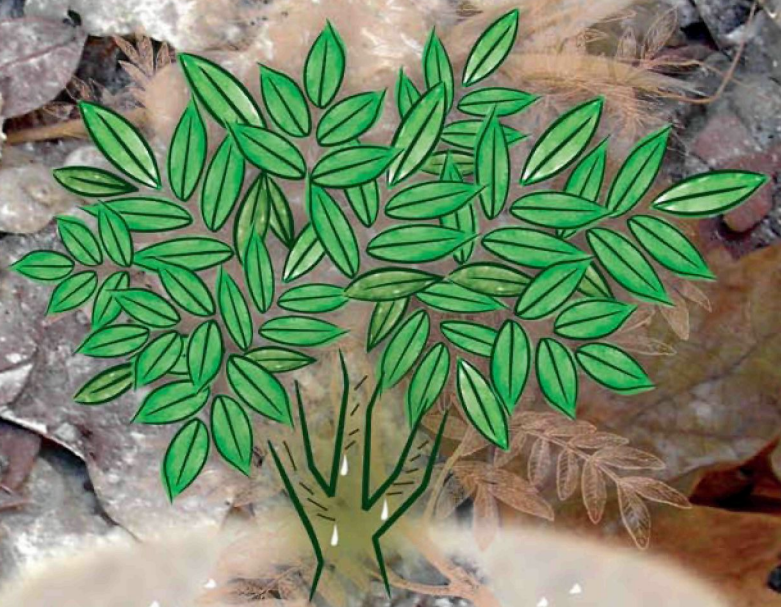


# οσπείρα



"ΤΟ Δέντρο  
που πληγώνουμε"

πηγή πλούτου, έμπνευσης και πολιτικού

# 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 και 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, σπετσοφάι = αρτυμένο φαγητό).

### Προέλευση 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.



Στον «καιρό της μεγάλης στέγνιας», της αχαλίνωτης κατανάλωσης, της ανέξοδης τηλοψίας και του επικοινωνιακού αυτισμού, ας ξεγελάσουμε το είδωλό μας.

Ας αφεθούμε στη γη, για να ορίσουμε το «είναι» μας.

Ας γευτούμε τους απίθανους συνδυασμούς των αρωμάτων, των ήχων, των χρωμάτων της.

Ας ψηλαφίσουμε την αρμονία και τη συνέπεια της φυσικής συνύπαρξης. Και τότε είναι ανάγκη να μιλήσουμε για τα ασήμαντα, να ιδρώσουμε χωρίς όφελος, να ξεφωνίσουμε χωρίς ντροπή, να σαρκάσουμε την τελειότητα, να γητευτούμε από τη γλυκιά της νιότης ανεμελιά.

Ας αποδεχτούμε πως πρέπει να φυλλομετρήσουμε του σχίνου τα παρακάλια.

Ας σφουγγίσουμε του κορμιού του τα δάκρυα.

Ας μετρήσουμε των ανθρώπων τον κόπο.

Ας βαδίσουμε στα χωριά το δικό μας λαβύρινθο.

Διέξοδος οι εμπειρίες μας και οι αναμνήσεις κρυφά φυλαχτό, γιατί αύριο το κουδούνι θα χτυπήσει πάλι κανονικά.

Ο υπεύθυνος του ΚΠΕ  
Γιώργος Παντελίδης



"το δέντρο  
που πληγώνουμε"

πηγή πλούτου, έμπνευσης και πολιτισμού

# ασπίδα

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ  
ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΔΗΜΟΥ ΟΜΗΡΟΥΠΟΛΗΣ ΧΙΟΥ

ΤΕΥΧΟΣ 1 - ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2006



Έκδοση:  
Κ.Π.Ε. Δήμου Ομηρούπολης Χίου

Η σύνταξη και η επιμέλεια των κειμένων έγινε από την Παιδαγωγική Ομάδα του ΚΠΕ Δ. Ομηρούπολης:  
Γιώργης Παντελίδης  
Φρόσω Χατόγλου  
Μανώλης Στάθης  
Μαρία Καμπερίδου  
Πόπη Καλογήρου

Σχεδιασμός, εκτύπωση:  
ΕΝΤΥΠΟ, Χίος

Η επανекτύπωση έγινε από την νέα Παιδαγωγική Ομάδα του σχολικού έτους 2008-09

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!

<http://kpe-chiou.chi.sch.gr>

## περιεχόμενα



Το μαστιχοδέντρο

2



Η δουλειά μας αυτή, δεν πληρώνεται!

4



Αρχιτεκτονική των μαστιχοχωριών

6



ΞΕΝΗ ΦΥΛΛΑ - ΓΙΟΥΡΓΗ  
Μνήμες που μασοχοβ-  
λούν μαστίχι

8



Ρεβανί με μαστίχα

9



ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΤΣΑΡΔΑΚΑ  
Μασούσαν οι αρχαίοι;

10



ΠΑΝΤΕΛΗΣ ΑΔ. ΣΑΛΙΑΡΗΣ  
Αγριολούλουδα στα σχινοχώραφα

11



ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΛΛΙΑΡΟΣ  
Από μικρός στα μαστίγια

15



Συνέντευξη με μαθητές των μαστιχοχωριών

17



ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΣΤΕΦΑΝΑΚΗ  
Τα αρωματικά φυτά του σχινοχώραφου

20



Σεμινάριο εκπαιδευτικών για τη μαστίχα

22



Μαστιχόμελο

23



Βιβλιο-μαστιχο-παρουσίαση

23



Χτυποκάρδια στα μαστιχοχώραφα

24



# μαστιχόδεντρο

## *Pistacia lentiscus var. chia*

**ΘΑΜΝΟΣ ΑΕΙΘΑΛΗΣ** ή δέντρο χαμηλό που ανήκει στην οικογένεια ΑΝΑΚΑΡΔΙΙΔΕΣ (ANACARDIACEAE). Ύψος 2-5 μ. Φύλλα σύνθετα, με 2 ως 5 ζεύγη φυλλαρίων που έχουν βαθυπράσινο χρώμα. Είναι φυτό δίοικο, δηλαδή με άνθη μονογενή (αρσενικά και θηλυκά) που αναπτύσσονται σε ξεχωριστά άτομα. Άνθηση από Μάρτιο ως Απρίλιο. Τα αρσενικά άτομα είναι εκείνα που αποδίδουν περισσότερη και καλύτερης ποιότητας μαστίχα και αυτά κυρίως καλλιεργούνται. Για το λόγο αυτό και οι παραγωγοί τα αποκαλούν «καρπόσκινα». Ο καρπός είναι δρύπη μικρή, σχεδόν σφαιρική που στην αρχή είναι κόκκινη και μετά, όταν ωριμάσει, γίνεται μελανή.

Έχει πλήρη ανάπτυξη στα 40-50 χρόνια. Γίνεται παραγωγικό από τον 5ο. Ζει πάνω από 100 χρόνια .

### ΦΥΤΕΙΕΣ

Η συνολική τους έκταση είναι 20.000 στρέμματα και η καλλιέργεια τους απασχολεί περίπου 4.500 αγροτικές οικογένειες στη νότια Χίο. Τα δέντρα είναι φυτεμένα σε σειρές και απέχουν 2-3 μέτρα το ένα από το άλλο. Ο βλαστός διακλαδίζεται, με την παρέμβαση του καλλιεργητή, σε 2-4 πλάγιους. Η πορεία της κόμης έχει πολύ μεγάλη σημασία, καθώς θα πρέπει να υπάρχει άνετη πρόσβαση στον κορμό.

### ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

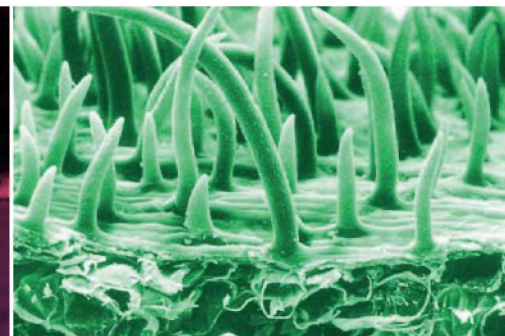
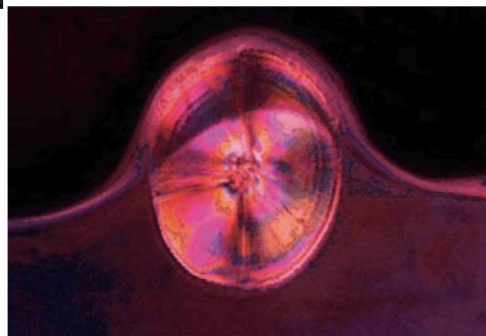
Η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου απαιτεί κλίμα εύκρατο και δροσερό. Σε θερμοκρασία κάτω από 0°C τα μαστιχόδεντρα καταστρέφονται. Ευδοκιμούν σε παραλίες και ευάερες τοποθεσίες, σε εδάφη ξηρά, ασβεστολιθικά, με μέτρια γονιμότητα. Σε εδάφη όμως γόνιμα χωρίς πολλή υγρασία η διάρκεια ζωής και η απόδοση σε μαστίχα είναι μεγαλύτερη.



Κάτω, αριστερά:  
Κρύσταλλος ρητίνης σχήματος «ροζέτας». Πολωτικό μικροσκόπιο.  
Μεγέθυνση x 4.300.

Δεξιά: Προστατευτικά συμπαγή τριχώματα στην επιφάνεια τρυφερού βλαστού.  
Ηλεκτρονική μικροσκοπία σάρωσης. Μεγέθυνση x 500.

Σαββίδης Θωμάς, «*Το μαστιχόδεντρο της Χίου*».  
εκδ. Αδελφών Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 2000.



Καταβολάδα σχίνου.



Μια σφήκα (*Vespa orientalis*), καθώς έχει αρπάξει ένα έντομο που βρήκε πάνω στο μαστιχόδεντρο, απαλλάσσοντας έτσι το φυτό από έναν εχθρό του.

# σχίνος ή πυξάρι

## ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ

Ο πολλαπλασιασμός του σχίνου γίνεται με κλαδιά με εμφανείς οφθαλμούς. Μεγάλα μοσχεύματα κόβονται και φυτεύονται στην οριστική τους θέση σε βάθος 40-50 εκατοστά με κάποια σχετική κλίση κατά το τέλος του φθινοπώρου. Για να υπάρχει ισορροπία μεταξύ προσφοράς και ζήτησης, η επέκταση της καλλιέργειας ρυθμίζεται με ειδικό νόμο, ο οποίος ελέγχει την επέκταση της.

## ΚΛΑΔΕΜΑ

Το κλάδεμα του δέντρου ξεκινά από το 3ο έτος της ηλικίας του. Με τον τρόπο αυτό ευνοείται ο αερισμός και η καλύτερη εκμετάλλευση της ηλιακής ακτινοβολίας. Επίσης, διευκολύνονται και οι διάφορες καλλιεργητικές εργασίες, όπως σκάψιμο, λίπανση κ.τ.λ.

## ΛΙΠΑΝΣΗ

Το μαστιχόδεντρο ευδοκμεί σε πετρώδη, άγονα και φτωχά εδάφη και έχει ελάχιστες εδαφικές απαιτήσεις. Παρόλα αυτά η ορθολογιστική λίπανση με αζωτούχα, κυρίως, λιπάσματα, βοηθάει σημαντικά την ανάπτυξη και την απόδοσή του. Η

λίπανση γίνεται κάθε χρόνο τον Ιανουάριο ή Φεβρουάριο. Μια εναλλακτική μορφή λίπανσης είναι η «κλωρή λίπανση».

## ΠΟΤΙΣΜΑΤΑ

Τα νέα φυτά έχουν ανάγκη από νερό. Τα μεγάλα μαστιχόδεντρα δεν έχουν τόσο ανάγκη από νερό, αντέχουν στην ξηρασία. Αντίθετα, η υγρασία ταλαιπωρεί το δέντρο, μέχρι σημείου να ξεραθεί, επηρεάζει την ποιότητα της μαστίχας και αυξάνει τον κίνδυνο μολύνσεων.

## ΑΣΘΕΝΕΙΣ

Το Μαστιχόδεντρο δεν έχει πολλές ασθένειες. Η σπουδαιότερη είναι ένα είδος μύκητα (ίσκα) του γένους *Polygorus* sp. Ο μύκητας αυτός πολλαπλασιάζεται με σπόρους και προκαλεί ζημιές στους βλαστούς και τις ρίζες. Ένα άλλο είδος μύκητα είναι ο *Eutyra armeniaca* που προκαλεί ολική ξήρανση των μαστιχόδεντρων. Μετά την προσβολή επιβάλλεται εκρίζωση των δέντρων, κάψιμο των ξύλων και απολύμανση του λάκκου.

Περίκος, Γ. «*Η Μαστίχα της Χίου*». 2η έκδοση. Καλλιμασιά, Χίος, 2000.  
Σαββίδης Θωμάς, «*Το μαστιχόδεντρο της Χίου*», εκδ. Αδελφών Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη, 2000.



**Γενάρης - Φλεβάρης:** Το δέντρο ξεκουράζεται, όχι όμως και οι καλλιεργητές, που πρέπει να το φροντίσουν. Λίπασμα και **κλάδεμα**, ώστε να αερίζεται το δέντρο και να στεγνώνει η ρητίνη, αλλά και για να σχηματίζεται χώρος, ώστε να εργάζονται οι καλλιεργητές.

© ΧΑΤΣΟΥΛΟΥ - ΚΡΕΒΔΟ

**Μάρτις - Απριλίας - Μάης - Ιούνης:** Αρχίζει η διαδικασία ετοιμοποίησης του εδάφους γύρω από το δέντρο. Σκάβεται για αναερόση και απομάκρυνση ζιζανίων. **«Ξύνεται»** με την «**ράμπα**». Το «**ξύνσιφι**» **«ξύνεται»** με την «**ραπατζή**» γύρω από τη ρίζα. Λειάνεται και φτιάχνεται έτοιμο το «**κέντρο**».



© ΧΑΤΣΟΥΛΟΥ - ΚΡΕΒΔΟ



**Ιούλης - Αύγουστος:** Το «**κέντρο**». Πριν ακόμη χαράξει ο ήλιος, πηγαίνουν στους σκίνους. Με δεξιοτεχνία και προσοχή «**πληγώνουν**» το δέντρο, χαράζοντας τις φλέβες του με το «**κεντητήρι**». Το πρώτο κέντημα, το «**ρίνιασμα**», γίνεται χαμηλά, ώστε να ... ξυπνήσει το δέντρο. Το «**κέντημα**» θέλει εμπειρία και επαφή με το δέντρο. Αν είναι πολύ απαλό, δεν θα βγει μαστίχι, αν είναι πολύ βαθύ θα καταστραφεί το δέντρο.

© ΧΑΤΣΟΥΛΟΥ - ΚΡΕΒΔΟ



**Σεπτέμβρης - Οκτώβρης:** Το μάζεμα του μαστιχίου, πάνω στο δέντρο και κάτω στο χώμα. Με το χέρι, με το «**τιμητήρι**», το «**καμωτήρι**», πάνω από το δέντρο ή με το φαράσι από το έδαφος. Σε καλαθάκια, σε κασόνια, σε ταψάκια, σε κούτες, σε σακούλες. Πάντα σκυφτοί, πάντα διπλωμένοι με τις ώρες κάτω από τα χαμηλά κλαδιά.

© ΧΑΤΣΟΥΛΟΥ - ΚΡΕΒΔΟ



## «Η δουλειά μας αυτή, παιδί μου, δεν πληρώνεται!»

Ένας χρόνος στη ζωή των μαστιχοκαλλιεργητών

Επιμέλεια: Φρόσω Χατόγλου



Πολύ αποδοτικός για το καθαρίσμα και το ξεχώρισμα είναι ο «**ταρτάς**», μα είναι πολύ λίγοι αυτοί που κατέχουν την τέχνη του «**ταρταρίσματος**» («**ταχταρίσματος**»).

© ΧΑΤΣΟΥΛΟΥ - ΚΡΕΒΔΟ



Και αρχίζει το «**πάστρεμα**»... Χέρια νάχεις να δουλεύεις. Γυναίκες, άντρες, παιδιά, γέροι και νέοι, στο σπίτι, στους δρόμους, μέρα και νύχτα καθαρίζουν με μαχαιράκι τις πέτρες, τα φύλλα που έχουν κολλήσει στο μαστίχι.

© ΧΑΤΣΟΥΛΟΥ - ΚΡΕΒΔΟ



«Φροκάλημα». Το έδαφος σκουπίζεται καλά-καλά με τη φροκαλιά ή με τη σύγχρονη φυσούνα.



Το «ασπροχωμάτισμα» ή «αμμούδιασμα». Ειδικό λευκό χώμα ρίχνεται στο «τραπέζι». Κι είναι πια έτοιμο το έδαφος, καθαρό και περιποιημένο, για να δεχτεί το μαστίχι.



**Νοέμβρης- Δεκέμβρης:** Αρχίζει το...σίσιαλ του καθαρισμού. Δουλειά επίπονη και χρονοβόρα. Το μαστίχι χωρίζεται σε τρεις κατηγορίες: ψιλό, χοντρό («δακτυλιδάτο») και πίτα. Όλες οι δουλειές που θα ακολουθήσουν θα γίνουν για κάθε κατηγορία χωριστά. Το σπίτι, οι αποθήκες, οι δρόμοι γεμίζουν με τα σύνεργα. Το κοσκινίζουν με το «δρομόνι» (με μεγάλες τρύπες), ή με το «σιταρικό».



Το πλένουν μέσα σε βαρέλια με νερό της βρύσης ή της θάλασσας. Η «πελεκούδα», τα κομματάκια του φλοιού, κατακάθονται και απομακρύνονται. Έπειτα το στραγγίζουν και το απλώνουν σε σεστόνια, για να στεγνώσει.



Μοσχοβολούν τα χέρια. Οι μέρες και οι νύχτες. Τα σπίτια και οι άνθρωποι. Μέχρι να λάμψει το διαμάντι...

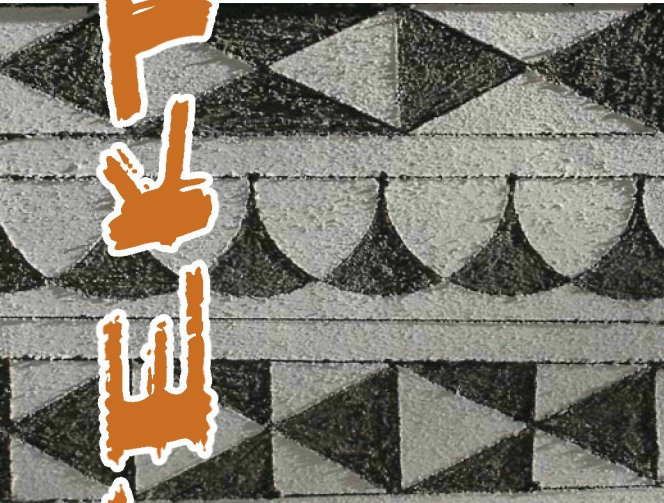


...και να είναι έτοιμο να παραδοθεί στο Συνεταιρισμό, όπου θ' αρχίσει άλλη διαδικασία επεξεργασίας...

Επιμέλεια: Γιώργος Παντελίδης  
Υπεύθυνος ΚΠΕ



Μάστο: Πηγή: ΥΠΕΘΥΠΠΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΛΕΤΩΝ Ε.Σ.Α.



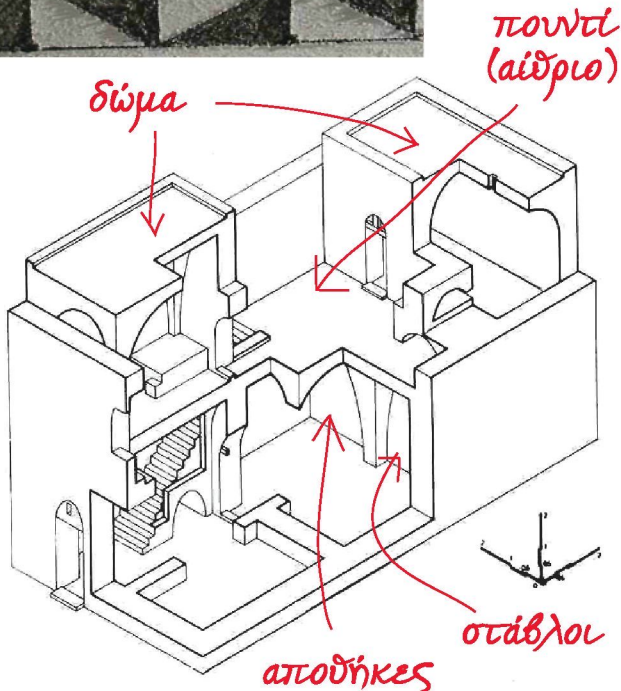
## Τα

μεσαιωνικά χωριά της Χίου άρχισαν να δημιουργούνται από τα Γενουατικά χρόνια και ίσως τα Βυζαντινά. Ήταν πανομοιότυπα με αντίστοιχους οικισμούς της Λιγουρίας στην Ιταλία (Triora, Bussano Vecchia, San Remo), απόδειξη η πληθώρα κοινών αρχιτεκτονικών στοιχείων (καμάρες, σκάλες κλπ) και η χρήση φυσικών υλικών. Μερικά από τα γνωστότερα μεσαιωνικά χωριά είναι η Καλλιμασιά, τα Αρμόλια, τα Μεστά, οι Ολύμποι, το Θολοποτάμι, η Καλαμωτή. Ο πληθυστικός στην ονομασία ίσως υπονοεί ότι αυτά αποτέλεσαν συνένωση μικρότερων οικισμών. Το τοπίο επέδρασε καταλυτικά πάνω στα αρχιτεκτονικά αυτά δημιουργήματα, καθορίζοντας τα υλικά τους, τη γεωμετρία των σχημάτων τους, καθώς και έμμεσα τις συνθήκες διαβίωσης των κατοίκων τους.

Οι οικισμοί ιδρύθηκαν και οργανώθηκαν, ώστε να ελέγχεται η εκμετάλλευση του μονοπωλιακού προϊόντος της μαστίχας και να προστατεύονται από τους επιδρομείς.

Οι θέσεις των χωριών ήταν αθέατες από τη θάλασσα, για να εξασφαλιστεί η προστασία από τους θαλάσσιους επιδρομείς. Η διάταξη των οικισμών έχει φρουριακή δομή: έχουν κλειστό τετράπλευρο σχήμα, τα τελευταία προς τα έξω σπίτια σχηματίζουν περιμετρικά το αμυντικό τείχος, στο κέντρο των οικισμών υπήρχαν υψηλοί ορθογώνιοι πύργοι και μικρότεροι κυλινδρικοί στις γωνίες του τείχους. Οι ελεύθεροι χώροι διέθεταν μικρές διαστάσεις, ενώ εμφανής είναι η απουσία δέντρων. Οι δρόμοι ακολουθούσαν γεωμετρικές χαράξεις και η είσοδος στους οικισμούς γινόταν από ένα σημείο πρόσβασης. Καλύπτονται από μεγάλα διαβατικά «καμάρια» ή από μικρά τόξα που αντιστηρίζουν τους θόλους των σπιτιών, τα «δοξάρια», προσφέροντας αντισεισμική προστασία και πυρασφάλεια. Είναι λιθόστρωτοι και οι διαστάσεις καθορίζονταν από το χώρο που χρειαζόταν ένα μουλάρι φορτωμένο με ξύλα (2,5 μ.) με τον αναβάτη στη ράχη του (ύψος διαβατικών). Η δομή τους ενίσχυε τη φωνή. Παρουσιάζουν μορφή λαβυρίνθου, για να μη βρίσκουν οι επιδρομείς την έξοδο του χωριού.

Η κίνηση μέσα στους δρόμους κρύβει εκπλήξεις όσον αφορά τα αποτελέσματα του φυσικού φωτισμού.



Αξονομετρικό σχέδιο οικίας Β. Χαλιορή στο Πυργί.  
ΓΡΗΓ. ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ - ΜΕΤΩΝΙΑ, επιμ. Νικ. Μουτσόπουλος, Θεσσαλονίκη 1979



## Τα σπίτια

Είναι λιθόκτιστα με ισόγειο και έναν όροφο. Οι χώροι τους καλύπτονται από ημικυκλικούς θόλους («γέρματα»). Στο ισόγειο βρίσκονταν οι στάβλοι και οι αποθήκες για τα γεωργικά προϊόντα. Στον όροφο τα δωμάτια κατοικίας γύρω από το «πουντί» (αίθριο), που χρησίμευε για τον πλυσμό και αερισμό του ορόφου. Η σχέση που διαμορφώνεται ανάμεσα στο αίθριο και το δώμα εμποδίζει την απομόνωση και τη διαμόρφωση πλήρους ιδιωτικής ζωής αλλά καλλιεργεί τη δυνατότητα ανάπτυξης εντονότερων ανθρωπίνων σχέσεων. Οι εσωτερικοί χώροι των σπιτιών ήταν ζωγραφισμένοι και καλύπτονταν από επιχρίσματα. Τα δωμάτια χτίζονταν στο ίδιο ύψος, ώστε να γίνεται εύκολη η διαφυγή των κατοίκων σε περίπτωση κινδύνου. Η λειτουργία των σπιτιών διαμορφωνόταν σε τρία διαφορετικά οριζόντια επίπεδα (δρόμος, σπίτι, δώμα) με αντίστοιχες κατακόρυφες διασυνδέσεις (σκάλα προς τον όροφο και πρόσβαση στο δώμα). Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό στην εξωτερική εμφάνιση αποτελούν τα «ξυστά» μόνο στο Πυργί, με μια τεχνική ενδιαφέρουσα και πρωτότυπη. Για το χτίσιμο χρησιμοποιήθηκε η πέτρα και όχι το ξύλο ώστε να εξασφαλιστεί η προστασία από τις φωτιές, η στερεότητα και μεγάλη διάρκεια ζωής. Χρησιμοποιούνταν ακόμη και πελεκητοί πωρόλιθοι των Θυμιανών (θυμιανούσικη πέτρα). Παρατηρώντας τον τρόπο δομής των μεσαιωνικών χωριών, όπου κανένα σπίτι δεν διακρίνεται από τα άλλα ως προς το μέγεθος και την πολυτέλειά του, διαπιστώνουμε μια καθοριστική ομοιογένεια έκφρασης της κοινοτικής αντίληψης της εποχής.

Αν προσεγγίσουμε ερευνητικά τον παραδοσιακό τρόπο με τον οποίο διαχειρίστηκαν το φυσικό χώρο, εντοπίζουμε σημαντικές οικολογικές αξίες και έννοιες όπως:

1. Η ανόθευτη χρήση και ο σεβασμός των φυσικών νόμων και λειτουργιών.
2. Η προσαρμογή στο περιβάλλον (έδαφος, κλίμα, νερό) με αντίστοιχες κατασκευές, συνήθειες και πρακτικές (αίθρια).
3. Η αποδοχή του μέτρου και ο σεβασμός της κλίμακας που εξασφαλίζει την ισορροπία ανάμεσα στο φυσικό και το ανθρώπινο.

Βιβλιογραφία:

Δημήτρης Πικιώνης, «Η αρχιτεκτονική της Χίου», έκδ. «Ίνδικτος», Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη Κοραΐς, Μουσείο Μπενάκη» Αθήνα 2000

Χ. Θ. Μπούρας, «Ελληνική Παραδοσιακή Αρχιτεκτονική - Χίος», έκδ. «Μέλισσα», Αθήνα 1982

«Τα Ξυστά στο Πυργί της Χίου», κειμ. επιμ. Μαρία Ξύδα, Ευρωπαϊκή Ένωση, Raphael Program, Code 97/f 1998-99, Υπουργείο Αιγαίου, Σύλλογος Φίλων Βιβλιοθήκης Κοραΐς, έκδ. Άλφα-Πι, Χίος 2000

Αλήθεια πώς θα ήταν το Νησί μου χωρίς το μαστίχι:

Δεν μπορώ ούτε να το φανταστώ.

Πώς θα ήταν η ιστορία του;

Πώς θα ήταν τα χωριά του, οι άνθρωποί του, οι συνήθειές τους, η ομιλία τους, οι φορεσιές τους.



## Έρωτες στην εποχή της μαστίχας

Θα μπορούσαμε να γράψουμε ολόκληρο βιβλίο με τα έθιμα που σχετίζονται με την καλλιέργεια του μαστιχιού, αυτά που η καταγραφή τους θα ήταν πολύτιμη για τους κοινωνιολόγους, ερευνώντας τις συνθήκες δημιουργίας μιας εξαιρετικά πρώιμης σοσιαλιστικής κοινωνίας. Θα περιοριστούμε όμως σε ορισμένα έθιμα που έχουν σχέση με το μαστίχι.

Επειδή το κέντημα του σχίνου δεν είναι εργασία που απαιτεί μυϊκή δύναμη, γίνεται συνήθως από γυναίκες και

# μνήμες που μοσχοβ

κυρίως κοπέλες. Επίσης το κέντημα πρέπει να γίνεται ασημέριωτα, έτσι που, όταν βγει ο ήλιος, να ζεσταθεί η πληγή και να τρέξει το μαστίχι. Είναι λογικό λοιπόν οι κοπέλες να φοβούνται να γυρίζουν στα βουνά μόνες τους, τα ξημερώματα. Για το λόγο αυτό μαζεύονταν παρέες-παρέες και κεντούσαν τους σχίνους με αμοιβαία ανταλλαγή εργασίας. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα να αναπτύσσεται η συντροφικότητα μεταξύ των γυναικών της κοινότητας σε νεαρή ηλικία. Έτσι γίνονταν τόσο ισχυρή, καθορίζοντας και τη συντροφικότητα όλων των μελών της κοινότητας. Αλλά το κέντημα του σχίνου ήταν ακόμα μια πρώτης τάξης ευκαιρία, για να συναντήσουν οι νέοι τις κοπέλες, που, λόγω των αυστηρών ηθών, δεν ήταν εύκολο να τις συναντήσουν μόνες.

Έτσι, πριν ακόμα πάνε οι κοπέλες στους σχίνους που θα κεντούσαν, οι νέοι πήγαιναν πρώτοι και άφηναν στις ρίζες των δένδρων φρούτα, γλυκά, αλλά και σημειώματα με μηνύματα και στίχους που μιλούσαν για τα αισθήματά τους.

Τώρα πώς ήξεραν οι νέοι σε ποιο χωράφι θα πήγαιναν οι κοπέλες; Εδώ παίζει το ρόλο της η ιδιαίτερη αρχιτεκτονική του χωριού.

Σε περίπτωση που οι εισβολείς έμπαιναν στο χωριό-φρούριο και κατάφεραν να μπουν στο σπίτι-κάστρο, η μόνη διέξοδος σωτηρίας που έμενε στους ενοίκους του σπιτιού ήταν η διαφυγή από τις ταρατσες προς τον κεντρικό πύργο του φρουρίου, από όπου θα πολεμούσαν πολιορκημένοι τους εισβολείς μέχρι αυτοί να φύγουν από το χωριό. Οι ταρατσες των σπιτιών λοιπόν επικοινωνούσαν μεταξύ τους, και αυτή την επικοινωνία εκμεταλλεύονταν οι νέοι για να φτάσουν στην ταρατσα της αγαπημένης τους και να ακούσουν τα σχέδια της οικογένειάς της για το κέντημα των σχίνων.

Χαράματα λοιπόν έβλεπε κανείς επάνω στα βουνά παρέες-παρέες κοριτσιών με άσπρα γάντια και κουκούλες, που φορούσαν, για να προφυλάσσουν τα χέρια τους από τα χτυπήματα του αιχμηρού εργαλείου που κένταγαν τους σχίνους, και τα κεφάλια τους από το μαστίχι που έσταζε.

Εικόνες που έφτιαχναν στη φαντασία των ανθρώπων μαγικές ιστορίες με νεράιδες και ξωτικά που διηγούνταν με ζωντάνια οι γιαγιάδες στα παιδιά και οι γριές στα παρακάθια τις μεγάλες χειμωνιάτικες νύκτες.

Πώς θα ήταν τα βουνά του, τα λιμάνια του, οι πόλεις του;

Αυτό το μοναδικό αγαθό, με το οποίο η φύση προίκισε τον τόπο μου, σφράγισε και καθόρισε την ιστορία του Νησιού μέσα στους αιώνες.

Αυτό ήταν που έκανε τους ανά τους αιώνες κατακτητές του να το διεκδικούν με τόση επιμονή και ο καθένας απ' αυτούς, να χαράσσει την ιστορία του Νησιού με τη δική του παρουσία.

Πέρσες, Ρωμαίοι, Φράγκοι, Πειρατές από κάθε γωνιά της Μεσογείου, Τούρκοι.

Όλων ο στόχος τα πλούτη που προσπόριζε η καλλιέργεια του Μαστιχιού.

Ευλογία και κατάρα μαζί.

Οι συμπατριώτες μου απέδωσαν την εύνοια αυτή της φύσης στον Άγιο Ισίδωρο, ένα Ρωμαίο αξιωματικό του Ναυτικού που αποβίβασαν οι Ρωμαίοι στο Νησί, καθώς το καράβι που είχε ξεκινήσει από την Αίγυπτο με προορισμό την Κωνσταντινούπολη περνούσε από τη Χίο. Εδώ ο Ισίδωρος μαρτύρησε για την χριστιανική του πίστη, και σε όλο το μήκος της διαδρομής του μαρτυρίου του φύτεψε το δένδρο που δακρύζει τα άγια δάκρυα.

Το πολύτιμο μαστίχι.

Θέλετε να ακούσετε μερικά στιχάκια που βρήκε κάτω από το σχίνο η γιαγιά μου:

«Ρήγισσα χαμογελαστή, του μαχαλά του πάνω απ' όταν σ' έχω στοχαστεί δυο χρόνια τώρα πιάνω»

«Περδικοπούλα μου γλυκιά, τ' Απρίλη ορεξάτη, πώς δεν γυρίζεις να με δεις μόνο κρατείς γινάτι»

«Εικόνα μου ζωγραφιστή, Άγγελε των Αγγέλλω Για να φτυχίσω στη ζωή συντρόφισσα σε θέλω».

# ολούν μαστίχι

## Έθιμα και καθημερινή ζωή

Μα το μαστίχι έπαιζε το ρόλο του όχι μόνο στην εκδήλωση των αισθημάτων ανάμεσα στους νέους, αλλά και στην καθημερινή ζωή και τις λατρευτικές συνήθειες των καλλιεργητών του.

Και πρώτα απ' όλα να αναφέρουμε τη συμβολή του μαστιχιού στην κοινωνική συνειρήση, στην οικογενειακή συνεργασία και τη διατήρηση της παράδοσης και του λόγου. Ο καθαρισμός του μαστιχιού γινόταν το φθινόπωρο στη γειτονιά, που μαζεύονταν παρέες-παρέες οι γυναίκες και δούλευαν σχολιάζοντας τα γεγονότα, αλλά και μεταφέροντας από γενιά σε γενιά ιστορίες, τραγούδια λαϊκά, ποιήματα κλπ. Το χειμώνα ο καθαρισμός του μαστιχιού μάζεψε γύρω από το τζάκι την οικογένεια, όπου οι γιαγιάδες και οι παππούδες σε μian ατμόσφαιρα αγάπης και ζεστασιάς, μετέφεραν στα μέλη της οικογένειας τις εμπειρίες της δικής τους ζωής και των προηγούμενων γενεών.

Οι χωρικές κολλούσαν τα τρύπια οικιακά σκεύη τους (χρειές) με μαστίχι.

Τα παιδιά έκαναν διάφορα χειροτεχνήματα χρησιμοποιώντας αντί κόλλα μαστίχι.

Τα ξερά κλαδιά των σχίνων τα έκαιγαν στο τζάκι και στη φωτιά που μαγείρευαν, για να μοσχοβολά το σπίτι.

Το μαστίχι το χρησιμοποιούσαν και στη λαϊκή ιατρική. Έφτιαχναν ένα διάλυμα από μαστίχι και λάδι με το οποίο έτριβαν τα μέλη του σώματος που πονούσαν. Μαστίχι έβαζαν και στα διάφορα αφεψήματα που έπιναν, για να προλαβαίνουν στομαχικές παθήσεις .

Έβαζαν μέσα στο καιόμενο μαστίχι ένα μοσχοκάρφι που αν εκραγόταν σήμαινε πως το άτομο το οποίο ονομάτιζαν ήταν ματιασμένο.

Και φυσικά χρησιμοποιούσαν το μαστίχι για θυμίαμα και όπου αλλού η φαντασία του καθενός θα μπορούσε να βρει τρόπο χρήσης.

Πώς είναι λοιπόν δυνατόν να φανταστώ το Νησί μου χωρίς την καλλιέργεια του σχίνου;

Και πώς είναι δυνατόν αυτός ο ευλογημένος τόπος να μην είναι το απάγκιο λιμάνι, όπου βρίσκουν τα σκορπισμένα σε όλο τον Πλανήτη παιδιά του;

# ΡΕΒΑΝΙ

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΛΥΚΟΥ ΡΕΒΑΝΙ από τη Μαρία Καμπερίδου

Υλικά: δόση για μικρό ταψάκι

1 φλυτζάνι τσαγιού αλεύρι  
1 φλυτζάνι τσαγιού σιμιγδάλι  
½ φλυτζάνι τσαγιού φρέσκο βούτυρο ή λάδι

3 κρόκους αυγών ή 3 αυγά  
1 φλυτζάνι γάλα  
1 κοφτό κουταλάκι γλυκού μαστίχα τριμμένη

3 κοφτά κουταλάκια μπέικιν πάουντερ προαιρετικά:

½ φλυτζάνι τσαγιού κοπανισμένα αμύγδαλα

⅓ φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη

σιρόπι:

1 ½ φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη

1 ½ φλυτζάνι τσαγιού νερό

μισή κούπα λεμόνι (βράζουν για 5 περίπου λεπτά)



Η γιαγιά της Ελένης που μας έδωσε τη συνταγή, έρχινε στο σιρόπι ½ φλυτζάνι του καφέ ανθόνερο (καλύτερα) ή ροδόσταμο.

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

- 1) Όλα τα στερεά (αλεύρι, σιμιγδάλι, μπέικιν, μαστίχα) τα ανακατεύουμε
- 2) Χτυπάμε τα ασπράδια των αυγών σε ένα μπολ και τα κάνουμε μαρέγκα
- 3) Χτυπάμε στο μίξερ λίγο το βούτυρο, προσθέτουμε λίγο λίγο τη ζάχαρη, μετά τους κρόκους, το γάλα, τα ανακατεμένα στερεά υλικά.
- 4) Προσθέτουμε στο τέλος και, όταν είναι έτοιμος ο φούρνος, τη μαρέγκα ανακατεύοντας ελαφρά χωρίς να τη ... σκοτώσουμε!
- 5) Ψήνουμε σε φούρνο προθερμασμένο στους 180° C και ώσπου να ροδίσει (περίπου 20-30 λεπτά)
- 6) Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο, το αφήνουμε λίγο να ξεπυρώσει και το σιροπιάζουμε με καυτό σιρόπι (να μη βράσει το το σιρόπι στο ταψί, γιατί θα λασπώσει).

Τα παλιά τα χρόνια, μας λέει η Ελένη, το ρεβανί το έφτιαχναν την περίοδο της Αποκριάς οι νοικοκυρές και τότε δεν υπήρχε η πολυτέλεια του γλυκού ανά πάσα στιγμή. Αν θα θέλανε γλυκό στις καθημερινές φτιάχνανε τις γνωστές σε όλους μας πουτίγκες, αφού σε κάθε σπίτι αφθονούσαν τα αυγά από τις κόττες τους και το γάλα από τα κατσίκια και από τα πρόβατα.





*Orchis anthropophora*  
Ορχίς η ανθρωποφόρος  
Σερνικοβότανο

φωτογραφίες:  
Παντελής Αδ. Σαλιάρης

# αγριολούλουδα

στα σχινοχώραφα

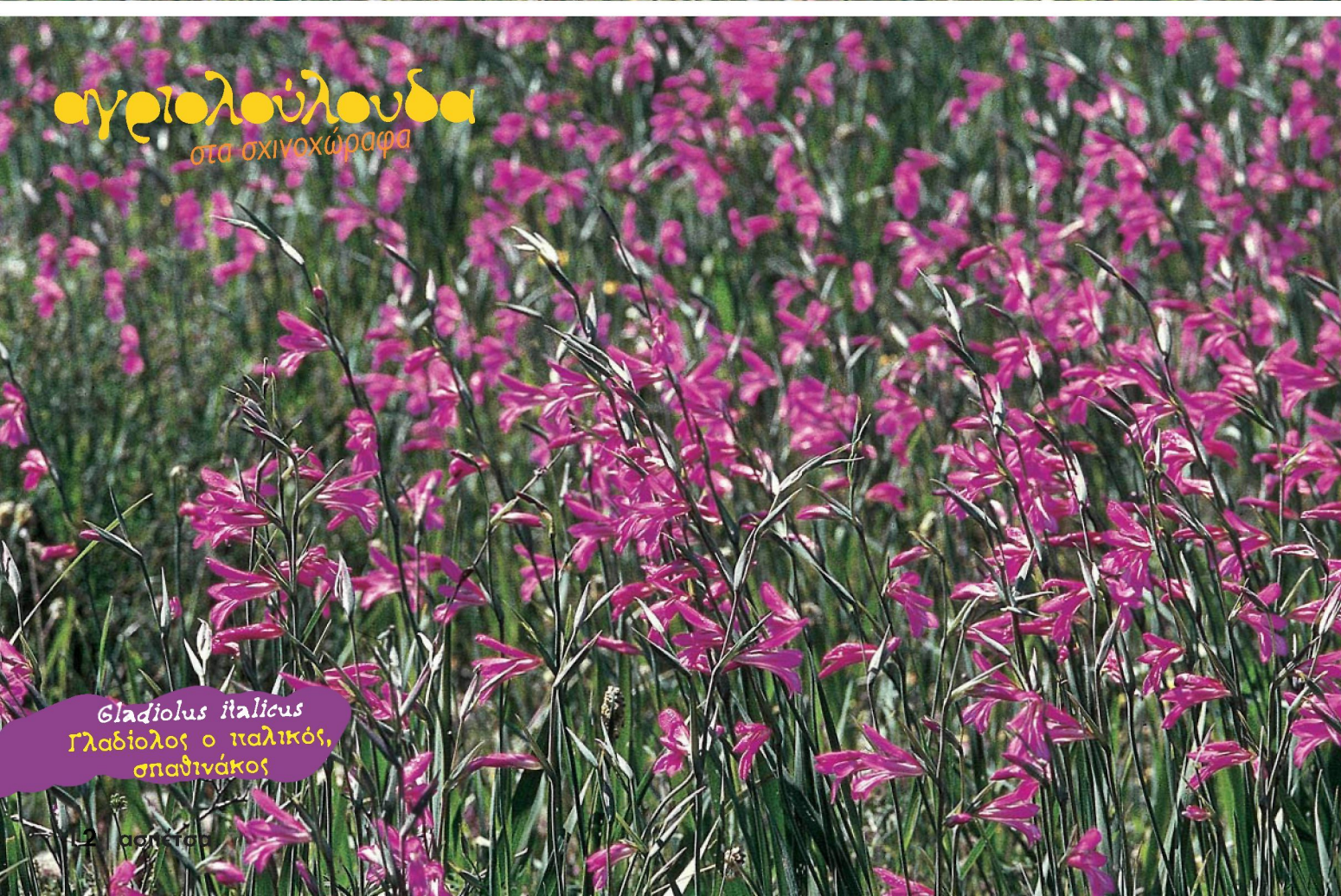
*Anthemis chia*  
Ανθεμής η χία,  
μαργαρίτα

*Anemone coronaria*  
Ανεμώνη η σιεφανωτή

Εισπέτ



*Papaver rhoeas*  
Μήκων η ροιάς  
Παπαρούνα, Κουτσουνάδα



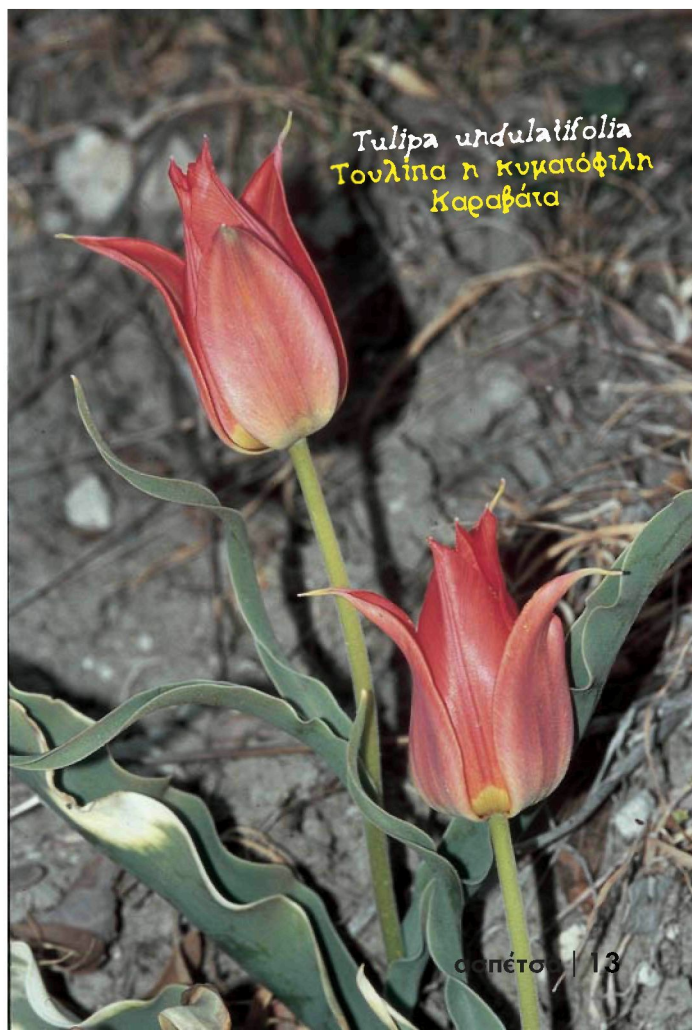
## αγριολούλουδα

στα σχινοχώραφα

*Gladiolus italicus*  
Γλαβιόλος ο παλικός,  
σπαθινάκος



*Tulipa praesox*  
Τουλίπα η πρώιμη  
Τουρκολαλιά



*Tulipa undulatifolia*  
Τουλίπα η κυματόφιλη  
Καραβάτα



*Anacamptis pyramidalis*  
Ανακαμπτής η πυραμιδοειδής  
Σαλέπι



Όταν έγινα δέκα χρονών, στα μέσα του Ιούνη, ο κύρνης μου, ένας λιοψημένος χωρικός, μου 'σφιξε τον ώμο με το πετσιασμένο του το χέρι. Η ματιά του μελετούσε ολόκληρο το κορμί μου. «Τώρα πια παλικάρεψες», μου 'πε ψυχρά. «Θες καινούργια ρούχα, καινούργια παπούτσια. Δουλειά λοιπόν. Αύριο θα σε ξυπνήσω πρι χαράξει ο θεός τη μέρα. Θα πάμε στους σκίνους. Εγώ θα ξύνω με την άμια κι εσύ θα σκουπίζεις. Όταν 'τοιμάσουμε τα τραπέζια τους, θα τους ασπροχωματίσουμε και θα τους ρινιάσουμε. Θα τους κάνουμε δηλαδή, το πρώτο λαφρύ κέντος.»

Έτσι αρχίσαμε. Εγώ αισθάνθηκα μεγάλος, με ποντίκια στα μπράτσα και υπεύθυνη θέση μέσα στη φαμίλια μου. Ένας ολοκληρωμένος μαστικοκαλλιεργητής μ' άλλα λόγια.

Τοιμάσαμε τα επειγόμενα, λίγο ξεροφάι, πολύ νερό, κάναμε το σταυρό μας, φορτώσαμε το γάιδαρο, έναν χοντροκάπουλο κυπραίικο -τον θυμάμαι- και ροβολήσαμε στους κατσικόδρομους.

Ο κύρνης μου καθόταν στο σαμάρι κι' εγώ πίσω, στα ξεκάπουλα. Στις ανηφοριές γλιτρουσα, δεν άντεχα και κατέβαινα. Κρατού-

γιέσαι τόσο θα τ' αναζητάς. Κι εγώ διψώ. Δε με βλέπεις; Γλείφω σκινόφυλλα».

Ήθελε κάνα κονταροξύλο για να βασιλέψει ο ήλιος, όταν φορτώσαμε τα πράματα στον γάιδαρο για να γυρίσουμε στο χωριό. Ήταν πανσέληνος. Το φεγγάρι έβγαινε απ' τα ίδια βουνά, που ξεπρόβαλλε το πρωί ο ήλιος. Τώρα όμως είχα χαρά. Η νύχτα ήταν καταδικιά μας. Το δεξί μου χέρι είχε σκώσει καναδυό φούσκες. Μ' έκαιγαν, μα δε βαριέσαι! Ο κύρνης μου μου 'πε: «Έτσι βγάλουν οι αμαρτωλοί το ψωμί». Αύριο πάλι.

Έτσι ξεκίνησα. Κι έγινα κι εγώ μαστικοκαλλιεργητής.

## Ζωή στηριγμένη στο μαστίχι

Στην αρχή μου έδωσε ο κύρνης μου ένα κεντητήρι γονάτι, για να μην «κουτουλώ» το δάκτυλα μου στον κορμό του σκίνου. Αργότερα μου 'δωσε ίσιο καναλωτό.

Στην εποχή του κυνηγιού μου 'λεγε: «Τραγουδά». Νόμιζα πως του άρεσε η φωνή μου. Και τραγουδάγα όλα τα «σουξέ» της εποχής. Ο ίδιος συχνά - πυκνά φώναζε: «Δεσποί-

νού... Μιχαήλο... Παντέλα... Γιασεμό...» «Γιατί φωνάζεις»; «Για ν' ακούν' οι αβιτζήδες (οι κυνηγοί), μη και μας τουφεκίσουν για πετούμενα, κατάλαβες;»

Πιο μεγάλος, κωνόμουνα σε μικρές ή μεγάλες κουφάλες (σφραγδες) μεσ' στη γη, για να βγάλω ασπρόκωμα, με το οποίο πασπαλιζαμε τα τραπέζια των σκίνων. Μια έσκαβα στο λαγούμι και μια κοιτούσα πάνω, μη και πέσει και με πλακώσει και βρω και γω τραγικό θάνατο σαν τα τρία παιδάκια του διπλανού χωριού, σαν τις δύο γυναίκες του παραδιπλανού χωριού, σαν τον Μιχαήλ και τους άλλους που 'καμναν να μαυροφορέσουν μικροί και μεγάλοι στην κοινότητά μας.

Κι όταν παλικάρεψα σι' αλήθεια και η καρδιά μου χτυπούσε άτσαλα για μια κοπελιά - τ' όνομα της δεν το 'πα σε κανένα- της έγραφα πάνω σε μαλακιά άσπρη πέτρα με το κεντητήρι τα πρώτα μου ραβασάκια. Κάπου είχαμε γειτονικούς σκίνους. Μια μέρα η μάνα της - μια κακίστρω, μέγαιρα, μας πήρε μυρωδιά. Την κόρη της τη ξεμάλλιασε κι εμένα μ' έκανε τόπι στο ξύλο. «Το γιατί, το ξέρεις εσύ» μου 'πε. Εμείς απλά ανταλλάσσαμε τα ραβασάκια μας σ' άλλη τοποθεσία σκίνων.

# Από μικρός στα μαστίχια

του Γιάννη Κολλιάρου

τ. Διευθυντή Γυμνασίου - Λυκείου Καλλιμασιάς, Ιδρυτή του Λαογραφικού Μουσείου Καλλιμασιάς

σα την ουρά του καϊβανιού. Περπατούσα και πρόσεχα μη και σκουτουφλήσουν τα ξυπόλυτα ποδάρια μου στις κοτρόνες του κατσικόδρομου ή μη και πατήσω καμιά οχιά ή σκούταλη -θε μου και φύλαγε-. Στο χωριό λέγανε «Αν σε δαγκάσει απ' το κεφάλι, έχεις γιατρό στο προσκεφάλι. Αν σε δαγκάσει απ' την οργιά (ουρά) δε βρίσκεις πια παρηγοριά.»

Ας είναι όμως. Στο δρόμο είχαμε παρέα τις κουκουβάγιες, τις νυχτερίδες, τα τριζόνια και τον αποσπερίτη. Όλα τούτα μου δημιουργούσαν μια ατμόσφαιρα μαγείας και αρχοντιάς.

Στα μέσα της διαδρομής είδα τον ήλιο να ξεπροβάλλει και να βαρβαλικεύει τα βουνά.

Η φύση μέρεψε κι εγώ μαζί της. Ένωσα νικητής, θριαμβευτής, κάτι τέτοιο. Φτάσαμε στο σκινότοπι. Ριχτήκαμε στη δουλειά. Κι όσο ο ήλιος ανέβαινε για να φτάσει στη μέση τ' ουρανού, άλλαζα γνώμη γι' αυτόν. Τον έβλεπα σαν ένα κίουπι, που ξερνούσε την πυράδα του στα σύμπαντα και πάσκιζε, λες, να 'βρει το κορμί μου μέσ' απ' τα σκινόκλαδα, για να το βυζιάξει, να το κάψει. Κι ο κύρνης μου συχνά μου χτυπούσε την πλάτη και μου 'λεγε: «Κέντα. Με τη ζέστη βγάζουν οι σκίνοι το μαστίχι.»

Κι' όταν τ' απόγευμα τέλειωσε το νερό, στη στάμνα και στα παγούρια μας, το στόμα μου κολλούσε απ' τη δίψα. «Κάμε να τελέψουμε», μου 'λεγε ο κύρνης μου. «Διψώ». «Βάλε δυο σκινόφυλλα στο στόμα και γλείφε τα. Μη συλλογιέσαι καθόλου το νερό. Όσο το συλλο-



Στο μάζεμα του μαστιχιού- τέλος Αυγούστου- όλη η φαμίλια ήταν στο πόδι, απ' τη μαύρη νύχτα. Άλλος μάζεψε την πίττα (το χοντρό), άλλος σκούπιζε τους κορμούς του σκίνου με σκούπα φτιαγμένη από αντραχλιά-σκληρό αγριόθαμνο- άλλος με τιμητήρι μάζεψε κούκουδο-κούκουδο το ψιλό και τη δακτυλιόπετρα, άλλος σύναζε με μαλακιά σκούπα σε σωρουδάκια το μαστίχι, ανακατεμένο με χώματα και φύλλα, άλλος τα κοσκίνιζε και τα 'βαζε σε σακιά και μόλις ψήλωνε ο ήλιος, ο κύρρης μου έβαζε στο κεφάλι την πλατιά πανέρα με τη χοντρή πίττα, πασπαλισμένη με ασπρόχωμα και την πήγαινε στο χωριό, για μην τη νελιγώσει η ζέστη. Στο σπίτι την άπλωνε σ' ένα δροσερό δωμάτιο ως να ξεραθεί.

Το βάσανό μας ήταν το πλύσιμο, το κοσκίνισμα, το ξεκαθάρισμα απ' τις πλεκούδες, τα φύλλα και τα χώματα και το καθαρίσμα πίτα-πίτα, κούκουδο-κούκουδο μέρα νύχτα με μυτερά μαχαιράκια.

Αλίμονό μας αν έβρεχε το καλοκαίρι. Τα χλώρά μαστίχια γινόταν νεροπινάδες ή μαυρομάστιχα. Η αξία τους ήταν μηδαμινή και η δουλειά πολλή, για να βγάλει κανείς ελάχιστα καθαρό. (Ευτυχώς στη νότια Χίο σπάνια βρέχει Ιούλιο και Αύγουστο).

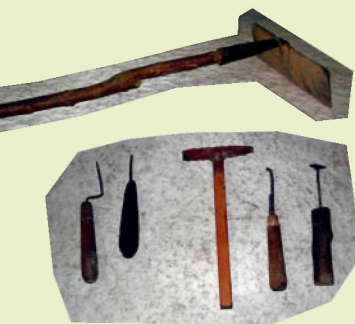
Κι όταν μετά από εξάμηνη συνεχή δουλειά (από τον Ιούνιο μέχρι και τον Νοέμβριο ή και Δεκέμβριο) το παραδίναμε στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών, η χαρά μας δε λεγότανε, γιατί τα χρήματα πήγαιναν σε κάποια αξεσουάρ της ζωής μας.

Την πρώτη εκείνη χρονιά πήγα με τον πατέρα μου στη Χώρα και αγόρασα καινούργια ρούχα. Μου παράγγειλε ακόμα κι ένα ζευγάρι καφετιά παπούτσια στον τσαγγάρη του χωριού. Χαλάλι ο κόπος είπα.

Ο χειμώνας ήταν πιο βολικός. Απλά κοπρίζαμε και σκάβαμε τα σκινόχωρα και κλαδεύαμε τους σκίνους.

## Παραδοσιακά-αυτοσχέδια εργαλεία

Στη συνέχεια παρακολουθείτε τι σκαρφιζόμαστε, αφενός, για να μην ξεδουεψουμε τα χρήματα για τα εργαλεία που χρησιμοποιούσαμε κι αφετέρου, για να κάνουμε τη δουλειά και τη ζωή μας πιο ευχάριστη.



- Τα ξύλα για τις άμιες, τα μουστριά (εργαλεία που καθαρίζαμε τα τραπέζια των σκίνων), τα κεντητήρια και τα τιμητήρια τα κόβαμε στο λίκος του φεγγαριού του Σεπτεμβρη.

Γιατί τότε το ξύλο δεν σαρακιάζει και είναι γερό, ασάλι. Το ίδιο και τις λυγαριές και τα καλάμια, που φτιάχναμε τις πανέρες και τα μαστιχοκάλαθα. Εμείς τα φτιάχναμε.

- Τις σκούπες από ημερόσπαρτο τις κόβαμε την ίδια εποχή. Κι όταν την ίδια χρονιά τις χρησιμοποιούσαμε, έπρεπε να τις βάλομε αποβραδίζοντας στο νερό, για να μαλακώσουν.



- Τα τιμητήρια τα φτιάχναμε από παλιά πιρούνια ή κουτάλια. Τους κόβαμε ένα κομμάτι απ' το πίσω μέρος, τα μήγαμε σ' ένα ξύλο κι ήταν έτοιμα.



- Τα κεντητήρια τα τροχούσαμε στους παραστάτες της πόρτας, όταν αυτοί ήταν φτιαγμένοι από μαλακιά θυμιανούσκη πέτρα.



- Τα μαστιχοκάλαθα και τις πανέρες, για να μην πέφτει από τις τρύπες τους το

μαστίχι, τα επιχρίαμε με φρέσκια σβουδιά αγελάδας, αναμιγμένη με ασπρόχωμα.

- Τα κόσκινα, μέσα στα οποία πλέναμε το μαστίχι, τα πλέκαμε με έντερα και νεύρα ζώων.

- Οι άνδρες στις βαριές δουλειές, ξύσιμο (καθάρισμα των τραπεζιών των σκίνων απ' τα χορτάρια και τα συναφή) και στο σκάψιμο κάναμε «δανεικούς». Σήμερα στο δικό μου αύριο στο δικό σου. Το ίδιο και οι γυναίκες στο πάστρεμα (καθάρισμα) του μαστιχιού. Έτσι με την παρέα, με το κουτσομπολιό, με το ρακί, με τις καντάδες, με το χορό (ναι κάποτε-κάποτε στήναμε και χορό με τραγουδιστές εμάς, οργανοπαίχτες εμάς και χορευτές πάλι εμάς), η ζωή περνούσε, λες, πιο μαγική.

Όμως αυτή η μαγεία δεν ήταν κομμένη στα μέτρα μου. Ευτυχώς την αρνήθηκα κι έγινα δάσκαλος στη Μέση Εκπαίδευση.

*Το κείμενο αποτελεί απόσπασμα από την ομιλία του Γιάννη Κολλιάρου «Η γνώση της μαστίχας μέσα από τη μαστίχα της γνώσης» που παρουσίασε κατά τις εργασίες του Ιατροφιλοσοφικού Συνεδρίου που έγινε στη Χίο το 2005.*

Τους συναντήσαμε ένα πρωινό στο Λύκειο και στο Γυμνάσιο Καλαμωτής, όπου φοιτούν.

Πρόθυμοι και ζωηροί, μας μίλησαν αυθόρμητα για τα θετικά και τ' αρνητικά μιας ζωής που από την αρχή μοσχοβολά μαστίχα!

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

με μαθητές από τα Μαστιχοχώρια

τις άκουσαν ...από πρώτο χέρι  
η Πόπη Καλογήρου και η Φρόσω Χατόγλου



1



Τώρα που είμαι Γ' λυκείου δεν έχω πολλά περιθώρια, διαβάζω.  
Χρήστος, Γ' Λυκείου, Αρμόλια

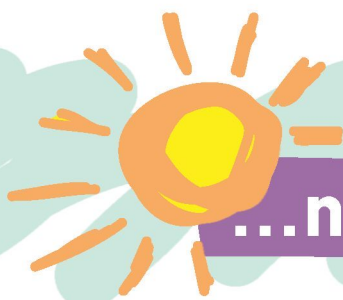
Πώς περνάς κάθε μέρα στο χωριό; Σ' αρέσει να ζεις εκεί;

Διαβάζουμε, παίζουμε, πάμε στα χωράφια, στις ελιές, στους σκίνους.  
Γιάννης, Β' Γυμνασίου, Βουνό

Δε μ' αρέσει και τόσο, γιατί είμαστε πολύ λίγα άτομα στο χωριό. Δεν υπάρχει νεολαία. Δεν έχουμε παρέες. Δεν μπορούμε να πάμε σινεμά, για καφέ στη Χίο, γιατί είναι μακριά, απ' την άλλη είναι ωραία, γιατί είναι μικρό το χωριό, έχει ψυχία το χειμώνα.

Αλεξάνδρα, Β' Λυκείου, Ολύμπιοι





# ...η πρωινή δροσιά!

# ...το άρωμα της



Εγώ στο κέντημα και το μάζεμα της μαστίχας πάω. Όχι στο κλάδεμα. Μ' αρέσει να πηγαίνω, αν και πολλά κορίτσια απ' το χωριό δεν πάνε. Και στο μέλλον θα 'θελα να ασχοληθώ επαγγελματικά, αφού, όμως, φύγω από το χωριό μου κάποιο διάστημα και επιστρέψω.  
Ηρώ, Α' Λυκείου, Αρμόλια



**Ποια η σχέση σου με την καλλιέργεια της μαστίχας; Υπάρχουν κίνητρα, για ν' ασχοληθείς στο μέλλον επαγγελματικά; Τι σε δυσκολεύει;**



Πηγαίναμε συχνά το καλοκαίρι. Μ' άρεσε να κεντάω, να βάζω χώμα, να κοσκινίζω. Βαριόμουν, όταν είχε ήλιο, όμως, εμείς όμως πηγαίναμε συνήθως πρωί, για να μη μας βρίσκει ο ήλιος.  
Μαρκέλλα, Α' Γυμνασίου, Λιθί



Από παιδάκι, θυμάμαι, μας έπαιρνε ο μπαμπάς μου μαζί για να τον βοηθήσουμε είτε για το κλάδεμα το χειμώνα ή να κεντάμε το καλοκαίρι. 6 το πρωί έπρεπε να είμαστε στο χωράφι. Κυρίως τ' αγόρια πηγαίναμε. Υπάρχει η φιλοσοφία ότι πάνε οι άντρες έξω στα χωράφια, ενώ οι γυναίκες είναι για το πάστρεμα, αφού έρθει η μαστίχα στο σπίτι. Το πάστρεμα γίνεται κάθε βράδυ. Συνήθως κάνουμε πηγαδάκια σε διάφορα σπίτια και μαζεύονται μερικές γριές και παστρεύουν. Και μετά μόλις τελειώσει μια γυναίκα πάνε σε άλλη, έτσι για να γίνεται πιο ευχάριστα η δουλειά. Κουτσομπολεύουν κιόλας. Τώρα που η τιμή της μαστίχας έχει ανοδική πορεία, αρκετοί που είχαν φύγει απ' τα χωριά, τώρα ξαναγυρνάνε πάλι πίσω και καλλιεργούν σκίνους. Έχουν υπολογίσει ότι με 200 κιλά μαστίχι επισίως κερδίζεις όσα ένας δημόσιος υπάλληλος απ' το μισθό του.  
Γιώργος, Α' Λυκείου, Βουνό



Αυτό το κάνουν μεσήλικες, όχι παιδιά. Κι εγώ θα 'θελα ν' ασχοληθώ στο μέλλον με τη μαστίχα, αν είχαμε τα κέρδη που έχουμε και σήμερα. Εμείς τώρα έχουμε 1000 σκίνους και κάνουμε 150-170 κιλά μαστίχι. Για παράδειγμα πέρσι αυτός που έκανε την μεγαλύτερη ποσότητα μαστίχι ήταν κάποιος με 800 κιλά! Όλη τη βδομάδα, όμως, έκανε μόνο αυτό. Βλέπετε είναι συνταξιούχος 59 ετών. Και κάποιες γριές που δεν μπορούν, για να μη χερσέψουν τα χωράφια τους τα δίνουν σ' αυτόν και δίνει -ας πούμε- 1 κιλό μαστίχι στη γριά.  
Χρήστος, Γ' Λυκείου, Αρμόλια

*«Μετά από μαθήματα, το καθάρισμα του μαστιχιού το θεωρώ ηρεμία. Με χαλαρώνει».*



Θα' θελα να συνεχίσω αυτό το επάγγελμα σα δευτερεύουσα εργασία, γιατί και θέλω μια δεύτερη δουλειά, αλλά και θέλω να συνεχίσω την παράδοση του νησιού, να μη χαθεί αυτό.  
Γιάννης, Α' Γυμνασίου, Βέσσα



Θέλω να δουλεύω, όμως είναι δύσκολο να ξηπνάω απ' τις 5-6 το πρωί, να πηγαίνω στο χωράφι και να γυρνάω 12 η ώρα που πιάνει ο ήλιος ο δυνατός.  
Ανάργυρος, Β' Γυμνασίου, Ολύμποι



Στους σκίνους πήγαινα με δική μου πρωτοβουλία το καλοκαίρι, γιατί μ' άρεσε. Θα 'θελα ν' ασχοληθώ στο μέλλον, αλλά όταν μεγαλώσω, σε κάποια ηλικία' όχι στα νιάτα μου.  
Γιώργος, Β' Γυμνασίου, Πυργί



# μαστίχας!

## ...τα λεφτά!

### 3 Ποια η διαδικασία της καλλιέργειας της μαστίχας;

Η πιο δύσκολη φάση στην καλλιέργεια είναι το καθάρισμα, ειδικά για τις γυναίκες. Είναι χρονοβόρο. Έχει απώλειες. Πρέπει να πλύνει να βγουν οι πέτρες. Έχει πολλά στάδια για να καθαριστεί. Είναι κάποιοι γέροι που τους αρέσει να καθαρίζουν μαζί. Χρειάζεται χέρια, όμως στο χωριό μας ένα αντρόγυνο σε μια μέρα καθάρισαν 50 κιλά.

Νίκος, Β' Λυκείου, Ολύμπιοι

«Το πιο ωραίο πράγμα είναι όταν πας στην παραλία. Και είν' η πλάτη σου μες στις γρατζουνιές!».



### 4 Ποια εργαλεία χρησιμοποιείτε;

Τώρα που ασχολούνται και νέοι στα χωριά, Πατρικά, Βουνό, Φλάτσια έχουν αλλάξει τα πράγματα και χρησιμοποιούνται πολλά μηχανήματα. Παλιά τους σκίνους τους σκουπίζαν με τις φροκαλιές, τώρα με τις φουσούνες, ένα μηχανήμα το οποίο γυρίζοντας παράγει αέρα, οπότε δε χρειάζεται να περνάς κάτω από το σκίνο και να προσπαθείς να το σκουπίσεις. Αυτό πετάει το χώμα και τις πέτρες μακριά και κάνει τη δουλειά ευκολότερα και χωρίς κόπο. Εμείς εν τω μεταξύ επειδή έχουμε τρακτέρ μεγάλο είχαμε φτιάξει κάποιο μηχανήμα το οποίο μπορεί να το μαζεύει κιόλας και να το ηγαίνει σε κάποιο κάδο και από κει σε τσουβάλια. Είναι εύκολο στο ότι δε χρειάζεται να το κοσκινίζουμε μέσα στο χωράφι. Δεν είχαμε να περνάμε κάτω από το σκίνο να το σκουπίζουμε, να το περνάμε από το κόσκινο και μετά να ηγαίνει σε τσουβάλι.

Γιώργος, Α' Λυκείου, Βουνό

# Έχει βγει κι ένα καινούργιο εργαλείο σαν ξυράφι, το τραβηχτήρι. Τα εργαλεία τα έχουμε από τους παππούδες μας ή τα φτιάχνουμε. Είναι απλές κατασκευές.

Αλεξάνδρα, Β' Λυκείου, Ολύμπιοι

Κάποιοι όμως χρησιμοποιούν ακόμη τις φροκαλιές και όχι τις φουσούνες για παράδειγμα.

Γιώργος, Γ' Λυκείου, Αρμόλια



Στο χωριό μου όταν είναι η αρχή για τη μαστίχα να βγούν οι άνθρωποι πρώτα ο συνεταιρισμός τους καλεί και τους δίνει τόσα κιλά σε χώμα, όσα κιλά μαστίχα είχαν βγάλει. Και παίρνουν το χώμα και ηγαίνουν στα χωράφια. Εκεί, ρίχνουμε το χώμα και αφήνουμε τους σκίνους καμιά 10ριά μέρες. Μετά ξαναηγαίνουμε και τους κεντάμε. Μετά τους αφήνουμε για καιρό, μέχρι να στεγνώσει η μαστίχα και να γίνει σκληρή, γιατί όταν είναι ακόμη μαλακή, κολλάνε τα χέρια μας και την ξεκολλάμε μαζί με το χώμα. Μετά τη λιπαίνουμε. Αφήνουμε κάτι μικρά ψιλά κούκουδα που τα λένε «το μάτι του λαγού» και αυτά τα μαζεύουμε μετά. Μόλις πάμε στο χωριό τα ρίχνουμε μέσα σε νερό και βγάζουμε το χώμα και μετά κάθε άνθρωπος τα παστρεύει, δηλαδή η οικογένεια μόνοι τους. Μετά όταν τα βγάλουν από κει κάνουν τις πίτες και βγάζουν τα φύλλα και μετά πάλι τις πλένουν και μετά τις παραδίνουν στο Συνεταιρισμό κι από κει στην Ένωση. Έχει μείνει όμως ακόμη μαστίχι στα δέντρα. Αυτό είναι ψιλό. Συνήθως το κρατάνε και το δωρίζουν.

Ανάργυρος, Β' Γυμνασίου, Ολύμπιοι

### 5 Ποιους κινδύνους συναντάμε στην καλλιέργεια της μαστίχας;

Na! Φέτος που 'βρεξε το μαστίχι έγινε ολόμαυρο και το πετάζανε. Κλέβουν κιόλας. Κι αυτοί που το κλέβουν δεν το πάνε στην Ένωση να το παραδώσουν. Παλιά είχαμε αγροφύλακες που ήξεραν τα χωράφια και τα φύλαγαν. Και τώρα υπάρχουν αλλά δεν ξέρουν τίνοσ είναι το χωράφι.

Κι οι τσοπάνηδες με τις κασίκες που τρώνε τα φύλλα. Στο χωριό υπάρχουν κοπάδια είτε δικά μας είτε που έρχονται από τα Βορειόχωρα. Οι τσοπάνηδες τις αφήνουν για 2-3 ώρες και μετά τις μαζεύουν, αλλά δε βλέπουν τι ζημιές κάνουνε και να τις πληρώσουν! Και οι κυνηγοί που περνάνε με τους σκύλους τους, πατάνε τη μαστίχα ή αν δουν πουλί μέσα στους σκίνους και το τουφεκίσουν, κόβουν τα κλαδιά. Υπάρχουν κι άλλοι κίνδυνοι από φίδια... Το πιο μεγάλο πρόβλημα, όμως είναι η βροχή, γιατί καταστρέφει την παραγωγή όλων.

Λεωνίδας, Β' Γυμνασίου, Αρμόλια

Η προοπτική να σταματήσει κάποια στιγμή η καλλιέργεια της Μαστίχας –παρότι μοναδικό προϊόν– τους προβληματίζει. Θα αφήσουν έτσι απλά το προϊόν να χαθεί; Θα επιλέξουν τις σπουδές σε μια μεγάλη πόλη ή το σκληρό πρωινό ξύπνημα και τη δουλειά στα χωράφια μέχρι που ο ήλιος –αδιαμφισβήτητος κυρίαρχος–, εξουθενωμένους θα τους στείλει πίσω στο χωριό για να συνεχίσουν την άλλη μέρα, το άλλο πρωί; Τα νέα παιδιά μιλούν με ρεαλισμό. Αν η Μαστίχα εξακολουθήσει να δίνει τα χρήματα που δίνει και τώρα, το σκέφτονται σοβαρά να ασχοληθούν. Η απόφασή τους μας αφορά όλους.

**Η** πρώτη σκέψη που μας έρχεται στο μυαλό, όταν κάποιος μιλήσει για τη Χίο, είναι σίγουρα η μαστίχα, οι καλλιέργειες της οποίας δεσπόζουν στα Νοτιόχωρα του νησιού. Ανάμεσα στα χωράφια με τα μαστίγια όμως, στο λιγιστό ελεύθερο χώρο που απομένει, φυτρώνουν και πολλά άλλα φυτά, μεταξύ των οποίων και αρκετά από τα λεγόμενα **αρωματικά** φυτά. Αρωματικά ονομάζονται τα φυτά που έχουν αιθέρια έλαια, χημικές ουσίες που παράγονται συνήθως στα φύλλα και τα άνθη των φυτών και είναι ιδιαίτερα πτητικές, εξατμίζονται δηλαδή εύκολα κυρίως τις ζεστές ημέρες του καλοκαιριού. Μια περιπλάνηση, γύρω από τα χωράφια της μαστίχας το καλοκαίρι, είναι μαγευτική χάρη στις ευωδιές που αναδύονται. Κάποια περισσότερο και άλλα λιγότερο γνωστά, τα αρωματικά φυτά είναι μέρος όχι μόνο της λαϊκής παράδοσης αλλά και της σύγχρονης καθημερινότητας της Χίου.



**ρίγανη**

Η ονομασία της ρίγανης προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη ορίγανος, που αποτελείται από τα συνθετικά όρος (βουνό) και γάνος (στολίδι, κόσμημα), είναι δηλαδή το στολίδι των βουνών. Θα τη συναντήσουμε πολύ συχνά στα Νοτιόχωρα, όχι τόσο στα βουνά, αλλά στα χωράφια, σε ρεματιές, μέσα στα χωριά, στις αυλές των σπιτιών. Χρησιμοποιείται καθημερινά στη μαγειρική, αλλά και ως καταπραϊντικό για το στομάχι.

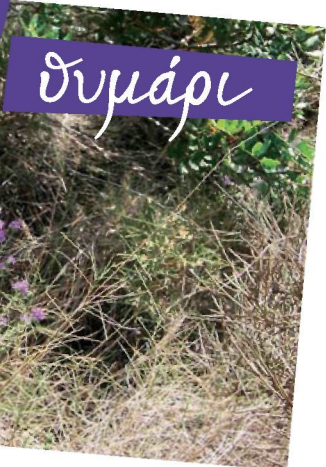
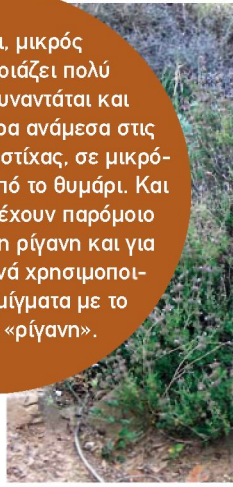
# Χίος γεμάτη αρώματα

## Τα αρωματικά φυτά του σχινοχώραφου

Μερικά από τα πιο κοινά αρωματικά φυτά που θα συναντήσουμε στα Νοτιόχωρα της Χίου είναι: η **ρίγανη** (*Origanum onites*), το **θυμάρι** (*Coridothymus capitatus*), το **θρούμπι** (*Satureja thymbra*), το **φασκόμηλο** (*Salvia fruticosa*), το **φλισκούνη** (*Mentha pulegium*), η **αγριολεβάντα** (*Lavandula stoechas*) και το **δεντρολίβανο** (*Rosmarinus officinalis*).

Το θρούμπι, μικρός θάμνος που μοιάζει πολύ με το θυμάρι, συναντάται και αυτό στα Νοτιόχωρα ανάμεσα στις καλλιέργειες της μαστίχας, σε μικρότερο όμως βαθμό από το θυμάρι. Και τα δύο αυτά φυτά έχουν παρόμοιο αιθέριο έλαιο με τη ρίγανη και για το λόγο αυτό συχνά χρησιμοποιούνται μαζί σε μίγματα με το κοινό όνομα «ρίγανη».

Το θυμάρι χρησιμοποιούνταν παλαιότερα στα Μαστιχοχώρια κατά τη συγκομιδή της μαστίχας. Με τους βλαστούς του έφτιαχναν μάτσους (σκούπες), με τους οποίους καθάριζαν τα σχοίνα (μαστιχόδεντρα). Το χρησιμοποιούσαν επίσης ως αρωματικό στην παραγωγή του τυριού. Σήμερα χρησιμοποιείται ευρύτατα στη μελισσοκομία, αλλά και τη μαγειρική.



**θυμάρι**

Παρουσιάζει η Βιολόγος  
Αναστασία Στεφανάκη

## φασκόμηλο



Το φασκόμηλο (ή φασκομηλιά) είναι μαζί με το θυμάρι οι δύο κοινότεροι αρωματικοί θάμνοι των Νοτιόχωρων. Η ευρύτατη χρήση του από τους κατοίκους οφείλεται όχι μόνο στη μεγάλη του εξάπλωση, αλλά και το εύγεστο αφέψημά του. Χρησιμοποιείται ως καταπραϊντικό για το βήχα και για την έκπλυση των πλεγμών.

Το φλισκούνι (ή φλισκούνα) θα το συναντήσουμε σε υγρά μέρη, μέσα σε χωράφια που μαζεύουν νερό το χειμώνα ή σε ρεματιές. Το αφέψημά του χρησιμοποιείται και αυτό ως καταπραϊντικό για το βήχα και το στομάχι.

## φλισκούνι



## αγριολεβάντα



Η αγριολεβάντα (ή γρουναί), φυτό διαφορετικό σε μορφή και αιθέριο έλαιο από την καλλιεργούμενη λεβάντα των κήπων, χρησιμοποιούνταν παλαιότερα- όταν δεν υπήρχαν σαμπουάν- για το λούσιμο των μαλλιών, ενώ χρησιμοποιείται μέχρι και σήμερα στη μελισσοκομία.

## θύμυρι



Το δεντρολίβανο, φυτό της Ανατολής, δε θεωρείται αυτοφυές στη Χίο, γι' αυτό δε συναντάται ελεύθερο στη φύση, μονάχα φυτεμένο στους κήπους των σπιτιών, τις πλατείες και τα χωράφια. Παρόλα αυτά χρησιμοποιείται πολύ στο νησί στη μελισσοκομία, τη μαγειρική, αλλά και το καθάρισμα των ρούχων.

## δεντρολίβανο



## WANTED



**ΣΤΑ ΣΧΙΝΟΧΩΡΑΦΑ  
ΦΥΤΡΩΝΕΙ ΣΕ ΜΕΓΑΛΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ  
ΕΝΑ ΑΝΑΤΟΛΙΚΟ ΦΥΤΟ,  
ΣΠΑΝΙΟ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.  
ΜΥΡΙΖΕΙ ΣΑΝ ΘΥΜΑΡΙ,  
ΑΛΛΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ!  
ΤΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΤΟΥ ΟΝΟΜΑ ΕΙΝΑΙ**

*Thymbra spicata*

- ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΚΟΙΝΗ ΤΟΥ ΟΝΟΜΑΣΙΑ;
- ΣΕ ΤΙ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝ ΟΙ ΚΑΤΟΙΚΟΙ;

**Ο ΕΥΡΩΝ ΑΜΕΙΦΟΝΣΕΤΑΙ!**

# Σεμινάριο εκπαιδευτικών για τη Μαστίχα

Η Παιδαγωγική Ομάδα του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Δ. Ομηρούπολης οργάνωσε ένα τετραήμερο σεμινάριο (22-23/10 και 5-6/11) με θέμα: «Θεωρητικό και επιστημονικό υπόβαθρο ενός εκπαιδευτικού περιβαλλοντικού προγράμματος για τη Μαστίχα και τα Μαστιχοκώρια». Το σεμινάριο παρακολούθησαν 45 εκπαιδευτικοί Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, διαμορφώνοντας μια σφαιρική και πολύχρωμη εικόνα για το θέμα της Μαστίχας, μέσα από ένα πλούσιο διαθεματικό εισηγητικό πρόγραμμα:



1. Θωμάς Καραμουσλής (διπλωματούχος ξεναγός): «Μαστίχα και Μαστιχοκώρια - μια γενική θεώρηση»
2. Μαρία Ξύδα (αρχιτέκτων): «Η αρχιτεκτονική στα χωριά της παραγωγής της Μαστίχας»
3. Μιχάλης Πιπίδης (γεωλόγος): «Γεωλογικό και υδρογεωλογικό περιβάλλον των Μαστιχοκωρίων»
4. Mike Taylor (Mechanical Engineering at UMIST, Naturalist in Chios): "The relationship between the mastic tree and the plants and animals which live with it".
5. Μαρκέλλος και Σταμάτης Πούπαλος (δάσκαλοι παραδοσιακής μουσικής): «Οι μελωδίες του σκίνου» - (μουσικές των Μαστιχοκωρίων).
6. Γιώργος Μαρής (φαρμακοποιός - υγιεινολόγος): «Η μαστίχα ως συστατικό φαρμάκων και καλλυντικών»
7. Γιώργος Ζερβούδης (μάστορας ξυστών): «Η τεχνική του ξυστού στην πράξη» - εργαστήριο.
8. Ελένη Μαλούπα (τακτική ερευνήτρια - γεωπόνος ΕΘΙΑΓΕ): «Η κλωρίδα των Μαστιχοκωρίων που διατηρείται στο Βαλκανικό Κήπο Κρουσιών».
9. Γ. Τσούρος (εκπρόσωπος ΕΜΧ): «Ιστορικό ίδρυσης της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου και η εμπορική εκμετάλλευση της Μαστίχας».
10. Θ. Σαββίδης (αναστηλωτής καθηγητής του ΑΠΘ, βιολόγος): «Μηχανισμοί έκκρισης της Μαστίχας και προσαρμογή του Μαστιχοδέντρου στο Μεσογειακό περιβάλλον».
11. Γ. Κολλιάρος (θεολόγος): Ξενάγηση στο Λαογραφικό Μουσείο Καλλιμασιές και προσαρμογή παραγωγής σε μαστιχοκώρια.
12. Θ. Καραμουσλής: Ξενάγηση στα Μαστιχοκώρια.



ΚΥΡΙΑΚΗ 6 ΝΟΕΜΒΡ

**ΣΧΟΙΝΙΑΤΙΚΟΣ**

Lute

Στο ο ο ο ο ο κε ε ε ε νη μα του ου ου ου μα α α α α στη η

χου ου ου σκο ο ο ο ο ο πο ο ο ο ε ε τρα α α α γου

δου ου ου ου ου - σα αν

Διασκευή  
Μαρκέλλος Πούπαλος

Τον άρεσε κι άρεσει των  
όσοι κι αν τον ακούσαν  
είμαι δέντρι αλλόγιστο  
και είμαι φορτωμένο  
γιατί έχω πάντοτε πληγές  
και είμαι κουρασμένο

**ΣΤΙΝΑΡΙΟΥ**

ΚΥΡΙΑΚΗ 2

10.00-11.15	Εισιτητής Γ. Μαρής (Φαρμακοποιός Υγιεινολόγος)
11.15-13.00	Γιώργος Ζερβός (Μάστορας Ξυστών)

**ΣΑΒΒΑΤΟ**

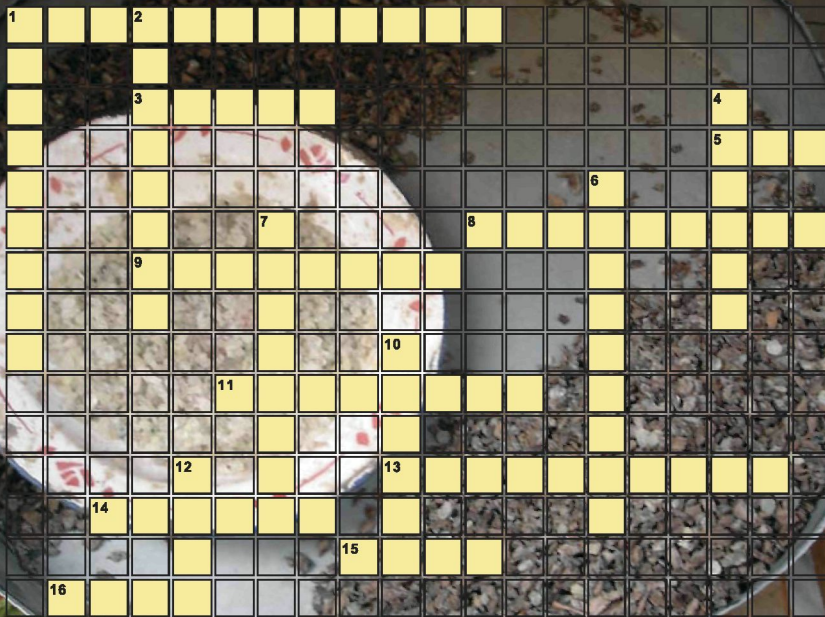
17.00-18.15	Εισιτητής Ελένη Μαλούπα (Τακτική Ερευνήτρια Γεωπόνος ΕΘΙΑΓΕ)
18.15-19.00	Αντιπρόεδρος Ε.Μ.Χ.

«Μηνιαίο έκκριση της Μαστίχας και προσαρμογή του μαστιχοδέντρου στο Μεσογειακό περιβάλλον»





# ΜΑΣΤΙΧΟΛΕΞΟ



Οι λέξεις  
ΣΟΛΙΝΕΝ, Α - ΑΙΟΛΙΑΝ, Ε - ΙΚΗΤΗΜΙΤ, Σ - ΟΙΛΟΠΟΡΙΟΝ (σπάρδα), ΑΙΦΡΟΧΟΙΤΑΜ (σπινθήρας), Γ  
ΠΥΡΟΠ, ΟΙ - Α - ΑΜΑΚΙΝΙΟΙ, Β - ΣΠΑΓΟΝΟΜΕΙ, Β - ΟΥΡΑΦΟΛΟΙ, Γ - ΟΙΦΑΦΟΛΟΙ, Δ - ΧΙΟΣ, Ε  
ΑΙΜΑ, ΘΙ - ΧΟΙΧ, ΣΤ - ΣΟΙΝΙΣ, Ζ, Η - ΑΔΑΛΙΠΤΡΕΜΙ, ΣΤ - ΑΤΠΠ, Ζ, Η - ΑΙΜΟΚΟΠΗ, Π

## ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ:

1. Αλλιώς τα χωριά της νότιας Χίου.
3. Γενουατική εταιρεία εκμετάλλευσης της μαστίχας το 14ο αιώνα.
5. Αρχικά του συνεταιρισμού που σήμερα διαχειρίζεται την παραγωγή και διάθεση της μαστίχας.
8. Λατίνο κατακτητές που οργάνωσαν το εμπόριο της μαστίχας στη Χίο.
9. Το πρώτο κέντημα του σκίνου.
11. Έκαναν τη ζωή των Χιωτών ευκολότερη στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας λόγω της μαστίχας.
13. Κατώτερης ποιότητας και χαμηλής εμπορικής αξίας μαστίχα.
14. Λαϊκή ονομασία του φυτού *Pistacia lentiscus* var. *Chia*.
15. Νησί που έγινε γνωστό από τη μαστίχα και τον Όμηρο.
16. Εργαλείο καθαρισμού του εδάφους κάτω από το μαστιχοδέντρο.

## ΚΑΘΕΤΑ:

1. Εκφράζει την αποκλειστική εκμετάλλευση ενός προϊόντος.
2. Εργαλείο συλλογής της μαστίχας.
4. Τομές που πληγώνουν τον σκίνο κάθε καλοκαίρι.
6. Μαστίχα που της βγήκε το λάδι ...
7. Το κόσκινο στα χιώτικα.
10. Αιθέριος χώρος σε παραδοσιακό σπίτι στα μαστιχοχώρια.
12. Εξαιρετικής ποιότητας μαστίχα.

Επιμέλεια: Μαρία Καμπερίδου

## ΤΑΞΙΜΙ

Γη της Μαστίχας της ασκοθάλασας και της ελιάς. Γη με το κοκκινόχωμα του έρωτα και την ορφάνια του γλάρου στη Μερικούντα, σε λέω «πατρίδα» και σαν ορφανεύω σ' άλλους τόπους, το δάκρυ μου τρέχει απ' τις πηληγές του σκίνου.



## Τα χωριά της Μαστίχας

(εκδόσεις Άλφα Πι, χορηγία Σαραντή, Χίος 1997, άδετο 47 σελίδων), του Νίκου Γαλιούρη. Ξεχωρίζει για τη βιωματική προσέγγιση του δημιουργού και τα σκίτσα του.

Αν και άδετο, σκλαβώνει τη ματιά η περιποιημένη εμφάνισή του, όπως και τα σκίτσα του. Το ποίημά του «Ταξίμι» στο ξεκίνημα του βιβλίου υπαινίσσεται το θέμα του, τη Μαστίχα ως δώρο για τη Χίο. Ο λόγος του ζυμωμένος με την εμπειρία του «κεντάει» κυριολεκτικά το θέμα και το πλαισιώνει σε πολλά σημεία με λογογραφικά στοιχεία και προσωπικές μνήμες.

Λειτουργεί ως περιηγητής: ξεκινάει την περιδιάβαση με αναφορές στο Νεχώρι, Σκλαβιά, Θολοποτάμι, Διδόμες, Μερμύγκι, Πατρικά, Καταρράχτι, Βουκαριά, Νένπτα, Καλλιμασιά.

Στη συνέχεια εστιάζει τη ματιά του σε ορισμένες περιοχές των Μαστιχοχωρίων, όπως: Καλαμωπή, Κώμη, Αγ. Γιώργη Συκούση - Ζυφιά - Χαλκειούς, Πυργί, Εμποριά - Δότια και Ολύμποι - Φανά.

Το βιβλίο κλείνει με δύο παραμύθια της Νότιας Χίου, «Τα Όργανα και τα τούμπανα» και «Του Διαβόλου η Μάνα».

Στο οπισθόφυλλο παρατίθεται ένα σύντομο βιογραφικό του ζωγράφου - συγγραφέα - ποιητή Νίκου Γαλιούρη και το συγγραφικό του έργο.

Ξέρετε ότι:

Το 1392 ο κυβερνήτης της Χίου Ansaldo di Ansaldo θέσπισε αυστηρούς κανονισμούς για την προστασία της παραγωγής. Όσοι δοκίμαζαν να κλέψουν μαστίχα, είχαν να αντιμετωπίσουν αυστηρές τιμωρίες, που έφταναν μέχρι και τον απαγχονισμό!

Ο βασικός καταναλωτής της μαστίχας από το 1955 μέχρι σήμερα είναι το ΙΡΑΚ!, γιατί στη χώρα αυτή με ειδικό νόμο από το 1959 πρέπει υποχρεωτικά να αρωματίζεται το τοπικό τους ποτό «αράκ» με μαστίχα σε αναλογία 8%.

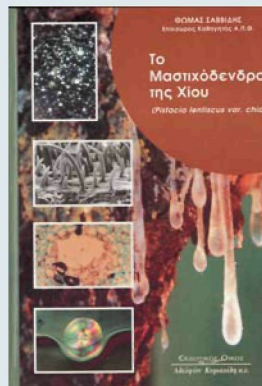
Η στερεοποίηση της μαστίχας από την παχύρρευση αρχική μορφή είναι αποτέλεσμα της μερικής εξάτμισης του αιθέριου ελαίου και του πολυμερισμού των συστατικών της ρητίνης. Το χρώμα της ρητίνης στην αρχή είναι υποκίτρινο ή ωχρό πράσινο, επειδή περιέχει ίχνη χλωροφύλλης, καθώς όμως περνάει ο καιρός χάνει αυτό το χρώμα και σε 12 με 18 μήνες γίνεται κιτρινωπή, πιθανώς εξαιτίας της οξειδωσης.

Το όνομα του γένους *Pistacia lentiscus* var. *Chia* προέρχεται από το πίσσα (=πυκνόρρευτος, κολλώδης χυμός) + ακέομαι (=θεραπεύω, επανορθώνω).

Όταν η μαστίχα βρίσκεται σε υγρή κατάσταση, την στιγμή της εκροής από το δένδρο, περιέχει 17-20 % μαστιχέλαιο ενώ 3 ημέρες μετά από τη συλλογή το μαστιχέλαιο είναι περίπου 14%.

Το κολοφάνιο είναι η ρητινώδης ουσία που απομένει μετά την απομάκρυνση του αιθερίου ελαίου από τη μαστίχα.

Όλα αυτά και άλλα πολλά για τη μαστίχα θα ανακαλύψετε στο βιβλίο του Επικούρου Καθηγητή



Α.Π.Θ. **Θωμά Σαββίδη**, από τις εκδόσεις Αφοί Κυριακίδη Α.Ε. 2000, «**Το Μαστιχοδένδρο της Χίου (Pistacia lentiscus var. Chia)**».

Εκ πρώτης όψεως, είναι ένα επιστημονικό βιβλίο που στόχο έχει τους εκκριτικούς σχηματισμούς (φυτικούς αδένες) των ρητινοφόρων αγωγών του μαστιχοδένδρου. Αν και ο στόχος του είναι πολύ ειδικός, περιλαμβάνει στα 12 κεφάλαιά του ενδιαφέρουσα ύλη και για το ευρύτερο κοινό, όπως:

- Πληροφορίες για τη μαστίχα από τα αρχαία χρόνια μέχρι σήμερα
- Κλιματολογικές συνθήκες που αφορούν την αποκλειστικότητα καλλιέργειας του μαστιχοδένδρου στη Χίο
- Γνωρίσματα του μαστιχοδένδρου, καλλιέργεια, συγκομιδή, παραγωγή- επεξεργασία- εμπόριο Ενδιαφέρον παρουσιάζουν:
  - Η ιστορία της μαστίχας
  - Η ετυμολογία της λέξης «μαστίχα»
  - Ο οικολογικός ρόλος της έκκρισης
  - Τα είδη της μαστίχας
  - Οι ιδιότητες της μαστίχας
  - Η Ε.Μ.Χ. (Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου)

Η βιβλιογραφία που χρησιμοποιεί ο συγγραφέας είναι πολύ μεγάλη, που σημαίνει ότι συγκεντρώνει με ασφάλεια πολλές από τις πληροφορίες που υπάρχουν για τη Μαστίχα και μάλιστα πλαισιωμένες με μεγάλο αριθμό φωτογραφιών.

Το βιβλίο εκτείνεται σε 130 σελίδες, έχει βιβλιόδετη μορφή και το προλογίζει ο Πατριάρχης Βαρλοβαμίας.

βιβλίο-μαστιχο-παρουσίαση

# ΧΤΥΠΟΚΑΡΔΙΑ

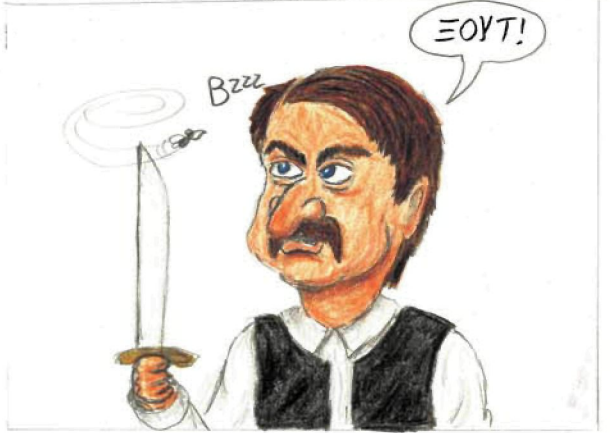
# ΣΤΑ ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΑΦΑ

ΣΚΙΤΣΟ: ΜΙΧΑΛΗΣ Γ. ΓΚΙΛΛΑΣ  
ΒΑΣΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΑΦΗΓΗΣΗ ΑΛΗΘΙΝΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ  
ΑΠΟ ΤΗΝ κ. ΕΛΕΝΗ Γ. ΕΡΓΑΡΟΥΔΗ

Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΑΙ Η ΠΛΟΥΜΗ ΗΤΑΝ 2 ΕΡΩΤΕΥΜΕΝΟΙ ΝΕΟΙ ΠΟΥ ΖΟΥΣΑΝ ΣΤΗΝ ΚΑΛΜΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΧΙΟΥ ΓΥΡΟ ΣΤΑ 1880...



...Ο ΠΑΤΕΡΑΣ ΤΗΣ ΠΛΟΥΜΗΣ (Ο ΜΠΑΡΜΠΑ-ΣΙΔΕΡΗΣ) ΑΥΣΤΗΡΟΣ - ΛΙΓΟ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΠ'ΟΣΟ ΕΠΡΕΠΕ - ΣΟΒΑΡΟΣ ΜΕΓΑΛΕΜΠΟΡΟΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ, ΔΕΝ ΣΗΚΩΝΕ ΜΥΓΑ ΣΤΟ ΣΠΑΘΙ ΤΟΥ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΡΩΤΑ ΤΩΝ ΠΑΙΔΙΩΝ.



ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΙ Ο ΚΑΦΕΡΟΣ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ, ΑΠΟΦΑΣΙΣΕ ΝΑ ΚΛΕΦΤΟΥΝΕ



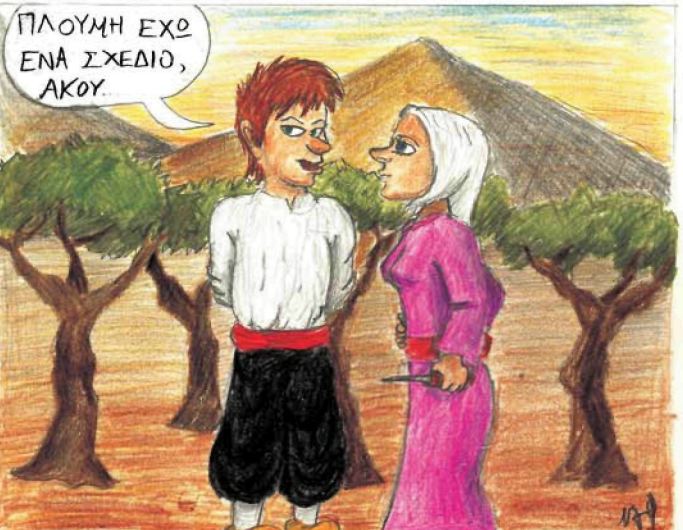
ΕΧΩ ΕΝΑ ΣΧΕΔΙΟ. ΑΚΟΥ... ΦΟΥ ΦΟΥ ΦΟΥ... ΘΑ ΛΥΣΕΙΣ ΤΗ ΒΡΑΚΟΖΟΝΗ ΤΟΥ ΚΑΙ... ΦΟΥ ΦΟΥ ΦΟΥ...



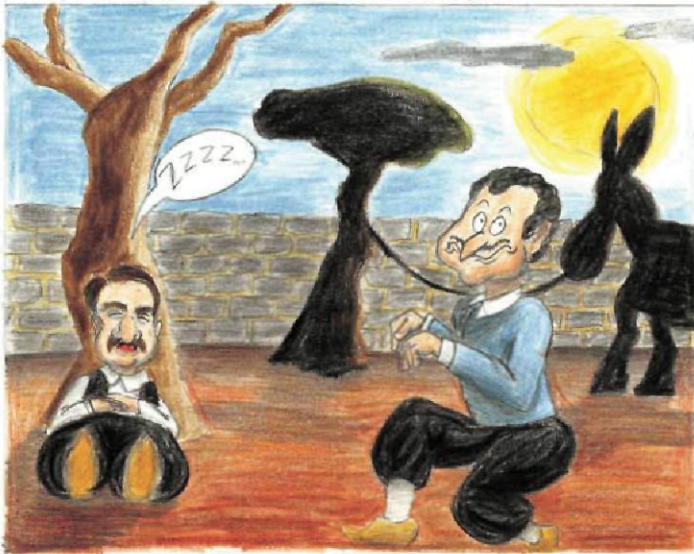
ΚΙ ΕΤΣΙ ΘΑ ΕΧΩ ΤΗΝ ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΝΑ ΖΗΣΩ ΜΕ ΤΗΝ ΠΛΟΥΜΗ ΜΟΥ



ΕΤΣΙ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΣΤΟ ΧΩΡΑΦΙ



ΚΑΙ ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΜΠΑΙΝΕΙ Σ'ΕΦΑΡΜΟΓΗ



ΥΣΤΕΡΑ ΑΠΟ ΛΙΓΟ



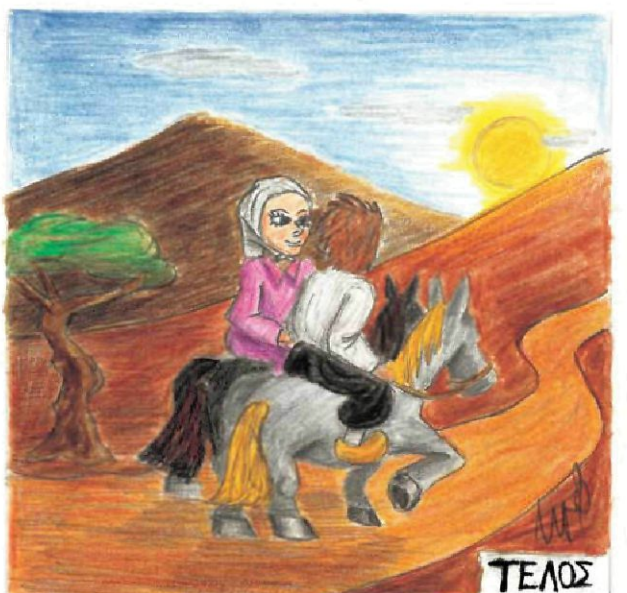
ΑΦΕΝΤΙΚΟ ΑΦΕΝΤΙΚΟ  
ΣΥΜΦΟΡΑ ΠΟΥ ΜΑΣ  
ΒΡΗΚΕ

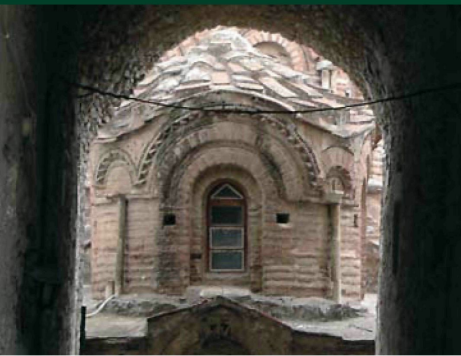


Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΕΚΛΕΨΕ ΤΗΝ ΠΛΟΥΜΗ! ΠΗΓΑΝ ΠΡΟΣ ΤΑ ΚΕΙ  
ΠΟΣ?! ΔΕΝ ΘΑ ΕΠΙΤΡΕΨΩ  
ΝΑ ΣΥΜΒΕΙ ΑΥΤΟ! ΤΩΡΑ  
ΘΑ ΔΕΙΤΗ!!!!!!



ΧΙ ΧΙ ΧΙ





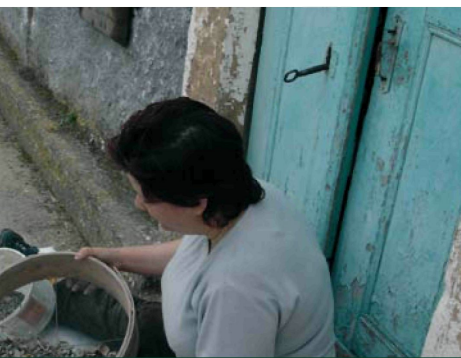
ΠΥΡΓΙ, ΑΓΙΟΙ ΑΠΟΣΤΟΛΟΙ



ΟΛΥΜΠΟΙ, ΤΡΑΠΕΖΑ  
Δημήτρης Παναγιώτης, 4η δημοτικού της Κλαυδίας, 8η τάξη, Αγία Παρασκευή Πύργου, Νοέμβριος 2009



ΠΥΡΓΙ, ΕΥΣΤΑ



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ  
*επένδυση στην κοινωνία της γνώσης*

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ  
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ • ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ

ΕΣΠΑ  
2007-2013  
πρόγραμμα για την ανάπτυξη

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ  
ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ  
ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

Όλα είναι θέμα Παιδείας