

Νιάουστα

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΝΑΟΥΣΑΣ
Έτος 31ο - ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ - ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2007 - ΑΡ. ΤΕΥΧΟΥΣ 121 ΑΡΙΘΜ. ISSN 1106-2118



- Νυμφαίο της Μιέζας. Ο κήπος του Αριστοτέλη
- Οι Κυρίες του "Λυκείου"
- Ο Οδυσσέας Ντινόπουλος και το "φουχνιάρ-τυρί"

Περιεχόμενα

Πέδρο Ολάγια: Νυμφαίο της Μιέζας. Ο κήπος του Αριστοτέλη.....	4
Παύλου Πυρινού: Η Εκκλησία της Παναγίας (Κοιμήσεως Θεοτόκου) Ναούσης.....	8
Λευκής Σαμαρά: Οι κυρίες του «Λυκείου».....	13
Νίκου Σαμαρά: Το Μεγαρεμώτικο «Φουχνιάρ τυρί» και ο Οδυσσεύς Ντινόπουλος	20
Κατερίνας Λυσιμάχου - Πολυχρονίδου: Το σκι-λιφτ στο Σέλι	26
Δ.Κ. Στυλιανίδη - Α. Ισαακίδη - Θ. Ε. Σωτηρόπουλου - Ι. Παπαδάκη : Ροδακινιά.....	32

“ΝΙΑΟΥΣΤΑ”

ΤΡΙΜΗΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ
ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΝΑΟΥΣΑΣ
“ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΜΙΧΑΗΛ Ο ΛΟΓΙΟΣ”

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ - ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2007

Ετος 31ο - Τεύχος 121
Αριθμός SSN 1106 2118

ΙΔΡΥΤΕΣ:

Σύλλογος Αποφοίτων Νάουσας, (+)Οδυσσεύς Ντινόπουλος

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:

Λευκή Σαμαρά, Γιάννης Καρατσιώλης, Ελένη Μήτσιαλα - Ζεγγίνη, Αλέξανδρος Οικονόμου.

ΓΡΑΦΕΙΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ - ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

-Δημοτική Βιβλιοθήκη Νάουσας
Διον. Σολωμού 3 Τ.Κ. 59200 ΝΑΟΥΣΑ, τηλ. 2332024102
-Αλεξ. Οικονόμου, Καρανάτσιου 2, 59200 Νάουσα, τηλ. 2332029380

ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΙΟΣ ΒΕΡΟΙΑΣ:

Γιάννης Καρατσιώλης - Γεωπόνος τηλ. 2331060331

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΕΞΩΦΥΛΛΟΥ: Το Πολιτιστικό Κέντρο «Χρήστος Λαναράς» στη Σχολή Αριστοτέλους στά Ισθρία.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Χρήστος Πρασσιδής τηλ. 2353024287

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ:

Αλκιντζής Δημήτριος ΣΙΝΔΟΣ

Η συντακτική επιτροπή του περιοδικού δεν φέρει καμία ευθύνη για τα ενυπόγραφα κείμενα που δημοσιεύονται. Την ευθύνη φέρει ο υπογράφων το κείμενο.

Σημείωμα

της Συντακτικής Επιτροπής

Το σημερινό τεύχος σηματοδοτεί την είσοδο του περιοδικού μας στον τριακοστό πρώτο χρόνο της έκδοσής του, σηματοδοτεί όμως και το τέλος μιας εποχής που σημάδεψαν με την παρουσία τους οι δυο πραγματικές Κυρίες, που από την αρχή ήταν κοντά του και στη συνέχεια, μετά τον απροσδόκητο χαμό του ιδρυτή του, το ανέλαβαν εξ ολοκλήρου και το έφεραν πανηγυρικά μέχρι σήμερα. Τις κυρίες Λευκή Σαμαρά και Ελένη Μήτσιαλα-Ζεγγίνη, οι οποίες αποφάσισαν ν' αποσυρθούν από την ευθύνη της έκδοσής του, την οποία πλέον αναλαμβάνει το νέο Διοικητικό Συμβούλιο της Πολιτιστικής Εταιρείας, που προέκυψε από τις εκλογές της 16ης Ιανουαρίου 2008. Ελπίζουμε να συνεχίσουν να μας τροφοδοτούν με πρωτότυπες εργασίες και ενδιαφέρουσες έρευνες!

Πάντως, και το σημερινό τεύχος «βγαίνει» και με τη δική τους ευθύνη, και περιλαμβάνει όπως πάντα ενδιαφέροντα άρθρα, όπως την ομιλία και τις προτάσεις του δημιουργού του ντοκιμαντέρ για τον «Κήπο του Αριστοτέλη», που προβάλλεται στο Πολιτιστικό Κέντρο «Χρ. Λαναράς», ένα αφιέρωμα στις Κυρίες του «Λυκείου Ελληνίδων», έγγραφα από τους κώδικες της Μητρόπολης για τον Ι.Ν. Παναγίας, μια αφήγηση για τον «ανήσυχο» Οδυσσεά Ντινόπουλο, την ιστορία της Ροδακινιάς και ένα διήγημα-έκπληξη για το Σέλι του '50.

Καλό και δημιουργικό το 2008

Το νέο Διοικητικό συμβούλιο που προέκυψε από τις εκλογές της 16ης Ιανουαρίου 2008:

Οικονόμου Αλέξανδρος, πρόεδρος

Καρατσιώλης Γιάννης, αντιπρόεδρος

Στοιδής Πέτρος, Γ. γραμματέας

Υφαντίδης Αχιλλέας, ταμίας

Καραγιαννοπούλου Σοφία, μέλος

Παναγιωτίδης Κώστας, μέλος

Πετρά Δάνα, μέλος

Διακίνηση περιοδικών

Εμβάσματα συνδρομές:

Αλέξανδρος Οικονόμου

Καρανάτσιου 2, Νάουσα- τηλ. 2332029380 (ΤΚ 59200)

Δημοτική Βιβλιοθήκη Νάουσας

Σολωμού 2 τηλ. 2332024102

Ετήσια συνδρομή ιδιωτών 15

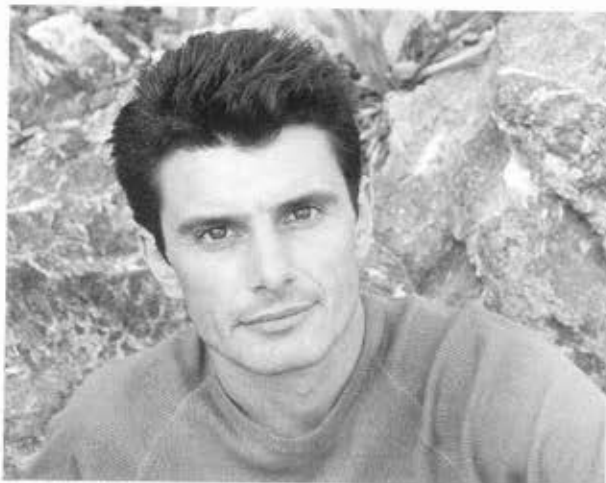
Δήμοι - Κοινότητες - Συν/σμοί 30

Εξωτερικού δολλάρια 50

Νυμφαίο της Μίεζας. Ο κήπος του Αριστοτέλη

Του Πέδρο Ολάγια

Ο Πέδρο Ολάγια είναι ο δημιουργός του ντοκιμαντέρ «Νυμφαίο της Μίεζας. Ο κήπος του Αριστοτέλη», το οποίο ετοιμάστηκε με πρωτοβουλία και χρηματοδότηση της κας Νάντιας Λαναρά και προβάλλεται στους επισκέπτες του Πολιτιστικού Κέντρου «Χρ. Λαναράς» στη Σχολή Αριστοτέλους στα Ισβόρια, συμπληρώνοντας έτσι τη μεγάλη δωρεά του αείμνηστου Χρ. Λαναρά προς το Δήμο Νάουσας.



Ο Pedro Olalla Gonzalez de la Vega (Οβιέδο, Ισπανία 1966) είναι συγγραφέας, ελληνιστής, καθηγητής φιλόλογος, μεταφραστής και φωτογράφος, και σε αυτούς τους τομείς συνεργάζεται τακτικά με εκδοτικούς οίκους, πανεπιστήμια και πολιτιστικούς φορείς από διάφορες χώρες του κόσμου. Το 1994 μετοίκησε στην Αθήνα με σκοπό να ασχοληθεί με την έρευνα, τη δημιουργία και τη διδασκαλία. Η κυρίως απασχόλησή του είναι η συγγραφή (24 πρωτότυπα έργα σε διάφορες γλώσσες), και στο χώρο αυτό έχει δημοσιεύσει έργα λογοτεχνικού και πολιτιστικού περιεχομένου, σενάρια, μεταφράσεις και περισσότερα από εκατό άρθρα και μελέτες σχετικά με τον ελληνικό πολιτισμό και την Ισπανία. Υπήρξε καθηγητής Νέων Ελληνικών στο Πανεπιστήμιο του Οβιέδο και λέκτορας Ισπανικών στο Πανεπιστήμιο Syracuse της Νέας Υόρκης. Στην Ελλάδα, από το 1998 έως σήμερα, εργάζεται ως καθηγητής στο Πανεπιστήμιο Αθηνών και στη Βουλή των Ελλήνων. Ως φωτογράφος πραγματοποίησε διάφορες εκδόσεις και περισσότερες από τριάντα ατομικές εκθέσεις σε διάφορες χώρες, ως λεξικογράφος, είναι συγγραφέας του «Νέον Ελληνο-Ισπανικού Λεξικού», ως ερευνητής και φωτογράφος, έχει συνεργαστεί με εξειδικευμένους εκδοτικούς οίκους καθώς και με διάφορα τηλεοπτικά κανάλια και εταιρίες παραγωγής. Στα τελευταία του έργα συγκαταλέγονται ο «Μυθολογικός Άτλας της Ελλάδας» –πρόνημα που χορηγήθηκε από το Ίδρυμα Ωνάσης και βραβεύτηκε από την Ακαδημία Αθηνών, η τηλεοπτική σειρά ντοκιμαντέρ «Οι τόποι των μύθων» –μία παραγωγή της Ελληνικής Ραδιοφωνίας και Τηλεόρασης (ΕΤ1) για το Ειδικό Πρόγραμμα των Ολυμπιακών Αγώνων Αθήνα 2004– και το βιβλίο «Ευδαίμων Αρκαδία», ένα μεγάλο νοερό ταξίδι στο δυτικό πολιτισμό ιχνηλατώντας το αρκαδικό στοιχείο.

Η ομιλία του κ. Pedro Olalla κατά την παρουσίαση του ντοκιμαντερ

Ανέκαθεν πίστευα ότι το να ερευνά κανείς το παρελθόν και να συμβάλλει με το έργο του στη συλλογική επίγνωση του ίδιου σημαίνει να βοηθά την ιστορία να εκπληρώσει τον σκοπό της: να βελτιώσει τον κόσμο. Το βέβαιο είναι ότι, την ώρα της αλήθειας, η πραγματικότητα βάζει σιγά-σιγά τα πράγματα στη θέση τους.

Πρέπει όμως να ομολογήσω ότι η συνάντησή με ανθρώπους που πιστεύουν ακράδαντα σε αυτή τη δυνατότητα βελτίωσης και που προσφέρουν το μόχθο και τη γενναιοδωρία τους σε τούτη την προσπάθεια, καθώς και η ένθερμη υποδοχή που μέχρι σήμερα επεφύλαξε το ελληνικό κοινό σε όλα τα έργα που εκπόνησα με τέτοιο σκεπτικό,

με έχουν φέρει πιο κοντά από όσο περίμενα σε αυτή τη γλυκιά χίμαιρα.

Το Νυμφαίο της Μίεζας είναι, ταυτόχρονα, ένας φυσικός τόπος, ένας μυθικός τόπος, ένας ιερός τόπος και ένας ιστορικός τόπος. Και μαζί με όλα αυτά, είναι επίσης ένας τόπος που μπορούμε να επισκεφτούμε σήμερα και που μας θυμίζει για μια ακόμα φορά ότι η ιστορία και ο μύθος δεν είναι κομμάτι του παρελθόντος αλλά του παρόντος, της ίδιας της ζωής μας. Έτσι λοιπόν, η ταινία έπρεπε να είναι μια περιγραφή του τόπου ως φυσικού ιερού, ως νυμφαίου· αλλά συνάμα, μια περιεκτική και επακριβής παρουσίαση όλων των πληροφοριών που μας μιλούν για την εκπαίδευση του νεαρού Αλέξανδρου δίπλα στον φιλόσοφο Αριστοτέλη σε αυτόν τον μαγευτικό τόπο· και επίσης –πράγμα καθόλου εύκολο– μια προτροπή για περιήγηση και ανάκτηση της ιστορίας ως ερευνητικής περιπέτειας, επιστρέφοντας έτσι στη στάση και τη μέθοδο που μας δίδαξε κάποτε ο Ηρόδοτος. Κατά πόσον η ταινία έχει πετύχει αυτούς τους στόχους, εσείς θα κρίνετε· εγώ δεν θα μακρολογήσω περί του συγκεκριμένου, διότι πιστεύω ότι τα έργα, αν είναι αξιόλογα, πρέπει να συγκινούν και να υπερασπίζονται μόνα τους.

Και βέβαια, δεν θα μακρολογήσω ούτε για τον Αλέξανδρο και τον Αριστοτέλη, κομίζων γλαύκας ες Αθήνας. Θα ήθελα μόνο να μνημονεύσω κάποια στοιχεία για αυτές τις δύο ιστορικές προσωπικότητες με στόχο να κλείσω την ομιλία μου με δύο προτάσεις για την αξιοποίηση τούτου του ιστορικού χώρου σε συνδυασμό με αυτό το πολιτιστικό κέντρο.

Για τον Αλέξανδρο θα ήθελα να τονίσω όχι μόνο τη σημασία της συνεχούς παρουσίας



Η Σχολή Αριστοτέλους στα Ισοβόρια

του στην ιστορία της Ελλάδας, αλλά τη σημασία της μακράς παράδοσης που άφησε στον πολιτισμό της Δύσης και –αυτό που είναι λιγότερο γνωστό– το ισχυρό αντίκτυπό του στους πολιτισμούς της Ανατολής. Αρκεί να υπενθυμίσουμε ότι ο Μέγας Αλέξανδρος αναφέρεται στο Κοράνιο ως Iskandar al-Akbar και ότι αυτές οι αναφορές στο κείμενο του Προφήτη έχουν εδραιώσει γερά την μνήμη του σε όλο τον αραβικό κόσμο. Στην περσική παράδοση, ο Αλέξανδρος διατηρεί το προσωνύμιο Dhul-Qarnāyn, «ο Δίκερος», άμεση αναφορά στα δύο κέρατα του θεού Αμμωνος-Διός με τα οποία ο βασιλιάς αναπαρίσταται στα μακεδονικά νομίσματα. Στο ζωροαστρικό βιβλίο Άρντα Βιράφ, ο Αλέξανδρος μνημονεύεται ως ο τρανός κατακτητής της περσικής αυτοκρατορίας. Τα εβραϊκά κείμενα τον αναφέρουν ως Mokdon, ως τον κατεξοχήν Μακεδόνα δηλαδή, και στη γλώσσα των Ινδών το όνομά του Sikandar κατέληξε συνώνυμο του ικανού και θαρραλέου άνδρα. Τέλος, η φυλή των Καλάς, που κατοικεί στις μακρινές πηγές του Ινδού, εκεί που σμίγουν τα βουνά του Ινδικού Καυκάσου με τα Ιμαλάια, διατηρεί ακόμα ζωντανή τη συνείδηση της καταγωγής της από τους Έλληνες που φτάσανε ως εκεί με τον Αλέξανδρο. Αναφέρω αυτά τα γρήγορα παραδείγματα απλώς για να επιστήσω την προσοχή στο

γεγονός ότι, πέρα από όσες εκτιμήσεις μπορούν να γίνουν περί την εντιμότητα των πράξεών του ως κατακτητή, η μορφή του Αλέξανδρου αποτελεί μια αδιαμφισβήτητη ιστορική πραγματικότητα τεράστιας διαπολιτισμικής διείσδυσης.

Από την άλλη, όσον αφορά τον Αριστοτέλη, θα ήθελα να υπενθυμίσω την ιδιότητά του ως μαθητή του Πλάτωνα, ο οποίος με τη σειρά του υπήρξε μαθητής του Σωκράτη. Ποτέ, στην ιστορία της ανθρωπότητας, δεν υπήρξε μια «αλυσίδα φιλοσόφων» εφάμιλλη με αυτή. Έτσι στον Αλέξανδρο έτυχε να είναι άμεσος μαθητής του Αριστοτέλη και πιο προνομιούχος δέκτης αυτής της σπουδαίας κληρονομιάς. Εξ' ου και η εκπαίδευση τούτου του πρίγκιπα είναι κι ένα άλλο «άπαξ» στην παγκόσμια ιστορία, και δημιουργήσε μια σχέση που, όπως ξέρετε, έδωσε αφορμή σε μια μακρά επιστολική παράδοση συμβουλών για ηγεμόνες και βασιλείς κάθε τόπου και χρόνου.

Στον πολιτισμό της Δύσης, συναντάμε επίσης έναν πλούσιο κατάλογο με λογοτεχνικά και καλλιτεχνικά μοτίβα που παραπέμπουν σε διάφορα επεισόδια του βίου του Αλέξανδρου. Πασίγνωστες είναι οι αναπαραστάσεις της συνάντησης του πρίγκιπα με τον φιλόσοφο Διογένη, του Αλέξανδρου να δαμάζει τον Βουκεφάλα, του Αλέξανδρου να λύνει τον Γόρδιο Δεσμό, του Αλέξανδρου με τον Απελλή και την Παγκάστη, του Αλέξανδρου με την οικογένεια του Δαρείου, των γάμων του Αλέξανδρου με τη Ρωξάνη, της θυσίας στον τάφο του Αχιλλέα, ακόμα και του Όρους Άθω, με τη μορφή του Μεγάλου Αλεξάνδρου. Και βέβαια, σε αυτές τις παραστάσεις προστίθενται και οι άλλες των πολλών πολεμικών πράξεών του.

Παρόλα αυτά, η περίοδος της Μίεζας αποτελεί ένα άγνωστο μοτίβο

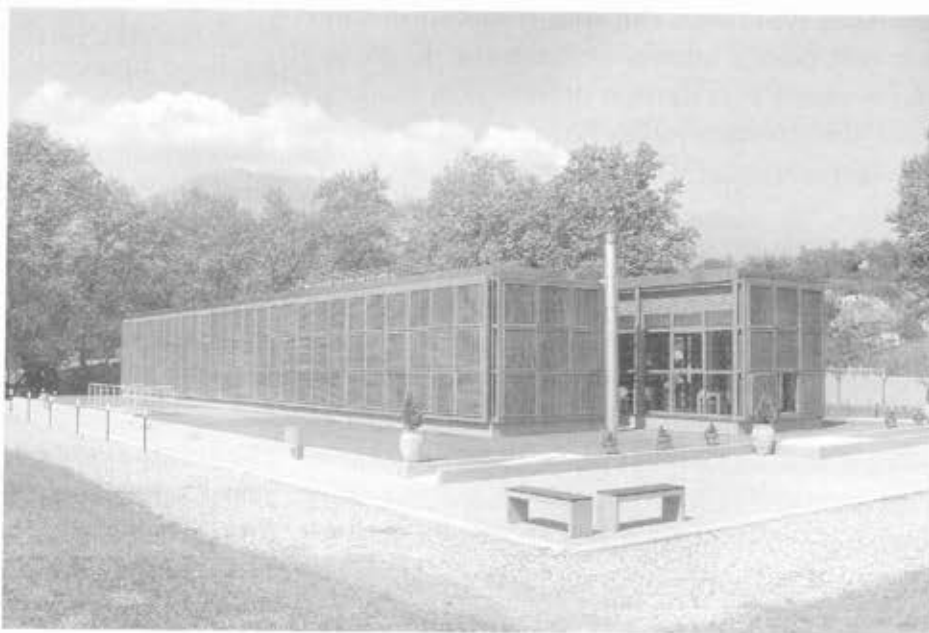
στην τέχνη και τη λογοτεχνία της Δύσης και, παρά τη σημασία της για την μετέπειτα παγκόσμια ιστορία, πολύ λίγα ξέρουμε σχετικά με τον χρόνο που ο έφηβος Αλέξανδρος μοιράστηκε με τον Αριστοτέλη σε αυτόν τον τόπο. Πολύ λίγα γνωρίζουμε για την περίοδο που ο φιλόσοφος προσπάθησε να αφυπνίσει στον πρίγκιπα την αγάπη για την γνώση και την αγάπη για τον άνθρωπο.

Αυτό το ιστορικό επεισόδιο εκπαιδευτικού χαρακτήρα, πολύ πιο εποικοδομητικό και συγκινητικό από τα πολεμικά ανδραγαθήματα και πολύ πιο σημαίνον από τα διάφορα περιστατικά αμφιλεγόμενης ιστορικότητας, είναι το μέγα προνόμιο της Μίεζας και η αξία που συνδέει αυτόν τον τόπο με την ανθρωπιστική στάση προσδίδοντάς του συνεχή επικαιρότητα.

Προτάσεις αξιοποίησης

Θα το πω και με άλλα λόγια: η Νάουσα, η Μακεδονία και η Ελλάδα έχουν στη Μίεζα έναν θησαυρό αν ευστοχήσουν να αξιοποιήσουν τη συμβολική της αξία με στόχο την αναζήτηση μιας ανθρωπιστικής, ολοκληρωμένης και διαπολιτισμικής εκπαίδευσης. Σε αυτή τη γραμμή κινούνται και οι δύο μου προτάσεις.

Η πρώτη είναι μικρότερου βεληνεκούς, αλλά σαφούς στρατηγικής σημασίας. Πιστεύω



Το Πολιτιστικό Κέντρο «Χρήστος Λαυαράς»

ότι η Μίεζα πρέπει να αποσκοπήσει να ενταχθεί με άμεσο τρόπο σε μια πολιτιστική διαδρομή που να συμπεριλάβει τους αρχαιολογικούς χώρους της Πέλλας, της Βεργίνας καθώς και άλλα συνδεδεμένα με την αίγλη της Μακεδονικής δυναστείας σημεία της περιοχής. Για την ενίσχυση του ενδιαφέροντος της επίσκεψης στο χώρο του Νυμφαίου, αυτό το υπέροχο πολιτιστικό κέντρο καλείται, κατά την κρίση μου, να προσφέρει στον επισκέπτη δύο μόνιμες εκθέσεις: μια για το προαναφερθέν διαπολιτισμικό αντίκτυπο της μορφής του Αλεξάνδρου (όλες οι σχετικές χώρες θα συνεισφέρουν ευχαρίστως στην αντιπροσώπευσή τους σε μια τέτοια έκθεση), καθώς και μίαν άλλη με θέμα την εκπαίδευση του πρίγκιπα δίπλα στον ξακουστό φιλόσοφο.

Η δεύτερη πρόταση, πιο οικουμενικής εμβέλειας και πολύ πιο αξιόλογη κατά την γνώμη μου, είναι η Σχολή Αριστοτέλους στη Μίεζα να γίνει διοργανώτρια και μόνιμη έδρα μιας διεθνούς ετήσιας συνάντησης για την προώθηση προγραμμάτων διαπολιτισμικής και διεπιστημονικής εκπαίδευσης για εφήβους σε συνεργασία με πανεπιστήμια και φορείς από όλο τον κόσμο. Δεν υπάρχει πιο συμβολικός τόπος για μια τέτοια πρωτοβουλία, δεν υπάρχει καλύτερη αξιοποίηση για τούτο το πολιτιστικό κέντρο, δεν υπάρχει καλύτερος φόρος τιμής στο ελληνικό πνεύμα που να μπορεί να αποτίσει κανείς από αυτή τη γωνία της Ελλάδας, που φέρει το όνομα Σχολή Αριστοτέλους.

Γιατί άραγε αυτή η ουμανιστική και διαπολιτισμική εκπαίδευση για την οποία μιλάμε; Γιατί είναι τόσο επείγουσα και αναγκαία; Ας σκεφτούμε ότι ζούμε σε έναν κόσμο όπου υπάρχουν περίπου 2.700 γλώσσες, περισσότερα από 6.000 έθνη και μόνο καμιά διακοσαριά κράτη, που μάλιστα τείνουν προς την ένταξη τους σε διεθνείς δομές. Συνεπώς, όλα τα κράτη είναι πια ή θα γίνουν προσεχώς πολυ-πολιτισμικά, και επομένως η πραγματική πρόκληση των ημερών



Η αίθουσα προβολών του Κέντρου

μας θα είναι να δημιουργήσουμε συναισθήματα κατανόησης και αλληλεγγύης μεταξύ ανθρώπων πολιτισμικά ετερογενών. Η βόμβα είναι έτοιμη. Για να αντιμετωπίσουμε τέτοια πρόκληση επιβάλλεται λοιπόν η αναζήτηση και η αναγνώριση ενός κοινού παρονομαστή μεταξύ των ανθρώπων. Οι οικονομικές δυνάμεις που δεσπάζουν στον κόσμο έχουν ήδη βρει έναν: η ανάγκη για πρόσβαση στα βασικά αγαθά, και προτίθενται να τον εκμεταλλεύονται ανελέητα, πάνω από τα παραδοσιακά όρια του κράτους-έθνους. Απέναντι σε αυτό, όσοι σήμερα απολαμβάνουμε τους καρπούς της ειρήνης, της ανάπτυξης και του πολιτισμού – που είμαστε μάλιστα οι λίγοι – έχουμε το ηθικό χρέος να υποδείξουμε και να καλλιεργούμε έναν διαφορετικό κοινό παρονομαστή: την ίδια την ανθρώπινη αξιοπρέπεια. Να επενδύουμε σε μία εκπαίδευση που να οδηγήσει στην «παγκοσμιοποίηση» της ανθρώπινης αξιοπρέπειας, της δημοκρατίας και του κράτους δικαίου. Είναι ό,τι καλύτερο μπορούμε να κάνουμε σήμερα στο όνομα του ελληνικού πνεύματος. Εάν με αφετηρία αυτόν τον εμβληματικό τόπο, η Μακεδονία κάνει ένα βήμα προς αυτό, θα εδραιώσει ταυτόχρονα την ταυτότητά της με βάση το καλύτερο κληροδότημα των αρχαίων Ελλήνων. Χωρίς κούφια ρητορική και άγονο τοπικισμό. Μόνο έτσι, ταπεινά, μπορούμε όντως να βοηθήσουμε την Ιστορία να βελτιώσει τον κόσμο.

ΝΕΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ – ΕΥΕΡΓΕΤΕΣ

Η Εκκλησία της Παναγίας (Κοιμήσεως Θεοτόκου) Ναούσης

Του Παύλου Πυρινού

Μετά την καταστολή του επαναστατικού κινήματος στη Νάουσα (1822), ακολούθησε η έκδοση αυτοκρατορικού φιρμανίου για την καταγραφή και κατάληψη από το τουρκικό δημόσιο των υπαρχόντων αγρών, αμπελώνων, τσιφλικιών κ.τ.λ. κτημάτων μαζί με τα εισοδήματά τους.

Όλες οι περιουσίες των Ναουσαίων, έως το 1830, παράμειναν στα χέρια των Οθωμανών και από το έτος αυτό αρχίζει και πάλι η επιστροφή Ναουσαίων και η επανοίκηση της πόλης.

Δόθηκαν και πάλι τα σχετικά προνόμια της Ναούσης η οποία ξαναβρήκε κάπως τον παλιό ρυθμό της.

Το πρώτο μέλημα των Ναουσαίων ήταν η ανοικοδόμηση των κατεστραμμένων εκκλησιών της. Μόνο ένας λαός σαν τους Ναουσαίους, προοδευτικός, φιλόμουςος, ηρωϊκός, και προπαντός ελληνικός και εργατικός, θα μπορούσε, ύστερα από 11 περίπου χρόνια ολοκληρωτικής καταστροφής να αρχίσει το ξαναζωντάνεμα της κίνησης και ανοικοδόμησης της ηρωϊκότατης Ναούσης.

Ο Ευστ. Στουγιαννάκης στο έργο του "Ιστορία της πόλεως Ναούσης" γράφει «Εκ των εννέα ναών τέσσαρες μεν είναι ενοριακοί, ανακαινισθέντες. Ο μεν της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος το 1833, ο δε της Παναγίας (Κοιμήσεως της Θεοτόκου) επίσης το 1833, ο του Αγίου Γεωργίου το 1842 και ο του Αγίου Μηνά κατά το 1848» (1).

Ο ναός της Παναγίας (Κοιμήσεως Θεοτόκου) είναι ο μεγαλύτερος σε έκταση ναός της Ναούσης, με εμβαδόν που σε κάτοψη ξεπερνά τα 700 τ.μ.

Ο ναός αυτός κτίστηκε το έτος 1833, πληρο-

φορία που επιβεβαιώνεται με περισσότερες πληροφορίες από τη μαρμάρινη εντοιχισμένη πλάκα της νότιας πλευράς του ναού. (2).

Από την αξιολογή πληροφοριακή επιγραφή της Δυτικής εισόδου του ναού, πληροφορούμεθα ότι κτήτορας του ναού της Παναγίας είναι ο Πέτρος, γιός του Χ' παπά Αναστασίου, που πρόσφερε για την ανοικοδόμηση « ΑΔΡΑ ΧΡΗΜΑΤΩΝ ΔΑΠΑΝΗ ».

Ακόμη και οι Οσλιανίτες πρόσφεραν 30 λίρες τουρκικές για εργασίες επέκτασης και συντήρησης του ναού. (3).

Σημειώνουμε εδώ ότι οι Οσλιανίτες, πρώην κάτοικοι της σημερινής Αγίας Φωτεινής Πέλλας, ευεργέτησαν τη Νάουσα με τη δωρεά του Νηπιαγωγείου, κτήριο που έκτισαν με δικά τους χρήματα. (4).

Από διάφορα έγγραφα (δωρητήρια, διαθήκες κ.α.) που καταχωρούνται σε κώδικα (5) της Ιεράς Μητροπόλεως Βεροίας, αντλούμε πολλές και χρήσιμες πληροφορίες για το ναό της Κοιμήσεως Θεοτόκου (Παναγίας), όπως για ευεργέτες, δωρητές, επιτρόπους, χρέη του ναού κ.α.

Τα έγγραφα αυτά είναι :

Α' Το Δωρητήριο έγγραφο του Κώστα Λούση Παντελή, που επέχει και θέση διαθήκης.

Β' Η Διαθήκη της Σμαράγδους Θυγατέρας του Χριστοδούλου και το αποδεικτικό και εμμάρτυρο γράμμα των επιτρόπων της εκκλησίας της Παναγίας (Κοιμήσεως Θεοτόκου)

και ζητήθηκε από την συνέλευση να εκλέξει το πρώτο προσωρινό προεδρείο που θα αναλάμβανε όλη την προεργασία της ίδρυσης του παραρτήματος Νάουσας και θα οργάνωνε τις εκλογές που θα ακολουθούσαν.

Η Χάρις Μούγγρη πρότεινε ως πρόεδρο την Καλλιρρόη Πάζη, αφού το όνομα της ιδρύτριας πανελληνίως ήταν Καλλιρρόη, και κάτω από την καθοδήγηση αυτών των δύο πολύ στιβαρών και με έντονη προσωπικότητα κυριών, άρχισε την λειτουργία του το Λυκείο Ελληνίδων Νάουσας. Ο σκοπός του σωματείου προκαθορισμένος από το κεντρικό σωματείο, όπως το οραματίστηκε η Καλλιρρόη Παρρέν.

Η Καλλιρρόη Παρρέν, που γεννήθηκε το 1856 και πέθανε το 1940, ήταν μια μικροκαμωμένη δραστήρια Ελληνίδα γυναίκα, που ήρθε να ταράξει τα λιμνασμένα νερά της κοινωνικής Αθήνας.

Σαν αρχική της σκέψη και βασικό στόχο στην ίδρυση του Λυκείου, που υπαγόταν στον διεθνή σύνδεσμο των Λυκείων που είχε έδρα το Λονδίνο και ήταν σε στενή επαφή μαζί του, είχε την χειραφέτηση της γυναίκας και την πρώτη συστηματική προσπάθεια της «εν Ελλάδι γυναικείας δράσης».

Εκτός του κοσμικού χαρακτήρα του σωματείου, που εκδηλωνόταν με διαλέξεις και κοσμικές συγκεντρώσεις, είχε κοινωνικό και ηθικό σκοπό την διατήρηση απανταχού στην Ελλάδα των ηθών και εθίμων, των τοπικών χορών, των δημοτικών τραγουδιών, της χειροτεχνίας, την εκπαίδευση των κοριτσιών στην οικιακή οικονομία, την παιδαγωγική, τις τέχνες, την μόρφωση, την διατήρηση συλλογών παλαιών ενδυμασιών, κεντημάτων, αλλά ταυτόχρονα να έχει και ελεήμονα και ηθική δράση που να ωφελεί τις άπορες γυναίκες.

Η Καλλιρρόη Παρρέν πέτυχε απόλυτα στο σκοπό της, αφού το 1921 οργανώθηκε στην Αθήνα από το Λύκειο το 1^ο Γυναικείο Διεθνές Συνέδριο.



Καίτη Τσίτση, Μ. Παπαφίλιππου, Β. Χωνού, Σ. Τσαμπάζη στην είσοδο του μουσείου

Ακριβώς έτσι, ακολουθώντας αιτά τα παραδοσιακά αγνάρια, το Λύκειο των Ελληνίδων στην Νάουσα μεγαλούργησε.

Μετά την Καλλιρρόη Πάζη, την προεδρία ανέλαβε η Χάρις Μούγγρη. Ήταν οι δυό πρώτες γυναίκες που βάλανε δυναμική σφραγίδα στα αρχικά βήματα της λειτουργίας του με την αμέριστη συμπαράσταση του Φιλώτα Κόκκινου, που παραχώρησε και το νομικό κτίσμα στο Κιόσκι να φιλοξενήσει τα πρώτα παλιά αντικείμενα που οι ναουσαίες δώρισαν με πολύ αγάπη.

Ετσι, δημιουργήθηκε το λαογραφικό μουσείο και μια ομάδα δεκαέξι χορευτών

Μέσα στην δυσκολία της «επταετίας» που ήρθε αμέσως και το «ξήλωμα» του Φιλώτα, η Ανθούλα Πετρίδου προσπάθησε να διατηρήσει όσο ήταν δυνατόν, σε εκείνη την πολιτική λαίλαπα, τις αρχές και τις αξίες του Λυκείου, μαζί με την συντήρηση και την διατήρηση των ενθυμιαμάτων, των στολών, των χορευτών, με πολύ μεγάλη δυσκολία. Ακόμα και όταν ζούσε, πλέον, στην Θεσσαλονίκη «η προσφορά της ήταν πολύ μεγάλη. Οι χορευτές αυξήθηκαν και παραγγέλθηκαν ακόμα 20 στολές. Μεγάλη δραστηριότητα για την εποχή εκείνη!».

Με μετάθεση στην Βέροια φεύγει και η Μαί-



Ο πρωτεργάτης του "ευ αγωνίζεσθαι" κ Τζήκας παραλαμβάνει αναμνηστικό δώρο από το μουσείο του Λυκείου

ρη Αμοιρίδου, ενώ είμαστε πια στην μεταπολίτευση, και τα πάντα ξεκινούν με άλλο αέρα από την αρχή.

Η αναγέννηση του Λυκείου

Εδώ «οι Κυρίες του Λυκείου», που πολλές μετείχαν σαν άτυπο συμβούλιο, παλιότερα, χω-

ρίς να παίρνουν ιδιαίτερα ενεργό ρόλο, ανασκουμπώνονται γερά και πιάνουν δουλειά

«Νοικοκυρές γυναίκες» όπως θα λέγαμε στην Νάουσα, παλιές ναουσαίες, ξέρουν κέντημα, ράψιμο, έχουν γνώση και γνώμη της στολής, των ηθών, των εθίμων, και κυρίως πάρα πολύ μεράκι.

Το τιμόνι αδράχνει η Καίτη Τσίτση και το τι επακολουθεί, το περιγράφει η ίδια στον απολογισμό της στην γενική συνέλευση του 1997:

«Όταν το παραλάβαμε, τα έγγραφα αναπάντητα, ήταν ένας σωρός. Το μουσείο εγκαταλελειμμένο, είχε πλημμυρίσει από νερά, η υγρασία, η μούχλα και ο σκόρος είχαν καταστρέψει τα πιο πολύτιμα είδη της συλλογής, η χορευτική ομάδα είχε σκορπίσει και, με μια λέξη, πήγαινε το Λύκειο για τέλεια διάλυση.

Μπροστά σε αυτήν την τραγική κατάσταση και για να περισώσουμε ό,τι με κόπο, αγάπη,



Με διακεκριμένους επισκέπτες (Τζήκας) μπροστά από την είσοδο του λαογραφικού μουσείου. Διακρίνονται οι κυρίες: Κ. Τσίτση, Ε Κεφαλά, Μόζα, Σ. Μέσκου, Μ. Πάπυλα κ.α.

και θυσία κατόρθωσαν και έκαναν τα προηγούμενα άτομα, αποφασίζουμε και παρεμβαίνουμε δυναμικά

Συσπειρώνόμαστε, ανασυγκροτούμεθα και δημιουργούμε εσπευσμένα Διοικητικό Συμβούλιο (το οποίο αργότερα στελεχώνεται και από νέα μέλη). Αυτό το συμβούλιο οπλισμένο με υπομονή, με υπερβολικό ζήλο, που να αγγίζει τα όρια της θυσίας, παραμερίζοντας πολλές φορές την ησυχία του, τις δουλειές του, την υγεία του και τις οικογενειακές του υποχρεώσεις, επιδίδεται σε έναν τιτάνιο αγώνα με δυο βασικούς στόχους: Πρώτον, να νοικοκυρέψει το Μουσείο και δεύτερον, να ανασυγκροτήσει και να ανεβάσει το επίπεδο του χορευτικού συγκροτήματος, σε βαθμό που να γίνει γνωστό όχι μόνον μέσα στον ελλαδικό χώρο, αλλά και



Η πρόεδρος του ΛΕΝ κ. Καίτη Τσίτση ανταλλάσσει δώρα με τον πρόεδρο της Παμακεδονικής ένωσης Αμερικής κ. Αχταρίδη στην ίδια εκδήλωση παρουσία του χοροδιδάσκου κ. Δημ. Καραϊσκού και του υπουργού κ. Παπαθεμελή

έξω απ' αυτόν.

Ως προς τον πρώτο στόχο, δηλαδή το Μουσείο, αρχίζουμε από την στέγη, διότι ήταν το ευαίσθητο σημείο και ο μεγάλος κίνδυνος της υγρασίας.



Φιλαδέλφεια Αμερικής 1988. Το χορευτικό συγκρότημα του λυκείου Ελληνίδων Νάουσας στην Παμακεδονική ένωση Αμερικής με τον Υπουργό κ. Παπαθεμελή και τους άλλους επισήμους

Ειδικός τεχνίτης, αφιλοκερδώς προσφερόμενος, κάνει την μόνωση της στέγης και εξασφαλίζεται, έτσι, η στεγανοποίηση του Μουσείου.

Έρχεται σε επαφή με το Λαογραφικό Μουσείο της Θεσσαλονίκης και φθάνει προσωπικά η κ. Μελίδου και δίνει εντολές που επιτρέπουν στο μουσείο να στηθεί σε σωστές βάσεις.

Υπερυνώνεται ξύλινο δάπεδο και τοποθετούνται ξύλινα κάγκελα από παλιό αρχοντικό για να φιλοξενησει τον περιβόητο «νοντά» Ολόκληρος ο χώρος ασπρίζεται, και το Δ.Σ. προσφέρει προσωπική εργασία.

Μια κυρία βάφει το πάτωμα και τα κάγκελα, άλλη καθαρίζει και γυαλίζει τα όπλα και τα είδη οικιακής χρήσης, άλλη πλένει και συντηρεί τον μπιτισμό, κάτι που γίνεται μέχρι σήμερα, πάνω από είκοσι χρόνια, και με προσωπικές γνωριμίες στο υπουργείο πολιτισμού, μας δίδεται η πρώτη οικονομική ενίσχυση και αγοράζονται αμέσως 7 μεγάλες βιτρίνες, 5 προθήκες, και 10 κούκλες τις οποίες ντύνουμε με τις πλούσιες και ξακουστές στολές της Νάουσας.

Ζητιανεύοντας στην κυριολεξία, ένα-ένα τα εξαρτήματα από διάφορα σπίτια, κατορθώνουμε και στήνουμε, με βασική προσφορά της κ. Πιτσούνη, τον αργαλειό, την «πρώτη βιομηχανία» της πόλης.

Σε δύο βιτρίνες εκτίθενται όπλα ανυπολόγιστης αξίας. Δημιουργείται γωνιά με οπλισμό και στολή αξιωματικού του 40, καθώς και γωνιά με οικιακά σκεύη και αντικείμενα αξίας, και συμπληρώνουμε το ψηφιδωτό που λέγεται «λαογραφικό μουσείο» με υλικό που είχαμε συγκεντρώσει.

Σήμερα, εν έτει 1997, το λαογραφικό μουσείο φιλοξενεί λίγο υλικό που προϋπήρχε σε καλή κατάσταση, άφθονο υλικό από προσφορές και αρκετό υλικό από αγορές.



Σάσα Μέσκου, Βέτα Λίγγου, Καίτη Τσίτση, Αντώνιος Ντούλης, Ελένη Κεφαλά και Βέτα Χωνού.

Στην είσοδο κατασκευάζεται μια καλόγουστη βρύση, προσφορά της αείμνηστης Μαριγούλας Γκίκα, απαραίτητη για την καθαριότητα του Μουσείου.

Έτσι, μέσα στον χώρο αυτό, ο καθένας μπορεί να βρει την ζεστασιά των περασμένων χρόνων και του τότε τρόπου ζωής, με την νοικοκυρά να υφαίνει στον αργαλειό, τις αυθεντικές χρυσοκέντητες στολές να μιλούν για την ιστορία τους, και τα τουφέκια να διηγούνται τις νίκες των Ναουσαίων και τους αγώνες τους.

Χάρης σε αυτήν την δραστηριότητα του Δ.Σ. η ύπαρξη του Μουσείου και η φήμη του γίνεται γνωστή όχι μόνον στα ειδικά και αρμόδια υπουργεία που κατά καιρούς το ενισχύουν οικονομικά, αναγνωρίζοντας την προσπάθεια αυτή, αλλά και σε πάρα πολύ κόσμο από όλην την Ελλάδα, που κατά εκατοντάδες το επισκέπτονται.

Η μεγάλη ικανοποίηση του Δ.Σ. ήταν, όταν ήλθε ειδική επιτροπή του υπουργείου να το αξιολογήσει και αποφάσισε να το συμπεριλάβει στο βιβλίο του ΕΟΤ ανάμεσα στα άλλα αξιόλογα μουσεία της Ελλάδος.

Το Δ.Σ. πάντα σε επιφυλακή, με προσωπική εργασία το διατηρεί καθαρό και νοικοκυρεμένο, έτοιμο να δεχτεί σε όλην την διάρκεια του έτους και ανά πάσα στιγμή τους πάρα πολλούς και πολλές φορές ξαφνικούς επισκέπτες, που

φεύγοντας αποκόμιζαν άριστες εντυπώσεις τόσο από την ζεστή υποδοχή, όσο και από την ιστορική αξία και ομορφιά των εκθεμάτων.

Η μεγάλη μας επιθυμία και ο διαρκής μας πόθος, ήταν το μουσείο διαρκώς να μεγαλώνει, γιατί υπήρχε, πια, άφθονο υλικό που άνετα μπορούσε να καλύψει διπλάσιο χώρο από αυτόν που είχε, και γι' αυτό γίνονται πολλές ενέργειες προς κάθε κατεύθυνση, γιατί το μουσείο είναι πόλος έλξης τουριστών και βοηθά την ανάπτυξη της πόλης.

Τα χορευτικά συγκροτήματα

Ο δεύτερος στόχος που αφορούσε τα χορευτικά συγκροτήματα, ήταν αυτός που οι Κυρίες έδωσαν όλον τον εαυτό τους και κατορθώσαμε το ακατόρθωτο.

Καλέσαμε τα νιάτα της Νάουσας, μεγάλα και μικρά, από 5 χρονών και πάνω, και το κάλεσμά μας βρήκε μεγάλη ανταπόκριση.

Χρόνο με το χρόνο ο αριθμός των χορευτών αυξάνονταν τόσο, ώστε σήμερα να έχουμε 7 πολυάριθμα χορευτικά τμήματα, μικρά, μεσαία, εφηβικά, και μεγάλα, ένα σύνολο από 300

παιδιά, που μετουσιώνουν σε πράξη ένα όνειρο: Να τιμήσουν και να προβάλουν τη Νάουσα μέσα στον Ελλαδικό και ευρωπαϊκό χώρο.

Με την στενή συνεργασία δύο παραγόντων, του Δ.Σ. που προσέχει, παρακολουθεί και ντύνει τα παιδιά με στολές, οι οποίες ράβονται και κεντιούνται από τις ίδιες τις Κυρίες του συμβουλίου και την αφιλοκερδή προσφορά των εκλεκτών παιδιών του, με το ζήλο, το μεράκι και το μεγάλο ταλέντο, τους αναδεικνύει από απλούς χορευτές σε χοροδιδασκάλους, που ανεβάζουν το επίπεδο των χορευτικών συγκροτημάτων και το οδηγούν από την μια επιτυχία στην άλλη, την μεγαλύτερη κάθε φορά.

Με σκληρή και επίπονη δουλειά, με θυσίες, έχουμε φθάσει σε τέτοιο επίπεδο το Λύκειο που να αντιπροσωπεύει τον νομό, όχι μόνον στην Ελλάδα και την Ευρώπη, αλλά σε όλον τον κόσμο...Θέλουμε και άλλες στολές, τα «μικρά» αυξάνονται, οι οικονομικές ενισχύσεις είναι μικρές, και αποφασίζουμε να ράψουμε μόνες μας, οι «Κυρίες του Λυκείου», τις στολές που χρειαζόμαστε, πάνω στα χνάρια των παλιών αυθεντικών στολών που έχουμε. Έτσι μετατρέπουμε



Το χορευτικό συγκρότημα του Λυκείου σε μια από τις εξορμήσεις του



Υποδοχή του συγκροτήματος του λυκείου και της προέδρου του κας Καίτης Τσίτση στο Δημαρχείο του Ντέρνε της Ολλανδίας. Διακρίνεται ο Δήμαρχος του Ντέρνε και ο Ελληνιστής κος Γκέντελμανς

την ιματιοθήκη και τα σπίτια μας σε κανονικά εργαστήρια, αγοράζοντας τα υλικά που χρειαζόμασταν με χρήματα από τις συνδρομές των φίλων και μελών,

Άλλη κόβει, άλλη ράβει, άλλη κεντάει, άλλη φτιάχνει καπέλα, και έτσι αποκτήσαμε 400 στολές. Οι 20 προϋπήρχαν, οι 25 αγοράστηκαν και όλες οι υπόλοιπες φτιάχτηκαν από τα χέρια των "Κυριών". Έτσι, μπορούμε να συμμετέχουμε στα καλύτερα φεστιβάλ και να παίρνουμε παντού τα πρώτα βραβεία.

Όλες αυτές οι στολές φυλάσσονται σε 10 ντουλάπες, πάλι δωρεές μελών του συλλόγου, στην ιματιοθήκη που παραχωρήθηκε από τον δήμο.

Με άριστους χοροδιδασκάλους, τέλεια εκπαίδευση των χορευτών και στολές αυθεντικές χειροποίητες, σε μεγάλη ποικιλία, αρχίζουν οι εμφανίσεις σε διεθνή Φεστιβάλ και τα Βραβεία διαδέχονται το ένα στο άλλο. Για τις εμφανίσεις γίνονται αυστηρές επιλογές...»

Κάτω από τη φωτισμένη καθοδήγηση λοιπόν,

με μεράκι και γνώση της αυθεντικής παράδοσης, αφού έχουν βιώσει μέσα σε αυτήν όλες οι γενιές τους, οι Κυρίες του Λυκείου με τα «παιδιά τους» μεγαλουργούν και σαρώνουν τα βραβεία σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Αυτές πλένουν, σιδερώνουν, διπλώνουν και διορθώνουν τις στολές των παιδιών σε κάθε ταξίδι και στην επιστροφή, να μην δίδεται κανένα βάρος στο σπίτι και να διατηρούνται τα πάντα υπό έλεγχο.

Παράλληλα, διακριτικά, το Λύκειο εκτελεί και φιλανθρωπικό έργο, ενώ δίδει και τα έσοδα από τις χορευτικές παραστάσεις που διοργανώνει με τεράστια επιτυχία σε ιδρύματα.

Οι Κυρίες του Λυκείου λειτουργούν έτσι, μια γροθιά, για ολόκληρα τριάντα χρόνια, με σύμπνοια, σεβασμό και αγάπη, με πρόεδρο πάντα την Καίτη Τσίτση που την εμπιστεύονται για την στιβαρότητα με την οποία το κουμαντάρει, ώσπου αποχωρεί δίνοντας θέση σε άλλες γενιές και αφήνοντας τεράστια πολιτιστική κληρονομιά.

ΤΟ ΜΕΓΑΡΕΜΙΩΤΙΚΟ “ΦΟΥΧΝΙΑΡ ΤΥΡΙ” ΚΑΙ Ο ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΝΤΙΝΟΠΟΥΛΟΣ

Του Νίκου Σαμαρά



Πριν δεκατέσσερα χρόνια, μια λουλουδιασμένη άνοιξη, αρχές Απριλίου του 1992 θαρρώ, αυτήν την εποχή που τα πάντα ερωτεύονται, τα πάντα γονιμοποιούνται και

η ζωή κατακτά λαίμαργα και την τελευταία κόχη της γης, εμείς χάσαμε μια κορυφαία προσωπικότητα από την πολιτιστική σκηνή της πόλεως. Πέρασαν τα χρόνια δίχως φως και μ' αδικαιολόγητη σιωπή λες και φεύγοντας τα πήρε όλα μαζί του και δεν μας άφησε ούτε τις παθημασιές του που να σηματοδοτούν το πέρασμά του. Εκ' καθήκοντος και μόνο βρήκα το κουράγιο και πήρα στο χέρι το άσπρο χαρτί και το μολύβι για να γράψω, αλλά νιώθω ανήμπορος για να μην είπω αναρμόδιος να καταγράψω τα σημεία εκείνα που σηματοδοτούν την μεγάλη προσφορά του αείμνηστου Οδυσσέα Ντινόπουλο στην επιστήμη και στην ιστορία αυτού του τόπου την Νιάουστα, που τόσο ηγάπα. Αυτήν την αρμοδιότητα ας την εμπιστευτούμε στον ιστορικό του μέλλοντος για να καταγράψει τα πάντα με κάθε λεπτομέρεια και χωρίς σκοπιμότητες. Ας μου επιτραπεί εις εμένα τον ταπεινό, να αφιερώσω το κείμενό μου αυτό δια δύο λόγους και μόνο: Ο πρώτος είναι το άναμμα ενός κεριού και ενός καντηλεριού εις μνήμη του φίλου Οδυσσέα και ο δεύτερος, ένας ιδιαίτερος και μοναδικός λόγος τον οποίο θα σας καταθέσω παρακάτω.

Με τον Οδυσσέα είχαμε ξεκινήσει μια έρευνα

για να βρούμε τις ρίζες ενός τύπου τυροκομικού, το φουχνιάρ τυρί (μουχλιασμένο τυρί), το σημερινό ονομαζόμενο και σερβιριζόμενο ροκφόρ το οποίο παρσκευάζεται στο Μέγα Ρέμα επί σειρά ετών.

Στη Σολωμού 9, μέσα στην καρδιά της αγοράς και δη απέναντι από το τέως Μπαμπατσείο χάνι, στο δρόμο με τα κόκκινα τούβλα, εβρίσκετο το μόνιμο επαγγελματικό μου στέκι. Σε αυτό το στέκι με βιζιτάριζε οσάκις είχε εύκαιρο χρόνο, ο πάντα εύχαρις και μ' ανεξάντλητο χιούμορ, Οδυσσέας. Ειδικά τις κρυαδίσιες μέρες του χειμώνα, τα απογευματινά του επισκεπτήρια ήσαν πολύωρα.

Μ' επεσκέπτετο μπουρμπουλωμένος με το μαβί κασκόλ, το σουλτούκο το μπλε και το ελαφρώς τσαλακωμένο καφέ αριπουμπλίκι. Πάντα βαρυφορτωμένος και με ξεχειλωμένες τις τσέπες του σουλτουκίου από το βάρος των αμυγδάλων που τις γιόμωζε πριν από κάθε έξοδο εκ της οικίας του. Ηρέσκετο τις καλημέρες, τις καλησπéρες, το γειά χαρά, το μπον ζουρ και μπον σουάρ να τις δίδει εγκαρδώς δια χειραψίας τοποθετώντας συγχρόνως και από τρία αμύγδαλα στην κάθε χούφτα. Τρανοκάματος ο φίλος, πρώτο μπόι. Σιγανά, ρυθμικά και χρονομετροημένα τα δρασκίλια του. Επερπάτει με κυρτωμένους ελαφρώς τους ώμους του. Το δεξί χέρι πάντα στην τσέπη του παντελονιού για να συγκρατεί την έξοδο της κήλης που τον βασάνιζε πολλά χρόνια. Δυστυχώς, από αυτήν δεν γλίτωσε όταν απεφάσισε να την χειρουργήσει ολίγες ημέρες μετά την συνταξιοδότησή του. Απ' αυτήν την συνταξιοδότηση που του ήτο απρόσμενη, είχε τρακαριστεί και υπέφερε καθότι δεν είχε προετοιμάσει τον εαυτό του να την υποδεχθεί δεόντως.

Δεν άντεξε την απώλεια του χώρου και των ανθρώπων που έζησε συναδελφικά εν υπηρεσία. Απαρηγόρητος από το κείμενο του εγγράφου της συνταξιοδότησης ειδικά με την κατάληξη «Συνταξιοδοτείται λόγω γήρατος». Μου έλεγε, «προς τι αγαπητέ μου Νικόλα, αυτές οι αναχρονιστικές κουβέντες της υπηρεσίας που μας φαρμάκωσαν την ψυχή και μας πλήγωσαν ανεπανορθώτως τον μετά την συνταξιοδότηση βίον; Με αυτήν την πλουσίαν ελληνικήν γλώσσαν ήταν τόσο δύσκολο να στολίσουν το έγγραφο και αντί για το «λόγω γήρατος» να βάλουν το «περαιώσας ευδοκίμως την εκ του νόμου τριακονταπενταετή υπηρεσία»; Τι το γλυκύτερο αυτού!».

Από τα Γρεβενά της Δυτικής Μακεδονίας η καταγωγή του και από πολυμελή γραμματιζόμενη οικογένεια. Από την Κόζιανη την τρανή μας ήρθε αφού εκεί είχε επί σειρά ετών υπηρετήσει στην Βασιλική Πρόνοια, με επιτυχή ανάπτυξη της οικοτεχνίας και κτηνοτροφίας στις διάσπαρτες και ρημαγμένες κοινότητες των νομών Κοζάνης και Γρεβενών. Number one ο αείμνηστος στην κοινωνία της Κοζάνης, όχι μόνο λόγω των ανεκτιμήτων επιστημονικών υπηρεσιών αλλά και για τις κοινωνικές του δραστηριότητες. Από τουρνονά σκακιού μέχρι πρωταθλημάτων «ξερής». Ίσως αποτελεί μοναδικό φαινόμενο το σπάσιμο του δακτύλου του και την τοποθέτηση σε γύψο, μετά από έναν επεισοδιακό τελικό «ξερής».

Τον γνώρισα στο βάθος του χρόνου. Δεν είχα κανένα δέσιμο με τις πνευματικές του ενασχολήσεις που ήσαν πολλές, ποικίλες και αξιόλογες. Τον πρωτογνώρισα σε ταβερνιάρικα συμπόσια. Εργένης. Εξ αυτού ολάκερη η παρέα τον συνόδευε στα βραδινά του δείπνα. Στο γραφείο του Συλλόγου με τα δυο κατηφορικά σκαλοπάτια, ένα φτωχό τραπέζι με δυο καρέκλες και τα πρόχειρα ράφια όπου ήσαν τοποθετημένα τα περιοδικά «Νιάουστα» προηγούμενων εκδόσεων,



Ο Οδυσσέας επί το έργον ενημερώνοντας καλλιεργητές

τον επισκεπτόμουν που και που. Εκεί τον συναντούσα πάντα αγχωμένο με πρώτη και μεγάλη του έγνοια ποια κείμενα και από ποιους θα κάλυπτε τις σελίδες του περιοδικού, ώστε και το περιεχόμενο να 'ναι επιπέδου και τα τεύχη να σταλούν εις τους συνδρομητές στην ώρα τους.

Τακτικότερες οι επισκέψεις μου στο γραφείο του φυτωρίου. Την πρώτη καλημέρα μου, την έδινε στο ισόγειο στην εκ Λευκάδος Μαρία, που μου απαντούσε μονολεκτικά «Επάνω είναι». Η εκ Στενημάχου καλοσυνάτη Φωτεινή, με την εμφάνισή μου και μόνο ετοίμαζε τους δυο σκέτους καφέδες και μας τους σερβίριζε πριν ακόμη προλάβω να πω το μπον ζουρ και να στρωθώ στο γραφείο του. Ατελείωτες οι συζητήσεις επί αγροτικών θεμάτων και επί παντός επιστητού. Η μεγάλη του επιθυμία ήτις και έμεινε ανεκπλήρωτος ήτο μία και μοναδική την οποία αυτοσαρκάζομενος μ' εξομολογούνταν «Νικόλα, μια και δεν είχα την τύχη να παντρευτώ, αφού δεν τα κατάφερα να βρω μια κοπέλα πιο όμορφη από εμένα, να ξέρει λιγότερα από εμένα και να είναι φτωχότερη από εμένα, θέλω να μου χαρίσει ο Θεός υγεία ώστε μετά την συνταξιοδότησή μου, να γράψω την ιστορία της Ναούσης που έχει. Και των Γρεβενών που δεν έχει».

Λίαν επιμελής. Τα ερευνητικά του εγχειρίδια

στο τραπέζι σκόρπια και αναρίθμητα. Πιστοί του σύντροφοι το εκ πέντε πόντων μολύβι φάμπερ στο εξωτερικό τσεπάκι του σακακιού και ένα μικρό μπλοκάκι στην εσωτερική για να σημειώνει ατάκες και χαμπάρια ακόμη και στο δρόμο. Έζησα από κοντά την αγωνία που τον κατείχε την εποχή που είχε ρίξει όλο το μεράκι για να πείσει τους δύσπιστους δενδροκαλλιεργητές να κάνουν την αναδιάρθρωση με τις τότε άγνωστες πράσινες ποικιλίες μηλιών, τις γκραν σμιθ, μουτσού και τζόνα γκόλντ. Είχε βάλει στόχο, με την αναδιάρθρωση αυτή να καλύψει όλες τις εθνικές ανάγκες και να προλάβει τις εισαγωγές από την Ευρώπη και το Δυτικό ημισφαίριο που είχαν ήδη μπει στην παραγωγή αυτών των ποικιλιών. Δυστυχώς δεν έζησε για να χαρεί τους κόπους αυτής της προσπάθειας, που όχι μόνο εκάλυψε τις εθνικές ανάγκες, αλλά πλημμύρισε με εξαγωγές όλες τις αγορές της Ευρώπης μηδέ εξαιρουμένης και αυτής της αχόρταγης της Ρωσικής.

Ένα χειμωνιάτικο απογευματινό, χτύπησε κάρτα στο στέκι μου πριν τραβήξει για το γραφείο. Δια του δεξιού διαδρόμου, τραβήξε προς το βάθος όπου και ο πάγκος των τυροκομικών. Εκεί με γαλατική ευγένεια μου έδωσε το μπον σουάρ μεσιέ Νικολά, το κομάν σαβά, άκουσε το μερσί μποκού και το ασέ γιε βου σιλ βου πλε, όλα αραδιαστά και με προφορά αλά γκρεκ. Μεγάλη του αδυναμία η γαλλική γλώσσα την οποία παρά τας προσπάθειάς του δεν την ομιλεί και τόσο καλά. Στρώθηκε στη μόνιμη του θέση εις το εξ εβένου σκούρο καφέ σκαμνάκι, έχων μπροστά του το μισοφέγγαρο τραπέζι. Εκεί πήρε τον απογευματινό του νες καφέ με μπόλικο γάλα και ζάχαρη, τον οποίον του το σερβίρισε άνευ παραγγελίας η εκ Σαν Τζώρτζιο υπηρεσία του καταστήματος Στέλλα. Από αυτό το καραούλι είχε καρσί και εμένα και τον πάγκο των τυροκομικών και παρηκολούθει με μεγάλη προσοχή τις προμήθειες των πελατών. Μουσκώνονταν οσάκις άκουγε τους πελάτες να παραγγέλνουν προϊόντα εισαγωγής. Πρέπει να ήταν παραμο-



Με φοιτητές και καλλιεργητές το πειραματικό αγρόκτημα του ινστιτούτου φυλλοβόλων Νάουσας

νές Χριστουγέννων και μάλλον είχε έρθει για να μου δώσει τις ευχές πριν κατηφορίσει για Σαλονίκη. Η ροή των πελατών και μπόλικη και συνεχής. Ο διάλογος περιορισμένος έως ανύπαρκτος. Μη αντέχοντας στη σιωπή, σηκώθηκε, πλησίασε τον πάγκο από αριστερά και με διακριτικότητα με αποχαιρέτησε με το ορ - βουάρ και το μπον ανέ.

Παρεμπιπτόντως, εκείνη την στιγμή ακούει να μου δίδουν παραγγελιά τέσσερις γνωστές πελάτισσες από το Μέγα Ρέμα, ήτοι η Παναίλα τη Νίκωνος, η Παρέσσα τη Σηλίκωνος, η Συμέλα του Γιωρίκα και η Βαϊτανή του Χάμπου. «Νικόλα, μου λεν, κόψε μας από ένα κομμάτι φουχνιάρ τυρί (γαλλικό ροκφόρ) για να στολίσουμε το γιορτινό μας τραπέζι». Αυτή η παραγγελιά άφησε τον Οδυσσέα άφωνο, ακίνητο και απορημένο. Μετά την απομάκρυνσή των με ρωτάει «Νικόλα, από ποιο χωριό είναι αυτές οι γνωστές σου πελάτισσες που γνωρίζουν το γαλλικό ροκφόρ καλύτερα ημών; Εγώ αν δεν είχα την τύχη να ταξιδέψω εις Παρισίους και σήμερα ακόμα μαύρα μεσάνυχτα θα είχα». «Μην εκπλήσσεσαι, του απαντώ. Από το Μέγα Ρέμα είναι και δεν το ψωνίζουν μόνο στις γιορτές αλλά είναι το τυροκομικό της καθημερινής τους διατροφής. Το παρασκευάζουν οι ίδιοι από δικό τους γάλα και το ονομάζουν φουχνιάρ τυρί (μουχλιασμένο τυρί). Μάλλον το έφεραν οι πατεράδες του από την Κρώμμη εβδομήντα χιλιόμετρα προς τα βουνά της Τραπεζούντας του Πόντου». Από το άκουσμα και μόνο σήκωσε τους ώμους του, τσίλωσε τα αυτιά του και τράβηξε προς τα επάνω τα φρύδια και με σοβαρότητα με προστάζει «Νικόλα, αυτό το συμβάν είναι μεγάλη είδηση και χρήζει επιστημονικής ερεύνης».

Πέρασαν αισίως οι γιορτές, επανέκαμψε ο Οδυσσέας από τη Σαλονίκη και το πρώτο βράδι κιόλας στην ταβέρνα μου άνοιξε συζήτηση για το φουχνιάρ τυρί.

- Αυτή η σκηνή Νικόλα που διαδραματίστηκε μπροστά στον πάγκο των τυροκομικών, με έβαλε σε μεγάλη συλλογή για έρευνα. Θέλω αυτήν την εβδομάδα μια και έχεις στο χωριό (Μέγα Ρέμα) γνωστούς και κουμπαριά να ανέβουμε μπας και συλλέξουμε τις πρώτες πληρο-



φορίες.

Είχε περάσει σχεδόν ολόκληρη εβδομάδα. Ο χειμώνας στα μέσα του, το κρύο τσουχτερό με τον Καρατζόβα να μην θέλει να το βουλώσει. Μπερικιάτ ξερός, χωρίς χιόνι. Κυριακή πρωί με παίρνει στο τηλέφωνο να περάσω από το σπίτι του για να κινησουμε για τα ορεινά. Η μασίνα το άουντι ρεμιζαρμισμένο και παρατημένο μπροστά στο σπίτι του. Κατέβηκε με ένα τσαϊρό ζεστό νερό για να ξεπαγώσει τις πόρτες του άουντι. Μπήκαμε μέσα και αρωματώθηκαν με τις ζώνες ασφαλείας, καθότι ο φίλος και τυπικός και νομοταγής. Η μπαταρία του αυτοκινήτου είχε πλευριτώσει από την ακινησία και τις χαμηλές θερμοκρασίες. Η μηχανή με την πρώτη έβηξε και μετά ξειψύχησε. Έπειτα από πολλά παρακαλητά της μίζας που είχε κοντέψει να ξελιγωθεί πήρε μπρος το άουντι. Ο Οδυσσέας από φόβο μην σβήσει πατούσε όλο το γκάζι και ούρλιαζε η μηχανή ενοχλώντας του περιοίκους. Με ένα μικρό λόξυγγα το κάρο κίνησε για τα ορεινά. Το άουντι αν και νευρικό, ο Οδυσσέας το πήγαινε με εξήντα χιλιόμετρα και πάντα εις το δεξιόν της οδού. Υπόψιν ότι την απόσταση Ναούσης Σαλονίκης την εκάλυπτε ουχί λιγότερο από δύο έως δυόμιση ώρες.

Τα χιλιόμετρα για το Μέγα Ρέμα ολίγα. Το τοπίο χειμωνιάτικο που και που πρόβαλε καμιά συστάδα πυξαριού και έδιδε αισθητική στη νεκρά φύση. Δίχως να το καταλάβουμε μέσω Προδορόμου και Γιαννακόβου, φθάσαμε στην πλατεία του χωριού όπου και ο καφενές του κουμπάρου μου. Το επισκεπτήριο χωρίς τεσκερέ και απρόσμενο γι' αυτήν την εποχή. Ο κουμπάρος έκπληκτος μας καλωσόρισε και μας πέρασε σε τραπέζι κοντά στο τζάκι. Δίχως να μας ρωτήσει μας προσέφερε από μια κούπα με ζεστό τσάι από το σαμποβάρι που μόνιμα έβραζε δίπλα στο τζάκι. Τράβηξε μια καρέκλα, κάθισε δίπλα μου και με διακριτικότητα με ρωτάει:

- Σε τι οφείλεται κουμπάρε αυτή η απροσδόκητη επίσκεψή σας στην καρδιά του χειμώνα;
- Για κάποια δουλειά ήρθαμε, τον απαντώ. Ήρθαμε για να κάνουμε μια έρευνα πότε, πώς και από πού φέρατε στο χωριό αυτό το τυροκομικό προϊόν που λέγεται φουχνιάρ τυρί. Θέλουμε να μάθουμε αν το έφεραν οι πατεράδες σας από την χαμένη πατρίδα την Κρώμμη του Πόντου και αν το παρασκευάζετε ακόμη και σήμερα.
- Εύκολη δουλειά. Σήμερα σταματήσαμε να το παρασκευάζουμε γιατί χαλάσαμε τα ζώα και επικράτησαν καινούργιες καλλιέργειες των μήλων και των κερασιών. Όμως εμείς της κάποιας ηλικίας υπήρξαμε μάρτυρες πως παρασκεύαζαν το φουχνιάρ τυρί οι μανάδες μας που ήσαν και οι καλύτερες μαστόρισσες, γι' αυτό άνετα μπορούμε να σας καταθέσουμε όλες τις διαδικασίες παρασκευής θεωρητικά. Την πρακτική εφαρμογή θα την αφήσουμε για τον Ιούλιο ή Αύγουστο όταν θα ξανά 'ρθετε για να ανεβούμε στις ορεινές βοσκές του Τσανακτσί και εκεί να το παρασκευάσουμε.

Στο λεπτό βγάζει το μολυβάκι και το μπλοκάκι ο Οδυσσέας από το τσεπάκι και αρχίζει να καταγράφει με κάθε λεπτομέρεια όλες τις διαδικασίες παρασκευής του φουχνιάρ τυρί. Ο κουμπάρος τέλειος και αφηγηματικός και λεπτομερειακός.

- Φίλοι, Οδυσσέα και κουμπάρε, προκειμένου να παρασκευάσουμε το φουχνιάρ τυρί χρειαζόμαστε πρώτα πρώτα το γάλα ως πρώτη ύλη

και μετά τα κατάλληλα εργαλεία. Το γάλα πρόβειο ή γελαδίσιο, το βράζουμε σε ένα σκεύος γανωμένο και με μια σπάτουλα το ανακατώνουμε συνεχώς για να μην τσικνώσει στον πάτο. Αφού βράσει και σε βαθμούς που να δέχεται το δάχτυλο, το πηξουμε γιαούρτι με μαγιά ξινή από μέρες. Το πηγμένο γιαούρτι το σπάζουμε και το αφήνουμε μέρες πολλές μέχρι να ξινίσει καλά και βγάλει αφρό στην επιφάνεια από την ξίνα, αλλιώς δεν βγαίνει το βούτυρο. Αυτό το ξινισμένο γιαούρτι το βάζουμε σε ένα βαρέλι, το ονομαζόμενο ξιλάκ σχήματος τορπύλης δεμένο με δυο σχοινιά από τις δυο άκρες για να μπορούμε να κάνουμε τις πεντακόσιες πέρα δώθε κινήσεις. Από αυτήν την διαδικασία πετυχαίνουμε να βγάλουμε το βούτυρο στην επιφάνεια το οποίο μαζεύουμε με υγρά χέρια για να μην κολλήσει. Το υπόλοιπο το οποίο ονομάζουμε αριάνη το βράζουμε μέχρι να κόψει το μαξούλι το οποίον ονομάζουμε ηλιστόν και που κατακάθεται στον πάτο του βαρελιού. Αυτό το ηλιστόν το βάζουμε σε τζαντίλια και με βάρη πολλά το στραγγίζουμε να φύγει και η τελευταία σταγόνα. Έπειτα το στραγγισμένο



ηλίστόν το ζυμώνουμε με αλάτι και το σχηματίζουμε μικρές γκρούντες με μικρά τζαντιλάκια δύο τριών κλών. Αυτές τις γκρούντες αφού αφαιρέσουμε τα τζαντιλάκια τις απλώνουμε στον ήλιο πάνω σε ένα σανίδι για δεκαπέντε είκοσι ημέρες αλλάζοντας τις θέσεις τους μέχρι να αναπτυχθεί καλά ο βάκιλος της μούχλας. Σε αυτό το διάστημα οι γκρούντες μουχλιάζουν μέσα και έξω. Τελευταία προσεγμένη δουλειά είναι η επάλειψη με λιωμένο βούτυρο για να συμποτίσουν οι γκρούντες μέχρι την καρδιά.

Με αυτά τα παραπάνω τελειώνει και η ιστορία της του φουχνιάρ τυρί το οποίο είναι προς βρώσιν μετά το πέραςμα των δύο μηνών.

- Οδυσσέα, αυτές περίπου είναι οι διαδικασίες για την παρασκευή του φουχνιάρ τυρί. Ένα όμως είναι βέβαιο και πρέπει να το καταγράψετε ότι την τέχνη αυτήν την έφεραν οι πατεράδες μας μαζί με την προσφυγιά από την Κρώμμη την χαμένη πατρίδα μας του Πόντου. Εμείς, η δικιά μας γενιά μεγάλωσε με το γάλα, το φουχνιάρ τυρί, το ταν, το αϊράν, το φρέσκο βούτυρο και το πασκιτάν. Σήμερα όλα άλλαξαν, δεν έμεινε τίποτα από αυτά. Καταγράψτε τα μπας και σώσουμε ένα κομμάτι από το βυζαντινό μας πολιτισμό που τείνει να εξαφανιστεί.

Από αυτήν την ενδιαφέρουσα αφηγηματική ιστορία δίχως να καταλάβουμε έφθασε το γιόμα. Ο κουμπάρος ανένδοτος να μας αφήσει να φύγουμε αγευμάτιστοι. Ήπιαμε τα τσιπουράκια μας με μεζέ τα παραδοσιακά και σπιτικά στίπας (τουρσί). Φάγαμε τα ψημένα λουκάνικα στο τζάκι και κατά τις τέσσερις μετά μεσημβρίας αφού αποχαιρετιστήκαμε σταυρωτά πήραμε τον κατήφορο της επιστροφής. Του Οδυσσέα εγέλουν και τα ώτα από αυτήν την απροσδόκητη ενημέρωση. Ενεθουσιάσθη τόσο πολύ που ενώ οδηγεί με ανεκοίνωνε συγχρόνως τους σχεδιασμούς δράσεως της ερευνής.

- Νικόλα, πρώτη προτεραιότητα τούτο το καλοκαίρι είναι να ανέβουμε στο Τσανακσί για να παρασκευάσουμε το φουχνιάρ τυρί. Το άλλο το καλοκαίρι ετοιμάσουν να οδεύσουμε προς Τραπεζούντα και από εκεί προς Κρώμμη, όλο και θα βρούμε κανέναν κρυφοχριστιανό Χά-

μπο και Γιωρίκα που θα ξαπόμεναν εκεί από τον διωγμό. Αν δε έχουμε την τύχη και το παρασκευάζουν ακόμα εκεί ε, τότε έλα να δεις. Θα κάνω μίαν επιστημονική μελέτη, θα τη δημοσιεύσω σε ένα ευρωπαϊκό περιοδικό και με βυζαντινή μεγαλοπρέπεια και περηφάνια θα καλέσω Γάλλους, Γερμανούς, Δανούς και Ολλανδούς και θα τους πω «το φουχνιάρ τυρί είναι το πρώτο μουχλιασμένο τυρί της οικουμένης, το δικό σας ροκφόρ και μπλε τυρί έπονται αυτού». Θέλω επίσης, αυτήν την μελέτη να την παραδώσω σε έναν αριστούχο φοιτητή της κτηνιατρικής για να πάρει και ντοκτορά.

Με αυτούς τους καθοδόν σχεδιασμούς γυρίσαμε στην πόλη. Ο Ιούλιος και Αύγουστος του ραντεβού μακριά ακόμη και δυστυχώς άλλαι των ανθρώπων αι βουλαί και άλλα ο Θεός κελεύει. Τον φίλο μας τον ζήληψε και μας τον πήρε τον Απρίλιο και έτσι μέχρι το 2006 η υπόλοιπη έρευνα έμεινε ημιτελής. Εδώ τελειώνει όλη η μελετητική περιπέτεια εμού και του Οδυσσέα για το φουχνιάρ τυρί.

Πέρασαν χρόνια δεκατέσσερα. Σε μια συζήτηση με τον Γιάγκο τον Κοσμαρίκο σχετικά με το δημοσίευμα για τον μπάτσιο αναφέρθηκα και στα παραπάνω. Παρορμητικός ο Γιάγκος καθότι δάσκαλος πολλά χρόνια στο Μέγα Ρέμα με καλές σχέσεις, με παροτρύνει να ανέβουμε και να το παρασκευάσουμε οι δυο μας. Έτσι κι έγινε

Φίλε Οδυσσέα μπορεί αδικαιολογήτως να άργησα αλλά δεν σε ξέχασα. Ποιώ ύστατην έκκλησιν αν μας παρακολουθείς από εκεί ψηλά που είσαι, βγάλε το μολύβι από το τσεπάκι σου και τσέκαρε. Την έρευνα που είχαμε ξεκινήσει από κοινού για το φουχνιάρ τυρί και αφήσαμε στη μέση διότι βιάστηκες κι έφυγες αφού μας άφησες ορφανούς, την αποτελείωσα με τον Γιάγκο τον Κοσμαρίκο, τη δημοσιεύω στο περιοδικό σου «Νιάουστα» και θα την παραδώσω στον παλιό σου συνεργάτη γιατρό Βασίλη Μπατάνη για τα περαιτέρω. Τελειώνω με την ελπίδα ότι θα τύχω της συγνώμης σου για την αδικαιολόγητη καθυστέρηση, αρκούμενος σε ένα καλό αντάμωμα για να τα πούμε καλύτερα όταν έρθει και η δική μου ώρα.

ΔΙΗΓΗΜΑ

Το σκι - λιφτ στο Σέλι

της Κατερίνας Λυσιμάχου-Πολυχρονίδου

Τόπος ηλιόλουστος. Μια μεγάλη πλαγιά, χωρίς πολλά δένδρα, απλώνεται στην ανατολική πλευρά του όρους Βερμίου. Σκόρπια σπίτια, που καθώς κατεβαίνει κανείς στα ριζά της πλαγιάς πυκνώνουν και σχηματίζουν ένα όμορφο χωριό. Όλος ο τόπος αναδίνει την αίσθηση της απλοχωριάς, της ελευθερίας, του ανοίγματος. Αν κοιτάξει κανείς προς τα πάνω, προς την κορυφή της πλαγιάς του βουνού, εκεί που συναντά η γη τον ουρανό, θα δει μια συστάδα βράχων, κάτι σαν φυσικό φρούριο με πολεμίστρες, αλλά και σαν πέτρινο διάδημα, που ακολουθεί όλη την κορυφογραμμή. Εκεί έχουν τις φωλιές τους τα πιο περήφανα πετούμενα της γης, αυτά που διαλέγουν τους ψηλότερους τόπους για να ζυγιστούν με τους αέρηδες, να παλέψουν με τις καταιγίδες και να χορέψουν με τις πρώτες ή τις τελευταίες αχτίδες του ήλιου. Γεράκια και τσιγκνιάδες, μαυραετοί και χρυσαετοί απολαμβάνουν τέτοια πετάγματα, που για μας τα πλάσματα του εδάφους μόνο η φαντασία μας θα μπορούσε να περιγράψει. Δεν λείπουν βέβαια τ' αγριοπερίστερα, οι μπεκάτσες, οι πέρδικες, οι καλιακούδες, οι πελαργοί και τα κοτσύφια, ούτε οι μπούφοι, οι γκιώνηδες και τα αηδόνια. Φτερωτός πλούτος που τρέφεται με τις κάθε λογής σαύρες, τα φίδια, τα ποντίκια και τους λαγούς μέχρι και τις ακρίδες με τα ροζ και τα γαλάζια φτερά, που αφθονούν σ' όλον τον τόπο.

Το Σέλι, ονομασία του τόπου και του χωριού, είναι σήμερα ένα από τα πιο φημισμένα χιονοδρομικά κέντρα της πατρίδας μας κι αν δεν κάνω λάθος το πρώτο που απέκτησε σκι-λιφτ τη δεκαετία 1950-1960. Γεγονός τότε που γιορτάστηκε πανηγυρικά και με κάθε λαμπρότητα. Σ' όλες τις εφημερίδες δόθηκε μεγάλη προβολή στο γεγονός, αν σκεφτεί κανείς ότι όντας νωπές ακόμη οι μνήμες του εμφυλίου και εμφανείς ακόμα οι καταστροφές από τις μάχες του '49, εγκαινιάζονταν ένα έργο πανελληνίου

εμβέλειας, έργο που απευθύνονταν σ' ένα χειμερινό αθλητισμό και τουρισμό, όταν και ο καλοκαιρινός ακόμα δεν ήταν ούτε στα σπάργανά του. Ήταν η εποχή που όλα ανοικοδομούνταν κι η Ελλάδα θύμιζε απέραντο εργοτάξιο.

Για ένα σημερινό σκιέρ ή επισκέπτη, η εγκατάσταση ενός σκι-λιφτ μονοθέσιου ηλικίας κοντά 45 χρόνων, φαίνεται ξεπερασμένη και μίζερη. Στην εποχή μας, εποχή της αφθονίας και της εύκολης εικόνας, που έρχεται χωρίς καθυστέρηση απ' όλα τα πέρατα της γης στην οθόνη της τηλεόρασης μας, τα εγκαίνια ενός σκι λιφτ είναι γεγονός που φαίνεται αμελητέο. Εξ άλλου στις μέρες μας καινούργιες εγκαταστάσεις, πολύ πιο σύγχρονες, ανεβάζουν τους σκιέρ στην κορυφή για την κάθοδο τους ύστερα στην τεράστια χιονοδρομική πίστα. Τότε όμως ήταν Το γεγονός.

Συνηθίζονταν τα χρόνια μετά το 1955 πολλές οικογένειες, απ' τη Νάουσα κυρίως αλλά κι απ' τη Βέροια, να στέλνουν τις οικογένειες τους να παραθερίζουν τα καλοκαίρια στο Σέλι. Ο τρόπος παραθερισμού τότε παρασάγγας απείχε βέβαια απ' τον σημερινό τρόπο καλοκαιρινών διακοπών. Έμοιαζε περίπου με μετακόμιση ολόκληρου νοικοκυριού λίγο ή πολύ. Στρώματα, κουβέρτες, καρέκλες, τραπέζια, κατσαρολικά, γκαζιέρες, «φανάκια» για τη φύλαξη του φαγητού, ξέχωρα από σκάφες, δοχεία νερού και ρουχισμός φορτώνονταν σ' ένα παλιό φορτηγό, που αγκομαχώντας έπαιρνε ν' ανεβαίνει σιγά, σιγά το βουνό, περνώντας με προσοχή τις ατέλειωτες στροφές. Ακόμα και τρόφιμα, αλεύρι, ρύζι, λάδι, όσπρια και ό,τι μπορούσε να φυλαχτεί χωρίς να χαλάσει κι από κοντά κάποιες όρνιθες που κακάριζαν δεμένες απ' τα πόδια, κρεμασμένες ανάποδα, -θα τάιζαν τα παιδιά με αυγά πριν σφαχτούν μία, μία για ν' αποτελέσουν στη συνέχεια το Κυριακάτικο γεύμα τους -ήταν φορτωμένα, ξέχωρα απ' το παιδομάνι

και το γυναικομάνι στην καρότσα του. Εκ των πραγμάτων τέτοιος ξεσηκωμός και τέτοιος κόπος προϋπόθετε η παραθέριση να διαρκεί τουλάχιστον ένα μήνα αλλά συνήθως διαρκούσε ολόκληρο το καλοκαίρι.

Σε μια κατάσταση πλήρους ελευθερίας τα παιδιά προσαρμόζονταν γρήγορα στο περιβάλλον της εξοχής, ανακατεύονταν με τα παιδιά των γηγενών κατοίκων, μάθαιναν πώς να μαζεύουν φτέρες και ξύλα και να κάνουν καλύβες. Τα κορίτσια τις χρησιμοποιούσαν για να παίζουν σπιτάκια, τα αγόρια σαν μυθικά κάστρα και πολεμίστρες όταν επιδίδονταν σε πολεμικά παιχνίδια. Μάθαιναν να ξεχωρίζουν τα φίδια, να ξεχωρίζουν τα βατράχια απ' τους φρύνους, να γητεύουν τις σαύρες, να σουβλίζουν ακρίδες που τις έψηναν σε αυτοσχέδιους πέτρινους φούρνους. Μάθαιναν να ξεχωρίζουν τα πουλιά, να μαζεύουν τ' αυγά που έκρυβαν οι κλώσες, κυρίως όμως πώς να χρησιμοποιούν τη φαντασία τους για να δημιουργούν φανταστικούς κινδύνους ή να ξεφεύγουν από πραγματικούς. Και βέβαια να τραυματίζονται, όχι λίγες φορές, με τον πετροπόλεμο που ήταν το μέσον για να ξεχωρίζουν οι αρχηγοί...

Σε τέτοιο κλίμα πέρασα τρία αξέχαστα καλοκαίρια των παιδικών μου χρόνων στο Σέλι. Σκαρφάλωσα σαν άλλη Ασραπή του «Υπερήρωα» ακολουθώντας τον Κεραυνό-αδερφό μου στα βράχια της κορυφής, ψάχνοντας να λύσουμε κάποιο φανταστικό μυστήριο, κυνηγηθήκαμε από θυμωμένα αγριοπούλια που είχαν τις φωλιές τους κοντά, φιλοδωρώντας τα γόνата μας με άφθονα γδαρσίματα, κατακύλησα στην πλαγιά κυνηγημένη απ' τους Γερμανούς σαν άλλη Κατερίνα του «Μικρού Ήρωα». Έσπασα ένα χέρι, άλλαξα τα δυο μου μπροστινά δόντια και για ένα διάστημα απέκτησα το προσωνύμιο «η Βλάχα», που δεν ήξερα τότε τι σήμαινε, αλλά έτσι όπως λεγόταν έμοιαζε με βρισιά. Προφανώς γιατί είχα μπει σε μια παρέα από παιδιά και κορίτσια της περιοχής που μιλούσαν μια περίεργη γλώσσα.

Ήταν μια ηλιόλουστη Κυριακή πρωί. Αύγουστος. Κόσμος και κοσμάκης κατέφθανε από Νάουσα, Βέροια, Θεσσαλονίκη και Αθήνα!!! Με κάθε μέσον. Με παμπάλαια λεωφορεία,

τεράστια αμερικάνικα ταξί, κάτι φορτηγά που αγκομαχούσαν στην ανηφόρα και νόμιζες πώς να τώρα θα σβήσει η μηχανή τους αλλά και με μουλάρια και γαϊδουράκια. Και κει που όλη η πλαγιά αντιλαλούσε από γέλια, φασαρία, ομιλίες κατέφθασαν και κάτι μεγάλα μαύρα αυτοκίνητα που κουβαλούσαν τους επισήμους απ' την πρωτεύουσα μαζί με τον Μητροπολίτη Βεροίας -Ναούσης και τους περί αυτόν παπάδες και διάκους. Ολόκληρο πανηγύρι. Είχε έρθει επιτέλους η ώρα να εγκαινιάσουν το τεράστιο μεταλλικό θηρίο που σαν εξωγήινο φίδι σέρνονταν σκαρφαλώνοντας στην πλαγιά του βουνού.

Απ' το προηγούμενο καλοκαίρι παρακολουθούσαμε με περιέργεια και κάποιο φόβο είν' αλήθεια, τους ξενόφερτους μηχανικούς που με κάτι περίεργα μεταλλικά κράνη στο κεφάλι, κάτι περίεργα τρίποδα και μακριές κορδέλες μετρούσαν και ξαναμετρούσαν τη μεγάλη πλαγιά. Έβαζαν σημάδια με ασβέστη, έχωναν κοντά μεταλλικά ή ξύλινα παλούκια στο χώμα κι όλο ανέβαιναν προς την κορφή. Εμείς ανθρωπιόμασταν τι είδους περίεργο παιχνίδι ήταν αυτό που έπαιζαν, το τόσο διαφορετικό απ' το δικό μας! Και κει που αρχίσαμε να τους συνηθίζουμε και να μην μας κάνει πια εντύπωση το καθημερινό τους μέτρημα, άρχισαν να καταφθάνουν κάτι φορτηγά που ξεφόρτωναν τεράστιες μεταλλικές ράβδους, μεταλλικούς σωλήνες και κάτι βίδες που μας φαίνονταν εξωπραγματικές, τόσο μεγάλες ήταν. Μαζί κατέφθασαν και πολλοί εργάτες που στα μάτια μας φάνταζαν να είναι μιλιούνια.

Η ήσυχη πλαγιά γέμισε φωνές, μεταλλικούς θορύβους που έσχιζαν την ησυχία κάθε τόσο σαν πως κάνουν τα πριόνια όταν βρίσκουν μέταλλο. Έσκαβαν λάκκους στο χώμα, έχωναν σιδερένιες δοκούς κι έριχναν τσιμέντο στη βάση τους. Έτσι φύτεψαν ένα σωρό μεταλλικά δόντια που ανέβαιναν σιγά-σιγά μέχρι την κορφή. Και κει που απορούσαμε γιατί τα έφτιαχναν όλ' αυτά, άρχισαν να βιδώνουν με κείνες τις απίθανες μεγάλες βίδες ολόκληρα δοκάρια μεταλλικά πάνω στις σιδερένιες δοκούς σχηματίζοντας σιγά, σιγά κάτι σαν τις ράγες σιδηροδρόμου, με τη διαφορά που αυτές ήταν στον αέρα, πιο χαμηλά στο κάτω μέρος της πλαγιάς παίρνοντας ύψος όμως καθώς η κατασκευή ανέβαινε προς



την κορυφή.

Αυτά το περασμένο καλοκαίρι, γιατί στο τωρινό έφθασαν κάτι καθίσματα, πολλά καθίσματα που τα κρέμασαν στις μεταλλικές ράγες και σε μια απόσταση περίπου πέντε μέτρων. Έκτισαν και δυο κιόσκια- σπιτάκια, ένα στην κορυφή και ένα στο χαμηλότερο σημείο μέσα απ' τα οποία περνούσαν οι εναέριες ράγες. Στο στάδιο αυτό των εργασιών τους δεν άφηναν κανένα μας να πλησιάσει ούτε σε απόσταση 50 μέτρων, γιατί έλεγαν πως ήταν μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος μια κι ήταν στο στάδιο σύνδεσης της όλης κατασκευής με ηλεκτρικό ρεύμα. Κι όταν τέλειωσε κι αυτό το στάδιο κι ευπρεπίστηκε ο χώρος γύρω απ' το σπιτάκι -κιόσκι στο πιο χαμηλό σημείο, έφτασε η ώρα των εγκαινίων εκείνη την ηλιόλουστη Κυριακή του Αυγούστου.

Πλήθος κόσμου συνέρεε από παντού για να θαυμάσει το ανθρώπινο επίτευγμα που μπορούσε λέει ν' ανεβάζει τους ανθρώπους μέχρι την κορυφή και να τον κατεβάζει πάλι πίσω καθισμένο σε ένα εναέριο κάθισμα. Με τη βοήθεια του ηλεκτρικού ρεύματος κινούνταν σε μεταλλικές ράγες. Διαδρομή δύομιση χιλιομέτρων περίπου πήγαινε-έλε με το κάθισμα να ξεκινά από μισό μέτρο ύψος και να σκαρφαλώνει σε αρκετά σημεία της διαδρομής, ανάλογα με τα βαθουλώματα του εδάφους, τα είκοσι ή και περισσότερα μέτρα. Να λοιπόν που ο άνθρωπος με την ευφυΐα του, τα εργαλεία του και την συ-

ντροφική δουλειά κατάφερε επιτέλους να συναγωνίζεται περίπου τα πετάγματα των αγριοπουλιών της περιοχής. Περίπου βέβαια ...

Ασφαλώς δεν ήταν λίγο αν μπορούσαμε να δούμε τα μέρη που παίζαμε από ψηλά. Θα μας άφηναν όμως ν' ανεβούμε ποτέ; Κι αν ναι, πότε θα ήταν αυτό; Όταν θα μεγαλώναμε; Ένα τέτοιο κατασκεύασμα περισσότερο φόβο προκαλούσε παρά λαχτάρα να το γνωρίσει κανείς από κοντά. Ιδιαίτερα στους μεγαλύτερους που δεν ήταν εξοικειωμένοι με τέτοια «πετάγματα» και τέτοιες διαδρομές. Οι περισσότεροι δεν είχαν ταξιδέψει ούτε μέχρι τη Θεσσαλονίκη που λέει ο λόγος. Κι όσοι είχαν κάνει το ταξίδι με το αργοκίνητο λεωφορείο των ΚΤΕΛ είχαν την επώδυνη εμπειρία να σταματούν κάθε λίγο γιατί οι αναθυμιάσεις και το ταρακούνημα τους προκαλούσε ναυτία.

Ντυμένοι στα καλά μας εμείς τα παιδιά τρυπώσαμε όσο γινόταν πιο μπροστά. Εκεί που ψάλλονταν ο αγιασμός απ' τον μητροπολίτη και τους περί αυτόν ιερείς και διάκους. Γύρω τους έστεκαν σοβαροί οι επίσημοι με τα σκούρα κοστούμια τους, ο υπουργός δημοσίων έργων, ένας ευσταλής άντρας, βουλευτές, δήμαρχοι και κοινοτάρχες των γύρω πόλεων και χωριών, αστυνομικοί και στρατιωτικοί με ατσαλάκωτες στολές και πολλά παράσημα και πιο πίσω άντρες και γυναίκες κάθε ηλικίας με εντόπια ή πολιτικά ρούχα ανακατεμένοι και σοβαροί. Στο τέλος

κι αφού ο μητροπολίτης βύθισε το σταυρό με τα κλωνάρια του βασιλικού μέσα στο νερό που είχε μετατραπεί σε αγίασμα τίναξε εκατοντάδες σταγόνες στο σιδερένιο τέρας που είχε το περίεργο όνομα σκιλίφτ – κάτι σα σκυλί μας ακούστηκε τότε -και κοιταχτήκαμε με απορία γιατί για φίδι έμοιαζε περισσότερο. Ύστερα πήρε να ραντίζει τα μέτωπα πρώτα του υπουργού και στη συνέχεια ένα, ένα των επισήμων ώσπου τέλειωσε κι αυτό. Στο πλήθος έριξε ότι περίσσεψε, ραντίζοντας στην τύχη δεξιά κι αριστερά πάνω από τα κεφάλια, σταγόνες σαν ψιλή βροχή.

Και τότε είδα την κορδέλα που έφραζε το κιόσκι –σιπτάκι και τον υπουργό με ένα ψαλίδι να την κόβει. Κάτι φωτογράφοι με φλας αποτύπωσαν τη σκηνή-για τις εφημερίδες της επομένης σίγουρα. Και τότε κάποιο κουμπί πρέπει να πάτησε ο υπουργός και όλο το θηρίο άρχισε να μουγκρίζει και τα καθίσματα που κρεμόταν άρχισαν να κινούνται πάνω στις ράγες προς το βουνό. Χειροκροτήματα και αλαλαγμοί χαράς ακούγονταν από παντού. Έμενε πια ν' ανεβεί ο πρώτος επιβάτης σ' ένα από τα καθίσματα που έρχονταν κι έφευγαν άδεια. Να κάνει το γύρο των δυόμισι χιλιομέτρων, να δουν όλοι πως δεν υπήρχε φόβος, όλα ήταν πολύ καλά μελετημένα κι ασφαλώς πολύ καλά φτιαγμένα.

Ένας μπρατσωμένος άντρας που όπως φαινόταν θα έκανε κουμάντο από δω και πέρα φώναζε για εθελοντές, αλλά όλοι έκαναν πίσω. Ένας νεαρός φαινόταν πως το ζύγιαζε, άλλαζε χρώματα, σημάδι πως το ήθελε πολύ αλλά του έλειπε αυτή η μικρή τελική κίνηση προς τα μπρος. Κι εκεί που πάλευε με την τελική απόφαση του, μέσα στην ανακατωσούρα ο άντρας που έκανε κουμάντο τον πήρε σχεδόν στην αγκαλιά του και

τον κάθισε, χωρίς να το καλοκαταλάβει, πάνω σε κάποιο από τα καθίσματα που κινούνταν αργά. Δεν προλάβαμε να καταλάβουμε τι είχε γίνει και τον είδαμε ν' ανεβαίνει στριγκλίζοντας προς το βουνό. Από ενθουσιασμό υπέθεσα. Μπορεί όμως κι από φόβο... Πίσω του τρέχοντας όρμησε ο πατέρας του νεαρού που σχεδόν κρεμάστηκε στο επόμενο κάθισμα θέλοντας να τον... προλάβει. Ο δυνατός άντρας που έκανε κουμάντο πρόλαβε να κλείσει την προστατευτική μπάρα μπροστά του καθώς υψώνονταν προς το βουνό.

Με κοιμένη την ανάσα περιμέναμε να δούμε τι θα γινόταν με τους δύο τολμηρούς πιονέρους που σαν κουκιδίτσες φαινόταν στην πλαγιά να κατευθύνονται προς τα ύψη. Κανείς άλλος τολμηρός δεν έδειξε να θέλει ν' αποτολμήσει το εγχείρημα. Πέρασε περίπου μισή ώρα μέχρι να τους δούμε να κατεβαίνουν –μπορεί και λιγότερο μια κι ο χρόνος μας φάνηκε ατέλειωτος.

Ο νεαρός φώναζε από μακριά ενθουσιασμένος να μην τον κατεβάσουν γιατί ήθελε να ξανακάνει τον γύρο, ο πατέρας του όμως ωχρός κι αμίλητος κατέβηκε γρήγορα κι απομακρύνθηκε. Πιστεύω πως ήθελε να κάνει εμετό. Και τότε ξαφνικά, αφού σιγουρεύτηκαν οι πάντες πως μια βόλτα ήταν τέλος πάντων μόνο, άρχι-



σαν να συνωστιζονται και να συνωθούνται μπροστά, διστάζοντας όμως ακόμα, περιμένοντας τον επόμενο τολμηρό που δεν άργησε ν' ανεβεί κι όσπου να χαθεί κι αυτός από μπροστά μας άλλος κι ύστερα άλλος κάθονταν στη συνέχεια στα επόμενα καθίσματα που εμφανίζονταν μπροστά μας σαν σε αέναη κίνηση προς τα πάνω.

Πότε κάθισε η πρώτη γυναίκα ούτε το πήραμε είδηση γιατί ξαφνικά όλοι θέλαμε ν' ανεβούμε και σπρώχναμε και σπρωχνόμασταν. Ο μπρατσωμένος άντρας δεν προλάβαινε να γυρίζει, ν' αρπάζει όποιον έβρισκε δίπλα του και να τον βάζει στο επόμενο κάθισμα. Μέσα σε λίγη ώρα όλα τα καθίσματα ήταν πιασμένα κι εκείνος δεν άφηνε κανέναν πλέον να κάνει δεύτερο γύρο. Απλώς κατέβαζε αυτούς που έρχονταν κι ανέβαζε τους επόμενους. Κι επειδή όλα γινόταν βιαστικά – το σκιλιφτ δεν σταματούσε για την επιβίβαση και την αποβίβαση- έπιανε όποιον εύρισκε δίπλα του και τον κάθιζε χωρίς να τον ρωτήσει αν ήθελε ν' ανεβεί ή βρισκόταν εκεί γιατί χάζευε τους άλλους που το έκαναν. Έτσι έγινε κι έβαλε να καθίσει σ' ένα απ' τα καθίσματα που μόλις είχε αδειάσει μια γυναίκα που σε καμιά περίπτωση δεν θα τολμούσε να την βάλει κανείς επάνω στο σκι-λιφτ. Την κυρα Μάρθα.

Η κυρά Μάρθα, διπλωμένη σχεδόν στα δύο, ήταν τότε γεμάτα ενενήντα χρονών. Φορούσε μαύρη εντόπια φορεσιά με άσπρη μπιμπίλα στο στήθος και μαντίλι στο κεφάλι που έκρυβε δυο λεπτές άσπρες κοτσίδες ριγμένες στην πλάτη. Η παρουσία της στο Σέλι οφειλόταν γιατί τα παιδιά της δεν ήθελαν να χάσουν τα εγκαίνια, αλλά δεν ήθελαν να την αφήσουν και μόνη της πίσω στη Νάουσα. Είχε εκδηλώσει από καιρό κάτι διαλείψεις στη μνήμη της κι επειδή ένοιωθε να κινώνει μονίμως είχε τη μανία ν' ανάβει σπύρτα για να... ζεσταθεί. Πυρομανία λένε την κατάσταση αυτή. Η μανία της με τα σπύρτα ήταν



κι η αιτία που βρέθηκε δίπλα στο μπρατσωμένο άντρα που ρύθμιζε τους επιβάτες. Η Μάρθα είδε σε μια καρέκλα δίπλα του τα τσιγάρα με τα σπύρτα του. Με όλη την κίνηση δεν είχε προλάβει εκείνος να φουμάρει κι τα είχε αφήσει στην καρέκλα για να το κάνει με την πρώτη ευκαιρία. Έτσι έγινε κι ανέβηκε η γριούλα στο σκιλιφτ την ημέρα των εγκαινίων του!

Η Μάρθα δεν καλοκατάλαβε πώς βρέθηκε καθισμένη να αιωρείται πάνω απ' το έδαφος που όσο πήγαινε μακρυνε προς τα κάτω. Από καθαρή τύχη και μόνο βρέθηκε να κάθομαι πίσω της, στο επόμενο κάθισμα, καθώς μ' έβαλε χωρίς να το καταλάβω κι εγώ ο τύπος που έκανε κουμάντο και δυο τρία καθίσματα πιο πίσω ένας απ' τους γιους της που αντιλήφθηκε ξαφνικά πως η μάνα του όδευε προς την κορυφή του βουνού παρά τη θέληση της και χωρίς να το καταλάβει. Είχε κάνει τιτάνιες προσπάθειες μόλις το αντιλήφθηκε σπρώχνοντας τους μπροστινούς του να βρεθεί μπροστά και να σταματήσει φωνάζοντας το σιδερένιο φίδι που έτρεχε ασταμάτητα προς την κορυφή.

Απ' τις φωνές του έγινε αντιληπτό το λάθος αλλά ήταν πλέον αργά να σταματήσει το σκιλιφτ και να κατεβεί η μάνα του. Όταν διαπίστωσε πως ακόμα κι αν σταματούσε το τεράστιο μηχάνημα η γυναίκα ήταν ψηλά πλέον για

να την κατεβάσουν, ξέχωρα και τον πανικό που θα δημιουργούσαν σ' όλους τους υπόλοιπους επιβάτες, που θα σταματούσαν ξαφνικά κρεμασμένοι στα φύλλα απ' τις εναέριες ράγες κάθισε βιαστικά κι εκείνος μερικά καθίσματα πιο πίσω. Έτσι έμενε να ολοκληρωθεί ο γύρος και να επιστρέψει η γερόντισσα ξανά στην εκκίνηση για να την κατεβάσουν.

Όλη αυτή η ιστορία, της οποίας υπήρξα μάρτυρας γιατί ήμουν στο ακριβώς πίσω απ' τη Μάρθα αιωρούμενο κάθισμα, είχε τα εξής επακόλουθα: Ο μεν γιος να φωνάζει για να δώσει κουράγιο στη μάνα του, που εκ των υστέρων διαπιστώθηκε πως ούτε τον άκουγε, ούτε κατάλαβε πως αυτός ήταν πίσω της, εγώ δε να βιώσω σχεδόν χωρίς φόβο – μια κι άκουγα κάποιον που φώναζε για να της δώσει κουράγιο – αυτήν την θεαματική όσο και τρομακτική ανύψωση απ' τη γνώριμη και οικεία σταθερότητα του εδάφους.

Ένα μυρμήγκιασμα που ξεκινούσε απ' τα ακροδάκτυλά μου κι έφτανε σαν φουρφούρισμα στο μέρος της καρδιάς είναι η ανάμνηση εκείνης της πρώτης βόλτας με το σιδερένιο ανεβαστήριο τη μέρα των εγκαινίων του. Αυτή η αίσθηση της αδυναμίας να κάνεις κάτι, αυτή η αίσθηση να σμικρύνεται η γη από κάτω και τα ψηλά δέντρα να χάνονται στα κοιλώματα του βουνού λες κι ήταν παιχνίδια από πλαστελίνη, αυτή η μηδαμινότητα της ίδιας μας της ύπαρξης έριξε το σπόρο για τη γενικότερη θεώρηση της ζωής μου αργότερα.

Η Μάρθα που δεν κατάλαβε πώς βρέθηκε ν' ανεβαίνει ξαφνικά προς τον ουρανό, νόμισε πως είχε πεθάνει κι είχε πάρει το δρόμο για τον παράδεισο γι αυτό και ανυψωνόταν στον ουρανό. Ήταν τόσο ξαφνικός και βίαιος αυτός της ο αποχωρισμός απ' τα επίγεια που έκλεισαν τ' αυτιά της στους ανθρώπινους θορύβους – έτσι της ήταν αδύνατον ν' ακούσει την εμψυχωτική φωνή του γιου της που την αποδυνάμωνε ο αέρας κι η απόσταση. Το μόνο που ένοιωθε ήταν το σφύριγμα απ' τον αέρα και το σούρισμα της αλυσίδας στις τροχαλίες και στις ενώσεις κάθε που συναντούσε το κάθισμά της τις μεταλλικές κολώνες. Όλοι αυτοί οι θόρυβοι όμως σε συνδυασμό με την συνεχή ανύψωσή της προς τα πάνω μεταφράζονταν σε θορύβους από φτερο-

κοπήματα ...αγγέλων.

Όσο ανέβαινε τόσο στενοχωριόταν που είχε αφήσει εκκρεμότητες πίσω της. Δεν είχε προλάβει να πει στα παιδιά της πού φύλαγε εκείνες τις έρμες τις πέντε λίρες που είχε φυλαγμένες για τα στερνά της. Χαμένη καθώς ήταν σε μια πρωτόγνωρη γι αυτήν κατάσταση ανέβαινε προς τα πάνω κι η γη χανόταν κάτω απ' τα πόδια της. Της ήρθε να τραγουδήσει. Ένα τραγούδι που έλεγε η γιαγιά της – 60 χρόνια πριν. Πώς το θυμήθηκε εκείνη τη στιγμή ούτε κι αυτή δεν μπορούσε να σκεφτεί. Είναι απίστευτο τι πράγματα αναδύονται μέσα απ' τα βάθη του μυαλού μας και του είναι μας τέτοιες ώρες !! Σιγά, σιγά άρχισε να το τραγουδά. Κάτι σαν μοιρολόγι, κάτι σαν προσευχή στο Αη Γιώργη, που φανερώθηκε λέει σαν στρατηλάτης να σκοτώσει το θηρίο με το κοντάρι του και να ελευθερώσει την πριγκιποπούλα που την κράταγε εκείνο αιχμάλωτη. Δέκα πέντε ολόκληρες στροφές – πώς τις θυμήθηκε όλες η γριούλα- το θηρίο- μετά τόσα χρόνια – τραγουδήθηκαν ψηλά στην πλαγιά, στην λαμπρή ατμόσφαιρα εκείνης της ηλιόλουστης Κυριακής του Αυγούστου σ' όλη τη διαδρομή με το σκιλιφτ. Το τραγουδούσε ακόμα κι όταν την άρπαξαν στο τέρμα απ' το εναέριο καρεκλάκι για να την κατεβάσουν παρ' όλο που είχε γαντζωθεί στο κάθισμα σαν στρείδι και κόντευε παρά τρία να κάνει και δεύτερο γύρο...

Γι αρκετό καιρό η Μάρθα νόμιζε πως είχε πεθάνει και πως βρισκόταν στον παράδεισο. Το γεγονός πως την περίμεναν εναγωνίως τα υπόλοιπα παιδιά της στην αφετηρία του σκι-λιφτ κι ο γιος της που την ακολούθησε προσπαθούσε να της εξηγήσει την κοινή τους εμπειρία και να την κάνει να λογικευτεί δεν ήταν αρκετά να την πείσουν. Το μόνο καλό στην υπόθεση ήταν που σταμάτησε να παίζει με τα σπύρτα, γιατί οι φωτιές είναι της κόλασης και όχι του παραδείσου όπου – ήταν αμετάκλητα πεπεισμένη γι αυτό – είχε βρεθεί για λίγο εκείνη την καλοκαιρινή Κυριακή του 1957... ή ήταν του 1958; Μπορεί και του 1959... Δεν θα μπορούσα να πω με ακρίβεια. Στην πραγματικότητα δεν έχει και τόση σημασία. Η μνήμη είναι επιλεκτική ούτως ή άλλως-θυμόμαστε άλλα πράγματα ο καθένας μας – και δεν ήμουν τότε παρά ένα παιδί με ζωηρή φαντασία που ονειρευόταν...

ΡΟΔΑΚΙΝΙΑ (ΡΩΔΑΚΙΝΙΑ)

Βοτανική ταξινόμηση – Καταγωγή - Οδικός χάρτης -
Ονοματολογία - Πορεία στην Ελλάδα

Δ.Κ. Στυλιανίδης

Επ. Δ/ντής Ινστ. Φύλλοβ. Δένδρων

Α. Ισαακίδης -

Θ.Ε. Σωτηρόπουλος

ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε., Ινστιτούτο Φυλλοβόλων Δένδρων

Ι. Παπαδάκης

Εργαστήριο Δενδροκομίας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, ΑΤΕΙ Κρήτης

Α. ΒΟΤΑΝΙΚΗ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Η ακριβής ταξινόμηση των φυτών, μέσω της συστηματικής βοτανικής, οδηγεί σε μια ορθή οργάνωσή τους (τάξη στην οργάνωση). Αυτό δίνει νόημα στη μελέτη των φυτών και στις

σχέσεις μεταξύ τους.

Το επιστημονικό όνομα της ροδακινιάς που επεκράτησε είναι *Prunus persica* (L.) Batsch. Η πρώτη ταξινόμηση της ροδακινιάς έγινε από τον Λινναίο το 1753. Ο Λινναίος ο



ο οποίος δημιούργησε το δυονοματικό σύστημα ταξινόμησης, τοποθέτησε τη ροδακινιά στο γένος 'Amygdalus' και στο είδος 'Persica'. Η ονομασία 'Persica' (Περσική) οφείλεται μάλλον στον Θεόφραστο, ο οποίος θεώρησε ότι πατρίδα της ροδακινιάς ήταν η Περσία. Το 1768, ο Miller εισήγαγε το όνομα 'Persica' σαν γένος. Έτσι ταξινόμησε εμπορικά το ροδάκινο σαν 'Persica vulgaris'. Το όνομα της βοτανικής ποικιλίας χρησιμοποιήθηκε για να συμπληρώσει το δυονοματικό από τους Poiteau και Turpin το 1807, π.χ. 'Persica sanguinea' ή 'Persica prisca'. Το 1801, ο Batsch δημιούργησε το γένος Prunus, μετά το οποίο, τα Persica και Amygdalus εγκαταλείφθηκαν σαν ονόματα γένους.

Το 1949, το επιστημονικό δυονοματικό όνομα Prunus persica (L.) σταθεροποιήθηκε. Το είδος 'Persica' δεν είναι παρά ένα από τα 250 περίπου είδη του γένους 'Prunus'. Η αφοσίωση στο λατινικό δυονοματικό σύστημα ονομασίας, με ειδική αναφορά στο όνομα του είδους, έχει πολλά πλεονεκτήματα. Κοινά ή τοπικά ονόματα που δίνονται σε ένα είδος, μπορεί να οδηγήσουν σε μπερδεύματα. Ένα καθορισμένο όνομα αποφεύγει το πρόβλημα και η χρήση λατινικών έχει καθολική αποδοχή, ανεξάρτητα από τη γλώσσα μιας περιοχής. Συχνά το όνομα του είδους περιγράφει κάτι από το είδος και έτσι εμπεριέχει πληροφορία. Στην περίπτωση όμως της ροδακινιάς δεν είναι έτσι, καθώς το όνομα του είδους, 'Persica' δίνει την ιδέα ότι η Περσία είναι χώρα καταγωγής, ενώ στην πραγματικότητα αυτή κατάγεται από την Κίνα.

Παρόλα που το είδος 'Persica' είναι γνωστό ότι μεταβάλλεται πολύ και έχει μεγάλη προσαρμοστικότητα σε περιβαλλοντολογικές συνθήκες και καλλιεργητικές πρακτικές, αυτό είναι πολύ σταθερό και όχι υποκείμενο σε πολλές μεταλλάξεις.

Οι δεινδροκόμοι έχουν χωρίσει το είδος σε 4 οικολογικές ομάδες: Περσικό, Βόρειας Κίνας, Νότιας Κίνας και pentao. Αυτές οι ομάδες υβριδοποιούνται ελεύθερα και οι σύγχρονες ποικιλίες μπορεί να έχουν γονίδια από έναν ή περισσότερους τύπους.

Οι υπάρχουσες διαφορές μεταξύ των διαφο-



ρων τύπων ροδακίνων καταγράφονται σε γενικές γραμμές από τους δεινδροκόμους ως ακολούθως:

1) Σχήμα καρπού: Καρποί σφαιρικοί, πεπλατυσμένοι, ωοειδείς, με ή χωρίς μαστοειδή απόφυση (ράμφος). Οι πεπλατυσμένοι καρποί αποτελούν μια ειδική κατηγορία ροδακίνων της Νοτίου Κίνας η οποία χαρακτηρίζεται από μικρές απαιτήσεις σε ψύχος για τη διακοπή του ληθάργου και ως εκ τούτου μπορούν να καλλιεργηθούν σε θερμές περιοχές. Η κατηγορία αυτή είναι γνωστή με την ονομασία 'Peento' η οποία είναι Ιαπωνικής προέλευσης. Έλαβε το βοτανικό όνομα Prunus persica var. Compresa Bean (Chandler 1965). Λόγω της ταχείας διακοπής του ληθάργου, είναι πολύ ευπαθής στις χαμηλές θερμοκρασίες. Έχει γεύση ελαφρά υπόπικρη με άρωμα πικραμυγδάλου. Από τις διασταυρώσεις με κανονικές ποικιλίες προέκυψαν ποικιλίες με σφαιρικό καρπό και με ελάχιστη ή και καθόλου γεύση πικραμυγδάλου. Ποικιλίες οι οποίες έχουν ράμφος δηλαδή μαστοειδή απόφυση, παρουσιάζουν ευπάθεια στους διαφόρους χειρισμούς και ιδίως στα διαλογητήρια, επειδή η απόφυση εύκολα μωλωπίζεται.

2) Γεύση καρπού: Στην πληθώρα των ποικιλιών και σποροφύτων συναντά κανείς όλες τις γεύσεις όπως γλυκό, ξινό, πικρό, στυφό, με

γεύση πικραμυγδάλου κ.λ.π

3) Χρώμα σάρκας: Λευκό, κίτρινο, πορτοκαλί, κόκκινο. Οι λευκόσαρκες ποικιλίες οι οποίες κάποτε επικρατούσαν σε διάφορες χώρες, όπως η Ελλάδα, η Ιταλία, η Γαλλία, η Αγγλία και σε μεγάλο βαθμό οι Η.Π.Α., σήμερα έχουν περιορισθεί πολύ, γιατί συνήθως η αντοχή της σάρκας είναι μικρή και ως εκ τούτου παρουσιάζουν προβλήματα στους διάφορους χειρισμούς και τις μεταφορές. Το ωραίο όμως άρωμα το οποίο συνήθως έχουν τις καθιστά πολύ ελκυστικές σε πολλούς καταναλωτές. Το κίτρινο και το πορτοκαλί χρώμα δεν φαίνεται να έχει ιδιαίτερη σημασία στα επιτραπέζια ροδάκινα. Στα κονσερβοποιησιμα βιομηχανικά όμως, εξακολουθεί να έχει τη σημασία του δεδομένου ότι υπάρχουν οι δύο τύποι, αυτός της Καλιφόρνιας με το κίτρινο-χρυσό χρωματισμό και αυτός της Νοτίου Αφρικής με το σκούρο βερικοκί χρώμα. Οι ασχολούμενοι με τη διατροφή υποστηρίζουν ότι όσο πιο σκούρος ο χρωματισμός ενός καρπού, τόσο μεγαλύτερη η διατροφική του αξία (πλουσιότερος σε καροτίνη).

Όσο για τα ροδάκινα με κόκκινη σάρκα, δεν δόθηκε ιδιαίτερη σημασία μέχρι τώρα. Τελευταία, αξιόλογες ποικιλίες όπως η Royal Glory έχουν κόκκινη σάρκα. Αυτές οι ποικιλίες φαίνεται να έχουν περισσότερες αντιοξειδωτικές και βιοενεργές ουσίες.

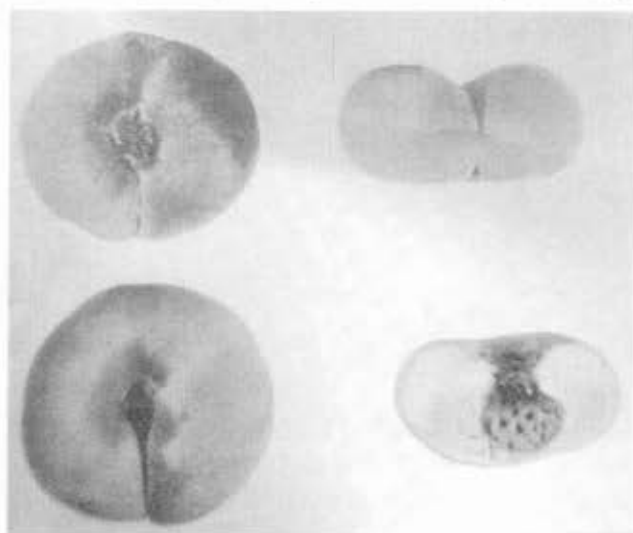
4) Τύπος σάρκας: Αφορά την υφή της σάρκας, εάν αυτή είναι τηκόμενη, ινώδης ή σκληρή. Τηκόμενη σάρκα έχουν οι περισσότερες

λευκόσαρκες ποικιλίες.

5) Προσκόλληση πυρήνα: Συμπύρηνα, ημιεκπύρηνα, εκπύρηνα. Συμπύρηνα υπάρχουν και ως επιτραπέζια, ιδίως στις ποικιλίες πρώιμου ωριμάσεως, αλλά συμπύρηνα είναι το μέγιστο μέρος των κονσερβοποιούμενων ροδακίνων, τα οποία χαρακτηρίζονται και από σάρκα σκληρή και ελαστική για να μην λιώνει τόσο κατά την επεξεργασία, όσο και μέσα στο κουτί ή στο βάζο.

6) Επιδερμίδα: Λεία ή χνοώδης. Στα ροδάκινα με λεία επιφάνεια εντάσσονται τα γνωστά νεκταρίνια ή μηλοροδάκινα. Τα νεκταρίνια φέρονται με πολλές επιστημονικές ονομασίες η επικρατέστερη όμως είναι *Prunus persica var. nectarina*. Η ονομασία νεκταρίνι προέρχεται από την Ελληνική λέξη νέκταρ. Ο καρπός κατά κανόνα είναι μικρότερου μεγέθους των κοινών ροδακίνων. Η σάρκα τείνει να έχει μια οινώδη γεύση και να διαλύεται δυσχερέστερα στο στόμα. Τα φύλλα είναι περισσότερα πριονωτά, στοιχείο που υποδηλώνει την μεγαλύτερη ευπάθεια των φύλλων και των καρπών στην ασθένεια του ωιδίου (συνδεδεμένοι χαρακτήρες). Τα νεκταρίνια είναι μια μεταλλαγή του κοινού ροδακίνου. Συμβαίνει πολύ συχνά σε ένα δένδρο ροδακινιάς να εμφανίζεται ένας βλαστός με νεκταρίνια (οφθαλμική μεταλλαγή). Τέτοια φαινόμενα παρατηρήθηκαν σε δένδρα ποικιλίας Red Haven με αρκετή συχνότητα στη χώρα μας.

7) Μέγεθος δένδρων: Ξηρό, κανονικό, ημιάνο, νάνο. Το μέγεθος των δένδρων επηρεάζεται από το βαθμό ξηρότητας της ποικιλίας καθώς και αυτής του υποκειμένου. Αλλά και τα συστήματα φύτευσης και διαμόρφωσης μπορούν να έχουν ένα περιοριστικό αποτέλεσμα στο μέγεθος των δένδρων. Η βραχύκορμη Elberta έχει ένα πολύ περιορισμένο μέγεθος και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για πολύ πυκνές φυτεύσεις. Το μέγεθος όμως και η ποιότητα των καρπών της δεν είναι ικανοποιητικά. Πολλά υποκείμενα, όπως η ροδακινιά Siberian C, τα δαμασκηνοειδή *Prunus besseyi* και άλλα, περιορίζουν το μέγεθος των δένδρων αλλά μειώνουν και το μέγεθος των καρπών.



Βοτανική ταξινόμηση της ροδακινιάς. (Roy C. Rom, 1988)

Kingdom	Βασίλειο	Vegetable	Φυτικό
Division	Διαίρεση	Spermatophyta	Σπερματοφύτα
Subdivision	Υποδιαίρεση	Angiospermae	Αγγειόσπερμα
Class	Κλάση	Dicotylidoneae	Δικοτυλήδονα
Order	Τάξη	Rosales	-
Family	Οικογένεια	Rosaceae	Ροδώδη
Tribe	Υποοικογένεια	Prunaceae	Προυνοειδή
Genus	Γένος	Prunus	Πρόνους
Subgenus	Υπογένος	Amygdalus	Αμυγδαλοειδή
Species	Είδος	Persica	Περσική

8) Τάση ανάπτυξης: Κλαίουσα, πλαγιόκλαδος, ορθόκλαδος. Τα πολύ πλαγιόκλαδα δένδρα παρεμποδίζουν τη μηχανική καλλιέργεια μεταξύ των γραμμών, ενώ τα δένδρα παρουσιάζουν τάση δημιουργίας λαιμάργων. Τα ορθόκλαδα διορθώνονται με τα κλαδεύματα που εφαρμόζονται κυρίως τα πρώτα χρόνια.

9) Αντοχή: Αντοχή και ευπάθεια με διάφορες διαβαθμίσεις στους εχθρούς και στις ασθένειες, στις χαμηλές θερμοκρασίες, αλλά και στις υψηλές θερμοκρασίες. Ευπάθεια στις υψηλές θερμοκρασίες εκδηλώνεται συνήθως με το μαλάκωμα των καρπών κατ'αρχήν. Οι χαμηλές θερμοκρασίες αποτελούν περιοριστικό παράγοντα εξάπλωσης της ροδακινιάς σε πολλές περιοχές. Ποικιλίες ανθεκτικές στο ψύχος είναι

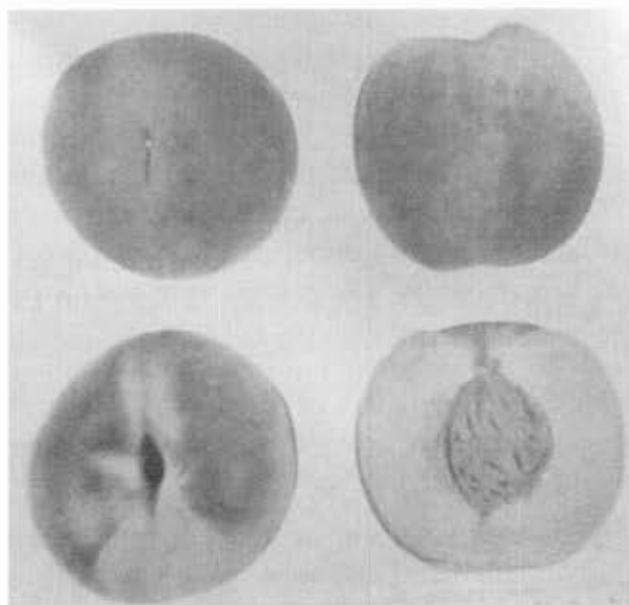
το πλέον αποτελεσματικό μέτρο αντιμετώπισης του προβλήματος. Η αντοχή στους εχθρούς και στις ασθένειες είναι μια σοβαρή παράμετρος για τον περιορισμό των επεμβάσεων με φυτοφάρμακα, τα οποία και το κόστος παραγωγής αυξάνουν, αλλά και τον κίνδυνο να υπάρχει υψηλό φορτίο υπολλειμάτων. Τα ροδάκινα διακινούνται στο εμπόριο με το όνομα της ποικιλίας. Οι ποικιλίες πολλαπλασιάζονται αγενώς, γι' αυτό τα τελευταία χρόνια έχει επικρατήσει ο αγγλικός όρος 'cultivar', αντί του όρου 'variety' ο οποίος χρησιμοποιείται για τις ποικιλίες που πολλαπλασιάζονται με σπόρο.

Β. ΚΑΤΑΓΩΓΗ – ΟΛΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ – ΟΝΟΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

Β1. Σύντομη εισαγωγή στην ιστορία του ροδακίνου

Το ροδάκινο, με την επικρατέστερη διεθνή ονομασία '*Prunus persica* (L.) Batsch' είναι ευρέως διαδεδομένο μεταξύ των 30° – 40° παραλλήλων, όπου άφθονο φως, ανέφελοι ουρανοί, μεγάλη εποχική διάρκεια και υψηλές θερμοκρασίες, δημιουργούν ευνοϊκές συνθήκες και προϋποθέσεις για την επιτυχή έκβαση της καλλιέργειας. Εξαιρέσεις από αυτή τη γενικότητα παρατηρούνται, όπου υπάρχουν ευνοϊκά μικροκλίματα και μεγάλοι όγκοι νερού.

Το ροδάκινο, με τη μεγάλη του ποικιλομορφία, με καρπούς διαφόρων σχημάτων (σφαιρικός, ωοειδής, πεπλατυσμένος, με μαστοειδή απόφυση ή όχι), με χρώματα σάρκας διάφο-



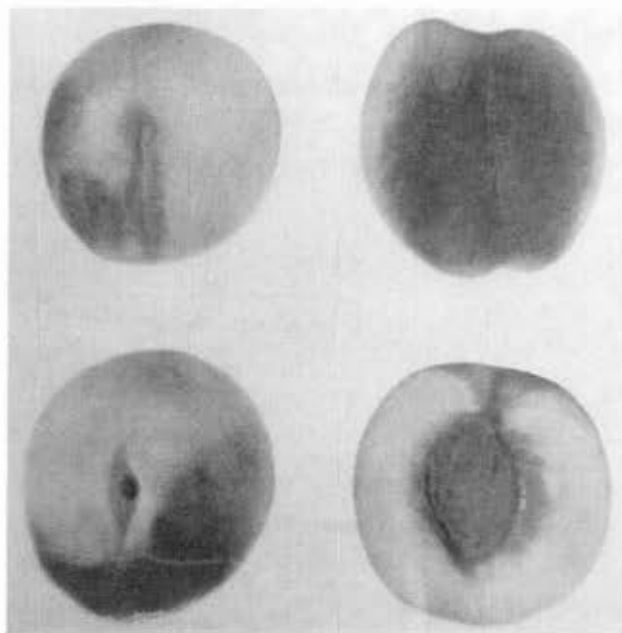
ρα (κίτρινο, πορτοκαλί, λευκό ή κόκκινο), με γεύσεις ποικίλες (γλυκό, ξινό, στυφό, με γεύση πικραμύγδαλου), με επιφάνεια χνουδωτή ή λεία, με διαβαθμίσεις πρόσφυσης του πυρήνα στη σάρκα (εκπύρηνο, ημιεκπύρηνο, συμπύρηνο), υπάρχει στις διάφορες χώρες και περιοχές όπου επικρατούν διάφορες ποικιλίες και τύποι, που όμως όλες και όλοι ανήκουν στο 'Prunus persica'.

Δύο σκέψεις μπορεί να εξαχθούν από αυτό:

1) Το ροδάκινο είναι πολύ εύκαμπτο στα χαρακτηριστικά του και μέσω φυσικής επιλογής και εύκολων καλλιεργητικών χειρισμών, μπορεί να προσαρμοστεί κάτω από πολλές περιβαλλοντικές συνθήκες.

2) Το ροδάκινο σαν είδος είναι σταθερό στην παραγωγή. Υπάρχει πολύ μικρή μετάπτωση των σποροφύτων σε μη χρήσιμο καρπό.

Εξαιτίας αυτών των χαρακτηριστικών του και σαν αποτέλεσμα της διάδοσής του σ' ολόκληρο σχεδόν τον κόσμο, έγινε συνήθης καρπός (φρούτο) σε πολλούς πολιτισμούς. Τα σπορόφύτά του προσαρμόζονται τόσο καλά που βρίσκονται διεσπαρμένα σε άγρια μορφή σε πολλές περιοχές, πράγμα που έκανε τους βοτανολόγους να σκεφτούν μήπως το ροδάκινο προέρχεται από διάφορες χώρες. Όμως δεν είναι έτσι.

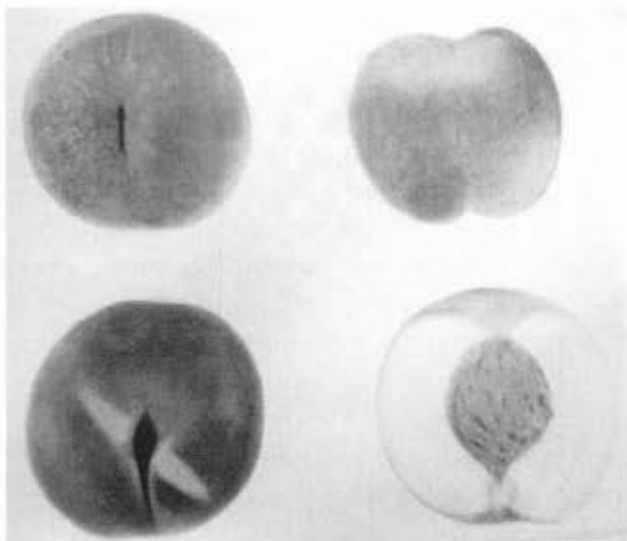


B2. Καταγωγή – Ονομασία

Το ροδάκινο κατάγεται από την περιοχή κοντά στην πόλη Xian της Κίνας. Δεν είναι απόλυτα γνωστό επί πόσους αιώνες καλλιεργείται (υπάρχει) το ροδάκινο στην Κίνα. Κινέζικες καταγραφές αναφέρουν ότι το ροδάκινο εκαλλιεργείτο στη διάρκεια της δυναστείας Shou, ήτοι 3000 χρόνια πριν. Το καλλιεργούμενο ροδάκινο αναφέρεται με την ονομασία 'Tao'. Άγρια ροδάκινα βρίσκονται ακόμη σε μερικές απομονωμένες περιοχές και ονομάζονται 'Maotao' (τριχωτό ροδάκινο) ή 'Yietao' (άγριο ροδάκινο). Από τη λέξη 'Tao' προήλθε και ο Ταοϊσμός. Ο Ταοϊσμός είναι φιλοσοφικό και θρησκευτικό σύστημα της Κίνας, εξαίροντας την ψυχική γαλήνη και αισιοδοξία. Η λέξη χρησιμοποιείται με την έννοια της ορθής οδού, ή της οδού που οδηγεί στον ουρανό. Στην Κομφουκική παράδοση το 'Tao' αποτελεί αποκλειστικά ηθική έννοια και δηλώνει την ορθή οδό της ανθρώπινης συμπεριφοράς, του ορθού δρόμου ζωής. Πρέπει να ζει κανείς σε αρμονία με τη φύση. Ο Ταοϊσμός σαν θρησκευτική – φιλοσοφική παράδοση μαζί με τον Κομφουκισμό, διαμόρφωσε τον πολιτισμό και τη ζωή της Κίνας επί 2000 χρόνια. Κατά τον Κριαρά, δίνει έμφαση στο μυστικισμό, στην αντιμετώπιση της δυστυχίας με την εσωτερική γαλήνη, στην αισιοδοξία, στις μαγικές τελετές και τις λαϊκές δεισιδαιμονίες (κινέζικο tao = λογική).

Στην τεράστια γεωγραφική περιοχή που ονομάζεται Κίνα, οι ποικιλίες ροδακίνου κατατάχθηκαν σε δύο οικολογικές ομάδες. Τα ροδάκινα της βόρειας ομάδας βρίσκονται κυρίως στην περιοχή της κοιλάδας του Κίτρινου ποταμού. Χαρακτηριστικά αυτών των ροδακίνων είναι η ανθεκτικότητά τους στην ξηρασία και τις χαμηλές θερμοκρασίες, με όχι όμως υψηλή ποιότητα καρπών. Τα ροδάκινα της νότιας ομάδας βρίσκονται κυρίως νότια και δυτικά του ποταμού Yangtze, εξελίχθηκαν σε θερμότερο κλίμα με μικρότερες διακυμάνσεις των θερμοκρασιών και με περισσότερη υγρασία.

Ποικιλίες αυτής της ομάδας παράγουν εξαιρετικής ποιότητας καρπούς, κάτω από υψηλές καλοκαιρινές θερμοκρασίες. Οι πρόγονοι πολ-



λών Αμερικανικών ποικιλιών προέρχονται από αυτήν την ομάδα.

Το ροδάκινο είναι τόσο ποικιλόμορφο και ευπροσάρμοστο, ώστε μια τρίτη ομάδα αναπτύχθηκε σε μια άλλη περιοχή του κόσμου. Η Περσική ή Ευρωπαϊκή ομάδα, προήλθε από ροδάκινα, αναμφίβολα, από αμφότερες τις Κινεζικές ομάδες, που εισήχθησαν στη Δυτική Αφρική, Μικρά Ασία και Μεσόγειο. Σ' αυτή τη περιοχή οι κλιματικές συνθήκες ήταν λίγη βροχόπτωση, μεγάλη ένταση φωτός και δροσερή εποχή ανάπτυξης. Ποικιλίες αυτής της ομάδας, έχουν βαθύ κίτρινο χρώμα, μεγάλη συνεκτικότητα σάρκας και έδωσαν τα γονίδια τους στις σύγχρονες κονσερβοποιήσιμες βιομηχανικές ποικιλίες. Τα συμύρηνα – κονσερβοποιήσιμα ροδάκινα της Νοτίου Αφρικής με το σκούρο βερικοκί χρώμα και με τη μεγάλη αντοχή της σάρκας, ίσως έλκουν την καταγωγή τους κατ' ευθείαν από αυτήν την ομάδα.

Οδικός χάρτης του ροδάκινου

Το ροδάκινο από την Κίνα φαίνεται ότι ακολουθήσε πολλούς δρόμους για να φθάσει στις διάφορες χώρες. Έμποροι διαφόρων προϊόντων, ακολουθώντας διαφόρους δρόμους, μεταξύ αυτών και του μεταξιού, περνώντας από βουνά και κάμπους, έριχναν σπόρους μετά την κατανάλωση των καρπών, από τους οποίους φύτρωναν δένδρα ροδακινιάς. Η βόρεια Περσία (Ιράν) και το Τουρκεστάν δέχθηκαν τέτοιους

σπόρους και βρέθηκαν με δένδρα ροδακινιάς.

Είναι γενικά αποδεκτό σήμερα, ότι ο Μέγας Αλέξανδρος, με κάποιο τρόπο, είτε με στρατιώτες που επέστρεψαν στη Μακεδονία, είτε με οργανωμένη αποστολή, όπως συνήθιζε να ενεργεί ο Μ. Αλέξανδρος, η οποία περιελάμβανε και Πέρσες, γνώστες της καλλιέργειας της ροδακινιάς, μετέφερε την ροδακινιά στην Ελλάδα και δὴ στη Μακεδονία. Αναφέρεται μάλιστα σαν έτος εισαγωγής το 322 π.Χ., δηλαδή ένα χρόνο μετά τον θάνατο του Μ.Αλεξάνδρου. Η πρώτη του ονομασία ήταν 'Περσικός καρπός', εξ'ού και το όνομα Persica. Αλλά και η Αγγλική ονομασία 'Peach' προέρχεται από την ίδια λανθασμένη ιδέα πως η Περσία ήταν η χώρα καταγωγής του ροδακίνου.

Στην Ιταλία το ροδάκινο εγκαταστάθηκε πριν το Χριστιανισμό και συγκεκριμένα τον 1^{ον} π.Χ. αιώνα, πράγμα που φαίνεται από σχετική αναφορά στην ποίηση του Βιργιλίου.

Τον 1^{ον} π.Χ. αιώνα, ο Ρωμαίος αγροτικός συγγραφέας Πλίνιος περιέγραψε ποικιλίες ροδακίνων και ονόμασε μια από αυτές 'Περσικό μήλο'. Επίσης, επαίνεσε τη φαρμακευτική τους αξία σαν χυμό και εισηγήθηκε την ανάμιξη της ψίχας με ξύδι, σαν φάρμακο ανακουφιστικό κατά του πονοκεφάλου.

Στην Ιταλία το ροδάκινο μεταφέρθηκε από την Ελλάδα. Στην Γαλλία το ροδάκινο έφθασε και διαδόθηκε σ' όλη τη χώρα με τη διάδοση του Χριστιανισμού, μάλλον από τους Ρωμαίους. Στους μοναστηριακούς οπωρώνες, τα ροδάκινα καλλιεργούνταν σαν είδος και όχι σαν ποικιλίες. Οι Ρωμαίοι εισήγαγαν το ροδάκινο και στην Αγγλία, όπου όμως δεν ευδοκίμησε και τελικά χάθηκε με την πτώση των Ρωμαίων. Ροδάκινα εμφανίστηκαν ξανά στην Αγγλία τον 13^{ον} αιώνα. Οι Ρωμαίοι εμφανίζονται ότι εισήγαγαν το ροδάκινο στην Ισπανία, παρόλο που το έφεραν νωρίτερα οι βορειοαφρικανοί. Το γεγονός ότι στην Ελλάδα, Ιταλία, Γαλλία και Αγγλία επικρατούσαν τα λευκόσαρκα ροδάκινα, ενώ στην Ισπανία επικρατούσαν κιτρινόσαρκα, πιστοποιεί ότι το ροδάκινο στην Ισπανία δεν διαδόθηκε από τους Ρωμαίους, αλλά από τους βορειοαφρικανούς.

Οι Ισπανοί με την εξερεύνηση της Florida των Η.Π.Α. και τις κατακτήσεις (Μεξικό), έφεραν το ροδάκινο στη βόρεια Αμερική. Επακολούθησε διάδοση σε όλη την περιοχή. Ροδάκινα καλλιεργήθηκαν από ιεραποστολές στα νοτιοδυτικά, καθώς και από ιθαγενείς. Γρήγορα έγινε προσαρμογή σε όλη την Αμερική και διάδοση της καλλιέργειας σ' όλες τις Η.Π.Α.. Μία έκθεση του 1819 περιγράφει την αφθονία των ροδακίνων στο Αρκάνσας. Πρίν από τον 19^ο αιώνα οι οπωρώνες της Αμερικής αποτελούνταν από σπορόφυτα και οι καρποί χρησιμοποιούνταν κυρίως για απόσταξη και χοιροτροφή. Υπήρξε σταδιακή ανάπτυξη ποικιλιών και πολλαπλασιασμός τους αγενώς στα φυτώρια. Οι ποικιλίες Crawford Early, C. Late και Oldwixon Cling, δημιουργήθηκαν πιθανότατα από την ανάμιξη δύο πηγών γόνων, τα κιτρινόσαρκα από το νότο και τα λευκόσαρκα από την Αγγλία και τη Γαλλία.

Το 1850 ο Charles Downing, εισήγαγε μια ποικιλία της Κίνας, μέσω Αγγλίας που ονομαζόταν 'Chinese Cling' από τη Νότια οικολογική ομάδα. Την ποικιλία αυτή έφερε στην Αγγλία από την Κίνα ο εξερευνητής Charles Fortune. Ο Downing έδωσε το υλικό αυτό στον Henry Lions στη νότια Καρολίνα, όπου και κάρπισε για πρώτη φορά αυτή η ποικιλία στον οπωρώνα του Samuel Rumph στο Morsharville της Georgia. Από σπόρους αυτής της ποικιλίας προήλθαν οι ποικιλίες Belle of Georgia (λευκόσαρκα) και Elberta (κιτρινόσαρκα).

Επειδή η ποικιλία Chinese Cling είχε άγονη γύρη, υπάρχουν διάφορες εκδοχές για τον πατέρα αυτών των ποικιλιών. Πολλές επόμενες αξιολογικές ποικιλίες προέρχονται από τις δύο αυτές ποικιλίες και αυτές απετέλεσαν τη βάση της σύγχρονης καλλιέργειας της ροδακινιάς σ' όλο τον κόσμο. Η ποικιλία Elberta κυριάρχησε σαν ποικιλία σε πολλές χώρες του κόσμου, τόσο σαν επιτραπέζια, όσο και για παρασκευή κομπόστας σε οικιακή και βιομηχανική κλίμακα. Από την Elberta προήλθε και η ποικιλία J.H.Hale (όψιμο Χάλ) το οποίο στη χώρα μας εξακολουθεί να καλλιεργείται.

Σήμερα στην παραγωγή ροδακίνων συμμετέχουν 63 χώρες: 9 Αφρικανικές, 15 Ασιατικές,

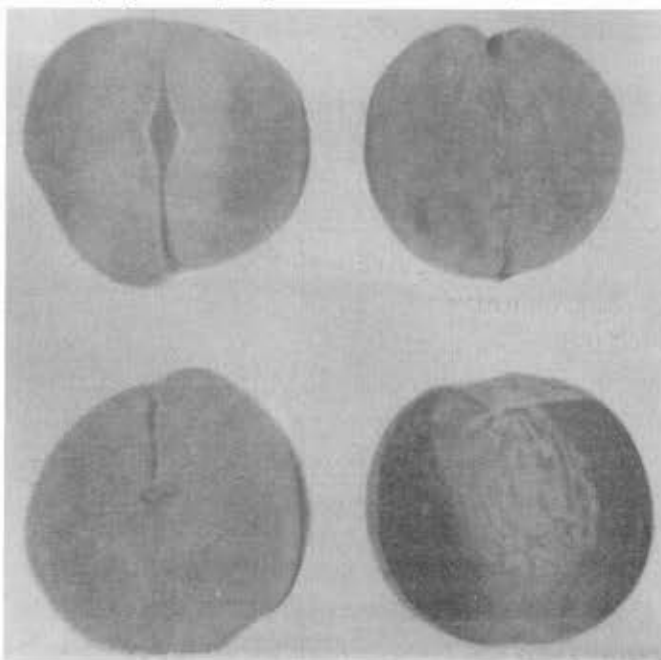
23 Ευρωπαϊκές, 9 της Νοτίου και 5 της βορείου Αμερικής, καθώς και 2 της Ωκεανίας.

Ακρογωνιαίος λίθος της επιτυχούς έκβασης της καλλιέργειας της ροδακινιάς είναι οι ποικιλίες. Οι βελτιωτές ροδακίνων, σε μια προσπάθεια να αναπτύξουν ποικιλίες και υποκείμενα, έχουν εξαπλώσει την έρευνα για πηγές γενετικού υλικού, χρησιμοποιώντας την τεράστια δεξαμενή ροδακίνων που βρέθηκε σ' όλο τον κόσμο. Ελέγχθη ότι όλες οι λεπτές διαφορές (παραλλαγές) που είναι γνωστές σήμερα, υπήρχαν στην Κίνα, είτε σαν αυτοφυή ή καλλιεργούμενα από παλαιότερα χρόνια.

Εφόσον υπάρχει βεβαιότητα ύπαρξης φυσικών δασών άγριας ροδακινιάς στην περιοχή Uyghur της αυτόνομης Κινεζικής επαρχίας Xinjiang, καθώς και στα υψίπεδα του Θιβέτ, υπάρχει ένδειξη και ελπίδα ότι πηγή νέου γενετικού υλικού βρίσκεται ακόμη στην Κίνα. Χρήση των γονιδίων αυτών μπορεί να παίξει σημαντικό ρόλο στο μέλλον της ροδακινιάς.

Γ. Η ΡΟΔΑΚΙΝΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Όπως προαναφέρθηκε και είναι διεθνώς αποδεκτό, η ροδακινιά εισήχθηκε (μεταφέρθηκε) στην Ελλάδα από την Περσία επί εποχής Μεγάλου Αλεξάνδρου. Μερικοί συγγραφείς αναφέρουν τη περίοδο 400-300 π.Χ., ενώ ο Rom



συγκεκριμένο έτος 322 π.Χ. Όπως είναι γνωστό, ο Μέγας Αλέξανδρος εισήλθε στην Περσία το 334 και πέθανε το 323 π.Χ. Η χρονολογία 322 αν και είναι ένα χρόνο μετά το θάνατο του Μ. Αλεξάνδρου, βρίσκεται ίσως πιο κοντά στο χρόνο μεταφοράς της ροδακινιάς στην Ελλάδα, γιατί αυτή θα έλαβε χώρα μετά τον τερματισμό των επιχειρήσεων οι οποίες επεκτάθηκαν μέχρι τον Ινδό ποταμό. Οποσδήποτε μεταφέρθηκαν σπόροι. Ωστόσο, την εποχή εκείνη ο εμβολιασμός ήταν γνωστός στην Ελλάδα, όπως φαίνεται από τα γραπτά του Θεοφράστου για την αμυγδαλιά «...Χείρων δε και η αμυγδαλή (εκ σπόρου) και τω χυλώ και τα σκληρά εκ μαλακής, δι' ο και αυξηθείσαν εγκεντρύειν κελεύουσι». Όπως προαναφέρθηκε, η ονομασία «Περσική» αποδίδεται στο Θεόφραστο. Στο λεξικό των Liddell και Scot αναφέρεται η ροδακινιά με την ονομασία «Περσέα» καθώς και στα Λατινικά «Persca». Ο Στράβων την αναφέρει με την ονομασία «Περσεία» και ο Διόδωτος ως «Περσαία» και το ροδάκινο ως «Πέρσειον» ή «Πέρσιον» και στον πληθυντικό «Πέρσεια» (Θεόφραστος).

Για την κρατούσα στη χώρα μας ονομασία «ροδάκινο» υπάρχουν διάφορες απόψεις. Οι επικρατέστερες είναι δύο. Η μία ότι προέρχεται από το «ρόδο της Κίνας», ονομασία η οποία ταιριάζει απόλυτα, αλλά δεν υιοθετείται. Η δεύτερη η οποία αν και πολυπλοκότερη, φέρεται ως υιοθετούμενη από τους γλωσσολόγους και βοτανολόγους, όπως οι Καββάδας (συγγραφέας του Βοτανικού Λεξικού), Σταματάκος (συγγραφέας του Λεξικού της νέας Ελληνικής γλώσσας), Μπαμπινιώτης (συγγραφέας επίσης Λεξικού της νέας Ελληνικής γλώσσας) και Κριαράς (συγγραφέας Λεξικού της σύγχρονης Ελληνικής δημοτικής γλώσσας). Οι προαναφερθέντες υποστηρίζουν ότι η ονομασία «ροδάκινο» προέρχεται από τη λατινική λέξη *duracinum*. Κατά τον Καββάδα, η ονομασία αυτή ανήκει σε μια κατηγορία ροδακίνων, τα οποία σχετίζονται με την ποικιλία «Μαστοί της Αφροδίτης», η οποία καλλιεργήθηκε επί μακρόν στη χώρα μας. Η λέξη ροδάκινο κατά τον Καββάδα προέκυψε από αναγραμματισμό της ελληνοποιηθείσας λέξης «δουρακινά». Ο Σταματάκος αναφέρει

ότι από το *duracinus*, a, um (σκληρός καρπός) προέκυψε η λέξη δωράκινο και κατά μετάθεση φθόγγων το ρωδάκινο. Υποστηρίζει μάλιστα ότι η ορθή γραφή είναι ρωδάκινο με (ω) και όχι ροδάκινο με (ο). Ο Μπαμπινιώτης αναφέρει ότι σύμφωνα με την παραδοσιακή ετυμολογία των αρχαίων Ρωμαίων, η λέξη αποτελούσε σύνθετο των *durus* (σκληρός, στερεός) και *acinus* (ρώγα). Ωστόσο θεωρεί πιθανότερη την αναγωγή της λέξης *duracinum* στο όνομα της πόλης *Dyrtrachium* (Δυρρράχιο). Υποστηρίζει την γραφή με (ω) «ρωδάκινο» και ότι η απλοποιημένη ορθογραφία «ροδάκινο» δεν έχει ετυμολογική βάση. Ο Κριαράς στο λεξικό γράφει επίσης το ροδάκινο με (ω) και παραπέμπει στην λατινική ονομασία *duracinum*. Τέλος, και ο Ανδριώτης στο ετυμολογικό λεξικό της κοινής νεοελληνικής χρησιμοποιεί το «ω» και παραπέμπει στην ονομασία *duracina*.

Ο εκ των συγγραφέων της παρούσας εργασίας κ. Στυλιανίδης, κατά το έτος 1957, εργάστηκε ως εκπαιδευτής σε μεταβατικά σχολεία κλαδευμάτων στο Ν. Πιερίας. Σε όλα τα χωριά, οι εκ των γηγενών κάτοικοι προχωρημένης ηλικίας, χρησιμοποιούσαν κυρίως τον όρο «δουράκινο» και σπανιότερα «δωράκινο». Και πιο απλά συγκοπτόμενα «δουράκινο» ή ακόμα και «δράκινο». Αργότερα, ο ίδιος, διαπίστωσε ότι και σε άλλες περιοχές, όπως Γρεβενά, Κοζάνη, Ημαθία, Χαλκιδική, η ίδια ονομασία κυρίως επικρατούσε μεταξύ των γηγενών. Αυτό ίσως είναι ένα ισχυρό στοιχείο για την αποδοχή της προέλευσης αυτής της ονομασίας. Ωστόσο, η υπό των γλωσσολόγων αναφερόμενη ονομασία «δωράκινο», πιο σπάνια συναντάτο μεταξύ των γηγενών. Ως προς την γραφή με «ο» ή με «ω», νομίζουμε ότι η επικρατήσασα γραφή με «ο» τόσο στην καθημερινή χρήση, όσο και στις περισσότερες εγκυκλοπαιδείες και λεξικά, θα συνεχίσει μάλλον να κυριαρχεί.

Αν και το δένδρο της ροδακινιάς υπήρξε επί πολλούς αιώνες στην Ελλάδα, λίγες υπήρξαν οι περιπτώσεις που η καλλιέργειά του είχε μορφή ημισυστηματικής καλλιέργειας, ενώ στις περισσότερες των περιπτώσεων υφίστατο υπό μορφήν μεμονωμένων δένδρων στους αμπελώ-

νες, σε αυλές και σε κήπους. Δένδρο με ειδικές απαιτήσεις για καταπολέμηση ασθενειών και κυρίως για εφαρμογή εξειδικευμένων κλαδευμάτων, δεν μπορούσε να επιζήσει και να αποδώσει παραγωγή για πολλά χρόνια. Η διάρκεια ζωής των δένδρων ήταν 6-7 χρόνια.

Ψάχνοντας κανείς, βρίσκει την καλλιέργεια της κάπως πιο οργανωμένη σε περιοχές της Μακεδονίας, όπως η Νάουσα, το Βελβεντό, περιοχές των Σερβίων, το Μικρόκαστρο Βοΐου Κοζάνης, καθώς και σε περιοχές του Πηλίου του Νομού Μαγνησίας. Πολλοί Ναουσαίοι προσέφευγαν σε χωριά του Πηλίου για να βρουν και να φέρουν στη Νάουσα ποικιλίες ροδακινιάς. Μια παλαιά ποικιλία που και σήμερα υφίσταται στη Νάουσα, η ποικιλία «Γιάτσου», κατά δήλωση προσώπου της οικογένειας, μεταφέρθηκε από τον εν λόγω παραγωγό από την περιοχή του Πηλίου. Στο Πήλιο υπήρξαν αξιόλογες ποικιλίες, όπως η λευκόσαρξη ποικιλία «Λεμονάτο Βόλου», η οποία κατά τη δεκαετία του 1970-1980 επετύγχανε τις υψηλότερες τιμές στην αγορά της Αθήνας, λόγω του εξαιρετικού αρώματός της.

Σε όλες τις περιοχές της Μακεδονίας, Ηλείου, Θεσσαλίας, ίσως και αλλού, επικρατούσαν ροδάκινα λευκόσαρκα. Καρποί πολλοί γευστικοί, με πλούσιο άρωμα, αλλά συνήθως με σάρκα μικρής αντοχής.

Περί το 1920 ο γεωπόνος Κοντόπουλος Ιωάννης έφερε αρκετές ποικιλίες ροδακινιάς από τη Γαλλία και την Ιταλία και δημιούργησε στη Γεωργική Σχολή Φλωρίνης φυτώρια και αποδεικτικό οπωρώνα για μελέτη της ροδακινιάς (Τσιτλακίδης). Οι συνθήκες βέβαια της Φλώρινας δεν ήταν τόσο πρόσφορες για την καλλιέργεια της ροδακινιάς.

Το έτος 1927 οι Ναουσαίοι Σ. Λαναράς και Φ. Πεχλιβάνος εγκατέστησαν συστηματικό οπωρώνα ροδακινιάς. Την ίδια περίπου περίοδο έγινε και εγκατάσταση του πρώτου οπωρώνα στο Ριζάρι Έδεσσας. Οι πρώτοι καλλιεργητές συνάντησαν προβλήματα στην καλλιέργεια από έλλειψη γνώσεων. Το έτος 1935 οι παραπάνω Ναουσαίοι προσέλαβαν τον Κάρολο Βιγκάτο, εμπειροτέχνη δενδροκόμο καταγόμενο από την

Ιταλία. Από τον Οικονομίδη αναφέρεται ότι προϋπήρξε οπωρώνας ροδακινιάς συστηματικός, ο οποίος εγκαταστάθηκε από τους αδελφούς Βιγκάτο, προφανώς υιούς του Καρόλου, στη Θεσσαλονίκη.

Ο Βιγκάτο έφερε την ποικιλία ροδακινιάς Elberta, γνωστή στη χώρα μας ως κίτρινη Elberta, με την οποία άρχισε ο εκσυγχρονισμός της καλλιέργειας στη Νάουσα και στη συνέχεια και σε γειτονικές περιοχές. Παράλληλα ο Βιγκάτο εφάρμοσε το τότε γνωστό κλάδευμα διαμόρφωσης και καρποφορίας «Tonini» καθώς και καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών με χημικά μέσα. Με τον Βιγκάτο η καλλιέργεια της ροδακινιάς βρήκε το σωστό της δρόμο.

Η Elberta παρέμεινε στην καλλιέργεια μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του 1980, ήτοι περίπου σαράντα πέντε χρόνια. Τα τελευταία μάλιστα χρόνια χρησιμοποιήθηκε σχεδόν αποκλειστικά στη βιομηχανία για παρασκευή κομπόστας. Με την είσοδο δε στην παραγωγή των συμπτυρήνων - κονσερβοποιησίμων ροδάκινων, έπαψε να παρουσιάζει ενδιαφέρον η Elberta και μπήκε στο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης ποικιλιών.

Από τις αρχές της δεκαετίας του 1960, άρχισε μια αθρόα εισαγωγή ποικιλιών ροδακινιάς, κυρίως από το ιδρυθέν το 1961 Ινστιτούτο Δενδροκομίας. Το 1963 ξεκίνησε η προσπάθεια για την εισαγωγή στην καλλιέργεια των συμπτυρήνων - κονσερβοποιησίμων ροδακινίων. Την πρωτοβουλία για το ξεκίνημα αυτό είχαν ο τότε Δ/τής του Ινστιτούτου Δενδροκομίας Παναγιώτης Δοξόπουλος και ο υπεύθυνος για τη ροδακινιά γεωπόνος Αγησίλαος Ηλιάδης. Εισήχθη από τις Η.Π.Α. ένας σημαντικός αριθμός ποικιλιών υπό μορφήν δενδρυλλίων.

Τον επόμενο χρόνο (1964), η Αγροτική Τράπεζα, με υπεύθυνο το γεωπόνο Πλάτωνα Μπουργά, εισήγαγε και πάλι από τις Η.Π.Α., υπό μορφήν εμβολίων, άλλες 4 ποικιλίες. Το 1967 άρχισε η επέκταση της καλλιέργειας, η οποία έμελε να πάρει την πρώτη θέση σε παγκόσμια κλίμακα και η χώρα μας να καταστεί η πρώτη σε εξαγωγές κονσερβών κομπόστας διεθνώς, με ένα ποσοστό που έφθανε το 60%. Η προβλεπόμενη παραγωγή για το 2007 είναι 514.500 τόνοι.

Αν και εισήχθησαν από το Ι.Φ.Δ. ποικιλίες συμπτύρηνων ροδακίνων από πολλές χώρες, όπως Η.Π.Α., Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία, Νότια Αφρική, αυτές που επεξεργάστηκαν ήταν οι των Η.Π.Α. Εκείνη μάλιστα η ποικιλία που διαδραμάτισε αποφασιστικό ρόλο ήταν και εξακολουθεί να είναι η Andross. Η ποικιλία Andross καταλαμβάνει το 50-60% των καλλιεργουμένων εκτάσεων με συμπτύρηνα ροδάκινα. Από τις ποικιλίες των άλλων χωρών, μόνο η Γαλλική Catherina πήρε κάποια θέση στην καλλιέργεια με μικρή τάση επέκτασής της.

Το 1980, ο γεωπόνος του Ι.Φ.Δ. κ. Στυλιανίδης Δημήτριος ξεκίνησε και προχώρησε μέχρι την τελευταία φάση αξιολόγησης μια εργασία για δημιουργία Ελληνικών ποικιλιών, με στόχο αυτές να έχουν παρόμοια τεχνολογικά χαρακτηριστικά. Κατά την πορεία της εργασίας, η οποία διήρκεσε περίπου είκοσι χρόνια, έλαβαν μέρος και άλλοι ερευνητές. Από την εργασία αυτή προέκυψαν τρεις ποικιλίες οι οποίες φέρονται με τους κωδικούς αριθμούς ΙΦΔ-Α37, ΙΦΔ-ΙΒ 42 και ΙΦΔ-Ε45. Από τις ποικιλίες αυτές η ποικιλία ΙΦΔ-Α37 διαδίδεται με ταχύ ρυθμό. Είναι μια εξαιρετική ποικιλία η οποία θα δώσει νέα δυναμική στην καλλιέργεια και θα λύσει σοβαρά προβλήματα. Επιπλέον, οι καρποί της ποικιλίας έχουν υψηλή περιεκτικότητα βορίου, το οποίο συμβάλλει αποτελεσματικά στην αξιοποίηση από τον οργανισμό του ανθρώπου του ασβεστίου και ως εκ τούτου στην αντιμετώπιση της οστεοπόρωσης (ανάλυση καρπών από το Ινστ. Εδαφολογίας Θεσ/κης).

Τα νεκταρίνια, γνωστά παλαιότερα με την ονομασία «μηλοροδάκινα» αρχίζουν να επεκτείνονται τη δεκαετία του 1970 και το 1978 πραγματοποιήθηκε η πρώτη εξαγωγή. Το 1986 η παραγωγή έφθασε τους 25.000 τόνους και το 2007 προβλέπεται να φθάσει τους 98.000 τόνους. Το 90% και πλέον της παραγωγής ροδακίνων, προέρχεται από τους Νομούς Ημαθίας, Πέλλας, Λάρισας και Κοζάνης.

Για την εξέλιξη της παραγωγής των ροδακίνων στη χώρα μας παίρνει κανείς μια σαφή εικόνα από τον επόμενο πίνακα.

Η ροδακινιά υπήρξε η καλλιέργεια η οποία

Πίνακας εξέλιξης της παραγωγής ροδακίνων στην Ελλάδα (ροδάκινα επιτραπέζια, κονσερβοποιήσιμα, νεκταρίνια).

Ετος	Παραγωγή σε τόνους	Παρατηρήσεις
1952	1.000	
1958	41.000	
1968	144.000	
1978	340.000	
1986	546.000	
1994	1.178.000	Ετος μέγ. παραγωγής
1996	932.500	
2006	694.100	
2007	859.000	Πρόβλεψη

Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας

στη μακρόχρονη πορεία της πέρασε από φάσεις επιτυχιών αλλά και δυσκολιών, ακόμη και αποτυχιών. Το τελικό όμως αποτέλεσμα υπήρξε θετικό έως και πολύ θετικό, τόσο για τον αγροτικό κόσμο, όσο και για πολλά άλλα επαγγέλματα και για πολλούς εργαζομένους μη αγρότες. Υπήρξε σοβαρό στήριγμα της Εθνικής μας οικονομίας με το συνάλλαγμα το οποίο φέρνει το ροδάκινο τόσο ως νωπό, όσο και ως μεταποιημένο κάθε



χρόνο. Το ελληνικό ροδάκινο το γνώρισαν, το έμαθαν εκατομμύρια άνθρωποι ανά τον κόσμο και μαζί με αυτό και τη χώρα μας την Ελλάδα.

Το ροδάκινο έχει παρελθόν, έχει παρόν, αλλά επιτακτική είναι η ανάγκη να έχει και μέλλον. Είναι κοινή η πεποίθηση όλων όσων ασχολήθηκαν και γνωρίζουν το ροδάκινο, ότι χρειάζεται περαιτέρω προσπάθεια για βελτίωση της υφισταμένης κατάστασης τόσο στο επιτραπέζιο όσο και στο βιομηχανικό ροδάκινο. Αν αυτό επιτευχθεί είναι βέβαιο ότι η πορεία του θα είναι ομαλή. Ας προσπαθήσουμε όλοι, ο καθένας από τη θέση που μπορεί και όσο μπορεί. Θα επαναλάβουμε για μία ακόμη φορά αυτό που πολλές φορές ελέχθη στο παρελθόν: ας σώσουμε το ροδάκινο. Είναι ύψιστο εθνικό καθήκον.

Παρόλα ότι η ροδακινιά δεν καλλιεργείται στη μεγαλόνησο Κρήτη, η αξία της αναγνωρίζεται και εξυμνείται με τον γνήσιο παραδοσιακό τρόπο (μαντινάδα).

Κρητικές μαντινάδες

*Ροδακινιά μου όμορφη,
περήφανη που στέκεις,
και τσ' ομορφιάς το φόρεμα,
με τ' άνθη σου το πλέκεις.*

*Το ρόδινο και το λευκό,
κυρά μου να φορέσεις,
σαν τ' άνθη τσι ροδακινιάς,
στον κόσμο για ν' αρέσεις.*

*Ροδακινιά στον κήπο μου,
έχω και μεγαλώνει,
και όλος ο κόσμος που περνά,
στέκει και καμαρώνει.*

*Ροδακινιά τα φύλλα σου,
σαν πέσουν το χειμώνα,
δίνεις μιαν όψη μαγική,
σ' όλον τον οπωρώνα.*

*Ροδακινιές ανθίζουνε,
Μάρτη-Απρίλη μήνα,
γιομίζει η φύση αρώματα,
ευδιαστά σαν κρίνα.*

Βιβλιογραφία

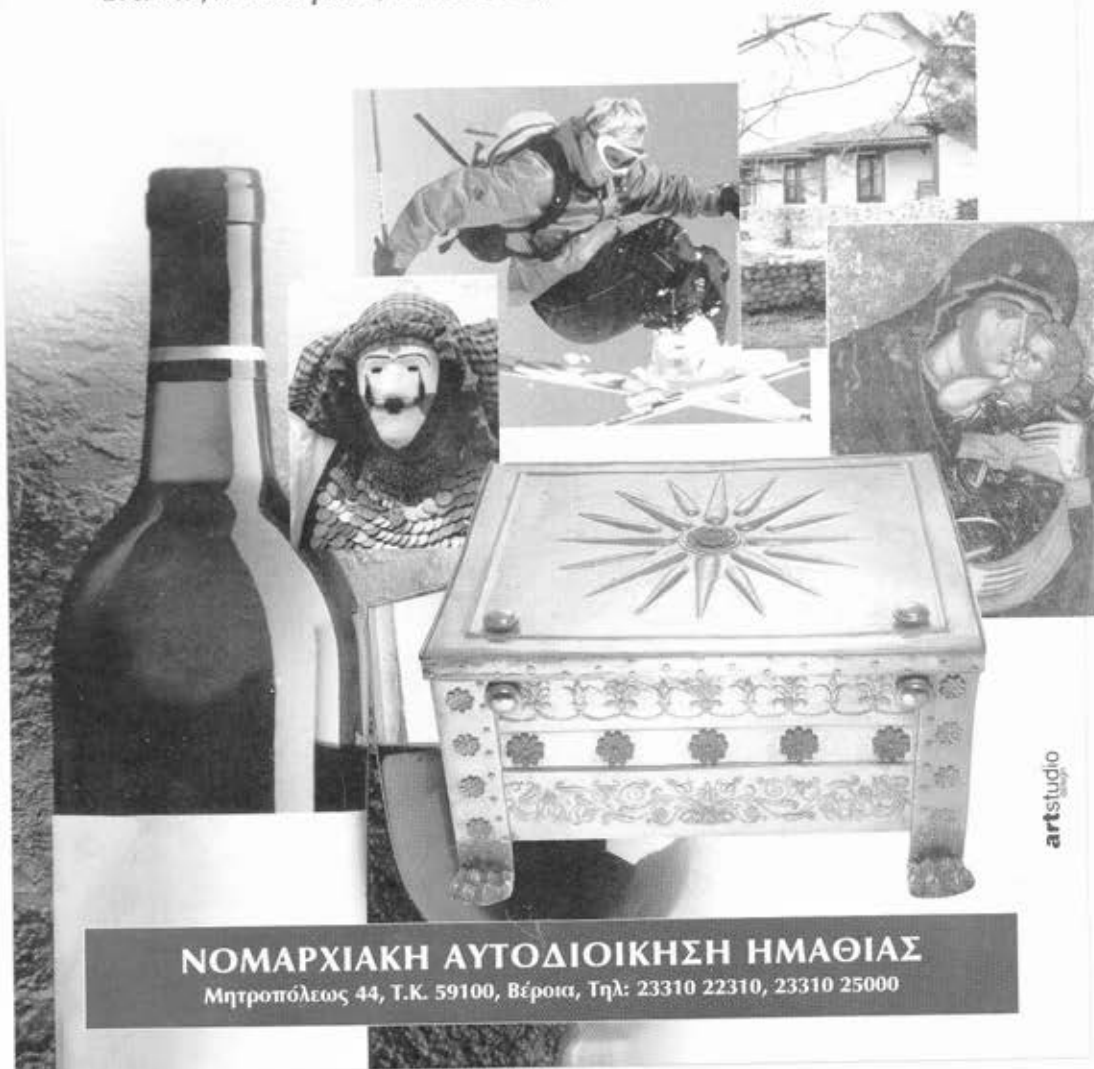
1. Ανδριώτης, 1995. Ετυμολογικό Λεξικό της κοινής νεοελληνικής. Γ' έκδοση. Σελίς 312.
2. Chandler, W. 1965. Εγχειρίδιο Δενδροκομίας. Τόμος Α. (μετάφραση Α. Λαζάρου, Γ. Καραμάνου) σελ. 715. Εκδότης Μ. Γκιούρδας. Αθήνα.
3. Hesse, O.C. 1975. Peaches. In: J. Janick and J. Moore. Advances in Fruit Breeding. Purdue University Press. p. 285-335. West Lafayette, Indiana.
4. Καββάδας, Δ. 1956. Εικονογραφημένον Βοτανικόν και Φυτολογικόν Λεξικόν. Τόμος Ζ. σελ. 3421-3429. Τύποις Γ.Π. Ξένου. Αθήνα.
5. Κριαράς, Ε. 1995. Λεξικό της σύγχρονης Ελληνικής δημοτικής γλώσσας. Σελίς 1207, Εκδοτική Αθηνών.
6. Κουκουργιάννης, Β., Μαγγανάκη Φ. 2007. Οι προβλέψεις παραγωγής για τα ροδάκινα, νεκταρίνια και βερίκοκα. Γεωργία-Κτηνοτροφία 4: 18-19.
7. Liddell, H.G., Scot, R. Μέγα λεξικό της Ελληνικής γλώσσας μεταφρασθέν στην Ελληνική από την Αγγλική. (Μετάφραση Ξ. Μόσχου).
8. Μπαμπινιώτης, Γ. 1999. Λεξικό της νέας Ελληνικής γλώσσας. Β' Έκδοση, σελίς 1358.
9. Morettini, A. 1962. Monografia dele principal cultivar di pesco. p. 633. Firenze.
10. Οικονομίδης, Α.Χ. 1950. Τα οπωροφόρα δένδρα της Ελλάδος. Σελίδες 485. Αθήνα.
11. Rom, R.. 1988. The peach. It's history and Future. In: Childers, N.F. The peach. World cultivars to marketing. p:1-6. Horticultural publications, Florida.
12. Rom, R.. 1988. Peach taxonomy and nomenclature. In: Childers, N.F. The peach. World cultivars to marketing. p:7-8. Horticultural publications, Florida.
13. Σταματάκος, Ι. 1971. Λεξικό της νέας Ελληνικής γλώσσας. Τόμος 3ος σελίς 2474.
14. Τσιτλακίδης, Κ. 2001. Το ροδάκινο. Δακτυλογραφημένο κείμενο.
15. Upshall, W.H. 1976. History of fruit growing and handling in United States of America and Canada 1860-1972. p. 360, Pennsylvania.

ΗΜΑΘΙΑ

**ταξίδι στην ιστορία, στον πολιτισμό,
στην ομορφιά της φύσης και της ζωής...**

Με σημαντικές αρχαιότητες, ανεπτυγμένη τουριστική, πολιτισμική και αθλητική υποδομή, πανέμορφα τοπία, εξαιρετικά τοπικά προϊόντα, ζωντανή παράδοση και ζεστή φιλοξενία, η Ημαθία είναι ιδανικός προορισμός ολόκληρο το χρόνο.

Ένα ταξίδι που μόλις τελειώσετε, θα θέλετε να το αρχίσετε ξανά!

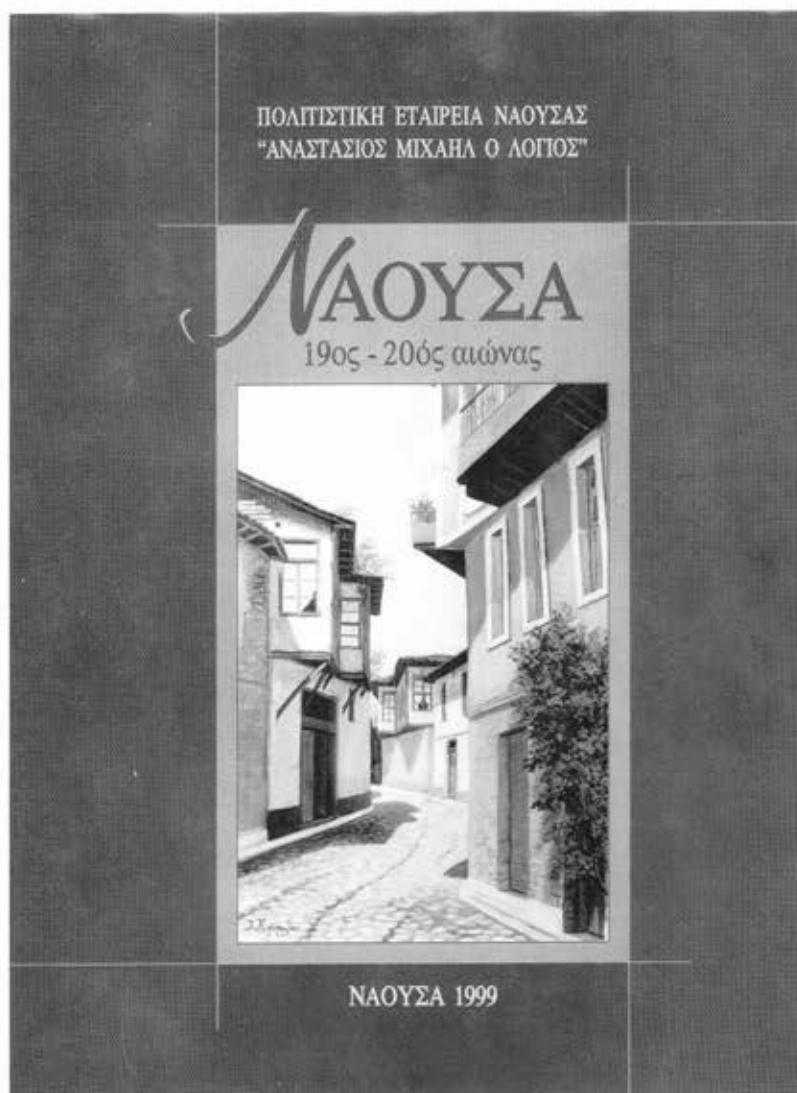


artstudio

ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ ΗΜΑΘΙΑΣ

Μητροπόλεως 44, Τ.Κ. 59100, Βέροια, Τηλ: 23310 22310, 23310 25000

"Νάουσα 19ος - 20ος αιώνας" ...



*...ένα βιβλίο που δεν πρέπει να λείπει
από την βιβλιοθήκη σας*

ΔΙΑΘΕΣΗ: Πολιτιστική Εταιρεία Νάουσας (Δημοτική βιβλιοθήκη)
τηλ. 23320 24102

Σαμαρά Λευκή τηλ. 23320 22.575