απλώνω τον τραχανά κουταλιά κουταλιά για να στεγνώσει στον ήλιο και τον σκεπάζω μ' ένα τουλπάνι για να μην πάει μύγα. Έχω όμως το νου μου, μια δυο φορές πάω και τον γυρίζω, για να ψηθεί απ' όλες τις μεριές. Όταν στεγνώσει και γίνει σαν παξιμάδι θα τον σπάσω με το χέρι σε μικρά κομμάτια για να στεγνώσει μέχρι μέσα και θα τον τρίψω να περάσει απ' το κόσκινο. Δεν έχω πια εκείνο το δερμάτινο το κόσκινο, πάει αυτό, κάηκε μαζί μ' όλο μας το σπιτικό, τώρα έχω το λαμαρινένιο. Όπως το τρίβω το παξιμάδι, πέφτει ένα ψιλούτσικο ρυζάκι, αυτός είναι ο τραχανάς. Θα τον απλώσω τώρα μέσα στο σπίτι περίπου μια βδομάδα να φύγει όλη του η υγρασία και θα τον φυλάξω σε πάνινο σακουλάκι που θα το κρεμάσω σε μέρος στεγνό για να μην πιάσει σκουλήκι. Άσε που σε μας πού να προλάβει να μουχλιάσει, τρώμε εμείς δίνω και στα παιδιά και στα εγγόνια μου».

196. Πήλινη  
γαβάθα γεμάτη  
στάρι.  
(Φωτ. 1988).





197. Η Λεμονιά Ακριβού αλέθει στο χειρόμυλο στάρι για τραχανά. (Φωτ. 1985).





198. Η Λούλα Σφέτσα απλώνει τον τραχανά της σε τραπέζι στρωμένο με άσπρο πανί, για να στεγνώσει στον ήλιο. (Φωτ. 1985).





199. Η Ειρήνη Μαλαμάκη και η Λεμονιά Ακριβού θρυμματίζουν το στεγνό τραχανά και τον περνάνε από δερμάτινο κόσκινο. (Φωτ. 1984).



# το σαπούνι από λάδι ελιάς



200. Η Λούλα Σφέτσα ετοιμάζει σαπούνι από λάδι ελιάς που βράζει μέσα στο καζάνι. (Φωτ. 1985).

Το σαπούνι από λάδι ελιάς, που κάνουν ακόμα σήμερα μερικές Μηλιώτισσες είναι πιο αγνό για το δέρμα και τα μαλλιά από του εμπορίου, καθαρίζει τα ρούχα χωρίς να τα φθείρει, δεν κάνει πολύ αφρό και η μπουγάδα ξεβγάζεται πιο εύκολα.

«Το 'χω παράπονο που δεν το φτιάχνουν σήμερα οι νέες, αλλά τις καταλαβαίνω κιόλας», λέει η Λούλα Σφέτσα. «Εί-

ναι μπελαλίδικη δουλειά —άντε να μαζέψεις τη μούργα του λαδιού απ' τα πιθάρια, άντε ν' ανάψεις το καζάνι και να καπνιστείς, ν' ανακατέβεις τόσην ώρα σκυμμένη πάνω απ' τη φωτιά και να προσέξεις να μην καείς. Είναι κόπος. Εγώ όμως δεν αγόρασα ποτέ μου σαπούνι απ' τον μπακάλη. Παλιά πλέναμε ακόμα και τα δόντια μας μ' αυτό και τις πάνες τις μωρουδιακές τις έκανε αφράτες».



Παλαιότερα σχεδόν όλες οι νοικοκυρές του χωριού χρησιμοποιούσαν σπιτικό σαπούνι, ορισμένες έβραζαν περισσότερο και το πουλούσαν σε πλάκες ή πήγαιναν μεροκάματο για να το φτιάξουν σε ξένα σπιτικά. Στον πόλεμο και στην κατοχή μόνο σπιτικό σαπούνι υπήρχε.

«Το σαπούνι το φτιάχνω κατά Σεπτέμβριο μήνα που βάζουμε να καθαρίσουμε τα πιθάκια για να μπει το φρέσκο λάδι. Μαζεύω ό,τι έχει μείνει στον πάτο, αγοράζω και σπέρτο —καυστική ποτάσα— απ' τον μπακάλη, παίρνω και λίγο αλάτι. Η συνταγή είναι από την παρα-



γιαγιά μου που εκανε το σαπούνι, πρέπει όμως να ζυγίσεις σωστά.

Σε ίση ποσότητα από νερό και λάδι χρειάζεται 1/5 ποσότητας σπέρτου και 30 γρ. αλάτι σε ένα κιλό υγρό. Αποβραδίζ ανάβω στο καμίνι μια μικρή φωτιά και μέσα σε χαλκωματένιο καζάνι —όχι τσίγκινο γιατί θα τρυπήσει με το σπέρτο— ρίχνω το νερό και το σπέρτο. Όταν το μείγμα ζεσταθεί, προσθέτω το λάδι και ανακατεύω για λίγο· σβήνω ύστερα τη φωτιά και τ' αφήνω όλη νύχτα να σταθεί. Νωρίς τ' άλλο πρωί, ανάβω δυνατή φλόγα στο καμίνι, για να κοχλάσει το σαπούνι, ρίχνω και το αλάτι κι ανακατεύω συνέχεια μ' ένα μακρύ ξύλο, θέλει γύρω στη μία ώρα μέχρι να δέσει. Κάπου κάπου το ραντίζω με λίγο νεράκι να κόβεται η βράση και εκεί, στα μισά, ρίχνω και ένα σακουλάκι με φύλλα δάφνης για ευωδιά. Προς το τέλος δοκιμάζω να δω αν πέτυχε. Με μια κουταλιά παίρνω λίγο από το υγρό· αν είναι πεντακάθαρο είναι εντάξει, αν έχει καντήλες λαδί και είναι ακάθαρμο θα πει ότι δεν έγινε καλό.

Όταν βεβαιωθώ ότι έπηξε, σηκώνουμε το καζάνι δυο μαζί απ' τη φωτιά, με προσοχή να μην τσουρουφλιστούμε, και χύνουμε το μείγμα σε μια κασόνα στρωμένη με λαδόκολλα. Το πασπαλίζω με λίγο νερό και το στρώνω καλά με την παλάμη μου ή με μια κουτάλα. Σιγά σιγά το υγρό το παραπάνισιο τρέχει απ' τις χαραμάδες της κασόνας και το σαπούνι όλο και σφίγγει. Μ' ένα μαχαίρι χαράζω τώρα το μέγεθος της πλάκας και αφήνω την κάσα σε μέρος σκιερό, να στεγνώσει καλά το σαπούνι. Την επαύριο κόβω τις πλάκες με μαχαίρι κοφτερό και τις ξεπλένω. Το σαπούνι μου είναι έτοιμο αλλά όσο τ' αφήνεις τόσο καλύτερα. Το περσινό σαπούνι, το ξερό, είναι πάντα πιο καλό».

201. Η νοικοκυρά κοιτάζει αν το σαπούνι της πέτυχε. (Φωτ. 1985).



# ο ντοματοπελτές



202. Η Πόπη  
Πλάκα ετοιμάζει  
πελτέ από  
φρέσκιες  
ντομάτες και τον  
βράζει έξω στην  
αυλή της.  
(Φωτ. 1984).

Στα μπακάλικά του χωριού βρίσκεις ν' αγοράσεις ντομάτες πελτέ σε κονσέρβα. Ο σπιτικός όμως μοσχοβολάει όταν τον μαγειρεύεις και δίνει άλλη νοστιμιά στο φαγητό, διατηρείται όλο το χρόνο χωρίς συντηρητικά, γι' αυτό ορισμένες Μηλιώτισσες φτιάχνουν ακόμα σήμερα πελτέ από φρέσκια ντομάτα.

«Πελτέ φτιάχνω το καλοκαίρι», λέει μια νοικοκυρά, «τότε που οι ντομάτες είναι ώριμες και μπόλικες. Αν δεν έχω αρκετές στον κήπο μου, αγοράζω κιόλας.

Διαλέγω τις πιο κόκκινες και αφού τις πλύνω καλά, τις κόβω φέτες, τις αλατίζω και τις αφήνω σε μια λεκάνη λίγο να χύσουν όλο το νερό τους. Έπειτα τις στραγγίζω, τις ζυμώνω καλά με τα χέρια να λιώσουν και τις περνάω από το τρυπητό. Παλιά είχα τρυπητό που ήθελε κάθε τόσο γάνωμα, τώρα πήρα πλαστικό και γλίτωσα απ' τον μπελά. Το ταψί όμως για να ψήσω την ντομάτα είναι χαλκωματένιο, κι εκείνο το γανώνω· αν όμως δεν έρθει γανωτής, τη βράζω στο αλουμίνιο».

Ακόμα σήμερα, η Πόπη Πλάκα ανάβει φωτιά έξω στην αυλή της και πάνω στην *πυροστιά* ακουμπάει το ταψί με το χυμό· τα φλούδια και τα σπόρια που έμειναν στο τρυπητό τα ρίχνει στο κοτέτσι για τις κότες.

«Όταν αρχινάει να βράζει η ντομάτα στέκω αποπάνω», λέει η Φανή Παπαδημητρίου, «και κάθε τόσο την ανακατεύω, να μην κολλήσει στο ταψί, κι όταν δέσει προσθέτω κι άλλη, κι ύστερα κι άλλη, ρίχνω κι απ' ανάμεσα αλάτι —αλλά θέλει να ξέρεις πόσο— και στο τέλος βάζω και λίγο λαδάκι.

Όταν βράσουν όλες οι ντομάτες που 'χα καθαρίσει, χύνω τον πελτέ σε πιατέλες και τον αφήνω στον ήλιο τρεις τέσσερις μέρες να λιαστεί, να φύγει όλο το νερό. Έπειτα θα τον βάλω σε βάζα γυάλινα με λίγο λάδι αποπάνω, να μην παίρνει αέρα και μουχλιάσει, θα τον σκεπάσω και μ' ένα κληματόφυλλο. Τα βάζα θα τα κλείσω καλά καλά, θα τα βολέψω σε μέρος δροσερό και θα 'χω να τρώμε μέχρι τ' άλλο καλοκαίρι που θα ξαναφτιάξω φρέσκο».



# ελιές ξυδάτες και «πατσαστές»

Όλες οι ελιές που πέφτουν από το δέντρο είναι πικρές και για να φαγωθούν πρέπει να ξεπικρίσουν. Οι Μηλιώτισσες τις κάνουν πατσαστές ή ξυδάτες.

Η πατσαστή ελιά είναι η ζαρωμένη, που σερβίρεται σχεδόν στεγνή. Αυτές τις ελιές, για να τις ξεπικρίσουν, αφού τις πλύνουν, τις βάζουν σε κοφίνια με μπόλικο αλάτι πάνω σε κάθε στρώση. Όταν γεμίσει το κοφίνι βάζουν αποπάνω μια πλάκα, για να σπάσει ο καρπός και να φύγει το πικρό υγρό. Μετά από τρεις τέσσερις βδομάδες οι ελιές έχουν στραγγίσει και μεταφέρονται σε δοχεία. Τους ρίχνουν αποπάνω λίγο λάδι και διατηρούνται περίπου δύο χρόνια.

«Όταν φτιάχνω ελιές ξυδάτες διαλέγω τις καλύτερες», λέει η Δόξα Νικολέ, «και τις χαράζω μια μια με το μαχαίρι, ή τις τρυπάω με το πηρούνι. Τις βάζω σε νερό που το αλλάζω κάθε μέρα και σιγά σιγά οι ελιές ξεπικρίζουν. Όταν έχουν ξεπικρίσει τελείως είναι άνοστες, πάλι δεν τρώγονται. Για να τους δώσω γεύση, τις βάζω σ' ένα δοχείο με ξύδι καλό, αλατόνερο και λάδι, ίσα ίσα να σκεπαστούν, βάζω όμως και λίγο μάραθο, βάγια και φετούλες λεμονιού και σε μια δεκαριά μέρες είναι έτοιμες για φάγμα. Κάπου κάπου όμως πάω κι αναποδογυρίζω το δοχείο να μην πιάσει μούχλα και να τις έχω όλο το χρόνο».



203. Κλαδί ελιάς με καρπό.



# το άσπρο χωριάτικο τυρί



204. Η Πόπη  
Πλάκα αρμέγει  
τις γίδες της.  
(Φωτ. 1981).

Στις Μηλιές, πολλές οικογένειες έχουν κατσίκες, για να πίνουν φρέσκο γάλα, να πηζούν τυρί και να έχουν δικό τους κρέας. Αν δεν έχουν στάβλο, τις κρατάνε στο κατώι του σπιτιού. Για να τις ταΐσουν κουβαλάνε δύο και τρεις φορές την εβδομάδα φρέσκιες κλάρες και μια φορά την ημέρα τις πάνε να βοσκήσουν κάπου δίπλα στο σπίτι τους που να 'χει λίγο πράσινο, τρώνε όμως και κριθάρι ή τριφύλλι ξερό. «Δεν τις χαλάω τις γίδες μου,

όσο και να με κουράζει που τις έχω. Μου δίνουν μια σιγουριά κι έπειτα ξέρω τι τρώω, καθαρό πράγμα», θα πει η Ελένη Κουτσινούρη.

Υπάρχει όμως στο χωριό και κτηνοτρόφος που έχει ένα κοπάδι με κάπου πεντακόσια γίδες. Το κοπάδι αυτό είναι το μοναδικό της περιοχής. «Το γάλα που παίρνω από τα ζώα μου δεν το πουλάω φρέσκο», λέει ο Νίκος Χρήστου, «γιατί ο γαλατάς που έρχεται από το Βόλο δε



φτάνει μέχρι το βοσκοτόπι μου. Το πήζω τυρί που διατηρείται και μεταφέρεται πιο εύκολα. Όπως πήζω εγώ τυρί, έτσι πήζουν και οι νοικοκυρές».

Γάλα δίνουν μόνο τα *γαλάρια*, τα ζώα που έχουν γεννήσει εκείνη τη χρονιά. Όταν το χορτάρι είναι φρέσκο και μπόλικο, οι γίδες αρμέγονται δύο φορές την ημέρα, πρωί και βράδυ· το καλοκαίρι που το χόρτο ξεραίνεται αρμέγονται μόνο μία ή μέρα παρά μέρα, αν έχει μεγάλη ξηρασία. Από τον Οκτώβριο μέχρι το Μάιο τα ζώα δεν αρμέγονται, γιατί περιμένουν να γεννήσουν ή βυζαίνουν τα μικρά τους· μόνο όταν τα κατσικάκια έχουν μεγαλώσει αρκετά, ο κτηνοτρόφος αρχίζει το άρμεγμα. Νωρίς κάθε πρωί μαζεύει τις γίδες στη *στρούγκα*, ένα χώρο φραγμένο με κλαδιά και πουρνάρια, τις αρμέγει και έπειτα τις αφήνει ελεύθερες να βοσκήσουν μέχρι το άλλο άρμεγμα.

Κάθε ζώο δίνει από 250-400 γραμμάρια γάλα τη φορά. Το γάλα μπαίνει σε κάδους τσίγκινους, τα *καρδάρια*, πουλιέται φρέσκο ή αρχίζει η διαδικασία για να γίνει τυρί.

Παρακολουθώντας την Πόπη Παπαζαχαρίου να φτιάχνει τυρί, μαθαίνεις πολύ γρήγορα.

«Τρεις με τέσσερις κούπες γάλα μου δίνει η κάθε γίδα στο άρμεγμα, απ' αυτό πίνουμε το πρωί και φτιάχνω και τυρί. Πρώτα το στραγγίζω, το περνάω απ' την *τσαντίλα* —ένα πυκνοϋφασμένο λεπτό ύφασμα— για να μην περάσει τρίχα ή άλλο σκουπιδάκι και αν είναι να το πιούμε το βράζω με προσοχή να μη φουσκώσει και χυθεί. Αν κάνω τυρί δεν το βράζω, προσθέτω λίγη *πυτιά* —ένα είδος μαγιάς— διαλυμένη με νεράκι κι ανακατεύω καλά. Σε καμιά ώρα το γάλα έρχεται και πήζει, το κόβω και μαζεύω το πρώτο νερό που χύνει, το τυρόγαλο. Έ-



πειτα το βάζω σε μια *τσαντίλα* καθαρή, τη δένω κόμπο και την κρεμάω να στραγγίσει καλά. Όταν δε στάζει άλλο το τυρί είναι έτοιμο αλλά άνοστο, γι' αυτό το βάζω σε δοχείο με μπόλικο χοντρό αλάτι· εκεί διατηρείται όσο θέλω. Άμα θέλουμε να φάμε, παίρνω ένα κομμάτι, το ξεβγάζω να φύγει η αρμύρα ή το αφήνω καμιά μέρα σε γάλα βρασμένο να γλυκάνει και το φέρνω στο τραπέζι. Αυτό είναι το τυράκι μας, παλιά αυτό ξέραμε. Τώρα στα μπακάλικά ζαλίζεσαι ποιο να διαλέξεις».

205. Τσαντίλα με τυρί, δεμένη κόμπο και κρεμασμένη για να στραγγίσει το τυρόγαλο. (Φωτ. 1985).

# ο μπακλαβάς



Ο μπακλαβάς, φτιαγμένος με φύλλο ανοιγμένο στο χέρι, με μπόλικο καρύδι και διάφορα αρωματικά, περιχυμένος με σιρόπι και μέλι είναι το πατροπαράδοτο πηλιορείτικο γλυκό. Σε γιορτή, σε γάμο, την Πρωτοχρονιά, το Πάσχα θα ψήσουν και θα προσφέρουν. Σήμερα που υπάρχει φύλλο έτοιμο, οι νοικοκυρές το προτιμούν, για ευκολία, μερικές όμως ανοίγουν ακόμα φύλλο στο χέρι, τόσο φιλό που βλέπεις να διαβάσεις από ανάμεσα.

«Η ζύμη για το φύλλο», λέει η Συραγώ Τσιτσάνη, «θέλει αλεύρι μαλακό, νε-

ράκι χλιαρό και λίγο αλάτι. Αφού ζυμωθεί καλά, παίρνω στη χούφτα μου και πλάθω μικρές μπαλίτσες, τις πασπαλίζω με αλεύρι και τις ανοίγω μια μια με τον πλάστη, ένα μακρύ λεπτό στρογγυλό ξύλο, πάνω στο παλιό πλαστήρι που έχω κρατήσει απ' τη μάνα μου. Φτιάχνω τα φύλλα στρογγυλά και όσο λεπτά γίνεται, ύστερα βουτυρώνω ένα στρογγυλό ταψί κι αρχινάω να στρώνω τα φύλλα, τρία ή τέσσερα. Μ' ένα πινέλο τα λαδώνω με βούτυρο ή λάδι καλά καλά κι έπειτα βάζω ανάμεσα στο καθένα από τ' άλλα είκοσι με είκοσι πέντε φύλλα τη γέμιση, καρύδι μπόλικο, ψιλοκομμένο, λίγο παξιμαδάκι τριμμένο, ζάχαρη, μοσχοκάρυδο και τελειώνω με τέσσερα φύλλα σκέτα, περασμένα μόνο με λάδι. Αν τα φύλλα τα 'χω πλάσει πιο μεγάλα απ' το ταψί μου, κόβω ότι έχει περισσέψει, το τυλίγω γύρω γύρω όμορφα κι ύστερα χαράζω τον μπακλαβά με το μαχαίρι, και φτιάχνω την πεντάλφα, που την ξεκινάω από τη μέση και την ανοίγω σαν αστέρι. Σε κάθε κομμάτι μπήγω κι από ένα γαρυφαλλάκι και μετά τον ζεματίζω τον μπακλαβά με καυτό λάδι ή βούτυρο, περιχύνοντάς τον καλά για να ψηθεί, και τον φουρνίζω. Αφού ψηθεί, θέλει να τον σοροπιάσεις κρύο. Εγώ στο σιρόπι ρίχνω και λίγο μέλι, και τον αφήνω μια μέρα να ποτίσει. Αυτό είναι όλο, τώρα άμα είναι ο μπακλαβάς νυφιάτικος γίνεται στο πιο μεγάλο ταψί που έχεις, με μπόλικά φύλλα, και τον στολίζεις με ολόλευκα κουφέτα. Την καρδιά του μπακλαβά, την πεντάλφα, την πάει δώρο η νύφη στο γαμπρό».

206. Η Μέλα Μαϊτιανού κρατάει το ταψί με το νυφιάτικο μπακλαβά, στολισμένο με άσπρα κουφέτα. (Φωτ. 1985).





207. Η Αγγελική  
Μητσοπούλου  
ανοίγει φύλλο  
για μπακλαβά.  
(Φωτ. Μάργκοτ  
Γρανίτσα, 1988).



# χορτόπιτα και σπεντζοφάι



208. Στην ποδιά  
του φούρνου,  
πάνω στη θράκα  
σιγοβράζει το  
σπεντζοφάι,  
μαγειρεμένο με  
ντόπιο  
λουκάνικο,  
πράσινες  
πιπεριές και  
φρέσκια  
ντομάτα.  
(Φωτ. 1988).

Η χωριάτικη χορτόπιτα που έφτιαχναν οι παλιές νοικοκυρές στις Μηλιές ήταν πολύ πιο νόστιμη από τη συνηθισμένη σπανακόπιτα που τρώμε σήμερα. Γινόταν με φύλλο ανοιγμένο στο χέρι και με άγρια χόρτα του βουνού.

«Στη ζύμη έβαζε η μάνα μου αλεύρι, λίγη μαγιά, λαδάκι, αλάτι και δύο σταγόνες ξύδι», λέει η Λούλα Σφέτσα, «και τη ζύμωνε με χλιαρό νερό. Μάζευε χόρτα, παπαρούνες, καυκαλήθρες, λαγομού-

στακα, λάπατα και κουκάκια, έβαζε μάραθο, άνιθο και φρέσκα κρεμμυδάκια. Τα 'πλενε καλά, αλλά δεν τα 'βραζε. Τα 'κοβε πολύ ψιλά, έριχνε λίγο αλάτι και τα έστυβε καλά, να φύγει όλο το πράσινο ζουμί τους. Ύστερα έριχνε αλάτι, πιπεράκι κι ένα φλιτζανάκι ρύζι, άσπρο τυρί που το 'τριβε με το πηρούνι, και τ' ανακάτευε όλα μαζί. Λάδωνε το ταψί κι έστρωνε τρία φύλλα που 'χε ανοίξει στο πλαστήρι, αλείβοντας καθένα με λάδι, έβαζε τα χόρτα και τα σκέπαζε με άλλα τρία φύλλα. Γύριζε τις γωνιές του φύλλου, πασπάλιζε λίγο τυράκι στις δίπλες που 'κανε η ζύμη, χάραζε τις μερίδες με το μαχαίρι και την έψηνε στο φούρνο. Έτσι την κάνω και γω την πίτα μου πολλές φορές και έχει μια νοστιμιά ξεχωριστή».

Το σπεντζοφάι είναι το παραδοσιακό πηλιορείτικο φαγητό, τρώγεται χειμώνα καλοκαίρι, σαν μεζές πικάντικος, αλλά και για κύριο πιάτο.

«Εγώ», λέει η Μηλίτσα Κωστάκη, «βάζω μπόλικες πράσινες μακριές πιπεριές, φρέσκες ντομάτες και λουκάνικο χωριάτικο. Το πιο καλό. Κόβω τις πιπεριές στο μάκρος και τις τηγανίζω με το λάδι, ύστερα ρίχνω τη ντομάτα ξεφλουδισμένη και περασμένη στον τρίφτη, αλάτι και λίγο νερό να βράσουν γύρω στο τέταρτο μέχρι να σωθεί το νερό. Χωριστά τηγανίζω τα λουκάνικα κομμένα σε φέτες, τα στραγγίζω από το πολύ λίπος και τα ρίχνω στις πιπεριές. Τ' ανακατέβω όλα μαζί να πάρουν μια δυο βράσεις και είν' έτοιμο. Με τσιπουράκι ή μ' ένα ποτηράκι κρασί τραβιέται και ζεστό και κρύο».



# βότανα και μυρωδικά



209. Ένα  
ματσάκι ρίγανη.

Από την αρχαιότητα το Πήλιο ήταν ξακουστό για τα δάση του, την πλούσια βλάστηση και ιδιαίτερα για τα βότανα και τα μυρωδικά που φυτρώνουν σε πολλές περιοχές. Δεν είναι τυχαίο ότι οι αρχαίοι είχαν φανταστεί το σοφό Κένταυρο Χείρωνα να ζει σ' αυτά τα μέρη για να βρίσκεται κοντά στη φύση και να μελετάει τις θεραπευτικές ιδιότητες κάθε φυτού.

Η παράδοση διατηρείται μέχρι τις μέρες μας και ακόμα σήμερα Μηλιώτισσες μαζεύουν βότανα και μυρωδικά. Χρησιμοποιούν τα μυρωδικά όταν μαγειρεύουν και τα βότανα για να ανακουφιστούν από κάποιον πόνο, βράζοντας και πίνοντας το ζουμί τους.

Από τα πιο γνωστά είναι το χαμομήλι, που ανθίζει την άνοιξη. Οι γυναίκες μαζεύουν το μικρό αυτό λουλούδι, το απλώνουν για να στεγνώσει και έχουν πάντα πρόχειρο στο σπίτι. Το πίνουν συνήθως όταν έχουν πόνο στο στομάχι, αλλά κάνουν και κομπρέσες για να ξεπλύνουν κάποια πληγή ή να ξεκουράσουν τα μάτια.

Για το στομάχι βράζουν επίσης φύλλα μέντας ή μαντζουράνας, που τη φυτεύουν ακόμα και σε γλάστρα, ή μολόχα όταν τη βρίσκουν στους αγρούς. Την αλισφακιά, που φυτρώνει σε έδαφος βραχώδες, την προτιμούν οι ηλικιωμένοι γιατί κατεβάζει την πίεση. Για τη γρίπη βράζουν και πίνουν φύλλα από σαμπούκο —ένα μικρό θάμνο που φυτρώνει παντού— τσάι του βουνού και τίλιο. Ένα ζεστό τίλιο το βράδυ φέρνει, λένε, ύπνο γλυκό. Ο βασιλικός πάλι θεραπεύει τις ζαλάδες, χρησιμοποιούν όμως τα φύλλα του και στο φαγητό.

Μαγειρεύουν με διάφορα μυρωδικά, άνιθο, μάραθο, δενδρολίβανο, δυόσμο, φύλλα δάφνης, γλυκάνισο, θυμάρι και ρίγανη. Όταν είναι η εποχή της ρίγανης, τη μαζεύουν, την ξεραίνουν και ρίχνουν λίγη ακόμα και πάνω στις ελιές και στο τυρί για νοστιμιά. Όταν βλασταίνουν τα *τσιτσιράβα*, κόβουν τα τρυφερά φυλλαράκια, τα φτιάχνουν τουρσί και τα προσφέρουν για μεζέ μαζί με ένα ποτηράκι τσίπουρο.

# γλυκό φιρίκι και λικέρ καρύδι



Απ' όλα τα γλυκά του κουταλιού που φτιάχνουν στις Μηλιές, το φιρίκι, γεμισμένο με άσπρο αμύγδαλο, είναι σίγουρα από τα πιο γνωστά.

«Για να κάνεις γλυκό νόστιμο και τραγανό πρέπει να διαλέξεις μήλα βουνίσια, κόκκινα και σκληρά», θα πει η Μαρίνα Συκιώτη. «Θέλει τριάντα μήλα σε ένα κιλό ζάχαρη αλλά εμείς κάνουμε πάντα διπλή δόση γιατί δίνουμε από ένα βαζάκι σε γνωστούς και φίλους.

Τα μήλα καθαρίζονται πρώτα απέξω με το μαχαίρι και ύστερα με ειδικό ερ-

γαλείο αφαιρούμε τα κουκούτσια και το μίσχο. Σε μια λεκάνη με νερό έχουμε στύψει δύο λεμόνια και όπως τα καθαρίζουμε τα ρίχνουμε για να μη μαυρίσουν, και να γίνουν τραγανά. Ύστερα φτιάχνουμε το σιρόπι. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε ένα κιλό ζάχαρη και δύο ποτήρια νερό. Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε τα μήλα και τ' αφήνουμε να σιγοβράσουν μιάμιση με δύο ώρες. Όταν αρχίσει να σώνεται το σιρόπι ραντίζουμε τα μήλα με λίγο νεράκι ξανά και ξανά, για να πάρουν εκείνο το ωραίο χρώμα το μελί. Στο τέ-

210. Δίσκος με  
σπιτικό λικέρ  
και γλυκό του  
κουταλιού που  
θα προσφέρει  
η Μηλιώτισσα  
νοικοκυρά στους  
επισκέπτες της.  
(Φωτ. 1988).



λος προσθέτουμε λίγη γλυκόζη για να στέκεται το σιρόπι και να 'ναι λαμπερό, και το κατεβάζουμε από τη φωτιά.

Όταν θέλουμε να γεμίσουμε τα φιρίκια με αμύγδαλα, για να τα ξεφλουδίσουμε εύκολα τα βάζουμε σε νερό να πάρουν μια βράση. Αφού βγάλουμε τη φλούδα τ' αφήνουμε για λίγο στο φούρνο να τραβήξει την υγρασία και να ξεροψηθούν, προσέχοντας όμως να μη ροδίσουν και χάσουν το άσπρο χρώμα τους. Όταν τα μήλα μας κρυώσουν, βάζουμε από ένα αμύγδαλο και χύνουμε αποπάνω το σιρόπι. Αυτό είναι όλο. Θέλει όμως να ξέρεις να το πετύχεις, να 'χει άρωμα, γεύση και χρώμα».

Όταν μια Μηλιώτισσα δέχεται στο σπίτι της, προσφέρει σχεδόν πάντοτε γλυκό του κουταλιού και ένα ποτηράκι λικέρ που έχει φτιάξει μόνη της.

«Το λικέρ γίνεται πολύ εύκολα», λέει η Μάρω Μπέζου, «και το κάνω ό,τι άρωμα θέλω, ό,τι είναι της εποχής: κεράσι, βύσσινο, πορτοκάλι, μανταρίνι ή καρύδι.

Για να φτιάξω λικέρ καρύδι μαζεύω είκοσι πέντε με τριάντα φρέσκα πράσινα καρύδια, ανάλογα με το μέγεθος. Τα πλένω, τα στραγγίζω, μπήζω από ένα γαρύφαλο και τα βάζω μαζί με ένα κιλό ζάχαρη σε γυάλινο δοχείο. Το κλείνω καλά και το αφήνω ένα μήνα στον ήλιο. Κάθε τόσο όμως γυρίζω το βάζο να πηγαίνει η ζάχαρη παντού. Σιγά σιγά η υγρασία που είχε η άγουρη φλούδα απ' τα καρύδια βγάζει ένα χυμό που διαλύει τη ζάχαρη και γίνεται ένα πηχτό σιρόπι. Αυτό το σιρόπι, αφού περάσει ο μήνας, έχει βγάλει όλο το άρωμα, όλο το χρώμα και κρατάει όσο θέλεις μες στη γυάλα.

Όταν χρειαστεί να προσφέρω λικέρ; παίρνω καλής ποιότητας κονιάκ, σουρώνω το σιρόπι από ψιλό τουλπάνι και χύνω σε μπουκάλι λίγο απ' το ένα

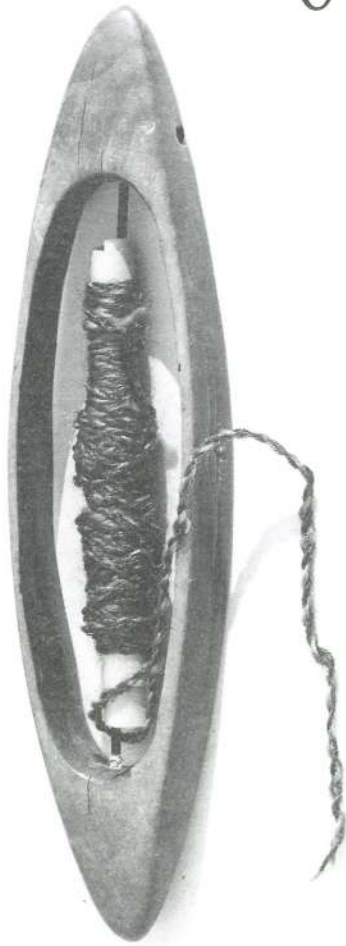


και λίγο απ' το άλλο. Αν το θέλω πιο γλυκό, ρίχνω λιγότερο κονιάκ, αν πάλι αρέσει στην παρέα το ποτό πιο δυνατό, προσθέτω πιο πολύ κονιάκ. Το κανονίζω δηλαδή εγώ αυτό και όπως το φτιάχνω το δοκιμάζω. Άλλες φορές πάλι αντί για κονιάκ παίρνω ούζο ή τσίπουρο κι έχει το λικέρ μου άλλη γεύση.

Με τον ίδιο τρόπο γίνεται το λικέρ κεράσι και βύσσινο. Το μανταρίνι όμως γίνεται διαφορετικά. Παίρνω μια χούφτα φλούδες και προσθέτω ένα λίτρο οινόπνευμα καθαρό, δε βάζω ζάχαρη και τ' αφήνω μες στο σπίτι όχι στον ήλιο. Το μανταρίνι όταν είναι έτοιμο δίνει ένα υπέροχο κίτρινο χρώμα και εξαιρετικό άρωμα. Φτιάχνω, όποτε θέλω να προσφέρω, ένα ελαφρύ σιρόπι με νερό και ζάχαρη, προσθέτω λίγο απ' το άρωμα και έχω το δικό μου σπιτικό λικέρ χωρίς συντηρητικά ούτε μπογιές για χρώμα».

211. Η Μάρω Μπέζου ετοιμάζει λικέρ καρύδι. (Φωτ. 1987).

# το νήμα, οι φυτικές βαφές, ο αργαλειός



212. Σαΐτα  
περασμένη με  
το υφάδι.  
(Φωτ. 1988).

Η υφαντική ήταν παλιά μια από τις βασικότερες ασχολίες των γυναικών και στις Μηλιές, όπως και σε άλλα μέρη της πατρίδας μας, πολλά σπίτια είχαν αργαλειό. Με το κάψιμο όμως του χωριού κάηκαν οι περισσότεροι, μα αργότερα λίγες τους ξανάστησαν. Κάηκαν τότε προίκες ολόκληρες μέσα στα μπουλά και στις *θηκιαστές* κι απομείναν ελάχιστα δείγματα της τοπικής υφαντικής. Από τα λίγα όμως *κιλίμια* και *χράμια* που σώθηκαν, απ' τα *μπαστά*, τις *κουρελούδες*, τις

ριγωτές *πετσέτες*, τα *σεντονόπανα*, το *μεράκι* για την τέχνη αυτή δεν κρύβεται.

Τα χρώματα στα υφαντά διατηρούνται ζωντανά, γιατί το νήμα ήταν βαμμένο με φυτικές βαφές. Τα *μοτίβα* είναι παρμένα από την πλούσια *πηλιορείτικη* παράδοση, άλλα *ριγωτά*, άλλα με *πολύπλοκα* *πυκνοϋφασμένα* *γεωμετρικά* σχέδια, *τρίγωνα*, *ρόμβους* και *καθρέφτες*, *σχηματοποιημένες* *παραστάσεις* *φυτών* και *πουλιών*.

Σήμερα λίγες *Μηλιώτισσες* *υφαίνουν* *πιά*. Ο *αργαλειός*, όπως *λένε* οι *ίδιες*, *είναι* *σκληριά*.

*Το κέντημα είναι γλέντημα  
κι η ρόκα είναι σεργιάνι  
κι αυτός ο δόλιος αργαλειός  
είναι σκληριά μεγάλη*

*λέει* και το *δημοτικό τραγουδάκι*. *Θέλει* να 'χεις και *χώρο* να τον *στήσεις*, να *ξέρεις* να τον *αρματώσεις*.

Η *Ηλέκτρα Γουργουλιάνη* *στήνει* το δικό της μόνο τα *καλοκαίρια*, *έξω* στην *αυλή* της, *κάτω* από ένα *μεγάλο δέντρο* και *είναι* από τις *λίγες* που *ξέρουν* να τον *αρματώσουν*.

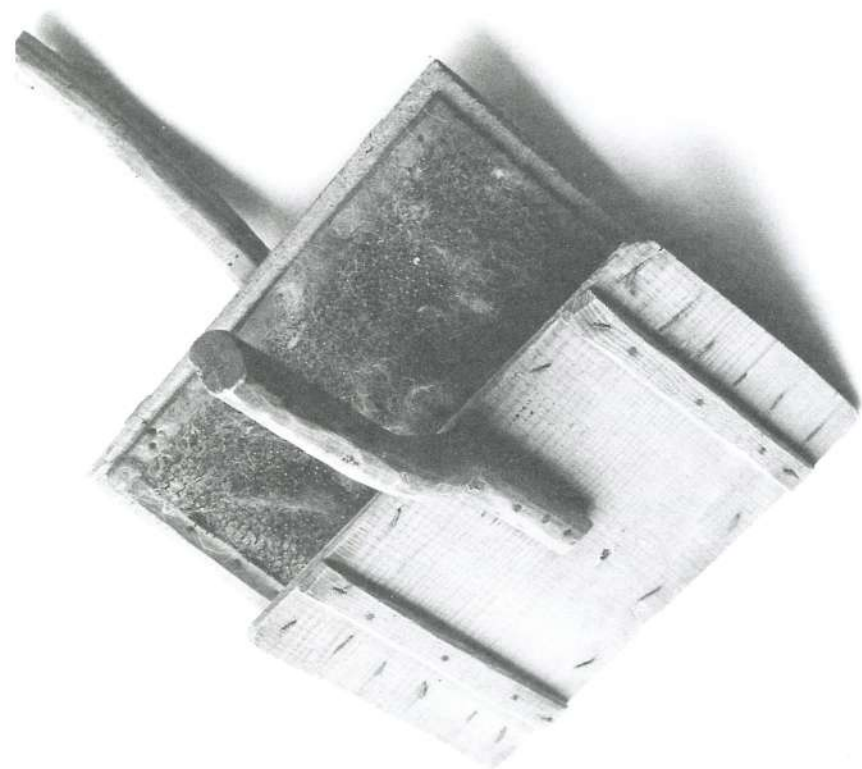
«Είναι μια ολόκληρη τέχνη», *παραδέχεται*, «θέλει να *ξέρεις*, να 'χεις *χρόνο* και *υπομονή*. *Αρχίζεις* με το *καλάμισμα*, *τυλίγεις* δηλαδή το *νήμα* σου στα *καλάμια*: *έπειτα* *ιδιάζεις*, *τακτοποιείς* το *μήκος* του *στημονιού* σου *ανάλογα* με το *πανί* που *θέλεις* να *υφάνεις* κι *ύστερα* το *τυλίγεις* στο *αντί* του *αργαλειού*. Εκεί *θέλει* κι *άλ-*





213. Κιλίμι με  
χαρακτηριστικά  
πηλιορεϊτικά  
σχέδια. Από τα  
ωραιότερα  
δείγματα της  
τέχνης αυτής.  
(Ανήκει στην  
οικογένεια  
Καταρτζή.  
Φωτ. 1981).





λα δύο χέρια να σε βοηθήσουν και τελευταίο είναι το *μίτωμα*, για να περαστούν οι κλωστές του στημονιού από τα *μιτάρια* του αργαλειού σου. Θέλω τουλάχιστον δύο μέρες να τον στήσω».

«Είναι όμως κρίμα που χάνεται από το χωριό η τέχνη αυτή», λέει η Ελένη Μαλιώρα, «μου έδινε τόση ικανοποίηση να κάθομαι στον αργαλειό. Έχω υφάνει μέτρα και μέτρα. Έχω δώσει πολλά και στα παιδιά, θα βρουν και τα εγγόνια μου».

«Εγώ τον έχω στημένο το δικό μου και βάζω ακόμα και υφαίνω. Μου φέρνουν κουρέλια για κουρελούδες, αλλά ξεσηκώνω και το παλιό το σχέδιο με νήμα», προσθέτει η Αμαλία Κατσανάκη.

Παλιά οι γυναίκες υφαίναν με νήμα που είχαν γνέσει μόνες τους. Όταν γινόταν ο *κούρος* —όταν κούρευαν τα πρόβατα— Ιούνιο μήνα, πηγαίναν και διαλέγαν τις προβιές. Αν ήθελαν να κάνουν στον αργαλειό *μπαστά*, *κιλίμια*, έπαιρ-

ναν προβιές με μακριά τρίχα, αν ήθελαν να πλέξουν φανέλες, *μαλλίνες* —μισοφόρια μάλλινα— ή κουβέρτες, έπαιρναν μαλακό κοντό μαλλί. Ο έμπορας πουλούσε όλη την προβιά, το μαλλί όμως της πλάτης είναι το καλύτερο, πιο καθαρό και πιο αφράτο, το μαλλί της κοιλιάς πιο δεύτερο και με το μαλλί απ' τα πόδια έφτιαχναν *σκαπίνια* —κάλτσες μάλλινες— ή γέμιζαν μαξιλάρες και στρώματα.

«Η προβιά έπρεπε να μείνει όλη νύχτα στο νερό να μουλιάσει», λέει η Ελένη Μαλιώρα, «κι έπειτα να ξεπλυθεί με ζεστό νερό, όσο να το δέχεται το χέρι σου, πολλές φορές, μέχρι να φύγει όλη η *σαγγριά* —το λίπος— από την τρίχα του ζώου, κι ύστερα να στεγνώσει καλά στον ήλιο».

«Τα μεσημεράκια, μετά το φαγητό, βάζαμε τα μικρά για ύπνο και μαζευόμασταν οι γειτόνισσες σε μιαν αυλή να *ξάσουμε* και να γνέσουμε. Βάζαμε την ποδιά, παίρναμε την προβιά την καθαροπλυμένη και κόβαμε, να ξεχωρίσουμε το μαλλί· ανάλογα τι θέλαμε να κάνουμε, διαλέγαμε και το χρώμα του μαλλιού, πούπουλο άσπρο, λίγο πιο μουντό, γκρι ανοιχτό ή σκούρο. Οι *κολτσίδες*, τα σκουπιδάκια φεύγουν στο *ξάσιμο*, όπως ανοίγουμε το μαλλί λίγο λίγο με τα χέρια, έπειτα γίνεται το *λανάρισμα* —χτενίζουμε το μαλλί με τα *λανάρια*».

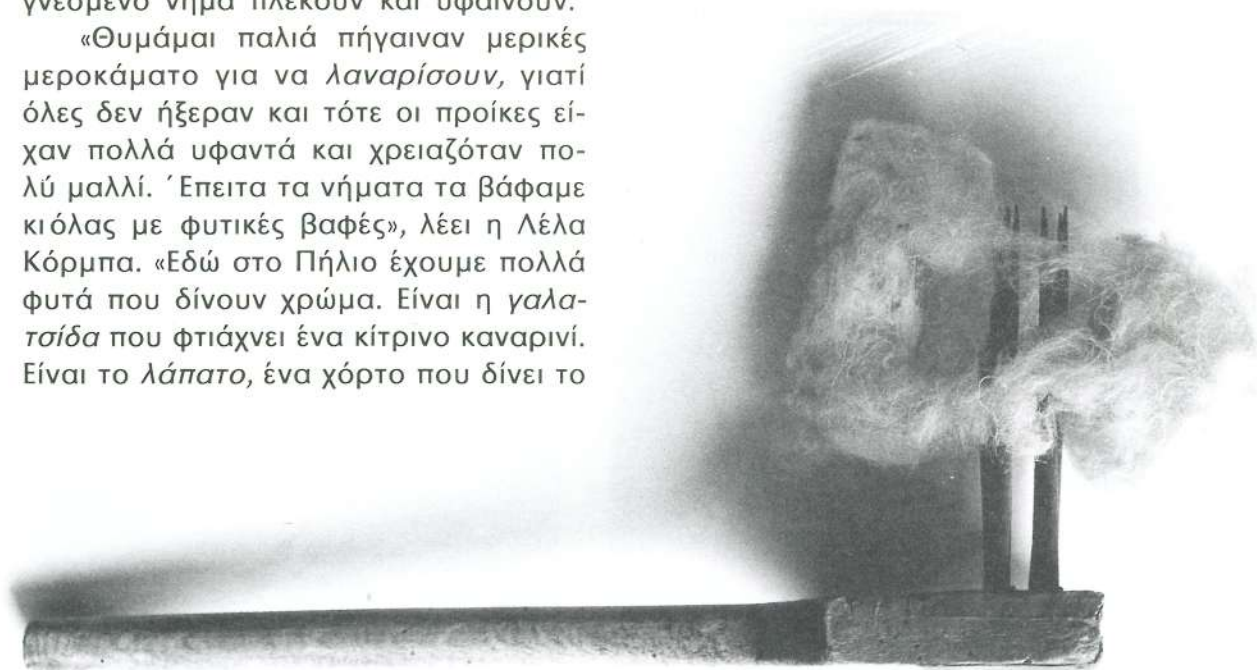
Τα *λανάρια* μοιάζουν με χτένια και είναι δυο ειδών, αυτά που έχουν αραιά μακριά σιδερένια δόντια και εκείνα που έχουν πυκνά και λεπτά. Όπως χτενίζεται το νήμα, οι ίνες του όλο και αφραταίνονται και ξεπερδεύονται. Όταν το νήμα *λαναριστεί*, οι γυναίκες το κουλουριάζουν και το κάνουν *πετρίκια* —σαν φαρδιά μακαρόνια. Τα *πετρίκια* τα περνάνε στη ρόκα τους και αρχίζουν να γνέθουν με το αδράχτι και το σφονδύλι, τραβώντας λίγο λίγο νήμα από τη ρόκα. Με το

214. Λανάρια με πυκνά και λεπτά σιδερένια δόντια για να χτενίζεται το μαλλί πριν αρχίσει η γυναίκα να το γνέθει. (Φωτ. 1986).



γνεσμένο νήμα πλέκουν και υφαίνουν.

«Θυμάμαι παλιά πήγαιναν μερικές μεροκάματο για να λαναρίσουν, γιατί όλες δεν ήξεραν και τότε οι προίκες είχαν πολλά υφαντά και χρειαζόταν πολύ μαλλί. Έπειτα τα νήματα τα βάφαμε κιόλας με φυτικές βαφές», λέει η Λέλα Κόρμπα. «Εδώ στο Πήλιο έχουμε πολλά φυτά που δίνουν χρώμα. Είναι η γαλατσίδα που φτιάχνει ένα κίτρινο καναρινί. Είναι το λάπατο, ένα χόρτο που δίνει το



μπλέ, βράζουμε την πράσινη φλούδα από τα καρύδια για χρώμα καφέ, τα φύλλα της καρυδιάς για το ανοιχτό μπεζ και το φύλλο της ελιάς όταν θέλουμε πράσινο. Έπειτα εμείς βάφαμε και με την καπνιά από το τζάκι για να 'χουμε χακί. Πιο σπάνιο είναι η ρίζα απ' το ριζάρι, που θέλει κοπάνισμα για να δώσει το ωραίο κόκκινο, είναι και ένα μικρό ζωύφιο, η κοξινέλα, που δίνει κι αυτή κόκκινο. Όταν θέλω να βάψω, αποβραδής βάζω τα φύλλα, τις ρίζες ή ό,τι άλλο έχω μαζέψει για να μου δώσει χρώμα, να μουλιάσει στο νερό. Ανάβω έξω μια φωτιά και βάζω απάνω το καζάνι. Όσο βράζει τόσο σκουραίνει το χρώμα, αν το θέλω όμως λίγο πιο σκούρο ρίχνω και κάμποσο σταχτόνερο. Όταν έχω την απόχρωση που θέλω σουρώνω το νερό, βουτάω το νήμα μου βρεμένο και καθαροπλυμένο, το αφήνω κανένα τεταρτάκι

να βράσει και να κρυώσει μετά μες στη βαφή. Τότε το ξεβγάζω, το αφήνω να στεγνώσει κι έχει πια το νήμα μου ένα χρώμα που έχω διαλέξει εγώ και που θα μείνει ζωντανό για χρόνια. Βάφοντας μόνη μου, φτιάχνω ό,τι απόχρωση θέλω, κάθε περιοχή όμως έχει και τα δικά της φυτά, ακόμα και το νερό παίζει ρόλο κι έτσι ποτέ δεν μπορώ να πετύχω ακριβώς την ίδια. Εγώ πολλές φορές ψάχνω κι από μόνη μου να δω τι φυτά δίνουν όμορφα χρώματα. Πριν λίγο έμαθα πως το κυδωνόφυλλο δίνει ένα γλυκό μπεζ και το λουλούδι απ' τα βούζα ένα μωβ φωτεινό. Στην ελιά πάλι άμα βράζει ρίχνω λίγη στύψη που τη βρίσκω στα μπακάλικα και έχω ένα πράσινο πιο απαλό, ενώ αν ρίξω ξύδι στο ριζάρι θα έχω κόκκινο πιο θαμπό. Ατελείωτη είναι λοιπόν η ποικιλία απ' τα χρώματα που μας δίνει η φύση γύρω μας».

215. Λανάρια με μακριά και αραιά δόντια για το πρώτο χτένισμα του μαλλιού. (Φωτ. 1986).



216. Η Λέλα  
Κόρμπα  
λαναρίζει το  
μαλλί.  
(Φωτ. 1984).



217. Η ίδια  
νοικοκυρά γνέθει  
χωρίς ρόκα.  
(Φωτ. 1986).



218. Η Ελένη  
Μαλλιώρα  
τυλίγει το  
γνεσμένο νήμα  
σε κουβάρι.  
(Φωτ. 1981).



219. Η Λέλα  
Κόρμπα βάφει  
νήμα με φυτικές  
βαφές.  
(Φωτ. 1987).







220. Η Αμαλία Κατσανάκη τυλίγει νήμα για να υφάνει στον αργαλειό της. (Φωτ. 1986).

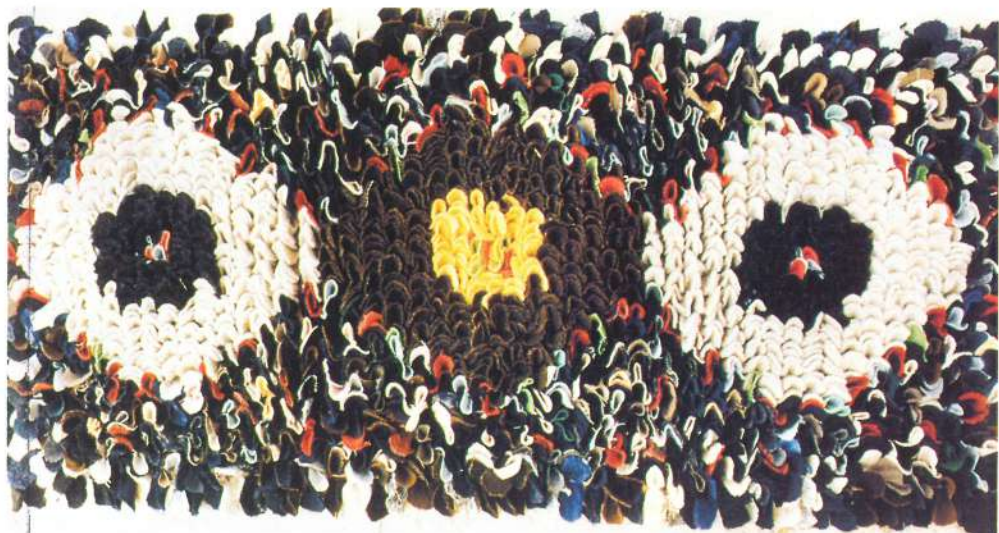


221. Η Ηλέκτρα Γουργουλιάνη υφαίνει μια κουρελού στον αργαλειό που έχει στήσει στην αυλή της. (Φωτ. 1981).





222. Η Ντίνα Κατσανάκη φτιάχνει ένα χαλάκι, περνώντας μικρά χρωματιστά κουρελάκια ανάμεσα από αραιά υφασμένο τσουβαλόπανο. (Φωτ. 1986).

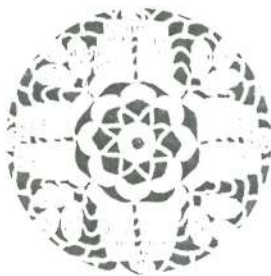


223. Χαλάκι με κουρελάκια, δουλεμένο από τον Ηλία Μπουκουβάλα. (Φωτ. 1981).





# Ο ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΓΑΜΟΣ



Τα τελευταία χρόνια η ζωή των κατοίκων του χωριού έχει αναμφισβήτητα επηρεαστεί από τη γενικότερη εξέλιξη του τόπου μας. Το βιωτικό επίπεδο έχει ανέβει και υπάρχει κάποια μεγαλύτερη οικονομική άνεση. Οι κάτοικοι έχουν αποκτήσει ορισμένα από τα βασικά υλικά αγαθά που προσφέρει η σύγχρονη τεχνολογία και η ζωή έχει γίνει για όλους σχετικά πιο ξεκούραστη, παρέχοντας ταυτόχρονα περισσότερο ελεύθερο χρόνο. Η επικοινωνία με τον έξω κόσμο είναι σήμερα πολύ πιο εύκολη. Πολλοί Μηλιώτες, ιδιαίτερα οι νεότεροι σε ηλικία, ταξιδεύουν όχι μόνο στη γύρω περιοχή, αλλά και σε άλλες πόλεις της Ελλάδας, ακόμα και στο εξωτερικό, ανακαλύπτοντας έναν άλλο τρόπο ζωής. Η τουριστική ανάπτυξη, επίσης, της περιοχής επηρεάζει οπωσδήποτε τη νοοτροπία των κατοίκων.

Είναι λοιπόν αναπόφευκτο να εγκαταλείπονται σιγά σιγά αρκετά παραδοσιακά στοιχεία που μόλις λίγα χρόνια πριν ήταν βαθιά ριζωμένα στη συνείδηση κάθε μηλιώτικης οικογένειας. Σήμερα ορισμένα παραδοσιακά έθιμα έχουν πια λησμονηθεί. Οι μεγαλύτεροι όμως σε ηλικία τα θυμούνται και τα διηγούνται, με κάποια νοσταλγία ίσως, αλλά και με το φόβο ότι αυτή η πτυχή της δικής τους ζωής δεν είναι δυνατόν στις μέρες μας να συγκινήσει τη νεότερη γενιά, που κατακλύζεται καθημερινά από τόσες πολλές και έντονες παραστάσεις και στην οποία προσφέρονται τόσα πολλά ερεθίσματα.

Γι' αυτό είναι παρήγορο ότι ακόμα σήμερα στις Μηλιές μερικά από τα έθιμα του τόπου μας, ιδιαίτερα αυτά που συνδέονται με τις μεγάλες θρησκευτικές γιορτές, διατηρούνται ζωντανά. Από τα πιο ενδιαφέροντα, με έντονα τοπικά στοιχεία, είναι το έθιμο του πηλιορείτικου γάμου.

Σήμερα ακόμα ο γάμος είναι σημαντικός σταθμός στη ζωή της μηλιώτικης οικογένειας, γιορτή και χαρά που την προετοιμάζουν χρόνια φτιάχνοντας τα προικιά, και τη γλεντούν για μέρες. Πολλά απ' τα προικιά τα φτιάχνουν και τώρα οι γυναίκες στο χέρι και τα εργόχειρα αυτά, αληθινά αριστουργήματα, συγκε-

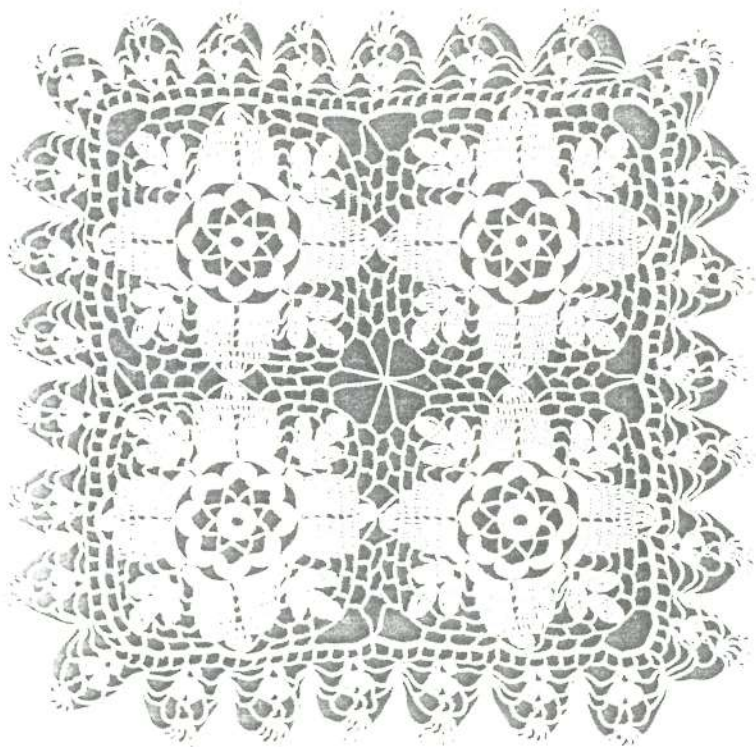
διαφαίνεται μια έντονη καλλιτεχνική ευαισθησία, που έχει τις ρίζες της στην πλούσια παράδοση του τόπου μας. Οι Μηλιώτισσες, μάνα, γιαγιά και κόρη χαίρονται και στις μέρες μας να δείχνουν τα προικιά τους.

«Αλλά και σεις απ' την Αθήνα που παίρνετε τ' αγοραστά, όταν έρχεστε και βλέπετε τα δικά μας τα θαυμάζετε. Η ετοιμασία της προίκας είναι κάτι όμορφο και δεν πρέπει να σβήσει», λέει η Μαρία Κουτέ, κεντώντας με χρυσή κλωστή μιαν αραχνούφαντη τραβέρσα.

## Τ' αρραβωνιάσματα

◊ «Ορισμένες όμως συνήθειες έχουν πια χαθεί εδώ και χρόνια, γιατί αλλάξαν οι καιροί», συμπληρώνει η Δόξα Νικολέ. «Παλιά, πριν απ' το γάμο, είχαμε τ' αρραβωνιάσματα, που γίνονταν το πιο συχνά με προξενιό και ο προξενητής ή η προξενήτρα παίρνανε και το ποσοστό τους. Γάμοι από έρωτα ήταν σχεδόν άγνωστοι γιατί τα κορίτσια ήταν περιορισμένα στο σπίτι, έβγαιναν μόνο για να πάν' στην εκκλησία, στα πανηγύρια και για βόλτα στις Λάκκες, αλλά παντού μαζί με κάποιον από την οικογένεια. Άμα ήθελε ένας νέος μια κοπέλα και δεν την έδιναν οι δικοί της έπρεπε να την κλέψει. Ύστερα τα κορίτσια παντρεύονταν με τη σειρά τους, πρώτα η μεγαλύτερη κι ύστερα οι άλλες αδελφές. Το πρώτο θέμα στη συζήτηση για το προξενιό ήτανε το προικιό. Όταν συμφωνούσαν, έδιναν λόγο, αλλά μια κοπέλα λογοδοσμένη δεν έβγαινε έξω αν δεν έκαναν επίσημο αρραβώνα.

Ο αρραβώνας γινόταν στο σπίτι της νύφης, στολισμένο γιορτιάτικα, και ο γαμπρός έφερνε σε δίσκο τα *καλούδια*,



224. Πετσετάκι πλεγμένο με το βελονάκι από τη Δόξα Νικολέ. (Φωτ. 1983).

225. Η Ειρήνη Μαλαμάκη κεντάει κοφτό. (Φωτ. 1987).

ντρώνονται σιγά σιγά, φυλάγονται στα μπαούλα και στις *θηκιαστές*, μέχρι να έρθει «η ώρα η καλή» να εκτεθούν στο σπιτικό της νύφης και του γαμπρού για να τα καμαρώσει όλο το χωριό. Υφαντά, κουρελούδες, *κοφτά*, πλεχτά με το βελονάκι, κεντήματα, τα προικιά κάθε κοπέλας είναι ο κρυφός πλούτος της σημερινής ζωντανής ελληνικής λαϊκής τέχνης, άγνωστα στο ευρύτερο κοινό. Η ποικιλία των σχεδίων, ο συνδυασμός των χρωμάτων, η άποψη εκτέλεση, αφήνουν να



πουδριέρα με όλα τα καλλυντικά, μενταγιόν, φλουριά, βραχιόλια λεπτά, πολλά μαζί, και ρολογάκι. Εκείνη του έδινε πουκάμισο, παντόφλες που είχε κεντήσει μόνη της, κι ένα ταψί μπακλαβά για να προσφέρει η πεθερά στους δικούς της καλεσμένους. Όλοι οι προσκεκλημένοι φόραγαν μια μπουτονιέρα με γαρίφαλα δεμένα με μια κορδελίτσα, που μοίραζαν τα μικρά κορίτσια. Τις βέρες τις περνούσαν τα πεθερικά με άσπρο μαντίλι και σε οκτώ μέρες οι αρραβωνιασμένοι πήγαιναν μαζί στην εκκλησία να επισημοποιήσουν τον αρραβώνα τους και να ῥθουν στο σπίτι συγγενείς και φίλοι να ευχηθούν τα “καλορίζικα”».

### Τελευταίες προετοιμασίες

◊ «Οι περισσότεροι γάμοι γινόντανε φθινόπωρο, απ’ τη γιορτή του Ἀι-Δημήτρη μέχρι του Αγίου Φίλιππα, τότε που είχαμε τελειώσει τις πολλές αγροτικές δουλειές, είχαμε πουλήσει τη σοδειά απ’ τα φρούτα και ο πατέρας είχε να ξοδέψει. Μετά άρχιζε η Σαρακοστή για τα Χριστούγεννα, τότε δεν κάναν γάμο, ύστερα πάλι μετά του Χριστού και μέχρι τις Απόκριες», λέει η Μαρία Μαϊτιανού, πού πάντρεψε την κόρη της πριν λίγα χρόνια με όμορφο γάμο παραδοσιακό.

«Οι προετοιμασίες για το γάμο ξεκινούσαν παλιά, όπως και τώρα, μέρες πριν», θα πει η Φανή Παπαδημητρίου, «και μόνο όταν η νύφη είχε κεντημένα όλα τα προικιά της. Στα χρόνια μας ερχότανε μωδίστρα στα σπίτια κι έραβε συνέχεια, δέκα, δεκαπέντε μέρες, παλτό, ταγιέρ, ρόμπες, εσώρουχα και νυχτικά, το νυφικό ήταν όμως δώρο του γαμπρού. Έπειτα, σαν πλησίαζε η μέρα, όλα έπρεπε να φρεσκοπλυθούν και να σιδε-





226, 227. Η Μέλα  
Μαϊτιανού βάζει  
ένα αγοράκι να  
καθίσει πάνω  
στα προικιά της  
για να της φέρει  
γούρι και να  
κάνει γιο.  
(Φωτ. 1985).



228. Η Μαρία  
Κουτέ ραίνει τα  
προικιά της  
νύφης με ρύζι.  
(Φωτ. 1985).



229. Η μητέρα  
της νύφης,  
Μαρία  
Μαϊτιανού,  
καρφισώνει  
πάνω στο νυφικό  
ένα  
χαρτονόμισμα.  
(Φωτ. 1985).





ρωθούν κολλαριστά, να στέκουν σαν χαρτί, χιονάτα. Οι *καρπέτες* και τα *μπαστά* να τιναχτούν, οι *μαξιλάρες* να γεμίσουν με τα *καλαμποκόφυλλα*. Ήτανε κόπος πολύς, χαρά μαζί και λύπη, γιατί η νύφη θα 'φευγε από το πατρικό το σπίτι, μια που το έχει το έθιμο να το κληρονομάει ο γιος».

*Μάνα μου, τα λουλούδια μου  
συχνά να τα ποτίζεις  
και σαν θυμάς' εμένανε  
γέλα και μη δακρύζεις*

Λέει το νυφιάτικο τραγούδι χαρακτηριστικά, κι άλλο πάλι

*Σ' αφήνω γεια μανούλα μου  
και σας γλυκά μου αδέλφια,  
αφήνω γεια στη γειτονιά  
σ' όλα τα παλικάρια  
αφήνω γεια στο σπίτι μου  
και στις γειτονοπούλες*

«Την μπουγάδα την έκαναν γυναίκες πρωτοστέφανες», λέει η Μαρίνα Συκιώτη, «θείες, ξαδέλφες, φιλενάδες. Βάζαν νερό σε καζάνι χαλκωματένιο και όπως ρίχνανε τα ρούχα στην ξύλινη σκάφη, τ' *ασημοδένανε* και τον παρά τον έπαιρνε η νύφη. Το σίδερο πάλι δεν το 'καναν ποτέ χήρες ή ορφανές, γιατί έφερνε γρουσουζιά. Τότε η κάθε προίκα είχε πολλά κεντήματα, *κοφτά* ή δουλεμένα με το βελονάκι, σεντόνια υφασμένα στον αργαλειό, τραπεζομάντιλα, ασπρόρουχα της νύφης. Ήθελε μέρες να πλένεις και να σιδερώνεις, κι ύστερα όλα στολίζονταν στη σάλα, το καλό δωμάτιο του σπιτιού, και η οικογένεια τα έδειχνε με καμάρι σε συγγενείς και φίλους. Οι κουρελούδες, τα *κιλίμια* και τα *χράμια*, οι *καρπέτες*, τα παπλώματα και οι *μαξιλάρες* της φηγούρας στοιβάζονταν στη *θηκιαστή*. Κοντά βάζαμε τα χαλκώματα που λαμποκοπούσαν, και όλα τα δώρα που έφερναν οι συγγενείς και φίλοι.

Κρεμούσαμε και τις φορεσιές στον τοίχο να φαίνονται, αλλά στην πιο καλή θέση έστεκε το νυφικό. Έτσι γίνεται όμως και σήμερα, όπως είναι στολισμένα τα προικιά βάζουμε απάνω ένα μικρό αγόρι για να κάνει η νύφη γιο, τα ραίνουμε με ρύζι και καρφισώνουμε με χαρτονομίσματα, τα πιο πολλά στο νυφικό για το καλό».

Ο γάμος είχε και έχει πολλά τρεχάματα, πολλές φροντίδες, σε όλα βοηθάνε τα *μπρατίμια*, αγόρια και κορίτσια, φίλοι του γαμπρού και της νύφης. Φορώντας άσπρο μαντίλι στον ώμο, φέρνουν τα καλέςματα στο κάθε σπίτι. Παλιά άφηναν μπουτονιέρα με λουλούδια για τον νοικοκύρη, και πρόσφεραν λίγο τσίπουρο που είχαν σ' ένα ασημένιο παγουράκι. Σήμερα πολλοί στέλνουν μόνο την πρόσκληση.

## Τα «αλευρώματα»

◈ Την Τετάρτη το βράδυ πριν από το γάμο γίνονται ακόμα τώρα τ' *αλευρώματα*. Ο γαμπρός με συγγενείς και φίλους πάει στο σπίτι της νύφης για ν' *αναπαιάσουν* μαζί το προζύμι για τις νυφιάτικες κουλούρες. Κοσκινίζοντας, *ασημοδένουν* τη σκάφη και με μια χούφτα αλεύρι ασπρίζουν το ζευγάρι για να γεράσει αγαπημένο. Έτσι πασπαλισμένοι με αλεύρι, κάθονται όλοι μαζί να πάρουν ένα μεζέ κι ύστερα ο γαμπρός αποχαιρετάει τη νύφη, γιατί δε θα την ξαναδεί πια μέχρι τη μέρα του γάμου. Την άλλη μέρα το πρωί οι γυναίκες ζυμώνουν την κουλούρα, μ' ένα πιρούνι την κεντάνε να 'ναι όμορφη και τη στολίζουν με άσπρα κουφέτα. Την ημέρα της στέψης θα την πάει ο *μπράτιμος* στην εκκλησία, μαζί μ' ένα μπουκάλι κρασί, δεμένο με κόκκινη κορδέλα.





230. Συγγενείς  
και φίλοι της  
νύφης με τα  
όργανα πάνε στο  
σπίτι του  
γαμπρού  
Θανάση  
Γερογιάννη να  
πάρουν τα ζώα  
που θα  
κουβαλήσουν τα  
προικιά.  
Μπροστά είναι ο  
μπράτιμος με το  
νυφιάτικο  
μπακλαβά.  
(Φωτ. 1985).



## Η μεταφορά της προίκας στο νέο σπιτικό

◈ Παρασκευή απόγευμα στέλνει ο γαμπρός τα ζώα, στολισμένα με μαντίλι άσπρο στο κεφάλι και πολύχρωμα στολίδια στο σαμάρι, να φορτώσουν τα προικιά. Φεύγουν παρέα οι αγωγιάτες, τα *μπρατίμια*, οι συγγενείς και φίλοι για το σπίτι της νύφης. Εκεί οι κοπέλες έχουν βγάλει τα προικιά στην αυλή και λίγα λίγα όλα φορτώνονται στα ζώα με τραγούδια. Χορεύοντας, ξεκινάνε πάλι όλοι μαζί για το νέο σπιτικό με πρώτο τον *μπράτιμο* να κρατάει το τάψι με το στολισμένο νυφιάτικο μπακλαβά για τα κεράσματα, δώρο της νύφης στην πεθερά, άλλος με καραφάκι δεμένο με κόκκινη κορδέλα, γεμάτο τσίπουρο, άλλοι με λιχουδιές για να προσφέρουν, πίσω τα όργανα, από κοντά τα ζώα βαρυφορτωμένα, και όλοι κρατώντας κι από κάτι στα χέρια. Η νύφη όμως μένει σπίτι. Οι νοικοκυρές στις γειτονιές, ακούγοντας τα όργανα και τα τραγούδια βγαίνουν στην πόρτα να δούνε και να ράνουν τα προικιά με ρύζι και λουλούδια, να πουν ευχές για την «ώρα την καλή».

Όταν πια φτάσει η συντροφιά στο νέο σπιτικό, οι φιλενάδες θα βολέψουνε τη *θηκιαστή* και θα στρώσουνε το νυφικό κρεβάτι, διαλέγοντας τα ωραιότερα άσπρα κεντημένα στρωσίδια και το νυφιάτικο πάπλωμα, σκορπάνε ρύζι, βαμβάκι και χρήματα και ξαπλώνουν ένα αγοράκι για το καλό.

Το Σάββατο είναι μέρα ήσυχη, γίνονται πια οι τελευταίες προετοιμασίες για την αυριανή γιορτή και το βράδυ οι μελλονύμφοι τρώνε χωριστά, καθένας με τους συγγενείς του, αποχαιρετώντας οριστικά το πατρικό σπίτι.

## Μέρα γάμου στο σπίτι της νύφης και του γαμπρού

◈ Την Κυριακή οι φιλενάδες της νύφης πάνε πρωί στο σπίτι της να την ντύσουν και να τη χτενίσουν τραγουδώντας νυφιάτικα τραγούδια:



231. Στην αυλή του σπιτιού της, η μάνα της νύφης χορεύει με το γιο της που κρατάει την ανθοδέσμη του γαμπρού και με τον μπράτιμο που βαστάει άσπρη πουλάδα. (Φωτ. 1985).

Σήμερα λάμπει ο ουρανός  
σήμερα 'στράφτει η μέρα  
σήμερα στεφανώνεται  
ο αητός την περιστέρα.  
Σήμερα γάμος γίνεται  
σ' αυτό το περιβόλι  
σήμερα ξεχωρίζεται  
η μάνα από την κόρη.  
Ωραία είναι η νύφη μας  
ωραία τα προικιά της  
ωραία κι η παρέα της  
που κάνει τη χαρά της





232, 233. Συγγενείς  
και φίλοι  
μεταφέρουν τα  
προικιά από το  
πατρικό σπίτι  
στο σπίτι του  
νέου ζευγαριού.  
(Φωτ. 1985).







Το νυφικό φουστάνι το φοράνε στη νύφη οι γονείς, τα γοβάκια όμως θα της τα φέρουν τα *μπρατίμια*, δώρο του γαμπρού. Ντυμένη πια η νύφη φυλάει το χέρι του πατέρα και της μάνας και βγαίνει στην αυλή να σύρει το χορό με συγγενείς και φίλους, χορεύει και η μάνα, κρατώντας την ανθοδέσμη που θα στείλει στο γαμπρό, μαζί και τα *μπρατίμια* που βαστάνε άσπρη πουλάδα.

Καθώς πλησιάζει η ώρα της στέψης η νύφη στέλνει τους οργανοπαίκτες και την παρέα της να φέρουν το γαμπρό. Στο σπίτι του γαμπρού από νωρίς είχε έρθει ο κουρέας για το ξύρισμα, που γίνεται παρουσία όλων των φίλων που τραγουδούν τραγούδια του γάμου:

*Μπαρμπέρη τα ξουράφια σου  
καλά να τ' ακονίσεις  
κι από το κεφαλάκι του  
τρίχα να μη ραΐσεις*

και ρίχνουν φιλοδώρημα για τον κουρέα στην άσπρη πετσέτα που φοράει ο γαμπρός γύρω από το λαιμό του.

Όταν φτάσουν τα όργανα και η παρέα της νύφης, στήνεται γλέντι και χορός, χορεύει ο *μπράτιμος* κρατώντας το γοβάκι της νύφης, χορεύει κι αυτός που βαστάει την πουλάδα, πετώντας την κάθε τόσο στον αέρα. Σε λίγο όλοι μαζί φεύγουν για το σπίτι του κουμπάρου, να πάρουν τις λαμπάδες και τα στέφανα σε δίσκο με κουφέτα. Άλλος χορός πάλι κι εκεί κι άλλα κεράσματα.

### Πηγαίνοντας στην εκκλησία

♦ Η ώρα όμως περνάει και ξεκινάνε πια για να πάνε να πάρουν τη νύφη. Εκείνη περιμένει να της φέρουν τα γοβάκια, ξέρει όμως ότι ο *μπράτιμος* δε θα της τα φορέσει αν δεν του τάξει πλούσιο

τραπέζι, γιατί έχει βάλει μέσα στο παπούτσι κουφέτα και βαμπάκι για να μη χωράει να μπει το πόδι.

Ντυμένη, στολισμένη, κρατώντας τον πατέρα της από το χέρι βγαίνει μαζί του στην πόρτα του σπιτιού. Εκεί περιμένει ο κουμπάρος να την παραλάβει και να την πάει στην εκκλησία. Πίσω πάει ο γαμπρός με την κουμπάρα, ενώ η μάνα ραίνει όλους με ρύζι τραγουδώντας:

*Γαμπρέ μου την κορούλα μου  
να μου την καμαρώνεις  
σαν γλάστρα με βασιλικό  
να μου τη μεγαλώνεις*

Όλοι οι καλεσμένοι ξεκινάνε από το σπίτι της νύφης, ενώ κάποιος θερμόαιμος ρίχνει στον αέρα μερικές τουφεκιές. Πάνε μπροστά τα όργανα, πίσω ο *μπράτιμος* με τις λαμπάδες κι άλλος βαστώντας την ανθοδέσμη, τη νυφιάτικη κουλούρα και το κρασί, ένα πιτσιρίκι με τα στέφανα σε δίσκο στο κεφάλι, δύο

234. Η νύφη φιλάει το χέρι της μάνας και παίρνει την ευχή της πριν φύγει από το σπίτι για την εκκλησία. (Φωτ. 1985).

235. Η νύφη με τις παράνυφες περιμένει το γαμπρό. (Φωτ. 1985).





*μπρατίμια* με ένα πασουμάκι κόκκινο στην κωλότσεπη να φαίνεται, ο κουμπάρος με τη νύφη, ο γαμπρός με την κουμπάρα κι ύστερα όλοι οι άλλοι.

## Γλέντι μετά το γάμο

❖ Μετά τη στέψη βγαίνουν στην πλατεία όπου στήνουν χορό, όλοι θέλουν να χορέψουν τη νύφη, πρώτος ο πατέρας, ο πεθερός, οι φιλενάδες. Έχει πια σχεδόν βραδιάσει και ο γαμπρός παίρνει τη νύφη να πάνε στο καινούριο σπιτικό μαζί με τους καλεσμένους. Στην πόρτα περιμένει η πεθερά, βάζει τη νύφη να πατήσει πρώτα το κλειδί, να είναι η ζωή της σιδερένια, να της φιλήσει το χέρι, να μπει και να καθήσει, για να της βάλει ένα αγοράκι στην αγκαλιά με την ευχή να κάνει γιο. Στο σπίτι έχει συγκεντρωθεί το

μισό χωριό και όλοι θα κεραστούν απ' το νυφιάτικο μπακλαβά. Στο φαγοπότι όμως θα μείνουν μόνο οι συγγενείς και οι στενοί φίλοι και το γλέντι θα κρατήσει μέχρι το πρωί. Απαραίτητο στο τραπέζι είναι το ρύζι, για να ριζώσει το νιόπαντρο ζευγάρι. Τα *μπρατίμια* δε σταματούν λεπτό, παντού να βοηθήσουν, να μη λείψει τίποτα, να περνάνε όλοι καλά.

Παλιά ήταν συνήθεια, πρωί πρωί, προτού χαράξει, να πάρει η παρέα τη νύφη αγκαζέ μαζί με τα όργανα να την πάρει στη βρύση με το κανάτι να πάρει νερό και να την *ασημοδέσει*, για να τρέχει η ζωή της όπως και το νερό. Στη βρύση αυτή θα 'βαζε σε λίγες μέρες την πρώτη μπουγάδα να τη δει η γειτονιά να πλένει.

Στις Μηλιές ακόμα σήμερα ο γάμος καμιά φορά κρατάει δύο και τρεις μέρες, με γλέντι και χορό. Την Κυριακή οι νιόνυμφοι πάνε στην εκκλησία μαζί με τις οικογένειές τους και δέχονται στο σπίτι τα καλορίζικα για την καινούρια τους ζωή.







236. Χορός και γλέντι στην πλατεία μετά τη στέψη. (Φωτ. 1985).









# ΕΡΓΑ ΖΩΓΡΑΦΩΝ για τις Μηλιές



237. Φαραντάτου Άννα. «Χιονισμένο πρωινό στις Μηλιές». Λάδι σε μουσαμά, 25Χ35 εκ. Ιδιωτική συλλογή.



238. **Πρέκας Πάρις.** «Η πλατεία στις Μηλιές με την εκκλησία των Αγίων Ταξιάρχων και τη Βιβλιοθήκη». Ακουαρέλα, 50X72 εκ.  
Ιδιωτική συλλογή.



239. **Πρέκας Πάρις.** «Μηλιές: άποψη του χωριού». Ακουαρέλα, 50X72 εκ. Συλλογή του καλλιτέχνη.



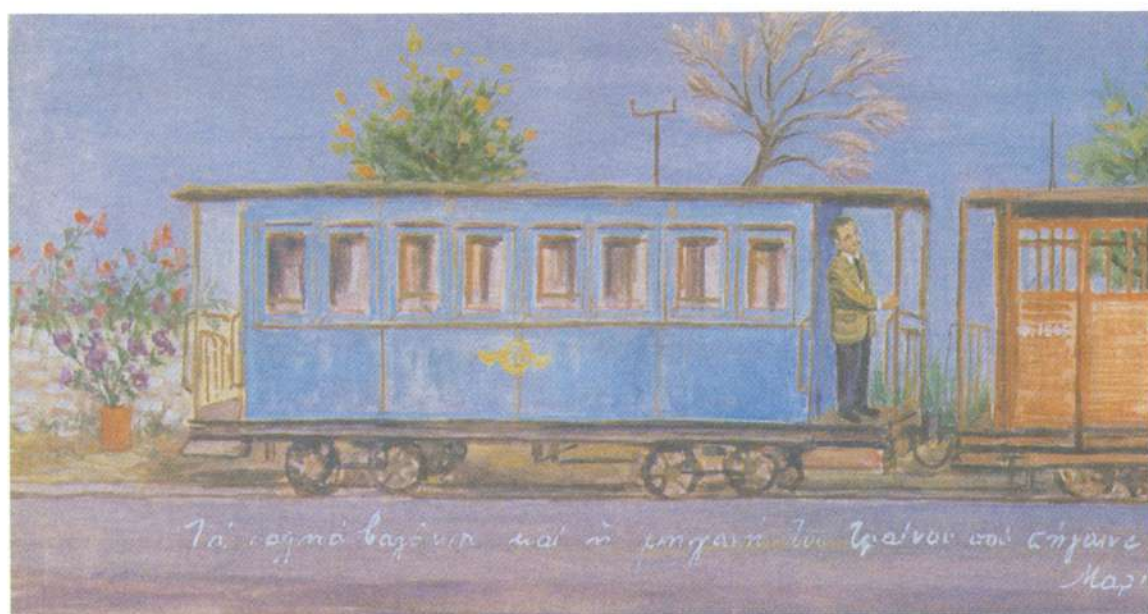


240. **Βογιατζόγλου-Σκληρού Ισμήνη.** «Μηλιές: άποψη από τα Παλιάμπελα». Λάδι σε μουσαμά, 60X78 εκ. Ανήκει στην κ. Β. Γεωργακάκη.



241. **Βογιατζόγλου-Σκληρού Ισμήνη.** «Μηλιές: θέα προς τον Άγιο Κωνσταντίνο». Λάδι σε μουσαμά, 60x76 εκ.  
Ανήκει στον κ. Α. Δάμτσα.









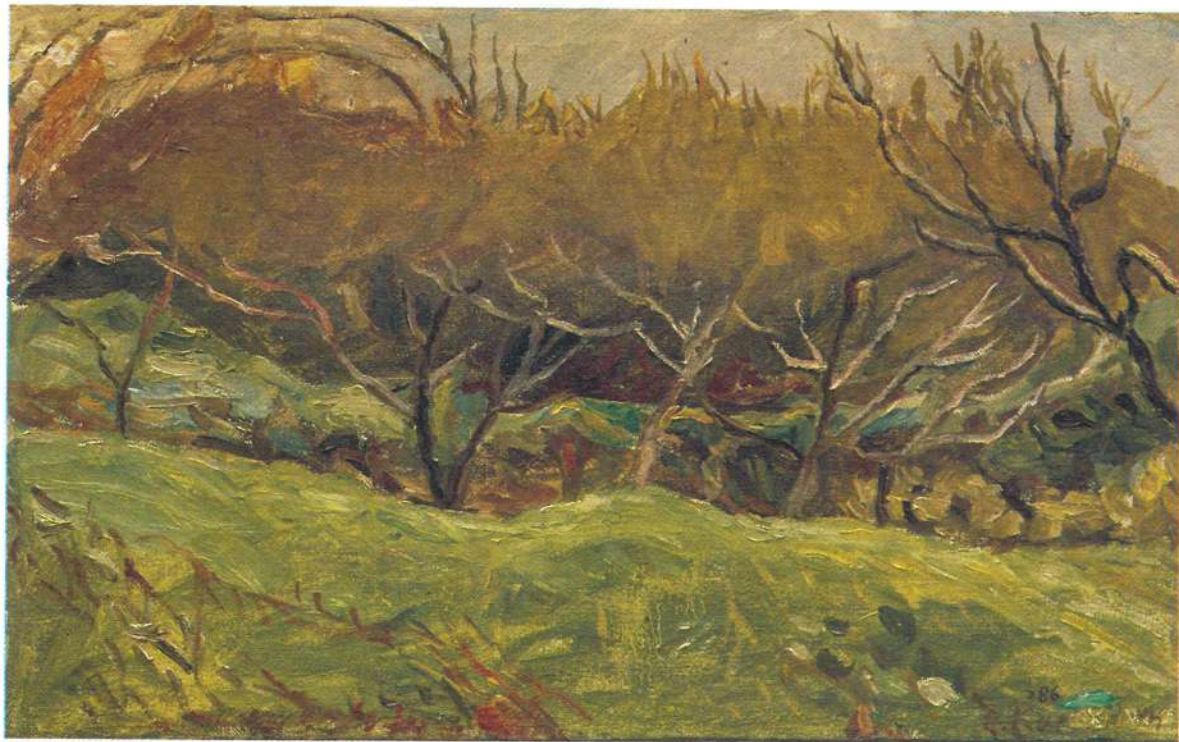
242. **Πώπ Μαρία.**  
 «Το τραινάκι του  
 Πηλίου ξεκινάει για  
 τις Μηλιές». Λάδι  
 σε μουσαμά, 58X16  
 εκ. Ανήκει στην κ.  
 Κ. Βαρβιτσιώτη.



243. **Καράγιάννη Ελένη.** «Μηλιές». Λάδι σε μουσαμά, 34Χ71 εκ. Ιδιωτική συλλογή.



244. **Καραγιάννη Ελένη.** «Μηλιές». Λάδι σε μουσαμά, 39Χ46 εκ. Ιδιωτική συλλογή.





245. **Μπαχαριάν Ασαντούρ.** «Ο Σταθμός στις Μηλιές». Λάδι σε μουσαμά, 30Χ40 εκ. Συλλογή του καλλιτέχνη.



**ΓΛΩΣΣΑΡΙ**

**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

**ΜΑΓΝΗΤΟΦΩΝΗΜΕΝΕΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ  
ΒΙΝΤΕΟΣΚΟΠΗΣΕΙΣ**





## ΓΛΩΣΣΑΡΙ

- αγκωνάρι:** γωνιόλιθος, πέτρα που τοποθετείται στις γωνίες που συναντώνται τοίχοι.
- αλευρώματα:** έθιμο του πηλιορείτικου γάμου.
- αλμυροκόπανος:** ψάρι παστό.
- αλτσάς:** σιδερένιο πέταλο που καρφώνεται στην περιφέρεια της οπλής.
- αλώνι — στο λιοτρίβι:** πέτρινος κάδος με τις μυλόπετρες για το άλεσμα του καρπού.
- ανακαμπή — στο πέταλο:** τακούνι που γίνεται στις δύο άκρες, για να στηρίζεται το ζώο στο έδαφος και να μη γλιστράει.
- αναπιάνω — το προζύμι:** προσθέτω νερό και αλεύρι στο ζυμάρι.
- αντί — στον αργαλειό:** κυλινδρικό ξύλο. Στο πίσω αντί τυλίγεται το νήμα του στημονιού, στο μπρος το ύφασμα που υφαίνεται.
- αρματώνω — τον αργαλειό:** περνάω το στημόνι.
- ασημοδένω:** δίνω φιλοδώρημα ή ρίχνω νόμισμα για το καλό.
- αυτί — του φούρνου:** μικρό άνοιγμα στο πλάι ψηλά, για να τραβάει αέρα και να φουντώνει η φωτιά, ώστε να πυρώσει ο φούρνος.
- βελονιάζω — στην αγιογραφία:** σημαδεύω το περίγραμμα του σχεδίου με ελαφριά χάραξη πάνω στην επιφάνεια του ξύλου.
- βριζιά:** είδος δημητριακού που μοιάζει με σίκαλη.
- βυζαχτάρι:** μολυβένιο παγούρι για το τσίπουρο.
- γαλάρια:** πρόβατα και κατσίκες την εποχή που αρμέγονται.
- γαλασίδα:** χόρτο που ανθίζει την άνοιξη και όταν βράσει δίνει κίτρινο χρώμα.
- γαλιάγρια:** ελαιοτριβείο.

**γαλίκι:** μεγάλο ρηχό κοφίνι.  
**γκιούμι:** χαλκωματένια κανάτα.  
**γριπίδα:** το γείσο της στέγης.  
**γυαλερή — ελιά:** ελιά που δεν έχει ζαρώσει.

**δευτερίζω:** σκάβω το χώμα δεύτερη φορά.  
**δικέλι:** γεωργικό εργαλείο.  
**δισάκι:** δύο σάκοι από τραγόμαλλο, ενωμένοι, για να μπορούν να κρέμονται δεξιά και αριστερά από τα καπούλια του ζώου.

**επιγλωττίδα — στο πέταλο:** προεξοχή για να στηριχθεί το πέταλο στην οπλή.

**θηκιστή:** στοίβα με **χράμια, κιλίμια**, παπλώματα και μαξιλάρες του νοικοκυριού.

**ιδιάζω:** τακτοποιώ στον αργαλειό το νήμα για το στημόνι του υφάσματος.  
**ίνγκλα:** λουρί που περνιέται κάτω από την κοιλιά του ζώου και συγκρατεί το σαμάρι.

**καβίλια:** ξύλινο καρφί ή σφήνα.  
**καθαρίδια:** κλαδιά που κόβονται για να δυναμώσει το δέντρο.  
**καθρέφτης — στην υφαντική:** σχέδιο με ρόμβους.  
**καλαμίζω:** τυλίγω το στημόνι του νήματος στα καλάμια και το υφάδι στα μασούρια.  
**καλντερίμι:** λιθόστρωτος δρόμος.  
**καλούδια:** δώρα που ανταλλάσσουν ο γαμπρός με τη νύφη.  
**καλύβι:** αγροτόσπιτο.  
**καπουλοδέτης:** λουρί που περνιέται στα καπούλια του ζώου και συγκρατεί το σαμάρι.  
**καρδάρι:** ξύλινο δοχείο για το γάλα.  
**καρμανιόλα:** τεράστιο πριόνι.  
**καρπέτα:** υφαντό μάλλινο χαλί.  
**καυκαλήθρα:** άγριο χόρτο.  
**κερατζής:** αυτός που μεταφέρει υλικά με το ζώο.  
**κεφαλάρι — στο καλντερίμι:** μεγάλη πέτρα που χτίζεται στην άκρη.  
**κιλίμι:** μάλλινο υφαντό που στρώνεται στο πάτωμα.  
**κλαρούδια:** κλαδιά.



**κολτσίδα:** σκουπιδάκι.

**κορφιάτης:** ξύλο της στέγης.

**κοτσάκι** — *στο σαμάρι:* τμήμα του ξύλινου σκελετού που καρφώνεται στο πίσω μέρος και προεξέχει. Από κει πιάνεται ο αναβάτης για ν' ανέβει στο ζώο και δένονται οι **τριχιές** που συγκρατούν τα φορτώματα.

**κουδαρέικα:** διάλεκτος των μαστόρων.

**κούκος** — *στο καλντερίμι:* όρθια πέτρα που προεξέχει προς τη μεριά του γκρεμού.

**κούρος:** το κούρεμα του κοπαδιού.

**κουρούκι:** πράσινη ελιά.

**κούφα:** κοφίνι.

**κοφτό:** κέντημα σε άσπρο συνήθως ύφασμα. Το σχέδιό του κόβεται και το περίγραμμα δουλεύεται με ειδική βελονιά.

**κόφτης** — *στο καλντερίμι:* πέτρα που μπαίνει κάθετα στο αυλάκι και αλλάζει τη ροή του νερού.

**λαγομούστακο:** άγριο χόρτο.

**λαδολιά:** ελιά που δίνει λάδι.

**λαδοποδιά:** ειδική ποδιά που φοράνε οι γυναίκες όταν μαζεύουν τις ελιές. Η μία της άκρη σηκώνεται και στερεώνεται στη μέση, για να γίνει σαν σακούλα και να χωρέσει τον καρπό.

**λαδομπούκα:** καψαλισμένο ψωμί, βουτηγμένο στο λάδι.

**λανάρια:** χτένια με σιδερένια δόντια για το **ξάσιμο** του μαλλιού.

**λαναρίζω:** χτενίζω το μαλλί με **λανάρια**, για να ξεμπλέξουν οι ίνες και να γίνει πιο αφράτο.

**λάπατο:** άγριο χόρτο. Το λουλούδι του, όταν βράσει, δίνει μπλε χρώμα.

**λίμπο** — *στο λιοτρίβι:* δεξαμενή που μαζεύει το λάδι που στάζει όταν στύβονται οι ελιές στην πρέσα.

**λούρος:** ξύλινο ραβδί για να χτυπάνε τα κλαδιά της ελιάς και να ρίχνουν χάμω τον καρπό.

**μαγλίκια:** λεπτές όρθιες πέτρες με τις οποίες χτίζεται το αυλάκι για το ποτιστικό νερό, δίπλα στο **καλντερίμι**.

**μακινέτα:** χειροκίνητο μηχάνημα του φανοποιού, με το οποίο δημιουργεί κορδόνια πάνω στην επιφάνεια της λαμαρίνας.

**μαλλίνα:** μάλλινο μισοφόρι.

**μανέλα:** ξύλινος μοχλός που χρησιμοποιείται για να κατεβαίνει η πρέσα στο λιοτρίβι.

**μαζούλι:** σοδειά.

**ματρακάς:** βαρύ σφυρί του λιθογλύπτη.

**ματσόλα** — *του ξυλουργού:* σιδερένιο σφυρί.

**ματσόλα** — *του φανοποιού:* ξύλινο σφυρί.

**μαχίες:** ξύλα της στέγης που συνδέουν τις γωνιές του κτιρίου με τον **μπαμπά**.  
**μεσάλι:** στενόμακρη άσπρη πετσέτα όπου ακουμπάει το ψωμί, όταν μπαίνει στην **πινακωτή**.  
**μιντέρι:** ξύλινο κρεβάτι-κασέλα.  
**μιτάρι:** εξάρτημα του αργαλειού, με το οποίο μετακινούνται τα νήματα του στημονιού στον αργαλειό.  
**μίτωμα:** το πέρασμα του στημονιού στα **μιτάρια** του αργαλειού.  
**μουσαφίρ οντάς:** χώρος υποδοχής στο δεύτερο όροφο του πηλιορείτικου αρχοντικού.  
**μουστόμετρο:** όργανο που μετράει την περιεκτικότητα του μούστου σε σάκχαρο.  
**μουστόξυλο:** ξύλο για ν' ανακατεύουν το μούστο στο βαρέλι.  
**μούστωμα:** το ανακάτεμα του μούστου στο βαρέλι.  
**μουτάφι:** στενή κουβέρτα από τραγόμαλλο που μπαίνει στο πίσω μέρος του σαμαριού.  
**μπαμπάς:** το βασικό ξύλο της στέγης, που ορθώνεται στο κέντρο.  
**μπαστό:** πυκνά υφασμένο υφαντό.  
**μπούκι:** νέος βλαστός ή λουλούδι που βγαίνει την άνοιξη.  
**μπρατίμι:** φίλος ή φιλενάδα του γαμπρού και της νύφης που βοηθάει στην προετοιμασία του γάμου και την ημέρα της στέψης.  
**μπροστάρι:** μπρος τμήμα του ξύλινου σκελετού ενός σαμαριού.  
**μπροστιλίνα:** λουρί που περνάει γύρω από το λαιμό του ζώου για να συγκρατεί το σαμάρι.

**ντυστί:** στάμνα.

**ξάνω:** ανοίγω τις ίνες του μαλλιού.  
**ξάσιμο:** **λανάρισμα** του μαλλιού.  
**ξούρες ή ξούρια:** ξερά κλαδιά.  
**ξυλίκι:** ξύλινος σκελετός του σαμαριού.  
**ξυλοδεσιές:** ενωμένα ξύλα, που δημιουργούν τον ξύλινο σκελετό της στέγης.

**οκά — στο λιοτρίβι:** δοχείο ξύλινο ή μεταλλικό, που χωράει μια οκά λάδι.  
**οντάς:** χώρος υποδοχής στο πηλιορείτικο αρχοντικό.  
**ορφανά:** καδρόνια πάνω στα οποία καρφώνεται το πέτσωμα της στέγης.

**παϊδα — στο σαμάρι:** πλαϊνό ξύλο του ξύλινου σκελετού.  
**παλαμίζω:** στρώνω με το χέρι.  
**πανίζω:** καθαρίζω το φούρνο με βρεγμένο πανί.  
**παραθύρα:** ξύλινο πλαίσιο κόγχης.



**πασουμάκι** — στο **καλντερίμι**: σκαλοπάτι.

**πατσαστή** — ελιά: ζαρωμένη ελιά.

**παχνί** — στο **λιοτρίβι**: γούρνα στην οποία αδειάζονται οι ελιές που πατιούνται για να δώσουν λάδι.

**πεντάλφα**: σχέδιο σαν αστέρι στο κέντρο του μπακλαβά.

**πεσιάς**: ελιά που πέφτει μόνη της από το δέντρο.

**πέταυρα**: λεπτά ξύλα για το πέτσωμα της στέγης.

**πετεινός**: αντικείμενο που μπαίνει στο τέλος του μπουριού της σόμπας για να ρυθμίζει τον αέρα, σύμφωνα με τον καιρό.

**πετρίκι**: ποσότητα **ξασμένου** μαλλιού που βγαίνει κάθε φορά από τα **λανάρια** και μπαίνει στη ρόκα για να το γνέσουν.

**πινακωτή**: μακρόστενο ξύλινο σκαφίδι με χωρίσματα, μέσα στα οποία η νοικοκυρά βάζει τα ψωμιά πριν από το ψήσιμο, για να φουσκώσει η ζύμη.

**πιστάρι**: το πίσω μέρος του ξύλινου σκελετού του σαμαριού.

**πιταστή**: λεπτά ζυμωμένο ψωμί, για να ψήνεται γρήγορα στο φούρνο.

**πλάκα**: πέταλο από χοντρή λαμαρίνα, που καλύπτει όλη την επιφάνεια της οπλής του ζώου.

**ποδιά** — στο **φούρνο**: μεγάλη πέτρα που χτίζεται μπροστά στο άνοιγμα.

**πράματα**: γίδες, μουλάρια ή γαϊδούρια.

**πρασουλήθρα**: άγριο χόρτο.

**προφταστήρα**: λεπτά ζυμωμένο ψωμί, για να ψήνεται γρήγορα στο φούρνο.

**πυρήνα**: ό,τι μένει από την ελιά, αφού βγει το λάδι.

**πυρήνας** — **σπίτι**: αντισεισμικό απλό κτίσμα.

**πυτιά**: ένζυμο που βρίσκεται στο γαστρικό υγρό των θηλαστικών. Το χρησιμοποιούν στην τυροκομία, για να πήξουν το γάλα.

**πυροστιά**: τριγωνική σιδερένια βάση.

**σαγριά**: λίπος στο μαλλί της προβιάς των ζώων.

**σαχνισί**: κλειστή προεξοχή τμήματος του τελευταίου ορόφου των πηλιορείτικων σπιτιών.

**σκάλα**: ειδική κατασκευή για να λυγίζει ο σαμαράς τις **παίδες**.

**σκαπίνια**: μάλλινες κάλτσες.

**σκουτί**: χοντρό μάλλινο ύφασμα.

**σούμα**: υγρό από την πρώτη απόσταξη για να γίνει το τσίπουρο.

**σοφράς**: πολύ χαμηλό, ξύλινο, στρογγυλό τραπέζι.

**σταύρωση** — στα **δέντρα**: διακλάδωση.

**στόμα** — του **φούρνου**: άνοιγμα.

**στόρια**: κουρτίνες.

**στρούγκα:** στάνη.

**ταμπάχανα:** εργαστήρια που επεξεργάζονται τα δέρματα.

**τζάκος:** κοτέτσι.

**τισλίδικο:** εργαλείο του μαρμαρογλύπτη και του λιθογλύπτη.

**τορβάς:** ταγάρι.

**τρακαδιάζω:** τοποθετώ σταυρωτά σε στοίβα.

**τριχιά:** χοντρό σκοινί.

**τσαγκλιά:** σπασμένα πήλινα κομμάτια.

**τσάκνα:** λεπτά ξερά κλαδιά.

**τσάμπουρα:** ό,τι απομένει στον πάτο του βαρελιού, αφού τραβήξουμε όλο το κρασί (δηλ. φλούδες, κοτσάνια, κουκούτσια).

**τσαντίλα:** λεπτοϋφασμένο πανί.

**τσατμάς:** τοίχος με πλέγμα κλαριών και λάσπης.

**τσιβίκι:** μικρό κομμάτι πέτρας.

**τσιμπίδια:** βασικά ξύλα της στέγης άλλα ακουμπάνε στο **μπαμπά** κι άλλα στις **μαχιές**.

**τσιτσιράβα:** φρέσκα βλαστάρια που γίνονται τουρσί.

**φουρκώνω:** στηρίζω με ξύλα.

**φουρούσι:** οριζόντια προεξοχή για τη στήριξη μπαλκονιού ή γείσου.

**φτερωτή** — στο **λιοτρίβι:** εξωτερική ρόδα που γυρίζει με τη δύναμη του νερού.

**φώτισμα** — στην **αγιογραφία:** άνοιγμα του χρώματος με λίγο άσπρο.

**χαγιάτι:** προεξοχή τμήματος του κτιρίου στον τελευταίο όροφο.

**χειμωνιάτικο:** ο πρώτος όροφος ενός πηλιορείτικου σπιτιού, με χαμηλοτάβανα δωμάτια και τζάκι.

**χούφτα** — βρύσης: μαρμάρινη γούρνα.

**χούφτα** — στο **λιοτρίβι:** σιδερένια μεγάλη κουτάλα με μακρύ χέρι, για να μαζεύουν το λάδι από τη δεξαμενή και να το αδειάζουν στα πιθάρια.

**χράμι:** μάλλινο υφαντό, μικρότερο από **κίλιμι**.

**ψευτοπαράθυρο:** παράθυρο ζωγραφιστό.

**ψιμυθιά** — στην **αγιογραφία:** τελευταίο **φώτισμα**, ζωγραφισμένο με σχετικά ελεύθερη πινελιά.

**ψυχούνι:** λουρί που περνάει πίσω από τα καπούλια του ζώου και συγκρατεί το σαμάρι.



## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### **Ἀρβανιτόπουλος, Ἀ.Σ.**

- «Ἀ' Ανασκαφαί ἐν Θεσσαλίᾳ», *Πρακτικά Ἀρχαιολογικῆς Ἑταιρείας*, 1906 καί 1907, σελ. 147-148.

### **Ἀργυροπούλου, Ρ.**

- «Les Conceptions Pédagogiques de Daniel Philippiès», *Ἑλληνικὲς ἀνακοινώσεις στό Ε' Διεθνές Συνέδριο Σπουδῶν Νοτιοανατολικῆς Εὐρώπης*, 1984, Ἀθῆναι 1985, σελ. 93-98.
- «Τά φιλοσοφικά ἐνδιαφέροντα τοῦ Δανιήλ Φιλιππίδη», *Θεσσαλικά Χρονικά*, τόμ. 15 (1984), σελ. 319-328.

### **Βασαρδάνης, Στ.**

- *Τό Πήλιο στή Μυθολογία*, Ἀθῆναι 1959.

### **Βουρβέρης, Κ.Ι.**

- *Γρηγόριος Κωνσταντῆς, ὁ διδάσκαλος τοῦ Γένους*, Ἀθῆναι 1974.
- *Τό Πήλιον· παράδοσις, καί νέα ζωή, πνευματικόν καί τουριστικόν Μέλλον*, Ἀθῆναι 1974.

### **Γεωργιάδη-Λαμπίρη, Ἡ.**

- *Στό Πήλιο, περίπατος σέ φυσικά καί ψυχικά τοπεῖα*, Ἀθήνα 1982.

### **Γεωργιάδης, Ν.**

- *Ἡ Θεσσαλία*, Ἐν Βόλῳ 1984.

### **Δημαρᾶς, Κ.Θ.**

- «Ὁ Ἑλληνικός διαφωτισμός», *Μεγάλη Ἑλληνική Ἐγκυκλοπαίδεια*, τόμ. Ι', Ἀθῆναι 1964.
- «Ὁ πρῶτος μαθητής μου, ἡ γλωσσική θεωρία τῶν Δημητρίων», *Ἀφιέρωμα στή μνήμη τοῦ Μανόλη Τριανταφυλίδου*, Θεσσαλονίκη 1960, σελ. 95-105.
- «Γρηγ. Κωνσταντᾶς», *Φροντίσματα*, Ἀθήνα 1962, σελ. 89-102.

### **Δούσμανης, Β.**

- «Στρατιωτική Γεωγραφία τῆς Θεσσαλίας», *Θεσσαλικά Χρονικά*, τόμ. Ε' (1936), σελ. 24-29.

### **Ἐλύτης, Ὁ.**

- *Ὁ ζωγράφος Θεόφιλος*, Ἀθήνα 1973.
- *Ἐρμῆς ὁ Λόγιος ἢ Φιλολογικαί Ἀγγελίαι*, ἑκδ. Ἀνθιμου Γαζῆ, Βιέννη 1811-1815 καί 1816-1821 (καί ἐπανέκδ. μέ φωτομηχανική ἀνατύπωση ἀπό τό Ἑλληνικό Λογοτεχνικό καί Ἱστορικό Ἀρχεῖο στή σειρά Προεπαναστατικά περιοδικά, τόμ. Α', 1988, μέ πρόλογο Κ.Θ. Δημαρᾶ καί εἰσαγωγή Ε.Ν. Φραγκίσκου).

### **Ζερλέντης, Π.**

- «Προσθήκαι καί παρατηρήσεις εἰς τοῦ τᾶ περί Δανιήλ Φιλιππίδη γράφοντος», *Ἑβδομάς*, τόμ. Β' (1985), σελ. 164.

**Ζιοῦτος, Γ.Δ.**

- *Ἄνθιμος Γαζής*, Ἀθήνα 1946.
- *Θεόφιλος*, ἐπιμ. Ἰ. Τσαρούχης, Γ. Μανουσάκης, ἔκδ. Ἑμπορικῆς Τράπεζας τῆς Ἑλλάδος, β' ἔκδ. Ἀθῆναι 1967.

**Κακογιάννης, Κ. — Σταμάτης, Ἀ.**

- Μορφολογική ἀνάλυση οἰκισμοῦ — Μηλιές — Πήλιο, σπουδαστική ἐργασία, τομέας Ἀρχιτεκτονικῆς Μορφολογίας καί Ρυθμολογίας, ΕΜΠ 1983.

**Καμηλάρη, Μ.**

- «Ἱεραὶ Ἀναγραφαί. Ἐξέτασις τῶν ἐκκλησιῶν, παρεκκλησιῶν, ἐξωκκλησιῶν, μονῶν ἀπὸ ἀπόψεως Ἀρχαιοχριστιανικῆς τῶν ἐν τοῖς τέως δήμοις τοῦ Πηλίου», *Θεσσαλικά Χρονικά*, τόμ. Ε' (1936), σελ. 38-86.

**Καμιλάρης, Ρ.**

- *Γρηγορίου Κωνσταντᾶ: Βιογραφίαι — Λόγοι — Ἐπιστολαὶ μετὰ περιγραφῆς τῶν Μηλεῶν καὶ τῆς Σχολῆς αὐτῶν*, Ἐν Ἀθῆναις 1897.

**Κανδύλης, Ἰ.**

- *Μηλιές, ἓνα σημαντικὸ Πνευματικὸ Κέντρο τοῦ Ἑλληνισμοῦ κατὰ τοὺς τελευταίους πρό τοῦ 1821 χρόνους*, Ἀθήνα 1985 (β' ἔκδ. 1988).

**Καραμπάτσας, Δ.**

- *Ἡ συμβολὴ τῶν Θεσσαλῶν λογίων στὸ νεοελληνικὸ διαφωτισμὸ· σύντομη ἀναφορά*, Ἀθήνα 1981.

**Κατσιμπαλῆς, Γ.**

- *Βιβλιογραφία Θεόφιλου Γ. Χατζημιχαήλ*, Ἀθήνα 1957.

**Κίζης, Ἰ.**

- *Πηλιορείτικη Οἰκοδομία*, διδακτ. διατρ., ΕΜΠ 1984.

**Κορδάτος, Γ.**

- *Ἱστορία τῆς Ἐπαρχίας Βόλου καὶ Ἀγιάς*, Ἀθήνα 1960.
- *Ἡ Ἐπανάσταση τῆς Θεσσαλομαγνησίας τὸ 1821*, Ἀθήνα 1974.

**Κουμαριανοῦ, Αἰκ.**

- «Ἐρμῆς ὁ Λόγιος ἢ Φιλολογικαὶ Ἀγγελίαι 1811-1815 καὶ 1816-1821», *Ἐλεύθερα Γράμματα*, ἀρ. 63 (1967), σελ. 83-84· ἀρ. 64 (1967), σελ. 108.
- «Ἡ “Νεωτερικὴ Γεωγραφία” τῶν Δημητριέων», *Ἐποχές*, τεῦχ. 32 (1965), σελ. 22-29.
- «Ἀνθίμου Γαζῆ “Λεξικὸν Ἑλληνικόν”. Ἡ ἱστορία μιᾶς λεξικογραφικῆς προσπάθειας», *Ὁ Ἐρانيστὴς*, ἔτος Β' (1964), τόμ. 2, τεῦχ. 9-10, σελ. 163-186.

**Κουτρομπᾶς, Δ.**

- *Ἡ Ἐπανάστασις τοῦ 1854 καὶ αἱ ἐν Θεσσαλίᾳ ἰδίᾳ ἐπιχειρήσεις*, Ἀθήνα 1976.

**Κωνσταντᾶς, Γρ.**

- «Νεκρολογία Δανιὴλ Φιλιππίδου», *Ἀθηνᾶ*, ἔτος Β', ἀρ. 121, 14 Ἰουν. 1833, σελ. 486-487.
- «Ἀλληλογραφία Γρ. Κωνσταντᾶ καὶ Καπετάν Μήτρου Μπασδέκη», *Θεσσαλικά Χρονικά*, τόμ. Α' (1930), σελ. 85.

**Κωνσταντάκης, Ἐ.**

- *Το χωριὸ Μηλιές τοῦ Πηλίου*, Μηλιές 1953.



**Κωνσταντίνιδης, Ἀ.Γ.**

- *Τά ἐν Πηλίῳ παλαιά καί σύγχρονα χριστιανικά μνημεῖα*, Ἀλεξάνδρεια 1943.
- *Λεύκωμα Ἑλληνικῶν Ἐνδυμασιῶν*, ἔκδ. Μουσείου Μπενάκη, τόμ. Α΄, Ἀθήνα 1984, πίν. 28.

**Λιάπης, Κ.**

- *Καπετάν Κώστας Γαρέφης, ὁ σταυραετός τοῦ Πηλίου*, Ἀθήνα 1979.
- *Ὡρες Πηλίου*, Ἀθήνα 1981.
- «Ἡ Μηλιώτικη Σχολή καί ἡ Βιβλιοθήκη της», *Θεσσαλικό Ἡμερολόγιο*, τόμ. ΣΤ΄, Λάρισα 1984, σελ. 65-96.

**Μάγνης, Ν.**

- *Περιήγησις ἢ Τοπογραφία τῆς Θεσσαλίας καί Θετταλικῆς Μαγνησίας*, Ἐν Ἀθήναις 1860.

**Μακρῆς, Κ.Α.**

- *Ὁ ζωγράφος Θεόφιλος στό Πήλιο*, Βόλος 1939.
- *Πηλιορείτικα ψευτοπαράθυρα*, Βόλος 1942.
- *Ἡ Πηλιορείτικη λαϊκή τέχνη — πηγές καί ἐπιδράσεις*, Ἀθήνα 1948.
- *Πηλιορείτικες φορεσιές*, Βόλος 1949.
- «Συμβολή στή μελέτη τῆς πολεοδομίας τῶν χωριῶν τοῦ Πηλίου», *Ἐπιθεώρηση Τέχνης*, τόμ. Ζ΄ (1958), σελ. 374-381.
- *Ἡ Ξυλογλυπτική τοῦ Πηλίου*, Βόλος 1958.
- *Μικρά Μελετήματα*, Βόλος 1960.
- *Υφαντά Θεσσαλίας*, ἔκδ. ΕΟΕΧ, Ἀθήνα 1961.
- *Βόλος-Πήλιο (Ἀνατολική Θεσσαλία)*, Ἀθήνα 1965.
- *Ἡ χειροτεχνία ἐν Θεσσαλίᾳ*, Λάρισα 1966.
- *Ἡ λαϊκή τέχνη τοῦ Πηλίου*, ἔκδ. Μέλισσα, Ἀθήνα 1976.

**Μηλιαράκης, Ἀντ.**

- «Δανιήλ Φιλιππίδης καί ἡ Γεωγραφία αὐτοῦ (1791)», *Ἑστία*, τόμ. ΙΘ΄ (1885), σελ. 115-119, 131-136, 147-151, 163-167.
- *Μορφαί τῆς Μαγνησίας*, ἔκδ. Νομαρχίας Μαγνησίας, Βόλος 1973.

**Μουγογιάννης, Γ.**

- «Ἡ Παιδεία στήν Τουρκοκρατούμενη Θεσσαλία», *Θεσσαλικό Ἡμερολόγιο*, τόμ. Ε΄ Λάρισα 1983, σελ. 49-64.

**Οἰκονομίδης, Δ.**

- «Δανιήλ Φιλιππίδης, βίος καί ἔργον», *Μνημοσύνη*, τόμ. 7 (1978), σελ. 200-290.

**Παπαγιάννη, Μ. — Σολοῦκος, Δ.**

- *Ἡ συμβολή τῆς Θεσσαλίας στήν ἀπελευθέρωσή της*, Ἀθήνα 1983.

**Παπαδόπουλος-Κεραμεύς, Ἀ.**

- «Κατάλογος τῶν Ἑλληνικῶν Κωδίκων τῆς ἐν Μηλείαις Βιβλιοθήκης», *Ἐπετηρίς Παρνασσοῦ*, ἔτος Ε΄ (1901), σελ. 20-74.

**Παπαχατζῆς, Ν.Δ.**

- *Τα λείψανα καί ἡ ἱστορία τῶν ἀρχαίων πόλεων τῆς περιοχῆς Βόλου*, Βόλος 1937.
- «Ἡ Κορόπη καί τό ἱερό τοῦ Ἀπόλλωνα», *Θεσσαλικά*, ἔτος Γ΄ (1960), σελ. 1-24.

**Πετρῆς, Τάσος Ν.**

- *Βόλος-Πήλιο ἱστορία, τέχνες, λαογραφία, σύγχρονη ζωή*, Ἀθήνα 1978.

**Σκουβαράς, Β.**

- *Τό Παλιότερο Ἀρματολίκι τοῦ Πηλίου καί οἱ Ἀρβανίτες στή Θεσσαλομαγνησία, 1750-1790*, Βόλος 1960.
- «Σελίδες ἀπό τήν Ἱστορία τῆς Μηλιώτικης Σχολῆς», *Ἡώς*, ἀρ. 92-97 (1966), σελ. 241-278.

**Σκουβαράς, Β. — Μακρῆς, Κ.**

- *Ἀρχαιολογικός καί Τουριστικός Ὁδηγός Θεσσαλίας*, Βόλος 1958.

**Σπεράντζας, Θ.**

- «Ὁ Γρηγόριος Κωνσταντᾶς ὡς Ἐφορος τῆς Παιδείας ἀνά τās Κυκλάδας», *Ἐπετηρίς Ἑταιρείας Κυκλαδικῶν Μελετῶν*, τόμ. Α' (1961), σελ. 32-140.
- *Δανιήλ Φιλιππίδης*, Ἀθήνα 1978.
- *Τα περιωθέντα ἔργα τοῦ Ἀργύρη Φιλιππίδη*, Ἀθήνα 1978.

**Τσοποτός, Δ.**

- *Γῆ καί Γεωργοί τῆς Θεσσαλίας κατά τήν Τουρκοκρατίαν*, Βόλος 1912.
- «Ἡ Θεσσαλομαγνησία (Πήλιον) καί τό φρούριον τοῦ Βόλου κατά τήν Ἐπανάστασιν τοῦ 1821», *Θεσσαλικά Χρονικά*, τόμ. Α' (1930), σελ. 23-54.

**Φιλιππίδης, Ἀργ.**

- *Μερική Γεωγραφία — Βιβλίον Ἠθικόν*, ἐπιμ. Θ. Σπεράντζα, Ἀθήναι 1978.

**Φιλιππίδης, Δανιήλ — Barbé du Bocage J.D. — Γαζῆς, Ἀνθιμος**

- *Ἀλληλογραφία (1794-1819)*, ἔκδ.-σχόλια Αἰκ. Κουμαριανοῦ, πρόλογος Κ.Θ. Δημαρᾶ, Ἀθήνα 1966.

**Φιλιππίδης, Δανιήλ — Κωνσταντᾶς, Γρηγόριος**

- *Γεωγραφία Νεωτερική, Ἐρανισθεῖσα ἀπό διαφόρους συγγραφεῖς παρά Δανιήλ Ἱερομονάχου καί Γρηγορίου ἱεροδιακόνου τῶν Δημητρίων*, Ἐν Βιέννῃ 1971.
- *Γεωγραφία Νεωτερική περί τῆς Ἑλλάδος*, ἐπιμ. Αἰκ. Κουμαριανοῦ, ἔκδ. Ἑρμῆς, Ἀθήνα 1970 (καί ἐπανέκδ. 1988).

**Φιλιππίδης, Δημ.**

- *Ὁ διδάσκαλος τοῦ Γένους Δανιήλ Φιλιππίδης*, Ἀθήνα.

**Χατζηφώτης, Ἰ.**

- *Ἀνθιμος Γαζῆς (1758-1828): ἡ ζωή καί τό ἔργο του*, Ἀλεξάνδρεια 1965.
- *Ἀνθιμος Γαζῆς. Νέα θεώρηση τῆς ζωῆς καί τοῦ ἔργου του*, Ἀθήνα 1969.

**Χουρμουζιάδης, Γ. — Ἀτζακά, Π. — Μακρῆς Κ.**

- *Μαγνησία — Τό χρονικό ἑνός πολιτισμοῦ*, ἔκδ. Μ. καί Ρ. Καπόν, Ἀθήνα 1982.

**Lolling, H.C.**

- «Mittheilungen aus Thessalien», *Athenische Mittheilungen*, τόμ. 7 (1882), σελ. 61-76, 223-240, 335-348.

**Stählin, F.**

- «Zur Chronologie und Erklärung der Inschriften von Magnesia und Demetrias», *Athenische Mittheilungen*, τόμ. 54 (1929), σελ. 201-226.

**Wace, A.J.B.**

- «Topography of Pelion and Magnesia», *Journal of Hellenic Studies*, τόμ. 26 (1906), σελ. 143-168· τόμ. 28 (1908), σελ. 337.



# ΜΑΓΝΗΤΟΦΩΝΗΜΕΝΕΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ, • ΒΙΝΤΕΟΣΚΟΠΗΣΕΙΣ

Από το Αρχείο του Τοπικού Μουσείου Μηλεών

| Όνομα            | Θέμα                           | Έτος<br>Καταγραφής |        |
|------------------|--------------------------------|--------------------|--------|
| Αδαμαντιάδης Σπ. | Η ζωή του αγρότη               | 1981               | 1985   |
|                  | Η λειτουργία του ελαιοτριβείου | 1986               |        |
|                  | Το τραϊνάκι του Πηλίου         | 1985               | 1987   |
| Ακριβού Λ.       | Η προετοιμασία του τραχανά     | 1984               |        |
| Βασιλικός Γ.     | Οικιστική εξέλιξη του χωριού   | 1981               | 1987   |
|                  | Ιστορική παρουσίαση            | 1981               | 1987   |
|                  | Ιστορική παρουσίαση            | 1978               |        |
| Γιαννούτσικος Β. | Ιστορική παρουσίαση            | 1978               |        |
| Γκέκας Ι.        | Το επάγγελμα του πεταλωτή      | 1982               | • 1986 |
| Γουλιώτης Στ.    | Ο ξενιτεμός                    | 1980               |        |
| Γουργιώτης Κ.    | Το επάγγελμα του ξυλουργού     | 1986               |        |
| Γουργουλιάνη Η.  | Ο αργαλειός                    | 1982               |        |
|                  | Το σπιτικό καρβέλι             | 1985               |        |
|                  | Το επάγγελμα του ξυλογλύπτη    | 1986               | 1987   |
| Δεμελή Φ.        | Το επάγγελμα του λιθογλύπτη    | 1986               | 1987   |
| Δήμου Π.         | Το κρασί και το τσίπουρο       | 1988               |        |
| Ευσταθίου Κ.     | Η τεχνική της αγιογραφίας      | 1981               | • 1986 |
| Καραγιάννης Λ.   | Το σπιτικό καρβέλι             | • 1985             |        |
| Καταρτζή Κ.      | Το επάγγελμα του σμαρά         | 1982               | • 1986 |
| Καταρτζής Β.     | Ο αργαλειός και το νήμα        | 1985               |        |
| Κατσανάκη Α.     | Το επάγγελμα του σιδερά        | 1982               | • 1985 |
| Κολοβός Ν.       | Η κατασκευή του καλντεριμιού   | 1986               |        |
| Κολοβός Σπ.      |                                |                    |        |

|                  |                                 |        |        |
|------------------|---------------------------------|--------|--------|
| Κολοβός Χρ.      | Το επάγγελμα του σιδερά         | 1987   |        |
| Κόρμπα Λ.        | Οι φυτικές βαφές                | 1985   | 1988   |
| Κορνούτος Στ.    | Το πηλιορείτικο αρχοντικό       | 1985   |        |
| Κοσμά Γαρ.       | Το σπιτικό καρβέλι              | • 1985 |        |
| Κοσμά Γ.         | Το σπιτικό καρβέλι              | • 1985 |        |
| Κοσμάς Γ.        | Η ζωή του αγρότη                | 1987   |        |
| Κουτέ Μ.         | Η ζωή της γυναίκας              | 1984   | 1987   |
|                  | Ο πηλιορείτικος γάμος           | 1988   |        |
| Κουτές Ρ.        | Ιστορική παρουσίαση             | 1978   | • 1981 |
| Κωστάκη Μ.       | Ο σπιτικός τραχανάς             | • 1988 |        |
|                  | Το σπεντζοφάι                   | • 1988 |        |
| Λιάντζουρας Τ.   | Η ζωή του αγρότη                | 1987   |        |
| Μαϊτιανός Γρ.    | Το κρασί και το τσίπουρο        | 1985   |        |
| Μαϊτιανού Μ.     | Ο πηλιορείτικος γάμος           | 1985   |        |
| Μαλαμάκη Ειρ.    | Η ζωή της γυναίκας              | 1981   | 1987   |
|                  | Οικιστική εξέλιξη του χωριού    | 1985   | 1987   |
|                  | Ο σπιτικός τραχανάς             | 1984   | • 1986 |
| Μαλιώρα Ε.       | Ο αργαλειός                     | 1985   |        |
|                  | Το γνέσιμο και οι φυτικές βαφές | 1985   | 1987   |
| Μπέζου Μ.        | Το σπιτικό λικέρ                | 1986   |        |
| Νικολέ Δ.        | Η ζωή της γυναίκας              | 1981   | 1987   |
|                  | Η βρώσιμη ελιά                  | 1982   | 1985   |
| Νικολές Γ.       | Ιστορική παρουσίαση             | 1980   | 1985   |
|                  | Οικιστική εξέλιξη του χωριού    | 1980   | 1985   |
| Νίκου Ι.         | Ο πηλιορείτικος γάμος           | 1983   |        |
| Νίκου Στ.        | Το τραινάκι του Πηλίου          | 1987   |        |
| Οικονομάκη Κρ.   | Ιστορική παρουσίαση             | 1978   |        |
| Οικονομάκης Π.   | Ιστορική παρουσίαση             | 1980   | 1981   |
| Παπαδημητρίου Φ. | Η ζωή της γυναίκας              | 1983   |        |
|                  | Ο πηλιορείτικος γάμος           | 1983   |        |
| Παπαζαχαρίου Ζ.  | Ο πρωτομάστορας                 | 1984   | 1988   |
| Παπαζαχαρίου Π.  | Το τυρί                         | 1985   |        |
| Παπουλάκη Ε.     | Το σαπούνι από λάδι ελιάς       | 1983   |        |
| Πασιά Α.         | Το κρασί και το τσίπουρο        | • 1985 |        |
| Πασιάς Σπ.       | Το κρασί και το τσίπουρο        | • 1985 |        |
| Πλάκα Π.         | Ο ντοματοπελτές                 | 1983   |        |
| Ρούμπου Τ.       | Η ζωή της γυναίκας              | 1982   | 1985   |
| Σακελλαρίου Ι.   | Ιστορική παρουσίαση             | 1978   |        |
| Σφέτσα Λ.        | Το σαπούνι από λάδι ελιάς       | 1985   | • 1987 |
| Συκιώτου Μ.      | Η ζωή της γυναίκας              | 1987   |        |
| Τσαγκαράκης Ν.   | Το επάγγελμα του φανοποιού      | 1984   | • 1986 |
| Τσιτσάνη Σ.      | Η βρώσιμη ελιά                  | 1987   |        |
|                  | Ο μπακλαβάς                     | 1987   |        |
| Τσιτσάνης Γ.     | Ο πρωτομάστορας                 | 1978   |        |
| Τσιτσάνης Δ.     | Η κατασκευή του καλντεριμιού    | 1984   |        |
| Φιλιππίδης Ι.    | Ιστορική παρουσίαση             | 1981   | 1983   |
| Χατζηγιάννης Δ.  | Το επάγγελμα του ξυλουργού      | 1983   |        |
| Χρήστου Ν.       | Η ζωή στη στάνη                 | 1984   |        |