

# οδυσσεια



"ΤΟ ΔΕΝΤΡΟ  
ΠΟΥ ΠΛΗΓΩΝΟΥΜΕ"

πηγή πλούτου, έμπνευσης και πολιτισμού

## Γιατί **ασπέτσα**;

Οι Ολύμπιοι είναι ένα μαστιχοχώρι που διατηρεί τόσο την αρχιτεκτονική του ταυτότητα όσο και τις παραδόσεις και την καθημερινότητά του, στο πέρασμα του χρόνου.

Στην πατροπαράδοτη κουζίνα των Ολύμπων δεσπόζει η παρουσία της **ασπέτσας**. Πρόκειται για μια μίξη μπαχαρικών με κύρια συστατικά την καυτερή πιπεριά και το μάραθο, με την προσθήκη αρωματικών φυτών (δυόσμος, θυμάρι, βασιλικός, ρίγανη), ανάλογα με το γούστο του κάθε νοικοκυριού.

Αποτελεί ένδειξη μιας ιδιαίτερης φιλοσοφίας ζωής.

Το όνομα λοιπόν «ασπέτσα», το όνομα αυτού του ειδικού και προσωπικού μπαχαρικού είναι ο τίτλος του περιοδικού μας.

Όλοι έχουμε ανάγκη από μία προσωπική συνταγή που θα νοστιμεύει την καθημερινότητά μας. Επιδίωξή μας είναι η καλή σχέση με τον εαυτό μας και με τους άλλους. Η ύπαρξή μας μέσα σ' ένα μικρό ή μεγάλο σύνολο που δε στερεί την ατομικότητά μας.

Χρειαζόμαστε μια δική μας «ασπέτσα» που θα μας επιτρέψει την ισορροπία ανάμεσα στο «εγώ» και το «εμείς». Που θα ορίζει το δικό μας «πολύ» και «λίγο», το δικό μας «άνοστο» και «γευστικό» στο μαγείρεμα της ζωής μας.

### ΑΣΠΕΤΣΑ

Ετυμολογία: «α», χαρακτηριστικό του χιακού ιδιώματος και σπέτσα, σπέτσι (ιταλ.)= μπαχαρικό, φάρμακο. (Βλέπε και σπετσαρία = φαρμακείο, σπετσοφαί = αρτυμένο φαγητό).

#### Πρόελευση συνταγής

Ειδική μίξη μπαχαρικών και βοτάνων, αντίστοιχη με την παρασκευή και χρήση του κάρυ, της «μανσάλας» της παραδοσιακής ινδικής κουζίνας.

#### Τα υλικά της «ασπέτσας»

Κύρια συστατικά είναι ο μάραθος και οι ξεραμένες καυτερές πιπεριές, τα βερβερούσικα πεπερόνια, όπως τις αποκαλούν στους Ολύμπους, με την προσθήκη δυόσμου, βασιλικού, ρίγανης και θυμαριού (αθρίμπας).

#### Η συνταγή της Ολυμπούσαινας νοικοκυράς κ. Αμαλίας Συρίμη

Τα πεπερόνια και ο μάραθος προστίθενται σε αναλογία 1:1. Τα υπόλοιπα μυρωδικά σε αναλογία 1:5.

Οι πιπεριές έχουν ξεραθεί και κοπανίζονται καλά. Τα υπόλοιπα συστατικά, καλά ξεραμένα, περνάνε από κόσκινο. Αναμιγνύονται καλά και φυλάσσονται σε γυάλινα βαζάκια.

Η ασπέτσα χρησιμοποιείται σε πολλές συνταγές και κυρίως σε κρέατα, αντί του πιπεριού.



Στο φύσημα της όστριας νοσταλγικές θύμψεις πλημμυρίζουν το είναι μας

Μαστιχένια όνειρα μεθυστικά από ανατολίτικο άρωμα μας ταξιδεύουν

Οσμίζομαι τη σπάνια μυρωδιά του βαθυπράσινου πέλαγου

Αφουγκράζομαι τον πόνο του κορμιού σου, τις μυστικές δυνάμεις δημιουργίας

Ελιξίριο για τη ζωή του τόπου μας, για τη δική μας ζωή.

Περιδιαβαίνω τα στενά ανήλιαγα σοκάκια του χθες και του σήμερα

Κόσμος ζωηρός, περήφανος, χαρούμενος με γαληνεύει

Χώμα, αέρας, νερό, φως, αδέρφια μας

Λύτρωση τα δάκρυά μας και η επιστροφή στις ρίζες της μάνας γης

Σταματουλάκη Αλεξάνδρα

Υπεύθυνη ΚΠΕ



"Το δέντρο που πληγώνουμε"  
πηγή πλούτου, έμπνευσης και ποιότητας

# μαστίχα

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ  
ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΗΜΟΥ ΟΜΗΡΟΥΠΟΛΗΣ ΧΙΟΥ

ΤΕΥΧΟΣ 2 - ΙΟΥΝΙΟΣ 2007



Έκδοση:  
Κ.Π.Ε. Δήμου Ομηρούπολης

Η επιμέλεια του περιοδικού έγινε από τα μέλη της Παιδαγωγικής Ομάδας του ΚΠΕ Δ. Ομηρούπολης:  
Σταματουλάκη Αλεξάνδρα Υπεύθυνη  
Καμπερίδου Μαρία Αναπληρώτρια  
Τσικαλά Σωτηρία Μέλος Π.Ο.

Σχεδιασμός, εκτύπωση:  
ΕΝΤΥΠΟ, Χίος

ISSN 17906504

## επικοινωνήστε μαζί μας

Για πληροφορίες, ερωτήσεις, προτάσεις, σκέψεις, απόψεις, συναισθήματα, ιδέες και... και... και...



τηλεφωνήστε ή στείλτε fax:  
2271094478



kante mail:  
mail@kpe-chiou.chi.sch.gr



στείλτε γράμμα με την παλιά κλασική μέθοδο:  
Κ.Π.Ε. Δήμου Ομηρούπολης  
Κλειδού, Βροντάδος  
822 00 Χίος



ή στείλτε σήματα καπνού!

οι μαθητές επισκέπτες του κέντρου γράφουν τις εντυπώσεις τους...

www.kpe-chiou.chi.sch.gr

# περιεχόμενα



Ταξίδι στο παρελθόν

2



Η βιοκαλλιέργεια της μαστίχας

4



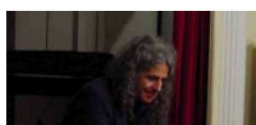
Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου

6



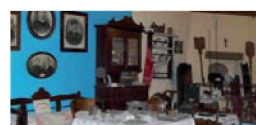
Μαστιχοχώρια του σήμερα

10



«Το δέντρο που πληγώναμε»  
Συνέντευξη του Δήμου Αβδελιώδη

14



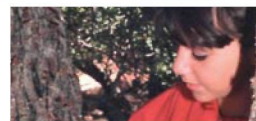
Μιάν βολάν το' έναν τσιαιρόν ήτον...

22



Καλώς ήλθατε στο σπήλαιο των Ολύμπων

26



Ζωή με άρωμα μαστίχας

28



Μάθημα Γεωμετρίας μέσα από τη Λαϊκή Τέχνη

30



«Τράβα λεβέντη το χορό κι εγώ για σένα τραγουδώ»

32



Αν είσαι φυσιολάτρης Χιώτικα Χωρατά

35



Σεμινάριο εκπαιδευτικών για τη μαστίχα

36



Το πρόγραμμα της μαστίχας σε αριθμούς

37



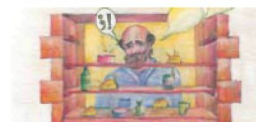
Η μαστίχα της γεύσης Μασουράκια με μαστίχα

38



Μαστιχόμελα Βιβλιο-μαστιχο-παρουσίαση

39



«Ο καιρός βρωμει τυριές»

40

18



**ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΩΤΙΚΗ**, μοναδική και πολύτιμη και ο τόπος που τη γεννά αιγιματικός, αφού αιώνες τώρα επιμένει να μη μαρτυρά, γιατί το μαστικόδεντρο διάλεξε τη χιώτικη γη για να δακρύζει.

Όμως η σκέψη του ανθρώπου είναι ερευνητική και μ' αυτήν τη διάθεση θα ξεκινήσουμε ένα ταξίδι στο παρελθόν με οδηγό μας το γεωλόγο κ. Μιχάλη Πιπίδη.

Ένα ταξίδι στη γεωλογική ιστορία της γης προσπαθώντας να κατανοήσουμε τις διαδικασίες που συνέβαλαν στη διαμόρφωση της σημερινής μορφολογίας του εδάφους που γέννησε τη μαστίχα.



Αφετηρία του ταξιδιού μας ο Παλαιοζωικός αιώνας, που άρχισε πριν 570 εκατομμύρια χρόνια. Τότε, όπως και σήμερα, ο ήλιος έβαφε κόκκινη την ανατολή και στη δύση του έριχνε μενεξεδένιες σκιές πάνω στα βουνά. Ήταν η εποχή που το ατμοσφαιρικό οξυγόνο απέκτησε τα σημερινά του επίπεδα και πραγματοποιήθηκε μια μεγάλη επανάσταση στη γη. Τότε, έγινε το γιγάντιο βήμα της ζωής από τη θάλασσα στη στεριά. Τα αμφίβια βγήκαν από το νερό στην ξηρά και εμφανίστηκαν τα έντομα.

Προς το τέλος του αιώνα αυτού οι 6 μεγαλύτερες ηπειρωτικές μάζες που υπήρχαν στη γη συγκεντρώθηκαν σε μία ενιαία ήπειρο, την Παγγαία. Αυτή τη γη με τους γραουβάκες και τους

Εκείνη την περίοδο, κάτω από τον καυτό ήλιο, σχηματίστηκε και η πολύχρωμη σειρά που συναντάμε σε όλη τη Χίο. Πετρώματα με κόκκινα, πράσινα και σκουρότερα χρώματα δημιουργήθηκαν μέσα από τη δράση ηφαιστειών. Η στεριά σκεπάστηκε από τη θάλασσα και τα ηφαιστειογενή ιζήματα συνάντησαν τα ιζήματα της θάλασσας. Τότε πάνω στα παλαιοιολιθικά πετρώματα του προηγούμενου αιώνα που καταβυθίστηκαν εναποτέθηκαν πετρώματα ασβεστολιθικά. Τέτοια πετρώματα, συνήθως ασβεστόλιθους μεγάλου πάχους και δολομίτες, που διαμορφώνουν ένα τοπίο με ιδιαίτερη γραφικότητα και ομορφιά, βρίσκουμε σε όλη τη Χίο.

## ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ



αργιλικούς σχιστόλιθους, ηλικίας 300 εκατομμυρίων χρόνων συναντάμε στη Χίο και συγκεκριμένα γύρω από τα Μαστιχοχώρια: το Πυργί και τα Μεστά.

Και είναι σημαντικό να αναφέρουμε το γεγονός ότι αυτά τα παλαιοζωικά πετρώματα δεν μεταμορφώθηκαν στο πέρασμα των αιώνων, όπως συνέβη στα περισσότερα μέρη του κόσμου, αλλά παρέμειναν αναλλοίωτα, γεγονός που καθιστά τη Χίο έναν ενδιαφέροντα γεωλογικά τόπο.

Επόμενη στάση στο ταξίδι μας ο Μεσοζωικός αιώνας (που σημαίνει μεσαία ζωή). Ξεκίνησε πριν από 225 εκατομμύρια χρόνια και κατά τη διάρκειά του σχηματίστηκαν δύο συγκροτήματα ηπείρων, ένα στο βόρειο ημισφαίριο και ένα στο νότιο ημισφαίριο. Ανάμεσα τους η θάλασσα Τιθύς. Κομμάτι αυτής της αρχέγονης θάλασσας είναι η Μεσόγειος.

Αυτήν την εποχή περιπλανιόντουσαν στη γη οι δεινόσαυροι, τα πιο μεγάλα και αρπακτικά πλάσματα που έζησαν ποτέ στην ξηρά. Πελώρια δάση με πυκνό φύλλωμα, θηλαστικά και πουλιά έκαναν την εμφάνισή τους. Και ενώ οι δεινόσαυροι κυριάρχησαν στην ξηρά, άλλα ιπτάμενα ερπετά εξουσίαζαν τους ουραμούς. Οι κλιματολογικές συνθήκες ήταν θερμές και τροπικές σε παγκόσμιο επίπεδο.



Αυτήν την εποχή σχηματίστηκαν οι λίμνες, πάνω στις οποίες είναι σήμερα χτισμένα πολλά από τα Μαστιχοχώρια: το Πυργί, τα Μεστά, τα Αρμόλια, η Βέσσα, οι Ολύμποι.

Συνεχίζουμε το ταξίδι μας, αφήνοντας πίσω τους δυο σκοτεινούς γεωλογικούς αιώνες. Φτάνουμε στο νεότερο, τον καινοζωικό αιώνα, ο οποίος ξεκίνησε πριν από 60 εκατομμύρια χρόνια και συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Στη διάρκεια αυτού του αιώνα συνέβησαν τεράστιες γεωλογικές ανακατατάξεις και ο πλανήτης μας πήρε τη σημερινή του μορφή με τα πανέμορφα και μοναδικά τοπία.

Τεράστια κομμάτια του φλοιού της γης συγκρούστηκαν μεταξύ τους προκαλώντας σεισμούς και ρήγματα. Μάζες πετρωμάτων πτυχώθηκαν και δημιούργησαν βουνά.

Τότε σχηματίστηκαν οι μεγάλες οροσειρές του πλανήτη μας και ανάμεσά τους και οι ελληνικές. Παράλληλα με τις ανυψώσεις των πετρωμάτων που δημιούργησαν τα βουνά έγιναν και αρκετές καταβύθισης. Μέσα από μια τέτοια καταβύθιση δημιουργήθηκε το Αιγαίο. Μόνο που τότε το Αιγαίο ήταν μια λίμνη γλυκού νερού. Τα όρια της λίμνης εκτεινόταν από τη Λέσβο μέχρι τη Ρόδο και την Κρήτη και ανατολικά μέχρι τη Μικρά Ασία.



Ένα κομμάτι της Χίου, το νότιο ανατολικό σκεπάστηκε από αυτήν. Μέσα σ' αυτήν τη λίμνη ξεκίνησε η ηφαιστειακή δράση του τόξου του Αιγαίου, που εκείνη την εποχή περνούσε από τη γειτονιά της Χίου. Σήμερα υπολείμματα αυτής της δράσης βρίσκουμε στο βυθό της θάλασσας με λίγες εμφανίσεις στη Ν. Χίο.

Αποτέλεσμα αυτής της ηφαιστειακής δραστηριότητας ήταν η ηφαιστειακή σκόνη, ένα υλικό πλούσιο σε ιχνοστοιχεία που κατακάθισε στον πυθμένα της λίμνης. Αυτό το υλικό της λίμνης εξαλλοιώθηκε και έγινε άργιλος.

Εκείνη τη μακρινή περίοδο άρχισαν σιγά σιγά να δημιουργούνται και οι συνθήκες που καθόρισαν τη φυσιογνωμία της Χίου. Τα ιζηματογενή πετρώματα της λίμνης, που συναντάμε στα νότια του νησιού, έκαναν δυνατή την κατακράτηση της υγρασίας στον εδαφικό μανδύα όλο το χρόνο. Η ύπαρξη της υγρασίας αυτής στα ανώτερα στρώματα της γης έκανε τα χώματα αυτά ιδιαίτερα εύφορα και γεωργικά εκμεταλλεύσιμα. Και αυτός είναι ο λόγος που στη νότια Χίο παρατηρείται μεγάλη συγκέντρωση χωριών. Σ' αυτήν τη φιλόξενη γη μέτρησαν οι άνθρωποι τη γνώση και τη δύναμή τους και έφτιαξαν έναν κόσμο ξεχωριστό, γεμάτο από το άρωμα της μαστίχας.

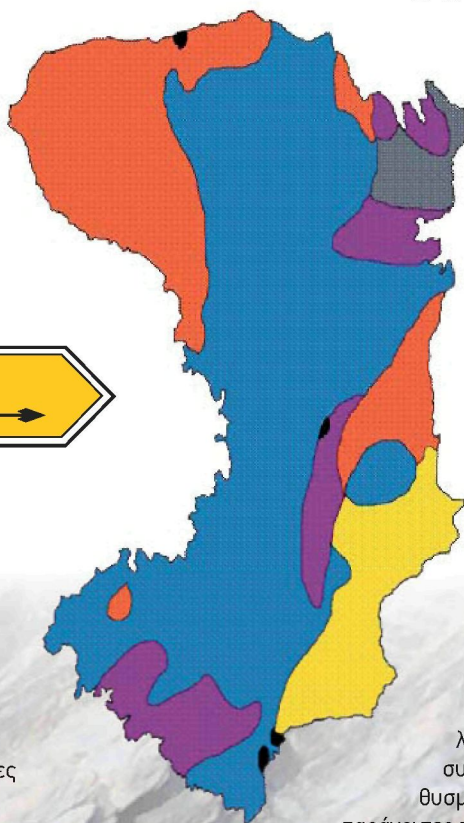
Και τελειώνουμε το ταξίδι μας, φτάνοντας στο σήμερα -που δεν

είναι παρά μια φευγαλέα στιγμή στη μακραίωνη ιστορία της γης-να ατενίζουμε τους μαστιχώνες που απλώνονται κάτω από το μαγευτικό ουρανό της Χίου. Έχουμε ολοκληρώσει το γεωλογικό ταξίδι, χωρίς ωστόσο να καταφέρουμε να ανακαλύψουμε το μυστικό πέρασμα που θα μας έφερνε κοντά στην ερμηνεία της μοναδικότητας της μαστίχας.

Αντίθετα, διαπιστώσαμε ότι η γεωλογική ιστορία στην περιοχή του Αιγαίου είναι κοινή, γεγονός που κάνει ακόμη πιο δυνατή τη μυστηριακή σχέση της μαστίχας με τη χιώτικη γη. Γιατί, άραγε δε θα μπορούσε το μαστιχόδεντρο να ευδοκιμήσει και σε άλλες, γεωλογικά συγγενικές περιοχές, όπως για παράδειγμα στη γειτονική χερσόνησο της Ερυθραίας, όπου οι συνθήκες είναι ιδανικές;

Ο κ. Πιπίδης προχωρά πέρα από τους γεωλογικούς σχηματισμούς και ισχυρίζεται ότι η ανθρώπινη δραστηριότητα ήταν εκείνη που διασφάλισε την παραγωγή της μαστίχας.

Με ποιον τρόπο; Σύμφωνα με τον κ.



- Ηφαιστειακά
- Καινοζωικά
- Μεσοζωικά (Ασβεστόλιθος)
- Παλαιοζωικά
- Κάλυμμα
- Μετακινούμενα τεμάχια

Πιπίδη, η συστηματική λίπανση του εδάφους με ασπρόχωμα και η φροντίδα του δέντρου, η συλλογική γνώση και εμπειρία που συγκεντρώθηκε από ένα λαό με πληθυσμιακή συνέχεια, αιώνες τώρα, είναι παράγοντες που συνέβαλαν στη δημιουργία αυτής της μοναδικότητας.

Βέβαια οι ισχυρισμοί αυτοί του κ. Πιπίδη δεν αποτελούν προϊόν κάποιας επιστημονικής έρευνας, ωστόσο θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε προβληματισμούς για το ρόλο που διαδραμάτισε ο άνθρωπος στη μοναδικότητα της μαστίχας.

Ωστόσο, κανείς δεν μπορεί να αμφισβητήσει το γεγονός ότι άνθρωπος και δέντρο μαζί υπήρξαν συνοδοιπόροι στο μεγάλο ταξίδι της ζωής καθορίζοντας με τρόπο μοναδικό την ιστορία του τόπου μας. Μέσα στο γεωλογικό χρόνο ξετυλίγεται παράλληλα και η ιστορία του ανθρώπου που με τη δύναμη του μυαλού και της ψυχής του δημιουργεί μικρά θαύματα μέσα στο μεγάλο θαύμα της ζωής.



# Η βιοκαλλιέργεια της μαστίχας

Στις μέρες μας υπάρχει αμφιβολία σχετικά με το τι φτάνει στο τραπέζι μας, τι είναι φυσικό και τι όχι. Ο καταναλωτής βλέπει ένα τελικό προϊόν και το καταναλώνει χωρίς να έχει καμμία ένδειξη σχετικά με το τι έχει υποστεί το προϊόν για να φτάσει στην τελική του μορφή. Έρευνες που έχουν γίνει από τηλεοπτικές εκπομπές τελευταία, έχουν φέρει στο φως στοιχεία τα οποία έχουν σοκάρει τους περισσότερους καταναλωτές, στοιχεία που φανερώνουν ότι κεντρικό ρόλο στη διατροφή παίζει το κέρδος και οι έννοιες υγείας και υπευθυνότητα έχουν χάσει τη σημασία τους.

Κάπου ανάμεσα στη βιομηχανική και την τεχνολογική επανάσταση υπήρξε και η πράσινη επανάσταση. Η δημιουργία κατάλληλων χημικών οδήγησε στην κατασκευή λιπασμάτων, παρασιτοκτόνων κ.α. τα οποία έδωσαν την δυνατότητα για κατακόρυφη αύξηση της παραγωγής. Η χρησιμοποίηση αυτών των χημικών στη γεωργία βοήθησε την ανθρωπότητα να ξεπεράσει λιμούς, που κόστιζαν τις ζωές εκατομμυρίων.

Θα ήταν πολύ καλό, για να ήταν αληθινό, να μην υπήρχαν αρνητικές συνέπειες από την χρήση αυτών των χημικών. Πανεπιστημιακές έρευνες έχουν δείξει ότι οι υδροφόροι οριζόντες στις αγροτικές περιοχές έχουν μολυνθεί με χημικά τα οποία προήλθαν από την χρήση των λιπασμάτων. Πιθανολογείται ότι τα χημικά, είτε απευθείας είτε έμμεσα, μπαίνουν στην τροφική αλυσίδα και ευθύνονται για ασθένειες και άλλα δεινά. Μήπως τελικά χρειάζεται μια νέα θεώρηση της αγροτικής παραγωγής και μια καινούργια μεθοδολογία;

Επιμέλεια: **Καλλιόπη Καλτσονούδη**  
Ηλεκτρονικός  
Μέλος Π.Ο. ΚΠΕ

**Μαστικό**  
**ΒΙΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ**

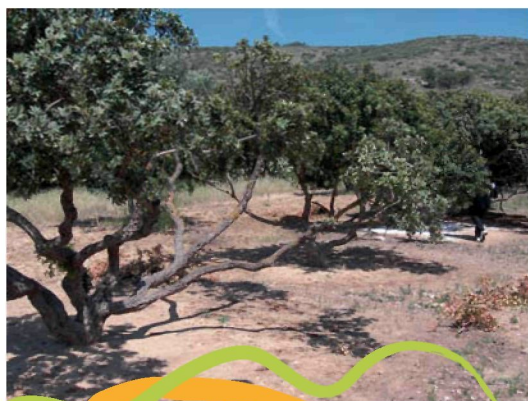
Το μαστιχόδεντρο είναι άγριο δέντρο, δεν αρρωσταίνει εύκολα, οπότε τα χημικά που χρησιμοποιούν οι αγρότες αναφέρονται στο λίπασμα και τα φυτοφάρμακα. Παρ'όλα αυτά, δεν είναι βιολογικό προϊόν. Η πλειοψηφία των καλλιεργητών χρησιμοποιούν χημικά έστω και σε μικρή ποσότητα. Υπάρχει μια μειοψηφία η οποία ακολουθεί βιολογικές μεθόδους για την παραγωγή της μαστίχας, όπως για παράδειγμα την χρήση βιολογικών-φυσικών λιπασμάτων για την ανάπτυξη του δέντρου, καθώς επίσης και κοπιαστική εργασία του καλλιεργητή για τον καθορισμό του εδάφους γύρω από τον κορμό του σκίνου. Η μειοψηφία αυτή δεν ξεπερνά τον αριθμό των τεσσάρων καλλιεργητών και η έκταση της βιολογικά καλλιεργούμενης γης τα 50 στρέμματα. Τα βιολογικά αυτά λιπάσματα, όπως και τα συμβατικά, οι αγρότες τα προμηθεύονται από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (ΕΜΧ).

Ποια είναι η διαφορά μεταξύ της βιολογικά παραγόμενης μαστίχας και της συμβατικά παραγόμενης; Σύμφωνα με την ΕΜΧ καμμία. Και τα δύο προϊόντα είναι καθαρά από χημικά και δεν υπάρχει διαφοροποίηση στη διανομή τους.

Θα αναρωτιόταν κανείς για ποιο λόγο ένας καλλιεργητής να αφήσει την συμβατική παράγωγή της μαστίχας και να ασχοληθεί με τη βιολογική καλλιέργεια; Το βασικό κίνητρο είναι ότι προωθεί μια φιλοσοφία η οποία στηρίζει τον φυσικό τρόπο παραγωγής, αυτόν που δεν χρησιμοποιεί ξένες με το περιβάλλον ουσίες, όπως είναι τα χημικά λιπάσματα. Ειδικά στην εποχή μας η οικολογική συνείδηση είναι απαραίτητη, μιας και η περίοδος που μπορούσαμε να χρησιμοποιούμε αλόγιστα τους φυσικούς πόρους έχει περάσει ανεπιστρεπτή.

Ένας επιπλέον λόγος είναι η επιδότηση που δίνει το Ελληνικό Κράτος στους βιοκαλλιεργητές, ανεξάρτητα του προϊόντος που παράγουν. Βέβαια χωρίς το μεράκι του καλλιεργητή να παράγει βιολογικά το προϊόν του, τα χρήματα από μόνα τους δεν είναι αρκετά. Από την πλευρά της η ΕΜΧ έχει εκφράσει σκέψεις για επιπλέον επιδότηση στους βιοκαλλιεργητές της μαστίχας.

Θα ήταν καλό ένα προϊόν τόσο φυσικό όπως η μαστίχα να παράγεται με εντελώς φυσικούς τρόπους.



# Πώς μπορεί ένα φυσικό προϊόν να γίνει πιο φυσικό

## Τι είναι η βιοκαλλιέργεια;

Βιοκαλλιέργεια είναι ένας τρόπος γεωργικής καλλιέργειας κατά τον οποίο περιορίζεται ή απαγορεύεται η χρήση χημικών λιπασμάτων, γεωργικών φαρμάκων και γενετικά τροποποιημένων οργανισμών. Η βιοκαλλιέργεια είναι μια τεχνική που δίνει βάρος στη διατήρηση γόνιμου, ζωντανού και υγιούς εδάφους. Αυτό το πετυχαίνει χρησιμοποιώντας τεχνικές φιλικές προς το περιβάλλον, χρησιμοποιώντας βιολογικά λιπάσματα τα οποία προέρχονται από φυσικά παρασκευάσματα και γενικώς υλικά από τη φύση. Η παραγωγή βιολογικών προϊόντων δεν είναι μόνο μια διασφάλιση της υγείας του καταναλωτή αλλά συμβάλλει τόσο στη γενικότερη ισορροπία της φύσης όσο και στην προώθηση νέων μορφών οικονομίας. Άλλωστε υγιές έδαφος σημαίνει υγιή προϊόντα, το οποίο συνεπάγεται υγιείς καταναλωτές.

## Μέθοδοι

Η βιοκαλλιέργεια στηρίζεται στον εμπλουτισμό του εδάφους με θρεπτικά συστατικά, μέσω διαφόρων μεθόδων όπως: η εναλλαγή σοδειάς και χρησιμοποίηση φυσικού λιπάσματος. Όσον αφορά στην αντιμετώπιση των ζιζανίων, αντί των χημικών ζιζανιοκτόνων χρησιμοποιούνται τεχνικές όπως: η προσεκτική επιλογή της σοδειάς και η εισαγωγή επωφελών οργανισμών. Κύριο χαρακτηριστικό για οτιδήποτε αφορά τις βιοκαλλιέργειες είναι η αποφυγή οποιωνδήποτε χημικών. Η ευρωπαϊκή ένωση, ήδη από το 1990, έχει θεσπίσει κανόνες που διέπουν τις καλλιέργειες που θέλουν να παράγουν βιολογικά προϊόντα.

## Παραγωγικότητα

Επικρατεί η εντύπωση ότι οι βιολογικές καλλιέργειες έχουν μικρότερη απόδοση απ' ό,τι οι συμβατικές. Έρευνες που έχουν γίνει από πανεπιστήμια και οργανισμούς, ευρωπαϊκούς και αμερικανικούς, έχουν δείξει ότι η παραγωγή είναι ισότιμη των συμβατικών καλλιεργειών, με τη διαφορά ότι χρησιμοποιείται λιγότερη ενέργεια και φυσικά δεν εμπεριέχονται καθόλου χημικά ζιζανιοκτόνα. Οι αγρότες συνεχίζουν να παράγουν προϊόντα με τον «κλασικό τρόπο» γιατί οι βιολογικές καλλιέργειες χρειάζονται περισσότερο χρόνο και εργασία.

## Ελλάδα- Ευρώπη

Ο βιολογικός τρόπος παραγωγής κερδίζει συνεχώς έδαφος στην παγκόσμια αγορά, κυρίως χάρη στην υποστήριξη των καταναλωτών που ανησυχούν για την χρήση χημικών στην παραγωγή. Η Ευρώπη, η οποία έχει τον πρωτεύοντα ρόλο στην αποδοχή των βιολογικών προϊόντων παγκοσμίως, καλλιεργεί το 3% των εδαφών της χρησιμοποιώντας βιολογικές μεθόδους. Η Ελλάδα, αν και γεωργική χώρα, βρίσκεται δυστυχώς στις τελευταίες θέσεις στην Ευρώπη. Περίπου το 0,6% καλλιεργείται βιολογικά στην χώρα μας, παρά το εξαιρετο κλίμα και τις ευνοϊκές συνθήκες. Οι βιολογικές καλλιέργειες αφορούν κυρίως στην ελαιοπαραγωγή, τα αμπέλια και τα εσπεριδοειδή.

# Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου

« ΣΥΜΠΡΑΤΤΕΙΝ ΚΑΙ

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΖΕΣΘΑΙ

ΟΜΟΝΟΩΝΤΑΣ

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου είναι αναγκαστικός συνεταιρισμός που ιδρύθηκε το 1938 με τον ιδρυτικό νόμο 1390 και είναι φορέας αποκλειστικής διαχείρισης της φυσικής μαστίχας στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

## Ο φορέας

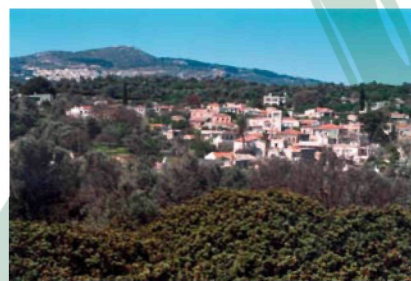
Αποτελεί τη συλλογική έκφραση 20 πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών των 24 Μαστιχοχωρίων που βρίσκονται στη νότια Χίο.

Σήμερα η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών αριθμεί 5.000 περίπου μέλη και είναι ένας από τους μεγαλύτερους σε μέγεθος οργανισμούς της περιφέρειας Βορείου Αιγαίου.

Από το **Γιώργο Τσούρο**  
Γενικό Διευθυντή Ε.Μ.Χ.

Η ΕΜΧ διατηρεί ιδιόκτητες εγκαταστάσεις συνολικής στεγασμένης επιφάνειας 10.000 τμ, περίπου, όπου και φιλοξενείται το σύνολο των δραστηριοτήτων της, συμπεριλαμβανομένων και των 2 παραγωγικών μονάδων:

Οι παραγωγικές υποδομές & εγκαταστάσεις



- καθαρισμού & συσκευασίας μαστίχας
- παρασκευής των προϊόντων ELMA
- απόσταξης μαστιχελαίου

Η υποδομή της Ε.Μ.Χ (ακίνητα, μηχανήματα, εγκαταστάσεις) την καθιστούν τον σημαντικότερο οικονομικό οργανισμό στο νησί.

Τα γραφεία και η Διοίκηση στεγάζονται σε κτίριο της επιχείρησης που βρίσκεται στην πρωτεύουσα της Χίου.





Τα προϊόντα της EMX που παράγονται σήμερα στη Χίο είναι:

- Η μαστίχα Χίου, τριών τύπων αναλόγως του μεγέθους του κόκκου, χαρακτηρισμένη ως προϊόν Π.Ο.Π., σε συσκευασίες από 10γρ έως 500γρ
- Το μαστικέλαιο Χίου, χαρακτηρισμένο ως προϊόν Π.Ο.Π., σε συσκευασίες από 50γρ έως 1000γρ
- Το διάλυμα μαστικελαίου σε συσκευασίες από 100γρ σε 5000γρ
- Το μαστικόνερο από 250ml έως 20lt
- Η τσίχλα ΕΛΜΑ, χαρακτηρισμένη ως προϊόν Π.Ο.Π., σε τρεις τύπους και σε συσκευασία blister των 10 κουφέτων & flow pack των 2 κουφέτων.
- Η καραμέλα mint ΕΛΜΑ, δύο γεύσεων, σε συσκευασία των 50 δισκίων
- Η μαστίχα σκόνη για μαγειρική χρήση, σε συσκευασία των 50γρ
- Η μαστίχα σκόνη για διατροφική χρήση, σε συσκευασία των 50γρ

Ακόμη σε συνεργασία, και με όρους αποκλειστικότητας, με καταξιωμένες Ελληνικές επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων και ποτών αλλά και της βιομηχανίας φαρμακευτικών-καλλυντικών, παράγονται προϊόντα μαστίχας, όπως φαρμακευτικά σκευάσματα, καλλυντικά, ζαχαρώδη, γλυκά και τρόφιμα που φέρουν τα σήματα της EMX ή της θυγατρικής της.

### Τα προϊόντα





### «Ο ιδρυτής και πρώτος πρόεδρος της Ε.Μ.Χ.»

Γεώργιος Κ. Σταγκούλης του Κωνσταντίνου και της Φραγκώς, εμβληματική ηγετική φυσιογνωμία απ' το σχολειό, αγέρωχος απ' την κούνια του, μπροστάρης στις μεγάλες συγκεντρώσεις στις πλατείες των χωριών, τα καφενεία, τις «οικιακές συσκέψεις», ηλεκτρίζει, μαγεύει, μεθά τα πλήθη... Μιλά για την εκμετάλλευση λες και την έχει νιώσει στο πετσί του, αναφέρεται στα αγαθά του «συνεταιριζέσθαι και συμπράττειν ομονώντας» λες και βίωσε τόσες έγνοιες και σοφίες μέσα σε τόσο λίγη

ζωή. Μιλά για αγάπη, αυτοεκτίμηση, αυτοεμπιστοσύνη. Γονατίζει μπροστά στο γίγαντα μικρό άνθρωπο και του ψιθυρίζει πως θα νικήσουμε, αν «ο καθένας» ενταχθεί στους πολλούς και όλοι μαζί γίνουμε «ένας». Έννοιες δύσκολες νοηματικά για τους αγράμματους αγρότες. Θεραπείει ψυχές, μεταλαμπαδεύει το πνεύμα του και ασπάζει τις ψυχές των απλών χωρικών. Γίνεται ο γιατρός τους, αν τον χρειαστούν, και ποτέ δεν πληρώνεται από κανένα.

Δύο απόπειρες δολοφονίας του δεν άφησε ο ίδιος να πάρουν δημοσιότητα, για να μην καμφθεί το φρόνημα των συναγωνιστών του. Ήταν ηγέτης πάνω απ' όλα. Δεν έγινε ήρωας, ήταν ήρωας και σύμβολο και σημείο αναφοράς και σήμα μιας εποχής, που ανάγκασε την πολιτεία το 1938 να ψηφίσει τον Αναγκαστικό Νόμο 1390, που μετέτρεψε «εν ριπή οφθαλμού» τους αποδεκατισμένους, απαξιωμένους, ταπεινωμένους παραγωγούς σε συνεταίρους υπερήφανους. Τους έμαθε να περπατούν στη μέση του δρόμου με το κεφάλι ψηλά. Δε χαρίστηκε ποτέ σε κανένα. Άνθρωπος με θάρρος, με δύναμη, με πυγμή, με αξιοπρέπεια, με αγάπη για τον πλησίον, με γνώσεις, μόρφωση, καλλιέργεια, αποφάσισε να υπηρετήσει από ένα άλλο μετερίζι την ανθρώπινη υπόθεση, την ανθρώπινη ζωή, τον παράγοντα άνθρωπο, που τόσο πίστευε, σεβόταν, αγαπούσε. Ακρογωνιαίος λίθος στη δόμηση του πρώτου ουσιαστικού συνεταιριστικού κινήματος στον τόπο, μ' απαύγασμα πανελλήνιο και όχι μόνο. Ακατάβλητος οδίτης, πάσχιζε σ' όλη του τη ζωή και μ' όλες του τις δυνάμεις να βάλει καινούργιους οδοδείκτες στη διαδρομή της κοινωνίας, ν' αφήσει έναν κόσμο καλύτερο απ' ό,τι τον βρήκε.

Αυτός ήταν ο Γεώργιος Σταγκούλης, γιατρός απ' την Καλλιμασιά, που ανάσπασε την κοινωνικοοικονομική ζωή της Νότιας Χίου με το ελιξίριο-μαστίχα και δεν την άφησε να μαραθεί, όπως εκείνη της Βόρειας. Ο Άνθρωπος, ο Γιατρός, ο Αγρότης, ο Συνδικαλιστής, ο Λαγέτης, ο Πρόεδρος-Ιδρυτής της «Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου».

(Από το βιβλίο του Χ.Μπελλέ «Το Νησί Μαστίχα»)

### Οι δραστηριότητες

Οι κύριες επιχειρηματικές και συνεταιριστικές δραστηριότητες της Ε.Μ.Χ. αφορούν:

- στην οργάνωση και διαχείριση της αγροτικής παραγωγής
- στην υποστήριξη των παραγωγών-συνεταιριστών μαστίχας
- στη διαχείριση ζητημάτων που αφορούν στη νομική προστασία της μαστίχας και των σχετικών εμπορικών σημάτων
- στο συντονισμό και την υποστήριξη της επιστημονικής έρευνας που αφορά στο μαστιχόδενδρο, στις ιδιότητες, στις δράσεις και τις χρήσεις της μαστίχας
- στον καθαρισμό, συσκευασία & εμπορία της φυσικής μαστίχας & στο σχεδιασμό, παρασκευή & εμπορία των προϊόντων ELMA-Τσικλών & mints.
- στην έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων
- στην παραγωγή και εμπορία προϊόντων μαστίχας

Η εμπορική της δραστηριότητα είναι κυρίως εξαγωγική, αφού το 60% της ετήσιας παραγωγής της μαστίχας Χίου προωθείται στις αγορές του εξωτερικού. Είναι αξιοσημείωτο ότι τα σημαντικότερα προϊόντα (μαστίχα, μαστιχέλαιο, τσίκλα ELMA) της Ε.Μ.Χ. είναι προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π), ενώ το 2001, ακολουθώντας τις επιταγές του σύγχρονου οικονομικού περιβάλλοντος, πιστοποιήθηκε κατά ISO 9001 και HACCP.

### ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

Το εργοστάσιο μαστίχας στεγάζεται στο ίδιο κτιριακό συγκρότημα με εκείνο των γραφείων.

Εκεί γίνεται η ταξινόμηση της μαστίχας σε κατηγορίες (ανάλογα με το μέγεθος του κόκκου), ο καθαρισμός και η συσκευασία της.

Έχει προηγηθεί ο πρώτος καθαρισμός και η ταξινόμηση της συλλεγόμενης μαστίχας από τους ίδιους τους μαστιχοπαραγωγούς προτού αυτή παραδοθεί στους πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς, απ' όπου η Ένωση την παραλαμβάνει για να τη μεταφέρει στο εργοστάσιο μαστίχας.

### ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΤΣΙΚΛΑΣ

Το εργοστάσιο τσίκλας βρίσκεται σε απόσταση 6 χλμ περίπου από την πόλη της Χίου, στην περιοχή Καρδαμάδα. Εκεί παρασκευάζονται & συσκευάζονται τα προϊόντα ELMA.

Στον ίδιο χώρο λειτουργεί επίσης και η μονάδα παρασκευής του Μαστιχελαίου, από την απόσταξη καθαρής μαστίχας.

Ακόμη, στα πλαίσια της οργάνωσης και υποστήριξης της αγροτικής παραγωγής συντηρούνται, συμπληρωματικά των παραπάνω υποδομών, πλήθος ιδιόκτητων αποθηκευτικών χώρων, λοιπών βοηθητικών εγκαταστάσεων και κτημάτων στη νότια Χίο.



## Άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες

Το καλοκαίρι του 2002 η ΕΜΧ ίδρυσε τη ΜΕDITERRA ΑΕ με σκοπό τη δημιουργία αλυσίδας καταστημάτων λιανικής πώλησης με το εμπορικό σήμα mastihashop.

Το δίκτυο αριθμεί 9 καταστήματα, στη Χίο, την Αθήνα, τον Πειραιά, τη Θεσσαλονίκη & Πυλαία, το Βόλο, το Ηράκλειο Κρήτης, τη Λευκάδα και στο Διεθνές Αεροδρόμιο Αθηνών «Ελευθ. Βενιζέλος». Επίσης έχει προγραμματισθεί η ίδρυση 4 καταστημάτων στο εξωτερικό.

Στα καταστήματα παρουσιάζονται δεκάδες προϊόντα μαστίχας από την Ελλάδα και την Ανατολική Μεσόγειο. Τρόφιμα, γλυκά, ζαχαρώδη, αρτοσκευάσματα, ποτά, φαρμακευτικά και καλλυντικά συνθέτουν την πρόταση των mastihashop προς όλους τους διατροφικά ανησυχούντες πολίτες.

Η Ε.Μ.Χ διατηρεί επίσης μικρά μερίδια συμμετοχής σε επιχειρήσεις της Τοπικής Αυτοδιοίκησης στη Χίο καθώς και σε άλλες συνεταιριστικές επιχειρήσεις στην Ελλάδα.

Οι φωτογραφίες είναι από το αρχείο της Ε.Μ.Χ.



## ΤΙΑ ΦΛΑΤΣΙΑ

Τα Φλάτσια είναι ένα χωριό που φημίζεται για τη μαστίχα του και το γλυκάνισό του. Το χωριό μου είναι ωραίο, έχει όμορφα πέτρινα σπίτια, και, αν και έχει λίγους κατοίκους, φαίνεται μεγάλο. Το χωριό μου έχει αποκτήσει Πολιτιστικό Σύλλογο, που τον ονόμασαν «Άγιο-Γεώργιο», και κάνει συναντήσεις για να φτιαχτούν κάποια σπίτια και να γίνουν ξενώνες και κάποια για να γίνουν γραφεία του Συλλόγου μας.

Όπως είπα και παραπάνω, οι κάτοικοι είναι λίγοι και διατηρούμε στο χωριό μας ένα μικρό παραδοσιακό καφενείο. Στα Φλάτσια είμαστε δύο παιδιά στο χωριό. Το ένα πηγαίνει Δημοτικό στα Νένητα και εγώ πηγαίνω στην Καλλιμασιά στο Γυμνάσιο. Τους καλοκαιρινούς μήνες είμαστε πάνω από 10 παιδιά και έτσι έχουμε επιλογές στα παιχνίδια μας. Αν και λίγοι που είμαστε περνάμε πάρα πολύ καλά. Εύχομαι και τα άλλα μικρά χωριά του Δήμου Ιωνίας να περνάνε καλά όπως περνάμε και εμείς.

**Δημήτρης Τσόρης,**  
Α1 Γυμνασίου  
Καλλιμασιάς

## ΚΑΤΑΡΡΑΚΤΗΣ

Είναι παραθαλάσσιο χωριό, με πολλές φυσικές ομορφιές και ανήκει στα Μαστιχοχώρα. Οι κάτοικοι ασχολούνται με τη γεωργία, την αλιεία, τη ναυτιλία, τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις και τα εστιατόρια. Το χωριό θα συγκέντρωνε περισσότερο τουρισμό το καλοκαίρι, αν διέθετε ομαλή παραλία (πλαζ). Επίσης οι χώροι στάθμευσης είναι ανεπαρκείς. Καλό θα ήταν να είχαμε περισσότερους παιδότοπους για παιχνίδι.

**Μπουλαζέρη Κωνσταντίνα,**  
Β1 Γυμνασίου Καλλιμασιάς

## ΚΑΤΑΡΡΑΚΤΗΣ

Ο Καταρράκτης βρίσκεται 14 χμ. από τη Χώρα, προς το Νότιο. Είναι χτισμένος στην παραλία του όρμου του Φαλερού και χωρίζεται στη μέση από το χείμαρρο της Καλαθούς, σε δύο «χωριά», στο Βόρειο και στο Νότιο ή όπως συνηθίζεται να λέγονται στην Κουκούλα και το Λιμάνι. Δυτικά του χωριού αρχίζει ο κάμπος, περιοχή στην οποία καλλιεργούνται αμπέλια. Το χωριό χτίστηκε σ' αυτή τη θέση ύστερα από τους φονικούς σεισμούς του 1881 όταν καταστράφηκε το παλιό χωριό στον Παλιό Καταρράκτη κοντά στο «Ρουχούνη».

Οι γύρω λόφοι του Μαρουλιού, του Καβέωνα και των Σηπλαδιών στη συνέχεια, του Κουζίκου, των Λιταριών καθώς και των Ποντισμάτων είναι καταπράσινοι από σκίνους, ελιές, εσπεριδοειδή, πεύκα και αμυγδαλιές. Τα δέντρα εκτός από τη φυσική ομορφιά και τους καρπούς τους προσφέρουν τον καθαρό αέρα και συγκρατούν τα νερά της βροχής σε περίπτωση πλημμύρας. Στον Καταρράκτη υπάρχει η εμπειρία της πλημμύρας το 1953.

Το χωριό μας είναι πολύ ωραίο το Καλοκαίρι, γιατί είναι παραθαλάσσιο και γραφικό και μαζεύει πολλούς παραθεριστές Έλληνες και ξένους. Σ' αυτό συμβάλει και το καλό του κλίμα. Το χειμώνα όμως το κρύο είναι διαπεραστικό και υπάρχει υγρασία.

Προϊόντα του χωριού μας είναι: το λάδι, οι κουρμάδες ελιές, τα αμύγδαλα, τα σύκα. Το μαστίχι αποτελεί ένα από τα κυριότερα προϊόντα, και η παραγωγή του αυξάνεται τα τελευταία χρόνια λόγω της υψηλής του τιμής κατά την παράδοση του στην Ένωση. Νωρίς το πρωί, το καλοκαίρι βλέπεις του κατοίκους να ξεκινάνε παρέες-παρέες με προορισμό την εξοχή για να ξύσουν, να σκουπίσουν και να μαζέψουν το μαστίχι από τα μαστιχοδέντρα. Το Φθινόπωρο και το Χειμώνα οι νοικοκυρές ασχολούνται κυρίως με το καθάρισμα του.

Κρασί παράγεται κυρίως από κρασοστάφυλα, αλλά και από σταφύλια όλων των ειδών όπως τα κυπραίικα. Τα τσίπουρα των σταφυλιών είναι η καταλληλότερη πρώτη ύλη για την παραγωγή «τσιπούρου»,ρακιού. Για την ίδια παραγωγή χρησιμοποιούν και σύκα. Τότε το προϊόν ονομάζεται σούμα. Πολλές πορτοκαλιές, μανταρινιές, λεμονιές υπάρχουν στην περιοχή του κάμπου. Παλαιότερα είχαμε και την καλλιέργεια του καπνού που σταμάτησε με τη δημιουργία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου το 1939.

Στο χωριό λειτουργεί Διθέσιο Δημοτικό σχολείο, υπάρχουν πολλά εστιατόρια και ξενώνες γιατί έχουμε πολλούς ξένους το καλοκαίρι. Πολλοί κάτοικοι φεύγουν να ζήσουν αλλού, αλλά εμείς αν σπουδάσουμε αλλού θα γυρίσουμε πίσω, γιατί τον καθαρό αέρα και τη ζωντάνια του χωριού μας δεν τη βρισκόμαστε πουθενά.

**Στέλλα Κουφούδη,**  
**Κατερίνα Μακρή,**  
Β1 Γυμνασίου Καλλιμασιάς

# ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΙΑ ΤΟΥ ΣΗΜΕΡΑ

## ΤΙΟ ΝΕΧΩΡΙ

Το όνομα του χωριού μου θα πει νέο χωριό. Βρίσκεται στα Νότια της Χίου και όσα μέρη είναι στο Νοτιό καλλιέργούν τη μαστίχα.

Το χωριό μου είναι σχετικά μεγάλο και όμορφο. Έχει ωραία σπίτια, αλλά και κάποια εγκαταλειμμένα. Έχει μια μεγάλη πλατεία για να παίζουν τα παιδιά και να παρκάρουν τα αυτοκίνητα. Επίσης υπάρχει μια αίθουσα για εκδηλώσεις που την χρησιμοποιεί το Νηπιαγωγείο για τις γιορτές του, η Εκκλησία και ο Δήμος Αγίου Μηνά. Ένα έθιμο στο χωριό μου είναι τις Απόκριες που ντυνόμαστε όλοι «κουδονάτοι». Ένας άντρας ντύνεται νύφη και μια γυναίκα γαμπρός και γυρίζουν όλο το χωριό με όργανα. Ύστερα πάμε όλοι στην μεγάλη πλατεία του χωριού όπου είναι στρωμένα τα τραπέζια. Χορεύουν πρώτα η νύφη και ο γαμπρός και ύστερα όλοι οι χωριανοί. Το γλέντι αρχίζει στις 11 π.μ. και σταματά στις 4 το πρωί.

Το χωριό μου έχει 4 μαγαζιά, τρία καφενεία και ένα μίνι-μάρκετ. Το ένα μαγαζί το λέμε «του Στρατί», το άλλο «Ο κήπος των ονειρών», και το άλλο «του Αλαμού».

**Καλλιόπη Βερβεροπούλου,**  
Β1 Γυμνασίου Καλλιμασιάς

## ΤΟ ΘΟΛΟΠΟΤΑΜΙ

Το χωριό μου ονομάστηκε θολοποτάμι, γιατί στην περιοχή Γλάντιου, στη χαράδρα Ραγά, που είναι πολύ κοντά στο χωριό, έγινε κάποια γεωλογική διαταραχή, με αποτέλεσμα να τρέχει θολό νερό.

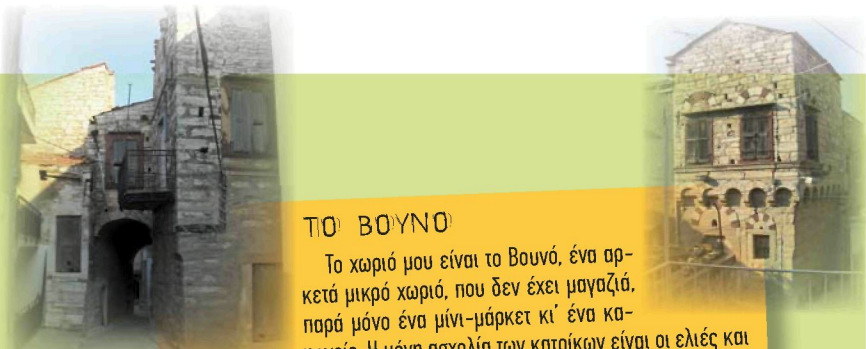
Το θολοποτάμι, σκαρφαλωμένο στην πλαγιά του βουνού προφήτης Ηλίας, είναι τριγυρισμένο από δροσερές και κατάφυτες τοποθεσίες. Χωρίζεται σε δυο συνοικίες, την επάνω γειτονιά, με την εκκλησία του Σταυρού και την κάτω γειτονιά με στενά ανηφορικά δρομάκια γύρω από τις εκκλησίες της Κοίμησης της Θεοτόκου, του Αγίου Παντελεήμονα, του Αγίου Νικολάου και των Αγίων Βικτώρων.

Στην περιοχή του χωριού μου αξίζει να επισκεφτεί κανείς την τοποθεσία Άγιος Πέτρος, όπου κάτω από την εκκλησία βρίσκεται μικρή πηγή που τη θεωρούν αγίασμα. Εκεί κοντά βρίσκεται λείψανο παλιού οχυρού και βοηθητικών κτισμάτων.

Στην περιοχή μας επίσης βρίσκονται τα θεόκτιστα, που πιστεύεται ότι ήταν λείψανα Πελασγικών τειχών. Λίγο πιο κάτω από το χωριό είναι ο μικρός οικισμός των Σκλαβιών, κοντά στα ερείπια του γενοβέζικου οικισμού. Ο χώρος είναι εξαιρετικός, με πυκνά πευκοδάσος, άφθονα νερά που έτρεχαν μέσα από τα «καμάρια», και ερείπια γενοβέζικων πύργων και επαύλεων.

Σήμερα το χωριό μου είναι αναπαυμένο, αν και νομίζω ότι του λείπουν αρκετά πράγματα. Διαθέτει δυο μίνι μάρκετ, τρία μπακάλικα, δυο καφενεαία. Το ένα ο «Γύρος», είναι στο πάνω χωριό και το άλλο, «Οι τρεις πλάτανοι», στο κάτω. Υπάρχουν επίσης μια καφετερία το «Πάνθεον», όπου οι νέοι του χωριού περνούν τις ελεύθερες ώρες τους και μια ταβέρνα στην αρχή του χωριού. Στην κεντρική πλατεία γίνονται το καλοκαίρι τα πανηγύρια, οι γάμοι και διάφορες εκδηλώσεις που μας φέρνουν πιο κοντά. Κάτω από την πλατεία στεγάζεται ο πολιτιστικός μας σύλλογος, «Η Αναγέννηση», όπου λειτουργούν πολλά τμήματα απασχόλησης παιδιών: ζωγραφικής, θεατρικού παιχνιδιού, παραδοσιακών χορών, χορωδίας. Εκεί τα παιδιά περνούν την ώρα τους ευχάριστα και δημιουργικά.

**Ευαγγελία Βατάκη**, Γ1 Γυμνασίου Καλλιμασιás  
**Μαρία Γουρλή**, Β1 Γυμνασίου Καλλιμασιás



## ΤΟ ΒΟΥΝΟ

Το χωριό μου είναι το Βουνό, ένα αρκετά μικρό χωριό, που δεν έχει μαγαζιά, παρά μόνο ένα μίνι-μάρκετ κι ένα καφενεαίο. Η μόνη ασχολία των κατοίκων είναι οι ελιές και το μαστίχι. Στο Βουνό δεν υπάρχουν πολλοί κάτοικοι και κυρίως λείπουν τα παιδιά. Έτσι δεν υπάρχει ζωή. Το καλοκαίρι όμως, που έρχονται παιδιά από την Αθήνα με τους γονείς τους, το χωριό γεμίζει χαρά. Τότε, αν γίνεται πολύ φασαρία κάποιοι φωνάζουν. Μερικές φορές οι μεγάλοι δεν ξέρουν τι θέλουν.

**Λεμονιά Γαβρίλη**, Β1 Γυμνασίου Καλλιμασιás



# ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΑ ΜΑΤΙΑ ΤΩΝ ΠΑΙΔΙΩΝ

ΦΩΤΟ: Αλ. Σταματουλάκη

## ΚΑΛΑΜΩΤΗ

Στη νοτιοανατολική πλευρά της Χίου βρίσκεται κτισμένη η Καλαμωτή, ένα μεσαιωνικό χωριό με πλούσια αρχιτεκτονική δομή, παράδοση και ιστορία. Πιστεύεται ότι το χωριό κτίστηκε στην σημερινή θέση από τους Γενουάτες στα τέλη του 14ου αιώνα. Το όνομα του χωριού οφείλεται στις «καλαμωτές», στα καλαμμένα πλέγματα που χρησιμοποιούνταν στην καλλιέργεια των μεταξοσκωλήκων.

Η δομή και η πολεοδομική του οργάνωση ήταν τέτοιες που να εξασφαλίζουν την καλύτερη άμυνα και προστασία από τις πειρατικές επιδρομές. Χαρακτηριστικά γνωρίσματα αυτής της πολεοδομικής οργάνωσης ήταν το κλειστό τετράπλευρο σχήμα, το συνεχές αμυντικό τείχος που σχηματιζόταν από τους εξωτερικούς τοίχους των περιμετρικών σπιτιών, οι λίγοι και στενοί δρόμοι που καλύπτονταν κατά διαστήματα με εγκάρσια τόξα και καμάρες, οι μικρές διαστάσεις των κοινόχρηστων χώρων, η απουσία δέντρων, η πληθώρα εκκλησιών και οι συνεχείς λιθόκτιστες προσόψεις των κατοικιών. Τα περισσότερα απ' αυτά είναι ορατά κι από τον σημερινό επισκέπτη του παλιού οικισμού.

Δύο ήταν οι μόνες εισόδοι του χωριού, οι οποίες σώζονται μέχρι σήμερα: η Πάνω και η Κάτω Πόρτα, στην ανατολική και δυτική πλευρά αντίστοιχα. Στο χωριό δεσπόζουν δύο μεγάλοι ανεμόμυλοι κοντά στο γήπεδο του χωριού και ένας κοντά στον ποταμό Κατράρη, όπου υπάρχει και το Γρηγοριάδειο υδραγωγείο.

Αξίζει να επισκεφτεί κανείς το εκκλησιαστικό Μουσείο, το οποίο στεγάζεται στην εκκλησία της Αγίας Παρασκευής, καθώς επίσης και το αναπαλαιωμένο σπίτι που είναι εξοπλισμένο με το καλαμούσικο νοικοκυριό, το Σαγματοποιείο (βιοτεχνία που παρήγαγε σαμάρια), καθώς και το υπό διαμόρφωση Λαογραφικό Μουσείο, όπως επίσης και την εύφορη κοιλάδα του χωριού—τη μεγαλύτερη ίσως της Χίου—η οποία φιλοξενεί το υπό κατασκευή φράγμα του Κατράρη.

Μόλις λίγα χιλιόμετρα νότια της Καλαμωτής ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να απολαύσει τη μαγευτική παραλία της Κώμης που συνάμα αποτελεί πόλο έλξης πολλών επισκεπτών που μένουν γοητευμένοι από τη διαύγεια της θάλασσας και την κατάξυνη αμμουδιά.

Συμπερασματικά, η επίσκεψη στο όμορφο αυτό μεσαιωνικό μαστιχοκάλυπτο με τα μοναδικά αξιοθέατα και την εγκάρδιότητα των κατοίκων μένει χαραγμένη στη μνήμη για πάντα!

**Αλβάνος Ευστράτιος, Γαλάτουλας Θεόδωρος, Σαραντινίδη Ξενάνθη, Φραγκούλη Άννα, Φραγκούλη Γεωργία,**  
Μαθητές του Γυμνασίου Καλαμωτής

## ΜΕΣΑ ΔΙΔΥΜΑ

Η Μέσα Διδύμα είναι ένα πολύ μικρό χωριό στο νότιο τμήμα του νησιού και ανήκει στα Μαστιχοχώρια. Είναι ένα γραφικό χωριό, με πολλές φυσικές ομορφιές.

Στο χωριό δεσπόζουν μεγαλοπρεπείς και πολλές εκκλησίες. Στο κέντρο του χωριού θα συναντήσεις τη μεγάλη πλατεία, λιθόστρωτη με μεγάλα πλατάνια. Εκεί θα βρεις και το μοναδικό καφενείο του χωριού. Το καφενείο του κυρ-Κώστα, όπου μπορείς να ξεκουραστείς πίνοντας έναν καφέ ή μία πορτοκαλάδα.

Κυρίαρχο στοιχείο της πλατείας, το μεγάλο παλιό σχολείο το οποίο δε λειτουργεί πια.

Στο νότιο τμήμα του χωριού βρίσκεται ένα μικρό δασάκι που το διαπερνά ένας μικρός ποταμός με καλαμιές, ο οποίος σπάνια κατεβάζει νερό. Στο δασάκι υπάρχουν κυρίως πεύκα, καθώς και λίγα μικρά ελατάκια. Εάν βρεθείς εκεί μπορείς να νιώσεις την αρμονία της φύσης και να ακούσεις το κελήθισμα των πουλιών που έχουν κτίσει τις φωλιές τους στα δέντρα.

Στο δυτικό τμήμα του χωριού θα συναντήσεις ένα μικρότερο δασάκι στο οποίο υπάρχουν μόνο πεύκα. Εάν θελήσεις, μπορείς να διασχίσεις το μικρό μονοπάτι που περνά μέσα από αυτό και να απολαύσεις το μοναδικό τοπίο.

Στο δρόμο προς προς την έξοδο του χωριού βρίσκεται το λεγόμενο χωριοπήγαδο, που πήρε την ονομασία του επειδή οι κάτοικοι του χωριού έπαιρναν νερό από εκεί.

Αυτό που κυριαρχεί στο χωριό όπως και σε όλο το νότιο τμήμα του νησιού είναι τα μαστιχοδέντρα.

Επιπλέον στο χωριό αυτό, με την μοναδική φυσική ομορφιά, έχει γυριστεί και μια ταινία με θέμα τη μαστίχα της οποίας ο τίτλος είναι: «Το δέντρο που πληγώνουμε». Στην ταινία αυτή συμμετείχαν και πολλοί κάτοικοι του χωριού.

Η Μέσα Διδύμα είναι ένα από τα πιο όμορφα χωριά των Μαστιχοχωριών και σίγουρα αξίζει να το επισκεφτείς.

**Ελένη Φακούδη, Α' Γυμνασίου Καλλιμασιάς Χίου**

## ΝΕΝΗΤΙΑ

Το χωριό μου τα Νένητα έχει 1300 κατοίκους περίπου και βρίσκεται στο νοτιοανατολικό τμήμα της Χίου. Είναι ένα από τα πλούσια Μαστιχοχώρια.

Στο κέντρο του χωριού βρίσκεται το Δημοτικό Σχολείο και το Νηπιαγωγείο. Στην πλατεία του χωριού υπάρχουν παραδοσιακά καφενεία και το ρολόι των Νενίτων.

Υπάρχουν δύο από τα πιο ξακουστά μας μοναστήρια, ο Άγιος Τρύφος και ο Ταξιάρχης, όπου οι κάτοικοι καθημερινά κάνουν τάματα και προσεύχονται στους Αγίους.

Μια από τις πιο ξακουστές παραλίες των Νενίτων είναι η Βοκαριά.

Έλατε και εσείς να γνωρίσετε το χωριό μας, τον τρόπο ζωής μας, τα ήθη, τα έθιμα, τις παραδόσεις μας και να απολαύσετε τη φιλοξενία μας.

**Γιώργος και Πέτρος Χριστάκης,  
Α' Γυμνασίου Καλλιμασιάς**

## ΝΕΝΗΤΙΑ

Πρώτη αναφορά του χωριού υπό το όνομα «Νεώνητα» αναφέρεται στο Χρυσόβουλο του Μιχαήλ Παλαιολόγου του 1258 το οποίο αναπροσδιορίζει την περιοχή της Ν. Μονής. Πότε χτίστηκαν, ή μάλλον πότε συνεικίσθησαν τα Νένητα δεν είναι γνωστό, όπως άλλωστε για κανένα άλλο χωριό της Χίου. Υποστηρίζεται ότι η ονομασία του χωριού προέρχεται από τη λέξη Νεόδημα (νεοκατοικημένα) ή Νέα Νιάτα και με τη πάροδο του χρόνου προέκυψαν Νένητα. Το χωριό είχε χτιστεί με μορφή φρουρίου. Τα σπίτια δηλαδή της περιφέρειας ήταν το ένα ενωμένο με το άλλο ώστε να σχηματίζουν τείχος με δυο ή τρεις πόρτες εισόδου και εξόδου. Στο κέντρο του χωριού υπήρχε πύργος στον οποίο κατέφυγαν οι κάτοικοι στις επιδρομές των πειρατών. Ο πύργος των Νενίτων στη θέση του σημερινού σχολείου αναφέρεται ως ο μεγαλύτερος της Χίου. Ήταν ψηλός και πλατύς 100 σπιθαμές με δεξαμενή νερού και μεγάλο καζάνι φαγητού. Αναφέρεται από όλους τους περιηγητές ότι τα Νένητα ήταν από τα καθαρότερα και πλουσιότερα χωριά της Χίου και από τα πιο πολιτισμένα. Μεγάλη δοκιμασία για το χωριό ήταν ο σεισμός του 1881. Σε 260 υπολογίζονται οι άνθρωποι που χάθηκαν κάτω από τα ερείπια. Το χωριό καταστράφηκε ολοκληρωτικά και ξαναχτίστηκε λίγο ανατολικότερα.

Σήμερα τα Νένητα είναι ένα από τα μεγαλύτερα χωριά της Χίου με πλούσια κοινωνική και πολιτιστική δραστηριότητα. Παραμένει ένα ζωντανό και πολυπληθές χωριό που χρόνο με το χρόνο αναβαθμίζεται.

**Μαρία Στρατάκη, Ανθούλα Χωρέψιμα, Αννίτα Περδικάρη,**

**Α' Γυμνασίου Καλλιμασιάς**



## ΚΑΛΛΙΜΑΣΙΑ

Το χωριό μας είναι η Καλλιμασιά, έδρα του δήμου Ιωνίας. Είναι χτισμένη στην ανατολική πλευρά του νησιού, στους πρόποδες του βουνού Ανέμωνα και απέχει από τη θάλασσα 1χμ και από την πόλη της Χίου 11χμ. Το χωριό είναι ένα από τα μεγαλύτερα μαστιχοχώρια, που κατά τον 13ο αι. έχτισαν οι γενοβέζοι συνενώνοντας 7 βυζαντινούς οικισμούς για να προστατεύσουν το μαστίχι. Είχε την εικόνα του κάστρου που βλέπουμε στα Μεσάτα και τους Ολύμπους, καταστράφηκε όμως στους φονικούς σεισμούς του 1881 και ξαναχτίστηκε γύρω από τα ερείπια του. Το νέο χωριό δεν έχει κάποιο ιδιαίτερο σχέδιο και σχήμα. Δεν υπάρχει ομοιομορφία στο χτίσιμο, αλλά τα σπίτια βρίσκονται μέσα στο πράσινο και αυτό δίνει μια όμορφη νότα στο χωριό.

Στο κέντρο περίπου του χωριού βρίσκεται η χωριοεκκλησιά, η κοίμηση της Θεοτόκου, που είναι σταυροειδής με τρούλο και χτίστηκε μετά το 1881. Έχει περίτεχνο τέμπλο και ωραίο βοτσαλωτό στην αυλή. Το Δημαρχείο στεγάζεται στο παλιό Παρβεναγωγείο που χτίστηκε στα 1879 ο Καλλιμασιώτης οικουμενικός Πατριάρχης Ιωακείμ Β΄ Κοκκώδης. Η Καλλιμασιά μπορεί να υπερηφανεύεται ότι γέννησε σπουδαία παιδιά, αφού και ένα άλλο παιδί της έγινε οικουμενικός Πατριάρχης, ο Ιωακείμ Δ΄ Κρουσουλούδης. Είναι χωριό μας, βρίσκεται στο ναό του Σωτήρος Χριστού στη νότια πλευρά του χωριού. Βορειοδυτικά της Καλλιμασιάς σε απόσταση 300μ. βρίσκεται το Γυναικείο Μοναστήρι της Πλακιδιώτισσας, που ιδρύθηκε το 1625. Στην ανατολική πλευρά του χωριού, στην περιοχή της Μνιγούρας βρίσκονται ο Παιδικός σταθμός, το Νηπιαγωγείο, το Δημοτικό, το Γυμνάσιο και το Λύκειο. Στο υπόγειο του Γυμνασίου στεγάζεται το Λαογραφικό Μουσείο. Πλάι στο Δημοτικό Σχολείο είναι χτισμένο το Πνευματικό κέντρο της Καλλιμασιάς, «Η Πρόοδος». Διαθέτει αίθουσα θεάτρου, βιβλιοθήκη και χώρους όπου λειτουργούν εργαστήρια παραδοσιακού χορού, χορωδίας, ζωγραφικής και θεατρικού παιχνιδιού.

Στην Καλλιμασιά επίσης λειτουργούν: Γυναικείος Συνεταιρισμός Έργων Λαϊκής Τέχνης, Αγροτικός Συνεταιρισμός, Εκκλησιαστικό Μουσείο, Αθλητικό σωματείο «ο Όμηρος», φαρμακείο, ιατρείο, συμβολαιογραφείο, ταχυδρομείο. Ανατολικά των Σχολείων βρίσκεται το γήπεδο της Καλλιμασιάς.

Ο πληθυσμός του χωριού στην απογραφή του 2001 ήταν 1100 κάτοικοι. Αυτοί ασχολούνται με τη γεωργία, είναι ναυτικοί, έμποροι, δημόσιοι και ιδιωτικοί υπάλληλοι. Τα τελευταία χρόνια που έχει αυξηθεί η τιμή της μαστίχας παρατηρείται αύξηση της παραγωγής.

Οι Καλλιμασιώτες είναι προοδευτικοί άνθρωποι και ασχολούνται με τις τέχνες και τα γράμματα. Αναφέρουμε τον ποιητή Χρυσόστομο Γανιάρη, τον Δημήτρη Χαρτουλάρη, τους ευεργέτες Γ. Ζηλανάκη, τον Γ. Σταγκούλη, ιδρυτή της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών.

Από το χωριό μας λείπει μια πλατεία που να μαζεύει τον κόσμο και να μην αναγκάζεται να πηγαίνει σε άλλα χωριά ή τη Χώρα.

**Ευ. Ευαγγελινού, Π. Καρανικόλα, Κολλιάρου Ευ., Μνηιώτη Ει., Ξυλά Α., Τσαμπλάκου, Κ. Φωτεινού Α., Φωτεινού Στ., Α' Γυμνασίου Καλλιμασιάς**



## Ο ΔΗΜΟΣ ΑΒΔΕΛΙΩΔΗΣ

### μιλάει για την ταινία του...

Επιμέλεια: Μ. Καρπερίου

Οινούσσες, 14/12/2006



Στο Πνευματικό Κέντρο Οινουσσών «Γ.Χ.Λεμός», δέκα παιδιά της Ε΄ και της Στ΄ τάξης του Δημοτικού Σχολείου Οινουσσών με το δάσκαλό τους Γρηγόρη Τσορμπατζίδη πήρανε συνέντευξη από το Δήμο Αβδελιώδη για την ταινία του «Το δέντρο που πληγώναμε».

**Δημήτρης Γλύκας:** Πού γυρίστηκε η ταινία;

Η ταινία γυρίστηκε στη Νότια Χίο. Κέντρο της ταινίας ήτανε το χωριό Μεστά-για ό,τι αφορούσε το εσωτερικό του χωριού, ενώ τα εξωτερικά γυρίσματα γίνανε στις περιοχές Μέσα Διδύμα, Θολοποτάμι κλπ.

**Βαγγελίτσα Μύγια:** Γιατί δεν έπαιζαν πολλές γυναίκες στο έργο;

Όταν δημιουργείς ένα έργο, χρησιμοποιείς τους ρόλους που είναι αναγκαίοι για να κυλήσει η ιστορία. Δε γίνεται η σύνθεση μιας ιστορίας ούτως ώστε να έχουν μερίδιο διάφορες ηλικίες ή φύλα κτλ.

Θα σας πω όμως γιατί υπάρχει η απουσία του πατέρα, κάτι σημαντικό σ' αυτή την ταινία. Η απουσία του πατέρα στην ταινία έγινε ηθελημένα, αν και δεν ήμουν ορφανός (η ταινία στηρίζεται σε αυτοβιογραφικά στοιχεία). Πολλοί γονείς εκείνη την εποχή έλειπαν στα καράβια σα ναυτικοί. Είχα αυτό το άλλοθι, ώστε να μην πάρει η ταινία ένα ηθογραφικό χαρακτήρα, (ο μπαμπάς, η μαμά και το παιδί- σκηνές τιμωρίας του παιδιού από τον πατέρα), γιατί η ταινία κινδύνευε να εκπέσει σε μία γραφικότητα φοκλορική. Αντίθετα, μ' αυτόν τον τρόπο η ταινία γινόταν πιο ενδιαφέρουσα, γιατί αυτή η πατρική εξουσία, του απαγορεύει, μεταβιβάζοταν στους άλλους αντρικούς ρόλους της ταινίας.

**Κώστας Καράνταγλης:** Πώς λέγαν το παιχνίδι με τη ρόδα; Με το στεφάνι; Α, τσέρκι λεγόταν.





**Βαγγελίτσα Μύγια:** Μιλήστε μας για τα μεταφορικά μέσα της εποχής

Ε, τότε η μετακίνηση γινόταν με τα γαϊδουράκια. Δεν υπήρχανε ούτε αυτοκίνητα αγροτικά ούτε καν τρακτέρ εκείνη την περίοδο. Με τα γαϊδουράκια. Και ήτανε πανέμορφα!

**Βικτώρια Σπύρη:** Το γαίδάρο γιατί τον έβαζαν μέσα στη θάλασσα;

Μαζί με τους ανθρώπους κολυπούσαν και τα ζώα τότε, τα γαϊδουράκια, οι σκύλοι.. Άρεσε στα ζώα να κολυμπάνε. Το '85 που έγινε η ταινία αναφερόταν σε μία άλλη εποχή, εικοσαετία πίσω. Αυτό το γαϊδουράκι όταν πήγαμε και γυρίσαμε πίσω, αρρώστησε, γιατί ήταν αγύμναστο και δεν είχε συνηθίσει να κάνει δρόμους.

**Δημήτρης Γλύκας:** Γιατί παίζατε το φτωχό και όχι το δάσκαλο;

Εννοείς το ναυτικό. Είναι δύσκολη ερώτηση, γιατί έχει σχέση με τη δική μου εμπλοκή μέσα στην ταινία. Αυτός ο ρόλος που παριστάνω, είναι ενός ναυτικού, ο οποίος έχει γυρίσει φοβισμένος στο χωριό και έχει τρελαθεί, δεν έχει αντέξει στο καράβι. Αυτό



είναι ένα περιστατικό που είχα ζήσει μικρός και με είχε συγκινήσει. Ήθελα να παίζω αυτό το ρόλο, για να αποδώσω μία τιμή σ' αυτόν τον άνθρωπο που ήταν αδύναμος.

Παράλληλα αυτός ο τρελός του χωριού μιλάει ποιητικά. Ακούγεται το ποίημα του Σεφέρη που λέγεται Fog «Ομίχλη», ένα ποίημα που μ' άρεσε πάντα και δείχνει μια σκοτεινή πλευρά της ταινίας, ένα θέμα που θέτει η ταινία και που έχει σχέση με το ανεπίστρεπτο του χρόνου, ότι ο χρόνος δε μπορεί να γυρίσει πίσω. Κι ένα τρίτο στοιχείο είναι ότι μ' αυτό το ρόλο τοποθετούμαι και σωματικά μέσα στην ταινία, οπότε συγκρίνομαι με το alter ego μου που ήτανε παιδί, ένας ρόλος που παίζει ο γιος μου. Μπορώ να πω ότι είναι μια ναρκισσιστική εμπλοκή, βλέπω το είδωλό μου κατά κάποιον τρόπο σε δύο ηλικιακές μορφές, να κινείται ταυτόχρονα σ' ένα ρόλο που είναι μεν κοινωνικά περιθωριακός, αλλά από την άλλη εκφέρει τον ποιητικό λόγο που με ταυτίζει με μία πλευρά του εαυτού μου.

**Βικτώρια Σπύρη:** Τι φορούσαν στα χέρια τους οι γυναίκες;

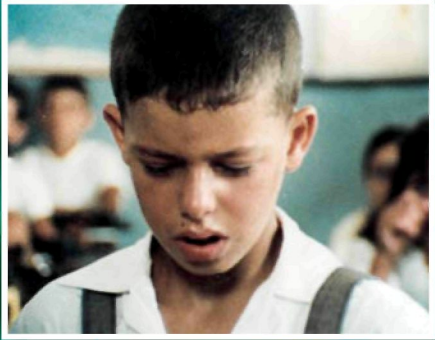
Ναι, πολύ ωραία ερώτηση. Τα γάντια εννοείς. Στη Χίο λέγονται χερσόφτριες και τα φοράγανε οι γυναίκες για να μπορούν να κεντάνε ελεύθερα με το κεντητήρι, γιατί κάθε σκίνος έπαιρνε γύρω στα 50 κεντήματα, οπότε αν είχες 100 σκίνους, φανταστείτε πόσες φορές γινόταν αυτό. Αν φορούσες το γάντι προλάβαινες το πλήγιασμα.

**Δημήτρης Χρήστου:** Οι γυναίκες γιατί κυνηγούσαν τα παιδιά;

Ναι, αναφέρεσαι στη μητέρα του Βαγγέλη του Μυζά που τον δέρνει. Εκείνη την εποχή υπήρχε η χειροδικία ως τιμωρία για τα παιδιά. Δεν είναι πολύ μακρινή εποχή, αλλά

είναι μία παράδοση που υπήρχε από την αρχαία Ελλάδα- γιατί η τιμωρία πήγαινε μαζί με τη διαπαιδαγώγηση. Για πολλούς αιώνες ήταν ένας τρόπος διδασκαλίας, υπήρχε η σωματική τιμωρία για να μπορέσει να εγκατασταθεί η θέληση, η επιθυμία των γονέων ως προς τη συμπεριφορά των παιδιών. Είναι τώρα αρκετά χρόνια που έχει καταργηθεί και είναι σωστό βέβαια αυτό.

**Βικτώρια Σπύρη:** Γιατί ο δάσκαλος όσα παιδιά, γελούσαν μέσα στην τάξη τα χτυπούσε;



Ο δάσκαλος ήταν κυρίαρχος της τάξης και ο τρόπος πειθαρχίας μέσα στην τάξη ήταν απόλυτος. Δεν μπορούσε κάποιο παιδί να αυτονομήσει τη συμπεριφορά του, να γελάσει, να μιλήσει, να κάνει οτιδήποτε σε μία μάλιστα τόσο σημαντική στιγμή που τιμωρείται ένας άλλος συμμαθητής. Είναι μία στιγμή κατάνυξης ουσιαστικά. Δεν ήταν κάτι που γινόταν σε μια προσωπική επιλογή του δασκάλου γιατί έτσι ήθελε, ήταν ένα μέρος της τελετουργίας αυτής. Έπρεπε τα παιδιά να είναι απόλυτα συγκεντρωμένα στον τρόπο που ήθελε να κάνει το μάθημα ο δάσκαλος. Δεν θα μπορούσε να διαταραχθεί δηλαδή αυτή η ατμόσφαιρα, η οποία ουσιαστικά εκπροσωπούσε ένα σεβασμό προς το δάσκαλο.



**Βαγγελίτσα Μύγια:** Τι μαστίχα μετά το μάζεμά της, πού την πήγαιναν;

Ναι, το μαστίχι αφού μαζευτεί, επειδή ακόμα είναι υγρό και υπάρχει περίπτωση να ζαναλιώσει, και να χάσει τη μορφή του, μπαίνει μέσα σε αποθήκες και το αφήνουν να στεγνώσει καλά μέχρι τον Ιανουάριο. Από το Φεβρουάριο, αφού πλυθεί και φύγουν τα χώματα, το βάζουν σε μεγάλα σινιά, κάθονται οι γυναίκες γύρω γύρω όπως είδατε στο τελευταίο πλάνο της ταινίας και διαλέγουν το μαστίχι μέσα από άλλα άχρηστα πράγματα που υπάρχουνε, ζυλαράκια σκίζας, φύλλα και τα λοιπά.



**Δημήτρης Γλύκας:** Το παιδί που ελευθέρωσε τα πουλιά, ο κυνηγός χωρίς να το δει γιατί του έριχνε;

Έριχνε για να δημιουργήσει φόβο και να προλάβει άλλες απώλειες από τα ζόβεργά του. Αλλά έριχνε στο σκύλο ουσιαστικά, δεν έριχνε στο παιδί. Οι τουφεκιάδες ήταν προς το σκύλο που είχε. Είναι σαφής η αναφορά προς το σκύλο, γιατί αμέσως μετά βλέπουμε το πλάνο με το σκύλο κι όχι με το παιδί. Το παιδί το βλέπουμε ένα πλάνο αργότερα κι έχει μεγάλη σημασία αυτή η σύνδεση.

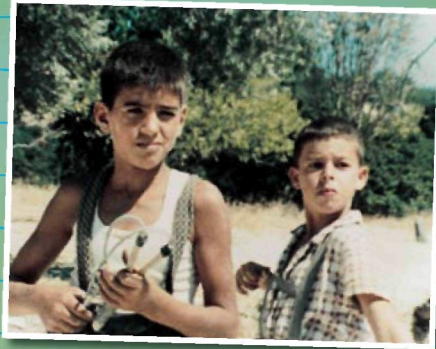
**Δημήτρης Χρήστου:** Γιατί πήγαιναν τα παιδιά στο άλλο χωριό και ..πολεμούσανε;

Ο πετροπόλεμος ανήκει σε μια πολύ αρχαία παράδοση που μ' αυτό τον τρόπο γυμναζόντουσαν τα παιδιά και προετοιμαζόντουσαν για στρατιώτες. Ήταν μία σκληρή δοκιμασία η οποία γινόταν μεν παράνομα, νόμιμα δε, γιατί έτσι σκληραγωγούνται τα παιδιά. Τα κοντινά χωριά είχανε αγώνες πετροπόλεμου, που ήταν

αγώνες πάρα πολύ σκληροί γιατί σπάζανε τα κεφάλια με τις πέτρες. Δε θυμάμαι ποιος; μου έλεγε ότι Νένητα με Βουνό είχανε αγώνες πετροπόλεμου πάρα πολύ σκληρούς, δηλαδή με θύματα! Αυτό κράτησε μέχρι το '60 με '65. Εγώ δηλαδή το 'ζησα μία - δύο φορές με το Μυρμήγκι, όπου ξεκινήσαμε εκστρατεία τέτοια, αλλά δεν έτρεξε αίμα!

**Βικτώρια Σπύρη:** Γιατί όταν τα παιδιά ήθελαν να μπουν μες στη θάλασσα δεν τα άφηναν οι μανάδες;

Έχει σχέση κι αυτό με μία τελετουργία που υπήρχε. Όπου υπήρχαν εκδηλώσεις που ήτανε πέρα από την οικογένεια, ήταν κοινωνικές εκδηλώσεις. Επειδή γινόταν εκδρομή από το χωριό αρκετά χιλιόμετρα προς τη θάλασσα και κατέβαινε το χωριό κάτω σαν ομάδα, οι άνθρωποι μετέφεραν και τις συνηθειές τους και τους τρόπους τους στη θάλασσα. Δε μπορούσαν να αλλάξουν τρόπο επειδή φτάσανε στη θάλασσα και να αυτονομηθούνε! Έτσι ασυνείδητα είχανε τις ομάδες, οι γυναίκες ήτανε αλλού, τα παιδιά πάλι έπρεπε να κειθαρχούνε στο νόμο των μεγάλων. Και επειδή υπήρχε η αντίληψη ότι



όταν είσαι ιδρωμένος δε μπαίνεις στη θάλασσα, δεν έπρεπε να μπουνε. Έπρεπε να γίνει και αυτό μ' έναν τελετουργικό τρόπο: όλοι μαζί δηλαδή μπαίνουμε, όλοι μαζί φεύγουμε όπως ήρθαμε.

**Κώστας Καράνταγλης:** Ποιος πέθανε και του κάνανε κηδεία;

Πέθανε ένας γέρος στο χωριό, όπως λέει η αφήγηση των παιδιών.

Μερικά πλάνα είναι από μία αληθινή κηδεία— που μου επέτρεψαν να τραβήξω— που έγινε στα Μεστά• ήταν πολύ ηλικιωμένος που πέθανε εκεί, και επειδή ήτανε κάτι πολύ συγκινητικό, έτυχε και το έκανα. Αν δε γινότανε μ' αυτό τον τρόπο θα γινότανε σαν αναπαράσταση.

**Δημήτρης Γλύκας:** Ο τρελός ο ναυτικός μέσα από τη κονσέρβα γιατί έβαζε τα φάρια μέσα στο νερό;

Ναι, εσείς γιατί λέτε; (Τσουκαλάς Μανώλης: Νομίζω γιατί νόμιζε πως είναι ζωντανά)

Μπράβο, μπράβο. Ναι, είναι αυτό που σας έλεγα προηγουμένως ότι έχει σχέση το ποίημα αυτό με την επιστροφή στο χρόνο πίσω— κάτι που δε μπορεί να συμβεί! Και με την εικόνα θέλει να δείξει ότι τα φάρια τα οποία ήταν κάποτε ζωντανά δε μπορούν ξαναμπαινόντας στο νερό να ξανακολυμπήσουν! Είναι ένας συμβολισμός της έλλειψης δυνατότητας να επιστρέψουμε στο χρόνο πίσω, το κυριότερο θα 'λεγα θέμα της ταινίας. Δεν είναι ηθογραφική η ταινία, δεν περιγράφει τόσο πολύ σκηνές από τελετουργίες, ήθη και έθιμα. Το κύριο θέμα της ταινίας το βάζει σα μοτίβο.

Ωραία, πολύ χαίρομαι που σας άρεσε.

Κ. Γιάννη, κ. Μανώλη, κ. Γιώργη  
κα. Μαρία, κα. Πωλήν προσέλασαν  
σερίστε 3 αξιόλογες μέρες μαζί  
μας. Σας ευχαριστούμε για όλα  
όσα μας χάλασε και για την  
κλερίοριβα ευγένειά φιλότητά  
μας. Σίγαρα κ Χίος να μας  
μείνει αξιόλογη!  
Σας περιμένουμε στον Πόρο D  
Σελήνη 25/2/06

Νιστά  
Ικαρία 10/06/06

Η χίος ήταν και είναι πολύ ωραίο νησί  
και πέρασαι πολύ ωραίο  
αλλά σας συστήνω να επισκεφτείτε  
7 των πουεμαρφι

Νογες!  
Αγαπώ!

2006

Juliano

Ικαρία  
Pantes!  
Γυμνασίο-Νηείο  
Ρακίων

# Οι μαθητές-εθελόκωτες\* του κέντρου


ELMA  
for  
ever!

Από αυτό το πρόγραμμα  
που συμμετείχατε πιο πολύ  
μου άρεσε το κίνησι των  
κομματιών παρά αλλά βέβαια  
δεν μπορώ να πω ότι δια-  
σκεδάσα περισσότερο με τις  
υπόλοιπες δραστηριότητες.

ΧΡΗΣΤΟΣ  
ΑΘΗΝΑΙΟΣ

18/3/06  
Το λαογραφικό μουσειο  
Καλαμαριάς ήταν πρωτότυπο  
ορισμένα εκθέματα είχαν ελαίρε  
κό ενδιαφέρον  
Το μόνο κακό-κακοτυχία  
μάλλον ήταν ο βροχερός καιρός  
που μας χάλασε ορισμένα  
σχέδια  
Κατερίνα

\* Σας ευχαριστούμε όλα  
που μας χάρισατε μια  
αξιόλογη φρονιδα!!



PANLA  
110X  
25/2/06  
ΛΥΚΙΟ  
ΠΟΡΟΥ

Το υψος της Χίου είναι ένα υψος με τόσο μεγάλη ιστορία, αυθεντικότητα, μνημεία (επιτάφια), το σημαντικότερο από όλα τη μαζικά της και αυθεντικά και πρόσχαρους ανθρώπους. Ένας τόπος με «μεγάλη» ζωή!

Σας ευχαριστούσε πάρα πολύ!! Περάσατε υπέροχα. Αντι η ευφορία θα και μείνει ατέλειωτη για όλους. Επειδή περάσατε δίχως στήχει (φειδωλά) από την καθημερινή μονοτονία αλλά και επειδή μάθατε τόσο πράγματα για την άσπρη μαζικά!!! Ελπίζω να σας ξαναείδω!!!

**MARIA**

**FOROS 2006**

25/2/06

# γράφουν τις εντυπώσεις τους...

Από το πρόγραμμά που παρακολούθησα με μου άρεσε πολύ το ραβάνι που φτιάξατε και το παιχνίδι που παίξατε στα Μυσία με το παζλ.

**Σπύρος Προχούλης**

Σε χειριές δραγμάς, καλά φάση. Το πρόγραμμα ήταν πρωτόγνωρο, δούλεψε και τα παιδιά μου, εκπαιδευτικά ή εκπαιδευτικά. Αγαπάω μας, ή αγαπάω τους!!!

**Βιργιλία!!!**

Από την επίσκεψή μας στη Χίο, καταλαβαίμε με το χρόνο υψος υψος υψος να κάνουμε. Μας έχουν πείσει οι καλύτερες εκπαιδευτικές, όπως η διαδικασία της μαζικής της και τα ψήφισμα της χωριά, όπως και πολλά άλλα. Ψύχας 5ος Γυμνασίου Μυσητώνης

\* Επιλογή από σημειώματα εντυπώσεων, μαθητών που επισκέφθηκαν το ΚΓΠΕ και συμμετείχαν στα προγράμματά του κατά το σχολικό έτος 2005-2006.

Ευαγγελία Βαγιάνη

Μ' άρεσαν όλα, αλλά περισσότερο το να γινιόσασα Μεσσή και το ξύσιμο

Ο κρίκος που βάζω στην κορδέλα σου αφορώ ενδιαφέρω. Κι εγώ σου άρεσε αφορώ το ταξιδιό σου και το φαγητό σου

Αναστασία Μαρτσίνη

Το κίε μεσώω κατ' όλην σου ψυχήν είναι άριστο! Έχει όλα τα ενδιαφέροντα υλικών και πνευματικών θεμάτων που είναι το ενδιαφέρον. Ο υλικότερος υποδοχή είναι ελαφύς. Εγώ ανυπομονώ!

Μιχαήλ Καραν

Εγώ σου άρεσε από τα μαθητικά σου δοκίμια τις μαθητικές σου άρεσαν όλα από τις μαθητικές!

Γιό! Δουρενίς



Μου άρεσε πάρα πολύ ο τρόπος παραγωγής της μαθητικής σου κ' η σημασία της για τον κόσμο σου. Είναι η υποστήριξη ανθρώπων καθώς είναι πολύ σημαντικό κ' χρειάζεται υπέρβαση.

Μ. Α. Α.

Η αληθινή αιδώλη σου πολύ αγαπώ! Πραγματικά υπέροχα ταξίδια το παιχνίδι "Αδελφότητα", μετά από το οποίο έχω χάσει το χιούμορ σου υπέροχη κίερα!!!

Δώρα Π. Δ. Τυμπακίου Χίμα

Εμένα μου άρεσαν αα  
τα δυο χωριά. Εσα  
Μεσα και ζαμε ένα  
παχιδι που του συ  
ρισαμε οδο το χωρι  
και στο Πυργι μαθα  
με να ζυουμε παρα  
ενα παχιδι.  
Παρισαμε υπεροχα.  
Σουδωρα  
Τραουδου ♡

Μου εκανε ενζυωση πω  
εβαν τον οχινο. Μου αρεσε κα  
σημερα στο Πυργι που καναμ  
ζυστα.  
ΕΥΑ ΒΡΟΥΖΟΥ

Όλα ήταν εξαιρετικά και  
ομορφα και μου αρεσαν.  
Κα περισσότερο μου αρεσαν  
αα ζυστα που εμειναν και  
ειδα.  
Μιχαηλης  
Κριζουλης  
6<sup>ο</sup> Διφ. Γρα. Χίου

Το πιο ωραιο παιχιδι που θα  
αρεσε ηταν το κηχι των  
καφλασων απο εια παχιδι στα  
Μεσα. και οι αλλες δραστη  
ριωτητες ηταν ωραιες οπως  
το Ξυστο στο Πυργι.  
Στεφανος Μπαχας.

Μου αρεσαν όλα παρα πολυ  
Αλλα περισσότερο μου αρεσε  
στο Πυργι που μαθαμε να καναμ  
ζυστα.  
Ειρηνη Παυτελογλου

Εμένα μου αρεσε  
οταν φαχναμε να  
θρουμε τα κομπριετα  
του παζα στα Μεσα.  
Μου εκανε ενζυωση  
εωσις οταν φαχναμε  
το ξυστο στο Πυργι.  
Πολυ μου αρεσε εωσις  
οταν κηχαμε στο μονοσι  
και στο χαραφι που μας  
εδειχνε ο μασιχα παραγωγι  
ως πενταμε το σαινο.  
Πετρος

# «Μιάν βοήϊάν τσ' έναν τσαιρόν

## ήτον...»

της **Ελένης Κωκώδη**  
Φιλολόγου Γυμνασίου Καλλιμασιάς

### Το Λαογραφικό Μουσείο Γυμνασίου Καλλιμασιάς Χίου

Το Λαογραφικό Μουσείο Γυμνασίου Καλλιμασιάς στεγάζεται στο υπόγειο του Σχολείου σε ένα χώρο συνολικού εμβαδού 550 τ.μ. Οραματιστής και ψυχή του Μουσείου είναι ο κ. Γιάννης Κολλιάρης που είχε την ιδέα να συγκεντρώσει σε ένα χώρο αντικείμενα της καθημερινής ζωής των παππούδων μας, που σήμερα δεν χρησιμοποιούνται καθώς η τεχνολογία τα έχει αντικαταστήσει. Βρέθηκαν άξιοι συνεργάτες στο όραμα του αυτό και έτσι σήμερα μπορούμε να θαυμάσουμε ένα ολόκληρο χωριό στο χώρο του Σχολείου. Ένα τυπικό παραδοσιακό χωριό της νότιας Χίου, όπως αυτά που έζησαν οι παππούδες μας στα χωριά, τα διαμορφωμένα σε κάστρα από τα χρόνια των Γενοβέζων. Οι Γενοβέζοι έχτισαν καστροχώρια και πύργους για να προστατέψουν το πολύτιμο προϊόν, το μαστίχι και ο κ. Κολλιάρης με τους συνεργάτες του από το 1995 και εδώ έστησαν ένα χωριό με το χωράφι, το αλώνι, το πηγάδι του, τα εργαστήρια διάφορων επαγγελματιών, το ελαιοτριβείο, το ρεμπικαριό, το σπίτι με όλους τους απαραίτους χώρους του, γιατί θεώρησαν χρέος τους να διασώσουν τον τρόπο σκέψης των παππούδων μας, όπως μπορεί να διαβαστεί μέσα από τα γεωργικά εργαλεία και τα αντικείμενα καθημερινής χρήσης.



Μπορούμε λοιπόν να ξεχωρίσουμε δύο ενότητες στο Λαογραφικό Μουσείο. Η μία είναι το χωριάτικο σπίτι που βλέπουμε στα αριστερά μας καθώς κατεβαίνουμε στη σκάλα, που μας φέρνει από το ισόγειο στο χώρο του Μουσείου, και η άλλη τα παραδοσιακά επαγγέλματα που απλώνονται στον υπόλοιπο χώρο που καταλαμβάνει το χωριό.

Στο χώρο της κουζίνας το μάτι μας πέφτει στα ράφια με τις γυάλες, τις καστανιές, τα κουζινικά σκεύη, την πινατοθήκη με τα πιάτα κρεμασμένη στον τοίχο, το φανάρι για τη φύλαξη του φαγητού, το μαγκάλι με τα μυρωδικά της νοικοκυράς και ένα περίτεχνο ξύλινο σεντούκι. Το φούρνο πλαισιώνουν ξύλινες πινακωτές, πλάστρες, σκάφες, τα απαραίτητα δηλαδή για την παρασκευή του ψωμιού, καθώς και εργαλεία για το άναμμα του φούρνου. Το δάπεδο καλύπτουν κουρελούδες.

Στη σαλοτραπεζαρία το σκρίνιο, οι καναπέδες, τα τραπέζια, το γραμμόφωνο, λάμπες διάφορες, καραφάκια και φρουτιέρες πάνω στο τραπέζι αναδίδουν τον αέρα μιας άλλης εποχής. Στην κρεβατοκάμαρα βλέπουμε κρεβάτι, κούνιες, καρεκλάκια μωρών, λαβουμάνο, εικονοστάσι, στεφανοθήκη, μια ντουλάπα, ένα κοπανέλι για κατασκευή δαντέλας και τραβάει την προσοχή μας η καρέκλα του γέρου. Το δάπεδο στο σαλόνι και στην κρεβατοκάμαρα καλύπτεται από χειροποίητα υφαντά χράμια, φαμένα στον αργαλειό.

Δυο αργαλειούς μπορούμε να δούμε στην αποθήκη του σπιτιού μαζί με ανέμες, ρόκες και κουβάρια. Κοντά στον αργαλειό βλέπουμε και κουκούλια μεταξοκώλπηκα, μια και

η κατεργασία μεταξωτής κλωστής και η ύφανση μεταξωτών στα χρόνια της Τουρκοκρατίας έκαναν τη Χίο σημαντικό κέντρο προμήθειας μεταξωτών της Τουρκικής αυλής. Στην αποθήκη επίσης δεσπόζει ο «πάτος», το πατητήρι και μια «καλαμωτή», ξύλινη κατα-







σκευή για την συμπίεση των σταφυλιών. Δίπλα στον πάτο παρατίθενται τα εργαλεία για την καλλιέργεια και το πάστρεμα της μαστίχας και η πρώτη μηχανή της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου που παρασκεύαζε τις τοίχλες. Σε μια γωνιά είναι στημένο και το αποχωρητήριο. Διάφορα γεωργικά εργαλεία βρίσκονται στο πατάρι, άλλα είναι κρεμασμένα στους τοίχους όπως τα δισάκια ή κρέμονται από την οροφή.

Βγαίνοντας έξω από την αποθήκη είναι στημένος ο μπερντές του Καραγκιόζη, ενώ κάτω από το γέρμα του δρόμου βρίσκονται τσέρκια, κόσκικα, καλάθια και τα δοχεία του παστελά. Γέρμα λέμε το σκεπασμένο κομμάτι του δρόμου με τόξο που είναι πολύ χαρακτηριστικό στα νοτιόχωρα.

Η είσοδος απέναντι από την αποθήκη του σπιτιού μας οδηγεί στο παπουτσιδίκιο όπου βλέπουμε τραπεζάκια, καλάπδια, πατούνες, καρφιά. Ένας τοίχος με «μπαγδατί» χωρίζει το τσαγκαράδικο από το ραφείο. Εκεί, εκτός από τα εργαλεία του Φραγκοράφτη, είναι στημένη και μια ραπτομηχανή ποδιού, ενώ στις κρεμάστρες κρέμονται διάφορα καπέλα. Στο υπέρθυρο της πρόσοψης του ραφείου ένα λιθανάγλυφο με τα εργαλεία του ράφτη δηλώνει το επάγγελμα που εξασκεί ο ιδιοκτήτης, ενώ ο πολύχρωμος φεγγίτης σπάει τη μονοτονία του πετρόχτιστου τοίχου.

Βγαίνοντας από το ραφείο στα αριστερά μας βλέπουμε την πρόσοψη του σπιτιού με την κεντρική πόρτα πλαισιωμένη από ανάγλυφα τσαμπιά σταφυλιών και το παράθυρο με τις χαρακτηριστικές σιδεριές. Αριστερά της εισόδου κρεμασμένα κλουβιά και δεξιά μια καλάθουνα με τυροκάλαθα, μια πυτιά και μια πλάστρα φιδέ.

Έξω από το ραφείο στα αριστερά υπάρχει μια μεγάλη ποικιλία μανουαλιών από σίδηρο δουλεμένο στο χέρι και δεξιά βρίσκονται τα εργαλεία του καπνοπαραγωγού και δυο μπαλιαστικές μηχανές καπνού. Δίπλα τους εκτίθενται τα γεωργικά εργαλεία τσάπες, τσατάλια, λίσγοι, δρεπάνια κ.α και δυο ασυνήθιστα χειροκίνητα σκαπτικά.

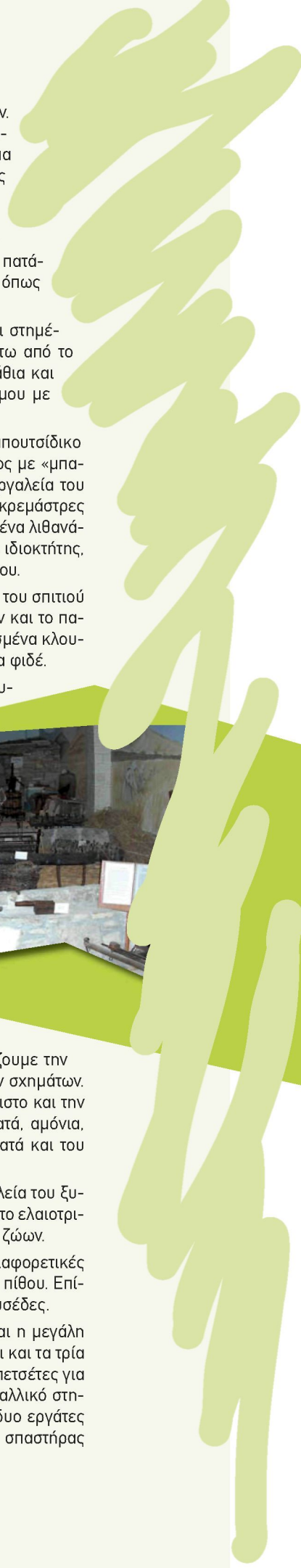
Στο κέντρο του μεγάλου διαδρόμου υπάρχουν δύο προθήκες. Η πρώτη με διάφορα εκθέματα (βεντούζες, τσακμάκια για κοφτές βεντούζες, ένα εξάντας, πιστόλες, εργαλεία οδοντογιατρού, μαιευτήρα κ.α.) και η δεύτερη με βιβλία και διάφορα έγγραφα. Ανάμεσά τους είναι τοποθετημένη η συλλογή με νομίσματα από όλο τον κόσμο του κ. Κολλιάρου και δίπλα συγκεντρώνονται σιγά – σιγά τα πετρώματα του νησιού μας.

Προχωρώντας στο γέρμα του Ατσιγκαναριού (σιδεράδικου) αντικρίζουμε την πρόσοψη ενός σπιτιού. Στον τοίχο δεξιά βρίσκονται κάγκελα διαφόρων σχημάτων. Στο υπέρθυρο της πόρτας του σιδερά υπάρχει παράσταση με τον Ήφαιστο και την Αφροδίτη και μέσα βρίσκουμε φυσούνες του σιδερά και του γανωματά, αμόνια, ένα τρυπάνι χειροκίνητο και όλα τα εργαλεία του σιδερά, του γανωματά και του καλαϊτζή.

Βγαίνοντας από το σιδεράδικο βλέπουμε το σαμαράδικο και τα εργαλεία του ξυλοκόπου και του χασάπη. Έξω από το γέρμα στα δεξιά μας και έξω από το ελαιοτριβείο υπάρχει ένα κάρο, σημαντικό μέσο μεταφοράς, και τα ζέματα των ζώων.

Στο ρεμπικαριό είναι στημένα δυο καζάνια απόσταξης και δυο διαφορετικές αποθήκες νερού για υγροποίηση του ατμού. Μια παλιά πέτρινη και μια πήθου. Επίσης υπάρχουν μπουρνιές που χυνόταν μέσα το ρακί και διάφοροι μπουσέδες.

Στο χώρο του λουτροβείου έχουμε την κοφινιά ή τσακιστήρα. Είναι η μεγάλη πέτρα που τη γυρνούσε ένα ζώο για να λιώνει τις ελιές. Σημαντικά είναι και τα τρία διαφορετικά στηράκια (πισοτήρια που έσφιγγαν τις λιωμένες ελιές σε πεσοτές για να βγει το λάδι), ένα πέτρινο, ένα ξύλινο και ένα μεταλλικό. Με το μεταλλικό στηράκι συνδέεται ο μποντζεργγάτης, χοντρό όρθιο ξύλο που γυρνούσαν δυο εργάτες για πιο δυναμικό σφίξιμο των πεσοτών. Στον αριστερό τοίχο είναι ο σπαστήρας



των τσίκουδων για την παραγωγή τσικουδέλαιου. Μέσα στο λουτροβειό υπάρχουν επίσης γούρνες για το λάδι, μπουσέδες λαδιού, πλάστιγγες, διάφοροι πίθοι κ.α. Βγαίνοντας βλέπουμε αριστερά μας κάσες για κουβάλημα κοπριάς.

Απέναντι είναι το αλώνι με όλα τα εργαλεία του αλωνάρη. Κόπανοι, διχερώνια και τριχερώνια, θρινάκια (λιχνιστήρια) και λουκάνες ξύλινες, μεταλλικές και μια πέτρινη.

Ανεβαίνουμε στο χωράφι. Δεξιά μας τα εργαλεία του μελισσοουργού, κυψέλες από κορμό δέντρου, πήλινες και μια πλεκτή με επίχρισμα κοπριάς αγελάδας. Μπροστά το μηχανήμα που έσφιγγαν τις μελόπιτες (κηρήθρες) και έβγαζαν το μέλι. Πλάι ένα μικρό δέντρο με φωλιές πουλιών.

Στη γωνιά του χωραφιού υπάρχει ένα καλύβι, σαν αυτό που έβρισκαν καταφύγιο οι άνθρωποι στην εξοχή όταν έβρεχε. Αριστερά είναι το χωράφι με ξύλινα και μεταλλικά άροτρα, ζέματα, ζυγούς, θράψες και μια μεταλλική σβάρνα για να σπάει τους βόλους στο χωράφι. Αριστερά του χωραφιού είναι τα σύνεργα του ξοβεργάρη, ξόβεργα, κλουβιά, τσάγρες, πυροφανόλαμπα κ.α.

Κατεβαίνουμε από το χωράφι και βρισκόμαστε μπροστά στο πηγάδι με το μαγκανάκι, τα συκλιά του μαγκάνου, τις πολυποδιές για να πιάνουν από το πηγάδι τους κουβάδες, τους μακαράδες και τον κουβά.

Προχωρώντας δεξιά βλέπουμε στημένο τον ποδοκίνητο τροχό του αγγειοπλάστη και τα πήλινα του. Στο βάθος μια αλευροποιιτική μηχανή του μυλωνά και μια κοσκίνα, μηχανή για το καθάρισμα του σταριού. Δίπλα της το καζάνι που έψηναν στην Καλλιμασιά του Άγιου Αιμιλιανού πιλάφι με σαλιάκους.

Μπαίνοντας στο καφενείο δεξιά βλέπουμε ποικιλία από ζυγαριές και καντάρια. Στη δεξιά γωνία βρίσκεται το κουρείο με την καρέκλα και τα εργαλεία του μπαρμπέρη. Εντυπωσιάζουν η μεγάλη στρογγυλή ξυλόσομπα και το επιπλάκι με το πικάπ. Υπάρχει επίσης το τεζάκι, ψυγεία πάγου, μια συσκευή καφέ της άμμου, τραπεζάκια με τάβλι, ντάμα κ.α. Στο ανοιχτό μαγαζί δεξιά βρίσκονται τα εργαλεία του κερά (κηροποιού) και του παπλωματά με τη λανάρα και τα άλλα εργαλεία του. Επίσης μια πλεκτομηχανή, μια σβία και μια ανέμη. Αριστερά μας είναι ο πάγκος με τα εργαλεία του ξυλουργού.

Βγαίνουμε για να πάμε δεξιά στο διάδρομο. Βλέπουμε το κασελάκι του λούστρου, έναν εκκοκιστή βαμβακιού, ένα ξυλόγλυπτο τέμπλο, διάφορα εκθέματα από πέτρα και παλιές φωτογραφίες, που απεικονίζουν Χιώτες με παραδοσιακές φορεσιές σε στιγμές από την καθημερινή τους ζωή.

Στο δωμάτιο υπάρχουν ενδυμασίες τοπικές, νυφικά, μια κινηματογραφική μηχανή, τουφέκια κ.α. Βγαίνοντας από το δωμάτιο συναντούμε το μηχανήμα εμφάνισης φωτογραφιών, ραδιόφωνα, κεντήματα, κεραμίδια και τούβλα από τη Χίο, Οινούσες και Λιθρί (Ερυθραία), τα εργαλεία του πεταλωτή, του καλαϊτζή, βόλια κανονιού, ένα θυμιανούσικο βοτσαλωτό, ένα ξύλινο σεντούκι με ζωγραφική στο εσωτερικό του, ένα χαλί, ένα σαλονάκι.

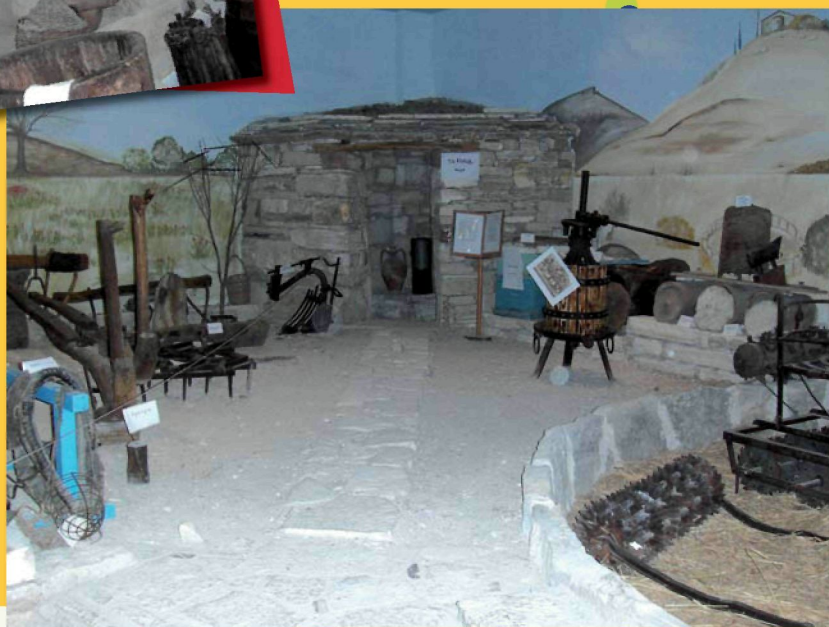
Τα εκθέματα του Μουσείου είναι περίπου 3000 και τα περισσότερα προέρχονται από δωρεές ανθρώπων από όλα τα σημεία του νησιού. Αγοράζονται όμως συνεχώς και αντικείμενα που λείπουν από το σύλλογο «Οι φίλοι του Λαογραφικού Μουσείου».

Το Μουσείο επισκέπτονται κάθε χρόνο πάρα πολλοί επισκέπτες και Σχολεία από όλη την Ελλάδα, ενώ στους χώρους του από τη σχολική χρονιά 2005-2006 υλοποιείται εκπαιδευτικό πρόγραμμα για τους μαθητές Δημοτικών, Γυμνασίων και Λυκείων. Είναι επίσης ένας σταθμός του προγράμματος του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ομηρούπολης.

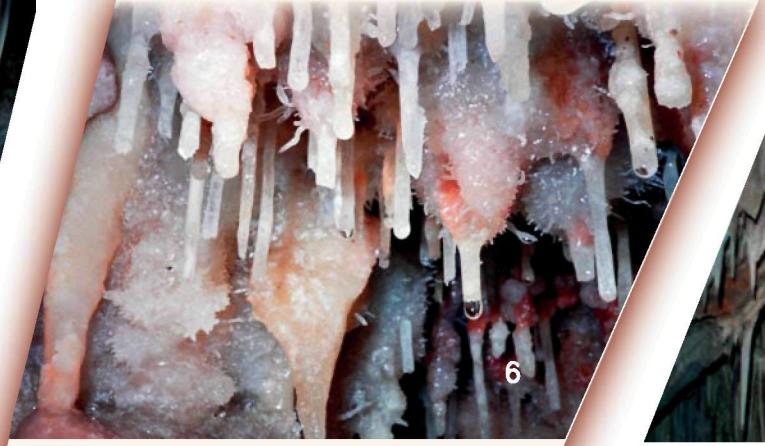


Το Μουσείο υλοποιήθηκε και στηρίχθηκε με ιδιωτική πρωτοβουλία και κατά καιρούς έχει χρηματοδοτηθεί από το ΔΟΑΠ του Δήμου Ιωνίας, το Υπουργείο Αιγαίου, τη Νομαρχία Χίου, την 3η Εδαφική Περιφέρεια της Νότιας Χίου. Τα έσοδα αυτά ήταν περιστασιακά για το Μουσείο και δεν αρκούσαν για να καλύψουν τις ανάγκες του. Γι' αυτό αποφασίστηκε από τον κ. Γιάννη Κολλιάρο και τους φίλους του Λαογραφικού Μουσείου να παραχωρηθεί στο Δήμο Ιωνίας για να καλύπτει μέσω του προϋπολογισμού του τα έξοδά του.

Έτσι στις 21 Δεκεμβρίου 2006 έγιναν τα εγκαίνια του Μουσείου και με τη νέα ονομασία Δημοτικό Λαογραφικό Μουσείο Δήμου Ιωνίας «ατενίζει με σιγουριά το μέλλον» όπως δήλωσε ο δήμαρχος Ιωνίας κ. Γεώργιος Βαρκάρης.



2



# ΚΑΛΟΣ ΗΛΘΑΤΕ ΣΤΟ ΣΠΗΛΑΙΟ ΤΩΝ ΟΛΥΜΠΩΝ

Το σπήλαιο των Ολύμπων βρίσκεται στο μαστιχοχώρι Ολύμποι της Χίου.

Εξερευνήθηκε πρώτη φορά το 1985.

Οι σπηλαιολόγοι μπήκαν με σκοινιά από μια τρύπα στην οροφή που είναι η μόνη φυσική είσοδος του σπηλαίου (Φ1). Από κει μπαίνει και το φως τις μεσημεριανές ώρες κάνοντας μεγάλη εντύπωση.

Η θερμοκρασία στο εσωτερικό του είναι 17,5 βαθμοί Κελσίου, χειμώνα-καλοκαίρι και έχει πάρα πολλή υγρασία. Η έκταση του είναι 940 τ.μ. και το βάθος του 52μ. Παρά του μικρό του μέγεθος έχει πολύ πλούσιο σταλακτιτικό και σταλαγματικό διάκοσμο (Φ2,3,4). Το 2001 ανοίχτηκε τεχνητή είσοδος, μπήκαν φώτα και μεταλλικοί διάδρομοι για να το επισκέπτεται ο κόσμος.

Κείμενο & φωτογραφίες: **Κώστας Μάγκος**  
Σπηλαιολόγος



1



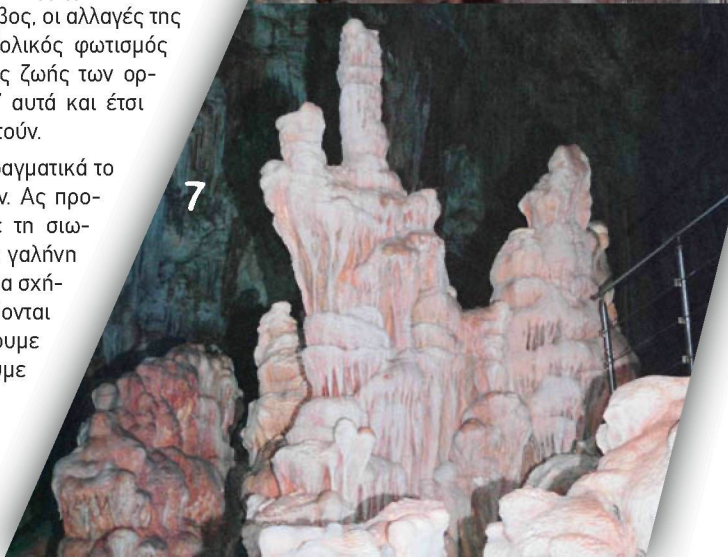
Σταλακτίτες λέγονται οι σχηματισμοί που κρέμονται από την οροφή ενώ αυτοί που υψώνονται από το δάπεδο ονομάζονται σταλαγμίτες. Δημιουργούνται σταγόνα-σταγόνα από τα άλατα που περιέχει το νερό που στάζει μέσα στο σπήλαιο και χρειάζονται χιλιάδες χρόνια να μεγα-

λώσουν (Φ6). Μερικοί από αυτούς έχουν ονόματα που τους έδωσαν οι πρώτοι σπηλαιολόγοι-εξερευνητές π.χ. κάκτοι (Φ7), μέδουσα (Φ8), αρμόνιο (Φ9). Το κόκκινο χρώμα που έχουν σε πολλά σημεία οφείλεται σε κάποιες ουσίες (οξειδία του σιδήρου) που περιέχουν.

Όπως στα περισσότερα σπήλαια έτσι και σ' αυτό εδώ ζουν νυχτερίδες (φ10) και άλλα μικροσκοπικά, παράξενα και σπάνια ζωύφια (φ11,12,13,14) που έχουν μάθει να επιβιώνουν στο σκοτάδι, την απόλυτη ησυχία και τη σταθερή θερμοκρασία και υγρασία που επικρατούν. Είναι τυφλά και άχρωμα και συνήθως έχουν πολλές τριχούλες και μακριές κεραίες που αισθάνονται και τις πιο μικρές δονήσεις. Έτσι μπορούν να βρίσκουν την τροφή τους και να ξεφεύγουν από τους εχθρούς τους. Φυσικά είναι τελείως ακίνδυνα για τους επισκέπτες.

Δυστυχώς όσο όμορφα είναι τα σπήλαια τόσο εύκολα καταστρέφονται όταν εμείς οι άνθρωποι είμαστε απρόσεκτοι. Τα πολλά φώτα βοηθούν την πρασινάδα να φυτρώσει στους σταλαγμίτες και σταλακτίτες αλλά και τα πολλά αγγίγματα κάνουν επίσης ζημιά. Ακόμα ο θόρυβος, οι αλλαγές της θερμοκρασίας και ο υπερβολικός φωτισμός διαταράσσουν τον κύκλο της ζωής των οργανισμών που ζουν μέσα σ' αυτά και έτσι κάποιοι μπορεί να εξαφανιστούν.

Ας γνωρίσουμε λοιπόν πραγματικά το μαγικό κόσμο των σπηλαίων. Ας προσπαθήσουμε να ακούσουμε τη σιωπή τους, να αισθανθούμε τη γαλήνη τους, να δούμε τα χρώματα, τα σχήματα και τις σκιές που κρύβονται στο σκοτάδι χωρίς να κάνουμε ζημιές και χωρίς να βλάψουμε τους κατοίκους τους!





# Ζωή με άρωμα μαστίχας

Συνειδητοποιώ πως η ζωή μου ήταν και είναι συνυφασμένη με τη μαστίχα.

Και τώρα ακόμα, ύστερα από τόσα χρόνια, περιδιαβαίνω τα μαστιχόδενδρα, όχι όμως όπως τότε στα παιδικά και εφηβικά μου χρόνια για βοήθεια των γονιών μου στην καλλιέργεια των σχίνων για την παραγωγή της μαστίχας, αλλά με τους μικρούς μου μαθητές που ενδιαφέρονται να μάθουν όσα σχετίζονται με το μοναδικό αυτό φυσικό προϊόν της τοπικής μας προέλευσης και της παγκόσμιας αποκλειστικότητας.

Η μεθυστική μυρωδιά της μαστίχας εξακολουθεί να γιομίζει ακόμα και τώρα το σπίτι μας. Μοσχοβολούν τα κούτσουρα των σχίνων που καίγονται στο τζάκι, γευστική και αρωματική η μαστίχα στο στόμα, αραδιασμένες γεύσεις από γλυκά καμωμένα με μαστίχα στο τραπέζι.

Σ' αυτές τις στιγμές, ανατρέχω στα πιο απόμακρα μέρη της παιδικής μου μνήμης και φέρνω στο νου εκείνη την εποχή, όταν στα μακριά χειμωνιάτικα νυχτέρια οι **δανεικές** μαζωγμένες γύρω από το **σινί**, κρατώντας η κάθε μια το σουγιαδάκι της, **πάστρευαν** το μαστίκι μας και η μυρωδιά της μαστίχας ήταν διάχυτη παντού.

Μοσχοβολούσαν τα χέρια, τα ρούχα, οι καρδιές.

Βεγγέρα ολόκληρη η γειτονιά, συζητήσεις, πειράγματα, κουτσομπολιά, γέλια, τα τραταρισμάτα να ηγαινοέρχονται, κουκουμπίνια με μπόλικη άχνη, στραγάλια, αμύγδαλα, ξεροψημένα κάστανα. Μια ατμόσφαιρα αγάπης και ζεστασιάς αποτυπωμένη στη ψυχή μας σε εικόνες νοσταλγικές.

Τα μαστιχόδενδρα, οι σχίνοι μας με το βασανισμένο κορμό τους, ποτισμένο από τον ιδρώτα των γονιών μας, των παππούδων και προπαππούδων μας, χύνουν αιώνες τώρα το δάκρυ τους από τις ευλογημένες φλέβες τους, σαν αντάξια πληρωμή.

Για να μιλήσει κανείς για τη μαστίχα πρέπει να 'χει μεγαλώσει παρέα με τα μαστιχόδενδρα, να 'χει κουβεντιάσει μαζί τους, να 'χει καϊδέψει τον κορμό τους.

Η καλλιέργεια της μαστίχας ήταν και είναι ολόκληρη ιεροτελεστία.

Κατακαλόκαιρο. Άνθρωποι και ζώα σ'έναν κοινό αγώνα ξεκύνονταν στα χωράφια και αντιχούσαν οι πλαγιές από φωνές και τραγουδία. Το χωριό άδειαζε. Καραβάνια από μικρούς και μεγάλους με παλιές φορεσιές, μακριές φούστες, μακριά πουκάμισα και πα-

νταλόνια, φραχτά παπούτσια, και άσπρα κεφαλομάντιλα για προστασία από τον ήλιο και τη ρητίνη του μαστιχιάου.

Τι να πρωτοθυμηθεί κανείς για μας, τα παιδιά των Μαστιχοχωριών, που πριν καλά καλά κλείσουν τα σχολεία, μας περίμενε η αυτοσχέδια αρωματική **φροκαλιά** από αθρίμπα, για να **φροκαλίσομε** τα **τραπέζια** των σχίνων που προηγουμένως είχαν **ξύσει** με την **άμια** οι γονιοί μας.

Κι ύστερα το **ασπροχωμάτισμα** στο ίδιο τραπέζι. Αλήθεια πόσο μου άρεσε αυτή η δροσερή αίσθηση που ένιωθα όταν βουτούσα το χέρι μου στη **σύκλα** με το **ασπρόχωμα!** Χώμα με βελούδινη υφή, που το βγάζαμε από τις **ασπροχωματιές**, μικρά τούνελ μέσα στη γη γεμάτα μυστήριο και δέος, αν αναλογιστεί κανείς τους ανθρώπους που είχαν την κακοτυχία να καταπλακωθούν από αυτές και να βρουν τραγικό θάνατο.

Κι όταν μεγάλωνες λίγο, σε περίμενε και το **κεντητήρι**, ίσιο ή γονάτι, για να βοηθήσεις στο **κέντος**. Ποιος λογάριαζε τότες αν τα παιδικά μας χέρια πληγώνονταν κι αυτά μαζί με το σχίνο; Το πολύ πολύ να σου 'μπλεκε η γιαγιά σου **χερόφτριες** μπας και γλιτώσεις μερικές κουτουλιές, τις οποίες δε γλίτωνες έτσι και αλλιώς, όταν ξαπλωμένη κάτω από τους μεγάλους σχίνους στην προσπάθειά σου να σηκωθείς ξέχναγες το χαμηλό γεροντικό κορμό του δένδρου που διακλαδιζόταν από 'δώ και από εκεί και την πάθαινες πίσωπλατα.

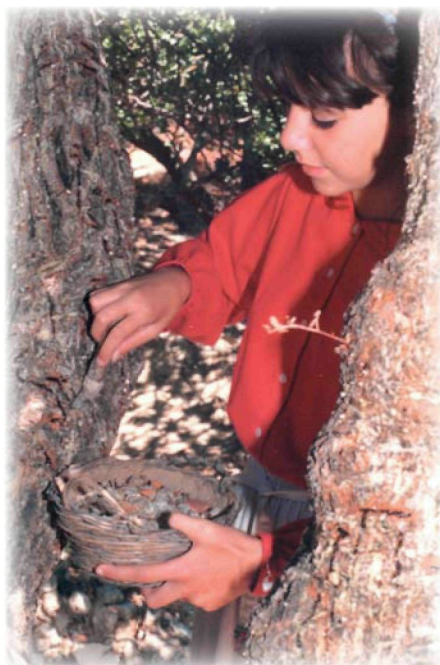
Όλο το καλοκαίρι συνεχιζόταν το **κέντος**. Έπρεπε ο σχίνος να πληγωθεί πολλές φορές για να δακρύσει. Με τ' ακροδάχτυλά μας ψάχναμε το μαλακό φλοιό για να ρίξομε την κεντιά.

Και ύστερα από μερικές μέρες έβλεπες τα μαστιχένια δάκρυα να κυλούν κρυσταλλένια, σωστά διαμάντια, όμοια με σταλακτίτες και να στερεοποιούνται, άλλα πάνω στον κορμό και άλλα κάτω στο τραπέζι του σχίνου, σχηματίζοντας τα μεγαλύτερα κομμάτια, τις **πίτες**.

Το κέντος συνοδευόταν πάντα από την αγωγή της ξαφνικής καλοκαιριάτικης νεροποντής που κατέστρεφε το μαλακό μαστίκι και παρέσερνε όλο το μόχθο της χρονιάς μαζί της.

Το **πιτολόγημα** ήταν η μόνη δουλειά όπου πήγαινα με ευχαρίστηση. Με μάγευε η ώρα της συλλογής της μαστίχας πρωί πρωί, σχεδόν σκοτεινά, πριν χαράξει και δει ο ήλιος την πίστα και τη **νελιγώσει**.

Το αγοροζύπνημά μας απαλυνόταν από τις μαγευτικές εικόνες της ανατολής. Ο ροδοκόκκινος δίσκος του ήλιου που πρόβαλλε



σιγά σιγά μέσα απ' τη θάλασσα και χρύσωνε τη γύρω φύση, οι δροσοστάλες που κρέμονταν απ' τα φύλλα των δέντρων, μια σουκιά ειρηνική που διακόπονταν από το γλυκό κελάδημα των πουλιών, η μυρωδιά του θυμαριού, της φρασκομηλιάς και του σκίνου, ενεργοποιούσαν όλες μας τις αισθήσεις και μας έκαναν να βιώσουμε την ομορφιά και το μεγαλείο της φύσης.

Εξάλλου, γυρνάγαμε νωρίς στο χωριό και μπορούσαμε να φαρσιστούμε παιχνίδι με τους μουσαφιρέους συγγενείς μας, που, ξεντεμένοι τον υπόλοιπο χρόνο, γέμιζαν κάθε καλοκαίρι το χωριό για κάποιες μέρες ξεκούρασης και ξενοιασιάς-κάτι που εμείς και ιδίως οι γονιοί μας δεν είχαμε την πολυτέλεια να γευτούμε.

Όταν ερχόταν όμως η δύσκολη ώρα της **κεντιάς**, παρακαλούσαμε να ανοίξουν τα σχολεία, μπας και γλιτώσουμε την ολόκληρη παραμονή στα μαστιχοχώρα, το τίκι τίκι με το **τιμητήρι**, μέχρι να πέσουν ένα ένα τα **φλισκάρια** του μαστιχίου κάτω, τα οποία ανακατωμένα με χώμα, φύλλα, πέτρες, πελεκούδες, έπρεπε πάλι να σκουπιστούν και να σωρουδιαστούν, να κοσκινιστούν επί τόπου και να μπουν στα τσουβάλια.

Ο ήλιος τώρα, καυτερός, πηχτός σα μέλι, σε μούλιαζε στον ιδρώτα. Η σκόνη γύρω σύννεφο. Και συ προσπαθούσες να εφεύρεις τρόπους μπας και γλιτώσεις έστω προσωρινά.

Πόσες φορές όμως να πας στο **μπουρμπούλι** με το νερό για να σβήσεις τη δίψα σου, ή πόση ώρα να ξεκλέψεις ξαπλωμένη κάτω από το σκίνο: Αργά ή γρήγορα σε ανακάλυπταν. Και σ' έπιανε το παράνομο: γιατί να τύχει σε σένα να γεννηθείς απ' όλα τα μέρη του κόσμου στη Χίο και ειδικά στα Μαστιχοχώρια, σε οικογένεια με πολλές **μεριές** σκίνους; Ορκιζόσουν λοιπόν να παλέψεις για να μπορέσεις να φύγεις μακριά απ' αυτή τη σκληρή και δύσκολη δουλειά που όπως έλεγε και ο παππούς μου με τη λαϊκή θυμοσοφία που τον διέκρινε: «Αλίμονο, παιδί μου, αυτή η δουλειά δεν πληρώνεται με τίποτα...»

Ανακούφιση παίρναμε το μεσημέρι που καθισμένοι κάτω από τα λιόδεντρα απολαμβάναμε το φαγητό μας. Ευλογημένη ώρα, ευχόμασταν να μην τελειώσει ποτέ! Τι νοστιμιά που είχαν το ζυμωτό ψωμί, οι ελιές, τα μικρά κατακόκκινα ντοματάκια, η καπνιστή ρέγγα που από το ψήσιμό της στη φωτιά μοσχοβόλαγε ο τόπος!

Και μια ολιγόλεπτη ανάπαυση στον ίσκιο των δέντρων, ξαπλωμένοι στο ζεστό χώμα με τα τζιτζικία να μας νανουρίζουν και το τραγούδι του θείου Σωτήρη, όταν πηγαίναμε μαζί **δανεικοί**, να μας κρατάει συντροφιά: «Είπανε πολλά τραγούδια για τα όμορφα νησιά, μα η μυροβόλος Χίος έχει άλλη ομορφιά...»

Κι όταν «φέρναμε μέσα τη σοδειά», **πίτες** και **φροκαλίδια**, άρχιζε το **δρομόνιασμα**, κοσκίνισμα, **ξανέμισμα**, πλύσιμο, **πάστρεμα**, δουλειές που γίνονταν στο χωριό κυρίως από τους μεγάλους, για να πουληθεί καθαρό το μαστίχι στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών.

Μια πολύ γλυκιά νοσταλγία έχει μείνει απ' όλα αυτά. Είναι όμορφο να τα θυμάσαι αλλά δύσκολο να τα ζεις στην καθημερινότητά σου.

























Γι' αυτό ευχαριστώ το Θεό που «μ' έκαμε για γράμματα», αλλά και τους γονιούς μου που μ' έσπρωξαν σ' αυτά με το εισόδημα από αυτά τα μαστιχόδενδρα.

Αυτά τα μαστιχόδενδρα μεγάλωσαν γενιές ολόκληρες, μας γέμισαν εμπειρίες μοναδικές, μας έκαναν να βιώσουμε την ομορφιά της φύσης, μας έμαθαν πως ο άνθρωπος είναι πλασμένος για να συνυπάρχει αρμονικά μαζί της, μας δίδαξαν τον τίμιο αγώνα για επιβίωση και προκοπή.

Ας είναι ευλογημένα αυτά τα μονάκριβα πολύτιμα δώρα της χιώτικης γης!

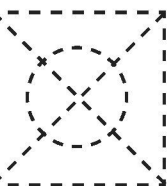
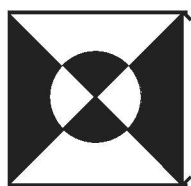
*Ανταματουζάκη*

# χλωσάρι

-  **Άμια:** Γεωργικό εργαλείο σε σχήμα αντεστραμμένου γιώτα (ι), με το οποίο καθαρίζουν το έδαφος από τα αγριόχορτα. Αρχ. Άμν, n = φυτάρι, σκαπάνη.
-  **Ασπρόχωμα:** Άσπρο χώμα το οποίο οι μαστιχοκαλλιεργητές το έβγαζαν από τις ασπροχωματιές.
-  **Ασπροχωμάτισμα:** Το πασπάλισμα καλά κοσκινισμένου ασπροχώματος στο τραπέζι του σκίνου για να στάζουν πάνω του τα δάκρυα της μαστίχας και να στεγνώνουν.
-  **Δανεικές:** Ανταποδοτική εργασία από φίλους ή συγγενείς για τις εργασίες συλλογής και καθαρισμού της μαστίχας.
-  **Δρομόνιασμα:** Διαδικασία κοσκίνισματος σε δρομόνι για να χωριστεί η πίτα από το χοντροφλίσκαρο ή δαχτυλιδόπετρα.
-  **Κέντος:** Εργασία κατά την οποία με ειδικό εργαλείο, το κεντητήρι, πληγώνουν το σκίνο.
-  **Κεντητήρι:** Μικρό ξύλινο εργαλείο με σιδερένια αιχμηρή αυλακωτή άκρη για να «κεντιέται» η φλούδα και να ρέει το μαστίχι.
-  **Κεντιά:** Μαστίχι κολλημένο στη φλούδα του σκίνου που αποκολλάται με το τιμητήρι.
-  **Μεριές:** Ιδιοκτησίες με σκίνους.
-  **Μπουρμπούλι:** Σταμνί πρήλινο με κουκουνάρα για πώμα.
-  **Νελιγώνει:** Ζεσταίνεται και γίνεται ρευστό.
-  **Ξανέμισμα:** Εργασία διαχωρισμού του μαστιχίου από τα φύλλα με τη βοήθεια του αέρα.
-  **Ξύνω:** Καθαρίζω το τραπέζι του σκίνου με την άμια από τα χώματα, τα αγριόχορτα, τις πέτρες.
-  **Παστρεύω:** Καθαρίζω το μαστίχι με αιχμηρό σουγιάδακι για να απομακρύνω ό,τι έχει κολλήσει επάνω του.
-  **Πίτα:** Ο αφρός της μαστίχας που δημιουργείται όταν πέσουν πολλές σταγόνες μαστίχας η μία πάνω στην άλλη. Έχει σχήμα μάλλον στρογγυλό, σα μικρή πλάκα.
-  **Σινί:** Μεγάλο, στρογγυλό μεταλλικό ταψί όπου καθαρίζουν το μαστίχι.
-  **Σύκλα:** Κουβάς μεταλλικός.
-  **Τιμητήρι:** Ειδικό εργαλείο με τριγωνικό σχήμα για τη συλλογή της μαστίχας.
-  **Τραπέζι:** Η κυκλική περιοχή γύρω από τη ρίζα του σκίνου διαμορφωμένη κατάλληλα για να στάξει το μαστίχι.
-  **Φλισκάρια:** Δάκρυα μαστιχίου που κρέμονται
-  **Φροκάλημα:** Από το ρήμα φροκαλώ που σημαίνει σκουπίζω με τη φροκαλιά.
-  **Φροκαλιά:** Αυτοσχέδια σκούπα από αθρίμπα ή σπάρτα ή αγόρα.
-  **Φροκαλίδια:** Φύλλα από σκίνο ανακατεμένα με μαστίχι, πελεκούδες, χώμα και πετραδάκια.
-  **Χερόφτριες:** Βαμβακερά γάντια που άφηναν ακάλυπτη την τελευταία φάλαγγα των δακτύλων για την προστασία των χεριών.



# ΜΑΘΗΜΑ ΓΕΩΜΕΤΡΙΑΣ



## ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΗ ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ

### ΤΟ ΖΩΓΡΑΦΙΣΤΟ ΧΩΡΙΟ

(Από το βιβλίο «Τα Ξυστά στο Πυργί της Χίου», της Μαρίας Ξύδα)

Στη Νότια Χίο υπάρχει το Μεσαιωνικό χωριό Πυργί, στο οποίο παραδοσιακά οι προσόψεις των σπιτιών είναι διακοσμημένες με σοβά με σχέδια τα λεγόμενα ξυστά. Η συνήθεια αυτή υπάρχει, σε μικρότερη έκταση και σε άλλα χωριά της Χίου (Καλαμωτή, Μεστά), αλλά και σε άλλα μέρη του κόσμου (Ιταλία, Τουρκία, κ.λπ.). Το κοινό αυτό πολιτισμικό στοιχείο έχει την προέλευσή του από τις μετακινήσεις πληθυσμών.

Λόγω του ότι ο σοβάς είναι ένα υλικό που δεν κρατάει αιώνια, δεν υπάρχουν πολύ παλιά ξυστά. Τα παλαιότερα από αυτά πρέπει να είναι εκείνα που βρίσκονται στα σπίτια των Κολόμβου, Λαγούδη.

Η τεχνική των ξυστών εφαρμόζεται στις προσόψεις των πέτρινων σπιτιών. Εκεί απλώνεται ένα στρώμα σοβά, με υλικά της εποχής, για να ομαλοποιηθεί η επιφάνεια του πέτρινου τοίχου. Ακολουθεί το επόμενο στρώμα σοβά που έχει τα

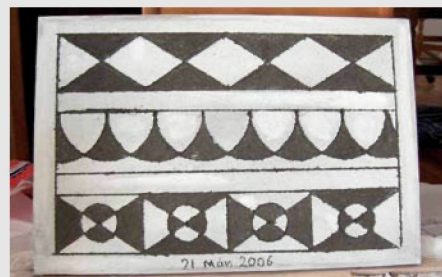
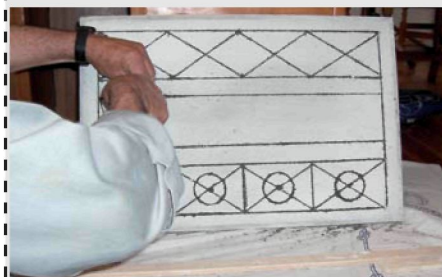
ίδια υλικά με το προηγούμενο, αλλά σε μικρότερη κοκκομετρία. Μετά από αυτό και ενώ το στρώμα του σοβά είναι ακόμα φρέσκο, απλώνεται ένα επεξεργασμένο στρώμα ασβέστη και πάνω στον ασβέστη χαράζονται τα σχέδια. Ο μάστορας, πριν ακόμα καταπιστεί με το σοβάντισμα, έχει μετρήσει την πρόσοψη και έχει κάνει τους υπολογισμούς του για το γενικό σχέδιο. Τα σχέδια είναι σε ζώνες. Κάθε ζώνη έχει ένα μοτίβο που επαναλαμβάνεται. Τα μοτίβα γίνονται με χάρακα ή διαβήτη.

Τα σχέδια είναι κυρίως γεωμετρικά και με αυτά ασχολείται το άρθρο που ακολουθεί. Φυσικά υπάρχουν και άλλου είδους σχέδια, παρμένα κυρίως από την ξυλογλυπτική ή την αγγειογραφία και χαράζονται με τη βοήθεια μιας φόρμας.

Τα σχέδια αφού χαραχθούν ξύνονται μ' ένα πιρούνι εναλλάξ, ώστε να υπάρχει ισορροπία μεταξύ ανοιχτού και σκούρου.

Παλιότερα τα ξυστά είχαν και άλλα χρώματα, όπως ώχρα και λουλακί.

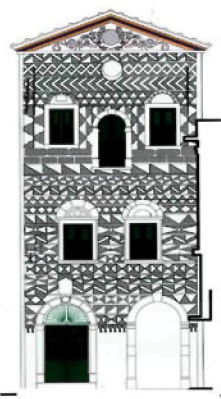
Σήμερα γίνονται μόνο στο Πυργί και αποτελούν μια λαϊκή τέχνη χαρακτηριστική του χωριού αυτού.



Οι βοτσαλωτές αυλές και τα ξυστά αποτελούν δυο κλασικές μορφές Λαϊκής Τέχνης στη Χίο. Η πρώτη μορφή τέχνης συναντάται σε εκκλησίες, σχολεία, δημόσια κτίρια και αρχοντικά σε ολόκληρη τη Χίο, αλλά κατά κύριο λόγο στον Κάμπο. Η δεύτερη μορφή αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα του Μεσαιωνικού χωριού Πυργί στη Νότια Χίο.

Με δεδομένη λοιπόν την παραπάνω πολιτιστική κληρονομιά θεωρούμε απαραίτητη την πραγματοποίηση περμπάτων – εκδρομών στους παραπάνω χώρους, κατά τη διάρκεια των οποίων θα γίνεται εκτενής αναφορά στις παραπάνω μορφές λαϊκής τέχνης. Στη συνέχεια βέβαια μπορούμε στο σχολείο να κατασκευάσουμε γεωμετρικά κάποια από αυτά τα σχέδια.

Οι βοτσαλωτές αυλές κατασκευάζονταν κυρίως στις αρχές του προηγούμενου αιώνα από διάφορους «μαστόρους» με τη χρήση βοτσάλων (μαύρων και άσπρων) από τη θάλασσα. Τα θέματα – μοτίβα που σχεδίαζαν οι μάστοροι ήταν κατά κύριο λόγο γεωμετρικά και σε σπάνιες περιπτώσεις ελεύθερα με λιτή κατά κύριο λόγο γραμμή. Φυσικά τα διάφορα σχέδια ταίριαζαν και έδεναν αρμονικά με το χώρο, αλλά κυρίως είχαν και την κατάλληλη σημειολογική ερμηνεία.



Από τη μακέτα της οικίας Κολόμβου.



Η φωτογραφία 1 είναι από την αυλή της παλαιάς εκκλησίας του Ταξίρχη στο χωριό Μεστά. Η φωτογραφία 2 είναι από τον προαύλιο χώρο του Μητροπολιτικού ναού των Αγίων Βικτώρων στην πόλη της Χίου. Η φωτογραφία 3 είναι από το ναό του Αγίου Πολυκάρπου στο Τάλλαρος του Κάμπου της Χίου. Η φωτογραφία 4 είναι από την αυλή του αρχοντικού του Μηπαράκη στον Κάμπο της Χίου.





2



3



4

Η σημειολογία στη φωτογραφία 2 είναι η ακόλουθη: Από το χώρο αυτό θα περάσουν οι επίσημοι, αφού, όπως είπαμε, βρισκόμαστε στο προαύλιο του Μητροπολιτικού Ναού. Επομένως καθοδηγείται ο κόσμος να σταθεί δεξιά και αριστερά του νοτιού διαδρόμου. Το κυκλικό σχήμα της φωτογραφίας 3, από το προαύλιο ιερού ναού, προ-

σπαθεί να τραβήξει την προσοχή του προσκυνητή, προτού εισέλθει στο ναό. Έτσι θα σταθεί για λίγο στο εσωτερικό του κύκλου για να συγκεντρωθεί, να ηρεμήσει, να αφήσει μακριά τα προβλήματά του και να εισέλθει με την απαιτούμενη ευλάβεια στο ναό.

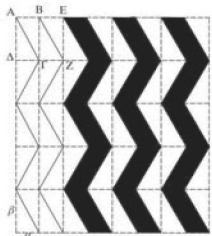
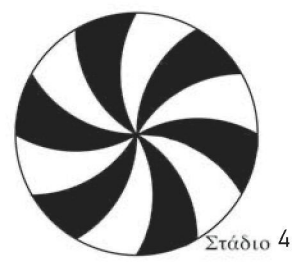
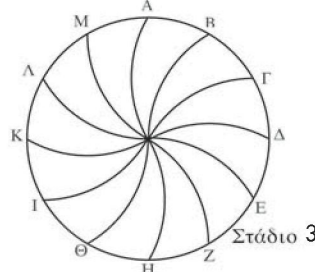
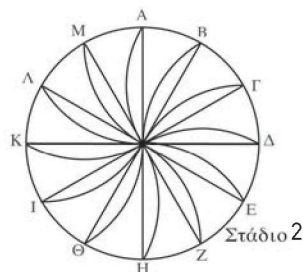
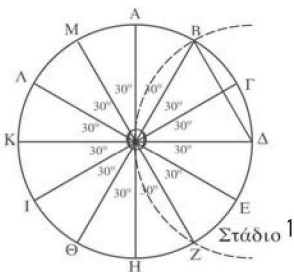
Το άρθρο εμπνεύστηκε από τα παρακάτω καταπληκτικά βιβλία της φίλης μου αρχιτέκτονος Μαρίας Ξύδα:

- «Τα Μαθηματικά στη Λαϊκή τέχνη της Χίου», που είναι έκδοση του παραρτήματος Χίου της ΕΜΕ και το οποίο παρουσιάστηκε μαζί με τη Μαρία στο 23ο Πανελλήνιο συνέδριο Μαθηματικής Παιδείας στην Πάτρα
- «Τα Ξυστά στο Πυργί της Χίου» από το πρόγραμμα RAPHAEL της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Θα προσπαθήσουμε παρακάτω να παρουσιάσουμε τον τρόπο κατασκευής του σχήματος 1 της φωτογραφίας 1, που λέγεται πυροστρόβιλος. Η κατασκευή του μπορεί να παρουσιασθεί σαν εφαρμογή στο κεφάλαιο των κανονικών πολυγώνων (Κεφ. 8.3. στο βιβλίο της Β΄ Γυμνασίου). Η κατασκευή αυτή μπορεί να γίνει σε τέσσερα στάδια ως εξής:

Γράφουμε κύκλο ακτίνας  $R$  και στο εσωτερικό του πρόκειται να κατασκευάσουμε κανονικό δωδεκάγωνο. Η κεντρική γωνία του δωδεκαγώνου είναι  $\frac{360^\circ}{12} = 30^\circ$ . Με βάση λοιπόν αυτή την παρατήρηση μπορούμε να κατασκευάσουμε εύκολα τις κορυφές  $A, B, \Gamma, \Delta, E, Z, H, \Theta, I, K, \Lambda, M$  του κανονικού δωδεκαγώνου με τη βοήθεια ενός μοιρογνωμόνιου. Όμως οι μαστόροι στη Χίο δεν διέθεταν μοιρογνωμόνιο. Πρέπει λοιπόν να βρούμε άλλο τρόπο να κατασκευάσουμε τις κορυφές του δωδεκαγώνου. Αν φέρουμε λοιπόν τις  $OB, BD, DO$ , τότε, το τρίγωνο  $OB\Delta$  είναι ισόπλευρο. Επομένως  $BD = R$ . Όμοια τα ευθύγραμμα τμήματα  $A\Gamma = A\Lambda = KM = R$ . Έτσι φέρνουμε κατ' αρχήν δύο κάθετες διαμέτρους  $K\Delta$  και  $AH$ . Ο κύκλος  $(\Delta, R)$  καθορίζει το  $B$ , ο κύκλος  $(A, R)$  καθορίζει τα  $\Gamma, \Lambda$ , ο κύκλος  $(K, R)$  καθορίζει το  $M$ . Στη συνέχεια φέρνουμε τις διαμέτρους  $B\Theta, \Gamma I, MZ, \Lambda E$ . Με κέντρα τα  $\Delta, \Gamma, B, A, M, \Lambda, K, I, \Theta, H, Z, E$  και ακτίνα  $R$  γράφουμε τα τόξα  $OB, O\Delta, OM, O\Lambda, OK, OI, O\Theta, OH, OZ, OE, O\Delta, O\Gamma$ . Διαγράφουμε όλες τις διαμέτρους. Τέλος μαυρίζουμε εναλλάξ τους διάφορους μηνίσκους και σβήνουμε και τον αρχικό κύκλο. Έτσι προκύπτει ο πυροστρόβιλος της φωτογραφίας 1.



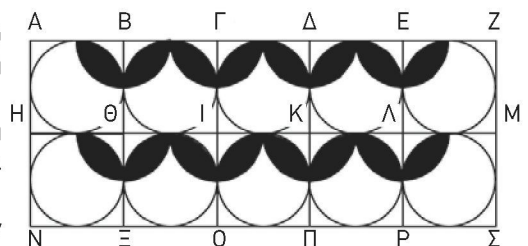
Σχ. 2

Στη συνέχεια θα προσπαθήσουμε να κατασκευάσουμε το «ζικ – ζάκ» (σχήμα 2) της φωτογραφίας 4. Η κατασκευή αυτή φαίνεται αναλυτικά στο παρακάτω σχήμα. Σχεδιάζουμε λοιπόν διαδοχικά ορθογώνια διαστάσεων  $a \times b$  και φέρνουμε τις διαγωνίους τους. Στη συνέχεια μαυρίζουμε εναλλάξ τα πλάγια παραλληλόγραμμα που δημιουργούνται. Εδώ πρέπει να τονίσουμε ότι αυξάνοντας ή μειώνοντας την αναλογία  $\frac{a}{b}$ , πετυχαίνουμε διάφορες μορφές για το σχήμα.

Τελειώνοντας θα δώσουμε τη γεωμετρική μέθοδο κατασκευής του χαρακτηριστικού σχήματος 3, που απεικονίζει το πρόσωπο Πυργούσaiνας και το συναντάμε σε αρκετά Ξυστά στο Πυργί.

Κατασκευάζουμε λοιπόν διαδοχικά τετράγωνα και στη συνέχεια γράφουμε ημικύκλια με κέντρα τα σημεία  $B, \Gamma, \Delta, E, \Theta, I, K, \Lambda$ . Μετά μαυρίζουμε τους μηνίσκους, όπως φαίνεται στο σχήμα. Φυσικά στο τέλος διαγράφουμε τα ακραία τετράγωνα.

Είναι βεβαίως φανερό ότι μπορούμε να κατασκευάσουμε ένα τεράστιο πλήθος τέτοιων Γεωμετρικών κατασκευών. Κάποια σχήματα, κυρίως διακοσμητικά, που δεν σχεδιάζονται με κανόνα και διαβήτη, απαιτούν τη χρήση ειδικών εργαλείων (φόρμες).



Σχ. 3

## Η μουσικοχορευτική παράδοση των Μαστιχοχωριών της Χίου

Η Χίος, το νησί των λεμονοανθών, της τουλίπας, των γιασεμιών, των αρωμάτων και της μαστίχας, έχει πλούσια και ενδιαφέρουσα μουσικοχορευτική παράδοση, ξεχωριστή κατά πολύ από εκείνη των άλλων νησιών μας.

Η περιοχή, λόγω της γεωγραφικής θέσης και της ιστορικής της πορείας, είχε δεχτεί επιδράσεις τόσο από το χώρο του Αιγαίου όσο και της Ανατολής.

Συρτοί και οι καθαρά τοπικοί, τρίπατος, αράπ' σουστα, πυργούσικος, τρεχάτος, με τα καλαματιανά, ζεϊμπέκικα, καρσιλαμάδες και χασάπικα σε δεύτερο πλάνο, είναι το κύριο γνώρισμα της Χιώτικης μουσικοχορευτικής παράδοσης, που ανταποκρίνεται στον ήπιο χαρακτήρα των Χίων.

Πολλά τραγούδια με ποικίλο περιεχόμενο, ρομαντικά, επαινετικά για το χώρο και τους ανθρώπους της μαστίχας, του θερισμού, του γάμου, νανουρίσματα, μοιρολόγια, δετοί με στίχους στιγμιαίας έμπνευσης, με διαφορετικό χαρακτήρα, καθώς και άλλα, είχε καταγράψει την περίοδο 1898-1902 ο Γλωσσολόγος, Η. PERNOT και υπάρχουν στο βιβλίο που εξέδωσε η Χορωδία της Χίου σε συνεργασία με το Ο.Π.Κ.Δ.Χ. το 1990. Πολλά από αυτά ακούγονται μέχρι σήμερα και συνοδεύουν τους χορούς μας.

Οι ρυθμοί(μουσικά μέτρα) που συναντά κανείς στα τραγούδια, τις μελωδίες και τους χορούς της Χίου είναι: α. 2/4 β. 4/4 γ. 7/8 (καλαματιανός) δ. 5/8(2+3) με γύρισμα σε 9/8(2+2+2+3) ε. 6/8 με γύρισμα σε 7/8 στ. 9/8 και 9/4 (2+2+2+3), (3+2+2+2), (2+3+2+2), (2+2+3+2) ζ. 3/4.

Στο άρθρο αυτό θα αναφερθούμε στους σπουδαιότερους χορούς των Μαστιχοχωριών.

Επιμέλεια: **Σίμος Καραολάνης**  
Υπεύθυνος παραδοσιακών χορών  
στον Λαογραφικό Πολιτιστικό Όμιλο Χίου  
«Λέων Αλλάτιος»

λυγισμένα στους αγκώνες.

Λέγεται ότι οι ρίζες του χορού βρίσκονται στους Βυζαντινούς χρόνους, τότε που στα νησιά του Αιγαίου κυριαρχούσαν οι πειρατές. Σύμφωνα με την παράδοση, ένας πειρατής αγάπησε μια δωδεκάχρονη κόρη από τα Νένητα και την απήγαγε. Δεν πέρασε όμως πολύς καιρός και ο πειρατής σκοτώθηκε σε ένα «ρεσάλτο». Η κόρη τότε παρακάλεσε τους συντρόφους του πειρατή να τη φέρουν πίσω στο χωριό της. Την έφεραν και την άφησαν στην παραλία της Βοκαριάς(παραλία των Νενήτων). Μόνη τώρα στην ακρογιαλιά, διστάζει να πάει στη μάνα της. Κάνει τρία πατήματα μπροστά, δειλιάζει όμως καιπισωγυρίζει. Από εδώ και η ονομασία του χορού «Τρίπατος»: Τρία πατήματα. Κυρίαρχο γνώρισμα του είναι η σοβαρότητα στις κινήσεις, η σεμνότητα και η μεγαλοπρέπεια.

Τα τραγούδια που συνοδεύουν το χορό, είναι κυρίως δύο: το «Χέρια που δεν είδεν ήλιος» και το «Δώδεκα χρόνων κορίτσι», αν και πολλά άλλα μπορούν να προσαρμοστούν στον τρίπατο, ανάλογα με την έμπνευση του ποιητή (τραγουδιστή). Είναι διατυπωμένα σε δεκαπεντασύλλαβο στίχο, όπως και τα μεσαιωνικά έπη και ορισμένες φορές φαίνονται επηρεασμένα από τη λόγια παράδοση.

Ο ρυθμός είναι δίσημος (2/4) ή τετράσημος (4/4).



Νένητα - Τρίπατος

Οι φωτογραφίες είναι από το αρχείο του Λεοντή Αλλάτιου (ΦΩΤΟ ΚΑΚΙΤΣΗΣ Γ)



### Πυργούσικος - Πυργί

Στ' άλλα χωριά της Χίου χορεύεται «συρτός» και στις Οινούσσες καρσιλαμάς σε (9/8).

### Πυργούσικος

Χορεύεται στο χωριό Πυργί (από εκεί βέβαια και το όνομα), σε τριάδες: Δύο άντρες και μια γυναίκα που βρίσκεται στη μέση. Ο πρώτος άντρας κρατάει τη γυναίκα με μαντήλι από το δεξί της χέρι, ψηλά (λίγο πιο πάνω από τους ώμους) και ο άλλος «αγκαζέ» με το δεξί του. Κατά τη διάρκεια του χορού οι άντρες αντικαθίστανται από άλλους, ενώ η γυναίκα παραμένει μέχρι το τέλος του χορού. Αυτό πιθανόν να συμβολίζει ένα καθεστώς γυναικοκρατίας που οι Πυργούσοι υποσυνείδητα διατηρούν την ανάμνησή του.

Μία άλλη ερμηνεία που έχει δοθεί, είναι ότι, ο πυργούσικος απεικονίζει το πολύ συνηθισμένο φαινόμενο της απαγωγής των γυναικών στην κλειστή κοινωνία του Πυργιού. Ο πρώτος χορευτής είναι ο απαγωγέας γαμπρός και ο δεύτερος, ο φίλος του, που του προσφέρει βοήθεια.

Πέρα όμως από κάθε ερμηνεία, ο χορός αυτός είναι μοναδικός στο είδος του και εξαιρετικά ζωντανός, αντανακλά δε στην ορμητική ιδιοσυγκρασία του Πυργιούση.

Παλιότερα συνοδευόταν από τσαμπούνα και τουμπί. Σήμερα συνοδεύεται από διάφορα όργανα και ο σκοπός είναι οργανικός

(παλιά είχε και τραγούδι σε αυτοσχέδιους στίχους). Ο ρυθμός είναι δίσημος(2/4).

### Σμικτός ή Δετός

Ο Σμικτός, ήταν ο μοναδικός αποκριάτικος χορός που έδινε τον κυριότερο τόνο και το ξεχωριστό χρώμα στο αποκριάτικο ξεφάντωμα, γενικά σε όλη τη Χίο και σ' αυτήν ακόμη τη χώρα, λίγα χρόνια πριν.

Σε όλες τις συγκεντρώσεις, που γίνονταν τις απόκριες για διασκέδαση στα σπίτια καθημερινά και στις πλατείες των χωριών τα απογεύματα των Κυριακών και την Καθαρή Δευτέρα, ο πρώτος χορός που χορευόταν και κρατούσε ώρες, ήταν ο σμικτός

Σήμερα χορεύεται σε πολλά χωριά, την τελευταία Κυριακή της αποκριάς και την Καθαρή Δευτέρα.

Είναι κυκλικός χορός «στα τρία», με λαβή σταυρωτή συνθήως ή από τους ώμους. Ο κύκλος μπορεί να είναι κλειστός ή ανοιχτός. Πολλές φορές σχηματίζεται γραμμή, όταν χορεύεται στις γειτονιές ή σε κεντρικούς δρόμους των χωριών.

Ονομάζεται έτσι από το σμίγω (ενώνομαι, αναμειγνύομαι), γιατί οι χορευτές είναι πολύ κοντά και κρατούν "δένουν" τα χέρια τους σαν αλυσίδα. Από το δέσιμο αυτό, σε πολλά χωριά πήρε το όνομα δετός. Στο Πυργί λέγεται διπλός από το διπλό κύκλο που σχηματίζουν. Εδώ παλιότερα οι κοπέλες κρατούσαν αναμμένα κεριά. Τα κεριά τα προσφέρανε τα παλικάρια. Στην Καλαμωπή ονομάζεται κωλοσυρτός από το κωλοσέρνω και ίσως κολοσυρτός από το θορυβώδη όχλο. Σε άλλα χωριά λέγεται περπατητός, σιανός ή σιγανός, γυριστός, αγκαλιαστός, τραγουδητός, απηδινός και αποκριάτικος.

Τα τραγούδια του σμικτού ήταν στιγμιαίας έμπνευσης και το περιεχόμενό τους ποικίλο: Ρομαντικά, ερωτικά, επαινετικά, για τον τόπο και τους παρευρισκομένους, αλλά μερικές φορές και σκωπτικά. Το σκώμμα, μπορούσε να κλιμακωθεί από το απλό πείραγμα μέχρι την πιο καυστική σάτιρα, χωρίς όμως παρεξηγήσεις.

Τα τραγούδια είναι συνήθως αυτοτελή τετράστιχα, ο πρώτος και ο τρίτος στίχος είναι οκτασύλλαβοι και ο δεύτερος με τον τέταρτο επτασύλλαβοι και ομοιοκατάληκτοι. Δηλαδή κάθε δίστιχο, ισοδυναμεί με ένα δεκαπεντασύλλαβο στίχο του δημοτικού τραγουδιού.

Το καταληκτικό είναι ότι σχεδόν σε κάθε χωριό της Χίου έχουμε ξεχωριστεί μελωδία του σμικτού, στην οποία ταιριάζουν τα διάφορα δίστιχα ή τετράστιχα.

Ο κάθε χορευτής τραγουδάει με τη σειρά που έχει στον κύκλο



### Δετός - Μεστών



**Ολύμπιοι - Συρτός**

το δίστιχο και επαναλαμβάνουν στη συνέχεια όλοι οι άλλοι.

Ο ρυθμός συνήθως είναι δίστημος (2/4). Τον συναντάμε και σε τρίσημο ρυθμό (3/4) (Πυργί).

### Μουσικά όργανα

Η ζυγιά, τσαμπούνα ή κάιντα ή γκάϊντα, με το τουμπί ή τουμπάκι ή τσαούλι και το παγι-αύλι (φλογέρα) θεωρούνται τα πιο παλιά όργανα του νησιού. Επίσης το βιολί, το σαντούρι, το ούτι, το λαούτο, η τραμπούκα (τουμπιλέκι) και το κλαρίνο, σε διάφορους συνδυασμούς και πολύ πιο παλιά, 16<sup>ος</sup> αι. (έχουμε αναφορά), ο ζουρνάς,



**Βιολί**



**Τσαμπούνα**

Σήμερα στα πανηγύρια, δυστυχώς χρησιμοποιούνται κιθάρες, μπουζούκια, διάφορα κρουστα, αρμόνια, ακορντεόν κλ.π. σε πολλούς συνδυασμούς, ανάλογα με την περίπτωση.



**Λαούτο**



**Τουμπάκι - Τουμπί**



### Οι φορεσιές

Αναπόσπαστο μέρος των παραδοσιακών μας χορών είναι η φορεσιά. Η φορεσιά γεννιέται ως χρηστικό είδος, ζει και εξελίσσεται με βάση τις ανάγκες που πρέπει να καλύψει. Ο πλούτος και η ποικιλομορφία της γυναικείας κυρίως φορεσιάς στο νησί μας, αποτελούν ίσως μοναδικό φαινόμενο στην Ελλάδα.

(Στοιχεία για τις φορεσιές από τον κατάλογο της βιβλιοθήκης Αργέντη)

#### α. Η γυναικεία φορεσιά

Η γυναικεία φορεσιά της Χίου παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία και πλούτο. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι πρόκειται για μια από τις λίγες περιπτώσεις στον ελλαδικό χώρο, όπου συμβαίνει σε μια μικρή γεωγραφική έκταση, όπως είναι το νησί της Χίου, να παρουσιάζονται αμέτρητες παραλλαγές στις τοπικές λαϊκές φορεσιές.

Σε γενικές γραμμές πάντως, τα βασικά γνωρίσματα των φορεσιών του νησιού είναι: Το άσπρο βαμβακερό πουκάμισο από το οποίο συνήθως μένει μόνο η φούστα με διακοσμημένο τον ποδόγυρο, άλλοτε με κέντημα χρωματιστό και άλλοτε με κέντημα άσπρο. Μικρός μπούστος που συγκρατεί μακριά μανίκια, τα μπουστομάνικα, με πλούσια κεντητή διακόσμηση. Είδος μικρού γιλέκου, χωρίς μανίκια, με τσιράντες στους ώμους, που η πλάτη του είναι γεμάτη μικρές κατακόρυφες πιέτες. Η ονομασία του ποικίλει από χωριό σε χωριό και λέγεται σαμαράκι, φουστάνι, καμιζόρι ή

καμιζόρα και καμουχάς.

Στις καθημερινές παραλλαγές της χιώτικης φορεσιάς, φοριέται ένα φόρεμα μακρύ ως τα γόνατα, μπλε ή μαύρο χωρίς μανίκια, που διατηρεί στην πλάτη τις πιέτες που έχει το σαμαράκι. Εξαιρέση μόνη αποτελούν οι νυφικές φορεσιές από το Πυργί και την Καλαμωτή. Αυτές άλλωστε είναι οι πιο εντυπωσιακές και χαρακτηριστικές όλου του νησιού και έχουν σαν βασικό τους εξάρτημα, το μακρύ άσπρο βαμβακερό ύφασμα, με πιέτες σε ολόκληρη την πλάτη.

Το πιο ιδιόρρυθμο εξάρτημα της χιώτικης φορεσιάς, κάτι που μόνο στη Χίο το συναντούμε, είναι το σπηθόπανο, ή σπηθιά ή ποδιά, ο τσεβρές ή τσερβές όπως λέγεται. Πρόκειται για ένα τετράγωνο ή ορθογώνιο κομμάτι υφάσματος, άλλοτε από στόφα και άλλοτε από βαμβακερό ή λινό ύφασμα στολισμένο με κέντημα. Το στερέωναν στις τσιράντες του φορέματος ή του γιλέκου και έπεφτε μπρος στο στήθος, σκεπάζοντας και την κοιλιά. Στις απλούστερες παραλλαγές της φορεσιάς είναι ένα απλό υφαντό κομμάτι. Συνήθως φορούσαν ένα σπηθόπανο. Πολλές όμως φορές συναντάμε και δύο μαζί, το ένα πάνω στο άλλο.

Ο κεφαλόδεσμος είναι το πιο εντυπωσιακό τμήμα της φορεσιάς, ιδίως της νυφικής. Αποτελείται από μία μακριά μπόλια μεταξωτή ή βαμβακερή- το σαρίκι ή την παπαζίνα όπως λέγεται, που τυλίγεται με χαρακτηριστικό τρόπο πάνω σε μια σκληρή βάση και καλύπτει το κεφάλι και το λαιμό. Πρόσθετα στοιχεία που στολίζουν τον κεφαλόδεσμο είναι: Χρυσοκέντημα στο πίσω μέρος ή χρυσούφαντες λουριδές, ψεύτικα λουλούδια και χάλκινες καρφίτσες, οι καρκαβελόνοι όπως λέγονται.

Κόσμημα δεν αναφέρεται. Τούτο είναι περίεργο, γιατί σαν λαός οι Χιώτες ήταν πολύ πλούσιοι. Μόνο ένα χάντρινο περιλαίμιο συναντούμε στις φορεσιές από το Πυργί και τον Άγιο Γιώργη Συκούση.

### β. Η ανδρική φορεσιά.

Η φορεσιά των ανδρών της Χίου, είναι η κλασική νησιώτικη «βράκα», όπως διαμορφώθηκε με πρότυπο την Κρητική βράκα (εξαιρέση αποτελεί η πυργούσιμη ανδρική φορεσιά). Κύρια εξαρτήματά της είναι το πουκάμισο και η βράκα, το πλατύ δηλαδή βράκι από το οποίο παίρνει και την ονομασία της ολόκληρη η φορεσιά. Πάνω από το πουκάμισο φοριέται το μείντανι, σταυρωτό γιλέκο και στη μέση τυλίγεται το ζωνάρι, μακρύ πολύχρωμο μεταξωτό, κοινό σε όλες τις ανδρικές φορεσιές, των αιγαιοπελαγίτικων νησιών. Στο κεφάλι φοριέται μαύρος σκούφος (σε ορισμένες περιοχές, όπως στα Μεστά φοριέται κόκκινο φέσι με μαντήλι). Τα παπούτσια είναι δερμάτινα, μαύρου χρώματος και καταλήγουν σε ένα οξύ συνήθως άκρο, που έχει μια μικρή κλίση προς τα επάνω (κουντούρες). Οι μαύρες χοντρές κάλτσες συμπληρώνουν την φορεσιά.

#### Η ανδρική φορεσιά του Πυργιού.

Η ανδρική φορεσιά του Πυργιού είναι η πιο ιδιόρρυθμη από τις φορεσιές της Χίου. Είναι τελείως διαφορετική από την χαρακτηριστική «βράκα». Χαρακτηρίζεται και αυτή από το άσπρο βαμβακερό δίμιτο υφαντό, από το οποίο είναι φτιαγμένα τα περισσότερα εξαρτήματά της. Ο Πυργούσης φορεί πρώτα ένα στενό βρατάσι και κατόπιν την πουκαμίσα με τις ποδιές, μακρύ εξωτερικό ρούχο με μανίκια, που το χαρακτηριστικό του είναι οι οριζόντιες πιέτες, μπλέτες, από τη μέση και κάτω. Στους ώμους, στους γύρους των μανικιών και στο γιακά, έχει κέντημα όμοιο με τα αντίστοιχα των γυναικείων μπουστομάνικων. Ακολουθεί η καμιζόρα, ένα είδος γιλέκου σταυρωτού από άσπρο βαμβακερό δίμιτο και το γουνελί, γιλέκο από μάλλινο χοντρό υφαντό. Στη μέση φοριέται μαύρο ζωνάρι, που μέσα του περνιέται το γεμενί μαντήλι, πολύχρωμο μεταξωτό. Στο κεφάλι μπαίνει κόκκινο φέσι που έχει τυλιγμένο στη βάση του ένα δεύτερο κόκκινο γεμενί μαντήλι. Επίσης αντί τον σκούφο φορεί πολύχρωμο ή άσπρο μαντήλι με κέντημα.

# ΑΝ ΕΙΣΑΙ ΦΥΣΙΟΛΑΤΡΗΣ

ΚΑΙ ΑΓΑΠΑΣ ΤΗΝ ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑ ΕΛΑ ΜΑΖΙ ΜΑΣ.

Αγροτουριστικό γραφείο περιηγήσεων:  
«Μαστιχάρι» - Έδρα: Νέντα

ΕΛΑ ΝΑ ΓΝΩΡΙΣΕΙΣ ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΩΝ ΔΙΑΚΟΠΩΝ ΤΩΝ ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΩΝ.

Το αγροτουριστικό μας γραφείο οργανώνει μονοήμερες ή διήμερες περιηγήσεις για μαθητικές ομάδες σε γνωστές τοποθεσίες (μεριές) μαστιχοχώρων.

Μουγιοβλός,  
Καλαμού -Λαγκάι, Χατζή-Πηγή,  
Χειμωνικά,  
Αγκαθερή, Εμπρολάκος,  
Άγιος Τρύφος,  
Κακόπετρα,  
Λύσιο, κ.ά.

- Μονοήμερη περιήγηση στον Άγιο Τρύφο. Μεταφορά με γαϊδουράκια. Φροκαλώντας σχίνους απολαύστε τη μαγευτική θέα στο Αιγαίο.
- Διήμερη περιήγηση στου Χατζή την Πηγή για την «κεντιά». Διανυκτέρευση σε πέτρινο καλύβι χιλίων αστέρων. Δείπνο στο ύπαιθρο.
- Μονοήμερη περιήγηση στα Λύσια για «πιτολόγημα». Προαιρετικά το μεσημέρι μπάνιο στα Γρίδια.

Αν είσαι Μαστιχοχωρούσης ή Μαστιχοχωρούσaina πρότεινε και εσύ μεριές σχίνων του δικού σου χωριού και επικοινωνήσε μαζί μας στην

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ: [WWW.KPE-CHIOU.CHI.SCH.GR](http://WWW.KPE-CHIOU.CHI.SCH.GR)

Επιμέλεια: Αλεξάνδρα Σταματούλακη

## Χιώτικα χωρατά

Από τα βιβλία του Γ. Κράκου «Είντα γίνεται στη Χίο»

### Απορία

Κάποτε μια Χιώτισσα κατέβηκε για πρώτη της φορά από το χωριό της στη Χώρα. Σαν είδε λοιπόν το άγαλμα του Κανάρη ρώτησε:

-Ποιάς είν' ετούγας ο γερο-βρακάς;

- Είναι ο Ψαριανός Κανάρης, που έκαψε την τούρκικη φρεγάτα το 1822.

Άκουσε η Χιώτισσα τη χρονολογία 1822 και λέει στο άγαλμα:

-Καλέ σύ μπάμπια, έν ηκουράστεικες να στέκεσαι έδευστου πάνω, γέρος άνθρωπος, τόσα χρόνια ακούντεις;

### Παρεξήγηση

Στον Κάμπο της Χιός, τη θεία τη λένε άμια. Και στην Καλαμωτή, άμια λένε την κατσούνα, που μ' αυτή στρώνουν ή συνάζουν κάτι, και μάλιστα τα κάρβουνα στο φούρνο.

Ένας Καλαμωτούσης είχε στη δαυλειφή του έναν Καμπούση.

Μια μέρα ο Καλαμωτούσης ήθελε να μαζέψει τα κάρβουνα στο φούρνο. Και λέει στον Καμπούση:

- Να χαρείς, άντε φέρε μου την άμια.

Πάει ο Καμπούσης να φέρει την άμια, μα αργεί πολύ, κι ο Καλαμωτούσης αδηνάει. Με τα πολλά νάτος ο Καμπούσης, ξεπροβάλλει κουβαλώντας στον ώμο του τη θεία του Καλαμωτούση.

-Βρε τί κάμνεις ευτού; του φωνάζει ο Καλαμωτούσης.

-Άφεντικά, έ μούπες ο πάω σου φέρω την άμια σου ;

-Μωρέ θεάτρελε, ευτή είν' η άμια μου;

-Άμεί παιά;

-Κουκούγιαβλες νάπης. Εγώ σου ζήτησα την άμια, την κατσούνα, κι όχι την θεία μου.

-Άχου! λέει ο Καμπούσης. Έν τζερα δα πως στην Καλαμωτήν τις άμίες τις έχετεν για κατσούνες.

### Η σούμα

Στο Πυργί έκανε μάθημα ο δάσκαλος στους Πυργούσους για τον αγροτουρισμό. Τελικά τους ρωτάει:

-Ποια το συμπέρασμα από όσα σας είπα;

Μιλιά λαλιά αυτοί. Κι ο δάσκαλος λέει : θέλω το συμπέρασμα, δηλαδή ..... τη σούμα.

Πετιέται τότε μια γριά και λέει:

-Άκου δάσκαλε. Βράντζομεν τα σύκα στο καζάνι.Τα βράτζομεν και βγάντζομεν την πρωτιά. Τη βράντζομεν 24 ώρες και βγάντζομεν τη σούμα.



### Ποιος έχτισε τον κόσμο

Οι θυμανούσι είναι καλοί χτίστες. Γι' αυτό βρίσκουμε πολλές δουλειές στα Μαστιχώρα.

Κάποτε λοιπόν ένας επιθεωρητής έκανε επιθεώρηση στο σχολείο του Καταρράχτη.

Ρωτά τα παιδιάκι: «Ποιος έχτισε τον κόσμο»;

Κι ένα Καταραχταουσάκι απαντά: «Οι θυμανούσι».

### Πατός με ...τσουράπι

Ένας Πυργούσης έκανε το τραπέζι σε κάποιον ξένο. Του βγάζει και πατά.

Τραβά ο ξένος από το πιάτο κι ένα τσουράπι μωρού παιδιού.

- Έ, κουμπάρε... Αμέ τούτο το τσουράπι τι γυρεύει στον πατά;

Ιγού, ιγού... Φωνάζει χαρούμενος ο Πυργούσης. Εευτόν το τσουράπι, μάθε, που μου βρες, ηγύρευγά τα, ηγύρευγά από το πρβίν τσαι πού να το βρω! Ο θεός συγκωρέσει τα πεθαμένα σου τσαι σένα τσαι του πατά, που α φας.

### Όχι μόνο για τις «Διήμες»

Ο Κωσταντάρης ο Γωνιάρης έλεγε με τη βαριά του τη φωνή πολύ όμορφα το ΠΙΣΤΕΥΩ. Γι' αυτό οι Καλλιμασιώτες, όταν αρκίζονταν, λέγανε: «Μά το πιστεύω του Κωσταντάρη». Μονάκι ένας Καλλιμασιώτης δεν αρκίζονταν. Αυτός άκουε εκείνο το «δι ημάς τους ανθρώπους» και το νόμιζε Διδύμες. Αυτό δεν το συγκωρούσε στον Κωσταντάρη. Και μια Κυριακή, που ο αναγνώστης αυτός έλεγε: «Τον δι ημάς τους ανθρώπους...», ο Καλλιμασιώτης του φώναζε:

«Όλο για τις Διήμες περικαλείς. Έν περικαλείς λιγάκι και για την Καλλιμασιά!...».

# Σεμινάριο εκπαιδευτικών για τη μαστίχα

Η Παιδαγωγική Ομάδα του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Δ. Ομηρούπολης Ν. Χίου οργάνωσε ένα τριήμερο επιμορφωτικό σεμινάριο για εκπαιδευτικούς Α/θμιας και Β/θμιας Εκπαίδευσης. Το σεμινάριο πραγματοποιήθηκε στις 19, 20 και 21 Μαΐου 2006 και είχε θέμα: «Φυσικά προϊόντα και υγιεινή διαβίωση, η περίπτωση της μαστίχας». Μέσα από την πλούσια θεωρητική και βιωματική προσέγγιση έγινε φανερό ότι η μαστίχα της Χίου μπορεί να ανταποκριθεί στη σύγχρονη τάση για την ανάπτυξη φυσικών, κοσμητικών και φαρμακευτικών προϊόντων και με άξονα τη μοναδικότητά της να αναδείξει την τοπική ιστορία και την παράδοση της Χίου και να αποτελέσει στοιχείο προόδου για το νησί μας.

Εισηγητές του προγράμματος ήταν:

**1.** Λέκκα Αλεξάνδρα (Εκπαιδευτικός – Μουσειοπαιδαγωγός): «Ανοικτά Μουσεία και Περιβαλλοντική Εκπαίδευση: Τα χωριά της Μαστίχας».

**2.** Μαρής Γεώργιος (Φαρμακοποιός – Υγειονόμος): «Φυσικά χαρακτηριστικά και θεραπευτικές ιδιότητες των βοτάνων της Χίου».

**3.** Σμυρνιούδης Ηλίας (Γεωπόνος – Εκπρόσωπος ΕΜΧ): «Το μαστιχόδεντρο της Χίου».

**4.** Αθανασάκης Αρτέμιος: (Καθηγητής Μαρασελίου Διδασκαλείου Πανεπιστημίου Αθηνών): «Φιλοσοφία και μεθοδολογία προγραμμάτων Περιβαλλοντικής Αγωγής και Εκπαίδευσης».

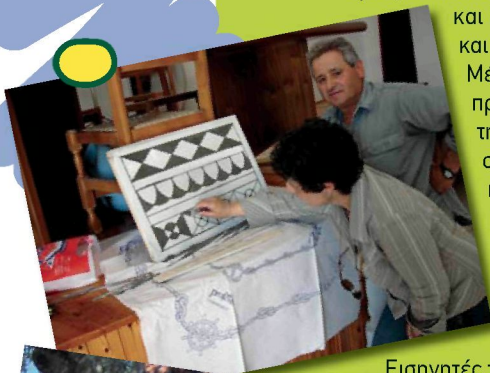
**5.** Μπόσινας Χάρης (Βιολόγος – Σκηνοθέτης): «Το σώμα μου στο χώρο και επικοινωνία με το περιβάλλον».

**6.** Τριανταφύλλου- Πιτίδη Αγγελική (Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Ιατρικής Πανεπιστημίου Αθηνών): «Η επίδραση της μαστίχας στο μεταβολισμό των λιπιδίων του ήπατος».

**7.** Παπαδοπούλου- Χολή Θεοδώρα (Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Βιοχημείας Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης). «Οι θεραπευτικές ιδιότητες της μαστίχας».

**8.** Κριτάκη Βασιλεία (Συγγραφέας): «Με γεύση και άρωμα μαστίχας».

Επιμέλεια: Σωτηρία Τσικαλά  
Μέλος Π.Ο. ΚΠΕ



# ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

## ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

Στο Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του Δήμου Ομηρούπολης κατά τη σχολική χρονιά 2005-2006 πραγματοποιή-

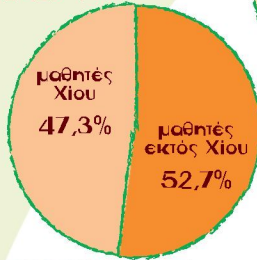
νταν τρία εκπαιδευτικά προγράμματα που αφορούσαν τη μαστίχα, το μοναδικό και μονοπωλιακό προϊόν του νησιού.

α) Το **μονοήμερο πρόγραμμα** για νηπιαγωγεία της Χίου «Το σκινάκι της μαστίχας», στο οποίο δύο μέλη της παιδαγωγικής ομάδας του κέντρου επισκέπτονταν

τους μικρούς μαθητές στο σχολείο τους και παρουσίαζαν το πρόγραμμα.

β) Το **τριήμερο πρόγραμμα** για δημοτικά σχολεία, γυμνάσια και λύκεια εκτός Χίου «Το δέντρο που πληγώνουμε, πηγή πλούτου, έμπνευσης και πολιτισμού», στο οποίο τα παιδιά: α) την πρώτη μέρα ενημερώνονταν για τη λειτουργία του Αιολικού πάρκου του τουριστικού χωριού Αίπους, γνώριζαν τους χώρους και την παιδαγωγική ομάδα του Κ.Π.Ε., επισκέπτονταν την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, το εργοστάσιο των Mastic Spa και τέλος ξεναγούνταν στο Μεσαιωνικό Κάστρο της Χίου, β) τη δεύτερη μέρα επισκέπτονταν το Λαογραφικό Μουσείο Καλλιμασιάς, στη συνέχεια λάμβανε χώρα προσομοίωση καλλιέργειας σκίνου σε μαστιχοχώρο, ξενάγηση στο καστροχώρι των Μεστών, παιχνίδι παζλ στο λαβύρινθο του χωριού, περιήγηση και κατασκευή ξυστου στο Πυργί, γ) την τρίτη μέρα τέλος, τα παιδιά είχαν προγραμματισμένες δραστηριότητες στο Κ.Π.Ε., παρουσίαση εργασιών και αξιολόγηση του προγράμματος.

γ) Το **διήμερο πρόγραμμα** για δημοτικά σχολεία, γυμνάσια και λύκεια της Χίου «Το δέντρο που πληγώνουμε, πηγή πλούτου, έμπνευσης και πολιτισμού», στο οποίο η πρώτη μέρα περιλάμβανε ό,τι και το πρωινό πρόγραμμα της πρώτης μέρας του τριήμερου προγράμματος, ενώ από τη δεύτερη μέρα απουσίαζε το Μουσείο της Καλλιμασιάς και οι ξεναγήσεις.



Στα προαναφερθέντα περιβαλλοντικά προγράμματα συμμετείχαν συνολικά 23 σχολεία και 541 μαθητές. Τα ποσοστά των σχολείων και των μαθητών εκτός Χίου ήταν αντίστοιχα 47,8% και 52,7%.

Συνεπώς, οι επισκέψεις των εγχώριων σχολείων κάλυψαν το 52,2% επί του συνόλου και οι χιώτες μαθητές το 47,3%.

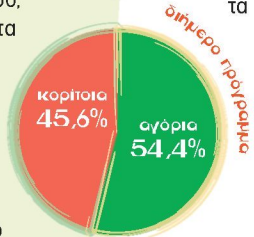
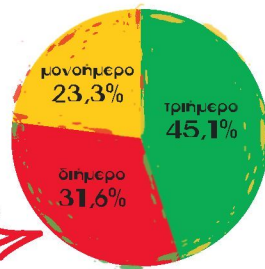
Επιμέλεια: **Μαρία Γαλανοπούλου**  
Μαθηματικός



Από τους 541 μαθητές το 51,8% ήταν αγόρια και το 48,2% κορίτσια, γεγονός που αποδεικνύει περίτρανα πως η περιβαλλοντική συνείδηση δεν έχει φύλο. Πιο συγκεκριμένα, σε κάθε πρόγραμμα ξεχωριστά διαπιστώνεται επίσης ομοιόμορφη κατανομή του πληθυσμού των παιδιών με βάση το φύλο τους. Ακολουθούν τα ποσοστά όπως διαμορφώθηκαν:

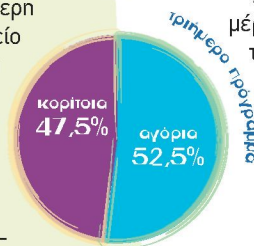


Επιπρόσθετα, τα ποσοστά των μαθητών επί του συνόλου που συμμετείχαν σε κάθε ένα από τα τρία εκπαιδευτικά προγράμματα είναι τα κάτωθι:

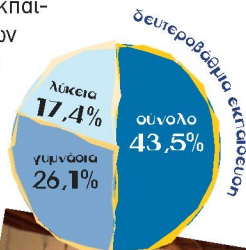


Είναι ευνόμο πως μας χαροποιεί ιδιαίτερα η μεγάλη συμμετοχή στο τριήμερο πρόγραμμα που αφορά σε μαθητές και μαθήτριες σχολείων εκτός Χίου.

Ακολουθως, τα ποσοστά των σχολείων που έλαβαν μέρος ανάλογα με τη βαθμίδα της εκπαίδευσης είναι τα εξής:



Σε αντίθεση με τους μαθητές, στους συνοδούς εκπαιδευτικούς υπερισχύει με διαφορά η συμμετοχή των γυναικών που άγγιξε το 76,2% !!!! Άραγε, στα ενήλικα άτομα οι γυναίκες ενδιαφέρονται όντως για το περιβάλλον πολύ περισσότερο από τους άντρες; Ελπίζουμε πως όχι, και δεχόμαστε το ενδεχόμενο μιας απλής σύμπτωσης! Ίσως η σχολική χρονιά που διανύουμε να μας διαψεύσει θριαμβευτικά...



Την πρώτη αναφορά της μαστίχας στη γαστρονομία τη χρωσάμε σ' έναν περιηγητή των οθωμανικών χρόνων, όταν η μαστίχα αποτελούσε σουλτανικό μονοπώλιο. Ο Γάλλος Τουρνεφό που επισκέπτεται τη Χίο στις αρχές του 15ου αιώνα γράφει μεταξύ άλλων: «Οι Σουλτάνες καταναλώνουν το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής μαστίχας που πηγαίνει στο παλάτι. Όλο το πρωί κάθονται και μασάνε μαστίχα, τόσο για να περάσουν την ώρα τους όσο και να γλυκάνουν την αναπνοή τους. Τα δάκρυα της μαστίχας τα βάζουν σε διάφορα φαγητά της καθαρόλας και στο ζυμάρι του ψωμιού».

Είναι πράγματι πολύ πιθανόν ένα τόσο ακριβό και σπάνιο προϊόν να

στό «υποβρύχιο» τρόπο και που στην υπόλοιπη Ελλάδα αρωματίζεται με βανίλια. Η μαστίχα σαν γλυκό υποδοχής διαδόθηκε τους τελευταίους αιώνες στα αστικά σπίτια της ελληνικής διασποράς και κυρίως στην Κωνσταντινούπολη. Με το όνομα «άσπρο γλυκό» συνεχίζει να είναι και σήμερα το επίσημο κέρασμα του Οικουμενικού Πατριαρχείου της Κωνσταντινούπολης.

Ωραιότατα λουκούμια παρασκευάζονται στη Χίο, όπως τα Συριανά, αλλά αρωματισμένα με μαστίχα. Η μαστίχα χρησιμοποιείται στην αρτοποιία - σε συνταγές ψωμιού, καθώς και για κουλούρια, παξιμάδια και μπισκότα. Η ζαχαροπλαστική το προσθέτει σαν άρωμα σε πολλές συνταγές παραδοσιακών γλυκών, όπως σκαλτσούνια, τσουρέκια, τριγωνάκια, σάμαλι, βασιλόπιτα, ρε-

λίτικη κουζίνα (αραβική, οθωμανική και άλλες) τη χρησιμοποιεί ευρύτατα για να αρωματίσει ρύζι, ψάρι, κρέας και κυρίως κοτόπουλο. Τα τελευταία χρόνια γίνεται μια δειλή εισαγωγή της μαστίχας στις ελληνικές συνταγές μαγειρικής από διάφορους μαγείρους και γαστρονόμους, μια προσπάθεια που αξίζει να βρει ανταπόκριση.

Τόσο στη μαγειρική όσο και στη ζαχαροπλαστική, η μαστίχα αντί για την κλασική μορφή της σε σκόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί υπό τον τύπο του μαστιχέλαιου (σε ελάχιστη ποσότητα), είτε του ποτού (ούζου ή λικέρ).

Η μαστίχα μπορεί να υποκαταστήσει την πιο διαδεδομένη, σαν φτηνότερη, βανίλια σχεδόν σε όλες τις συνταγές. Προσοχή μόνο πρέπει να δι-



πρωτοχρησιμοποιήθηκε σαν μπαχαρικό στα αυτοκρατορικά μαγειρεία. Η μαστίχα είναι και σήμερα ένα συστατικό της αυστηρής γαστρονομικής παράδοσης, τόσο στην Ελλάδα και την Κύπρο όσο και στη σύγχρονη Τουρκία - όπου είναι πάντοτε πολύ γνωστή και περιζήτητη.

Στη σημερινή Χίο η μαστίχα χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή του ούζου μαστίχας και του λικέρ μαστίχα, καθώς και για την παραδοσιακή τσίχλα. Επίσης χρησιμοποιείται για τον αρωματισμό του γλυκού μαστίχα που σερβίρεται με το γνω-

βανί, αλλά και κρέπες, μαρέγκες και κρέμες καραμέλας, καθώς και για το λουστράρισμα της σοκολάτας.

Από τα πρώτα παγωτά που παρασκευάστηκαν ιστορικά είναι το παγωτό μαστίχα. Συνήθως είναι γνωστό με την τουρκική του ονομασία «ντοντουρμά», αν και είναι πολύ αρχαιότερο από την εποχή της Οθωμανικής ακμής.

Στην παραδοσιακή ελληνική μαγειρική η μαστίχα δε συναντάται ιδιαίτερα. Αντίθετα η ανατο-



νεται στη σωστή αναλογία, γιατί η μαστίχα σε μεγαλύτερη ποσότητα από την ενδεικνυόμενη έχει την τάση να πικρίζει.

Σήμερα η μαστίχα είναι προσιτή στον καταναλωτή και σχετικά φτηνή. Μπορεί λοιπόν να ενταχθεί με λίγη φαντασία στις γαστρονομικές συνθέσεις της εποχής μας, προσφέροντας ένα «εξωτικό», αλλά ελληνικότερο άρωμα σε πολλές παραδοσιακές και σύγχρονες συνταγές.

## Μασουράκια άσπρα με μαστίχα

Επιμέλεια: **Μαρία Καμπερίδου**  
Φιλολόγος

Τα μασουράκια είναι χριστουγεννιάτικο γλυκό που στέλγτε παλιά κάθε χιώτικο σπιτικό. Σχετικά εύκολο στην κατασκευή του, γενεοκίτατο και ξεχωριστό. Είναι όμορφο να ανακαλύπτουμε στη μνήμη μας μυρωδιές και γεύσεις μιας παλαιότερης εποχής που όσο έζησαν αναπαύονται... και οι νεότεροι πρέπει να γνωρίσουν.

- Υλικά:
- 320 gr ζάχαρη
- 320 gr αμύγδαλο ασπριόμένο (μισό χοντροκομμένο και μισό ψιλοκομμένο)
- 2 ασπράδια
- 1 κιλό κρούστα
- λίγη μαστίχα κοπανισμένη (περίπου 2-3 κουταλιές του γλυκού συνολικά)
- άνη-ζάχαρη (περίπου ένα φλυτζάνι)
- δύο κουταλιές σούπας βούτυρο λιωμένο
- μία κουταλιά λεμόνι στημένο



### Εκτέλεση:

Βράζουμε τη ζάχαρη με 1 ποτήρι νερό και μία κουταλιά λεμόνι για 8-9 λεπτά σε δυνατή φωτιά (Το δοκιμάζουμε σε ποτήρι νερό, πρέπει η σταγόνα απ' το σιρόπι να κρατηθεί στον πάτο).

Προσθέτουμε τη μαστίχα και την ανακατεύουμε. Κατόπιν ρίχνουμε το αμύγδαλο και όταν κρυώσει προσθέτουμε λίγο-λίγο χτυπημένα τα ασπράδια.

Κόβουμε σε λωρίδες την κρούστα, τις βουτυρώνουμε μία μία και τυλίγουμε λίγη από τη ζύμη σε κάθε λωρίδα δίνοντας το σχήμα του τριγώνου. Τα τακτοποιούμε στο ταψί και το ψήνουμε στο φούρο.

Διάρκεια Ψήματος και θερμοκρασία: περίπου για μισή ώρα στους 160ο -165ο Κελσίου

Παρουσίαση: Τα τακτοποιούμε σε μία πιατέλα και τα πασπαλίζουμε με άνη και ελάχιστη μαστίχα τριμμένη.



# ΜΑΣΤΙΧΟΛΕΞΟ



# ΚΡΥΠΤΟΛΕΞΟ



Τα ονόματα των Μαστιχοωρίων κρύφτηκαν. Ψάξε να τα βρεις κάθετα, οριζόντια, διαγώνια και... ΑΔΟΠΑΝΑ!

Μεστά, Ολύμποι  
Καλαρωτή, Πυργί  
Βέσσα, Βουνό  
Καλλιμασιά  
Καταρράκτης

## ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ

- 1) Κομμάτια μαστίχας πιο μικρά από την πίδα, πιο διαυγή, γιατί δεν πέφτουν στη γη, αλλά κρέμονται από την τομή σαν «καντλί». Η συλλογή του γίνεται πάντα με το τιμπητήρι.
- 2) Πολύ μικρά κομμάτια που πέφτοντας από την τομή «κυλούν» και γίνονται στρογγυλά σαν το σκάγι (σφαιρίδιο)
- 3) Κατώτερης ποιότητας μαστίχα που βράχκε, «ήπια νερό», «ήπια χάμα» και μειώθηκε η εμπορική της αξία.
- 4) Τα υπολείμματα από την κατεργασία της μαστίχας.
- 5) Είναι ο αφρός της μαστίχας που δημιουργείται όταν πέσουν πολλές σταγόνες μαστίχας η μία πάνω στην άλλη. Έχει σχήμα μάλλον στρογγυλό σαν μικρή πλάκα και το μεγαλύτερο κομμάτι είναι από 7cm<sup>2</sup> έως 3,5 cm<sup>2</sup>

## ΚΑΘΕΤΑ

- 1) Τα ξερά φύλλα του σκίνου που έχουν πέσει κάτω. (αντίστροφα)
- 2) Μικρότερα κομμάτια από το φλισκάρι που έχουν το σχήμα «πέτρας δακτυλιδιού».
- 3) Μετά το κέντρος του σκίνου τρέχει το .....
- 4) Είναι η μαστίχα που κόλλησε, γιατί μαζεύτηκε προτού πήξει καλά, έγινε βώλος κι έχασε την εμπορική της αξία.

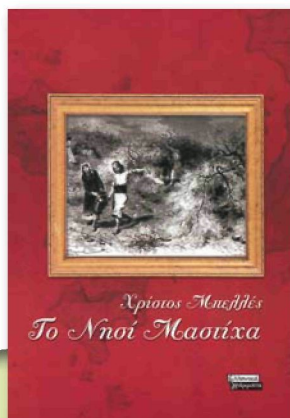
## «ΤΟ ΝΗΣΙ ΜΑΣΤΙΧΑ»

Του Χ. Μπελλέ Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα 2006

Ένα ταξίδι στο παρελθόν της Χίου μέσα από τα νοσταλγικά μάτια του συγγραφέα, αλλά και αδι-αμφισβήτητα ιστορικά γεγονότα, που σημάδευσαν το νησί και καθόρισαν την πορεία του μέχρι τη στιγμή που μιλάμε. Το χθες και το σήμερα συγκρούονται, αλλά και ταυτίζονται μέσα από τις σταθερές αξίες που διέπουν τον πληθυσμό ενός περήφανου νησιού, όπως η Χίος.

Ο Χρίστος Μπελλές κάνει σαφές πως η Χίος είναι Μαστίχα και η Μαστίχα Χίος. Άλλωστε, το μονοπωλιακό αυτό προϊόν έχει παίξει καθοριστικό ρόλο στην ιστορική πορεία του νησιού, ανάλογο με το σεβασμό που τρέφουν οι ντόπιοι για το διά-φανο θησαυρό τους.

Οι γυναίκες της Χίου έχουν γεννήσει ήρωες και η γη τους δε θα μπορούσε παρά να γεννήσει κάτι ξεχωριστό για να τους ανταμείψει, τη ΜΑΣΤΙΧΑ.



## Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

(Διαδρομές στα μυστικά της μονοπάτια)

Του Γιάννη Περίκου - Εκδόσεις Μ. Τουμπής Α.Ε 2006

Ο Γιάννης Περίκος στο εξαιρετικό βιβλίο του «Η Μαστίχα Χίου-διαδρομές στα μυστικά της μονοπάτια», μέσα από τις επιστημονικές του γνώσεις και τα προσωπικά του βιώματα αναδεικνύει το μοναδικό στον κόσμο προϊόν της Χίου με ενδιαφέρουσες αναφορές στην παράδοση, την ιστορία, τη τοπογραφία, τη λογοτεχνία και την ποίηση. Περιγράφει τις ιδιότητες και τις φαρμακευτικές εφαρμογές της μαστίχας για τη θεραπεία διαφόρων ασθενειών, καθώς και τις τρέχουσες εξελίξεις στο συγκεκριμένο θέμα, καταδεικνύοντας πως το μέλλον για το θησαυρό της Χίου ανήκει στις φαρμακευτικές της εφαρμογές σε διεθνές επίπεδο.

Ένα βιβλίο ευαγάγνωστο, με ευχάριστες εναλλαγές, νοσταλγικές εικόνες του παρελθόντος, οραματισμούς για το μέλλον και πλούσιο φωτογραφικό υλικό, που αποκαλύπτουν με εξαιρετική μαεστρία τα μυστικά ενός εγχώριου διαμαντιού, της ΜΑΣΤΙΧΑΣ.

Χωρίς υπερβολή ο συγγραφέας απελευθερώνει την ευωδιά των κρυστάλλινων δακρύων του σκίνου και μας χαρίζει ένα αναγνωστικό ταξίδι στο νησί της Χίου.



Βιβλιο-μαστιχο-παρουσίαση

Επιμέλεια: Μαρία Γαλανοπούλου, Μαθηματικός ΚΠΕ Ομηρούπολης

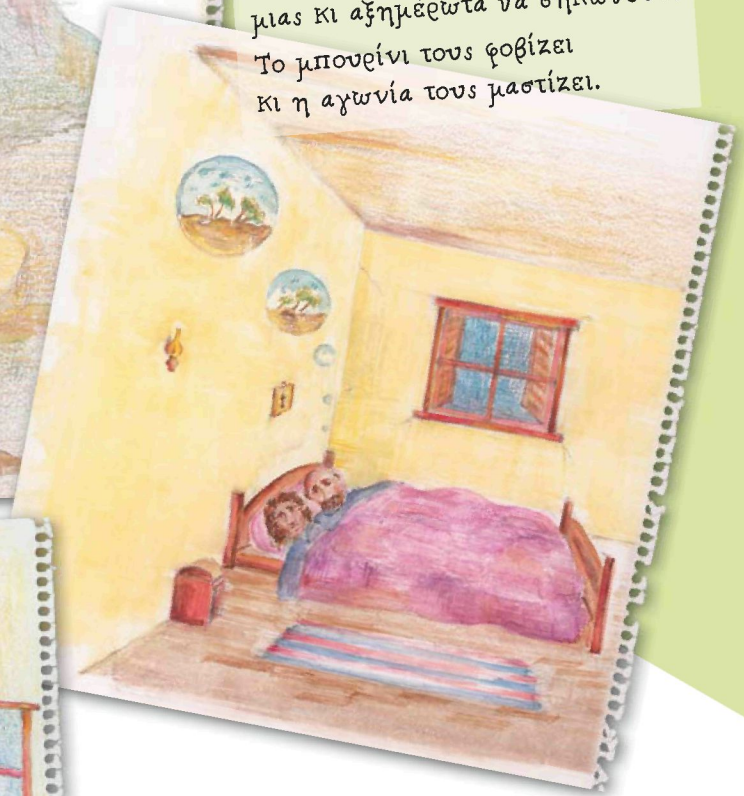
# «Ο ΚΑΙΡΟΣ ΒΡΩΜΕΙ ΤΥΡΙΕΣ»

ΣΚΙΤΣΑ: Αγγελική Κοτσοπούλου  
ΔΙΑΛΟΓΟΙ: Αλεξάνδρα Σταματουλάκη,  
Μαρία Καμπερίδου,  
Σωτηρία Τσικαλά  
Βασισμένο σε αληθινή ιστορία  
απ' το βιβλίο του Γ. Κρόκου  
«Είντα γίνεται στη Χιο».

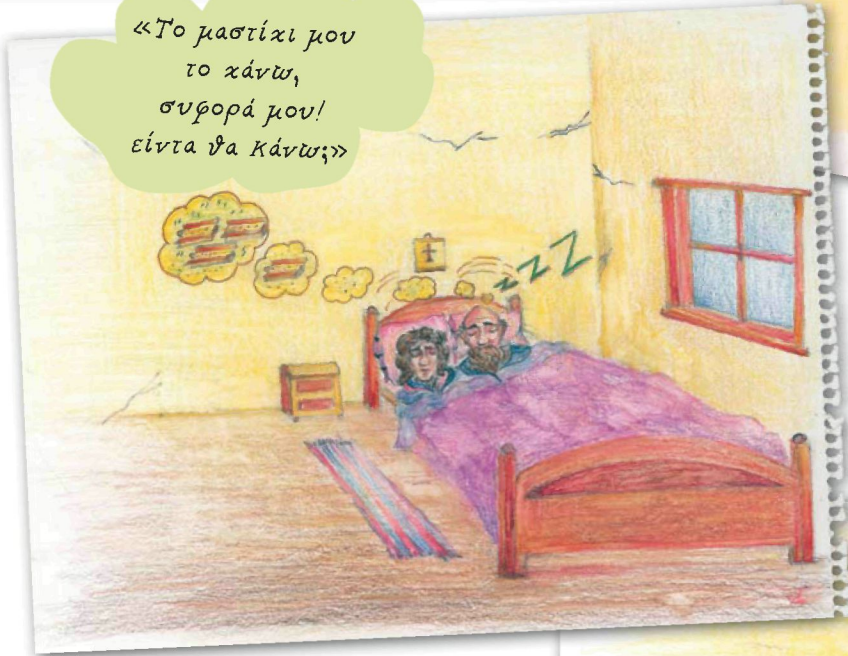
Μαστιχοχώρια, αρχές 20<sup>ου</sup> αιώνα.  
Ο Κώτσος και η Δεσποινού πουρνό πουρνό πιτολογούν.



Πέφτουν νωρίς να κοιμηθούν  
μιας κι αφημέρωτα να σηκωθούν.  
Το μπουρένι τους φοβίζει  
κι η αγωνία τους μαστίζει.



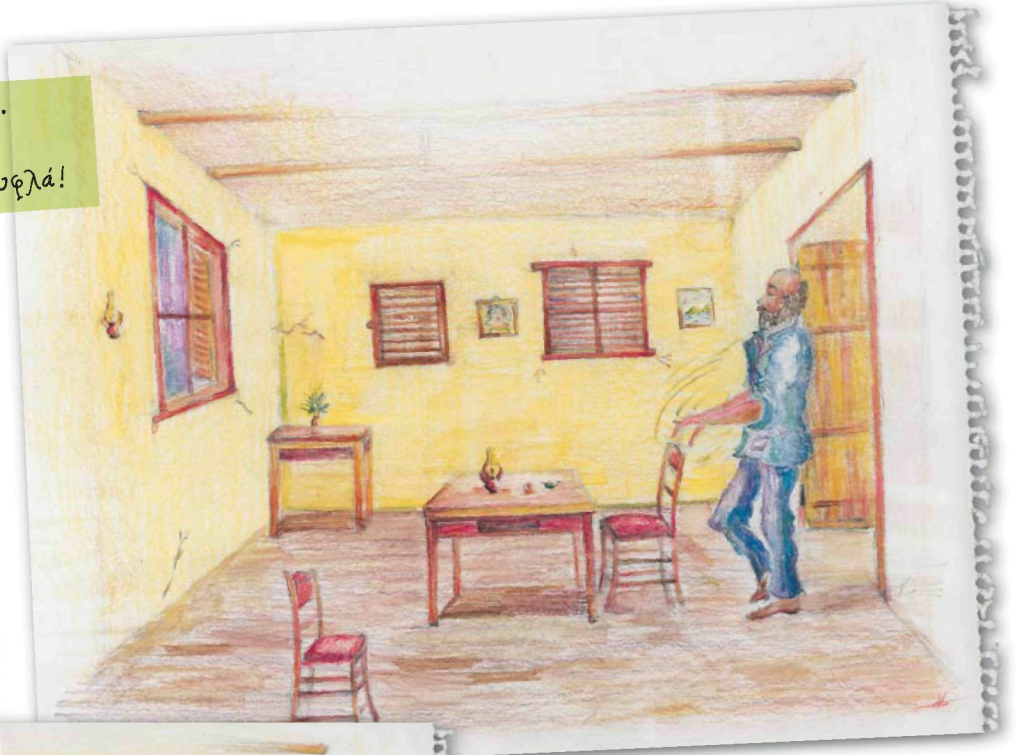
«Το μαστίχι μου  
το χάνω,  
συφορά μου!  
είντα να κάνω;»



Μεσάνυχτα κι ο Κώτσος ξαγρυπνά  
στα σημάδια του καιρού το μυαλό του τριγυρνά...  
«Ε μπορώ α ησυχάσω  
τον καιρό α δε κοιτάξω!»



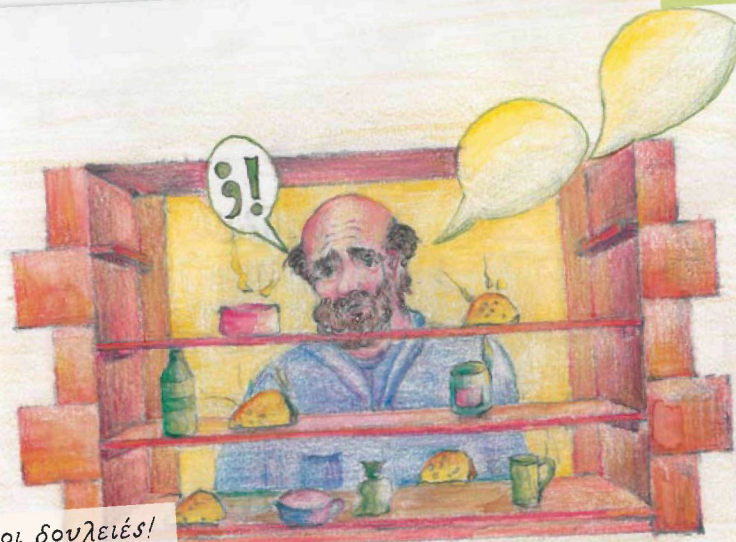
Στην κουζίνα προχωρά.  
Τειγύβω σκοτεινά  
στην καρέκλα σκουντουφλά!



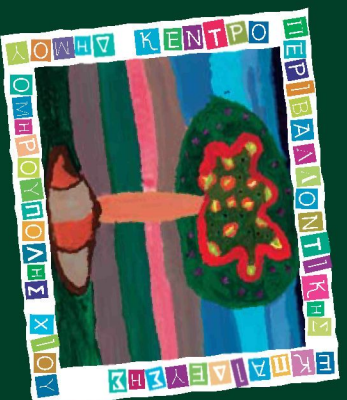
Με βήματα αργά  
το παραθύρι αναζητά.  
Δεν υπολόγισε σωστά,  
στο ντουλάπι κουτουλά  
που 'χε μέσα τα φαγά!



Το ανοίγει βιαστικά,  
του μπερίζουν τα τυριά...  
Συλλογιέται φωναχτά:



«Άχουτα, ε μπαν καλά οι δουλειές!  
Άσχημος καιρός εί και βρωμεί  
και τυριές!»



Απόφαση του Συμβουλίου, Αθήνα 17/12/2000

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΥΠΟΥΡΓΕΙΑ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ



Η ΠΑΙΔΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ  
Επιχειρησιακό Πρόγραμμα  
Εκπαίδευσης και Αρχικής  
Ενημερωτικής Κατάρτισης

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ  
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΥΠΟΥΡΓΕΙΑ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ  
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ  
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ  
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ  
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ

Η ΠΑΙΔΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΟΡΥΦΗ  
Επιχειρησιακό Πρόγραμμα  
Εκπαίδευσης και Αρχικής  
Ενημερωτικής Κατάρτισης



ΚΕΝΤΡΟ  
ΤΕΒΡΑΜΟΥΚΙΗΣ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
Δημόσιο ΟΜΗΡΟΥΣΤΡΟΦΩΝ Ν. ΧΙΟΥΣ