

Νιάνουστα

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΝΑΟΥΣΑΣ

Ετος 25ο ΑΠΡΙΛΙΟΣ - ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2001

ΑΡ. ΤΕΥΧΟΥΣ 95-96

ΑΡΙΘΜ. ISSN 1106- 2118



25 χρόνια "Νιάνουστα"

Περιεχόμενα:

Σελίδα

Ευχές

25 χρόνια "Νιάουστα"..... 3

Εις μνήμηνΤης Σύνταξης: Γεώργιος Τσουμάκης - Ένας θαύς μας
άνθρωπος που έφυγε..... 6

Γ. Τσουμάκης: "Θλιβόμενη η χηρὰ έκαιετο επί τη επιτάφῃ"..... 7

Ιστορικά

Θ. Γαβριηλίδης: Μια χρυσή γαλλίδα Βαλάντε Σουλτάνα..... 14

Ιωάν. Καρατσιώλης: Πως σκόθηκαν οι ναουσαίες αιχμαλώ-
τες του Αλή Πασά..... 16Ελένη Μήτσιαλα - Ζεγκίνη: Ναουσαίκα ιδιωτικά έγγραφα
της Τουρκοκρατίας..... 20**Ερευνα**Αλεξ. Οικονόμου: Το Μετόχι του Τιμίου Προδρόμου στη
Νάουσα..... 23Αλεξ. Οικονόμου: Γνωστά και άγνωστα σπήλαια της Νάου-
σας..... 47**Ας θυμηθούμε**

Λευκή Σαμαρά: Τα Αλώνια..... 34

Αγγ. Βαλταδώρος: Θεόδωρος Χρ. Λαναράς..... 42

Πέτρος Δεινόπουλος: Το μελωδικό ιδίωμα της Νάουσας και
οι παροιμίες της με ρήμα και μέτρο..... 44**Επίκαιρα θέματα**Θεοπίστης Κεφαλά - Σπάρτη: Διεθνές Συνέδριο
"Ο Αριστοτέλης Σήμερα"..... 10

Ιωάννης Μήττας: Τα μαθηματικά από τον 20ο στον 21ο αι..... 52

Ι. Χατζηχαρίσης: Ποιότητα παραγομένων Οπιοειδών..... 55

Ευγενία Ζάλιου: "Μοῦστος ο ἄχαρος ἔφηβος"..... 60

ΕκδόσειςΓ. Καρατσιώλης: Βιβλιοπαρουσίαση του βιβλίου του Θ.
Γαβριηλίδη "Νάουσα ακρότομον... πέτρων"..... 67**"ΝΙΑΟΥΣΤΑ"**ΤΡΙΜΗΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ
ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΝΑΟΥΣΑΣ
"ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΜΙΧΑΗΛ Ο ΛΟΓΙΟΣ"

ΑΡΧΙΔΙΟΝΥΜΟΝ - ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2001

Έτος 25ο - Τεύχος 95-96

Αριθμός ISSN 1106 2118

ΙΑΡΥΤΕΣ:

Σύλλογος Αποφοίτων Νάουσας, (+) Οδοντίατρος Ντινόπουλος

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ:Λευκή Σαμαρά, Κώστας Μπλιάτζας, Ελένη Μήτσιαλα -
Ζεγκίνη, Αλέξανδρος Οικονόμου**ΓΡΑΦΕΙΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ:**Δημοτική Βιβλιοθήκη Νάουσας
Διον. Σολωμού 3 Τ.Κ. 59200 ΝΑΟΥΣΑ
Τηλ. 0332/24102 & 22575**ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΙΟΣ ΒΕΡΟΙΑΣ:**

Γιάννης Καρατσιώλης - Γεωπόνος τηλ. 60331

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΑΙΓΙΝΙΟΥ**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ**

Πανεπιστήμιος Πέτρος ΚΑΤΕΡΙΝΗ

Σημείωμα Σύνταξης**Αγαπητοί φίλοι**

Περάσαμε μαζί ένα τέταρτο του αιώνα. Η "ΝΙΑΟΥΣΤΑ" με το διπλό τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας κλείνει τα εικοσιπέντε χρόνια συνεχούς έκδοσης και κυκλοφορίας της και πορεύεται με τη βοήθεια και την αγάπη όλων σας προς την δεύτερη εικοσιπενταετία της ζωής της.

Κάποιοι φίλοι θυμήθηκαν τα γενέθλιά της και μας έστειλαν τις ευχές τους. Τους ευχαριστούμε, όπως και όλους εσάς που μας περιβάλατε τόσα χρόνια με την αγάπη και την εμπιστοσύνη σας.

Α.Σ.

**Διακίνηση περιοδικών
Εμβάσματα - συνδρομές:**

Λευκή Σαμαρά

Γκαρνέτα 17 - τηλ. (0332) 22.575

Δημοτική Βιβλιοθήκη Νάουσας

Σολωμού 2 τηλ. (0332) 24102

Τιμή τεύχους	1000
Ετήσια συνδρομή ιδιωτών	4000
Δήμοι - Κοινότητες - Συν/μοί	6000
Εξωτερικού δολάρια	50

25 χρόνια "*Νιάουστα*"

Το τεύχος αυτό της ΝΙΑΟΥΣΤΑΣ εκδόθηκε
με την ευγενική χορηγία της
κ. Τασίας Δούδου - Σιούγγαρη
στη μνήμη του πατέρα της
Γρηγορίου Σιούγγαρη

25 χρόνια "Νιάουστα"

Αγαπητοί φίλοι

Όταν ένα ποιοτικό τοπικό έντυπο όπως η αγαπημένη μας "Νιάουστα" συμπληρώνει 25 χρόνια παρουσίας, αυτό σημαίνει ότι έχει επιτελέσει τα μέγιστα στην ιστορική έρευνα, τη λαογραφία, τις παραδόσεις, τις τέχνες και τις επιστήμες του τόπου μας. Σημαίνει ότι στην προσπάθεια αυτή της προαγωγής εμπειρικής και επιστημονικής γνώσης σε ευαίσθητα θέματα του τόπου και των ανθρώπων του, υπάρχει ακόμη ανθρώπινο δυναμικό που ανιδιοτελώς έχει κάνει τρόπο ζωής τη διατήρηση της μνήμης και την προώθηση της γνώσης για τη δική μας Ιθάκη. Η Νάουσα έχει ανάγκη των υπηρεσιών που απλόχερα προσφέρει η τρίμηνη αυτή έκδοση.

Οφείλουμε αναγνώριση στους ανθρώπους της "Νιάουστας", οφείλουμε τιμή στους πρωτεργάτες και τον δικό μας Οδυσσέα, οφείλουμε στήριξη στη συνέχιση αυτής της προσπάθειας.

Γιάννης Σπάρτης
Νομάρχης Ημαθίας

Προς τη "Νιάουστα", το περιοδικό μας

Συγχαρητήρια θερμά για το αργυρό Ιωβηλαίο Σας. Και κουράγιο για να συνεχίσετε την προσπάθειά σας. Γιατί θέλει μεγάλο κουράγιο η έκδοση ενός περιοδικού σε μια επαρχιακή πόλη. Που έχει ποιότητα. Καταγράφει την ιστορία της πόλης. Διδάσκει. Μορφώνει και ομορφαίνει την πόλη μας. Δεν εκπίπτει σε εντυπωσιασμούς και ευτέλειες. Κλείνει 25 χρόνια ζωής. Και συνεχίζει. Μπράβο σ' όλους σας. Να τα εκατοστήσετε.

Δημήτρης Βλάχος
Δήμαρχος Νάουσας

Τα τοπικά περιοδικά είναι ο κρυφός πλούτος κάθε ιδιαίτερης πατρίδας, ένα πραγματικό ταμειυτήριο πολιτισμού. Η λειτουργία τους είναι ουσιαστικά διττή. Από τη μια συγκεντρώνουν και διασώζουν τη συλλογική μνήμη από τη λησμονιά. Από την άλλη παράγουν πολιτισμό δίνοντας βήμα και δυνατή φωνή στην τοπική λογισύνη. Πολλοί λογοτέχνες και ιστορικοί ξεκίνησαν τη σταδιοδρομία τους από τις σελίδες του επαρχιακού τύπου και ακόμη περισσότεροι ιστοριοδίφες και τοπικοί δάσκαλοι αναλώθηκαν για να εμπλουτίσουν τις εκδόσεις της πατρίδας τους.

Όποιος έχει ασχοληθεί με την επιτόπια έρευνα, την παρατήρηση και τη μικροϊστορία γνωρίζει από πρώτο χέρι τις εκπλήξεις που του επιφυλάσσουν τα τοπικά περιοδικά. Τίποτε δεν είναι εκπροοιμίου απορριπτέο. Αφηγήσεις γερόντων, παραλλαγές τραγουδιών, στίχοι νέων ποιητών, χαριτωμένα πεζά της καθημερινής ζωής, φωνές κοινωνικής διαμαρτυρίας, καταγραφές εθίμων, όλα προσθέτουν μια ψηφίδα στην ταυτότητα ενός τόπου που αναδιαμορφώνεται διαρκώς. Η μνήμη αυτή, κατά την εποχή της πολιτιστικής παγκοσμιοποίησης, είναι μια σανίδα σωτηρίας από την ανιαρή ομοιομορφία και τη συλλογική αμνησία που μας κυριεύει.

Ο πλούσιος πολιτισμός και η ιστορία της πατρίδας μας της Νάουσας είναι το καύχημά μας. Ένας πολιτισμός σύνθετος, ζωντανός, φορτωμένος και ποικιλμένος με τις εμπειρίες αιώνων, που ανήκει στους πατέρες μας, σε μας και στα παιδιά μας. Αυτόν τον πολιτισμό εκφράζει και περιφρουρεί για 25 χρόνια η "Νιάουστα" αντλώντας από την όρεξη και τη φιλοπατρία των εκδοτών, των συνεργατών αλλά και του αναγνωστικού της κοινού. Της εύχομαι με την ίδια επιτυχία να συνεχίσει το έργο της για πολλά χρόνια ακόμη. Η μακροήμερευση των τοπικών περιοδι-

κών είναι τελικά η καλύτερη απόδειξη των αντοχών της μικρής κοινωνίας μας.

Χρόνια πολλά "Νιάουστα"
Κωνσταντίνος Φωτιάδης

Καθηγητής της Ελληνικής Ιστορίας
Πρόεδρος του τμήματος Βαλκανικών Σπουδών
Κοσμητορας της Παιδαγωγικής Σχολής Φλώρινας (ΑΠΘ)

25 ΧΡΟΝΙΑ "ΝΙΑΟΥΣΤΑ"

Πιστεύω ότι λίγα περιοδικά σε όλη της Ελλάδας έχουν την ιστορική αξία που έχει για την πόλη μας το περιοδικό "Νιάουστα". Δεν είναι δα και μικρό πράγμα να εκδίδεται ένα περιοδικό για 25 συναπτά έτη από μια ομάδα ανθρώπων που το μόνο κίνητρο που έχουν είναι η αγάπη για την πόλη και η θέληση να γίνει η γνώση κτήμα όλων. Στα 25 αυτά χρόνια παρουσιάστηκαν από το περιοδικό πολλά ενδιαφέροντα άρθρα. Ιστορικά, λαογραφικά, γεωπονικά, πολιτιστικά. Άρθρα εμπειριστατωμένα, από έγκριτους επιστήμονες και ερευνητές συμπολίτες μας-και όχι μόνο. Άρθρα που έδωσαν τη δυνατότητα να γνωρίσουμε καλύτερα το χώρο μας και την ιστορία μας. Την κοινωνική ζωή της πόλης από την ίδρυσή της μέχρι σήμερα.

Το περιοδικό "Νιάουστα" αποτελεί σίγουρα αναπόσπαστο κομμάτι για κάθε ναουσαίο που αγαπάει την πόλη του και θέλει να ενημερώνεται συνεχώς για το παρελθόν και το παρόν της. Να προβληματίζεται για το μέλλον της. Να ενδιαφέρεται για την προκοπή της.

Νάουσα και "Νιάουστα" είναι έννοιες ταυτόσημες. Η ύπαρξη της δεύτερης συμβάλλει στην πρόοδο της πρώτης. Εύχομαι η προσπάθεια αυτή της έκδοσης του περιοδικού να συνεχιστεί για πολλά χρόνια ακόμη. Και η "Νιάουστα" να προσφέρει πολύτιμη γνώση και στις επόμενες γενιές.

Ηρακλής Τέσσας
Εκδότης-Διευθυντής
Της εφημερίδας "Νέοι Καιροί"

Αγαπητή "Νιάουστα"

Η γέννησή σου το 1977 τάραξε τα νερά της ήσυχης πόλης μας δίνοντάς της αυτό που της έλλειπε, το δικό της περιοδικό. Η φιλοδοξία σου να δεις "όλες τις τάξεις, μικρές και μεγάλες να γράφουν για την κίνηση, τη ζωή και τα προβλήματα αποζηλυστικά και μόνον της Νάουσας..." πιστεύω ότι δικαιώθηκε από την πληθώρα των θεμάτων που κάλυψες όλα αυτά τα χρόνια. Η διαρκής και πολύπλευρη παρέμβασή σου στα θέματα κυρίως της ιστορίας της πόλης φώτισε πολλές πλευρές της, λειτουργώντας παράλληλα σαν βιβλίο ιστορίας, πέρα από τη συνήθη αρθρογραφία σου.

Τώρα στην ώριμη πλέον ηλικία σου συνεχίζεις να προσφέρεις αυτό που έμαθες χρόνια τώρα, την επαφή με τον πολιτισμό μας, την ιστορία μας, τη γνώση της γης μας, τα μικρά και τα μεγάλα θέματα της ναουσαϊκής καθημερινότητας. Με άλλα λόγια μας γνωρίζεις τον εαυτό μας.

Ευχές και ευχαριστίες γι' αυτό που μας προσφέρει, γι' αυτό που θα μας προσφέρει.

Πέτρος Στοϊδης
Φιλολόγος

Το Διοικητικό Συμβούλιο της Πολιτιστικής Εταιρείας Νάουσας "Αναστάσιος Μιχαήλ ο Λόγιος" ευχαριστεί τους χορηγούς που κατά καιρούς στήριξαν και εξακολουθούν να στηρίζουν οικονομικά την έκδοση της "Νιάουστας":

- ΑΣΕΠΟΠ Νάουσας,
- Αγγελο Βαλταδώρο,
- (+)Γρηγόρη Βαρβαρέσο,
- Χρήστο, Αντώνη και Δημήτρη Δούδο,
- Πέτρο Δεινόπουλο,
- Σταύρο Σαμαρά και
- Μιχάλη Χρυσοχοϊδη.

Γεώργιος Τουσίμης

Ενας δικός μας άνθρωπος που έφυγε

Της σύνταξης του περιοδικού

Ενας από τους σπουδαιότερους ιστορικούς μας ερευνητές ο Γεώργιος Τουσίμης, έφυγε τελείως ξαφνικά από κοντά μας, αφήνοντας ένα δυσαναπλήρωτο κενό στον χώρο της ιστορικής έρευνας.

“Τρεις πόλεις έχω ξεχωρίσει και έχω υιοθετήσει την ιδιαίτερη πατρίδα μου την Εδεσσα, τα Γεννισιά και τη Νάουσα στη “ΝΑΟΙΣΤΑ” της οποίας γράφω”, ομολόγησε σε μια συνέντευξη που είχαμε.

Και πράγματι, είχε τη Νάουσα, “παιδί” του, ο Γεώργιος Τουσίμης.

Αφού μας παραχώρησε το πολύτιμο αρχείο του για τον Μακεδονικό Αγώνα στη Νάουσα για την περιοχή της, επί χρόνια, σειρά ετών, σχολίαζε και ερμήνευε ιστορικά γεγονότα που αφορούσαν την πόλη μας μέσα από το περιοδικό “ΝΑΟΙΣΤΑ”, γράφοντας και στο βιβλίο “ΝΑΟΙΣΤΑ 19ος αιώνας”, το κεφάλαιο “Ο Μακεδονικός Αγώνας”.

Ο Γεώργιος Τουσίμης γεννήθηκε στην Έδεσσα και τελειώνοντας τις σπουδές του εργάστηκε στην Αθήνα στο ιστορικό Αρχείο του Υπουργείου των Εξωτερικών.

Εκεί, στο Ιστορικό Αρχείο του Υπουργείου, μέσα από τα έγγραφα που ερευνούσε, του αποκαλύφθηκε όλο το μεγαλείο του Μακεδονικού Αγώνα και από το 1970 και μετά άρχισε να μελετά και να ερευνά και τα ξένα αρχεία σε βιβλιοθήκες και Πανεπιστήμια της Ελλάδας και του εξωτερικού.

“Οτι είναι αληθινό είναι και εθνικό”, είπε ο μεγάλος μας ποιητής Διονύσιος Σολωμός και αυτό ακολούθησε πιστά στην πολύχρονη προ-

σπάθειά του της ιστορικής έρευνας, ο Γεώργιος Τουσίμης.

Με τόλμη, με σθένος και με αδιάσειστα επιχειρήματα, δημοσιεύοντας από τα επίσημα Ιστορικά Αρχεία του Κράτους, έφερε στο φως και έδωσε στον Μακεδονικό Αγώ-

να, τον άγνωστο, τη θέση που του αξίζει. Αυτόν τον “παραμελημένο εθνικό Αγώνα”, όπως τον ονόμασε ο καθηγητής Δ. Ευρυγένης.

Ο Γεώργιος Τουσίμης, έκανε πάνω από 40 ανακοινώσεις πάνω στο θέμα, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, έχοντας άριστη σφαιρική γνώση της κατάστασης στη Μακεδονία κατά τον τελευταίο αιώνα της Τουρκοκρατίας.

Παρείχε στοιχεία σε πάμπολλους καθηγητές πανεπιστημίων και άλλους ερευνητές, παραγνωρίζοντας κόπο, χρόνο και έξοδα.

“Ο πολύτιμος κος Γιώργος, Γιώργος Τουσίμης”, όπως τον αποκαλούσαμε όλοι μας.

“Στις τρεις υιοθετημένες μου πόλεις, Εδεσσα, Γεννισιά και Νάουσα, ετοιμάζω από ένα δώρο. Για την Εδεσσα θα είναι αυτό που αφορά τη μορφή και το έργο του Μηνά Μηνωΐδη, που έζησε στον κύκλο του Αδαμαντίου Κοραή στο Παρίσι, αυτόν τον Εδεσσαίο Μηνά Μηνωΐδη που τον αγνοούμε. Αυτό είναι το δώρο μου στην Εδεσσα.



Το δώρο μου στα Γεννισιά, είναι η εργασία μου, που αφορά τη διαχρονική πορεία της Ουνίας των Γεννισιών και την ιδιόμορφη πορεία που ακολουθήσε σε σύγκριση με την πορεία της Ουνίας.

Το δώρο της Νάουσας, είναι η εργασία μου που βασίζεται στα Αρχεία της Εξαρχίας. Αφορά στα 9 σλαβόφωνα χωριά του κάμπου της Νάουσας. Πραγματεύομαι την εθνική και εκκλησιαστική εναλλασσόμενη μορφή των κατά την τελευταία δεκαετία της Τουρκοκρατίας. Αυτή την τελευταία εργασία επιθυμώ να αφιερώσω με πολύ εκτίμηση στη Λευκή Σαμαρά σε αναγνώριση της

πνευματικής και πολιτιστικής προσφοράς της στη Νάουσα".

Δεν ξέρουμε αν ο Μεγάλος μας φίλος και άξιος ερευνητής πρόλαβε να συγγράψει αυτά που ήθελε να μας χαρίσει.

Εμείς όμως, πάντοτε θα τον θυμόμαστε με αγάπη και ευγνωμοσύνη για όλα όσα προσέφερε στην έρευνα της Ιστορίας της Πόλης μας και η μνήμη του θα είναι αιώνια σε όλους μας.

ΔΙΗΓΗΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΤΕΛΕΥΤΑΙΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΤΟΥΣΙΜΗ ΜΕ ΤΙΤΛΟ "ΚΑΛΗΜΕΡΑ ΤΣΟΤΣΑ"

"...Θλιβομένων η χαρά. ...έκαστος εφ' ω ετάχθη..."

Η Στεφανία γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Βαρόσι της πολιτείας. Και μάλιστα ανάμεσα σε δύο εκκλησιές. Παράπλευρα στο πατρικό της ήταν το παρεκκλήσι της Αγιά Παρασκευής της Επιβατιανής. Και κατάντικρύ τους το αγιορείτικο μετόχι της μονής Δοχειαρίου "Οι Αγιαρχάγγελοι".

Με ξεχωριστή ευλάβεια έτρεχε ο κόσμος και προσκύναγε την ολόσωμη ασημοντυμένη αγιορείτικη εικόνα του αρχηγού των αγγέλων, που φυλασσόταν στο προσκυνητάρι του Καθολικού. Ίσως γιατί ο ψυχοπομπός αρχάγγελος έδινε σημαδία στον κόσμο πως είναι ζωντανός.

Κι όπως έμαθα αργότερα, τότε ζωντάνευε ο δοχειαρίτης μοναχός που υπηρετούσε το μετόχι. Απλώς, κατά τα χαράματα, που και που πέταε δύο - τρία χαλικάκια στο μόνιμο ραγισμένο τζαμόφυλλο του κουμπέ. Κι οι διπλανοί Γιανούλτσιδες και Σιβενάιοι, ακούοντας το τρίζιμο του τζαμιού μέσα στη σιγαλιά της νύχτας, σταυροκοπιόνταν ψιθυρίζοντας: "Θεός 'σχωρέστ' τον". Το

άκουσμα αυτό τους έπειθε πως ο φτερωτός Ταξιάρχης πέταξε από την εικόνα του, παραμέρισε το ραγισμένο τζάμι και πήγε να προπέμψει κάποια ψυχή στον άλλο κόσμο.

Τούτο το αγιορείτικο μοναστήρι είχε πάντα μόνιμο κελλάρι σε τούτο το μετόχι του. Περισσότερο για να σοδιάζει τα γεννήματα της γης που κάτεχε στο λόγγο μας.

Φρόντιζε όμως πάντοτε νάναι ο μετοχίτης ξεχωριστά ευσεβής. Και καλά γραμματισμένος. Γιατί, από πολύ παλιά παράδοση, έκαμνε, εξόν από τ' άλλα, και τον πνευματικό. Ξομολογούσε τον κόσμο. Κι ακόμη, στην ανάγκη, έκαμνε και τον γραμματοδιδάσκαλο. Μάζωνε στο νάρθηκα τα κοράσια από τα δύο Βαρόσια και με το οκταήχι τα δίδασκε γράμματα. Καμιά φορά δίδασκε κι από το ψαλτήρι. Οσο δηλαδή να μπορούν να γράφουν τ' όνομά τους. Να ψελλίζουν το "Πατερημών". Να αποστηθίζουν πέντε λόγια από τη Χρηστομάθεια. Αυτά ήταν αρκετά. "Δεν χρειάζονται περισσότερα γράμματα", λέγαν οι γονιοί.

“Δεν πρόκειται να γίνουν δασκάλεις”.

Η μικρή Βαροσίτισσα Στεφανία μαθήτευε πάλι στον δοχειαρίτη κελλάρη Μελχισεδέκ.

Τούτος ο πνευματικός εξαρχής τήνε ξεχώρισε. Κι εξόν από τα κολλητογράμματα, μέρα με τη μέρα, στάλαζε στην καρδιά της και μια ξεχωρή αγάπη για τα θεία.

Δυστυχώς, σαν ήλθε η ώρα των προξενητάδων, στη Στεφανία έμελλε να μη χαρεί με προξενιές, όπως κάθε κοπέλα της ηλικίας της. Συχνά - πυκνά άνοιγε η μύτη της κι αιμορροούσε. Κι ακόμη ήταν και κάτι χελώνια στο λαιμό της, που όσο κι αν τάκρυβε και τα σκέπαζε με το κεφαλομάντηλό της, ο κόσμος τα πικροσχολίαζε.

Τέτοιες κακοτυχίες αρκούσαν για να γίνονται διστακτικές οι προξενήτρες της πολιτείας.

Ομως ο πνευματικός της Μελχισεδέκ εύρισε πάντοτε τα κατάλληλα ευαγγελικά λόγια να τήνε καθησυχάζει. Και συνάμα να τήνε στρέφει προς τον δρόμο του Θεού.

Ακολουθώντας η Στεφανία τούτο το δρόμο, τάχτηκε να διακονήσει για την υγεία της το παράπλευρό τους παρεκκλήσι της Αγια Παρασκευής.

Πέρασε κάμποσος καιρός. Ενα απόβραδο, την ώρα που η Στεφανία σφάλιζε την εκκλησιά, της λέει μια περαστική γερόντισσα στα ντοπιολαλτικά, με τη γλύκα της γλώσσας που πάει να δώσει συμβουλή.

“Στόινο, μάικον. Κόρη μου Στεφανία. Εσύ, κορίτσι μου, λεύτερη κοπέλα, δεν κάνει να υπηρετάς την Αγία - Παρασκευή. Μεγάλη η χάρη της”, είπε η γερόντισσα και σταυροκοπήθηκε. “Δεν έχεις ακούσει το λόγο που λέγαν οι παλιοί, πως όποια λεύτερη κοπέλα γίνεται λησάρισσά της δεν βλέπει στη ζωή της στεφάνι; Η χάρη της θα σε κρατήσει στη δουλειή της παρθένα μέχρι που να πεθάνεις”.

Τούτη η δοξασία των παλιών ανθρώπων δεν τρώμαξε καθόλου στη Στεφανία. Απεναντίας τήνε συγκλόνισε. Την είδε σαν άνωθεν φανέρωμα

και μαρτυρία ότι τραβάει τον σωστό της δρόμο.

Και δοξολόγησε τον Θεό.

Ο δεσπότης Νικόδημος, ο εκ Τενέδου τον γράφουν τα χαρτιά, άκουσε με προσοχή τα λόγια του πρωτάρχοντα της πολιτείας.

“Κι εγώ, τσορμπατζή μου, πολύ φοβούμαι αυτό”, έκανε ο δεσπότης στο τέλος σκεπτικός. “Το συλλογίζομαι κι εγώ πολλές φορές. Ενα ρημαγμένο κι έρημο μοναστήρι καταπατιέται εύκολα. Χωρίς καμιά δυσκολία”.

Και σε λίγο συμπλήρωσε: “Το δίχως άλλο πρέπει να ζωντανέψουμε. Να κοινοβιάσει σ’ αυτό συνοδεία. Κι ας είναι ρημαδιό. Διαφορετικά οι Ντουρζήδες θα αρπάξουν τα κτήματά του”.

“Πολύ φοβούμαι τούτη την καταραμένη γενιά των Ντουρζήδων”, συνέχισε την κουβέντα ο γερο-τσορμπατζής. “Είναι μπέηδες, δέσποτα, που κρατάνε από το Εβρενόζ. Δεν είναι αυτοί ογλούδες. Είναι πανίσχυροι ζαντέδες. Στον τόπο μας η θέλησή τους είναι νόμος. Ολος ο μογλενίτικος κάμπος είναι στην κατοχή τους. Στα χέρια τους έχουν κι όλη τη γης κατ’ εκεί στα Καμενίκια. Τώρα θέλουν να βάλουν πόδι και στον χριστιανικό μας λόγγο. Που ως τώρα δεν είναι πατημένος από τούρκικο ποδάρι”.

Και σε λίγο πρόσθεσε:

“Σίγουρα, δέσποτα, θα το πετύχουν κι αυτό. Φτάνει να το βάλουν στο μάτι. Μοναστήρι ακατοίκητο και ρημαγμένο δεν γλιτώνει από τη βουλιμία τους. Εύκολο είναι γι’ αυτούς να βγάλουν τα κτήματά του ιμλάκια. Κτήματα χωρίς σαιμπί. Κι έπειτα να τα κάνουν δικά τους. Όπως έγινε, καταπώς λέγαν οι παλιοί, με τα κτήματά της μπουστανλίδικης μονής του Προφήτη Ηλία. Που τ’ άρπαξαν όποιοι μπέηδες και αγάδες πρόλαβαν”.

Με τον ερχομό της άνοιξης, ο άγιος πρωτοσύγκελος κίνησε με τις ευλογίες του δεσπότη να περιοδεύσει τη θεόσωστη επαρχία. Τον έπεμψε ο Νικόδημος να θεραπεύσει πάνω απ’ όλα τις πνευματικές ανάγκες των πιστών. Με τη βοήθεια των ζαπτιέδων να μαζώξει και τα δεσποτικά δοσίματα. Και συνάμα τον συνέστησε να μερι-

μνήσει να βρει ψυχές που νάχουν του Θεού την κλήση. Που να επιθυμούν να φορέσουν το αγγελικό ένδυμα.

Σε ένα καμποχώρι, βουτηγμένο μέσα στο γεννιτσιώτικο γχιόλι, ο πρωτοσύγκελος είδε να υπηρετάει την εκκλησία του χωριού ένα κοριτσάκι φορεμένο στα μαύρα. Με κρυμμένο το πρόσωπο από τον κόσμο. Και χωρίς καλά - καλά να έχει σφικτοδέσει ακόμη το κορμάκι του.

Ο παπα-Σιδέρης του εξήγησε πως είναι πεντάρφανο. Από πατέρα κολλήγο στα τσιφλίκια του μπέη. Τουπε ακόμη πως πριν μεστώσει ορφάνεψε κι από μάνα. Τότε, για να τήνε γλιτώσει από τα χέρια του αγά, τήνε πήρε κοντά του. Να μεγαλώσει μαζί με το δικό του σμάρι. Μα για να μην γκρινιάζει η παπαδιά του, και να μην τρώει άδικα το ψωμί, το έκανε κλησάρισσα στην ενορία του.

Αυτό το δύστυχο γρήγορα αφοσιώθηκε με την καρδιά του στα εκκλησιαστικά. Χωρίς καμιά δυσκολία. Και μάλιστα ο παπα- Σιδέρης με μια ρασοευχή το βούτηξε στα μαύρα. Και μικρό-μικρό, μόλις που δεκαοχτάριζε, την έκανε κοσμοκαλόγρια.

Ο άγιος πρωτοσύγκελος έδειξε τη συμπάθειά του, ακούοντας το συναξάρι της δύστυχης κοσμοκαλόγριας. Και το πέρασε στα χαρτιά του.

Λίγο καιρό μετά, έγινε στους Αγιαρχάγγελους η κουρά της αδελφής Αγαθής, κατά κόσμον Στεφανίας.

Είχε γίνει πλέον πιστό πνευματικό ανάστημα του Μελχισεδέκ.

Και τα δύο Βαρόσια, με ένα στόμα, της αναφώνησαν το "πάντα άξια". Τήνε φόρτωσαν λογής δώρα και πεσκέσια. Λες και γινόταν ο γάμος της. Να τα πάει προικιά στην Παναγιά τη Λογγιώτισσα, όπου στο εξής θα δέεται για τη σωτηρία της ψυχής της. Και τη σωτηρία του σύμπαντος κόσμου.

Ο παπα-Σιδέρης κάτω από το Βάλτο έστειλε την κοσμοκαλόγρια Προκοπία, για να φασκιωθεί για τα καλά με τα μαύρα και να γίνει πλέον

σωστή καλόγρια.

Ηλθε και μια ξενοκουρίτισσα. Η αδελφή Αγγελίνα. Την έπειψε ο παπα-Νέστορας από τη Μονή της Οσιανής. Φύτρο από παλιό παπαδοσσί και παπαδοφαμελιά. Από τη φαμελιά που κρατούσε η προστάτιδα του τόπου η νεομάρτυς Χρυσή.

Από τις παρόχθιες μονές του Αλιάκμονα ήλθε να κοινοβιάσει κι ένα θλιβερό απομεινάρι μιας παλιάς συνοδείας. Η αόμματη και παράλυτη γερόντισσα Κωνσταντία.

Μαζί μ' αυτήν η Αγάθη, η Προκοπία και η Αγγελίνα σχημάτισαν συνοδεία. Συνοδεία επαρκή κατά τους μοναστικούς κανόνες να ζωντανέψει ξανά το μοναστήρι. Και να συσταθεί το Ιερό Ηγουμενοσυμβούλιο της Ιεράς Μονής της Παναγίας των Θλιβομένων.

Μα προπαντός για να σώσει από τα χέρια των Ντουρζήδων το πιο αξιότιμητο προσκίνημα της πολιτείας.

Γιώργος Τουσίμης

Καλημέρα Τσότσα



Εκδόσεις Πετρούλα
1984-2010

Το εξώφυλλο του βιβλίου του Γιώργου Τουσίου.

ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟ "Ο ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ ΣΗΜΕΡΑ"

ΝΑΟΥΣΑ - ΜΙΕΖΑ 20 - 23 Σεπτεμβρίου 2001

Της Θεοπίστης Κεφαλά - Σπάρτη

Διευθύντριας του Δημοτικού Πολιτιστικού Οργανισμού Νάουσας

Με πρωτοβουλία του Δημάρχου Νάουσας κυρίου Δημήτρη Βλάχου και διοργανωτές τον Δήμο της Ηρωικής Πόλεως Ναούσης, τον Δημοτικό Πολιτιστικό Οργανισμό Νάουσας (ΔΗ.Π.Ο.Ν.) και το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, υπό την αιγίδα της Πολιτιστικής Ολυμπιάδας, πραγματοποιήθηκε στη Νάουσα Διεθνές Συνέδριο με θέμα "Ο ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ ΣΗΜΕΡΑ", από τις 20 έως τις 23 Σεπτεμβρίου 2001.

Η πραγματοποίηση αυτού του Συνεδρίου ήταν αποτέλεσμα του γενικότερου προβληματισμού για την κρίση των αξιών στη σημερινή κοινωνία αλλά και για την ανάπτυξη της πόλης και της περιοχής της.

Στην εναρκτήρια ομιλία του ο Δήμαρχος Νάουσας, μεταξύ των άλλων, τονίζει: ".....Γι' αυτό αυτό το Συνέδριο. Για να δούμε τον κόσμο μέσα από τις ιδέες του Αριστοτέλη. Όμως δεν ήταν μόνον αυτό ο λόγος. Ήταν υποχρέωσή μας να αποδώσουμε την οφειλόμενη τιμή στον μεγάλο διανοητή. Τον μεγάλο Έλληνα. Τον πανανθρώπινο Αριστοτέλη. Στην οικουμενική σκέψη του. Και αυτή η τιμή να αποδοθεί ΕΔΩ. Στην ΣΧΟΛΗ του. Στον τόπο που φιλοξένησε τον φιλόσοφο στην πλήρη ωριμότητά του. Στον τόπο όπου συναντήθηκε με τον Αλέξανδρο τον Μέγα. Ο Αριστοτέλης ο Μέγιστος. Στον τόπο όπου σφυρηλάτησε την προσωπικότητα, όζυνε το πνεύμα και χαλύβδωσε την προσωπικότητα του οικουμενικού Αλέξανδρου. Γιατί αυτός ο τόπος έπρεπε να γίνει γνωστός. Και όχι μόνον αυτό. Γιατί στον τόπο αυτό

ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟ
INTERNATIONAL CONFERENCE

Ο Αριστοτέλης Σήμερα
Aristotle Today

Νάουσα - Μίεζα
20 - 23 Σεπτεμβρίου 2001

Naoussa - Mieza - Greece
September 20 - 23, 2001

Διοργάνωση

ΔΗΜΟΣ ΗΡΩΙΚΗΣ ΠΟΛΕΩΣ ΝΑΟΥΣΗΣ
ΔΗΜΟΤΙΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΝΑΟΥΣΑΣ
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Organized by

MUNICIPALITY OF THE HEROIC CITY OF NAOUSSA
MUNICIPAL CULTURAL ORGANIZATION OF NAOUSSA
ARISTOTLE UNIVERSITY OF THESSALONIKI

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΟΛΥΜΠΙΑΔΑ 2001 - 2004 • CULTURAL OLYMPICS 2001 - 2004

Διευθύντρια: Θεοπίστη Κεφαλά

πρέπει να γίνει
"Ίδρυμα Αριστοτελεί-
κων Σπουδών...".

Ένα χρόνο
πριν, ο Πρύτανης
του Αριστοτελείου
Πανεπιστημίου
Θεσσαλονίκης, κα-
θηγητής Μιχάλης
Παπαδόπουλος, α-
πεδέχθη την πρότα-
ση από τον Δήμο
Νάουσας, όπως ο ίδιος αναφέρει στον
χαιρετισμό του "

....με μεγάλη χαρά
και προθυμία απο-
δεχθήκαμε την πρόσκληση και πρόκληση να συμ-
βάλουμε στην πραγματοποίηση της εξαιρετικής ι-
δέας που είχε ο Δήμος Ναούσης: να συγκεντρω-
θούν εδώ, στον τόπο που δίδαξε και καλλιέργησε
το πνεύμα και την ψυχή του μεγάλου Μακεδόνα
Στρατηλάτη ο Αριστοτέλης, διακεκριμένοι μελε-
τητές του έργου του, για να συνδέσουν την Αρι-
στοτελική φιλοσοφία με τη σύγχρονη σκέψη σε
ποικίλους τομείς,.....όπου θα καταδειχθεί η δια-
χρονικότητα αλλά και η επικαιρότητα της Αρι-
στοτελικής σκέψης."

Αμέσως μετά συγκροτήθηκε η Επιστημο-
νική Επιτροπή:

Πρόεδρος: **Αγγελής Νικόλαος**, Καθηγητής Φι-
λοσοφίας, του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου
Θεσσαλονίκης, **Τερέζα Πεντζοπούλου - Βαλα-
λά**, Καθηγήτρια Φιλοσοφίας του Αριστοτελείου
Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Αντεπιστέλλον
μέλος της Ακαδημίας Αθηνών, **Δήμητρα Σφεν-
δόνη - Μέντζου**, Καθηγήτρια Φιλοσοφίας της
Επιστήμης του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου
Θεσσαλονίκης, **Στέλλα Δρούγου** Καθηγήτρια
Κλασικής Αρχαιολογίας του Αριστοτελείου Πα-
νεπιστημίου Θεσσαλονίκης και **Μαρία Ακαμά-
τη - Λιλιμπάκη**, Διευθύντρια της ΙΖ' Εφο-
ρίας Προϊστορικών και Κλασικών Αρχαιοτήτων

Η επιτροπή αυτή ανέλαβε τον επιστημονι-
κό τομέα του συνεδρίου ενώ ο οργανωτικός το-



Ο δήμαρχος Νάουσας κηρύσσει την έναρξη των εργασιών του συνεδρίου
στο χώρο της Σχολής του Αριστοτέλους στα Ιαβόρια

μέας ανατέθηκε στον ΔΗ.Π.Ο.Ν. Για περισσό-
τερο από 8 μήνες Δήμος Νάουσας, ΔΗ.Π.Ο.Ν.
και Α.Π.Θ., ανέπτυξαν μια αργαστή συνεργασία
για την επιτυχή πραγματοποίηση του Συνε-
δρίου.

Ο Πρόεδρος της επιστημονικής επιτρο-
πής καθηγητής Νικόλαος Αγγελής, η καθηγή-
τρια Τερέζα Πεντζοπούλου - Βαλαλά και η καθη-
γήτρια Δήμητρα Σφενδόνη - Μέντζου, με την
επιστημοσύνη τους και την μεγάλη τους πείρα
έγιναν όλο αυτό το χρονικό διάστημα καθοδηγη-
τές μας και μας προσέφεραν πολύτιμη βοήθεια.

Αριστη συνεργασία είχε και η τεχνική
υπηρεσία του Δήμου Νάουσας με την ανάλογη
υπηρεσία της ΙΖ' Εφορίας Προϊστορικών και
Κλασικών Αρχαιοτήτων που ανέλαβαν την δια-
μόρφωση και το φωτισμό του αρχαιολογικού
χώρου της Σχολής του Αριστοτέλους.

Η επιλογή του θέματος του Συνεδρίου "Ο
Αριστοτέλης Σήμερα" έγινε όχι μόνον για να
καταδειχθεί η επικαιρότητα της Αριστοτελικής
διανόησης αλλά και λόγω του χρέους μας να
κάνουμε κοινωνούς αυτής της σκέψης, όχι μόνο
όσους ασχολούνται επιστημονικά με το έργο του,
αλλά και τους μη ειδικούς, τους απλούς πολίτες.

Με γνώμονα αυτή τη σκέψη προσκλήθηκαν
διακεκριμένοι επιστήμονες, κορυφαίοι μελετη-

τές της Αριστοτελικής διανόησης, σε όλους τους τομείς όπως της Λογικής, της Μεταφυσικής, της Ηθικής, της Πολιτικής Φιλοσοφίας και Φιλοσοφίας του Δικαίου, της Φυσικής Φιλοσοφίας, της Φιλοσοφίας του νου και της Ψυχολογίας.

Όλοι ανταποκριθήκαν θετικά και με ιδιαίτερη συγκίνηση γιατί θα βρισκόταν στον χώρο της Σχολής του Αριστοτέλους στη Μίεζα αλλά και γιατί πρώτη φορά τέτοιο συνέδριο γινόταν με πρωτοβουλία όχι της επιστημονικής κοινότητας αλλά ενός Δήμου.

Οι προσκεκλημένοι σύνεδροι - ομιλητές και οι τίτλοι των ανακοινώσεών τους ήταν:

John Anton, Καθηγητής του University of South Florida, Η.Π.Α. "Ο Αριστοτέλης και η σύγχρονη κρίσις των αξιών. Η πρόκλησις της παγκοσμιοποίησης"

Νικόλαος Αυγελής, Καθηγητής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Ελλάδα "Γλώσσα και νόημα στον Αριστοτέλη"

Enrico Berti, Καθηγητής του Università Degli Studi di Padova, Ιταλία "Η πολυφωνία του Όντος στην Οξφορδιανή Φιλοσοφία"

Abraham Bos, Καθηγητής του Vrije Universiteit, Amsterdam, Ολλανδία "Η Αριστοτελική Ψυχολογία: Γιατί θα πρέπει να απορριφθεί η σύγχρονη υπόθεση της εξέλιξης"

Gerald Bursey, Καθηγητής του Northeastern University, Boston, Η.Π.Α. "Αριστοτέλης και Πολιτική Θεωρία"

Κωνσταντίνος Δεσποτόπουλος, Ακαδημαϊκός, Ομότιμος Καθηγητής Παντείου Πανεπιστημίου Αθηνών, Ελλάδα "Οικογένεια και Παιδεία κατ' Αριστοτέλην"

Gottfried Heinemann, Καθηγητής του Universität Gesamthochschule Kassel, Γερμανία "Αρετή και ο Αγαθός Βίος"

Valentin Kalan, Καθηγητής του Πανεπιστημίου Ljubljana, Σλοβενία "Η Απόφαση για την Αλήθεια"

Aryeh Kosman, Καθηγητής του Haverford College, Η.Π.Α. "Ον και Ουσία στην Αριστοτελική Μεταφυσική"

Λάμπρος Κουλουμπαρίτης, Καθηγητής του Université Libre, Bruxelles, Βέλγιο "Η Μεταφυσική του Αριστοτέλους Σήμερα"

Δημήτριος Κούτρας, Καθηγητής Φιλοσοφίας Πανεπιστημίου Αθηνών, Ελλάδα "Όψεις της Αριστοτελικής διαχρονικής ηθικής αξίας"

Peter Machamer, Καθηγητής του Pittsburgh University, Η.Π.Α. "Αριστοτελική Ψυχολογία και η Γνωστική Νευρολογία Σήμερα"

Richard McKirahan, Καθηγητής του Pomona College, California, Η.Π.Α. "Ο Αριστοτέλης και τα αντικείμενα των Μαθηματικών"

Ernan McMullin, Καθηγητής του University of Notre Dame, Η.Π.Α. "Επανεξετάζοντας τη λίστα των "αιτίων" του Αριστοτέλους"

Ευάγγελος Μουτσόπουλος, Ακαδημαϊκός, Ομότιμος Καθηγητής Πανεπιστημίου Αθηνών, Ελλάδα "Μέτρον, μεσότης, μετριοτής: Ένα πολιτικό μάθημα του Αριστοτέλους"

Τερέζα Πεντζοπούλου - Βαλαλά, Καθηγήτρια Φιλοσοφίας Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Ελλάδα "Μεταφυσική και Λογική στον Αριστοτέλη"

Μιχάλης Πολέμης, Καθηγητής του Πανεπιστημίου του Klagenfurt, Αυστρία "Ψυχή - Έρως και Φιλία στον Αριστοτέλη και Σήμερα"

Horst Seidl, Καθηγητής του Universitas Lateranensis, Ιταλία "Η κριτική των E. Husserl και M. Heidegger της Μεταφυσικής του Αριστοτέλους"

Δήμητρα Σφενδόνη - Μέντζου, Καθηγήτρια Φιλοσοφίας της Επιστήμης Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Ελλάδα "Το βέλος του χρόνου στον Αριστοτέλη και στον Prigogine"

Η Οργάνωση του Συνεδρίου, μέχρι και την τελευταία λεπτομέρεια, έγινε με όλες τις προδιαγραφές αντίστοιχων διεθνών διοργανώσεων. Όλοι οι συνεργάτες του ΔΗ.Π.Ο.Ν. και του Δήμου εργάστηκαν με ενθουσιασμό, με αγάπη και πίστη, κάνοντας το συνέδριο και δική τους υπόθεση. Και όχι μόνον αυτοί.

Η συμμετοχή των συμπολιτών μας στην διοργάνωση αλλά και παρακολούθηση του Συνεδρίου ήταν καθολική.

Όλοι οι ναουσαίοι καλλιτέχνες ετοίμασαν έργα για την ομαδική έκθεση ζωγραφικής που

έγινε στο χώρο διεξαγωγής του συνεδρίου, στην Εοτία Μουσών και πρόσφεραν μινιατούρες, που δόθηκαν σαν αναμνηστικά σε όσους παρευρέθηκαν στην τελετή λήξης. Ο ζωγράφος Γιώργος Μπαδόλας παρουσίασε, στο ισόγειο της Δημοτικής Βιβλιοθήκης, μια πρωτότυπη έκθεση έργων με τίτλο "Περί Ποιητικής του Αριστοτέλους". Μικρά παιδιά ζωγράφισαν μεγάλα πανό με θέμα "Νάουσα, η πόλη μας". Η θεατρική ομάδα του ΔΗ.Π.Ο.Ν. με τη συμμετοχή και απόμων από όλες τις θεατρικές ομάδες της πόλης μας παρουσίασαν την κωμωδία του Αριστοφάνους "Λυσιστράτη". Οι χορευτές του Ομίλου για τη διατήρηση του εθνικού "Γιανίτσαροι και Μπούλες" και του Λυκείου Ελληνίδων Νάουσας συμμετείχαν με την παρουσίαση παραδοσιακών χορών, στην τελετή λήξης. Η νεανική χορωδία, η Βυζαντινή χορωδία και η ορχήστρα παραδοσιακών οργάνων της Εοτίας Μουσών, το μουσικό σωματείο του Ωδείου Νάουσας με την μαντολινάτα και τα μέλη της Λαϊκής Ορχήστρας Νάουσας συνεργάστηκαν για την πραγματοποίηση της Συναυλίας στην τελετή έναρξης. Και πολλοί συμπολίτες μας, ο κάθε ένας με τον τρόπο του, συμμετείχαν στον "πυρετό" της προετοιμασίας.

Και αυτό ήταν που έκανε ιδιαίτερη εντύπωση στους συνέδρους. Όχι μόνο η καθολική συμμετοχή αλλά και το υψηλό πνευματικό και πολιτιστικό επίπεδο των κατοίκων.

Το Συνέδριο που τέθηκε υπό την αιγίδα του Υπουργείου Πολιτισμού, του Υπουργείου Μακεδονίας - Θράκης, της Πολιτιστικής Ολυμπιάδας, της Α.Ε. Προβολής της Ελληνικής Πολιτιστικής Κληρονομιάς "TANEA BALKANIA", της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας και της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ημαθίας, με χορηγούς επιχειρήσεων

την ΕΡΤ3, τις εφημερίδες "Ελευθεροτυπία", "Μακεδονία" και "Θεσσαλονίκη", παρακολούθησαν επίσημοι καλεσμένοι, τελειόφοιτοι και μεταπτυχιακοί φοιτητές φιλοσοφικών σχολών και πολλοί ενδιαφερόμενοι για το θέμα από τη Νάουσα και τις γειτονικές πόλεις.

Τα ουσιαστικά αποτελέσματα του Διεθνούς Συνεδρίου θα φανούν αργότερα. Πάντοτε όμως έχοντας σαν στόχο, η Μίεζα στην Νάουσα να γίνει σημείο συνάντησης μελετητών της Αριστοτελικής διανόησης.

Η καθηγήτρια Φιλοσοφίας, κυρία Τερέζα Βαλαλά στην ευχαριστήρια επιστολή της προς τον Δήμαρχο μεταξύ άλλων αναφέρει: "....Είναι συγκινητικό να σκεφτεί κανείς ότι πρώτη φορά σε χώρο διδασκαλίας του Αριστοτέλη - μια διδασκαλία στην οποία γυλινρήθηκαν νέα παιδιά με επικεφαλής τον Αλέξανδρο στις αξίες της ελληνικής παιδείας - συγκεντρώθηκαν φιλόσοφοι αριστοτελιστές από όλο τον κόσμο να παρουσιάσουν την τελευταία τους έρευνα στη σκέψη του Σταγειρίτη. Από αυτή την άποψη, αυτό το Διεθνές Συνέδριο στην Μίεζα είναι ιστορικό".



Απο τις εργασίες του συνεδρίου στην Εοτία Μουσών

ΑΪΜΕ ΝΤΙΟΥΜΠΟΥΚ ΝΤΕ ΡΙΒΕΡΥ ΜΙΑ ΚΡΕΟΛΗ ΓΑΛΛΙΔΑ ΒΑΛΙΝΤΕ ΣΟΥΛΤΑΝΑ

Γράφει ο Θωμάς Γαβριηλίδης

(Αφιέρωμα στα γενέθλια της Νάουσας: 9 Αυγούστου)

Η νεοχτισμένη Νάουσα (πιθανή ημερομηνία επανίδρυσης 9 Αυγούστου 1460) όπως είναι φυσικό, αρχικά ήταν ένας μικρός οικισμός Χριστιανών Ελλήνων μέσα στο τιμάρι του Τούρκου Μπέη Χατζή Αχμέτ Εβρενόζογλου, λίγο πιο πέρα απ' το κιόσκι, όπου βρισκόταν ο τεκές (το μοναστήρι) τους μωαμεθανού Σεΐχη Ιλαχή, ο οποίος είχε αναλάβει τη διαπαιδαγώγηση των παιδιών του τιμαριούχου, που προαναφέρθηκε και μαζί μ' αυτήν και την επίβλεψη του ανασυνοικισμού της ξαναχτιζόμενης πόλης.

Όταν στα 1490-1491 πέθανε στον τεκέ του στο κιόσκι της Νάουσας ο Σεΐχης Ιλαχή, ο γνωστός στις παραδόσεις Πλαταρίδη - Αωνύμου - Φιλιλπίδη ως Σιάχης Λιάνης ή Σεχ Λεαής, σύμφωνα με την παράδοση του Αωνύμου Ναουσαίου, ο οποίος συνέγραψε τον 19ο αιώνα το "Ιστορικό Νιάουσας", η Νάουσα είχε μόνο έντεκα (11) σπίτια, πενήνταπέντε δηλαδή κατοίκους περίπου και τα έσοδα του τιμαριούχου από αυτήν προφανώς δεν ήταν ακόμη αξιόλογα. Πάντως, όπως συμπεραίνεται, μετά το θάνατο του Σεΐχη Ιλαχή και τη μεταφορά των λειψάνων του από τον τεκέ του σε τζαμί - μανσωλείο των Γιαννιτών, το οποίο χτίστηκε προς τιμήν του, η Νάουσα έγινε βακούφι (αφιέρωμα) αυτού του τζαμιού - μανσωλείου και οι φόροι της πήγαιναν στο ταμείο λειτουργίας και συντήρησης αυτού του ιδρύματος του Χατζή Αχμέτ Εβρενόζογλου Μπέη.

Όταν το 1668 πέρασε από τη Νάουσα ο Τούρκος περιηγητής και συγγραφέας, ο Εβλιγιά Τσε-

λεμπί, αυτή ήταν μια κωμόπολη των πέντε χιλιάδων περίπου κατοίκων (χιλίων σπιτιών) και ως βακούφι του Εβρενός τη διοικούσε ένας Επίτροπος Βακουφίου (μουτεβελής - mutevelli)

Ο Εβλιγιά Τσελεμπί δε γράφει τίποτε σχετικά με την προστασία της Νάουσας από τη Βαλιντέ σουλτάνα της εποχής του, αλλά ούτε και από τα Αρχεία του Ιεροδικείου Βεροίας αντλούμε άμεσα κάποια σχετική πληροφορία, ενώ από την αναφορά σ' αυτά της παρουσίας στην πόλη βοεβόδα γύρω στα 1705 (αρχές 18ου αιώνα) συμπεραίνουμε ότι η Νάουσα είχε γίνει πιο προσοδοφόρα και είχε αναβαθμιστεί σε "αυτοκρατορικό κληροδότημα", δηλαδή σε σουλτανικό χάσι.

ΕΝΑΣ ΣΤΑΜΠΟΥΛΗΣ ΜΠΟΣΤΑΝΤΗΣ ΠΡΑΚΤΟΡΑΣ ΤΗΣ ΣΟΥΛΤΑΝΑΣ

Η πρώτη ως τώρα γνωστή μαρτυρία, ότι η Νάουσα ήταν "αυτοκρατορικό κληροδότημα" και κατοικούσε σ' αυτήν ένας βοεβόδας, του σώματος των μποσταντζήδων της Σταμπούλ (Κωνσταντινούπολης), ένας δηλαδή σταμποουλής Μποσταντζής, που ήταν "πράκτορας της σουλτάνας" και "δουλειά του ήταν να μαζεύει τος φόρους από την πόλη και την περιοχή..." βρίσκεται στο έργο του Αγγλου περιηγητή Leake "Περιήγηση στη Βόρεια Ελλάδα", ο οποίος ήρθε στη Νάουσα στα 1806.

Από τη μαρτυρία αυτή του Ληκ συμπεραίνουμε ότι η Νάουσα δεν ήταν αποκλειστικά χάσι που δινόταν μόνο στην εκάστοτε βαλιντέ σουλτάνα

(σουλτανομάνα) αλλά μπορούσε να δοθεί και σε κάποια άλλη σουλτάνα (π.χ. την αδελφή του σουλτάνου), όπως ίσως συνέβαινε το 1806, όταν στο σουλτανικό θρόνο βρισκόταν ο Σελίμ ο Γ' (1789 - 1807) ο πρωτοξάδερφος του μεθεπόμενου σουλτάνου Μαχμούτ Β', οποίος διαδέχτηκε τον αδελφό του Μουσταφά Δ' (1807 - 1808).

Από τον Δημήτριο Πλαταρίδη (Ιστορία της πόλεως Ναούσης Ε. Στουγιαννάκη σελ. 59) πληροφορούμαστε ότι η μητέρα (βασιλομήτωρ) του σουλτάνου Μαχμούτ Β' (1808 - 1839) αποκαλούσε τη Νάουσα "ροδώνα της" (Γκιουλ - μπαχτσέ) και όταν έμαθε (το 1822) ότι ο Αβδούλ Λουμπούτ πασάς κατέστρεψε τη Νάουσα, επειδή επαναστάτησε, όρμησε πάνω στο θυμό της να πνίξει (!) το σουλτάνο γιο της, ο οποίος για να την ησυχάσει φαίνεται ότι προσποιήθηκε ότι δεν ήξερε πως έγινε το κακό, ενώ είχε στείλει φερμάνι με εντολή την ολοκληρωτική καταστροφή της "καταραμένης εστίας των κακόβουλων και βδελυρών απίστων (Ναουσαίων)".

ΑΪΜΕ ΝΤΙΟΥΜΠΟΥΚ ΝΤΕ ΡΙΒΕΡΥ

Επειτα από μια σύντομη έρευνα που κάναμε, νομίζουμε ότι αξίζει τον κόπο να πούμε δυο λόγια και γι' αυτήν την περιβόητη βαλιντέ σουλτάνα, που από τη μεγάλη της θλίψη για την καταστροφή "του ροδώνα της", κόντεψε να πνίξει το σουλτάνο γιο της...

Όπως είναι γνωστό ο Μαχμούτ Β' ήταν γιος του σουλτάνου Αβδούλ Χαμίτ Α' (1774 - 1788), ο οποίος διέθετε πλουσιότατο χαρέμι, το οποίο φρόντιζαν κάθε τόσο να το τροφοδοτούν οι πιστοί του υπήκοοι, όπως π.χ. ο Μπέης του Αλγερίου. Αυτός (ο Μπέης του Αλγερίου) αγόρασε από αλγερινούς πειρατές την όμορφη Γαλλίδα Κρεολή (μιγάδα) Αϊμέ Ντιουμπούκ ντε Ριβερύ και την έστειλε ως δώρο στον Αβδούλ Χαμίτ Α'.

Η Αϊμέ, που καταγόταν από τη Μαρτινίκα, είχε πάει στη Γαλλία για σπουδές και όταν επέστρεψε με πλοίο στην πατρίδα της έπεσε στα χέρια πειρατών, πουλήθηκε ως σκλάβα, αλλά η μοίρα της της επιφύλαξε την τύχη να γίνει η ευνοούμενη

σύζυγος του Αβδούλ Χαμίτ Α', η μητέρα του Μαχμούτ Β' και η γιαγιά του Αβδούλ Μετζίτ (1830 - 1861).

Αν βέβαια η σουλτανομάνα Αϊμέ Ντιουμπούκ ντε Ριβερύ, η Γαλλίδα κρεολή από το μακρινό νησί της Μαρτινίκας, έχασε την ψυχραιμία της, όταν έμαθε για την ολοκληρωτική καταστροφή του χασιού της, της Νάουσας, το 1822, επειδή την αγαπούσε και τη θεωρούσε "ροδώνα της" ή επειδή αυτή ήταν μια πλούσια πηγή γροσίων, ένας σπουδαίος "χρυσό-βολώνας!", αυτό για να ξεκαθαριστεί απαιτείται μεγαλύτερη έρευνα. Γιατί, ενώ από τις γνωστές ως τώρα ιστορικές πηγές αλλά και τις παραδόσεις η Νάουσα είναι γνωστή για τα αμπέλια της και τα περίφημα κρασιά της, όπως και για τα όπλα και τα έργα των αργυροχρυσοχόων της κ.λ.π., δεν είναι το ίδιο, προφανώς, γνωστή για τους ροδώνες της, όσο ήταν, οπωσδήποτε, η πρόγονός της, η αρχαία θρυλική Μίεζα, στην περιοχή της οποίας, στις πλαγιές του Βερμίου υπήρχαν οι κήποι του Βασιλιά Μίδα του γιου του Γόρδιου με τα περίφημα εξηκοντάφυλλα ρόδα...

Όμως το πρόβλημα, αν οι εκάστοτε βαλιντέ σουλτάνες, όσες έτυχε να έχουν τη Νάουσα ως χάσι τους, δεν ενδιαφέρονταν μόνο για τα άφθονα άσπρα ή γρόσια, που έπαιρναν από αυτήν, αλλά φρόντιζαν και για την προστασία της και την προκοπή της, επειδή δεν είναι εύκολο, πρέπει να αποτελέσει αντικείμενο ξεχωριστής έρευνας, η οποία μπορεί να βοηθήσει στη λύση κάποιων παρεξηγήσεων όπως ίσως είναι αυτή, που πρέπει να έχει σχέση με την παρουσία στη Νάουσα ενός βοεβόδα, αντιπροσώπου της βαλιντέ σουλτάνας από το σώμα των μποσταντζήδων (= κηπουρών - φυλάκων) των ανακτόρων της Κωνσταντινούπολης, και τον μύθο (:) ότι η Νάουσα ήταν "ροδώνας" (γκιουλ. μπαξές) της βαλιντέ σουλτάνας...

Γιατί, αν τα όσα λέγονται για το ότι η Νάουσα ήταν "ροδώνας" της Αϊμέ Ντιουμπούκ ντε Ριβερύ οφείλονται σε παρεξήγηση της προσωνυμίας "σταμπούλης μποσταντζής" του βοεβόδα, αντιπροσώπου - εισπράκτορα της βαλιντέ σουλτάνας, είναι πια καιρός να πάψουν να λέγονται...

ΠΩΣ ΣΩΘΗΚΑΝ ΟΙ ΝΑΟΥΣΑΙΕΣ ΑΙΧΜΑΛΩΤΕΣ ΤΟΥ ΑΛΗ ΠΑΣΑ ΣΤΟ ΔΑΣΥΛΛΙΟ ΒΟΪΟΥ

Του Ιωάννου Αθ. Καρατσιώλη

Α. Λίγα ιστορικά για το χωριό

Κατά τη διάρκεια περιόδους στα πλαίσια των υπηρεσιακών μου ενασχολήσεων σε οικισμούς του Βοΐου και των Γρεβενών, είχα την ευκαιρία να περάσω από το χωριό Δασύλλιο, που διοικητικά ανήκει στο Ν. Γρεβενών, όμως συνορεύει με την επαρχία Βοΐου του Ν. Κοζάνης, από την οποία και αποσπάστηκε, όταν δημιουργήθηκε ο Ν. Γρεβενών. Εκκλησιαστικά εξακολουθεί να ανήκει στο Βόιο και συγκεκριμένα στη Μητρόπολη Σισανίου και Σιατίστης.

Ακολουθώντας την εθνική οδό Κοζάνης - Ιωαννίνων πριν από τον Πεντάλοφο (Ζουπάνι) υπάρχει η διασταύρωση για το χωριό Δίλοφος (Λούντζι) του Ν. Κοζάνης και εισερχόμενοι εκεί, μετά τον Δίλοφο, είναι τα σύνορα με το Ν. Γρεβενών με πρώτο χωριό το Δασύλλιο, που με το παλιό όνομα λέγονταν Μαγέρη.

Επειδή το χωριό βρισκόταν στον κεντρικό άξονα Μακεδονίας - Ηπείρου, κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας δεχόταν συχνά επιδρομές αρβανίτικων συμμοριών, με αποτέλεσμα οι κάτοικοι του συχνά να το εγκαταλείπουν. Έτσι από την αρχική του θέση "Παλιομάγερο" (5 χλμ. Ν.Δ. του σημερινού οικισμού) καθώς και από τους διπλάνους οικισμούς Καλύβια και Κιάτρα, ίδρυσαν νέο χωριό το "Παλιχώρι" (όπως λέγεται σήμερα και βρίσκεται 1 χλμ. νότια του σημερινού χωριού), στο οποίο έδωσαν το όνομα Μαγέρη.

Αυτό έγινε σύμφωνα με τον Αλέξ. Αδαμίδη στα 1700 μετά την ολοκληρωτική καταστροφή του "Παλιομάγερου" από τους Αρβανίτες, με την δικαιολογία ότι οι κάτοικοί του, περιέθαλπταν και βοηθούσαν τους κλεφταρματολούς. (Αλέξ. Κ. Αδαμίδης: "Το Δασύλλιο Ν. Γρεβενών", Θεσσαλονίκη, 1989, σελ. 16).

Σύμφωνα δε με αφήγηση στον υπογράφοντα του κατοίκου του Δασυλίου κ. Δημητρίου Χαριζόπουλου οι οικισμοί Κιάφα, Καλύβια και Παλιομάγερο κήκταν από τους Αρβανίτες το 1720 και τότε έγινε και η κάθοδος στο Παλιχώρι.

Οι κάτοικοι με τα Ορλωφικά (1770) δεινοπάθησαν και γι' αυτό εγκατέλειψαν το φτωχοχώρι τους και το μετέφεραν 1 χλμ. βορειότερα στο ύψωμα "Παλιόκαστρο", με εκτεταμένη θέα, για να ελέγχουν καλύτερα την περιοχή. Το όνομα του (η) Μαγέρη μάλλον προέρχεται από το λατινικό επίθετο major (μάγιορ) = μεγαλύτερη, αφού ήταν το μεγαλύτερο σε σύγκριση με τα γύρω χωριά (όταν ήταν στη θέση "Παλιομάγερο") και αφού είναι γνωστό, ότι στην περιοχή υπήρχε δερβένι (διάβαση) από τα χρόνια της Ρωμαιοκρατίας. Μετονομάστηκε δε σε Δασύλλιο, από το δασύλλιο της Αγ. Παρασκευής, με Διάταγμα της 20-1-1927.

Β. Οι Ναουσαίες κοπέλες στη Μαγέρη.

Το καλοκαίρι του 1804 οι Αρβανίτες του Αλή

Πασά κατέλαβαν ως γνωστόν και ε-
λεηλάτησαν την Νάουσα. Στην επι-
στροφή τους στα Γιάννενα έφεραν
πλούσια λάφυρα και 10-15 όμορφες
κοπέλες δώρο για το χαρέμι του Αλή-
Πασά.

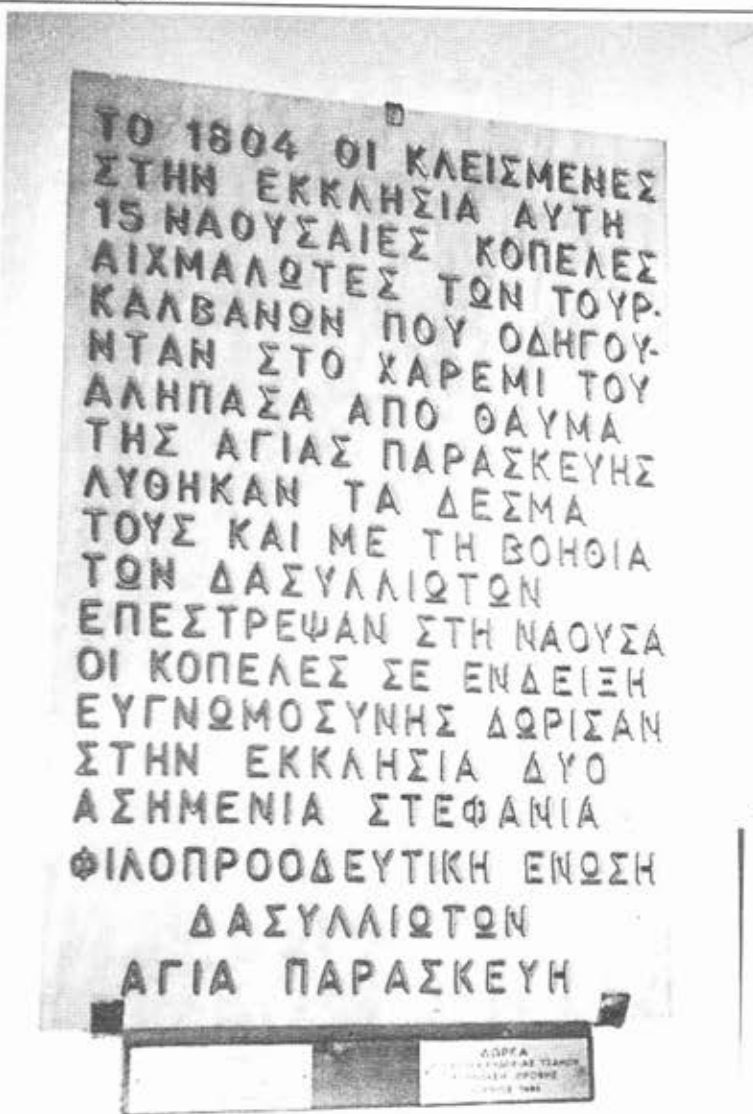
Οταν έφθασαν οι Τουρκοαλβανοί με
τις σκλάβες στο δερβένι του Δασυλ-
λίου, που ήταν κοντά στο εξωκλήσι
της Αγίας Παρασκευής, σταμάτησαν
να περάσουν τη νύχτα. Αφού ασφαλί-
σαν τις κοπέλες μέσα στην εκκλησία,
αμέριμνοι κατευθύνθηκαν στο χάνι του
Πούλιου Σκόδρα, που ήταν δυτικά από
την εκκλησία, χαμηλά στη ρεματιά.

Οι κάτοικοι του χωριού, με απαίτηση
των Αρβανιτών, έφεραν στο χάνι πλού-
σια φαγητά και μπόλικο ρακί. Έτσι οι
Αρβανίτες έφαγαν και μεθυσμένοι α-
ποκοιμήθηκαν.

Οι κοπέλες όλη τη νύχτα παρακαλού-
σαν την Αγία Παρασκευή να λύσει τα
δεσμά τους και να σωθούν από το
μαρτύριο που τις περίμενε. Έτσι άρχι-
σαν σιγά - σιγά να λύνονται τα σχοινιά
και πριν τα μεσάνυχτα, αλληλοβοη-
θούμενες, λύθηκαν όλες.

Οι Δημογέροντες κι ο Πούλιος Σκό-
δρας, παρακολουθούσαν την κατάστα-
ση. Οταν αποκοιμήθηκαν οι Αρβανίτες, άνοιξαν
την πόρτα τις εκκλησίας και οι κοπέλες βγήκαν
έξω. Ένας Μαγεριώτης τις οδήγησε με προφύλα-
ξη ανάμεσα από τη χαράδρα της πλάκας στο εκεί
κοντά δάσος του Παλιομονάστηρου. Εκεί έμει-
ναν κρυμμένες αρκετές μέρες. Στη συνέχεια δυο
- τρεις Μαγεριώτες, από νύχτα σε νύχτα, από
απάτητα μονοπάτια και με τη φιλοξενία σε χρι-
στιανικά χωριά τις οδήγησαν σώες στη Νάουσα.

Υστερα από την απελευθέρωση των κοριτσιών
ο Πούλιος πήγε στο Χάνι και οι Δημογέροντες
στο χωριό.



Η επιγραφή του ιστορικού γεγονότος στην Αγία
Παρασκευή Δασυλλίου

Γ. Η αντίδραση των Τουρκαλβανών.

Οταν το πρωί ξύπνησαν οι Αρβανίτες και δεν
βρήκαν τις κοπέλες εξεμάνησαν. Πρώτα πήγαν
στο Χάνι, έδειραν τον Πούλιο, στη συνέχεια
πήγαν στο χωριό, έδειραν τους Δημογέροντες κι
άλλους κατοίκους, που βοήθησαν στην απελευ-
θέρωση των κοριτσιών. Βέβαια ο Πούλιος και οι
Δημογέροντες αρνήθηκαν την πράξη τους και
είπαν πως τις απελευθέρωσε η Αγία Παρασκευή.

Τότε οι Αρβανίτες μπήκαν στην εκκλησιά και
με βρισιές άδειασαν τις κουμπούρες τους στην

εικόνα της Αγίας Παρασκευής, η οποία φέρει τρία σημάδια των μολυβιών. Αξίζει εδώ να σημειωθεί ότι την θαυματουργή εικόνα κατόπιν επιμόνου παρακλήσεώς μας (συνοδευόμενοι από τον συνάδελφο Γεωπόνο της ΥΕΒ Κοζάνης και εκ Τσούτλιου καταγόμενο κ. Ιωάν. Μουρτσέα), μας επέδειξε και προσκυνήσαμε η φυλάττουσα αυτήν κ. Βασιλική Γερασσοπούλου (μητέρα υποπτέραρχου της Ελληνικής Αεροπορίας), στις 28 Σεπτεμβρίου 2000. Φυσικά το σχεδόν έρημο σήμερα χωριό (κατοικείται από λίγους γέροντες) έχει κλειστές εκκλησίες και σχολείο και με τη σύμφωνη γνώμη της αρχαιολογίας τα κειμήλια φυλλάσσονται σε σπίτια εγκρίτων κατοίκων του χωριού και μεταφέρονται στις εκκλησίες κατά τις πανηγυρικές και εθνικοθηρησκευτικές εκδηλώσεις.

Ετσι διακρίναμε δύο αμυχές από μολύβι στην εικόνα της Αγίας Παρασκευής στο επάνω μέρος του κεφαλιού και κάτω από το ασημένιο φωτοστέφανο. Όλη η εικόνα είναι ασημοστολισμένη και μόνο το πρόσωπο της Αγίας διακρίνεται.

Μετά λοιπόν από τον πυροβολισμό της εικόνας οι Αρβανίτες βγήκαν από την εκκλησία και άρχισαν να πυροβολούν την πέτρινη σκαλιστή εικόνα της Αγίας, που ήταν πάνω από την είσοδο. Τα μολυβένια βόλια τους όμως εξοστρακίστηκαν στις σιδερόπετρες και ξαναγύρισαν πάνω τους. Τους έκαναν μεγάλο κακό. Βγήκαν μάτια, παραμορφώθηκαν πρόσωπα, κόπηκαν μύτες. Η Αγία τους τιμώρησε.

Οι Αρβανίτες από τη μαγία τους, έβαλαν φωτιά στην εκκλησία και πήραν το δρόμο για την Ηπειρο δια μέσου του Παλιομάγερου. Οχι πολύ μακριά συνάντησαν

μια λεπτή, ψηλή, μαυροντυμένη γυναίκα. Ήταν η Αγία, η οποία τους συνέστησε να επιστρέψουν, να σβήσουν τη φωτιά, αν θέλουν να σωθούν.

Τότε αυτοί μπροστά στο θαύμα της Αγίας και στην προτροπή της μαυροντυμένης γυναίκας, λιποψήχησαν, αισθάνθηκαν τήρεις, επέστρεψαν, έσβησαν τη φωτιά, γονάτισαν στην εικόνα της Αγίας, φίλησαν το πλακόστρωτο και ζήτησαν συγχώρεση. Μετάνιωσαν για την ασέβεια και τη βεβήλωση και σαν δείγμα μετάνοιας άδειασαν τα κεμέρια τους και άφησαν αρκετά γρόσια. Αλευραν τις πληγές τους με το λάδι της καντήλας και βγαίνοντας απ' την εκκλησία έβγαλαν φουστανέλες και ταλαγάνια (κάπες βοσκών), τα κρέμασαν στο εξωνάρθηκα και έφυγαν.

Δ. Η ευγνωμοσύνη των Ναουσαίων

Οι Ναουσαίες κοπέλες που ελευθερώθηκαν, χάρη στη βοήθεια της Αγ. Παρασκευής και των Μαγεριωτών, έστειλαν από ευγνωμοσύνη και ευλάβεια στην εκκλησία της Αγ. Παρασκευής, δύο στεφάνια από απόφιο ασημί, όπου είχαν γραμμένα και τα ονόματά τους. Τα στεφάνια



Η πληγωμένη εικόνα της Αγίας Παρασκευής

σήμερα δεν υπάρχουν. Ένας επιτήδειος Γιαννιώτης χρυσοχόος τα αντάλλαξε με την ασημένια επικάλυψη του Ευαγγελίου της εκκλησίας του χωριού, του Αγ. Νικολάου, γύρω στα 1885.

Οι φουστανέλες και τα ταλαγάνια των Αρβανιτών βρισκόταν στον εξωνάρθηκα μέχρι το 1920. Ο χρόνος, ο σκώρος και η υγρασία τα είχαν κουρελιάσει. Και επειδή ήταν τάματα, οι έγκυες γυναίκες του χωριού έκοβαν από ένα κομμάτι φουστανέλας, το έκαigan και καπνίζονταν, για να γεννήσουν εύκολα. Επίσης έκοβαν μικρά κομμάτια και τα έβαζαν, σαν φυλαχτό, στα μικρά παιδιά.

Όταν το 1920 οι Μακεριώτες κατεδάφισαν την εκκλησία και έχτισαν τη σημερινή, πήραν ότι είχε απομείνει από τις φουστανέλες και τα ρίξανε στα θεμέλια, θάβοντας ένα ζωντανό θαύμα της Αγίας Παρασκευής.

Σήμερα ούτε στεφάνια και ούτε φουστανέλες υπάρχουν. Το μόνο που υπάρχει να μας θυμίζει τη σωτηρία των κοριτσιών της Νάουσας και το θαύμα της Αγίας Παρασκευής είναι η τραυματισμένη και ασημοντυμένη εικόνα της Αγίας.

Υπάρχει εκόμη σχετική επιγραφή σε μαρμάρινη πλάκα στη Βόρεια πλευρά του ναού της Αγίας Παρασκευής, με υπογραφή της Φιλοπροοδευτικής Ένωσης Δασυλλιωτών "Αγ. Παρασκευή", η οποία γράφει επί λέξει: "Το 1804 οι κλεισμένες στην εκκλησία αυτή 15 Ναουσαίες κοπέλες αιχμάλωτες των Τουρκαλβανών που οδηγούνταν στο χαρέμι του Αλή Πασά από θαύμα της Αγίας Παρασκευής λύθηκαν τα δεσμά τους και με τη



Η πληρωμένη εικόνα της Αγίας Παρασκευής (απο άλλη γωνία φωτογράμησης).

βοήθεια των Δασυλλιωτών επέστρεψαν στη Νάουσα. Οι κοπέλες σε ένδειξη εγνωμοσύνης δώρησαν στην εκκλησία δύο ασημένια στεφάνια".

Να σημειώσουμε ότι σήμερα υπάρχουν μεταξύ των Δασυλλιωτών της διασποράς αρκετοί και στη Νάουσα και μεταξύ αυτών οι οικογένειες των Νικ. Κων. Γερασόπουλου, Αθαν. Κων. Σκόδρα, Γεωργ. Θωμά Σκόδρα, Δημ. Θωμ. Σκόδρα, Θωμά Γεωργ. Σκόδρα, Θωμά Αλ. Χαριζόπουλου και Ιωάν. Θ. Χαριζόπουλου και στη Βέροια του Νικ. Ιωάν. Χαριζόπουλου.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω για τη βοήθειά τους τον ιστορικό ερευνητή των Γρεβενών και συνάδελφο Μηχανικό της ΔΕΗ στην Κοζάνη κ. Απόστολο Παπαδημητρίου, τον επίσης συνάδελφο υπάλληλο στη ΔΕΗ Ναούσης κ. Νίκο Δουλγερίδη και τον επίσης συνάδελφο (στη Γεωπονική επιστήμη) και βοιώτη κ. Ιωάννη Μουρτσέα.

ΝΑΟΥΣΑΙΙΚΑ ΙΔΙΩΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ ΤΗΣ ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑΣ

της Ελένης Μήτσιαλα -Ζεγκίνη

Πολλές πληροφορίες για το Δίκαιο στην μετεπαναστατική Νάουσα και τα ιδιωτικά έγγραφα της ίδιας εποχής μας δίδει ο Αχιλλέας Γκούτας στην μονογραφία του "Δίκαιο και έθιμα στη μετεπαναστατική Νάουσα (1830 - 1912)" στην πρόσφατη έκδοση της ΠΕΝ "Νάουσα 19ος-20ος αιώνας".

Κάποια επιπλέον στοιχεία στο παραπάνω θέμα ελπίζουμε ότι θα προσθέσουν τα δύο ιδιωτικά έγγραφα που παραθέτουμε στη συνέχεια. Το πρώτο είναι ένα πωλητήριο του 1843 που πρωτοδημοσίευσε ο Ιωάννης Βασδραβέλης (ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΑ τόμος 10ος ΕΜΣ 1970) και το δεύτερο μια διαθήκη του 1906 που βλέπει για πρώτη φορά το φως της δημοσιότητας.

Τα πρώτα χρόνια μετά την ελανοίκηση της Νάουσας τα ιδιωτικά έγγραφα γράφονται πάνω σε απλό χαρτί, χωρίς να έχουν έναν ενιαίο τύπο σύνταξης. Άλλα είναι κακογραμμένα και ανορθόγραφα, ενώ άλλα είναι γραμμένα σε λόγια γλώσσα συνταγμένα από κάποιους μορφωμένους. Μετά το 1860, που η κοινωνία της Νάουσας οργανώνεται και αναπτύσσεται, τα ιδιωτικά έγγραφα παρουσιάζουν πιο επίσημο χαρακτήρα με σωστή σύνταξη και ορθογραφία. Από τα τέλη του 19ου αιώνα πολλές επίσημες πράξεις, όπως υιοθεσίες, προικοσύμφωνα, διαθήκες, βεβαιώσεις και επικυρώσεις ιδιωτικών εγγράφων καταγράφονται σε ειδικά βιβλία της Μητροπόλεως, τους ΚΩΔΙΚΕΣ. Δυστυχώς πολλών από αυτούς αγνοείται η τύχη, αλλά και στους υπάρχοντες είναι δύσκολη η πρόσβαση προς το παρόν.

Στους ΚΩΔΙΚΕΣ τις πράξεις καταγράφει ο Γραμματέας της Δημογεροντίας της Ιεράς Μητροπόλεως όπως αναφέρεται στον "Κανονισμό της Ελληνικής Ορθοδόξου Κοινότητας Ναούσης" το 1912. Συγκεκριμένα ο Γραμματέας μετα-

ξύ των άλλων καθηκόντων του "...β) εκτελεί καθήκοντα συμβολαιογράφου, ήτοι συντάσσει προικοσύμφωνα, διαθήκες, αφιερωτήρια, πληρεξούσια δι' Εκκλησιαστικά και Μικτά Εκκλησιαστικά Δικαστήρια και ξένας δικαστικές και διοικητικές Αρχάς και παν άλλο έγγραφο της αρμοδιότητάς αυτού ...γ) τηρεί εν τάξει τα αρχεία και τους κώδικας ευθυνόμενος δια πάσαν τυχόν απώλειαν αυτών... ε) τηρεί εν τάξει τα ακόλουθα βιβλία, ων ουδέν μέρος ανακοινεί άνευ διαταγής του προέδρου 1)... 5) Τον κώδικα των πράξεων συμβολαίων και διαθηκών..." Παλαιότερα ιδιωτικά έγγραφα είναι καταγεγραμμένα από τον Αρχιερατικό Επίτροπο της Ι. Μητροπόλεως Βεροίας και Ναούσης.

Πωλητήριο του 1843

Το πωλητήριο αυτό βρισκόταν στο αρχείο του συμβολαιογράφου Θεσσαλονίκης Αριστοτέλους Γκούτα, ο οποίος καταγόταν από τη Νάουσα. Σύμφωνα με τις πληροφορίες που μας δίνει ο Ι. Βασδραβέλης το πρωτότυπο είναι γραμμένο στην πρώτη σελίδα δίφυλλου χαρτού διαστάσεων 0,21 X 0,30 εκ. Το κείμενο είναι συντεταγμένο σε λόγια γλώσσα προφανώς από κάποιο μορφωμένο άνδρα, του οποίου δυστυχώς δεν αναφέρεται το όνομα. Ο γραφικός χαρακτήρας του εγγράφου μοιάζει με την υπογραφή του πρώτου μάρτυρα Κωνσταντίνου Αναστασίου, ίσως αυτός να είναι και ο συντάκτης του πωλητηρίου. Η πώληση έλαβε χώρα το έτος 1843, δηλαδή 20 χρόνια περίπου μετά το νέο εποικισμό, που επακολούθησε την καταστροφή του 1822. Το αντικείμενο της πώλησης είναι ένα κτήμα -οικόπεδο μέσα στην πόλη με μια οικοδομή μέσα σ' αυτό. Αναφέρονται τα ονόματα των ιδιοκτητών που συνορεύουν με την εν λόγω ιδιοκτησία μεταξύ των οποίων είναι και ένα χάνι κάποιου Χ'Κων/

νου Χ' Αργύρη. Η αξία του οικοπέδου με την οικοδομή ανέρχεται σε 2.500 γρόσια.

Στο κείμενο δεν αναφέρεται το όνομα του πωλητού, αν κρίνουμε όμως από άλλα πωλητήρια της ίδιας περιόδου, πωλητής πρέπει να είναι ο πρώτος υπογράφων Μάμαντης Αναστασίου με την εγγραφή δίπλα "βεβαιώνω τα άνωθεν", ενώ δίπλα από τις υπόλοιπες υπογραφές, των μαρτύρων, υπάρχει η εγγραφή "μαρτυρώ".

Ο Ι. Βασδραβέλης στα σχόλιά του ταυτίζει τον "πωλητή" Μάμαντη Αναστασίου με το γνωστό Μάμαντη από τα γεγονότα της επανάστασης της Νάουσας, μάλλον όμως πρόκειται για λανθασμένη εκτίμηση γιατί ο Μάμαντης ήδη είχε πεθάνει από το 1828 και το επώνυμό του ήταν Δραγατάς, ενώ εδώ είναι Αναστασίου. Εξάλλου το όνομα Μάμαντης ήταν συνηθισμένο παλιά στη Νάουσα σαν υποκοριστικό του Διαμαντής.

Το κείμενο του πωλητηρίου έχει ως εξής:

"Δια του παρόντος πωλητηρίου και εμμεαρτύρου γραμματος δηλοποιώ τοις πάσι ο υποφαινόμενος ότι έχων εις την αγοράν κτήμα ιδιόν μου γειτνιάζον δεξιόθεν με οσπήτιον του Τζίτζη Τρούπκου, αριστερόθεν με χάνι του Χατζηκωνσταντίνου Χατζηαργύρη, εις τα όπισθεν με οσπήτιον του Γιαννάκη Γρέκου και πλαγίως με κοινόν δρόμον, κατά της κραταιάς κρίσεως του σιουρούτι (αντίγραφο επίσημου εγγράφου) το ετράφι (όρια) σεφιλίκι (:) εν δρασκελίον αφ' ου το έχάρισα προς τον Λάκην Πίππα, όλλην την άλλην λοιπήν οικοδομήν μαζί και ιδιόν μου κτήμα το επώλησα αυτοπροαιρέτως και αβιάστως προς τον ρηθέντα Λάκη Πίππα δια γρόσια Νο 2.500: ήτοι δύο χιλιάδας και πεντακόσια, τα οποία έλαβον παρ' αυτού τούτου τη ίδια στιγμή σώα και ανελλιπή μέχρι οβολού, και δεν έχω να λάβω τον λοιπού παρ' αυτού τίποτε, ωσάν όπου επωλήθη προς αυτόν παρ' εμού και έλαβον όλην την απαιτουμένην τιμήν, ως προείπον, και επί τούτου θέλει είναι από της σήμεραν το μέχρι τούδε κτήμα μου υπό την εξουσίαν του ρηθέντος Λάκη ως ιδιόν του κτήμα. όστις βέβαια θέλει το μεταχειρίζεται ως κτήτωρ αυτού χωρίς να ενοχλείται ήδη μήτε παρ' εμού, μήτε παρ' άλλον τινός κακεντρέχους συγγενούς μου ως απόλυτος εξουσιαστής αυτού, δια το βέβαιον λοιπόν έγινε το παρόν ενώπιον αξιοτίμων ανδρών, και εδόθη παρ' εμού προς αυτόν βεβαιωμένον εμοί τε και τοις υποφαινόμενοις

τούτοις ανδράσιν, ίνα έχη την απαιτουμένην εντω κοιτηρίω ισχύν της δικαιοσύνης και υποφαινόμεναι"

1843: 23: Ιουλίου εν Ναούσση
μάμαντης αναστασίου βεβεόνο τα άνωθεν
Κωνσταντίνος Αναστασίου μαρτυρώ
Τώνης δημήτρη μαρτυρώ
θεοδόσις γεοργίου μαρτυρώ
γιόργις Χατζημαλούσης μαρτυρώ
δημήτρης Λεμπόγια μαρτυρώ
(το κείμενο έχει προσαρμοσθεί στο μονοτονικό σύστημα, διατηρήθηκε όμως η ορθογραφία του).

Διαθήκη του 1906

Η διαθήκη αυτή (βρίσκεται στο αρχείο μου) είναι αντίγραφο από πρωτότυπο που είναι καταχωρημένο στον οικείο κώδικα της Μητροπόλεως και στις σελίδες 216-218. Είναι γραμμένη σε λόγια γλώσσα πάνω σε δύο φύλλα διαστάσεων 49X34 εκ. χαρτοσημασμένη με δύο χαρτόσημα του τουρκικού δημοσίου και σφραγισμένη με τη σφραγίδα της Μητροπόλεως. Ως προς τον τρόπο σύνταξης παρατηρούμε ότι μοιάζει με επίσημες διαθήκες που συντάσσονται αργότερα, μετά την απελευθέρωση, από κανονικούς συμβολαιογράφους.

Η διαθήκη γράφηκε στις 12 Δεκεμβρίου του 1906 από το Θεολόγο Τσακμάκη, γραμματέα της Ιεράς Μητροπόλεως, που εκτελεί και χρέη συμβολαιογράφου, στην αίθουσα συνεδριάσεων του Μικτού εκκλησιαστικού δικαστηρίου της Μητροπόλεως, ενώπιον 7 μαρτύρων. Το γνήσιον των υπογραφών βεβαιώνει ο αρχιερατικός επίτροπος Ναούσης οικονόμος παπα-Αθανάσιος, ως εκπρόσωπος του Βεροίας και Ναούσης Αποστόλου (πρόκειται για τον Απόστολο Χριστοδούλου που διετέλεσε μητροπολίτης στη Βέροια από το 1906 μέχρι το 1908). Οι μάρτυρες υπογράφουν μόνο στον κώδικα, ενώ στο αντίγραφο που έχουμε στα χέρια μας τα ονόματα είναι γραμμένα από το γραμματέα Θ. Τσακμάκη.

Ως προς το περιεχόμενο της διαθήκης δεν έχουμε να παρατηρήσουμε κάτι ιδιαίτερο. Ο διαθέτης καθιστά κληρονόμους του εξ' ίσου τη σύζυγό του, τη θετή του κόρη και τον εσώγαμβρό του. Φροντίζει ιδιαίτερα για τη σύζυγό του γι' αυτό και θέτει όρο να μη πωληθεί τίποτα από την περιουσία του

πριν από το θάνατό της. Εκτελεστές της διαθήκης ορίζει τη θετή του κόρη, το γαμβρό του και τον Χ"Γιαννάκη Χ"Θεοδοσιάδη. Αξίζει να παρατηρήσουμε ότι αφήνει και μισή λίρα για τα σχολεία της πόλης, τα οποία ως γνωστόν συντηρούνταν από την τοπική Κοινότητα. Στη συνέχεια παραθέτουμε αποσπάσματα από την εν λόγω διαθήκη.

Ο Βερροΐας και Ναούσης Απόστολος επιβεβαίωσι το γνήσιον των όπισθεν υπογραφών

Διαθήκη

Σήμερα την δωδεκάτην Δεκεμβρίου μηνός και έτους χιλιοστού ενεακοστού έκτου (1906) ημέραν εβδομάδος Τρίτην και ώραν ενδεκάτην τουρκική ελθών εν τη ενταύθα ιερά Μητροπόλει δωματίων των συνεδριάσεων του Μικτού εκκλησιαστικού δικαστηρίου ο... κάτοικος Ναούσης, υπήκοος οθωμανός, χριστιανός ορθόδοξος και άσχετος συγγενείας προς εμέ, παρέστη ενώπιον εμού του υποφαινομένου Θεολόγου Τσακμάκη εκπληρούντος ενταύθα χρέη γραμματέως της ιεράς Μητροπόλεως Βερροΐας και Ναούσης, συνάμα δε και χρέη συμβολαιογράφου εν Αυτή και ητήσατο, ίνα συντάξω την διαθήκην του παρουσία των επί τούτω υπ' αυτού προσκληθέντων επτά μαρτύρων Κωνσταντίνου Ν. Μαρκοβίτη, ράπτου, Γεωργίου Κωνσταντίνου Πάντσιου, κουρέως, Αθαν. Διαμάντη, υπαλλήλου, Ιωάννου Α. Μπιλιούρη, βαρελοποιού, Αντωνίου Φιδάντη, ξυλουργού, Αριστείδου Παπαγιάννη, ωρολογοποιού και Παναγιώτου Γρ. Παναγιώτου, κηπουρού, απάντων κατοίκων Ναούσης, υπηκόων οθωμανών, χριστιανών ορθοδόξων, γνωστών και ικανών και μη εξηρημένων υπό του νόμου. Αφού δε είδον και εβεβαιώθην ότι ο διαθέτης ... έχει σώας τας φρένας και υγιά τον νουν προσεκάλεσα τους μάρτυρας να υποσχεθώσι εν βάρει συνειδήσεως ότι θα φυλάξωσι μυστικόν πάν ό,τι ακούσωσι παρά του διαθέτου κι έως του θανάτου αυτού. Μηδενός δε ετέρου πλην του διαθέτου και των προσημειωθέντων μαρτύρων ευρισκομένου εν τω δωματίω τούτω, ο διαθέτης ... ενώπιον εμού και των μαρτύρων είπε τα εξής. Α) Ακυρώ την προηγούμενην διαθήκην μου υπό χρονολογίαν δεκατην ογδόην Φεβρουαρίου μηνός και έτους χιλιοστού ενεακοσισοστού τετάρου. Β) Η περιουσία μου αποτελείται εκ των εξής (απαριθμούνται τα περιουσιακά στοιχεία) Γ) Απάσης ταύτης και περιγραφείσης ανωτέρω κινητής και ακινήτου πε-

ριουσίας μου καθιστώ γενικούς κληρονόμους μου εξ ίσου την σύζυγόν μου Μαργιώ, την θετήν θυγατέρα μου Ελένη και τον εσώγαμβρόν μου ... και αφήνω εις αυτούς ανά εν τρίτον εκ της όλης περιουσίας μου.....Δ) Θέλω και ορίζω, όπως πάντες οι κληρονόμοι μου διατηρήσωσι ακεραίαν την περιουσίαν μέχρι του θανάτου της συζύγου μου χωρίς να πωλήσωσι τι εξ αυτών. Ε) Ζ) Διατάσσω δε τους ειρημένους γενικούς κληρονόμους μου, όπως λόγω ιδιαιτέρων κληροδοτημάτων μου χορηγήσωσι από κοινού τα εξής. 1).....2)Εις τα σχολεία της ενταύθα ορθοδόξου ελληνικής κοινότητος ημίσεια (1/2) λίραν. Η) Εκτελεστάς της διαθήκης μου ταύτης ορίζω και καθιστώ την ειρημένην θετήν θυγατέρα μου Ελένην τον σύζυγον αυτής ... και τον Χ"Γιαννάκη Χ"Θεοδοσιάδη κάτοικον Ναούσης, υπήκοον οθωμανόν, κτηματίαν, ίνα κατά την θέλησίν μου προβώσι εις την νόμιμον εκτέλεσιν αυτής μετά τον θάνατον της συζύγου μου. Εις πίστωση των ανωτέρω συνετάχθη η παρούσα διαθήκη και Αναγνωσθείσα μεγαλοφώνως και ευκρινώς εις υπόκοον του διαθέτου και των μαρτύρων και ιδία παρ' εκάστου αυτών παρατηρηθείσα υπεγράφη παρά του διαθέτου ...ιδιοχείρως, παρά των μαρτύρων και παρ' εμού του συμβολαιογραφούντος.

Εν Ναούση τη 12η Δεκεμβρίου 1906 εξ

Ο διαθέτης

Οι Μάρτυρες

Κων. Ν. Μαρκομπίτης

Γεωργ. Κ. Πάντσιου

Ιωάνν. Α. Μπιλιούρης

Αντώνιος Δ. Φιδάντης

Αριστείδης Γ. Παπαγιάννης

Θανάσης Διαμάντης

Παναγιώτης Γ. Παναγιώτης

ο συμβολαιογράφος γραμματέυς

Θεολόγος Τσακμάκης

Ο Αρχιερατικός επίτροπος Ναούσης οικονόμος παπα Αθανάσιος βεβαιώ το γνήσιον των ανωτέρω υπογραφών.

Ότι ακριβές αντίγραφον του πρωτοτύπου εξαχθέν εκ του οικείου κώδικος (σελίς 216-218)

Εν Ναούση τη 12η Δεκεμβρίου 1906

Θεολόγος Τσακμάκης εκτελών ενταύθα χρέη γραμματέως της Ιεράς Μητροπόλεως Βεροΐας και Ναούσης.

Το Μετόχι του Τιμίου Προδρόμου στη Νάουσα (Μεγάλος Πρόδρομος)

Του Αλέξανδρου Γ. Οικονόμου
Αρχιτέκτονα Μηχανικού



Η δυτική όψη του ναού από τον δρόμο. Διακρίνεται ο νάρθηκας.

Α. Κάποια ιστορικά στοιχεία

Η ιστορία του Ναού του Τιμίου Προδρόμου μέσα στην πόλη της Νάουσας (Μέσα Πρόδρομος) - μετοχίου της ομώνυμης Μονής του Τιμίου Προδρόμου (Έξω Πρόδρομος) που βρίσκεται σε απόσταση 4 μιλίων χιλιομέτρων προς τα βόρεια της πόλης, είναι αναπόσπαστα συνδεδεμένη με τη γενικότερη ιστορία τόσο της μονής όσο και της Νάουσας. Σε μια πολύ νεώτερη περιγραφή που υπάρχει πάνω από το δυτικό προστώο του ναού-μετοχίου της μονής μέσα στην πόλη της Νάουσας αναφέρεται: "ΙΕΡΟΣ ΝΑΟΣ / ΤΙΜΙΟΥ ΠΡΟΔ-

ΡΟΜΟΥ / ΕΝΟΡΙΑΣ ΑΓΙΟΥ ΜΗΝΑ / ΑΝΗΓΕΡΘΗ ΤΩ 1715". Η πληροφορία όμως αυτή σχετικά με το έτος ανέγερσης δεν έχει γίνει δυνατόν να διασταυρωθεί. Πάντως μέσα στο ναό η χρονολόγηση των φορητών εικόνων φτάνει μέχρι το 1815, πριν από την επανάσταση και καταστροφή της Νάουσας κατά το 1822.

Από την καταστροφή αυτή μόνο το μετόχι της Μονής Προδρόμου μέσα στη Νάουσα διασώθηκε, μαζί με τα γυναικόπαιδα που είχαν καταφύγει εκεί. (1) Κάποια παράδοση αναφέρει ότι αυτό έγινε με ειδική εντολή του Εμπού Λουμπούτ, μετά από παράκληση του φυγά ναουσαίου προ-

κρίτου Μάμαντη (Δραγατά) που τον βοήθησε στην κατάληψη της πόλης, γιατί εκεί είχαν ειδοποιηθεί να καταφύγουν οι συγγενείς του σε περίπτωση εισβολής των τουρκών. Πάντως, μέχρι το 1833, που άρχισε η ανακατασκευή των άλλων ναών της πόλης, ήταν ο μόνος τόπος εκκλησιασμού όλων των ναουσαίων. (2)

Η Μονή του Προδρόμου όπως και το μετόχι της μέσα στη Νάουσα, άγνωστο από τότε, (3) βρίσκονται μέχρι τα μέσα του 20ου αι. (1950) υπό την πνευματική, αλλά και διαχειριστική δικαιοδοσία της Μητρόπολης Βοδενών (Έδεσσας). (4) Η παρουσία στην πόλη αυτού του μετοχίου προξενούσε κάποια δυσανασχέτιση στους προκρίτους της Κοινότητας Νάουσας. Και τούτο διότι τα οικονομικά έσοδα του μετοχίου, τα οποία δεν ήταν όπως φαίνεται λίγα, διοχετεύονταν μέσω της Μονής Προδρόμου σε έργα της Μητροπόλεως Βοδενών. Για να ανακόψουν αυτήν την “διαρροή” οι ναουσαίοι έκτισαν παρεκκλήσι, τον λεγόμενο “Μικρό Προδρόμο”, κοντά στο μετόχι, στην περιοχή της Παναγίας. (5) αλλά η απήχηση της προσπάθειας αυτής των προκρίτων της Νάουσας στους πιστούς δεν ήταν σημαντική.

Το 1878, με την υποστήριξη του Μητροπολίτου Βεροίας Προκοπίου (1877- 1892) οι ναουσαίοι καταλαμβάνουν δια της βίας το μετόχι. Στον ανέκδοτο “Κώδικα λογαριασμών των επιτρόπων του Προδρόμου” εμπεριέχεται επιστολή του Εφέσου Αγαθαγγέλου (1872-1893), τοποτηρητού του Οικουμενικού Θρόνου, όπου προτρέπεται ο Βεροίας Προκόπιος να “αποστείλεις επεμβάσεως επί της περίης ο λόγος εκκλησίας και παραδώ ταύτην εις τους επιτρόπους της Μονής εις ην ανήκει”. (6) Τόσο η κατάληψη, όσο και οι

βλέψεις οικειοποιήσεως των δικαιωμάτων της Μονής Προδρόμου φαίνεται ότι απονούν (7) και παύουν στη συνέχεια, και λόγω της επεμβάσεως του Οικουμενικού Πατριαρχείου, και λόγω της ήδη εντεινόμενης βουλγαρικής εξαστικής προπαγάνδας στη Μακεδονία. (8)

Μετά την υπαγωγή της μητρικής μονής του Προδρόμου στην Μητρόπολη Βεροίας και Ναούσης, το μετόχι λειτουργεί ως παρεκκλήσι του ενοριακού ναού του Αγίου Μηνά της Νάουσας. Μάλιστα, μετά την καταστροφή το 1947 του ναού του Αγίου Μηνά, και μέχρι την ανοικοδόμησή του νέου ναού το 1972, ο Ι. Ναός του Προδρόμου λειτουργούσε ως ενοριακός ναός. (9)

Β. Η Αρχιτεκτονική του Ναού

Ο ναός βρίσκεται στην κεντρική περιοχή της πόλης ανάμεσα στους ενοριακούς ναούς της Παναγίας και του Αγίου Μηνά. Το κυρίως κτίριο έχει εξωτερικές διαστάσεις 12.50μ X 18.00μ και εμβαδόν, μαζί με κάποια προσκτίσματα, περί τα 250.00 μ², ενώ ο νάρθηκάς του σε σχήμα Γ έχει πλάτος περί τα 4.00 μ. Είναι σαφώς μικρότερος από τους άλλους γειτονικούς του ενοριακούς ναούς, αλλά αρκετά μεγαλύτερος από τους υπό-



Ο πλάγιος νάρθηκας από την νότια πλευρά του ναού.

λοιπους μικρούς ναούς της πόλης (Αγ. Παρασκευή, Αγ. Τριάδα, Ευαγγελίστρια, Υπαπαντή). Πρόκειται για μια τρικλίτη βασιλική με στέγη κεραμοσκεπή δίρριχτη, η οποία απολήγει σε αποτμήσεις ανατολικά και δυτικά. Ο ναός διαθέτει προστώο (νάρθηκα) στη δυτική και στη νότια πλευρά του, προς ανατολάς δε προεξέχει η κόγχη του Ιερού. Οι περιμετρικοί του τοίχοι, από ακανόνιστη πωρολιθοδομή, η οποία δυστυχώς επιχρίσθηκε εξωτερικά πρόσφατα, έχουν πάχος περί το 1.00 μ.

Το γήπεδο πάνω στο οποίο είναι κτισμένο το κτίριο παρουσιάζει σημαντική υψομετρική διαφορά μεταξύ της δυτικής (σε ψηλότερη στάθμη) και της ανατολικής του (σε χαμηλότερη στάθμη) πλευράς. Ως εκ τούτου, τα ισόγεια μέρη του ναού οργανώνονται σε δύο - τρία βασικά διαφορετικά επίπεδα, που επικοινωνούν μεταξύ τους με κλίμακες. Οριζοντιογραφικά, αλλά και υψομετρικά διακρίνονται προς δυσμάς και προς νότο ο νάρθηκας σε σχήμα Γ (σε δύο στάθμες), στο ίδιο περίπου επίπεδο με τον δυτικό νάρθηκα ο πρόναος, πάνω από τον οποίο υπάρχει ανώγειος γυναικωνίτης, ο κυρίως ναός, αρκετά χαμηλότερα και το Ιερό Βήμα με την απαραίτητη κόγχη προς την ανατολή, σε μικρή υπερύψωση σε σχέση με τον κυρίως ναό.

Ο νάρθηκας είναι ημιυπαίθριος χώρος που καταλαμβάνει την δυτική πλευρά του ναού, ενώ στο τμήμα του αριστερά της κεντρικής εισόδου υπάρχει κλειστός χώρος που περιλαμβάνει το κλιμακοστάσιο προς τον γυναικωνίτη, καθώς και το εξομολογητήριο του ναού, που αποτελεί μεταγενέστερη προσθήκη. Καλύπτεται με ανεξάρτητη από το υπόλοιπο κτίριο τρίρριχτη στέγη, που φέρεται από την τοιχοποιία του κλειστού



Ο νότιος νάρθηκας. Διακρίνεται η υπερύψωση της στέγης στο σημείο της εισόδου.

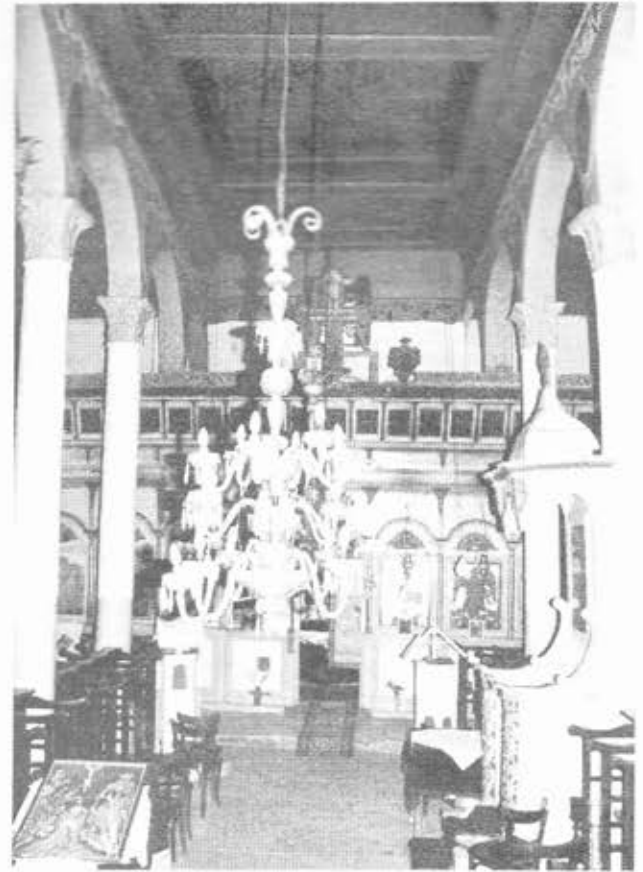
χώρου και από σειρά ξυλίνων υποστυλωμάτων κατά μήκος του δρόμου, και περιφράσσεται με ιδιαίτερα περίτεχνο μεταλλικό κιγκλίδωμα. Αρχικά φαίνεται ότι βρισκόταν στο ίδιο επίπεδο με τον δρόμο που διέρχεται μπροστά του (την οδό Προδρόμου), σήμερα όμως βρίσκεται σε ελαφρώς χαμηλότερη στάθμη απ' αυτόν λόγω υπερύψωσης του τελευταίου. Ο ημιυπαίθριος αυτός χώρος συνδέεται με αντίστοιχο τέτοιο χώρο που καλύπτει την νότια πλευρά του ναού και "βλέπει" προς την αυλή που διαμορφώνεται σ' αυτήν την πλευρά. Η στάθμη αυτού του χώρου είναι ελαφρώς χαμηλότερη από την στάθμη του δυτικού νάρθηκα, η δε στέγη του είναι κεραμοσκεπής μονόκλινη και συνδέεται με την στέγη του άλλου νάρθηκα.



Η ανατολική όψη με την κόγχη του Ιερού.

Προς αυτήν την πλευρά ανοίγεται και η δεύτερη (πλάγια) είσοδος του ναού που οδηγεί μέσω μερικών κατιόντων αναβαθμών κατ' ευθείαν στον κυρίως ναό. Εντύπωση προκαλεί το γεγονός ότι η πλάγια αυτή είσοδος, πάνω από την οποία υπάρχει αβαθής κόγχη με την εικόνα του Προδρομού, τονίζεται ιδιαίτερα με την ειδική αετωματική υπερύψωση της επικάλυψης του νάρθηκα κατά μήκος του άξονα κίνησης των πιστών για την είσοδο - έξοδο από την πύλη αυτή.

Ο πρόναος είναι αρκετά στενός, καταλαμβάνει ολόκληρη τη δυτική πλευρά, βρίσκεται σε υψηλότερο επίπεδο σε σχέση με τον κυρίως ναό, και συνδέεται με αυτόν με κάπως στενή κατιούσα κλίμακα εννέα αναβαθμών. Οπτικά οι δύο χώροι επικοινωνούν μέσω σειράς ανοιγμάτων που δημιουργούνται μεταξύ των ξύλινων λεπτών υποστυλωμάτων που φέρουν το δάπεδο του γυναικωνίτη που βρίσκεται ακριβώς από πάνω, του συμπαγούς στηθαίου και ενός συμπαγούς οριζοντίου επιστυλίου, που για άγνωστο λόγο περιορίζει το ελεύθερο ύψος αυτών των ανοιγμάτων. Ως εκ τούτου, το ελεύθερο ύψος του πρόναου δεν είναι μεγάλο, γεγονός που επανξάνει το στοιχείο του εντυπωσιασμού, όταν ο επισκέπτης περνά,



Άποψη του κεντρικού κλίτους από το ύψος του πρόναου.



Γενική άποψη του εσωτερικού του ναού από τον γυναικωνίτη.



Ο γυναικωνίτης.



Ο πρόναος.

κινούμενος καθοδικά, από το χώρο αυτό στον κυρίως ναό, με το πολύ μεγαλύτερο ύψος. Ο χώρος αυτός δεν έχει άλλο εξωτερικό άνοιγμα πλην της δυτικής εισόδου. Στο νότιο τοίχο του υπάρχει ανηρτημένη μια μεγάλη σύνθεση σε μουσαμά, φερμένη από τα Ιεροσόλυμα το 1853, με την επιγραφή "Χ' Γλυγόριος: Ιωάννου, Προσκυνητής του Παναγίου και Ζωοδόχου Τάφου: 1853".

Ο γυναικωνίτης βρίσκεται ακριβώς πάνω από τον πρόναο, και σ' αυτόν οδηγεί μια ξύλινη κλίμακα εσωτερική από τον πρόναο. Προέχειει ελα-

φρώς προς τον κυρίως ναό και ορίζεται προς την πλευρά αυτή με μια σειρά ορθογωνικής διατομής ξύλινων υποστυλωμάτων (σε αντιστοιχία με τον ισόγειο πρόναο) που φέρουν σύνθετα τοξωτά επιστύλια (τρία στο κεντρικό κλίτος και ανά δύο στα πλάγια κλίτη).

Στον κυρίως ναό τα τρία κλίτη χωρίζονται μεταξύ τους με δυο σειρές από τέσσερις ραδινούς ξύλινους κίονες κυκλικής διατομής, διαμέτρου 0.40 μ. Στους τελευταίους κάθε σειράς στηρίζε-



Γενική άποψη του ναού από το κεντρικό κλίτος προς το γυναικωνίτη.

ται το ξύλινο τέμπλο. Όλοι οι κίονες στον κεντρικό χώρο του ναού είναι επιχρισμένοι και βαμμένοι, καταλήγουν σε γύφινο κιονόκρανο με απλό φυτικό διάκοσμο, και υποβαστών, κατά μήκος του ναού, τοξοστοιχίες με ημικυκλικά τόξα. Τα τόξα αυτά αποτελούν μάλλον διακοσμητικές επικαλύψεις από επιχρισμένα με κονίαμα ξύλινα σανίδια ή πηχάκια των απλών οριζοντίων ξύλινων δοκών με τα αντίστοιχα προσκέφαλα, που φέρονται επί των κίωνων,

και που πάνω τους εδράζεται η ξυλόκατασκευή της στέγης. Ακριβώς πάνω από την τοξοστοιχία αυτή υπάρχει ανάγλυφη διακοσμητική ταινία - πλοχμός με κληματόβεργες έμφορτες με σταφύλια. Ακόμη, πάνω από κάθε κιονόκρανο υπάρχει ελλειπτικής μορφής ανάγλυφο μενταγιόν, μέσα στο οποίο είναι ζωγραφισμένα τρία αστεράκια.

Το κεντρικό κλίτος του ναού είναι πλατύτερο και έχει μεγαλύτερο ύψος από τα δύο πλαϊνά. Το

δάπεδό του είναι παλιό και αποτελείται από μεγάλες ορθογώνιες πλάκες λευκού μαρμάρου, χωρίς κανένα ιδιαίτερο σχέδιο. Η οροφή του είναι οριζόντια, κατασκευασμένη από ξύλινες λεπτοσανίδες, και αποτελείται από τέσσερα με-



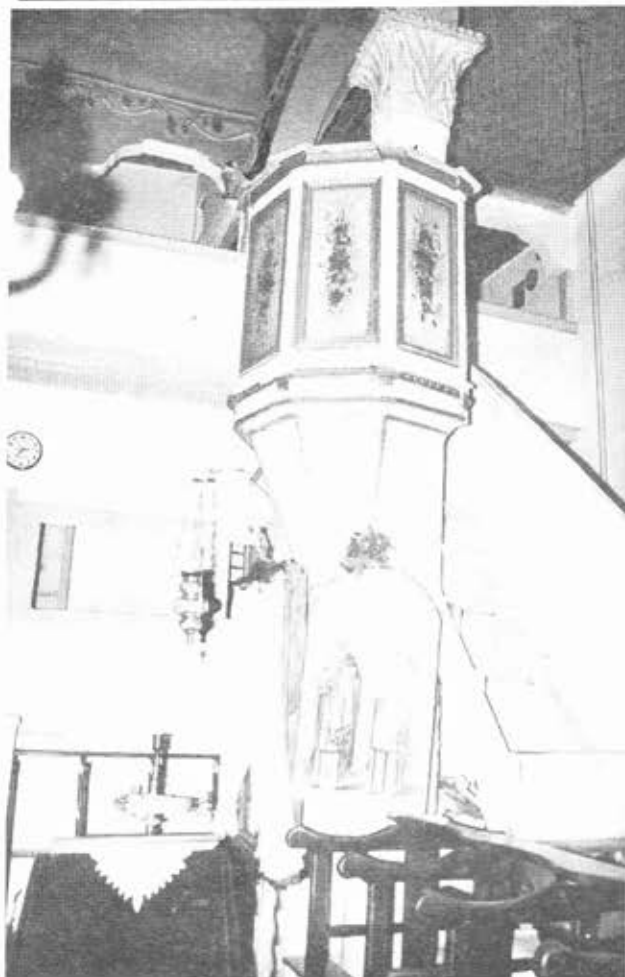
Η αναπαράσταση της Σταύρωσης στο ψηλότερο τμήμα του τέμπλου.



Η εσωτερική όψη του τέμπλου χωρίς καμιά επεξεργασία.



Αποψη του Τέμπλου όπου διακρίνεται η γλίσση των ανώτερων σειρών εικόνων.



Ο άμβωνας με τις φητικές διακοσμήσεις στα θωράκια.

γάλα φατνώματα (τρία τετράγωνα και ένα ορθογώνιο), το καθένα από τα οποία περιλαμβάνει ένα διαφορετικό ανάγλυφο διακοσμητικό μοτίβο, που δημιουργείται με πηγάκια. Τα φατνώματα αυτά δεν συσχετίζονται καθόλου με την κατά μήκος διάταξη των κιόνων, οι οποίοι, λόγω του αριθμού τους, δημιουργούν από πέντε αψιδώματα σε κάθε κιονοστοιχία. Αντίθετα, το μέγεθος του καθενός από τα τρία τετράγωνα καθορίζεται από το πλάτος του κεντρικού κλίτους, ενώ το τέταρτο ορθογώνιο καλύπτει τον υπόλοιπο χώρο που περισσεύει. Ανάλογα είναι κατασκευασμένες και οι οροφές στα δύο πλάγια κλίτη, η μορφή τους όμως είναι πολύ απλούστερη, και μόνο στο μέσον του μήκους τους διαμορφώνεται με πηγάκια διακοσμητικός ρόδακας. Η μορφή αυτή της οροφής του ναού προοιωνίζει την αντίστοιχη διαμόρφωση της οροφής στον νεότερο γειτονικό Ι. Ναό της Παναγίας, όπου τα σχετικά φατνώ-

ματα έχουν πιο εξεζητημένες μορφολογικές διαμορφώσεις, περιλαμβάνουν δε και εικονογραφίες.

Το εσωτερικό του κυρίως ναού φωτίζεται από δύο σειρές παραθύρων που ανοίγονται στους δύο πλάγιους εξωτερικούς τοίχους. Τα παράθυρα των κάτω σειρών είναι λιγότερα (δύο από τη νότια πλευρά και τρία από τη βόρεια), αλλά σχετικά μεγαλύτερα από εκείνα των πάνω σειρών (ανά πέντε σε κάθε πλευρά, και σε αντιστοιχία με τις εσωτερικές τοξοστοιχίες). Για την καλύτερη διάχυση του φυσικού φωτός η ποδιά των παραθύρων της επάνω σειράς έχει απομνηθεί λοξά κατά την έννοια του πάχους του τοίχου. Δύο ακόμη παράθυρα ανοίγονται ανά ένα ψηλά στο κέντρο του ανατολικού (πάνω από την κόγχη) και του δυτικού τοίχου (στο γυναικωνίτη). Αντίθετα, η κόγχη του Ιερού είναι "τυφλή".



Ο Δεσποτικός θρόνος.

Το τέμπλο του ναού είναι ξύλινο, με σχετικά απλές ξύλινες διακοσμήσεις, και τριμερή καθ' ύψος οργάνωση. Στηρίζεται στους δύο τελευταίους κίονες των κιονοστοιχιών που ορίζουν τα τρία κλίτη. Η χαμηλότερη ζώνη περιλαμβάνει την Ωραία Πύλη και τις δύο πλαϊνές εισόδους του Ιερού, καθώς και τις μεγάλες δεσποτικές εικόνες, ανά τέσσερις δεξιά και αριστερά της Ωραίας Πύλης, τοποθετημένες πάνω από απλά ταμπλαδοτά θωράκια. Κάτω από κάθε μεγάλη εικόνα υπάρχει μία μικρή προσκυνηματική, που είναι συνήθως μικρογραφία της μεγάλης. Η επόμενη ζώνη αποτελείται από ξύλινα κυμάτια με τα οποία ο τεχνίτης - κατασκευαστής του τέμπλου επιδιώκει να δώσει μια κλίση προς τα έξω σε όλο το ανώτερο μέρος, ώστε οι μικρές εικόνες, εν σειρά τοποθετημένες, που αποτελούν και την τρίτη οριζόντια ζώνη, να μπορούν να ειπωθούν πιο εύκολα από το μάτι του παρατηρητή που έχει πλησιάσει στο τέμπλο. Παρ' όλα αυτά δυστυχώς δεν είναι εύκολο να παρατηρήσει κανείς τις εικόνες αυτές γιατί είναι εξαιρετικά καπνισμένες από τις καντήλες που κρέμονται από κάτω και ακόμη χρησιμοποιούν λάδι για να καίνε. Πάντως φαίνεται ότι εδώ αντιπροσωπεύονται διάφορες τεχνοτροπίες, ζωγράφοι, και εποχές. Το σύνολο επιστέφεται από δύο ανάγλυφες διακοσμητικές ταινίες με φυτικά θέματα, η ανώτερη από τις οποίες είναι και διάτρητη, σαν δαντέλα.

Τέλος, στο ψηλότερο σημείο του τέμπλου βρίσκεται η αναπαράσταση της Σταύρωσης, που αποτελείται από έναν ξυλόγλυπτο περίτεχνο σταυρό με τρίλοβα άκρα, που περιλαμβάνει εκτός από τον Εσταυρωμένο στο κέντρο, τέσσερις ακόμη παραστάσεις αγγέλων στους λοβούς των κεραιών του. Την σύνθεση συμπληρώνουν δύο ανεξάρτητες όρθιες εικόνες της Παναγίας και του Ευαγγελιστή Ιωάννη σε ξυλόγλυπτα πλαίσια, που στηρίζονται σε δύο ξυλόγλυπτους δρᾶκοντες.

Από το εσωτερικό του Ιερού Βήματος μπορούμε να διακρίνουμε τον τρόπο στήριξης του τέμπλου στους τελευταίους κίονες κάθε σειράς. Οι κίονες αυτοί μάλιστα έχουν αφαιρεθεί στη φυσική τους μορφή του ξύλου καστανιάς, χωρίς ούτε στοιχειώδη βαφή, όπως επίσης και ολόκληρος ο



Ένα από τα προσκυνητήρια του ναού.

υπόλοιπος σκελετός που στηρίζει το τέμπλο, με την σημαντική όπως αναφέρθηκε ήδη κλίση προς τα έξω που έχουν οι ανώτερες ζώνες του. Ξυλόγλυπτο εντυπωσιακό κιβώριο καλύπτει την Αγία Τράπεζα, μοναδικό δείγμα τέτοιας κατασκευής στους ναούς της περιοχής της Νάουσας. Αγιογραφημένη είναι μόνο η κόγχη της Προσκομιδής, με την παράσταση της Αποκαθλώσεως, χωρίς μνεία ονομάτων. Αντίθετα η κόγχη του Ιερού είναι τελείως λευκή.

Ο Δεσποτικός Θρόνος είναι ξύλινος, σχετικά απλής μορφής, με δύο-τρεις αναβαθμούς, διαθέτει ωστόσο κάποιο ξυλόγλυπτο διάκοσμο με λέοντες και άλλα φυτικής έμπνευσης θέματα. Στην "πλάτη" του υπάρχει φορητή εικόνα "Ο Μέγας Αρχιερεύς", δυστυχώς άτεχνα επιζωγραφημένη με την επίσης επιζωγραφημένη ημερομηνία "1815".

Ο επίσης ξύλινος άμβωνας, στον οποίο οδηγεί



Το δεξιό τμήμα του τέμπλου.



Το αριστερό τμήμα του τέμπλου.

απότομη σκαλίτσα, στηρίζεται στον πρώτο αριστερά κίονα. Αντί εικόνων στα θωράκιά του διαθέτει όμορφες ζωγραφικές παραστάσεις με φυτικά θέματα.

Υπάρχουν στο ναό τέσσερα ξύλινα **προσκυνητάρια** με απλές διακοσμήσεις, ανά ένα στις άκρες του τέμπλου και ανά ένα στηριγμένα στους πρώτους κίονες μπαίνοντας στον κυρίως ναό. Στα δύο πρώτα φιλοξενούνται οι εικόνες του Τιμίου Προδρόμου (με επίχρυση και επάργυρη επένδυση στα δεξιά) χρονολογημένη το "1868", και . Στο αριστερό από τα τελευταία φιλοξενείται η εικόνα του Ευαγγελισμού της Θεοτόκου (με επάργυρα φωτοστέφανα), και στο δεξιό η εικόνα του Αγίου Τρύφωνα, προστάτη των αμπελουργών και των αγροτών, με σκηνές από τη ζωή και το μαρτύριό του (με επάργυρο φωτοστέφανο και ημερομηνία 1887, "έργον Εμμανουήλ Σ. Γενιτσιότου"). (10) Στο πλάι από το προσκυνητάρι αυτό υπάρχει εντυπωσιακό παλιό μεγάλο επιδαπέδιο ρολόι εκκρεμές που όμως δεν λειτουργεί.

Γ. Εικόνες

Εκτός από τις εικόνες στις οποίες έγινε ήδη αναφορά, υπάρχουν στο ναό πολλές άλλες αξιόλογες, οι οποίες ανήκουν κυρίως στον 19ο αιώ-

να. Ιδιαίτερα οι μεγάλες Δεσποτικές εικόνες του τέμπλου με το χαρακτηριστικό χρυσαφί φόντο και την επιμελημένη απόδοση των μεγάλων, αλλά και των μικρότερων μορφών των αγίων, φαίνεται ότι είναι έργα του ίδιου ζωγράφου:

Οι Δεσποτικές εικόνες του Τέμπλου

Α. Δεξιά της Ωραίας Πύλης

1. Ο Χριστός Μέγας Αρχιερέυς και οι Δώδεκα Απόστολοι σε στηθάρια
2. Ο Τίμιος Πρόδρομος
3. Ο Άγιος Νικόλαος και σκηνές από τον βίο του (1815)
4. Οι Άγιοι Ανάργυροι Κοσμάς και Δαμιανός και ο Άγιος Παντελεήμων

Β. Προς αριστερά της Ωραίας Πύλης

5. Η Θεοτόκος Οδηγήτρια και Δώδεκα Προφήτες και Δίκαιοι της Παλαιάς Διαθήκης σε στηθάρια (1815)
6. Οι Άγιοι Πάντες
7. Ο Άγιος Αθανάσιος
8. Η Αγία Παρασκευή και σκηνές από τον βίο της (1815)

Στην αριστερή πλάγια είσοδο του Ιερού εικονίζεται ο Αρχάγγελος Μιχαήλ, (χειρ. Δ. Χ" Νώτα

ζωγράφου 1906), ενώ στην δεξιά πλάγια είσοδο, αντί του Αρχαγγέλου Γαβριήλ, εικονίζεται ο Χριστός ως “καλός ποιμήν” (έργον Χριστοδοπούλου Ματθαίου 1925).

Δ. Αντί επιλόγου

Συγκρίνοντας τον εντός της Ναούσης Ναό του Προδρόμου με εκείνον της ομώνυμης μονής διαπιστώνουμε κάποιες ομοιότητες στην διάταξη των βασικών χώρων, σε ότι αφορά στην υψομετρική διαφορά μεταξύ πρόναου και κυρίως ναού, αλλά και στην εξωτερική μορφή του περιγράμματος της κάτοψης και της στέγης, όπου αν αφαιρεθούν οι τρεις τρουλίσκοι με τα υψίσκορμα τύμπανα, το υπόλοιπο παραπέμπει ευθέως στην τυπική δίροχη στέγη με τις απαραίτητες αποτμήσεις στην ανατολική και δυτική πλευρά, όλων των παλαιών ναών της Νάουσας. Βεβαίως η εσωτερική δομή της στέγης στο Μοναστήρι του Προδρόμου είναι τελείως διαφορετική, μια που εδώ οι οροφές είναι κατασκευασμένες από λιθοδομή, που δημιουργεί χαμηλούς θολίσκους και τρουλίσκους με ψηλό τύμπανο, αντί των συνήθως ξύλινων ψευδοροφών των άλλων ναών της εποχής, και στηρίζεται σε εντελώς άλλη αρχιτεκτονική αντίληψη, εκείνης δηλαδή του εγγεγραμμένου σταυρού που δημιουργείται από τις διασταυρούμενες αψίδες και τον κεντρικό τρούλο που φέρεται στους τέσσερις κίονες του κυρίως ναού.

Παρ' ότι δεν έχουν εντοπισθεί ακαταμάχητα τεκμήρια για τον χρόνο ανέγερσης του ναού, και μόνο οι έμμεσες ιστορικές μαρτυρίες για την ύπαρξή του μέσα στη Νάουσα πριν από το Ολοκαύτωμα του 1822 καταγράφονται ως παράδοση, φαίνεται ότι όντως το κτίριο αυτού του ναού προϋφίσταται του 19ου αι., και μάλιστα δεν πειράχθηκε σοβαρά κατά την πυρπόληση της πόλης τότε. Εξ άλλου, και στους υπόλοιπους μεγάλους ενοριακούς ναούς (πλην του Αγίου Δημητρίου, που στη θέση του έγινε Τζαμί) πιθανολογείται ότι κάηκαν μόνον τα ξύλινα μέρη (κυρίως οι στέγες), ενώ οι περιμετρικές λιθοδομές σώθηκαν σε καλή ή λιγότερο καλή κατάσταση. Έτσι εξηγείται πώς ανοικοδομήθηκαν (στην



Το ξυλόγλυπτο επιχρυσωμένο κιβώτιο της Αγίας Τράπεζας.

πραγματικότητα επισκευάστηκαν) τόσο γρήγορα μετά την επάνοδο των κατοίκων στην κατεστραμμένη (και οικονομικά) πόλη. (11)

Με τα δεδομένα αυτά, ο Ι. Ναός του Τιμίου Προδρόμου στη Νάουσα (μέσα Προδρόμος) μπορεί να θεωρηθεί το αρχαιότερο σωζόμενο κτίριο της πόλης, και ως τέτοιο θα πρέπει να τύχει ανάλογης προστασίας από την Πολιτεία, αλλά και από τους ίδιους τους Ναουσαίους. Με σωστές και επιστημονικά τεκμηριωμένες επεμβάσεις που θα το απαλλάξουν από τα “εξωραϊστικά” επιχρίσματα, λαδομπογιές και επιζωγραφήσεις, ο ναός μπορεί να αποτελέσει ένα πραγματικό κόσμημα για την πόλη και την ιστορία της.

Νάουσα, Ιούλιος 2001

Υποσημειώσεις

1. **Ευστάθιος Στουγιαννάκης**: Ιστορία της πόλεως Ναούσης και ανέκδοτο σχέδιοσμα Ι. Κ. Πλαταρίδου. Β? Εκδ. Σύνλ. Αποφοίτων Νάουσας Αναστάσιος Μιχαήλ ο Λόγιος", 1976, σελ. 26-30.

2. **Στέργιου Αποστόλου**: "Ιστορικά της Μονής Έξω Προδρόμου Νάουσας", Περιοδικό "Νάουσα", Εκδ. Σύνλ. Αποφοίτων Γυμνασ. Νάουσας Αναστάσιος Μιχαήλ ο Λόγιος", τεύχος 33, Οκτ.-Δεκ. 1985, σελ. 148-154. Στη μελέτη αυτή παρατίθεται προφορική παράδοση σχετικά με τους λόγους διακοπής του εκκλησιασμού των Ναουσαίων στο ναό αυτό και της "εσχώρησής" του στη δικαιοδοσία της Μητρόπολης Βοδενών (σελ. 151).

3. **Ο Κωνσταντίνος Παπαδάκης**, στην ανέκδοτη ακόμη εργασία του "Ιερά Μονή Τιμίου Προδρόμου Ναούσης", καταγράφει ως πρώτη βέβαιη ιστορική μαρτυρία για τη Μονή Προδρόμου το 1785, όπως προκύπτει από τον "Κώδικα της Ελληνικής Σχολής Βοδενών" όπου ο Βοδενών Μελέτιος Α' βεβαιώνει με ημερομηνία 18 Ιουλίου 1785 "ομολογία" χρέους 500 γροσίων της Μονής Προδρόμου Ναούσης προς τον προηγούμενο της Χ(ατζή) κηρ Διονύσιο, και ότι έναντι αυτού θα δίνει εφ' όρου ζωής στον Διονύσιο 60 γροσία ετησίως, μετά δε τον θάνατό του η μονή θα μερίσει το χροστούμενο ποσό και θα δώσει μία ομολογία αξίας 300 γροσίων στο Ελληνικό Σχολείο Βοδενών και μία αξίας 200 γροσίων στο Κοινό Σχολείο Βοδενών. Το έγγραφο επιβεβαιώνουν ο ηγοούμενος και οι συνασκούμενοι πατέρες της μονής, καθώς και πέντε κληρικοί της Έδεσσας ως μάρτυρες. Βλ. επίσης για το ίδιο θέμα: **Ευστάθιου Στουγιαννάκη**: Έδεσσα η Μακεδονική εν τη Ιστορία, Θεσσαλονίκη 1932.

σελ. 247.

4. **Γεωργίου Στογιόγλου**: "Η Εκκλησία και τα σχολεία στη Νάουσα", στο ανθολογικό τόμο "ΝΑΟΥΣΑ, 19ος-20ός αι.", εκδ. Πολιτιστικής Εταιρείας Νάουσας, Νάουσα 1999, σελ. 78-81.

5. **Στέργιου Αποστόλου**: Οπ. παραπάνω, σελ. 151-152.

6. **Κωνν. Θ. Παπαδάκη**: "Ιερά Μονή Τιμίου Προδρόμου Ναούσης". Ανέκδοτη μελέτη.

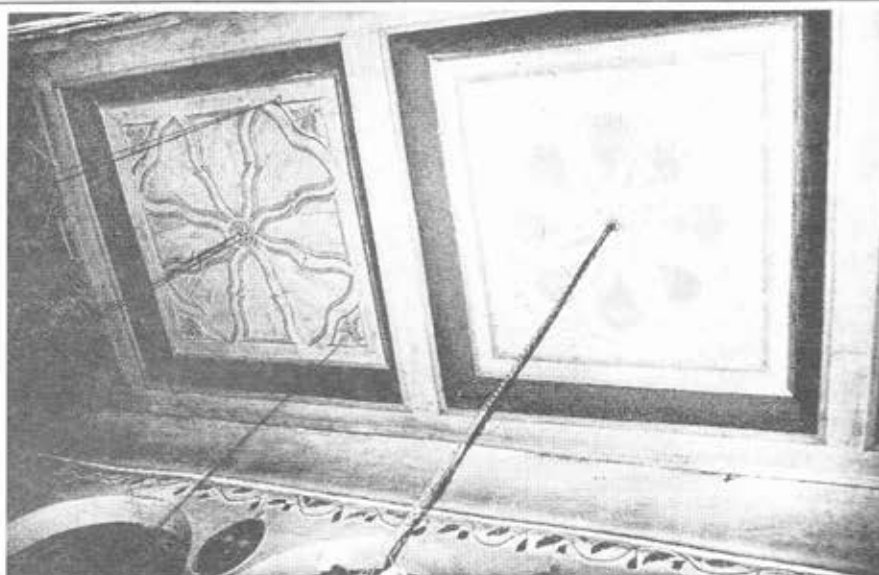
7. Είναι χαρακτηριστικό ότι ο **Ε. Στουγιαννάκης** στην μελέτη του με τον τίτλο "ΝΑΟΥΣΑ", που δημοσιεύτηκε στο "Μακεδονικών Ημερολόγιον", περιοδικό του Παμμακεδονικού Συλλόγου Αθηνών τ. 1911 δεν αναφέρει καθόλου την ύπαρξη του Ναού του Προδρόμου ανάμεσα στους υπόλοιπους ναούς που ανήκουν στην περιουσία της Κοινότητας Ναούσης.

8. Αναλυτικά στοιχεία για τη Μονή Προδρόμου περιλαμβάνονται και στη μελέτη του **Παύλου Κυριακίδη**: "Εκκλησίες του 16' αιώνα στη Νάουσα", Νάουσα 1998, σελ. 41-62 και άλλού.

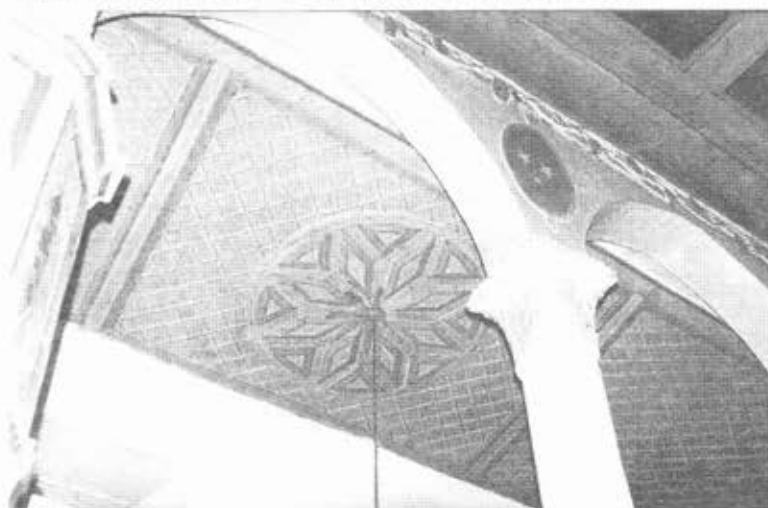
9. **Θωμά Γαβριηλίδη**: "Νάουσαν αγρότομον... πέτρων - Ναουσαίνα σημειώματα", Νάουσα 2001, σελ. 76. Επίσης στο ίδιο σελ. 85 (υποσημείωση)

10. **Ο Θ. Γαβριηλίδης** στο: "Νάουσαν αγρότομον... πέτρων - Ναουσαίνα σημειώματα", Νάουσα 2001, σελ. 79, αναφέρεται και σε άλλα έργα αυτού του ζωγράφου του τέλους του 19ου αι.

11. **Παύλου Κυριακίδη**: "Εκκλησίες του 16' αιώνα στη Νάουσα", Νάουσα 1998.



Δύο από τα διακοσμητικά φανώματα της οροφής του κεντρικού κλίτους.



Ο διακοσμητικός ρόδακας της οροφής σ' ένα από τα πλάγια κλίτη.

Τα Αλώνια

Της Λευκής Σαμαρά.



Αξονομετρική άποψη της γειτονιάς (από την ειδική πολεοδομική μελέτη των παραδοσιακών οικιστικών συνόλων Αλωνίων - Μεταμόρφωσης (Ν. + Α. Καλογήρον, Γ. Κουτούρης, Μ. Νομικός, Γ. Παλάσιος).

"Τα αλώνια, τα θυμούμαι πολύ καλά, ακόμα από τότε που αλώνιζαν οι Ναουσαίοι τα σάβρια." Λέει η Κλεαρέτη Καρυδά και μετέπειτα κυρία Γεωργίου Δίντση, γεννημένη και μεγαλωμένη στην παλαιά αυτή γειτονιά.

Το όνομά της η πλατεία και όλη η περιοχή το οφείλει στα δύο αλώνια που ήταν εκεί για να αλώνιζουν το σιτάρι τους και το κριθάρι, περισσότερο οι Ναουσαίοι και λίγοι, από τα γύρω χωριά.

Η σοδειά κουβαλιόνταν με τα άλογα σε μπά-

λες, που στοιβάζονταν με τον νοικοκύρη δίπλα να περιμένει την σειρά του, και τα άλογα όλη μέρα γυρνούσαν και αλώνιζαν

-Η σημερινή μεγάλη πλατεία Αλώνια ήταν τα απάνω αλώνια, γιατί στην ίδια γειτονιά μετά του Γιόκαλα το σπίτι (από τον δρόμο που κατεβαίνουμε αριστερά της πλατείας, ίσα για την πυροσβεστική) ανοίγονταν μια ακόμα πιο μικρή πλατεία, τα Κατ'αλώνια, που επίσης αλώνιζαν.

Όλοι Αλώνιζαν τον Αλωνάρη (Ιούλιο) και η γειτονιά ήταν το παραγωγικότερο κέντρο της Νάουσας. Το κέντρο επισιτισμού της πόλης.



Όλος ο μαχαλάς από τον φακό ενός Αμερικανού. Δελιχρόστον - Μπόσκοι - Πέιοι - Γιόζαλα - Λιάδα - Πέτορ - Βαάθολομαίον και τα μικρά της γειτονιάς.

Το χώμα που κάλυπτε την πλατεία ήταν πάντα καλοσχομπισμένο, άστραφτε ο τόπος, αφού οι γυναίκες απ'τα Αλώνια ήταν ξακουστές (και είναι) για την λάστρα τους και την φιλοτιμία τους.

Όλα στην προπολεμική Νάουσα άρχιζαν από τα Αλώνια και κατέληγαν στην Πουλιάνα, η από την Πουλιάνα στα Αλώνια.

Περιζήητες οι νύφες, από τα Αλώνια στα παντρολογήματα που γίνονταν κυρίως μεταξύ αυτών των μαχαλάδων. Κορίτσι από τα Αλώνια και άντρας απ' την Πουλιάνα ήταν ο ιδανικός συνδυασμός για να βγει σιάργαβος Ναουσαίος.

"Δεν σ'αρίζαντ Αλώνια Μαρία - Μον'σάριζε η Πουλιάνα Νταιλιάνα,

Πουλιάνα μαχαλά, σιβνταλίδικα πιντριά"

Η γειτονιά είχε νοικοκύρηδες με αρκετή σιτο-παράγωγή γιατί είχαν κλήρο στον κάμπο. Μετά την αποξήρανση της Λίμνης των Γιαννιτσών, όλοι οι ψαράδες πήραν κλήρο από την εύφορη πεδιάδα που σχηματίστηκε, σαν αποξημίωση

για την ζημιά που προέκυψε στο επάγγελμά τους, αφού οι ψαράδες της Νάουσας προμηθεύονταν τα ψάρια από τα παραλίμνια χωριά

Στα Αλώνια είχαν τα σπίτια τους οι ψαράδες της Νάουσας. Οι Καρυδάδες, οι Ψαράδες, οι



Οικογένεια Σταμάτη.

Ζάγηδες, οι Βερούληδες Όλο το ιανάφι των
ψαράδων κατοικούσε στην θουλική γειτονιά

Γλέντι το μεσημεριανό φαγητό όταν αλώνιζαν.
Οι νοικοκυρές, φίλευαν τους εργάτες που ήταν
κυρίως Ναουσαίοι από την συνοικία του Αγίου
Γεωργίου, κολοκυθόπιτα από το καινούριο α-
λεύρι, που ήταν σκούρο και αγνό, γιατί δεν ήταν
επεξεργασμένο, λιπαρίδες, φασόλια, και φυσι-
κά το δροσιτικό ταρατόρι.

Ο Αλωνάρης ήταν το ένα πανηγύρι της γειτο-
νιάς. Το άλλο όταν μάζευαν τα καλαμπόκια και
έφκιαναν τις κάσες στις ανλές των σπιτιών,
μέσα στα καλαμπουκόφυλλα, για να κρεμα-
στούν στις γριντιές, στο ταβάνι, ο τρύγος με τα
στολισμένα με γαλάζια λουλούδια καδιά και το
μεγαλύτερο πανηγύρι και χαρά η αποκριά, που
έβγαζαν όλα τα μπουλούκια εκεί τους προσω-
πάδες και χόρευαν με τον κόσμο, όπως ακριβώς
γίνεται και σήμερα. Περιστό να πούμε πως
ντύνονταν σχεδόν όλα τα αγόρια και η παράδο-
ση μένει ακόμα.



“Τσάρκα” με αυτοκίνητο!!!

Χαρούμενη γειτονιά. Τα τραγούδια της Ρωξά-
νης του Γκούγκουρα ακούγονταν και πέρα από
τα “Γαλάκεια” και ως το δημαρχείο. Τέτοιο
ονομαστό αϊδόνι δεν ξανακούστηκε στην Νάου-
σα.

Τα Αλώνια, ο μαχαλάς, αρχίζουν νότια από το
σπίτι του Κλεισά, εκεί που ενώνονται η Το.
Καρατάσου με την Χατζηκουρκούτα.

Ανατολικά, από την απάνω μεριά της Αγίου
Αθανασίου (πηγαίνοντας για το νεκροταφείο
από την εκκλησία της Παναγίας η αριστερή
μεριά)

Νότια είναι η Βάλια.

Βόρεια μέχρι την Αγίου Θεοφάνους ως τα
σπίτια του Τσικιτίκου και του Αμοιτζία, και
τέρμα της Α-
νταρτών που
βγαίνει ο δρό-
μος για την Α-
γία - Πα ρ α -
σκευή.

Τα σπίτια ε-
πί της πλατείας,
άρχιζαν, από α-
ριστερά, γωνία
με την σημερινή
Καρατάσου απο
το σπίτι του
Νταούτη. (Η
Καρατάσου ή-



Οδός Αγίου Θεοφάνους Φωτογραφία εποχής της
Κλεαρέτης Καρατάσου.



Οδός Ανταρτών
Ελισάβετ Μπαμπινιώζου και Παν. Πίπα.

ταν ένας στενός δρόμος με πολλά δρομάκια που οδηγούσαν στα σπίτια του Ρουβέτη, του Κουτίτσα, του Καραγιοβάνου)

Συνέχιζαν με του Ανδρέου, του Τασιώνα, με την θεία Χρυσούλου την καλύτερη υφάντρα της περιοχής στα ξιλιά, του Νέγκρου, του Παπαστοιχα, πάλι άλλο ένα του Ανδρέου και μετά του Σταμπουλή γωνιακό, και στρίβουμε για την Αγίου Θεοφάνους.

Ανεβαίνοντας την Αγίου Θεοφάνους για τα Γαλάκεια, αριστερά, πρώτα ήταν δυο σπίτια του Τζιώνα, μετά του Μητρέγκα, του Λειμώνα και του Γκούγκουρα, με την Ρωζάνη και τον Κώστα να τραγουδούν παλαιά τραγούδια και την Μαριάνθη, την μετέπειτα κυρία Κοσμαρίκου, στο Τζαμί, όλο με το δίσκο στο χέρι, έτοιμη πάντα για κέρασμα.

Ακολουθούσαν του Ιντου, του Χουλιαρά, του Γιατόιου του Λούκα και του Σιαρένου του "αμερικάνου", σπίτια με πολύ μεγάλες αυλές και του Τσικιτίου, Αγίου Θεοφάνους και Χατζηκουρχούτα απέναντι από τα Γαλάκεια.

Αντίκρου, κατεβαίνοντας τώρα πάλι για την πλατεία Αλώνια ήταν το σπίτι του Αμούτζια, γωνιακό, με τον φούρνο του Τάκη του Γαλανού από κάτω, του Μακούλη, τρεις αγαπημένες συντροφάδες στο ίδιο σπίτι με πολύ όμορφα κορίτσια, οι πρασινομάτες οι Μακούληνες που έγιναν ανάρπαστες νύφες, ύστερα του Προιμέντα το σπίτι, του Τσαρνούχα, του Τσουνκαλά, του Γκαιο, του Σιαμούνη, του Μήτα, του Διμισκή δυο σπίτια, άλλα δυο του Φειδάντη, που η Μαίρη η Φειδάντη και σήμερα το διατηρεί και το ζωντανεύει όλες τις γιορτές με πάρα πολύ μεράκι και φαντασία, του Καρουδά, του Λιόλιου



Με την οικογένεια Φειδάντη.

που είχε και τον σουσαμιόμυλο και τον Νέστορα με το φούρνο του Μαΐδη, φάτσα στην πλατεία.



Το ζεύγος Ψαρά - οι γονοί -

Απέναντι από του Νέστορα, επί της πλατείας ήταν τα δυο σπίτια του Σιούλη, μετά του περιφημου Τζιούλη, ψυχή της ναουσαϊκής αποκριάς με τα σατυρικά του, ύστερα του Ζάχου, του Ιτσκάρα, και τελείωνε με του Γόλη του Γιόκαλα το σπίτι που από εκεί στο άνοιγμα, άρχιζαν τα Κάτω-Αλώνια.

Απέναντι του Τζιουτζιούκλα (Λαδά) το σπίτι που έβγαине και από την άλλη μεριά, στην Γάτσου, με τον Τζιιώτση και την Φανούλα, (την καλύτερη φιλενάδα της γιαγιάς μου, της Μαρίας του Τζιμουγιάννη και γειτόνισσας), τα δυο του Πείου και φάτσα στην πλατεία του Κουτσούκου που έκαναν γαμπρό τον Νίκο Θεοφίλου, Δήμαρχο της εποχής του εμφυλίου, που τον σκότωσαν οι αντάρτες. Και γυρίζουμε προς την Γάτσου, η οποία τελειώνει στην Αγίου Αθανασίου με το σπίτι του Σταθάκη (Γιαννούλη), του Βαρθολομαίου, η άλλη φάτσα του σπιτιού του Τζιουτζιούκλα και του Τζαμπάζη.

Αυτός ο δρόμος απ' τα Αλώνια, η Γάτσου, έβγαλε δυο ονομαστούς δικηγόρους, τον Γιαννούλη και τον Γιάννη τον Τζαμπάζη όπως η Αγίου Θεοφάνους, δυο γιατρούς, την Προιμένα και τον Σιαμούλη και η Ανταρτών δυο καθηγητές, τον Κώστα τον Μάντσιο και τον Γιώργο τον Μπαρμπαρέζο, που μόρφωσαν γενεές ναουσαίων, ο πρώτος στα μαθηματικά



Ο γάμος της Κλεαρέτης Καρυδά με τον Γιώργο Δίντση.

και ο δεύτερος στην φυσική.

Μιλάμε για εποχή που η μόρφωση ήταν φοβερή πολυτέλεια και το πανεπιστήμιο όνειρο απλησίαστο. Τα Αλώνια, λοιπόν, η γειτονιά με τους ψαράδες και τους αγρότες ήταν πρωτοπόρα και στην μόρφωση

Αντίκρου, γωνία, Γάτσου - Αγίου Αθανασίου



Κ. Νέστορας - Θ. Σωτηρόπουλος καμαρώνουν με τις κυρίες από τα Αλώνια.

ήταν το σπίτι του Τζημογιάνγκα, του Τσιόγκα, πάλι η Πλατεία, του Πλήγκα τρία σπίτια, του Κουφονόλιου, του Γκόγκα. Στο άλλο στενάκι που έβγαζε και στον Χατζηγιάννου το στενό, όπου κάθονταν και οι Βερούληδες.

Ανεβαίνοντας για την Ανταρτών, δεξιά (όλα τα σπίτια από την πίσω μεριά έβλεπαν στην Βάλια, με μπαξέδες) ήταν του Κώστα του Νέστορα το σπίτι, του Ψαρά δύο σπίτια του Μάραντη, δυο του Καρατρουπκου, ονομαστού τσαγκάρη, τρία του Κουκουσιάνου, μετά του Μπιζιρέντη, του Τσιλιάλη, του Λάια, του Μπαρμπαρεζου, που εκτός από έναν καθηγητή είχε και δυο πανέξυπνους μηχανικούς εργοστασίων, πατέρα και γιο, τον Κώστα Μπαρμπαρέζο και τον Γόλη Μπαρμπαρέζο, δυο του Κουλιτζή, του Σωκράτη του Μόγκου και τελείωνε με το γωνιακό του Μανάκα.

Απέναντι, κατεβαίνοντας για τα Αλώνια, ήταν το σπίτι του Μπιλιούρη, δύο του Μητσιάνη, της Κλεονίκη με τον αδικοχαμένο μοναχογιό, που τα μοιρολόγια της σου ξέσχιζαν την καρδιά στο νεκροταφείο, του δάσκαλου του Πλαταριδή, πάνω στις σημειώσεις του οποίου ο Στουγιαννάκης έγραψε την Ιστορία Της Πόλεως Ναούσης, του Σόφκου, του Μάντσιου του Κώστα, δυο του Ντιληρίστου που ήταν χασάπηδες, του Μπιτέρνα, με την καλύτερη ράφτρα της περιοχής μοντέρνων ευρωπαϊκών ρούχων, την Μαρίκα Μπιτέρνα, ένα μεγάλο άνοιγμα που περνούσε το ποτάμι που ερχόταν από τον μύλο του Μάντσιου και ο σουσαμόμυλος του Λιόλιου που εκτός από την κουλιάσα, έβγαζε και το λάδι για να ξεχειμωνιάσουν τα σπίτια, αφού η λίγδα και το σουσαμόλαδο ήταν τα πρώτα υλικά για το μαγείρεμα.

Στο ποτάμι που περνούσε μπροστά και από τον φούρνο του Μαΐδη, έριχνε παλιά και τον σταυρό τα Φώτα, η ενορία της Παναγιάς.



Αγίου Θεοφάνους σήμερα.

Όλα τα σπίτια, δεξιά της Αγίου Θεοφάνους και αριστερά της Ανταρτών είχαν από πίσω μπαχτσέδες και ελικοκινούνους μεταξύ τους.



Ο Παναγής Καρονδής Γιαννίταρος με την γυναίκα του Καίτη.

όπως και από την άλλη πλευρά με το στενό της σημερινής Καρατάσου, που ήταν τα σπίτια του Ρουβέτη, του Κουτίτσα, του Καραγιωβάνου.

Στα Αλώνια δεν έμεναν καθόλου τούρκοι και δεν εγκαταστάθηκαν πρόσφυγες. Οι μόνοι ξένοι, ήταν μια οικογένεια από την Λήμνο, το Μούδρο, που εγκαταστάθηκε, από φίλια που αναπτύχθηκε, μεταξύ Ναουσαίων και κατοίκων του νησιού όταν στον εμφύλιο πολύ Ναουσαίοι πήγαν εξορία στο Μούδρο.

Τα αλώνια ήταν μια γειτονιά που σχεδόν αποδεκατίσθηκε σε φυλακές και εξορίες. Λεβέντικη γειτονιά, πλήρωσε με διώξεις "από τας αρχάς" την αντίσταση των κατοίκων της κατά των γερμανών, με την ανόητη και καταστροφική κυβερνητική πολιτική, που ακολουθήθηκε μετά την κατοχή, την οποία πλήρωσε ακριβώς όλη η Νάουσα.

Οι κάτοικοι του μαχαλά είχαν (και έχουν) βαθύτατο το θρησκευτικό συναίσθημα και πολύ ανστηρές αρχές. Θυμάται, η κα. Κατίνα Πάντσιου, κόρη του Αριστείδη Ψαρά, την μάνα της, πόσο ανστηρή ήταν. Δεν τις άφηνε να σηκώσουν κεφάλι, όλο τις εύρισκε δουλειές να μην έχουν ελεύθερο χρόνο να βγουν έξω.

Οι κόρες του Αριστείδη του Ψαρά, η Κατίνα, η Βαγγελή και η Αντιγόνη, ήταν από τις καλλονές της Νάουσας, πανέμορφες και η μάνα τους τις φύλαγε σαν κέρβερος.

Οι υποψήφιοι γαμπροί πάρα πολλοί. Γιαυτό "όταν με αρραβώνιασαν, λειει η Κατίνα, με τον Κώστα τον Πάντσιο, η μάνα μου είπε να κάνω την άρρωστη και να μην βγαίνω και εγώ ακολουθήσα την συμβουλή της και κουκουλώνομουν. Τέτοιο μυαλό....Μια φορά βγήκα ως την πόρτα να τον ξεπροβοδίσω. Όταν μπήκα μέσα στο σπίτι η μάνα μου με έφτυσε και εγώ όλη μέρα έκλαιγα. Αλλά ο πατέρας μου, με πιο ανοιχτό μυαλό, την μάλωσε και ο αδελφός μου ο Αντώνης την φοβέρισε πως θα με αφήνει να βγαίνω έξω κάθε μέρα"

Το εκκλησάκι του Αγίου Νικολάου το έχτισε η οικογένεια των Καρυδάδων, παραδοσιακοί ψα-

ράδες από τον παλπού ως τους εγγονούς. (ο Παναγής ποτέ δεν πούλησε ψάρι χωρίς να σε ορμηνέψει πως να το μαγειρέψεις, όπως και οι Ψαράδες σήμερα) αλλά και άριστοι κρασοπαράγωγοί.

Η νύφη τους από τα Μπατάνια, η Μαριγούλου του Τατάση, γυναίκα του Πέτρου του Καρυδά εκτός από πολύ όμορφη και περήφανη Ναουσαία, ήταν και χρυσοχέρα.

Από τις λίγες που έραβαν ναουσαίικα ρούχα, είχε ένα από τα πιο ανοιχτά σπίτια της γειτονιάς. "Το σπίτι γεμάτο. Ο πατέρας πάστωνε τα χέλια και τα κρεμούσε σε ένα καλάθι αναπολεί η Κλεαρέτη Καρυδά - Δίντση, (άλλη μια ροδομάγουλη που παντρεύτηκε, μικρή-μικρή στον Γιώργο τον Δίντση) και από κρασί και αρακί άλλο τίποτα. Δεν προλάβαινε να κάτσει άνθρωπος και ο πατέρας μου φώναζε "Μαριγούλου, φέρε καναν μεζέ " Θυμούνται μάλιστα μια φορά που ήρθε ένας στο σπίτι να δει τον πατέρα, πριν προφτάσει να φωνάξει, Μαριγούλου φέρε, ο επισκέπτης μας ενημέρωσε "έχω σαρκιάν στην τσέπη.."



Το σπίτι της Μαίρης Φιδάντση στολισμένο παραδοσιακά τις Απόκριες.

Τι τρύγος ήταν εκείνος. Τι πανηγύρι. Τα άλογα με τα κονδούνια τα στολισμένα με τις γαλάζιες μαργαριτούλες τα λονλουνδάκια της εποχής, όπως και τα βαρέλια, την μάνα μου να περιμένει τα φορτιά και εμείς να πατάμε στην πατωκάδα τα σταφύλια μέσα στην χαρά. Ο ένας βοηθούσε τον άλλο σε όλες τις αγροτικές εργασίες και κυρίως τα άλογα του Γκάια, του Τσαρνούχα και των Μακούληδων"



Απόγευμα στα Αλώνια στο σπίτι του Ισκάρα. Ισκάρα - Κονταίτα - Ζάχου - Πείου - Τσιώνια - Παρίση - Ανδρέου.

Τα απογεύματα έβγαιναν τα καρεκλάκια στο καλοσκουπισμένο καλντερίμι. (θυμάμαι την Ελενίτσα του Καρυδά, νιν κυρία Στ. Αποστόλου, πάντα αναφοκοκινισμένη να φτάνει στο Λάπειο μόλις πριν χτυπήσει το κουδούνι, γιατί η θεία η Μαριγούλου δεν την άφηνε να φύγει προτού φουκαλίσει τον δρόμο...) και άρχιζαν οι ιστορίες, που είχαν πάντα σχέση με υπνοβάτες και φαντάσματα, πολύ αγαπημένα θέματα της εποχής.

Φυσικά, αυτά δεν τα "μασούσαν" οι πανέξυπνες Ζάχινες με τους ατέλειωτους σιακάδες, ούτε η καμαρωτή Λυμπιάδα του Τζιαμπάξη και η "τριζάτη" Ελένη του Τσιόγκα, πιο κάτω. Αυτά τα έλεγαν για να έχουν κάτι να φοβίζουν τα παιδιά, όταν δεν πολυάκουγαν τις συμβουλές και τις.....διαταγές.

Η νάνα και ο νόνης, οι αρχηγοί του σπιτιού, απολάμβαναν βαθύτατου σεβασμού και ήταν μεγάλη τιμή για μια νύφη να κοιτάξει καλά τους τσανούς για να πάρει την ευχή τους.

Τα παλαιά τα χρόνια πέρασαν. Πολλά στην γειτονιά άλλαξαν, (αν και είναι διατηρητέα γειτονιά) αλλά εξακολουθεί να παραμένει ακόμα πανέμορφη και ανθρώπινη.

Άλλοι, έφυγαν, άλλοι ήρθαν, πάρα πολλοί καινούριοι επιστήμονες αναδείχτηκαν από τους "σιάργκαβους", αλλά την αρχοντιά και την νοικοκυροσύνη αυτών από τα Αλώνια, δεν κατόρθωσε να αλλάξει και να αλλοιώσει το πέρασμα του

χρόνου και ο "πολιτισμός" τουτίποτα.

-(Ευχαριστώ θερμά την κ. Κλεαρέτη Καρυδά - Δίντση, την κ. Κατίνα Ψαρρά - Πάντσιου, τον κ. Στέργιο Νέστορα, την κ. Μαίρη Φειδάντση την κ. Νίτσα Γιόκαλα την κ. Αγγελική Σαμαρά - Λίπα, τον κ. Γιάννη Κοσμαρίκο, την κ. Μαρούλα Πεχλιμπάνου - Γιόκαλα τον κ. Γιώργο Ψαρά για τις πολύτιμες πληροφορίες που έδωσαν για την σύνταξη του κειμένου, καθώς και τις φωτογραφίες που μου εμπιστεύτηκαν).

Α.Σ.



Κώστας Νέστορας

Θεόδωρος Χρ. Λαναράς

του Αγγέλου Βαλταδώρου

Ο Θεόδωρος Λαναράς ήταν η κορυφαία προσωπικότητα στην ανάπτυξη της κλωστοϋφαντουργίας στην εποχή του.

Γεννήθηκε στην Νάουσα το 1876 και μετά τις εγκυκλίους σπουδές του στο Μοναστήρι της Μακεδονίας, ασχολήθηκε με το εμπόριο των πρωτόγονων υφασμάτων (σαγάκια) που ήταν και η οικογενειακή του βιοτεχνία όπως και σε αρκετές οικογένειες της Νάουσας τα οποία διατίθεντο στην τότε ελεύθερη Αθήνα, Θεσσαλία και Πελοπόννησο. Διότι η Νάουσα όπως και ολόκληρη η Μακεδονία ήταν ακόμη υπό τον υπό τον τουρκικό ζυγό.

Το 1922 ιδρύει - ανεγείρει - το πρώτο εργοστάσιο Κλωστοϋφαντουργίας με συμμετοχή των οικογενειών Παπαλόλα, Λύτη, που ήταν ιδιοκτήτες παρόχθιων ακινήτων, που είχαν το και δικαίωμα επί της παρακείμενης υδατόπτωσης, που ήταν απαραίτητη για την κίνηση του συγκροτήματος, διότι ακόμη ο ηλεκτρισμός δεν είχε εισαχθεί στην καθημερινή χρήση.

Ευθύς με τις πρώτες παραγωγές του εργοστασίου χάρη στη συμβολή Γερμανών τεχνικών, αλλά και χάρη στην ποιότητα της πρώτης ύλης, το μαλλί της Αυστραλίας κυριάρχησε στις αγορές ολοκλήρου της χώρας και ιδίως στην Αθήνα που ήταν ο κύριος καταναλωτής.

Το 1929 ιδρύει την δεύτερη επιχείρηση κλωστοϋφαντουργίας υπό τον τίτλο "ΕΠΙΟΚΛΩΣΤΗΡΙΑ ΝΑΟΥΣΗΣ ΑΔΕΛΦΟΙ ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ ΛΑΝΑΡΑ" με συμμετοχή Αγγλων κεφαλαιούχων, γεγονός μεγάλο για την εποχή του και που εξέπληξε τους ασχολούμενους

με το είδος αυτό της κλωστοϋφαντουργίας. Οι εργασίες και των δύο συγκροτημάτων και η κατανάλωση της παραγωγής είχαν φτάσει εις το άκρον της δυνατότητας των εγκαταστάσεων της Νάουσας, οπότε ο Θεόδωρος Λαναράς αποφασίζει, έχοντας πλάι του τον Φωκίωνα Πεχλιβάνο και τους αδελφούς του Σταύρο, Θωμά και Κων/νο να κάνει το μεγάλο σάλτο και ιδρύει Βιομηχανική Μονάδα στην Αθήνα για να καλύψει τις ανάγκες της αγοράς κυρίως δια της προσωπικής επαφής. Έτσι ιδρύθηκε στην Κολοκυνθού το τεράστιο συγκρότημα ίσως και ένα από τα μεγαλύτερα των Αθηνών, που κράτησε για μετέπειτα με επιτυχία και με τζίρο αστρονομικό αριθμό.

Είμαστε στον Ιανουάριο του 1933 όταν είχε ξεσπάσει έντονη διαφωνία μεταξύ της διευθύνσεως των εργοστασίων ΛΑΝΑΡΑ (Θεόδωρου Λαναρά) και του τότε Δημάρχου Νάουσας Γεωργίου Περδικάρη, που κυρίως ήταν προσωπική αντιπαράθεση μεταξύ των δύο ανδρών, με αίτιο μια μικρή φορολογία υπέρ του Δήμου Νάουσας και μόνο στα εξαγόμενα (20 λεπτά / μέτρο).

Η άρνηση του Θεόδωρου Λαναρά να την δεχτεί, έφερε σε σημείο σύγκρουσης μεταξύ του προσωπικού των εργοστασίων (χίλια και πλέον άτομα), το οποίο είδε να χάνεται η εργασία του λόγω της απειλής του Θεόδωρου Λαναρά περί ολικής μεταφοράς των εργοστασίων Λαναρά στην Αθήνα. Οπότε το προσωπικό απολυμένο ήδη από τον εργοδότη του κύκλωσε το Δημαρχείο και απαιτούσε την άρση της φορολογίας. Και όταν, ως συνήθως, κάποιοι ζωνθοί έσπασαν την φρουρά αστυνομίας και στρατού, έπεσαν οι πυροβολισμοί και θρήνησε η Νάουσα πέντε νε-

κρούς και σωρεία τραυματιών. Στην προκείμενη περίπτωση έχουμε το φαινόμενο οι εργαζόμενοι να δραστηριοποιούνται υπέρ των εργοδοτών.

Η υπόθεση έληξε με τον ερχομό στο Δημαρχείο του Φιλώτα Κοζκίνου και με την άρση της φορολογίας.

Ο Θεόδωρος Λαναράς κατείχετο από βαθύ θρησκευτικό συναίσθημα. Ασχολήθηκε πολύ με το Ευαγγέλιο και με την Αγία Γραφή. Ήταν το μόνο και το δυνατό χόμπι του και εξ αιτίας αυτού δεν παντρεύτηκε. Πάνω σ' αυτό έγραψε αρκετά και τελευταία είχε κάνει και ειδική μελέτη σχηματίζοντας ένα σημαντικό κύκλο γύρω του που συνέπλεε πάνω στην άποψή του ως προς τον Χριστιανισμό. Η κίνησή του όμως αυτή ενόχλησε την Εκκλησία της Ελλάδος και τον κάλεσε σε απολογία. Αυτός την δέχτηκε υπό τον όρο να γίνει εγκατάσταση μικροφωνική και να ακουστεί όλη η συζήτηση και έξω από τα γραφεία της Αρχιεπισκοπής, τίμημα το οποίο δεν έγινε αποδεκτό και η Ιεραρχία προχώρησε στην τιμωρία του (αφορισμό), γεγονός που δεν τον ενόχλησε και που εξακολούθησε τα επόμενα χρόνια της ζωής του να διδάσκει στον κύκλο του την θεωρία του μέχρι τον θάνατό του.

Το 1951 έπεσε έντονη διαφωνία μεταξύ αυτού, του Φωκίωνος Πεχλιβάνου και Κωστάκη Λαναρά, από την μια πλευρά και από την άλλη των άλλων αδελφών του Σταύρο και Θωμά, σε σημείο που χωρίστηκαν οι επιχειρήσεις, εκ των οποίων ένα μεγάλο τμήμα ανέλαβε επανερχόμενος ο Θεόδωρος εις την διεύθυνση του εργοστασίου, γεγονός όμως που του κόστισε την καταστροφή του.

Ο Θεόδωρος Λαναράς αποσύρθηκε πλέον πτωχός, πλην όμως έντονα δραστηριοποιούμενος πάνω στην αίρεσή του ακολουθούμενος από ομάδα πιστών του μέχρι το τέλος του που συνέ-

βη το 1964.

Ο Θεόδωρος Λαναράς ήταν για την εποχή του ένας από τους πιο σύγχρονους βιομήχανους στον τομέα της κλωστοϋφαντουργίας. Μόλις έφταναν τα περιοδικά τα σχετικά με τις εξελίξεις της κλωστοϋφαντουργίας, έσπευδε στην Ευρώπη και τα αγόραζε και τα έθετε στην παραγωγή της βιομηχανίας του. Εν αντιθέσει με τους άλλους συναδέλφους του που με την πρώτη εγκατάσταση έμεναν χωρίς να προσθέτουν ούτε μια βίδα.

Ο Θεόδωρος Λαναράς ήταν άνθρωπος ευρείας αντιλήψεως και στην μεταχείριση των εργαζομένων στις επιχειρήσεις του. Ιστορική έμεινε η χορήγηση δωρεάν συσσιτίου σε όλο το προσωπικό Αθηνών και Νάουσας για μια περίοδο δέκα και πλέον ετών που την ανέκοψε ο 2ος Παγκόσμιος Πόλεμος.

Έντονη ακόμη δε, ήταν η δραστηριότητά του στον τομέα της φιλανθρωπίας, μεταξύ των οποίων είναι και η ίδρυση, χάρη στην πρωτοβουλία του αλλά και με την σύμφωνη γνώμη των αδελφών του και του Φωκίωνος Πεχλιβάνου, του Νοσοκομείου Νάουσας, που εξυπηρετήσε για πολλές δεκαετίες ασθενείς τόσο της πόλης μας όσο και των γειτονικών.

Για όλα αυτά αξίζει, νομίζω, το σημερινό μας μικρό αφιέρωμα στη μνήμη του.

*Το ωραιότερο δώρο για τους
φίλους σας:*

Μιά συνδρομή στο περιοδικό

"Νιάουστα"

Το μελωδικό ιδίωμα της Νάουσας και οι παροιμίες της με ρίμα και μέτρο

του Πέτρου Δεινόπουλου

Πολλή συζήτηση γίνεται τον τελευταίο καιρό για την παγκοσμιοποίηση που επιδιώκουν οι 8 μεγάλοι του κόσμου και που έδωσαν αφορμή στα αιματηρά γεγονότα του Ιουλίου στη Γένοβα με ήρωες χιλιάδες αντιφρονούντες από τα κράτη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Κανείς δεν ξέρει ποιες θα είναι μελλοντικά οι επιπτώσεις στην οικονομία των μικρών κρατών, πόσο θα επωφεληθούν οι μεγάλες βιομηχανικές χώρες και κυρίως οι Ηνωμένες Πολιτείες και η Ιαπωνία από τη δυνατότητα που θα έχουν να εξμεταλλεύονται όλο τον άλλο κόσμο

Υπάρχει ένα προηγούμενο μιας μικρής "παγκοσμιοποίησης" στη χώρα μας, όχι σε υλικό αλλά σε πνευματικό επίπεδο. Στη γλώσσα μας, ή μάλλον στα πολλά τοπικά γλωσσικά ιδιώματα που άρχισαν να χάνονται μετά τον πόλεμο, όταν διάφορα γεγονότα (εμφύλιος, ανεργία κτλ.) προκάλεσαν την εσωτερική μετανάστευση, από τα χωριά και τις μικρές πόλεις προς τα μεγάλα αστικά κέντρα.

Οι άνθρωποι που ζούσαν, μέχρι τότε στις μικρές επαρχιακές κοινωνίες με τις δικές τους ιδιαιτερότητες, τα δικά τους γλωσσικά ιδιώματα βρέθηκαν ξαφνικά στο χωνευτήρι των μεγαλουπόλεων, όπου άκουγαν "καθαρά Ελληνικά" κάπως διαφορετικά από τα δικά τους. Προσπάθησαν, λοιπόν, να μιμηθούν τους πολιτισμένους, για να μην γίνονται στόχος σκωπτικών σχολίων όταν χρησιμοποιούσαν το γλωσσικό ιδίωμα που είχαν μάθει από τα γένοφάσκια τους. Εμείς οι

Ναουσαίοι π.χ. προσπαθούσαμε να μη λέμε εφραγάμι, σηκωθηκάμι, μι τρώγητι, μι κοιμάτι κτλ. αλλά φάγαμε, σηκωθήκαμε, πεινάω, νυστάζω κτλ. Ανάλογη προσπάθεια έκαναν και οι Κοζανίτες, οι Βεροιώτες και άλλοι που έπρεπε να σταματήσουν να κόβουν κάποια φωνήεντα των λέξεων όπως: π'δί μ, γιε'μ κορ', σαμι κτλ. αλλά παιδί μου, γιέ μου κόρη σουσάμι.

Για κάτι τέτοια μας "δούλευαν" οι Σαλονικιοί αλλά δουλεύομασταν και μεταξύ μας. Το νόστιμο είναι ότι οι Βεροιώτες μας πείραζαν εκμεταλλευόμενοι τα χαρακτηριστικά των δύο γλωσσικών ιδιωμάτων.

Γνωστό είναι το εξής ανέκδοτο: Ένας Βεροιώτης φιλοξενούμενος στη Νάουσα, κλήθηκε, λέει, να φάει πίτα "φά'ι γιέ μ' έχει σάμι μέσα" του λέει τάχα η Ναουσαία νοικοκυρά. Φυσικά ο κατασκευαστής του ανεκδότου πόνταρε στο "έχει σάμι" όταν ακουστεί ως μια λέξη "εχεισάμι" αποκτά δυσάρεστη "γεύση". Δεν λογάριασε, ή δεν ήξερε ότι στη Νάουσα λέμε καθαρά "γιέ μου" και "σουσάμι".

Αυτά όμως ήταν αθώα πειράγματα που σκαρώναμε εμείς σε βάρος των Βεροιωτών και των άλλων γειτόνων μας, των Εδεσσαίων που περιέκοπταν το τελικό "ν". Τους λέγαμε ότι είναι από "τη Εδεσσα" κτλ.

Για τους Κοζανίτες λέγεται το εξής ανέκδοτο: Εξω από κατάσταση της Αθήνας στέκεται ένας περιεργα ντυμένος άνθρωπος, που περιεργάζεται τα είδη της βιτρίνας. Βγαίνει ο καταστημα-

τάρχης και του λέει να περάσει μέσα. Ο περιεργός τύπος αντί να δεχτεί την πρόσκληση ρωτάει "πραξ' αντράου;". Καλείται ένας γαλλομαθής να συννενοηθεί, αλλά ο τύπος επαναλαμβάνει την ίδια ερώτηση "πραξ' αντράου;". Το ίδιο έγινε με και με αγγλομαθή, γερμανομαθή κτλ. Μόνο όταν πέρασε τυχαίως ένας Κοζανίτης τους έλυσε την απορία. Ο τύπος ήταν συμπατριώτης του και ρωτούσε "πειράζει αν τηρώ;".

Θα μπορούσαμε να αναφέρουμε ανάλογα ανένδοτα και για την Κέρκυρα με την μελωδική προφορά και άλλα χαρακτηριστικά στοιχεία του γλωσσικού της ιδιώματος, καθώς και άλλων περιοχών της χώρας αλλά δεν είναι του παρόντος. Θα μπορούσε άλλωστε ν' αποτελέσει αντικείμενο εργασίας των ειδικών ερευνητών.

Πέρα από τα ευτράπελα, όμως, υπάρχουν και τα σοβαρά, όταν οι επαρχιώτες, μιμούμενοι τους μεγαλοαστούς και ανοίγοντας το ραδιόφωνο, απέβαλαν σιγά - σιγά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του γλωσσικού ιδιώματος, που ήταν η ταυτότητά τους.

Στη Νάουσα, εκτός από αυτά που αναφέραμε ήδη (την πώση του τόνου στον αόριστο και β' πρόσωπο του πληθυντικού των ρημάτων και του τύπου *μι τρώγητι, μι πίνητι* κτλ.), είχαμε και ένα άλλο σημαντικό γνώρισμα: το μελωδικό σύστημα της φωνής, στην τελική συλλαβή, κυρίως, όταν ρωτούμε: "που θα πάαας", "τι κάνει η γυναίκα σουουου;".

Σήμερα μόνο λίγοι ηλικιωμένοι και όσοι επιμένουν στα "παραδοσιακά" εξακολουθούν να τηρούν, να "σέβονται" αυτήν την προφορά και να την τονίζουν, μάλιστα, με υπερηφάνεια. Πολύ καλά κάνουν και άξιος ο μισθός τους. Αλλά και όσοι Ναουσαίοι αποφεύγουμε τέτοιες ακρότητες δεν καταφέρνουμε να αποκρύψουμε τελείως την ταυτότητά μας. Κάποια λέξη, κάποιος χρωματισμός της φωνής, θα μας αποκαλύψει. Το ίδιο συμβαίνει και με τους Εδεσσαίους τους Φλωρινιώτες τους Θεσσαλούς, αλλά περισσότερο με τους Κρήτες. Δηλαδή η γλωσσική "παγκοσμιοποίηση" στην Ελλάδα πέρασε απόλυτα.

Μέτρο και ρίμα

Ενα άλλο γνώρισμα ημών των Ναουσαίων είναι η αδυναμία που έχουμε στη ρίμα, την ομοιοκαταληξία των παροιμιών αλλά και στο μέτρο τους. Στη Νάουσα όλες οι πανελλήνιες παροιμίες που δεν έχουν μέτρο και ρίμα τροποποιούνται ή μάλλον "μεταλλάσσονται", για να χρησιμοποιήσουμε ένα σύγχρονο όρο, ώστε να έρθουν στα "μέτρα" μας.

Παράδειγμα : Σ' όλη την Ελλάδα είναι γνωστή η παροιμία "κατά μάνα κατά κύρη τέτοιος γιοί και θυγατέρες". Δεν έχει ούτε μέτρο ούτε ομοιοκαταληξία. Οι παλιοί Ναουσαίοι φρόντισαν να την "μεταλλάξουν" για να αποκτήσει και τα δυο "κατά μάνα και πατέρα, τέτοιος γιος και θυγατέρα".

Στον πίνακα που ακολουθεί υπάρχουν πολλές τέτοιες τροποποιημένες παροιμίες. Πρέπει να αναφέρω το πρόβλημα που με βασάνισε, αν δηλαδή πρέπει να περιλάβω και μερικές παροιμίες που περιέχουν "κακά λόγια" λέξεις δηλαδή που συνηθίσαμε, τουλάχιστο στην επαρχία, να μη τις γράφουμε. Τελικά αποφάσισα να συμπεριλάβω κι' αυτές. Σήμερα άλλωστε τις ακούμε και από γυναικεία χείλη. Μετά από αυτή την εξομολόγηση ιδού ο πίνακας με μερικές από τις πιο γνωστές παροιμίες, όπως λέγονται στη Νάουσα. Σε παρένθεση οι λέξεις ή οι φράσεις που έχουν τροποποιηθεί.

- *χάρη στο βασιλικό πίνει η γλάστρα το νερό - (ποτίζεται η γλάστρα) -*

- *κατά μάνα και πατέρα (κύρη) τέτοιος γιος και θυγατέρα -*

- *της νύχτας τη δουλειά (τα καμώματα) τα βλέπει η μέρα και γελά -*

- *Ζήσε μαύρο άλογο (Μάη μου) να φας χλωρό χορτάρι (τριφύλλι) -*

- *Η πολλή δουλειά τρώει τον Αγά (αφέντη) -*

- *Οποιος καίγχι στο γάλα (χυλό, κουρκούτι) φνσάει και στο γιαούρτι -*

- Αν δεν κλάψει το παιδί δεν του δίνει η μάνα του βυζί (να φάει) -
 - Όσα ξέρει ο νοικοκύρης δεν τα ξέρει ο μουκαφίρης (ο κόσμος όλος) -
 - Τι σου λείπει κασιδιάρη ; Σκούφια με μαργαριτάρι (όλα τα είχε η Μαργιορή ο φερετζές της έλλειπε) -
 - Χτυπούμε το σαμάρι για ν' ακούσει το γομάρι (ο γαΐδαρος) -
 - Ακόμα δεν τον είδαμε , Γιάννη τον βαπτίσαμε (τον εβγάλαμε) -
 - Κάνε τέχνη για να ζήσεις και εμπόριο να πλουτίσεις (δούλεψε για να φας και φύλαξε για νάχεις) -
 - Αν σε γ.... (αδικήσει) ο Κατής, που θα πας να κρυφτείς (δικαστείς ;) -
 - Ας με λεν κυρά μπεινά (αφέντρα) κι' ας ψοφώ από την πείνα -
 - Ανάφερε το σκύλο πάρε και το ξύλο (κατά φωνή κι' ο γαΐδαρος) -
 - Φίδι να τσιμπήσει ή γομάρι να σε γ..... (μπρος γκρεμός και πίσω ρέμα) -
 - Άλλοι σκάβουν και κλαδεύουν κι' άλλοι πίνουν και χορεύουν (τρων και πίνουν) -
 - Τον κώλο βάζεις μάγειρα σκατά σε μαγειρεύει (θα φάς)
- Στη Νάουσα έχουμε και παροιμίες που δεν ξέρω αν υπάρχουν και αντίστοιχες πανελληνίες . Τις αναφέρω όμως για να δείξω ότι κι' αυτές έχουν μέτρο και ομοιοκαταληξία . Οι ερευνητές μας ας ψάξουν να βρουν και άλλες, ώστε να εμπλουτιστεί ο παρακάτω πίνακας που παρατίθεται ενδεικτικά χωρίς να είναι πλήρης
- Αλί απ' τον πατιχουμένο της γειτονιάς το γιόμα
 - Η κυρά η Θωμάη απ' τον ύπνο στο φαϊ -
 - Κάλλιο ύπνο παρά δείπνο -
 - Ο λόγος σου με χόρτασε και το φαϊ σου φα' το
 - Αλλού τρως και πίνεις κι' αλλού πας και δίνεις
 - Τι θα φάμε βράδυ ; Κουτσουλιά με λάδι -
 - Βρωμάει ψαριά, καλά παζάρια -
 - Το μετάξι θέλει τάξη κι' άνθρωπο να το κοιτά-

- ξει -
- Κότα πίτα το Γενάρη κόκορα τον Αλωνάρη -
- όρνιθα πίνει νερό και τηράει τον ουρανό -
- Εμαθα να βέλσναζω και γαμώ τον μάστορά μου -
- Όλη μέρα πέντε - πέντε και το βράδυ δεκαπέντε -
- Όλα τα παράξενα κι ο γάμος την Τετάρτη -
- Μικρού κώλο δεν έδειρες, τρανού μην φοβερίζεις -
- Αμα θέλουν νύφη και γαμπρός τύφλα νάχουν πεθερά και πεθερός -
- Οπου γάμος και χαρά τρέχα Γιάννη μασκαρά
- Τράνεψε το γομάρι μίκραινε το σαμάρι -
- Φάτε μάτια ψάρια και κοιλιά περίδρομο -
- Να λιλί δόμι τσιτσι (τσιτσι : δηλώνει αορίστως κάτι τι)

Επίλογος

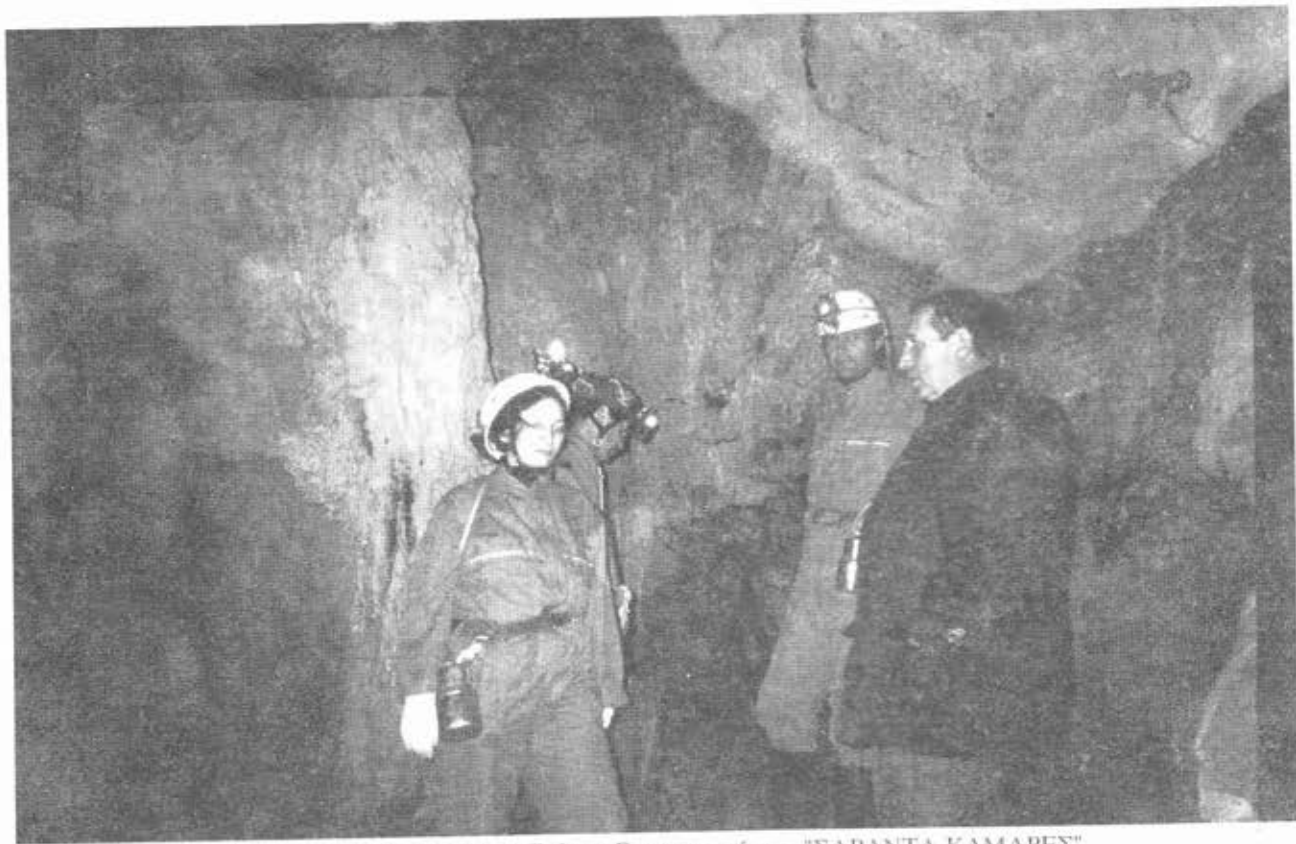
Πριν κλείσω το σημείωμα αυτό πρέπει ν' αναφέρω ότι προτίμησα να παραθέσω τις παροιμίες στην κοινή νεοελληνική γλώσσα, αποφεύγοντας τη χρήση τοπικών ιδιωτισμών που θα δυσκόλευαν τους Ναουσαίους αναγνώστες. Στην απόφαση αυτή κατέληξα μελετώντας την εργασία του Νίκου Σπάρτη για τις " παροιμίες που λέγονται στη Νιάουστα" που δημοσιεύτηκε σε συνέχειες στο περιοδικό "ΝΙΑΟΥΣΤΑ" Εκεί ο αγαπητός φίλος χρησιμοποιεί ένα δυσνόητο γλωσσικό ιδίωμα με στοιχεία που δεν το κατανοεί ο σημερινός Ναουσαίος. Αν θελήσει να ξαναγράψει την εργασία του και να προσέξει περισσότερο την ερμηνεία των παροιμιών που θα επιλέξει τελικά, θα προσφέρει σημαντικό έργο .

Και κάτι ακόμα "Τα θέματα της γλώσσας μας, των παροιμιών κτλ είναι ανεξάντλητα και προσφέρονται για όσους έχουν τα προσόντα, το χρόνο και το κέφι να καταπιαστούν με αυτά, ιδίως οι συμπολίτες καθηγητές και φοιτητές που ψάχνουν θέματα για τις διατριβές τους.

Γνωστά και άγνωστα σπήλαια της Νάουσας

Επιμέλεια του Αλέξανδρου Οικονόμου

Στις 24 Δεκεμβρίου του 1995 μια ομάδα του Σπηλαιολογικού Ελληνικού Εξερευνητικού Ομίλου (ΣΠΕΛΕΟ) εξερεύνησε δύο από τα υπάρχοντα στην περιοχή Νάουσας σπήλαια, το γνωστό με την επωνυμία Σαραντά Κάμαρες και το λιγότερο γνωστό Λιμνοσπήλαιο. Την ομάδα αποτελούσαν οι Αργύρης Αργυριάδης, Δημήτρης Κομπιλήρης, Γιαννούλα Κριτσιμά, Στέφανος Νικολαΐδης και Βασίλης Τριζώνης. Η ομάδα συνέταξε για αυτήν την εξερεύνηση ειδική έκθεση, που συνοδεύεται από σκαριφήματα καθώς και από φωτογραφίες για κάθε σπήλαιο. Τα στοιχεία αυτά, που κοινοποιήθηκαν και στο Δήμο Νάουσας, παρουσιάζονται στη συνέχεια, με την ελπίδα να υπάρξει συνέχεια στις έρευνες. Ταυτόχρονα, και για να είναι πιο ολοκληρωμένη η μέχρι τώρα τουλάχιστον καταγραφή του σπηλαιολογικού πλούτου της περιοχής μας, αναδημοσιεύεται το σχετικό ρεπορτάζ που αφορά στην πρόσφατη (2 Ιουνίου 2001) εξερεύνηση του σπηλαίου της Κράστας στο Ροδοχώρι, όπως δημοσιεύτηκε στον τοπικό Τύπο.



Οι σπηλαιολόγοι με τον κ. Γιώργο Γιαννικουρή στις "ΣΑΡΑΝΤΑ ΚΑΜΑΡΕΣ"

Α. Σπήλαια της περιοχής “Κούκος”

του Σπηλαιολογικού Ελληνικού
Εξερευνητικού Ομίλου (ΣΠΕΛΕΟ)

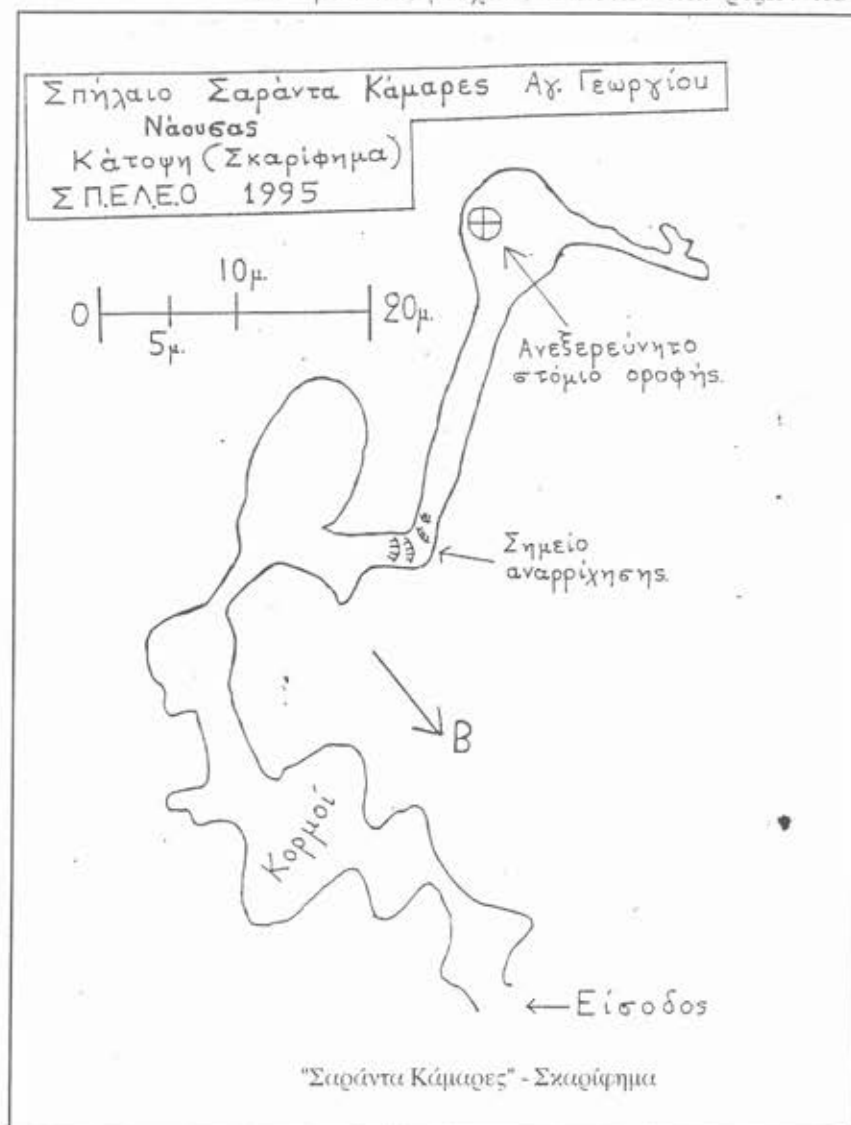
1. Σαράντα Κάμαρες

Είναι πολύ γνωστό στους κατοίκους και θεωρείται πολυδαίδαλο και αχανές, όπως δείχνει και τ' όνομά του. Το 1994 προβλήθηκε στα ΜΜΕ όταν τρία παιδιά χάθηκαν στη σπηλιά και τελικά τα διέσωσε η Πυροσβεστική μετά από τέσσερις ώρες. Έτσι πληροφορήθηκε και ο ΣΠΕΛΕΟ την ύπαρξή της και οργάνωσε αποστολή στην περιοχή.

Η πρόσβαση στη σπηλιά γίνεται με απόκρημνο ασαφές μονοπάτι. Η είσοδος είναι ελλειψοειδής, ύψους 2μ. και πλάτους 3μ. Εσωτερικά η σπηλιά είναι οριζόντια με έναν κύριο διάδρομο μήκους περίπου 100 μ. χωρίς σημαντικά παρακλάδια και έτσι δεν μπορεί να χαρακτηριστεί πολυδαίδαλη. Ο διάδρομος αυτός κάθε 5-10 μ διευρύνεται και σχηματίζει διαδοχικές αίθουσες-“κάμαρες” κατά τους ντόπιους-ποικίλων διαστάσεων (η μεγαλύτερη έχει δάπεδο 10 x 10 μ. και ύψος 5 μ.) Οι κάμαρες μερικές φορές συνδέονται μεταξύ τους με στενά και δυσεύρετα περάσματα και αυτό είναι που κάνει τη σπηλιά φαινομενικά πολύπλοκη και μπορεί κανείς να χάσει την έξοδο. Γενικά όμως είναι εύκολη και βαθιά, και μόνο σ' ένα σημείο χρειάζεται απλή αναρρίχηση. Αρχικά η σπηλιά κατευθύνεται νότια και λίγο μετά το μέσον της αλλάζει κατεύθυνση και στρέφεται δυτικά. Τελικά κλείνει σε στενά σημεία που δεν χωράει το ανθρώπινο σώμα. Στην οροφή της τελευταίας μεγάλης κάμαρας φαίνεται στόμιο διαδρόμου, αλλά απαιτείται δύσκολη αναρρίχηση

ση και δεν εξερευνηθήκε προς το παρόν. Συνολικά οι κάμαρες είναι επτά, αλλά επειδή τα σχήματά τους είναι ασαφή, μπορεί κανείς να μετρήσει και περισσότερες.

Η μορφή της σπηλιάς δείχνει ότι είναι κοίτη αποξηραμένου υπόγειου ποταμού. Είναι διανοιγμένη όχι σε ασβεστόλιθο όπως συνήθως, αλλά κυριολεκτικά μέσα σε απολιθώματα, κάτι ίσως μοναδικό για τα ελληνικά δεδομένα. Με μια προσεκτικότερη ματιά φαίνεται ότι τα τοιχώματά αποτελούνται από πυκνό δίκτυο απολιθωμένων φύλλων, μίσχων, κλαδιών και ριζών που



φέρουν επικάλυψη σταλακτιτικού υλικού. Το δίκτυο αυτό δεν είναι συμπαγές, αλλά οι σχηματισμοί του χωρίζονται από αεροφόρους χώρους, ώστε τελικά ο μισός όγκος του πετρώματος είναι κενός.

Στην τρίτη κατά σειρά κάμαρα υπάρχουν ογκώδεις κορμοί δέντρων και μάλιστα ένας στέκει όρθιος στο μέσον της κάμαρας σαν κολώνα ύψους 5 μ. από το δάπεδο μέχρι την οροφή. Δεν είμαστε βέβαιοι ότι πρόκειται για γνήσια απολιθώματα όπως αυτό της Μυτιλήνης. Επειδή στους κορμούς δεν διακρίνονται ετήσιοι δακτύλιοι, ίσως αυτό που φαίνεται σήμερα είναι μόνο το εξωτερικό εκμαγείο του φυτού, δημιουργημένο από εναποθέσεις αλάτων ή σταλακτιτικού υλικού, ενώ το ίδιο το φυτό έχει αποσυντεθεί.

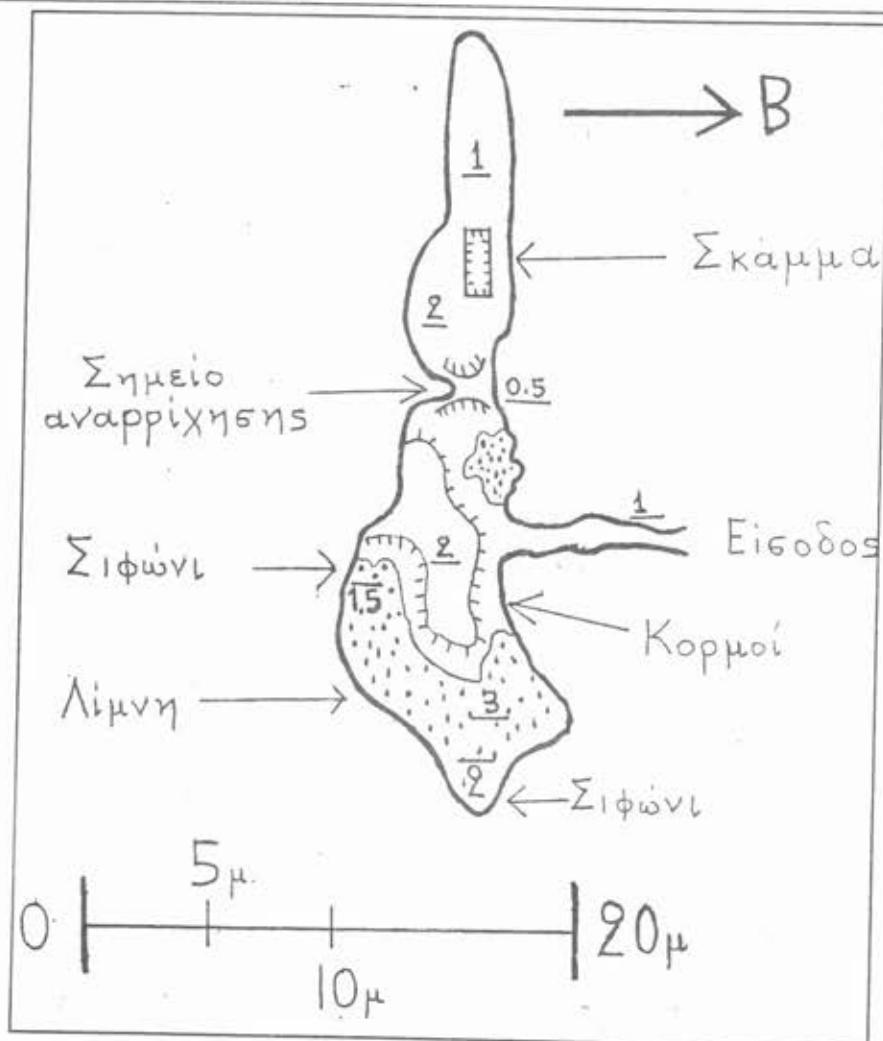
Ο σταλακτιτικός διάκοσμος της σπηλιάς (και αυτός φυτικός!) είναι μέτριο; και αρκετά λεηλατημένος από τους επισκέπτες, ιδίως κοντά στην είσοδο. Είναι όμως καταπληκτική η θέα των απολιθωμάτων που κάνουν αυτή τη σπηλιά μια αξιοθέατη εξαίρεση της φύσης.

Αρχαιολογικά ευρήματα εκ πρώτης όψεως δεν παρατηρήθηκαν. Τέλος η πανίδα της σπηλιάς αποτελείται κυρίως από λίγες νυχτερίδες.

2. Λιμνοσπήλαιο

Βρίσκεται χαμηλότερα και ανατολικά των Σαράντα Καμαρών. Η είσοδος είναι δυσεύρετη στη βάση της βόρειας ορθοπλαγιάς του οροπεδίου της Νάουσας.

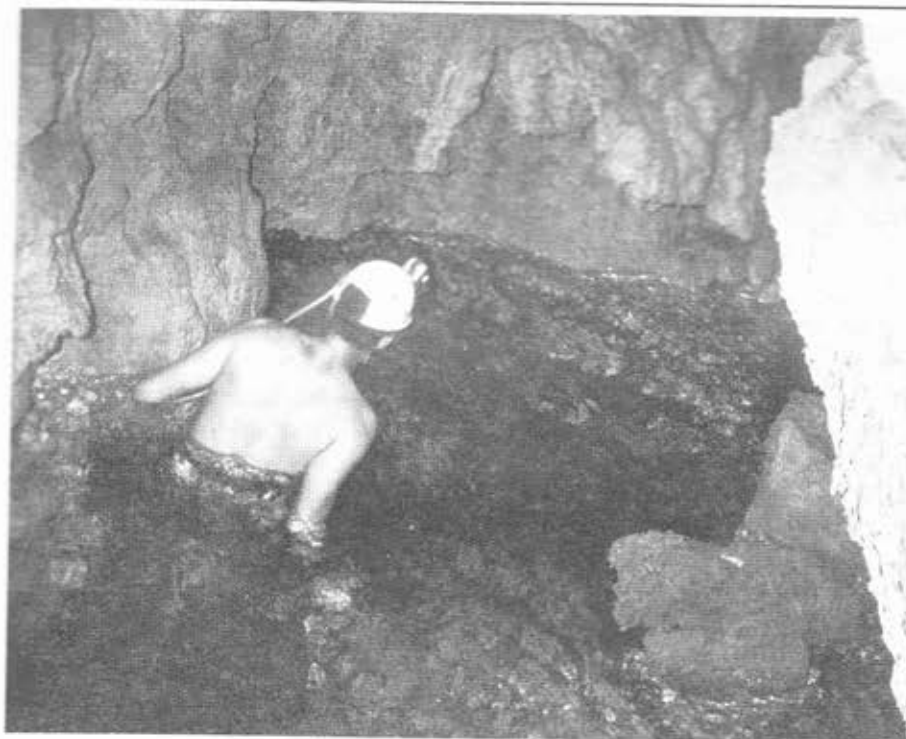
Η πρόσβαση στον κύριο χώρο της σπηλιάς γίνεται με κατηφορικό διάδρομο μήκους 8 μ.



"Λιμνοσπήλαιο" - Σκαρίφημα

κατεύθυνσης νότιας, ο οποίος είναι λαξευμένος με πλάτος και ύψος 1 μ. και φέρει υποστυλώματα σαν στοά μεταλλείου. Δεν είναι γνωστό ποια ήταν η μορφή της εισόδου πριν γίνει η λάξευση.

Το κυρίως σπήλαιο έχει μορφή διαδρόμου μήκους 30 μ. και διεύθυνσης από Δ προς Α. Ένα στενό πέρασμα στο μέσον του το χωρίζει στην ανατολική αίθουσα και στον δυτικό διάδρομο. Η ανατολική αίθουσα, στην οποία καταλήγει και η στοά της εισόδου, έχει μήκος 15 μ. πλάτος 6 μ. και ύψος 1-3 μ. Στο μέσον της το δάπεδο υψώνεται κατά 2 μ. σαν πατάρι επιφανείας 5 χ 4 μ. Το ανατολικό άκρο της αίθουσας αποτελείται από μια στενόμακρη διαυγή λίμνη μήκους 8 και βάθους 1-3 μ., της οποίας τα δύο άκρα είναι σιφώνια - το ανατολικό βάθους 2 μ. και το δυτικό βάθους 1.5 μ. στα οποία δεν έχει γίνει κατάδυση.



Από την εξερεύνηση στο Λιμνοσπήλαιο

Υπάρχει αργή ροή από Δ. προς Α. και μάλλον τα νερά καταλήγουν σε πηγές που βρίσκονται στο εξωτερικό ρέμα, σε απόσταση 70 μ. ανατολικά και στη φυσική προέκταση της σπηλιάς. Στο δυτικό τμήμα της αίθουσας υπάρχει μικρότερη λίμνη 2 x 2 μ. με ροή ίδιας φοράς, χωρίς όμως δυνατότητα κατάδυσης.

Προχωρώντας δυτικά η αίθουσα τελειώνει αλλά μετά από αναρρίχηση ύψους 2 μ. βρίσκεται το

εισόδου μάλλον και αυτά είναι δικά τους έργα.

Η σπηλιά είναι τμήμα κοίτης υπόγειου ποταμού, ο οποίος είναι ενεργός και ορατός στην ανατολικά αίθουσα, ενώ ο δυτικός διάδρομος είναι προφανώς η παλιά κοίτη, και ο ποταμός τώρα περνάει χαμηλότερα. Για να ολοκληρωθεί η εξερεύνηση χρειάζεται σπηλαιοκατάδυση στα δύο σιφώνια, εκ των οποίων το δυτικό, αν και είναι στενότερο, έχει καλύτερες προοπτικές συνέχειας.

Ο δύτες, αφού διανύσει υποβρύχια πορεία, ίσως αναδυθεί σε άγνωστο σπήλαιο πιθανώς αξιολογών διαστάσεων και στολισμού. Το ανατολικό σιφώνι, όπως αναφέρθηκε, μάλλον οδηγεί σε κοντινές πηγές. Το πέτρωμα της σπηλιάς αποτελείται από φυτικά απολιθώματα, και ειδικά στην αίθουσα υπάρχει συνάθροιση αρκετών μικρών κορμών.

Ο διάκοσμος είναι και εδώ μέτριος, αλλά δεν έχει λεηλατηθεί, επειδή η σπηλιά δεν είναι πολύ γνωστή. Τα απολιθώματα όμως είναι και εδώ εντυπωσιακά.



Αποψη από το σπήλαιο της Κράστας



Μέλη της σπηλαιολογικής ομάδας στην "Κράστα"

Β. Το σπήλαιο της "Κράστας" στο Ροδοχώρι

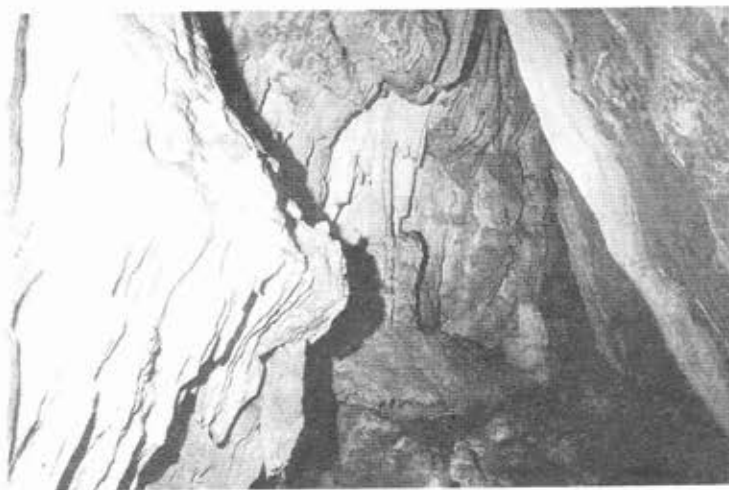
Ειδική ομάδα σπηλαιολόγων που αποτελούσαν οι Σταμάτης Κίρδης, γεωλόγος-σπηλαιολόγος, Βασίλης Γιαννόπουλος, διδάκτωρ γεωλογίας στην Εφορεία Παλαιοανθρωπολογίας-Σπηλαιολογίας, Θεοφάνης Έλληνας, Χριστίνα Γκάργκουλα και Πελαγία Φιλιππάτου, σπηλαιολόγοι, επισκέφθηκαν και πραγματοποίησαν μια πρώτη αναγνωριστική επίσκεψη στο Σπήλαιο του Ροδοχωρίου, όπου τους υποδέχθηκε ο νομαρχιακός σύμβουλος κ. Λάζαρος Τέμας.

Η εξερεύνηση κράτησε αρκετές ώρες. Τα μέλη της ομάδας εξερεύνησαν όλα τα επισκέψιμα τμήματα του σπηλαίου, σε βάθος 180 μέτρων, και 35 μέτρα κάτω από το ύψος του στομίου. Διαπιστώθηκε ότι πρόκειται για ένα βαραθρώδες σπήλαιο με μικρές οπές περιφερειακά, γεμάτο με κομμάτια οστέων (θραυσμάτων αγγείων) παλαιολιθικής εποχής και υπολειμμάτων φωτιάς σε πολλά σημεία. Σύμφωνα με τα πρώτα συμπεράσματα, πρόκειται για σπήλαιο που δημιουργήθηκε όταν ο ασβεστόλιθος, στο απώτατο παρελθόν, χώρισε στα δύο. Η κύρια είσοδος του είναι η σχισμή, και στο κατώτατο σημείο του υπάρχει αίθουσα δέκα επί τριάντα μέτρα

και ύψος περί τα πέντε μέτρα. Εκεί βρίσκονται και τα πολλά όστρακα που ανάγονται στην παλαιολιθική εποχή, απόδειξη της ανθρώπινης παρουσίας εκεί κατά την μακρινή αυτή περίοδο, από το 6.000 έως το 3.500 π.Χ.

Ο χώρος έχει μεγάλη επιστημονική αξία και για την πρώιμη νεολιθική εποχή. Την εποχή που δεν χρησιμοποιούνταν ακόμη τα μέταλλα. Τα εργαλεία ήταν λίθινα και τα αγγεία ήταν φτιαγμένα στο χέρι χωρίς τη χρήση τροχού, που δεν είχε ανακαλυφθεί ακόμη. Η αρχαιολογική έρευνα είναι επομένως αναγκαία, όπως και η μελέτη βιολόγων. Το σπήλαιο είναι γεμάτο νυχτερίδες και πάρα πολλά ζώδια. Αυτό είναι εξαιρετικά σημαντικό, γιατί στα σπήλαια μπορεί να μελετηθεί μια ιδιαίτερη εξελικτική πορεία των οργανισμών.

Το σπήλαιο δεν προσφέρεται για μαζικές επισκέψεις, γιατί ο χώρος είναι περιορισμένος, οι καταπτώσεις είναι επικίνδυνες και τα ρήγματα εξαιρετικά επισφαλή. Ωστόσο, μετά από επιστημονική έρευνα μπορούν να γίνουν κάποιες βασικές εργασίες για κάποια μικρή διαδρομή.



Αποψη από το σπήλαιο της Κράστας

ΤΑ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ

Από τον 20ο στον 21ο Αιώνα

του Ιωάννη Μήττα

Ομότιμου καθηγητή του Γενικού τμήματος
της Πολυτεχνικής σχολής του ΑΠΘ

Γραμμένο για ανάμνηση της τελετής απονομής τιμητικής διάκρισης στο συγγραφέα από την Κοσμητεία της Πολυτεχνικής Σχολής κατά την 8 - 11 - 2000

Το έτος 2000 που οδεύει προς τη λήξη του έχει ιδιαίτερη σημασία, θεωρούμενο από μαθηματική σκοπιά. Κι' αυτό, γιατί, η Διεθνής Ένωση Μαθηματικών κατά το συνέλθόν στο Ρίο Ντε Τζανείρο της Βραζιλίας 19ο Διεθνές Μαθηματικό Συνέδριο στις 6 Μαΐου 1992 αποφάσισε να κηρύξει το έτος 2000 ως "Παγκόσμιο Έτος Μαθηματικών". Το γεγονός, όπως είναι φανερό, είναι ξεχωριστής σημασίας, τόσο για μας τους μαθηματικούς, όσο και για τους φυσικούς και τεχνικούς, που έχουν για θεμέλιο λίθο της επιστήμης τους τα μαθηματικά, αλλά και για τους φιλόσοφους, δεδομένου ότι και αυτοί από την αρχαιότητα αλλά και σήμερα, ιδίως μέσω της θεωρίας των συνόλων, συνδέονται άμεσα με αυτά. Η σημασία τους όμως είναι και γενικότερα σημαντική, αν ληφθεί υπόψη ότι οι μαθηματικές ιδέες επέδρασαν από διάφορες απόψεις στον πολιτισμό από την αρχαιότητα ως τις μέρες μας. Στην εποχή μας οι ιδέες αυτές πολλαπλασιάστηκαν με σχεδόν φανταστικό ρυθμό και οι επιδράσεις τους αυξήθηκαν σε αριθμό και σε πολυπλοκότητα. Φυσικά δεν θα μπορούσαμε στο άρθρο αυτό να κάνουμε έναν απολογισμό για τη σχέση των μαθηματικών με την τέχνη, την τη φιλοσοφία, τις λογικές κοινωνικές επιστήμες, τη θρησκεία, τη λογοτεχνία και καμιά δεκάδα ακόμη κύριες ανθρώπινες απασχολήσεις και ενδιαφέροντα. Ας αρκестούμε όμως από το τεράστιο αυτό πλήθος

να αναφέρουμε την επίδραση τους, ιδίως στον αιώνα που πέρασε, στην εξέλιξη της τεχνολογίας σε συνδυασμό με την πληροφορική με το πλήθος των εφαρμογών της, όπως στους ηλεκτρονικούς υπολογιστές που με ποικίλα συστήματα αλγορίθμων συνέβαλαν στην καλύτερη, στην άριστη θάλεγα, επικοινωνία μεταξύ των ανθρώπων και στην έξοδο του ανθρώπου στο διάστημα. Είναι

αρκετά γνωστά τα τεχνολογικά επιτεύγματα, που αποτελούν και αφετηρία για παραπέρα ανάπτυξη, ώστε δεν θα στην καταγραφή τους. Είναι πάντως τόσο αξιοθαύμαστα ως δημιουργήματα του ανθρώπου, ώστε να επιβεβαιώνεται για μια ακόμη φορά ο

*"Τους φυσικούς αριθμούς
τους έκανε ο αγαπητός
Θεός, αλλά όλα τ' άλλα είναι
έργο του ανθρώπου"*

Σοφοκλείος ύμνος "Πολλά τα δεινά, κ' ουδέν ανθρώπου δεινότερον πέλει"

Τώρα όσον αφορά το Συνέδριο στο Ρίο, η Διεθνής Ένωση Μαθηματικών κηρύσσοντας το 2000 ως Παγκόσμιο Έτος Μαθηματικών, έθεσε τρεις στόχους. Τη βελτίωση της εικόνας των Μαθηματικών, τη μελέτη της λειτουργίας τους, ως το "κλειδί" για την μελλοντική τους εξέλιξη και τον καθορισμό των μεγάλων μαθηματικών προκλήσεων για τον 21ο αιώνα.

Σχετικά με το τελευταίο, κρίνουμε σκόπιμο και χάριν παραλληλισμού, να αναφερθούμε στον αντίστοιχο στόχο που έθεσε το 2ο Διεθνές Μαθη-

ματικό Συνέδριο που έγινε στο Παρίσι στις 8 Αυγούστου του 1900, δηλαδή 100 χρόνια πριν. Στο Συνέδριο αυτό ο David Hilbert, ένας από τους κορυφαίους μαθηματικούς της εποχής του, αλλά και όλων των εποχών, με μια ιστορική του ομιλία, αφού συνόψισε τις τάσεις της μαθηματικής επιστήμης κατά τον 19ο αιώνα, καθόρισε και τον στόχο των μαθηματικών για τον αιώνα που ανέτειλε τότε, δηλαδή τον 20ο, διατυπώνοντας τα 23 ανοιχτά προβλήματά τους που κάλυπταν όλα τα πεδία των μαθηματικών και τα οποία ο ίδιος επέλεξε ως τα αντιπροσωπευτικότερα. Από τα προβλήματα αυτά μερικά λύθηκαν πριν από τον θάνατό του, το 1943, όπως π.χ. το 2ο σχετικά με την απόδειξη της πληρότητας των μαθηματικών θεωριών που απαντήθηκε το 1931 από τον Αυστριακό μαθηματικό και λογικό Kurt Goedel, αλλά μετά τον θάνατό του, όπως π.χ. το 16ο σχετικά με την τοπολογία των αλγεβρικών καμπύλων των επιφανειών, που οδήγησε στην θετική απάντηση στην εικασία του Fermat το 1995, στη δύση του 20ου αιώνα, από τον Βρετανό Andrew Wilew, ενώ άλλα παρέμειναν ακόμη άλυτα.

Αξίζει να περιγράψουμε παρενθετικά τα δύο λυμένα προβλήματα που αναφέραμε λόγω και της μεγάλης σπουδαιότητάς τους.

Ως προς το πρώτο τονίζουμε ότι βασικός στόχος του Hilbert, που έδωσε την τελική διαμόρφωσή στην λεγόμενη αξιωματική μέθοδο, ήταν η ίδρυση μιας μαθηματικής θεωρίας με σύστημα αξιωμάτων που να ήταν συμβιβαστό και πλήρες. Το σύστημα είναι συμβιβαστό, όταν είναι απαλλαγμένο από αντιφάσεις, όταν δηλαδή καμιά πρότασή του δεν αντιφάσκει με καμιά άλλη πρόταση του συστήματος και είναι πλήρες, όταν κάθε πρότασή του που προφανώς περιγράφεται με έννοιες που περιέχονται στα αξιώματα, μπορεί να αποδειχθεί ότι είναι ορθή ή μη ορθή. Και τόσο αυτός, όσο και οι περισσότεροι μαθηματικοί των τριών πρώτων δεκαετιών του 20ου αιώνα, πίστευαν ότι αυτό ήταν δυνατό και μάλιστα για κάθε μαθηματικά κλάδο. Οι ελπίδες τους όμως αποδείχτηκαν φρούδες. Διότι ο Goedel διέψευσε την πίστη τους αυτή, αποδεικνύοντας ότι το συμβιβαστό των αξιωμάτων μιας θεωρίας και η πληρότητά της είναι έννοιες αντιφατικές, με άμεσο προφανές συμπέρασμα ότι, αν ένα

σύστημα υποθεθεί συμβιβαστό, τότε δεν είναι πλήρες και επομένως υπάρχουν προτάσεις μέσα σ' αυτό μη αποκρίσιμες. Επί πλέον ο Goedel απέδειξε ότι, αν ένα λογικό σύστημα περιλαμβάνει το σύστημα των φυσικών αριθμών, το συμβιβαστό του συστήματος δεν μπορεί να αποδειχθεί μέσα σ' αυτό, δηλαδή με τα μέσα που διαθέτει αυτό, ενώ άλλος σύγχρονός του μαθηματικός ο αμερικανός Alonso Church, απέδειξε λίγο μετά, το 1936, ότι σ' ένα οποιοδήποτε λογικό συμβιβαστό σύστημα που περιέχει το σύστημα των φυσικών αριθμών, δεν υπάρχει μέθοδος που να επιτρέπει να αποφανθούμε ποιες προτάσεις μπορούν να αποδειχθούν εντός του συστήματος. Άλλο εκπληκτικό, πράγματι, συμπέρασμα κι' αυτό αλλά και πόση απογοήτευση!

Ας αναφέρουμε ότι γίνεται έτσι φανερό ότι το σύστημα των πραγματικών αριθμών, που κατασκευάστηκε με αφετηρία το σύστημα των φυσικών αριθμών, είναι συμβιβαστό, αν το τελευταίο αυτό είναι συμβιβαστό, που δικαιολογεί την άποψη του μεγάλου Πυθαγόρα ότι όλα (για τα Μαθηματικά τουλάχιστον) εξαρτώνται από τους φυσικούς αριθμούς και που παραδέχθηκε 25 αιώνες μετά ο μεγάλος ενορατικός μαθηματικός Kronecker με τη φράση του *"τους φυσικούς αριθμούς τους έκανε ο αγαπητός Θεός, όλα τα άλλα είναι έργο του ανθρώπου"*

Για τη θεμελίωση των πραγματικών αριθμών εργάστηκαν κορυφαίοι μαθηματικοί από την αρχαιότητα (Εύδοξος ο Κνίδιος) ως τους νεότερους χρόνους (D' Alambert, Gauss, Dedekind, Weirstrass, Cantor, Peano, και άλλοι). Το σύστημα αυτό, που από την γέννησή του δεν παρουσίασε καμιά αντινομία, απέκτησε στέρεες βάσεις για να στηριχθεί σ' αυτό το οικοδόμημα της Μαθηματικής Αναλύσεως, καθώς και άλλων συνδεδεμένων με αυτήν κλάδων (Αριθμητική Ανάλυση, Στατιστική, θεωρία Πιθανοτήτων, Μηχανική, Αστρονομία κ.α.) και οι μαθηματικοί δεν διακατέχονται από αισθήματα ανασφάλειας αποδεχόμενοι αυτό.

Ως προς το άλλο από τα λυμένα προβλήματα του Hilbert που αναφέραμε, θα περιοριστούμε, μια που δεν είναι δυνατή σε ένα άρθρο ευρύτερη επισκόπηση, σε μια, σημαντική όμως, κλάση αλγεβρικών καμπύλων, στις ελλειπτικές, γιατί σχετίζονται άμεσα με την απόδειξη της εικασίας

του Fermat, που παρά τις προσπάθειες επιφανών μαθηματικών για την απόδειξή της, παρέμεινε πρόβλημα άλυτο για 350 περίπου χρόνια.

Οι ελλειπτικές καμπύλες δεν είναι ούτε ελλείψεις, ούτε ελλειπτικές συναρτήσεις, αλλά κυβικές εξισώσεις της μορφής $y^2 = ax^3 + bx^2 + cx$, δηλαδή το σύνολο των λύσεων αυτών, όπου a, b, c ακέραιοι ή εν γένει, ρητοί αριθμοί (αναφερόμαστε σε αλγεβρικές καμπύλες στο σώμα των ρητών). Από όλα τα σημεία μιας αλγεβρικής καμπύλης ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα ρητά τους σημεία, αν υπάρχουν τέτοια. Φυσικό λοιπόν το ερώτημα αν μια ελλειπτική καμπύλη έχει ή δεν έχει ρητά σημεία και σε περίπτωση καταφατικής απαντήσεως, αν το πλήθος τους είναι περιορισμένο ή άπειρο. Διαπιστώθηκε με παραδείγματα ότι υπάρχουν ελλειπτικές καμπύλες για κάθε μια από τις οποίες υπάρχει κάποιος τύπος που παρέχει το πλήθος των ρητών σημείων. Αυτές λέγονται καμπύλες modular (ο ακριβής ορισμός τους δύσκολο να αποδοθεί εδώ). Έτσι προκύπτει το ερώτημα κατά πόσο όλες οι ελλειπτικές καμπύλες είναι modular. Οι Ιάπωνες μαθηματικοί Yutaka, Tamiyama και Coro Shimura, ύστερα από πολύμοχθο έρευνα οδηγήθηκαν το 1979 στην διατύπωση της εικασίας που φέρει το όνομά τους, ότι όλες οι ελλειπτικές καμπύλες είναι modular

Η εικασία των Tamiyama, Shimura είναι πολύ πιο σημαντική για τη θεωρία αριθμών από ό,τι εκείνη του Fermat, αυτή προκύπτει σαν πόρισμα από την προηγούμενη. Την εικασία των Tamiyama, Shimura απέδειξε ορθή ο Andrew Wiles το 1995 ύστερα από επίπονες προσπάθειες. Όσον αφορά τη σχέση της εικασίας του Fermat με την εικασία των Tamiyama, Shimura, θα πρέπει να αναφέρουμε ότι συνέβαλαν στην απόδειξη της πρώτης από την δεύτερη οι μαθηματικοί Gerhart Frey, Jean-Pierre Serre και Kenneth Ribet με την απόδειξη σημαντικών βοηθητικών προτάσεων και με την κατασκευή ενός αντιπαραδείγματος στην εικασία των Tamiyama, Shimura από αντιπαραδείγμα της εικασίας Fermat. Η απόδειξη λοιπόν της εικασίας Fermat, ότι δηλαδή η απόδειξη της εξίσωσης $y^2 = ax^3 + bx^2 + cx$ δεν επαληθεύεται για καμία τριάδα φυσικών αριθμών x, y, z για n , έχει ως εξής. Εστω ότι οι φυσικοί αριθμοί a, b, c επαληθεύουν την εξί-

σωση Fermat ότι δηλαδή ισχύει $an + bn = cn$. Τότε, όπως απέδειξε ο Ribet, η ελλειπτική καμπύλη $y^2 = x(x-an)(x-bn)$ δεν είναι modular, που αντιφάσκει στην εικασία των Tamiyama, Shimura (την ορθότητα της οποίας απέδειξε ο Wiles).

Τώρα, όσον αφορά την διακήρυξη του Ρίο, με αυτήν η Διεθνής Ένωση Μαθηματικών προγραμματίσει σειρά εκδηλώσεων (συνέδρια, διαγωνισμούς κλπ) με τις οποίες θα προσπαθήσει να ανταποκριθεί στους τρεις στόχους που έθεσε για την γενικότερη σημασία της Μαθηματικής Επιστήμης. Στο πλαίσιο αυτό και οι Μαθηματικές Ενώσεις σ' όλο τον κόσμο, υπό την αιγίδα της Unesco, προγραμματίσαν σειρά επιστημονικών εκδηλώσεων. Σχετικώς αναφέρουμε ότι και η Ελληνική Μαθηματική Εταιρεία στο ίδιο αυτό πλαίσιο προγραμματίσει σειρά δραστηριοτήτων, όπως (i) την οργάνωση Πανελλήνιου Συνεδρίου με θέμα "τα Μαθηματικά Κλειδί Ανάπτυξης" (ii) την κυκλοφορία έντυπου υλικού στα σχολεία για την προβολή του ρόλου των Μαθηματικών στην ανάπτυξη και τη συμβολή της Αρχαίας Ελλάδας στην καλλιέργεια και την ανάπτυξη της μαθηματικής σκέψης, καθώς και (iii) την πραγματοποίηση ημερίδων στα παραρτήματά της με ανάλογα θέματα.

Η αφετηρία λοιπόν το 2000 ως Παγκόσμιο Έτος Μαθηματικών και γνώμονα τους τρεις στόχους που έθεσε η Διεθνής Ένωση Μαθηματικών, η Μαθηματική Επιστήμη πορεύεται στον 21ο αιώνα για να γνωρίσει αναμφίβολα, ιδίως, με τις σύγχρονες εξελίξεις, καινούργιες κατακτήσεις ώστε να μπορεί να ισχυρισθεί, όπως λέει ο Βρετανός μαθηματικός και φιλόσοφος Alfred North Whitehead, ότι είναι "η πιο αυθεντική δημιουργία του ανθρωπίνου πνεύματος"

ΑΝΑΦΟΡΕΣ

1. ACZEL A. *Fermat's Last Theorem*. Μετάφραση στα Ελληνικά, Α. Βασιλάκης. Εκδόσεις Τροχαλία, Αθήνα
2. Αρτεμιάδης Ν. *Κορυφαίες στιγμές στα Μαθηματικά*. Πρακτικά της Ακαδημίας Αθηνών. Τ. 68ος (1998)
3. KLINE M. *Mathematics in Western Culture*. T. I, II Oxford University Press 1953. Μετάφραση στα Ελληνικά, Σ. Μαρκέτος. Εκδόσεις Κώδικας, Αθήνα.
4. ΜΗΤΤΑΣ Ι. *Σύντομο οδοιπορικό στα Μαθηματικά*

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ *

Από τα πολλαπλασιαστικά υλικά στο τελικό προϊόν

του **Ι. Χατζηχαρίση**

Διευθυντού ΙΦΔ Ναούσης

1. ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ.

Τα στοιχεία που χαρακτηρίζαν μέχρι σήμερα την ποιότητα των οπωροκηπευτικών, στην αντίληψη των παραγωγών, των φορέων διάθεσης αυτών και των αγοραστών, αναφέρονταν κυρίως στην εξωτερική εμφάνιση των προϊόντων, το μέγεθος του καρπού, ανεξάρτητα από τις δυνατότητες της κάθε ποικιλίας, το χρώμα της επιδερμίδας, ανάλογα με την ποικιλία, το σχήμα και τα λοιπά εξωτερικά γνωρίσματα.

Από απόψεως ευπάθειας, αυτό που κυρίως ενδιέφερε ήταν η αντοχή στη συντήρηση και τις μεταφορές. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και η υφή της σάρκας του καρπού, θεωρούνταν δευτερεύοντα στοιχεία.

Με την υπερπροσφορά αγροτικών προϊόντων, που οδήγησε στην αύξηση του ανταγωνισμού και την ενημέρωση των καταναλωτών, αυξήθηκαν οι απαιτήσεις της αγοράς και η αντίληψη αυτή άλλαξε.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά θεωρούνται εξίσου σημαντικά με την εξωτερική εμφάνιση των καρπών και προστέθηκαν και άλλοι παράμετροι όπως είναι : Η περιεκτικότητα σε θρε-

πτικά στοιχεία και κυρίως σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία, το άρωμα, η αναλογία οξέων-σακχάρων, περιεκτικότητα σε οξειδωτικές και αντιοξειδωτικές ουσίες κ.λ.π.

Αρχισε ακόμη να δίνεται ιδιαίτερη έμφαση, στα στοιχεία εκείνα που χαρακτηρίζουν κάθε αγροτικό προϊόν. Τα πορτοκάλια π.χ. και οι πιπεριές, είναι πλούσια σε βιταμίνη C. Καρποί με χαμηλή περιεκτικότητα σε βιταμίνη C, δεν θεωρούνται καλής ποιότητας ακόμη και αν διαθέτουν όλα τα άλλα χαρακτηριστικά.

Όσον αφορά το μέγεθος του καρπού, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και γενικότερα η εξωτερική εμφάνιση των προϊόντων, αυτά προκαθορίζονται από τις ιδιαιτερότητες της κάθε ποικιλίας και τις προτιμήσεις των αγορών των διαφόρων αγορών, στις οποίες διατίθενται.

Τα διατιθέμενα προϊόντα θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από χημικές ουσίες επικίνδυνες ή μη, που χρησιμοποιούνται στη φυτοπροστασία και από επικίνδυνα στοιχεία και χημικές ενώσεις που προσλαμβάνονται από το έδαφος, όπως τα βαρέα μέταλλα ή δημιουργούνται από τα φυτά κάτω υπό ορισμένες συνθήκες, όπως τα νιτρώδη. Να μην έχουν προσβληθεί από εχθρούς και ασθένειες. Να αντέχουν στις μεταφορές και την συντήρηση και να διατηρούν όλα τα επιθυμητά

χαρακτηριστικά τους, όταν διατίθενται στον αγοραστή.

Η ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων θα πρέπει ακόμη να διατηρείται με κατάλληλη συντήρηση, να προβάλλεται με κατάλληλη τυποποίηση και συσκευασία, να πιστοποιείται με έγγραφα από έγκυρους φορείς, κατόπιν ελέγχων και να γνωστοποιείται στον αγοραστή, με ειδικά επίσημα σήματα.

Για περιβαλλοντικούς λόγους και διασφάλιση της ποιότητας, χρειάζεται ακόμη να πιστοποιούνται και οι μέθοδοι που εφαρμόστηκαν στην παραγωγική διαδικασία.

Οι διεθνείς κανονισμοί και οι προδιαγραφές, που ρυθμίζουν τα θέματα ποιότητας στη διάθεση των αγροτικών προϊόντων, τελούν υπό αναθεώρηση σε όλες τις χώρες. Ατυπα δε και υπό την πίεση του σκληρού ανταγωνισμού και τις διαπιστώσεις ότι, σε πολλά αγροτικά προϊόντα ανιχνεύονται επικίνδυνες χημικές ουσίες, άρχισαν να διαμορφώνονται όλο και ψηλότερες προδιαγραφές, να εισέρχονται νέα κριτήρια και να εφαρμόζονται αυστηρότεροι έλεγχοι, από χώρες και φορείς που μπορούν να τα εφαρμόζουν και να τα ελέγξουν.

Την τελευταία δεκαετία άρχισαν να εμφανίζονται στην αγορά και πιστοποιημένα καινοφανή αγροτικά προϊόντα ποιότητας, που απολαμβάνουν υψηλότερες τιμές, ή προστατεύονται, όπως είναι

- Τα προϊόντα Προστατευόμενης Προέλευσης (Π.Ο.Π)
- Τα προϊόντα Προστατευόμενης Γεωργικής Ενδειξης (Π.Γ.Ε.)
- Τα προϊόντα Ιδιοτυπίας (Π.Ι.)
- Τα προϊόντα Βιολογικής Γεωργίας
- Τα προϊόντα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης ή παραγωγής
- Τα ορεινά και Νησιώτικα προϊόντα

2.ΚΥΡΙΩΤΕΡΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΙΔΡΟΥΝ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Η παραγωγή προϊόντων ποιότητας, σύμφωνα με τις παραπάνω προδιαγραφές, επιτυγχάνεται με τον επιτυχή συνδυασμό πολλών παραγόντων. Οι κυριότεροι από αυτούς είναι

- * Το εδαφικό κλιματολογικό περιβάλλον.
- * Η επιλογή ποικιλιών που δίνουν εξαιρετική ποιότητα καρπών
- * Η επιλογή υποκειμένων ανθεκτικών σε ασθένειες του εδάφους, που να παρουσιάζουν συμφωνία με τις ποικιλίες που θα εμβολιαστούν σε αυτά, κατάλληλων για τις διάφορες κατηγορίες εδαφών που θα καλλιεργηθούν και τα συστήματα φύτευσης και διαμόρφωσης που θα εφαρμοστούν.
- * Η χρησιμοποίηση τυποποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού
- * Τα συστήματα, οι μέθοδοι και οι τεχνικές καλλιέργειας που θα εφαρμοστούν
- * Η συγκομιδή, τυποποίηση και συσκευασία
- * Η συντήρηση των προϊόντων μέχρι τη διάθεση
- * Η διακίνηση των προϊόντων
- * Η πιστοποίηση της ποιότητας των παραγομένων προϊόντων και των συστημάτων καλλιέργειας που εφαρμόζονται
- * Η έρευνα αγοράς, η εμπειρία, η διαφήμιση και η ενημέρωση των καταναλωτών.

3. ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΑΥΤΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Η σημασία της ποιότητας στην διάθεση των παραγόμενων οπωροκηπευτικών έχει γίνει αντιληπτή από όλους τους παραγωγούς και τους συλλογικούς φορείς διάθεσης της παραγωγής αυτών, εδώ και πολλά χρόνια. Κυρίως όμως για τα προϊόντα που προορίζονται για νωπή κατανάλωση, ενώ στα προϊόντα που προορίζονται για μεταποίηση δεν δίνεται ακόμη η ανάλογη σημασία.

Η αντίληψη της ποιότητας που επικρατεί σε όλους τους εμπλεκόμενους φορείς στην παραγωγή και τη διάθεση των προϊόντων, στηρίζεται στα παλιότερα δεδομένα και όχι στα σημερινά, και

τις νέες τάσεις που διαμορφώνονται διεθνώς.

Η εκμετάλλευση όλων των παραγόντων και ο συνδυασμός αυτών δεν γίνεται με τον καλλίτερο τρόπο, ούτως ώστε να επιτυγχάνονται όλοι οι στόχοι της ποιότητας που έχουν διαμορφωθεί με τα νεώτερα δεδομένα και χρειάζονται επανεξέταση, και προσαρμογή των καλλιεργειών.

3.1. Εδαφοκλιματικό περιβάλλον

Η καλλιέργεια των διαφόρων ειδών και των διαφόρων ποικιλιών οπωροκηπευτικών, δεν γίνεται πάντα σε εδαφοκλιματικό περιβάλλον που ευνοεί την παραγωγή προϊόντων άριστης ποιότητας με εξαίρεση τις καλλιέργειες της μηλιάς και κερασιάς που καλλιεργούνται σε ορεινές κυρίως περιοχές, όπου εξασφαλίζεται καλλίτερη ποιότητα. Όλες όμως οι ορεινές περιοχές, δεν δίνουν εξίσου καλή ποιότητα. Το ίδιο παρατηρείται και σε όλες τις άλλες καλλιέργειες οπωροκηπευτικών.

Η επιλογή περιοχών με κατάλληλο εδαφοκλιματικό περιβάλλον, για την καλλιέργεια των διαφόρων ειδών και ποικιλιών, θεωρείται το θεμέλιο για την παραγωγή προϊόντων ποιότητας.

Η επισημάνση αυτών δεν πρέπει να στηρίζεται στην εμπειρία ή την απλή παρατήρηση, αλλά να τεκμηριώνεται με εδαφολογικούς και κλιματολογικούς χάρτες που πρέπει να δημιουργηθούν για κάθε περιοχή.

Οι χάρτες αυτοί χρησιμεύουν επίσης στην αγωγή λίπανσης, άρδευσης και φυτοπροστασίας που θα εφαρμοστεί στις καλλιέργειες.

3.2. Επιλογή κατάλληλων ποικιλιών

Η επιλογή των ποικιλιών που καλλιεργούνται, γίνεται σήμερα με πρώτα κριτήρια την παραγωγικότητα, ενώ θα πρέπει να κυριαρχεί το κριτήριο της ποιότητας και η αντοχή σε εχθρούς, ασθένειες και αντιξοότητες του περιβάλλοντος. Θα πρέπει ακόμη οι ποικιλίες να ανανεώνονται συνεχώς με καλλίτερες, γιατί: αφενός μεν εκ-

φυλλίζονται σταδιακά και χάνουν τα καλά χαρακτηριστικά τους, αφετέρου δε αλλάζουν οι απαιτήσεις της αγοράς και οι καλλιεργητικές τεχνικές και χρειάζεται προσαρμογή

Νέα ποικιλίες και υποκείμενα, που ικανοποιούν όλες τις απαιτήσεις των παραγωγών, της αγοράς και των καταναλωτών, με καλλίτερα χαρακτηριστικά από τις καλλιεργούμενες, δημιουργούνται συνεχώς από τα αρμόδια ερευνητικά ιδρύματα της χώρας μας και του εξωτερικού. Με το νέο καθεστώς που ισχύει στην Ε.Ε. και σε όλες τις άλλες ανεπτυγμένες του κόσμου, οι καλλίτερες από αυτές προστατεύονται με πατέντα και η χρησιμοποίησή τους από τους παραγωγούς υπόκειται σε δεσμεύσεις.

Για να ξεπεραστούν οι δεσμεύσεις αυτές, αλλά και για να διασφαλιστούν τα συμφέροντα των δημιουργών και των παραγωγών, από την ανεξέλεγκτη διάδοση ακατάλληλων ποικιλιών, όλες οι χώρες έχουν θεσπίσει Εθνικούς Καταλόγους Ποικιλιών και Υποκειμένων και για να επιτραπεί η διάθεση αυτών, θα πρέπει να εγγραφούν σε αυτούς. Η διάθεση στους παραγωγούς προϋποθέτει την έγκριση του δημιουργού αυτών ή αυτού που έχει την αποκλειστική διάθεση και την καταβολή δικαιωμάτων χρήσης.

Αρμόδιο όργανο για την τήρηση των Εθνικών Καταλόγων της χώρας μας, είναι το Ινστιτούτο Ελέγχου Ποικιλιών, που εδρεύει στη Σύνδο Θεσσαλονίκης και έχει προβεί στη σύνταξη των πρώτων καταλόγων, αλλά δεν προχώρησε ακόμη στις ενέργειες εκείνες που απαιτούνται για την τήρηση των δεσμεύσεων και τη χορήγηση των σχετικών εγκρίσεων. Ως εκ τούτου παρουσιάζονται δυσκολίες στη διάθεση ξένων κυρίως αξιόλογων ποικιλιών, πολλοί φυτωριούχοι ή σποροπαραγωγικές μονάδες εισάγουν και διαθέτουν πολλαπλασιαστικό υλικό αυτών, χωρίς οι ποικιλίες να έχουν αξιολογηθεί στις συνθήκες της χώρας μας ή τις αναπαράγουν παράνομα.

Τα ίδια ισχύουν και για τα υποκείμενα οπωροφόρων και κηπευτικών, στα είδη εκείνα που γίνεται χρήση εμβολιασμού

3.3.Πολλαπλασιαστικό υλικό οπωροκηπευτικών .

Το πολλαπλασιαστικό υλικό που χρησιμοποιείται στη χώρα μας, δεν είναι πιστοποιημένο, όπως σε όλες τις άλλες ανεπτυγμένες χώρες.

Πιστοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό θεωρείται αυτό που έχει ελεγχθεί από έγκυρους φορείς και είναι απαλλαγμένο από ιώσεις, βακτήρια, μύκητες και άλλες επικίνδυνες προσβολές και ταυτοποιημένο όσον αφορά την ποικιλία και το υποκείμενο.

Το μη πιστοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό δεν μπορεί να εξασφαλίσει την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων και ιδιαίτερα των δενδροκομικών και κηπευτικών καλλιεργειών που προσβάλλονται από επικίνδυνες ιώσεις και ασθένειες του ριζικού συστήματος.

Πιστοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό οπωροφόρων, δεν παράγεται στη χώρα μας από καμιά φυτωριακή μονάδα και όσες φυτωριακές μονάδες θέλουν να διαθέσουν τέτοιο υλικό και έχουν την δυνατότητα, το εισάγουν από το εξωτερικό.

Στα κηπευτικά υπάρχουν ορισμένες μονάδες οι οποίες παράγουν πιστοποιημένους σπόρους και εμβολιασμένα σπορόφυτα, κατηγορίες standard για ορισμένα όμως είδη και σε περιορισμένες ποσότητες. Οι ανάγκες της χώρας μας και στα κηπευτικά καλύπτονται κυρίως από εισαγωγές

Η παραγωγή πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού οπωροκηπευτικών στη χώρα μας προϋποθέτει:

-Την αναμόρφωση των σχετικών κανονισμών που διέπουν όλο το φάσμα της παραγωγής και εμπορίας πολλαπλασιαστικού υλικού και την εναρμόνιση αυτών με τους κανονισμούς της Ε.Ε.

- Τη δημιουργία οπωροπαραγωγικών και φυτωριακών μονάδων που να έχουν τη δυνατότητα να παράγουν πιστοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό. Οι μονάδες αυτές θα πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις να λειτουργούν σύμφωνα με ορισμένες προδιαγραφές, να διαθέτουν

εργαστηριακή και επιστημονική υποστήριξη, να ελέγχονται σχολαστικά και να διαθέτουν το παραγόμενο πολλαπλασιαστικό υλικό με έγκυρη κάρτα πιστοποίησης και ειδικό σήμα εγγύησης.

-Την ύπαρξη βασικών φυτειών ποικιλιών και υποκειμένων, που θα χορηγούν πιστοποιημένο μητρικό πολλαπλασιαστικό υλικό στις παραπάνω σποροπαραγωγικές και φυτωριακές μονάδες.

Οι υπάρχουσες μητρικές φυτείες οπωροφόρων στα διάφορα Κρατικά Κτήματα, δεν μπορούν να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις της παραγωγής, και χορήγησης πιστοποιημένου "βασικού" πολλαπλασιαστικού υλικού, υπό τη σημερινή τους διάρθρωση και δομή.

Τέτοιες μητρικές φυτείες μπορούν να δημιουργηθούν από αρμόδια κρατικά ιδρύματα, συλλογικούς φορείς ή φυτωριόχους.

Οι ανάγκες των φυτωριούχων σήμερα καλύπτονται από εμπορικές φυτείες ιδιωτών, που επισημαίνονται από φυτωριόχους, χωρίς να έχουν προηγηθεί οι απαιτούμενοι έλεγχοι ταυτοποίησης ποικιλιών και φυτοϋγείας.

Βασικό πολλαπλασιαστικό, υλικό κηπευτικών παράγεται από ερευνητικές μονάδες του ΕΘΙΑ-ΓΕ, κυρίως για τη διάδοση ελληνικών ποικιλιών, αλλά σε περιορισμένες ποσότητες. Για την κάλυψη των αναγκών της χώρας μας, θα πρέπει να ληφθεί ειδική μέριμνα μέσα στα πλαίσια της ΕΘΙΑΓΦ ή άλλου δημόσιου ή ιδιωτικού φορέα.

Αρμόδιες υπηρεσίες στη χώρα μας για τη διεξαγωγή των ελέγχων, την πιστοποίηση και τη χορήγηση των σχετικών πιστοποιητικών και σημάτων του παραγόμενου πολλαπλασιαστικού υλικού, είναι τα κατά τόπους ΚΕΠΠΥΕΛ, ενώ οι απαιτούμενοι εργαστηριακοί φυτοϋγειονομικοί έλεγχοι, διεξάγονται από τα γραφεία φυτοπροστασίας των Νομαρχιακών Διευθύνσεων Γεωργίας.

Το σχήμα αυτό και οι αδυναμίες εμπλεκόμενων φορέων, με τη σημερινή τους διάρθρωση και δομή, δεν μπορεί να αντεπεξέλθει στις απαιτήσεις ελέγχου και πιστοποίησης της παραγωγής

πολλαπλασιαστικού υλικού υψηλών προδιαγραφών.

Όλες οι αρμοδιότητες ελέγχου και πιστοποίησης των σποροπαραγωγικών και φυτωριακών μονάδων, του σποροπαραγωγικού και φυτωριακού υλικού και των βασικών φυτειών χορήγησης πολλαπλασιαστικού υλικού, θα πρέπει να περιέλθουν στα ΚΕΠΠΥΕΛ.

Για να ανταποκριθούν τα ΚΕΠΠΥΕΛ στο ρόλο τους αυτό, θα πρέπει να τροποποιηθεί το θεσμικό πλαίσιο, να αναδιοργανωθούν, να στελεχωθούν πλήρως με εξειδικευμένο προσωπικό, να εξοπλιστούν κατάλληλα και να εξασφαλίσουν την αναγκαία εργαστηριακή υποστήριξη.

3.4. Συστήματα, μέθοδοι και τεχνικές καλλιέργειας.

Το σύστημα καλλιέργειας που εφαρμόζεται σήμερα στη χώρα μας, σε όλα τα οπωροκηπευτικά, είναι Συμβατικό, που στηρίζεται στις αυξημένες εισροές χημικών φυτοπροστατευτικών ουσιών, λιπασμάτων, νερού κ.λ.π. Το σύστημα αυτό στοχεύει πρωτίτως στην αύξηση της παραγωγικότητας και δευτερευόντως στην καλή ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων, ενώ παράλληλα κατασπαταλά πολύτιμους φυσικούς πόρους και μολύνει το περιβάλλον με επικίνδυνες χημικές ουσίες.

Όλες οι χώρες του κόσμου, για να μειώσουν τις δυσμενείς επιπτώσεις του συστήματος αυτού, διαμόρφωσαν νέα συστήματα καλλιέργειας όπως είναι η Βιολογική Γεωργία, η Ολοκληρωμένη Παραγωγή κ.λ.π. Χρυσή τομή όλων αυτών των νέων συστημάτων είναι η Ολοκληρωμένη Παραγωγή, η Αειφορική Διαχείριση (Ο.Π.). Το σύστημα αυτό άρχισε να εφαρμόζεται από πολλές ευρωπαϊκές χώρες και σε ορισμένες από αυτές όπως είναι η Ιταλία, η Γερμανία, η Ελβετία κ.λ.π. και σε ορισμένες καλλιέργειες, όπως είναι της μηλιάς, της αχλαδιάς κ.λ.π. καταλαμβάνει το 90% των καλλιεργούμενων εκτάσεων.

Το σύστημα της Ο.Π. ενδείκνυται να εφαρμοστεί και στη χώρα μας, λόγω του ότι εξοικονομεί

φυσικούς πόρους, μειώνει τις χημικές εισροές στο ελάχιστο δυνατόν, σέβεται το περιβάλλον εξασφαλίζει την ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων και την παραγωγικότητα των δέντρων, μπορεί να πιστοποιηθεί, αυξάνει την ανταγωνιστικότητα των διατιθεμένων προϊόντων και μειώνει το κόστος παραγωγής, λόγω της μείωσης των εισροών.

Η εφαρμογή του συστήματος σε επίπεδο παραγωγών προϋποθέτει:

-Την απόκτηση της σχετικής τεχνογνωσίας και την προσαρμογή αυτής στις διάφορες καλλιέργειες και τα διάφορα εδαφοκλιματολογικά περιβάλλοντα.

-Τα διάδοσή τους στους παραγωγούς με ειδικές εκπαιδεύσεις.

-Τη βελτίωση της υποδομής σε όλα τα επίπεδα της παραγωγικής διαδικασίας και διάθεσης.

-Την εξασφάλιση επιστημονικής εργαστηριακής και τεχνικής υποστήριξης.

-Την ύπαρξη έγκυρων φορέων πιστοποίησης των παραγόμενων προϊόντων.

-Τη θέληση των παραγωγών να το εφαρμόσουν.

Τέλος Α' μέρους

ΥΠΟΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

* Εισήγηση της ομάδας εργασίας, που συστήθηκε με την 299/14-02-2001 απόφαση του Γενικού Γραμματέα της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας και παρουσιάστηκε στο 3ο Σ.Α.Π. της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας που έγινε στη Θεσσαλονίκη στις 4/4/2001

Ομάδα εργασίας

1. Χατζηχαρίσης Ιωάννης Δ/ντής του Ι.Φ.Δ. Νάουσας, Αναπληρωτής Ερευνητής του ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. πρόεδρος της Ομάδας εργασίας.

2. Παρούση Γεωργία Δ/ντρια του Κ.Ε.Γ. (Κέντρο Γεωργικής Ερευνας) Μακεδονίας-Θράκης, Αναπληρώτρια Ερευνήτρια του ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.

3. Γεωργιάδης Δημήτριος Κ.Γ.Ε. Μακεδονίας-Θράκης, Εντεταλμένος Ερευνητής του ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.

4. Τσιπουρίδης Κων/νος Ι.Φ.Δ. Νάουσας, Αναπληρωτής Ερευνητής του ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.

5. Τριανταφυλλίδης Παναγιώτης, γεωπόνος της Δ/σης Γεωργικής Ανάπτυξης Περιφέρειας Κ.Μ.

ΜΟΥΣΤΟΣ, ο άχαρος έφηβος

Της Ευγενίας Ζάλιου

Το βασικό γλυκαντικό σε μια ατέλειωτη σειρά από αρχαία ελληνικά και ρωμαϊκά γλυκά και ψωμιά, ήταν ο μούστος. Μια καλή παρομοίωση για τον μούστο είναι αυτή του άχαρου έφηβου, που δεν έχει ούτε τη χάρη και τη γλύκα του μικρού παιδιού, του σταφυλιού δηλαδή, αλλά ούτε το κύρος και τη σοφία του ενήλικου, δηλ. του κρασιού. Όπως η εφηβεία είναι η πιο έντονη και δραματική περίοδος της ζωής μας, έτσι και ο μούστος καθορίζει το μέλλον του κρασιού. Σίγουρα ο πρώτος άνθρωπος που πολιτοποίησε σταφύλια δεν σκεφτόταν να κάνει κρασί, αλλά απλώς να χρησιμοποιήσει τον σταφυλόζουμο, είτε για να απολαύσει τη γλυκάδα του πίνοντάς τον, είτε για την ξινίλα του, όπως έκαναν οι αρχαίοι Αιγύπτιοι, που το έριχναν στα ψάρια όπως εμείς τα λεμόνια. Ο χυμός του σταφυλιού, πέρα από την οينوποίηση, κατέχει μεγάλη θέση στην παγκόσμια μαγειρική από κτίσεως κόσμου. Μέχρι και σήμερα, ο τρόπος που χρησιμοποιούμε τον μούστο δεν έχει αλλάξει σχεδόν καθόλου. (*)

Στη Νάουσα τα παλιότερα χρόνια η γύρω περιοχή ήταν γεμάτη αμπέλια και για το λόγο αυτό οι νοικοκυρές έκαναν άπειρες νοστιμιές με βάση το σταφύλι, το μούστο και το κρασί. Ο χυμός από άγουρα σταφύλια, το "αρντένι" όπως λέγεται, χρησιμοποιείται από τις παλιές νοικοκυρές μέχρι και σήμε-

ρα ακόμη, υποκαθιστώντας το λεμόνι. Είναι πολύ ξινό, σχεδόν πικρίζει στο στόμα. Για να το κάνουν, παίρνουν "αγουρίδες" δηλ. πράσινα σταφύλια ή σταφύλια που δεν γλυκαίνουν. Τα στουμπίζουν, "λαγαρνούν" δηλ. περνούν από λεπτή σήτα τον σταφυλόζουμο και τον χρησιμοποιούν αμέσως. Για να διατηρηθεί όλο το χρόνο τον βράζουν αρκετά ώστε να γίνει πηχτό, σκούρο σιρόπι, όπως το μέλι από μούστο. Το "αρντένι" το χρησιμοποιούσαν για ξινό στο ψάρι, τις διάφορες σούπες, την άρμη κλπ. Νοστιμότες είναι οι ψητές πιπεριές στην φωτιά, ξεφλουδισμένες και περιχυμένες με λάδι και "αρντένι". Όταν πάλι συνοδεύονται με φασολάδα και τρώγονται στον "μπαξέ" είναι ακόμα πιο νόστιμες! Υπάρχει μια καταπληκτική συνταγή για μελιτζανοσαλάτα με αγουρίδα, την οποία δοκίμασα στο σπίτι



1950: Τρύγος στο σπίτι του Αλέκων Τσιάκων. Πάτημα σταφυλιών στην κουπίνα για να βγει μούστος

της Κικής Γκότση.

Το “αρντένι” το χρησιμοποιούσαν και σαν φάρμακο. Όταν είχαν ρίγος με πυρετό, έκοβαν αγουρίδα σταφύλι, το στράγγιζαν στο ποτήρι και το έπιναν. “Εγώ δεν ήπια, αλλά με το έλεγε η μάνα μου. Ο αδερφός της είχε πάθει. Ρίγος με πολύ πυρετό. Και τους είπαν στραγγίστε αγουρίδα και δώστε να πιει. Έπεσε ο πυρετός και συνήρθε αμέσως”, μου είπε η Διαμαντούλα Παναγιώτου ηλικίας 72 χρονών.

Με τον μούστο γίνεται η “σταφυλαρμιά”, σταφύλια δηλ. διατηρημένα μέσα σε μούστο ή κρασί. Μια μοναδική λιχουδιά με γλυκόξινη, αρωματική γεύση. Η δυσκολία δεν είναι στην παρασκευή της όσο στο να πετύχεις να προσεγγίσεις μια γεύση τόσο σύνθετη, όσο το γλυκό-ξινό-αλμυρό και ωστόσο ιδιαίτερα εκλεπτυσμένο σταφύλι τουρσί. (**). Η γλυκόξινη γεύση της σταφυλαρμιάς, είναι η χαρακτηριστική ελληνική γεύση, με ρίζα την αρχαιότητα.

Για τη σταφυλαρμιά διάλεγαν συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιών “κρούσταλλα”, “κολοκυθάδες” ή “φούστιανες”. Τα κρούσταλλα είναι νιαουστιανά άσπρα σταφύλια, μυτερά με χοντρή φλούδα. Οι κολοκυθάδες είναι πολύ καρπερό άσπρο σταφύλι με λεπτή φλούδα, λίγα κουκούτσια και στρόγγυλη ρόγα. Είναι “κρέχτα” σαν τα κρούσταλλα, αλλά λίγο πιο σκληρά. Συναντιούνται στη Νάουσα από τα πολύ παλιά χρόνια (κολοκυθάς αυγουλάτος).

Οι δύο παραπάνω ποικιλίες ήταν και τα αγαπημένα επιτραπέζια σταφύλια των Ναουσαίων. “Όταν τα εβαζάμι στο στόμα έφτιαναν κρακ-κρακ από κρεχτάδα, δεν ήταν “τσιουρβάς”, θυμάται ο πατέρας μου Βαγγέλης Ζάλιος, ηλικίας σήμερα 86 ετών.

Σταφυλαρμιά έκαναν και με τις “φούστιανες”, όψιμα άσπρα Έδεσσας, που τα μάζευαν τελευταία από όλες τις άλλες ποικιλίες. “Για να κάνουμε σταφυλαρμιά, διαλέγαμε σταφύλια καλά, τραγανά, κολοκυθάδες και κρούσταλλα. Ήταν ωραία, όπως το φρέσκο σταφύλι που το κόβεις και το τρώς από το αμπέλι. Έτσι ήταν. Διατηρούνταν στον μούστο. Είχε μόνο μια μικρή διαφορά

στη γεύση. Όχι δεν πίνουμε τον μούστο. Μόνο τα σταφύλια τρώγαμε. Ο μούστος ήταν αραιός και τον βάζαμε στο καδί”, μου αφηγήθηκε ο πατέρας της φίλης μου Κώστας Δαλαμάρας 86 ετών, από τους πιο παλιούς οινοποιούς της πόλης μας.

Για να κάνουν σταφυλαρμιά, έπλυναν καλά τα σταφύλια, αφαιρούσαν αν τύχαινε να υπάρχουν χαλασμένες ρόγες και τα άφηναν να στραγγίσουν. Έπαιρναν ένα μικρό καδί ή πήλινο πιθάρι την “γκαβάνα”, αράδιαζαν μέσα τα σταφύλια, την γέμιζαν με μούστο και έριχναν σινάπι. Η δοσολογία για 2 κιλά σταφύλια και τον ανάλογο μούστο, είναι δύο γεμάτες κουταλιές σούπας σπόρο σιναπιού. Σκέπαζαν το στόμιο της γκαβάνας με πετσέτα και την έκλειναν καλά με το καπάκι της. Έτσι κλεισμένη έπρεπε να μείνει στο κελάρι μερικούς μήνες, ώστε τα σταφύλια να παραμείνουν τραγανά και να αποκτήσουν την εκλεπτυσμένη γεύση τους. Μέχρι τις νηστείες των Χριστουγέννων ήταν έτοιμη η ορεκτική και τόσο δροσιστική σταφυλαρμιά, που τρώγονταν σαν επιδόρπιο στις χειμωνιάτικες βεγγέρες και στα νυχτέρια. Μια διαφορετική εκδοχή της παραπάνω καταπληκτικής λιχουδιάς είναι κι αυτή που την έφτιαχναν με κρασί και όχι με μούστο. Έβαζαν μέσα στο πιθάρι ή στο καδί τα σταφύλια με τον σιναπόσπορο, το γέμιζαν με καλό κρασί και το άφηναν για αρκετούς μήνες, ώστε να απορροφήσουν τα σταφύλια αρκετή από την έντασή του. Η γεύση της σταφυλαρμιάς εξαρτιόταν από την ποικιλία του σταφυλιού και την ποιότητα του κρασιού.

Η σταφυλαρμιά σαν μέθοδος συντήρησης των σταφυλιών, αναφέρεται στο “Γεωπονικόν” του Αγαπίου Λάνδου - 16ος αιώνας μ.χ., στα “Λαογραφικά” του Ευσταθίου Θεσσαλονίκης - 11ος αιώνας και στο “Βυζαντινών βίος και πολιτισμός” του Φαίδωνος Κουκουλέ.

Οι αρχαίοι Έλληνες και Ρωμαίοι χρησιμοποιούσαν τον μούστο σε πολλά και διάφορα φαγητά. Ο Αθήναιος περιγράφει ένα φαγητό με ψάρια καρυκευμένα με μούστο, το οποίο μάλιστα αναφέρει ως παράδειγμα υψηλής μαγειρικής τέχνης, σημειώνοντας ότι τέτοιες δημιουργίες είναι εν τέλει αυτές που έσωσαν τον άνθρωπο

από τον κανιβαλισμό. Ο Ρωμαίος Απίκιος χρησιμοποιούσε βρασμένο μούστο σε μια σάλτσα με τυρί για μαρουλοσαλάτα, σε κριθαρόσουπες και ως άρωμα σε πλούσια πιάτα με κυνήγι και πουλερικά.

Βέβαια από τη αρχαιότητα, τον χυμό του σταφυλίου τον χρησιμοποιούσαν κυρίως ως γλυκαντικό, παρά ως υποκατάστατο του λεμονιού. Γιατί εκτός από το μέλι της μέλισσας, που ήταν δυσεύρετο και κατά συνέπεια πολυτιμότερο, ο γλυκός μούστος και τα παράγωγά του, ήταν τα μόνα γλυκαντικά. Το μέλι που γίνεται από τον σταφυλοχυμό, είναι γνωστό από τα πανάρχαια χρόνια και η ελληνική ονομασία του είναι "σίραιον" ή "έψημα". Πανελλαδικά όμως επικράτησε με την τούρκικη λέξη "πετιμέζι" και προφέρεται ανάλογα με το τοπικό ιδίωμα: "πετουμέζι", "πεκμέζι", "πετμέζι" κ.α. Στη Νάουσα το γλυκό παχύρρευστο αυτό σιρόπι, το ονομάζουμε "μέλι από μούστο".

Οι αρχαίοι Έλληνες χρησιμοποιούσαν διάφορες παραλλαγές πετιμεζιών (βρασμένου μούστου), τα οποία διαφοροποιούνταν από την πυκνότητα τους. Το γλεύνκος ήταν ό,τι καλύτερο, φρέσκος χυμός δηλ. από τα υπερώριμα και λιαστά σταφύλια, το οποίο βέβαια δεν είχε μεγάλη διάρκεια ζωής. Κατόπιν ήταν τα αρχαία πετιμέζια, τα έψημα, ο εψητός και το σίραιον, τα οποία διέφεραν μεταξύ τους στην πυκνότητα. Όλα αυτά ήταν φθηνά υποκατάστατα του μελιού. Οι Ρωμαίοι είχαν ιδιαίτερες προτιμήσεις σε πετιμέζια από ορισμένες ποικιλίες, όπως η ποικιλία Chian ή Chianti σήμερα.

Το πετιμέζι είναι φυσικό σιρόπι που γίνεται από την συμπύκνωση του μούστου με βράσιμο. Η γλυκύτητά του οφείλεται στο φυσικό σάκχαρο των σταφυλίων και το μοναδικό του υλικό είναι ο μούστος. Κανονικά δεν προστίθεται καθόλου ζάχαρη.

Για να κάνουμε στη Νάουσα το "μέλι από μούστο", αυτή τη θαυμάσια τοπική σπεσιαλιτέ μας, χρειάζονται σταφύλια οινοποίησης, γιατί τα επιτραπέζια έχουν πολύ σάκχα και λίγο χυμό. Όσο πιο υψηλόβαθμος είναι ο μούστος, τόσο γλυκύτερο γίνεται το "μέλι". Η υψηλή περιεκτι-

κότητα του μούστου σε σάκχαρο εξασφαλίζει πυκνότητα και ποιότητα στο σιρόπι. Οι παλαιοί αμπελουργοί τραβούσαν μούστο όταν πατούσαν τις πιο εκλεκτές ποικιλίες σταφυλίων. Ο μούστος πρέπει να είναι φρέσκος και να έχει πάνω από 13 βαθμούς (BAUME). Τώρα, ο μούστος που διατίθεται στο εμπόριο είναι από σταφύλια κατώτερης ποιότητας και φθάνει τους 10 - 11 1/2 βαθμούς.

Όπως σε ολόκληρη την ελληνική ύπαιθρο, έτσι και στη Νάουσα το "μέλι" από τη οικογενειακή παραγωγή, ήταν το μόνο που είχαν στη διάθεσή τους οι νοικοκυρές για να γλυκαίνουν τις τροφές, χωρίς να επιβαρύνονται οικονομικά. Το μέλι της μέλισσας και η ζάχαρη απαιτούσαν κάποιο κόστος για τις πολυμελείς οικογένειες και έτσι το μέλι από τον μούστο ήταν ό,τι καλύτερο. Εξάλλου στη Νάουσα, σχεδόν όλοι είχαν αμπελοκαλλιέργειες και έτσι οι νοικοκυρές εξασφάλιζαν από τον Σεπτέμβριο την πρώτη ύλη για τα γλυκά που θα έκαναν όλο το χειμώνα. Όποια οικογένεια δεν είχε αμπέλι, αγόραζε σταφύλια και έκαναν απαραίτητα "μέλι".

Η διαδικασία παρασκευής του δεν είναι δύσκολη αλλά χρειάζεται ιδιαίτερος κόπος, που παλιά διαρκούσε δύο ολόκληρες μέρες. Την πρώτη μέρα πατούσαν τα σταφύλια για να βγει ο μούστος, που στην συνέχεια τον σούρωναν και τον έκοβαν με χώμα. Έριχναν δηλ. μέσα στο καδί ασπρόχωμα για να σταματήσει το "βράσιμο" δηλ. η φυσική ζύμωση του μούστου, χάρη στο ανθρακικό νάτριο που περιέχει.

Την επόμενη μέρα έκαναν "κατασταλαγή" δηλ. σούρωναν και πάλι τον μούστο, περνώντας τον από πυκνό τουλπάνι και γιδίσιο τουρβά. Στη συνέχεια όλο το υλικό το έβαζαν στο καζάνι και το έβραζαν 10?. Το περνούσαν και πάλι από το τουλπάνι και τέλος το έβραζαν σε σιγανή φωτιά, μέχρι το απόγευμα. Κατά διαστήματα ξάφριζαν την επιφάνεια με φύλλα συνκιάς. Όταν ήταν έτοιμο το "μέλι", είχε απομείνει το 1/3 περίπου της αρχικής του ποσότητας. Εάν έβαζαν ζάχαρη έμενε το 1/2. Επειδή έκαναν πολύ "μέλι", το λιγότερο 50 κιλά μούστο, το βράσιμο γινόταν στο καζάνι, στο μπαζέ του σπιτιού. Ήταν μια κουραστική

μέρα για τη νοικοκυριά, αλλά όμως έτσι εξασφάλιζαν το βασικό υλικό για χιλιάδες δυο λιχουδιές.

Τώρα η διαδικασία για να κάνουμε μέλι, έχει απλουστευθεί. Από το εργαστήριο του Κώστα Δαλαμάρα ή της Σοφούλας Μουραφελή μπορούμε να προμηθευτούμε έτοιμο "κομμένο" μούστο και στην συνέχεια να φτιάξουμε το "μέλι" μας. Έχουμε πολλούς πελάτες. Κάθε χρόνο με ειδοποιούν ένα μήνα νωρίτερα. Πουλώ γύρω στα 150 κιλά μούστο. Συνήθως έρχονται ηλικιωμένες. Έχουμε και λίγες νεαρές που έχουν πάρει τις συνταγές από τις μάνες τους. Σε πολλές δίνουμε και εμείς την συνταγή" μου εκμυστηρεύτηκε ο θεός Κώστας.

"Από 15 Σεπτεμβρίου - 20 Οκτωβρίου, την περίοδο του τρύγου, ετοιμάζω και πουλώ γύρω στα 200 κιλά μούστο, έτοιμο "κομμένο" και λαγαρισμένο. "Κόβω" ολόκληρο μεγάλο βαρέλι, δύο και τρεις φορές. Πέρνυσι συμπτωματικά μου περίσσεψε μούστος και για να μη χαλάσει, τον έβαλα στον καταψύκτη στους -3 βαθμούς για μια βδομάδα. Όταν τον έβγαλα και τον δοκίμασα μήπως ξίνισε, με ευχάριστη έκπληξη διαπίστωσα ότι έγινε ένα υπέροχο ποτό, σταφυλάδα. Ήταν το κάτι άλλο, φυσικός υπόξινος χυμός σε χρώμα υπόλευκο προς το ροζέ, που μπορούσε να αραιωθεί με λίγο νερό. Φέτος σκέφτομαι να συζητήσω με έναν χημικό και να μου πει πως μπορώ να τον διατηρήσω αυτόν τον χυμό" μου είπε η Σοφούλα Μουραφελή.

Η Λιλίκα και ο Κώστας Δαλαμάρας, μου περιέγραψαν ως εξής τα μυστικά που πρέπει να γνωρίζουμε για να κάνουμε "μέλι": "Πρώτα -πρώτα για να γίνει καλό το "μέλι", πρέπει να είναι καλά και τα σταφύλια. Αν θέλεις να γίνει το "μέλι" ξανθό, βάζεις άσπρο σταφύλι, αν θέλεις σκούρο, βάζεις μαύρα σταφύλια. Με όλα τα κρασοστάφυ-



1951: Εξω από το σπίτι του Παναγή Διαμιάντη

λα γίνεται, με τη διαφορά ότι το ξινόμαντρο θέλει να δέσει περισσότερο, επειδή έχει λίγο περισσότερα οξέα, ενώ υπάρχουν άλλες ποικιλίες που είναι λίγο πιο γλυκά. Συνήθως εμείς κάνουμε από μοςχάτο, ροδίτη και ξινόμαντρο ανακατεμένα.

Όταν τρυγούσαμε παίρναμε σταφύλια, τα ρίχναμε στην κάδα και τα πατούσαμε αμέσως. Το ζυμύι πρέπει να είναι φρέσκο, να μη σταθεί το σταφύλι ως την άλλη μέρα. Το περνούσαμε από το τρυπητό και το βάζαμε στο καδί. Τότε σε μεγάλα ξύλινα καδιά φκιάναμι μούστο, για να γένει μπόλικο το "μέλι". Όχι σε μπακούρια. Μετά κόβαμε τον μούστο με ασπρόχωμα και το ρίχναμε λίγο-λίγο, ανακατεύοντας συνέχεια. Το ασπρόχωμα όταν θα ετοιμάζεται να κόψει τη ζύμωση, αρχίζει να αφρίζει σαν μύζα. Τότε σταματούμε να το ρίχνουμε. Αφού ρίξεις σιγά-σιγά όλο το χρώμα, ανακατεύουμε να κάτσει λίγο ο αφριός. Σκεπάζουμε το καδί με ένα τσουβάλι, πετσέτα ή τραπεζομάντιλο και το αφήνουμε έτσι όλη τη νύχτα, να καθαρίσει. Το χρώμα κάθεται κάτω κι απάνω μένει ο αφριός. Το ασπρόχωμα το ρίχνουμε για να μην πάρει ζύμωση ο μούστος και αρχίζει να ωριμάζει σε κρασί. Σε 50 κιλά μούστο ρίχνουμε ένα κιλό χρώμα.

Την άλλη μέρα κάνουμε "κατασταλαγή". Έχει πολύ φασαριά. Με μια σήτα καθαρονόμι τον αφριό από πάνω-πάνω προσεχτικά χωρίς να κουνήσουμε το κατακάθι και μεταγγίζουμε το μούστο σε άλλο δοχείο περνώντας τον από τσαντίλα (τουλπάνι). Τον στραγγίζουμε καλά και το χώμα που μένει από κάτω, για να μη γίνει φύρα, είχαμε εκείνα τα χρόνια ένα γίδιο τουρβά και το περνούσαμε από 'κει. Έσταζε -έσταζε λαγαρός ο τελευταίος μούστος και το χώμα έμενε στον τουρβά. Ύσταρνα το πετούσαμε. Τώρα τον μούστο που είναι λαγαρισμένος, τον βάζουμε στο καζάνι και τον δίνουμε μια βράση, να κοχλάσει 10'. Σβύνουμε τη φωτιά και τον αφήνουμε, για να κατακάτσει όσο χώμα απόμεινε. Μόλις κρυώσει, τον λαγαρνούμε πάλι από τουλπάνι και έτσι γίνεται λαγαρός. Δεν μένει καθόλου χώμα.

Ύσταρνα από όλη αυτή τη διαδικασία, που τη λέμε "κατασταλαγή", βάζουμε τον μούστο στο καζάνι και σε σιγανή φωτιά τον βράζουμε, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Επειδή δεν προσθέταμε ζάχαρη έπρεπε να βράσει πολλές ώρες, μέχρι το βράδυ. Από 50 κιλά έβγαινε μια γκαβάνα. Εκείνο όμως ήταν μέλι καλό! Τώρα σε 5 κιλά μούστο βάζουν ένα κιλό ζάχαρη και χρειάζεται λιγότερο βράσιμο. Μόλις άρχισε να βράζει έβγαζε αφριό. Με ένα κλωνάρι συγκόφυλλα παίρναμε και τον πετούσαμε. Δα το πάρεις έτσι και δα το πετάς, δα το τινάζεις. Πάλι δα παίρνεις Επειδή το καζάνι δεν χωρούσε 50 κιλά, βάζαμε τον μισό μούστο κι όταν σώνονταν στο βράσιμο, σιγά-σιγά προσθέταμε και τον υπόλοιπο. Νύχτωνε ώσπου να δέσει το "μέλι". Είχε κούραση όλη μέρα. Βάλε ξύλα από κάτω και φύσα και να ανάβει και σβήνει"

"Όταν δέσει το μέλι και πριν το κατεβάσουμε από τη φωτιά, παίρνουμε 3- 4 κλωνιά βασιλικό ή σμέρνο (χωρίς σπόρο και άνθη, να είναι πράσινος, φρέσκος) τον κλώθουμε ένα γύρω και τον αφήνουμε μέσα να πάρει ευωδιά το "μέλι". Μόλις κρυώσει, τον βγάζουμε". Τα παλιά τα χρόνια βάζαμε στις γκαβάνες τα μέλια. Τώρα στα βάζα. (Μαρτυρία Μαρίκας Διαμάντη).

"Το ασπρόχωμα το παίρναμε από ορισμένα πετρώδη μέρη. Στις μπιστιριές που λέμε. Ανοίγουμε τρύπα, καθαρονόμι λίγο και από μέσα

βγάζουμε το καθαρό. Είναι το "πουρόχωμα" αυτό που έχει τρύπες. Όπως είπα τα πετρώματα κάπου-κάπου έχουν φλέβες μαλακά μέσα, από εκεί βγαίνει αυτό το χώμα. Μερικές γυναίκες βγάζουν πουρόχωμα απ' τον Αϊ-Γιώργη την εκκλησία, όπως κατεβαίνεις για τις εργατικές κατοικίες.

Ο μούστος κόβεται και με στάχτη ή σινάπι. Αλλά δεν έχει την νοστιμιά που δίνει το ασπρόχωμα. Εμείς καμιάφρας δεν κόψαμε με στάχτη. Μόνο με χώμα". (Κώστας - Λιλίκα Δαλαμάρα).

"Στη Νάουσα ερχόταν και από τα γύρω χωριά για να πάρουν πουρόχωμα. "Εμείς δεν τον "κόβαμε" με στάχτη το μούστο, αλλά μ' ένα χώμα που μας το έφεραν από τη Νάουσα. ήταν ένα χώμα άσπρο, ψιλό σαν ασβέστη" (Μαρτυρία Μαρίκας Κουτρούκη από τη Στενήμαχο Ανατ. Ρωμυλίας 84 χρόνων, από το βιβλίο της Εύης Βουτσινά).

"Μέλι με κόρες"

Το "μέλι", όμως, εκτός από γλυκαντικό είναι και θαυμάσιο συντηρητικό για άλλα φρούτα. Έτσι οι ναουσαίες παράλληλα με το παχύρρευστο - ευωδιαστό μέλι, έκαναν και "μέλι με κόρες" ένα πλούσιο και μοναδικό παρασκεύασμα από κομμάτια μελιτζάνας, κυδώνι και άσπρης κολοκύθας, βρασμένα μέσα στο μέλι. Ένα καταπληκτικό γλυκό, που είναι επίσης υπέροχο, σερβιρισμένο πάνω σε ζεστή μπομπότα. "Πρωί-πρωί καρύδια σπασμένα και κόρες, και έτρωγες με ψωμί και ήσουν χορτάτος όλη μέρα".

Για να κάνουμε το "μέλι με κόρες" χρειαζόμαστε άσπρη κολοκύθα "τσαλμά", μελιτζάνες και κυδώνι. Η κολοκύθα πρέπει να είναι ψωμάτη και ώριμη, για να μην ζαρώσει. Με το μαχαίρι καθαρίζουμε την εξωτερική της φλούδα και από μέσα τα σπόρια και το εσωτερικό της. Αφήνουμε μόνο το ψωμί. Το κόβουμε σε μακρόστενα κομμάτια πάχους ίσα με ένα δάχτυλο. "Εμείς εκείνα τα χρόνια κεντούσαμε τις κόρες. Με το μαχαίρι κόβαμι γύρω-γύρω ένα δοντάκι, ένα δοντάκι, όλες τις κόρες. Γένονταν καγκελωτές. Χρειάζονταν πολύ υπομονή. Τώρα δεν τις φτιάχνουμε έτσι" (Μαρτυρία Λιλίκας Δαλαμάρα).

Τις μελιτζάνες τις κόβαμε στρογγυλές φέτες πάχους 1 1/2 εκ. και τα κυδώνια μακρόστενα όπως την κολοκύθα. Πριν τα βάλουμε να βράσουν μαζί με το "μέλι" τα αφήνουμε σε ασβεστόνερο για να σφίξουν και να μη διαλυθούν. Παίρνουμε λιωμένο ασβέστη ή αν δεν είναι λιωμένος τον περνάμε από φαρδύ τρυπητό. Ο ασβέστης να είναι κατά προτίμηση από το επάνω μέρος, δηλ. η κρέμα και τον αραιώνουμε καλά με νερό. Η αναλογία είναι δύο πλόχερα (χούφτες) ασβέστη σε έναν κουβά νερό για 50 κιλά μούστο. Αφήνουμε μέσα τα κομμάτια δύο-τρεις ώρες, ανακατεύοντας κάπου-κάπου. Μετά τα βγάζουμε και τα πλένουμε πολύ καλά σε άφθονο τρεχούμενο νερό. Στη συνέχεια τα ρίχνουμε στον μούστο που ήδη βράζει, έχει απομείνει ο μισός και ετοιμάζεται να γίνει μέλι. Βράζουν για πολλές ώρες μαζί ώστε να πάρουν τη γλύκα από το μέλι και να γίνουν σκουρόχρωμες "κόρες". *"Το κυδώνι δεν το πολυβάσαμε, γιατί ξίνιζε το μέλι. Αν θέλεις να βάλεις για όρεξη λίγο και να το βγάλεις ύστατα"* (Μαρτυρία Μαριγούλας Σεραφείμ ετών 88).

Το μέλι το έκαναν σκέτο, με ένα είδος "κόρες" ή με διάφορες κόρες. Ανάλογα με το τι ήθελε η κάθε νοικοκυρά. Το έβαζαν σε ξεχωριστές γκαβάνες και τρώγονταν σα γλυκό ή όταν νήστευαν έβαζαν στο πιάτο μέλι με κόρες και το έτρωγαν με ψωμί. Δεν είχε τότε μαρμελάδες ούτε μήλα ούτε ροδάκινα. Για τις μπομπότες και τις μουστόπιτες το έβαζαν σε άλλες γκαβάνες.

Το μέλι αποθηκευμένο καλά στις γκαβάνες στο κελάρι, διατηρούνταν όπως είδαμε όλο το χρόνο και μ' αυτό έκαναν μουστόπιτες, σουτζούκια, μουστοκούλουρα, μπομπότα με μέλι, γκρακλιάνο, το έβαζαν στο τσάι. Μέλι στο ψωμί, ήταν η αγαπημένη λιχουδιά των παιδιών, γι' αυτό και στο παιχνίδι του "λούλιακα", δηλ. όταν κυνηγούσαν το καλοκαίρι πυγολαμπίδες και τις κολλούσαν στο μέτωπο για να "φέγγουν" στο σκοτάδι τη νύχτα, έλεγαν το τραγούδι:

*"Ελα-έλα λούλιακα
να σι δώσου μέλι
μέλι κι καρύδι
πέτσα από γουμάρι
κι ένα πουρτουκάκι."*

Μουστόπιτα

Η μουστόπιτα (η αρχαία και βυζαντινή "οινούτα") είναι ένα ελαφρύ κρεμώδες γλυκό με διακριτικό άρωμα σταφυλιού. Τρώγεται φρέσκια, πασπαλισμένη με καρύδια και λίγη κανέλλα. Φτιάχνεται και σε ρβίρεται στα γρήγορα, για απρόσμενες επισκέψεις.

Παλιά ήταν το γλυκό που έστελνε η πεθερά στη νύφη, αμέσως μετά τον αρραβώνα. Στολισμένη με καρύδια μέσα σε μεγάλη πορσελάνινη πιατέλα με λουλουδάκια "πιατάντζα", ήταν τα πρώτα γλυκά χαιρετίσματα της πεθεράς, μαζί με ένα ζευγάρι παντόφλες, συνήθως σε κόκκινο χρώμα. Επίσης τις αποκριές η πεθερά και οι πολύ κοντινές συγγένισες, έστελναν στη νύφη μουστόπιτα στην πιατέλα. Την "κεντούσαν" με κανέλλα, σχηματίζοντας μπακλαβοτά τετράγωνα και γύρω-γύρω τελείωμα με κολιέδες σαν δαντέλα. Ενδιάμεσα την στόλιζαν με ολόκληρα "ξεκλειδιά" καρύδια και την πασπάλιζαν με στουμπισμένα καρύδια. "Οι πεθερές συναγωνίζονταν ποια και ποια να τη στολίσει καλύτερα". Και στις λεχώνες, το χαρακτηριστικό γλυκό που πήγαιναν ήταν ο χαλβάς και η μουστόπιτα. Όμως και καθ' όλη τη διάρκεια του χειμώνα ήταν το ελαφρύ και αγαπημένο γλυκό μικρών και μεγάλων. Το "μέλι" υπήρχε άφθονο σ' όλα τα ναουσαϊζα σπίτια και έτσι η παρασκευή της ήταν ζήτημα ελάχιστου χρόνου.

Η επιτυχία της οφείλεται στην καλή ποιότητα που πρέπει να έχει το "μέλι" δηλ. να είναι από υψηλόβαθμα σταφύλια, που προέρχονται από ξερικά μέρη. Να είναι διανυγής και να έχει γλυκό βαθυκόκκινο χρώμα. Τη διαύγεια την πετυχαίνουμε με τη σωστή αναλογία στα υλικά και το χρώμα από την ποικιλία των σταφυλιών.

Για να κάνουμε μουστόπιτα χρειάζονται 1 ποτήρι καλό "μέλι" για κάθε 4 ποτήρια νερό και 3/4 ποτηριού νεσεστές ή για κάθε ποτήρι νερού υπολογίζουμε μια γεμάτη κουταλιά σούπας νεσεστέ (ο νεσεστές είναι άμυλο από καλαμπόκι και έτσι η κρέμα της μουστόπιτα γίνεται απαλή και λεία). Αν τη θέλουμε πιο γλυκιά από το φυσικό

σάκχαρο των σταφυλιών, βάζουμε και 2 κουτ. σουπας ζάχαρη. Κρατούμε ένα ποτήρι νερό, όπου διαλύουμε το νεσεστέ. Μέσα σε πλατιά κατσαρόλα ρίχνουμε το υπόλοιπο νερό και το μέλι. τα ανακατεύουμε και τα ζεσταίνουμε ελαφρώς, σε χαμηλή φωτιά. Στη συνέχεια βάζουμε το νεσεστέ ανακατεύοντας σιγά-σιγά με ξύλινη ή σιρμάτινη κουτάλα, για να μην σβολιάσει. Ψήνουμε τη μουστόπιτα μέχρις ότου αρχίσει να βγάζει πυκνές-ψιλές φουσκάλες. Στην αρχή η κρέμα είναι θολή, με το βράσιμο πηζει, σκουραίνει και γίνεται διαυγής. Τότε είναι έτοιμη.

Κλείνουμε το μάτι της κουζίνας συνεχίζοντας για λίγο ακόμα το ανακάτεμα. Την αφήνουμε να κρυώσει λίγο και τη σερβίρουμε σε ρηχά πιατάκια, σε μπωλ ή πιατέλα. Πασπαλίζουμε την επιφάνειά της, που γυαλίζει σαν καθρέπτης, με κανέλλα και καρύδια. Μέχρις ότου κρυώσει δεν την κουνάμε. Διατηρείται 2-3 μέρες σε δροσερό μέρος ή στο ψυγείο. Φρέσκια βέβαια έχει άλλη νοστιμιά.

Η πιο νόστιμη όμως μουστόπιτα γίνεται τον Σεπτέμβρη, την περίοδο του τρύγου. Χρησιμοποιούμε σκέτο μούστο ("κομμένο" και βρασμένο) σε αναλογία 6 ποτήρια με 1 ποτήρι νεσεστέ (όχι πολύ γεμάτο). Δεν βάζουμε καθόλου ζάχαρη. Η διαδικασία παρασκευής της είναι όπως αναφέρθηκε πιο πάνω. Η γεύση της όμως είναι ανεπανάληπτη. Το Σεπτέμβρη όλες οι πεθερές έστελναν στις αρραβωνιασμένες νύφες, μουστόπιτα από μούστο.

Σουτζούκια.

Παίρνουμε καλά άσπρα καρύδια, τα καθαρίζουμε, τα σχίζουμε στη μέση (μεσάδια) και τα αρμαθιάζουμε δηλ. με μια βελόνα τα περνούμε σε γερή κλωστή, συνήθως σπάγκο και τα σπρώχνουμε κοντά-κοντά, σχηματίζοντας αρμαθιά. Στη συνέχεια σ' ένα μικρό καζανάκι ή σε μια μεγάλη κατσαρόλα ετοιμάζουμε τη μουστόπιτα, η οποία θα πρέπει να είναι λίγο πιο πηχτή από την κανονική, βάζοντας 1 ποτήρι λιγότερο νερό. Βουτάμε τις αρμαθιές, μέσα, με μια κουτάλα τις περιχύ-

νουμε με μουστόπιτα και τις βγάζουμε για να στραγγίσουν και να κρυώσει το πρώτο στρώμα. Συνγρόνως χαμηλώνουμε τη φωτιά, να βράσει απαλά η μουστόπιτα. Αυτό επαναλαμβάνεται αρκετές φορές, μέχρις ότου δημιουργηθεί γύρω από τα καρύδια ένα παχύ στρώμα κρέμας και γίνει ένας κύλινδρος με διάμετρο περίπου 4 εκ. Έτσι σχηματίζονται τα σουτζούκια που μοιάζουν με χοντρή λαμπάδα.

Οι Στενημαχιώτες στο Χωροπάνι, τα λένε μουστολαμπάδες. Διατηρούνται κρεμασμένα σε δροσερό μέρος που αερίζεται. Τα παλιά χρόνια, περνούσαν τα σουτζούκια σε καλαμίδια ή στον κλώστρο και τα κρεμούσαν ψηλά στο ταβάνι, όπως τα λουκάνικα, μέσα σε πάνινες σακούλες. Είναι ένα πολύ γευστικό σπιτικό γλύκισμα, που το έτρωγαν κόβοντας ένα κομματάκι όσες φορές ήθελαν να γλυκαθούν και στις χειμωνιάτικες βεγγέρες. Είναι το γλυκό που περιέμεναν τα εγγονάκια από τη γιαγιά, σε κάθε γιορτή, αφού οι σοκολάτες και άλλες γνωστές λιχουδιές, ήταν σπάνιο είδος την εποχή εκείνη.

Βέβαια τα παρασκευάσματα που αναφέραμε πιο πάνω τα συναντούμε και σε άλλα μέρη της Ελλάδας με όμοιες ή παραπλήσιες ονομασίες και γεύσεις. Όμως το "μέλι με κόρες" πουθενά αλλού δεν συναντιέται μ' αυτή την ονομασία και τη θαυμάσια γεύση. Οι απλές λεπτομέρειες στον τρόπο παρασκευής του και πάνω απ' όλα ο υπέροχος χυμός του ναουσαϊκού ξινόμαυρου σταφυλιού, πιστεύω ότι είναι τα στοιχεία που κάνουν το "μέλι με κόρες" αξεπέραστο, μοναδικό. Δεν απομένει, παρά να το δοκιμάσετε!

Υποσημειώσεις

* Νταϊάνα Κόχυλα "Τα Νέα" Οκτώβρης 1997.

** Εύη Βουτσινά "Η Καθημερινή" Οκτώβρης 1999

Βιβλιοπαρουσίαση

Θωμά Γαβριηλίδη

“Νάουσαν ακρότομονπέτραν”

του Γιάννη Καρατσιώλη

Εκδόθηκε και κυκλοφόρησε το τελευταίο βιβλίο του φιλόλογου - ιστορικού ερευνητή και μέλους του Διοικητικού Συμβουλίου της Πολιτιστικής Εταιρείας Νάουσας "Αναστάσιος Μιχαήλ ο Λόγιος" Θωμά Γαβριηλίδη, με τον εκκλησιαστικό τίτλο “Νάουσαν ακρότομον ...πέτραν”

Ο συγγραφέας είναι από τους παλιότερους συνεργάτες της “ΝΙΑΟΥΣΤΑΣ” αφού κείμενά του δημοσιεύονταν στο περιοδικό αυτό από το 1979. Καταξιωμένος στον πνευματικό κόσμο της Νάουσας αλλά και της Ημαθίας γενικότερα, ο Θωμάς Γαβριηλίδης, με το τελευταίο του βιβλίο προσφέρει νέες απόψεις, σχετικά με την χρονολογία ίδρυσης της Νάουσας.

Ο υποτίτλος του βιβλίου του “Ναουσαϊκά σημειώματα” μας δίνει και το περιεχόμενο του έργου του, που απαρτίζεται από διάφορα, κατά καιρούς, δημοσιεύματά του στην ημερήσια εφημερίδα της Βέροιας “ΛΑΟΣ” και στο περιοδικό “ΝΙΑΟΥΣΤΑ”. Το έργο αποτελείται από 115 σελίδες (17x24 εκ.), το δε εξώφυλλο κοσμεί φωτογραφία με μερική άποψη της Νάουσας των αρχών του 20ου αιώνα. Το βιβλίο αφιερώνεται από τον συγγραφέα στη μνήμη της μητέρας του Βασιλικής.

Αρχίζει με μια εισαγωγή για τους γνωστούς ως τώρα ιστορικούς που ασχολήθηκαν με τις παραδόσεις για την ίδρυση της Νάουσας. Στη συνέχεια αναφέρεται στην υπάρχουσα για το θέμα αυτό βιβλιογραφία. Έτσι φυσικά αρχίζει σε ξε-

ΘΩΜΑ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΗ

ΝΑΟΥΣΑΝ ΑΚΡΟΤΟΜΟΝ ... ΠΕΤΡΑΝ

ΝΑΟΥΣΑΪΚΑ ΣΗΜΕΙΩΜΑΤΑ



ΝΑΟΥΣΑ 2001

χωριστά κεφάλαια να περιγράφει τις διάφορες παραδόσεις για την ίδρυση της πόλεως με τον ανώνυμο Ναουσαίο του 19ου αιώνα, τον Ν.Γ. Φύλιππιδη και τον Δ. Πλαταρίδη.

Περίοπτη θέση στην όλη εργασία κατέχει η χρονολόγηση της παρουσίας της οικογένειας των Εβρενός, και του Σειχη Ιλαχή (Σιαχη Λιάνη) στην περιοχή μας, καθώς και η εξιστόρηση μιας άλλης (τέταρτης παράδοσης) για την ίδρυση της Νάουσας, που διηγήθηκε ο Ναουσαίος Γεώργιος Μέσκος. Επίσης αναφέρει και τα γραφόμενα του Φελίξ Μπωζούρ για την ίδρυση της πόλης με την έρευνα για την αρχική ίδρυση και την επανίδρυσή της.

Ο τίτλος του πονήματος (ακρότομον ..πέτραν) ελήφθη από την γ' ωδή του Τριωδίου (που ψάλλεται το πρωί της Κυριακής των Βαΐων) και παρομοιάζει με άκαμπτη (κομμένη στο άκρο της πέτρα) την Νάουσα (στην ωδή η πέτρα αυτή είναι ο Χριστός) και ήταν ο τίτλος δημοσίευσης του συγγραφέα στο περιοδικό "ΝΙΑΟΥΣΤΑ" στο τεύχος 67 του 1994.

Στη συνέχεια αναφέρει για τους πρώτους επώνυμους Ναουσαίους καθώς και μερικούς σταθμούς στην ιστορία της Νάουσας, χωρίς να παραλείπει και τα χρόνια του όποιου Θεοφάνη και την επανάσταση του 1822.

Στα υπόλοιπα κεφάλαια του βιβλίου ασχολείται με τους ναούς, τα παρεκκλήσια και εξωκλήσια της Νάουσας καθώς και τις ενεπίγραφες εικόνες τους. Τέλος, για να μας υπενθυμίσει ίσως και την ποντιακή του καταγωγή, ο Θωμάς Γαβριηλίδης γράφει για τους Έλληνες στην Τρα-

πεζούντας και στη Νάουσα, σύμφωνα με τις διηγήσεις συγγενών του και παλαιότερων, θέμα που και αυτό πρωτοδημοσιεύτηκε στο περιοδικό μας στο τεύχος 23 του 1983.

Αξιοσημείωτο είναι, ότι ο συγγραφέας στο τέλος κάθε αυτοτελούς δημοσιεύματος, γράφει το έντυπο και τη χρονολογία της πρωτοδημοσίευσής του. Τελειώνοντας υπάρχει πλήρης βιβλιογραφία καθώς και αναλυτικό ευρετήριο των κυρίων ονομάτων και πίνακας περιεχομένων.

Να υπενθυμίσουμε και τα μέχρι σήμερα εκδοθέντα έργα του Θωμά Γαβριηλίδη.

"Πατρίδες της καρδιάς" ποιήματα Βέροια 1974

"Αρχαίοι Έλληνες Λυρικοί" Βέροια 1975

"Δεκαπέντε Ωδές Οράτιου" λογοτεχνική μετάφραση α' έκδοση Βέροια 1978 β' έκδοση φωτοτυπική, Βέροια 1995.

"Προσκύνημα στα ιερά της θεοσώστου πόλεως Βεροίας", Βέροια 1996

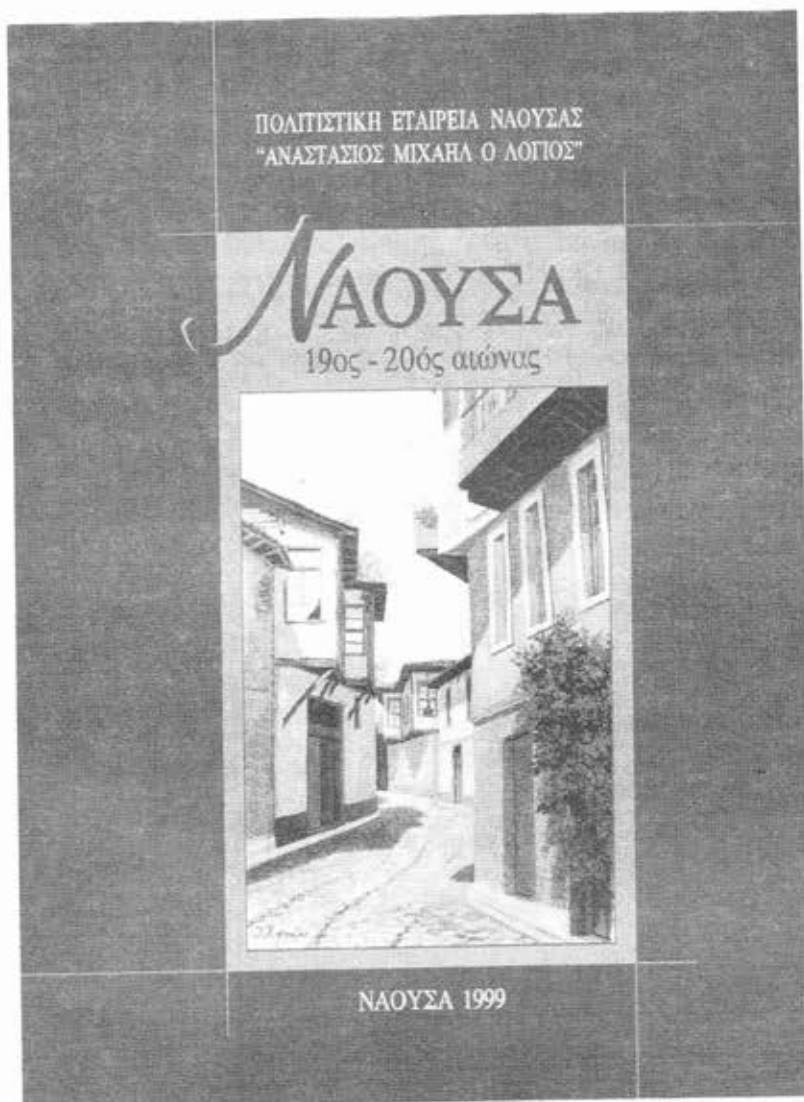
"Βασίλισσα Βεργίνα", Βέροια 1998

"Η Βέροια στους αιώνες - Βεργιώτικα σημειώματα", Βέροια 1999

Τέλος συμμετείχε και στην έκδοση της Πολιτιστικής Εταιρείας Νάουσας "Αναστάσιος Μιχαήλ ο Λόγιος" στον ιστορικό τόμο "Νάουσα 19ος - 20ος αιώνας" με την συγγραφή του κεφαλαίου *"Τα νέα αρχαιολογικά ευρήματα της Νάουσας και η σημασία τους για την Ιστορία της"* που εξεδόθη στη Νάουσα το 1999.



"Νάουσα 19ος - 20ος αιώνας" ...



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

ΔΙΑΘΕΣΗ: - Πολιτιστική εταιρεία Νάουσας (Δημοτική βιβλιοθήκη)
τηλ. (0332) 24102

-Σαμαρά Λευκή τηλ. (0332) 22.575

