

# ΑΝΕΜΗ

Φύλλο 24 / Μάρτιος - Απρίλιος 2022

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΣΥΛΛΟΓΟ ΛΑΓΚΑΔΑΣ «ΚΥΔΙΑΝΤΑ»  
ΕΚΔΙΔΕΤΑΙ ΑΠΟ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΚΑΙ ΦΙΛΟΞΕΝΕΙ ΕΝΥΠΟΓΡΑΦΑ ΑΡΘΡΑ

## Ευτός ο διάβολος

**Γράφει η Ματρώνα Αποστολίδη**

Και βζιν και βζιν. Προ μεσημβρίας, μιάμισι με τρεισήμισι, χειμώνα - καλοκαίρι. Μόνο τα εξάρια και οι χαμηλές νεφώσεις μας σώζουν, που βγάζει, ως φαίνεται, απαγορευτικό. Για το καινούριο - των τελευταίων χρόνων - φρούτο, λέω, το drone, που οι γυναίκες της προηγούμενης (από τη δική μας) γενιάς το αποκαλούν, όχι άστοχα, «ευτός ο διάβολος». Κι όσο αυτό τριβελίζει, κάθε νύχτα σχεδόν, μες τ' αυτιά μας, αναρωτιόμαστε - οι αδαείς - τι αμαρτίες πληρώνουμε. Τις τουρκικές υπερπτήσεις στο Αιγαίο; Τις προσφυγικές ροές; Το ενδιαφέρον του ΕΣ για το πώς περνούν οι Λαγκαδούσοι τα βράδια τους;

Τι ακριβώς κρύβει η Λαγκάδα που πρέπει «ευτό το μαραφέτι» - η εναλλακτική ονομασία του - να κοντοστεκουλιάζει τόσες ώρες πάνω απ' τα κεφάλια μας; Πάει κι αλλού και κάνει αυτά τα τερτίπια ή τους άλλους τους ξεπετάει με ένα μόνο πέρασμα; Γνωρίζουν οι σχεδιαστές της επιχείρησης ότι ένας ύπνος μας απόμεινε; Να κλείνουμε τα μάτια μας και να ξεχνάμε για έξι - επτά ώρες και τη ΔΕΗ και το ΝΑΤΟ και το δούλεμα που τρώμε καθημερινά από τους κυβερνώντες.

Βάι βάι, τον χάσαμε κι αυτόν. Και τώρα που έρχεται καλοκαιράκι, ένα παραπάνω. Πού να αφήσουμε παράθυρο ανοιχτό τη νύχτα, να μπαίνει η δροσιά του κάμπου, να γλιτώσουμε καμιά κιλοβατώρα από τα κλιματιστικά... Όλα συνηγορούν στην αφάιμαξή μας. Οικονομική και ψυχική. Άφεριμ.



[Απόψεις...](#)

[...και όψεις](#)

[Στο κόκκινο](#)

[Λαγκαδούσικα.gr](#)

[Λόγια του αιγιαλού](#)

[Η Λαγκάδα στον τοίχο](#)

[Σε άπταιστα κυδιαντούσικα](#)

[Η παλιά μας πόλη](#)

[Λογο...τεχνήματα](#)

[Συλλογικός μπαξές](#)

[Τα Λαγκαδουσάκια](#)

[Ψυχαγωγία](#)

[Ανεμομαγειρέματα](#)

**Αποστολή ύλης:**

➤ [matapostoli@hotmail.gr](mailto:matapostoli@hotmail.gr)

➤ [panagrel@yahoo.gr](mailto:panagrel@yahoo.gr)

Τα ενυπόγραφα άρθρα  
δεν εκφράζουν απαραίτητα  
τις απόψεις της Σ.Ε.

**ΓΙΝΕ ΚΙ ΕΣΥ ΜΕΛΟΣ  
του Π.Σ. Λαγκάδας  
«Η Κυδιάντα»**

**Η εγγραφή κοστίζει  
5 €**



# Συλλογικά

- Αποκριές τέλος. Ωστόσο, οι παραδοσιακοί χαρταετοί φτιάχτηκαν και φέτος με την καθοδήγηση των μεγαλύτερων σε ηλικία που γνωρίζουν την τέχνη και με τη βοήθεια των γονέων. Με πολύ κέφι, χορό και τραγούδι έκλεισε και την επόμενη μέρα η αποκριάτικη βραδιά του Συλλόγου μας στην ταβέρνα του Πάσσα. Μετά από δυο χρόνια εγκλεισμού, ξεδώσαμε και πήραμε δυνάμεις για τα παρακάτω. Είναι όμορφα τελικά να συνεργάζεσαι και να διασκεδάζεις με χωριανούς.



- Πολύ εποικοδομητική για τους γονείς αποδείχτηκε η παρουσίαση του Κέντρου Πρόληψης Χίου για τις εξαρτήσεις, με έμφαση σε αυτή του αλκοόλ, υπό την αιγίδα της «Κυδιάντας» και του Συλλόγου Γονέων του Δημοτικού Σχολείου Λαγκάδας - Συκιάδας. Μετά την παρουσίαση ακολούθησε συζήτηση, αφού οι απορίες ήταν πολλές και η ανησυχία των γονέων μεγάλη.
- Το Δ.Σ. του Π.Σ.Λ «Κυδιάντα» ευχαριστεί τον Μιχάλη Βεργίτη για την δωρεά μιας βιβλιοθήκης. Χαιρόμαστε που το κάλεσμά μας βρίσκει ανταπόκριση έξω από το χωριό και άνθρωποι που δεν έχουν καμιά σχέση με αυτό αποδεικνύονται τόσο γενναιόδωροι.
- Μουσείου συνέχεια... Βάφτηκαν οι σιδηροδροκοί και η σκάλα του Χώρου Μνήμης Λαγκαδούσικης Ναυτοσύνης και αγοράστηκαν τα ξύλα για το μεσοπάτωμα. Οι εργασίες τοποθέτησης θα ξεκινήσουν σύντομα, χάρη στα έσοδα από την πώληση των πασχαλινών αυγών του Συλλόγου μας, που ετοίμασαν με μεράκι και δεξιοτεχνία η Πόπη Κωνσταντινίδη και η Μαρία Κυριακού. Ευχαριστούμε όλους, τους Λαγκαδούσους και μη, που ενίσχυσαν την προσπάθεια αυτή.



## Ακούσματα

από τον *Μανώλη Κάλλα*

Έχω να δω το φίλο μας το Γιώργη, μου είπε τις άλλες ένας κοινός φίλος. «Ούτε μιλιά ούτε συντυχιά», απάντησα αυθόρμητα. Απόρροια. Θυμήθηκα! Ήταν έκφραση του πατέρα μου. Από πού μου ήρθε αυτή η έκφραση; Από ποια τρίςβαθα του νου; Από ποια κιτάπια, από ποια κατάστιχα της μνήμης αναδύθηκε; Από πού έρχονται, από πού βγαίνουν οι μνήμες των μικράτων μας;

Δαιδαλώδη μονοπάτια της μνήμης, μέσω πολυπλοκότητας μηχανισμών, ανασύρουν στην επιφάνεια, βάζουν στη γλώσσα ακούσματα χρόνων... παλεύοντας με το σβήσιμο, επικρατώντας της λήθης. Ακούσματα των μανάδων, των πατεράδων, των παππούδων, των γιαγιάδων, του χωριού. Ακούσματα των παιδικών χρόνων. Τότε που η μνήμη ήταν σφουγγάρι. Τότε που γράφονταν όλα με τρελούς ρυθμούς. Ακούσματα λαγκαδούσικα με την τοπική σημασία και λαλιά, ανακατεμένα με Αγγλικά από τους ναυτικούς, ακούσματα ναυτικής ορολογίας, σήματα κατατεθέντα του τόπου μας. Ακούσματα από τότες που οι άνθρωποι μιλούσαν δια ζώσης στα σπίτια, στις γειτονιές, στις αλάνες, στα καφενεία. Τότες που οι άνθρωποι δεν βυθίζονταν – αποχαυνώνονταν σε εικόνες.

Χωρίς τη μνήμη τι θα ήταν η ζωή μας; Ένα απέραντο απόλυτο κενό, ένας θάνατος. Η μνήμη είναι αυτή που ουσιαστικά μας κρατάει στη ζωή. Θυμάμαι άρα υπάρχω. Θυμάμαι άρα ζω. Δεν θυμάμαι, είμαι μετέωρος, δεν ξέρω πού πατώ, πού βρίσκομαι και πού πηγαίνω.

Η μνήμη είναι αυτή που συνδέει το παρελθόν, πρόσφατο έως απώτατο, με το παρόν. Το παρελθόν συντίθεται από το άθροισμα των στιγμών που ζήσαμε. Όταν αναπολούμε νοιώθουμε ότι πατάμε σε στέρεο έδαφος, αισθανόμαστε πανέτοιμοι για το επόμενο βήμα. Όταν θυμόμαστε, ξέρουμε πού πατάμε, πού βρισκόμαστε και πού πηγαίνουμε. Έχουμε τη σιγουριά της σωστής διαδρομής.



## Τι είχες, Γιάννη... Τι είχα πάντα...

από την Ματρώνα Αποστολίδη

Επιτέλους, είδαμε κόσμο. Γέμισε το χωριό τις μέρες του Πάσχα. Νεολαίους από τις φοιτητουπόλεις και μεγαλύτερους εξ Αθηνών. Εσωτερικούς τουρίστες ένεκα του ρουκετοπόλεμου. Τούρκους ένεκα του ανοίγματος των συνόρων. Γεμάτες οι καρέκλες της παραλίας, μέρα και νύχτα. Χαράς ευαγγέλιο. Τρεις χειμώνες κοντέψαμε να λαλήσουμε από την ερημιά και τη σκοτεινιά.

Όχι βέβαια πως δεν έχουμε παράπονα. Τα γνωστά. Πολύ φασαρία, λιγοστά τα πάρκινγκ για τα αυτοκίνητά μας τις ώρες αιχμής, αναστάτωση. Τι να κάνουμε που δεν έχουμε όλοι τα ίδια γούστα. Οι συνταξιούχοι θέλουν την ησυχία τους, οι νέοι τη βαβούρα. Οι ντόπιοι δεν παζαρεύουν τη βολή τους, οι ξένοι πάνε κι έρχονται αμέριμνοι. Οι επαγγελματίες κόπτονται να δουλέψουν, οι ηλικιωμένοι να κοιμηθούν. Για να συναντηθούμε κάπου στη μέση ούτε λόγος. Μετά τι θα βρούμε να γκρινιάζουμε;

Η αλήθεια βέβαια είναι ότι κάποιες φορές δεν καταλέμε χωρίς λόγο. Απ' όπου και να περάσουμε αφήνουμε τα αποτυπώματά μας. Γιατί έτσι μάθαμε και γιατί έτσι γουστάρουμε. Καημός ψυχής οι λαδωμένες πλάκες του πεζόδρομου της παραλίας, αφού οι φιλόζωοι πελάτες των εστιατορίων πετούν τα γαριδοκέφαλα και τις τηγανιτές πατάτες στις γατούλες. Όχι πως είναι επιλήψιμο αλλά κι οι λαδιές όσο να πεις χτυπάνε άσχημα. Ντροπής πράματα τα πλαστικά μπουκάλια και τα ποτήρια του φρέντο που, μη χωρώντας στους ξέχειλους κάδους, επιπλέουν στη θάλασσα. Βουναλάκια οι γόπες και τα καπάκια μπροστά στις αυλές των σπιτιών.

Κι εδώ προκύπτει το φλέγον ερώτημα. Ποιος θα τα καθαρίσει; Μα φυσικά οι εστιάτορες και οι ιδιοκτήτες των σπιτιών, αν θέλουν ο περιβάλλοντας χώρος τους να είναι καθαρός. Ενίστε και ο πρόεδρος της κοινότητας και οι τοπικοί σύμβουλοι, για να μην ακούν την γκρίνια. Γιατί οδοκαθαριστές δεν υπάρχουν. Το κράτος δεκάρα δε δίνει, ποντάρει χρόνια τώρα στο φιλότιμο και στο... αίσθημα νοικοκυροσύνης.

Παρακολουθήσαμε, πριν τις γιορτές στις τοπικές ειδήσεις, σε πολλά χωριά της Χίου συλλόγους να αναλαμβάνουν την καθαριότητα και την πάστρα



πλατειών και δρόμων. Ωραίες δράσεις, δε λέω, και είπαμε και χίλια μπράβο, αλλά έτσι απαλλάσσουμε το κράτος από τις βασικές ευθύνες του.

Και τι άλλο να κάνουμε, θα μου πείτε. Ή θα αρκεστούμε στον έναν εδώ και στον άλλον εκεί οδοκαθαριστή που στέλνει ο δήμος στη χάση και στη φέξη και θα θαφτούμε στο σκουπιδαριό ή θα πιάσουμε τις σκούπες και τις μπατανόβουρτσες μπας και φέξει ο τόπος γύρω μας. Αν όμως βγαίναμε στους δρόμους με τα φακίολια στο κεφάλι και τις ποδιές στις λυγερές μέσες μας, και καλούσαμε και τα ΜΜΕ να απαθανατίσουν τις ηρωικές στιγμές, μήπως θα καταφέρναμε να δούμε στα χωριά μας ένα συνεργείο καθαριότητας σε μόνιμη βάση, για να μας βρίσκουν επιτέλους οι γιορτινές μέρες και τα καλοκαίρια παστρικούς; Μπορεί και ναι, μπορεί και όχι...

Υ.Γ. Και μια που το 'φερε η κουβέντα... Καλά μας παιδάκια, Λαγκαδουσάκια, καταλαβαίνουμε ότι το αίμα σας βράζει και ξέρουμε ότι αγαπάτε το χωριό μας, αλλά θα σας παρακαλούσαμε να μην πετάτε μπουκάλια, και μάλιστα σπασμένα, στην Αγια-Ειρήνη και στον Καρυδά. Δεν τιμά κανέναν μας αυτό και είναι και επικίνδυνο αν κάποιος γλιστρήσει.

### Ήταν εκείνη τη νυχτιά...

...Αυγουσιτιάτικη, κάπου στα τέλη της δεκαετίας του '80, που ώρες χοροβατούσαμε στο πανηγύρι της Παναγιάς στο Πιτύος αλλά για να πάμε στα σπίτια μας έπρεπε πρώτα να συνεφέρουμε και απαραίτητη προϋπόθεση ήταν ο καφές στου Πιτταούλη. Ούτε τα μάτια μας δεν μπορούσαμε να σηκώσουμε από την κούραση και το ξενύχτι, πόσο μάλλον να ατενίσουμε την ανατολή. Μόνο ένας από την παρέα είχε το σθένος να αγναντεύει τα πέλαγα. Και μέσα στην παραζάλη αναφώνησε, «είμαι τόσο σουρωμένος που βλέπω τριήρεις». Γυρίσαμε όλοι κατά τη θάλασσα και είδαμε τρεις τριήρεις να μπαίνουν κωπηλατώντας στο λιμάνι. Πέρασαν από την Λαγκάδα για λίγο, ερχόμενες από τις θάλασσες του Βορρά, και έφυγαν παίρνοντας μαζί τους μια ολόκληρη εποχή. Καλό ταξίδι, Γιάννη Πιτταούλη.



Από την παρέα των '65 - '68



# στο κόκκινο

## Μας άλλαξαν τα φώτα

Το πρόσφατο «ηλεκτροσόκ» που έπαθαν όλα τα νοικοκυριά είναι μια από τις πολλές παρενέργειες των εκάστοτε πολιτικών αποφάσεων που εφαρμόζονται εδώ και χρόνια.

Οι δύσκολες καταστάσεις της παγκόσμιας οικονομίας ήρθαν να μας θυμίσουν ότι κάτι μάλλον δεν κάνουμε σωστά, κάτι πρέπει να αλλάξουμε, αλλά για να γίνει αυτό πρέπει να αποδεχτούμε την λανθασμένη προσέγγιση των πραγμάτων.

Η ευημερία, η οποία είναι συνυφασμένη με την οικονομική ευμάρεια, έχει και τις παράπλευρες απώλειες. Ποιοι είναι τα θύματα; Η πλειοψηφία της κοινωνίας, που αποτελείται από τους λιγοστούς εναπομείναντες μικρομεσαίους και τους υπόλοιπους που ζουν μεταξύ φθοράς και αφθαρσίας.

Περάσαμε τόσα και τόσα, φτάσαμε στον πάτο, καταστραφήκαμε οικονομικά, μας πήραν αυτά που θεωρούσαμε αδιαπραγμάτευτα «κεκτημένα», ξεπουλήσαμε όλες τις υγιείς επιχειρήσεις και τον φυσικό πλούτο μας σε κάποιους επενδυτές για να σωθούμε δήθεν, να βρούμε – λέει – τα παιδιά μας θέσεις εργασίας με μισθούς πείνας χωρίς κανένα εργασιακό δικαίωμα, πληρώσαμε ό,τι φόρο μπορούσε να φανταστεί ο κάθε φωστήρας που βρισκόταν σε κάθε υπουργείο, με την ελπίδα όταν επανέλθουμε στην κανονικότητα, να είναι καλύτερα τα πράγματα. Ε, και; Σωθήκαμε λέτε; Προσπαθήσαμε με νύχια και με δόντια να κρατήσουμε τουλάχιστον τα σπιτικά μας για να ξαναβρούμε τη δύναμη να ορθοποδήσουμε, αλλά μάλλον λογαριάσαμε χωρίς τον «ξενοδόχο».

Όπου ξενοδόχος λέγεται ο Λογαριασμός του Ηλεκτρικού που ήρθε να μας αποτελειώσει. Βάζουν αόριστα ένα υπέρογκο ποσόν - ρήτρα αναπροσαρμογής την ονομάζουν - έτσι στα «κουτουρού», γιατί όσα τους λείπουν, τόσα πρέπει να τους δώσουμε. Ο στόχος ενός ιδιωτικού φορέα, των παρόχων στην προκειμένη περίπτωση, δεν είναι απλώς ένα λογικό



ποσοστό κέρδους αλλά τα υπερκέρδη. Αυτό το έχουμε εμπεδώσει. Ο στόχος του φορέα ΔΕΗ ΔΕΔΗΕ είναι πλέον να υπηρετεί τις ορέξεις των ιδιωτικών συμφερόντων, αφού το Δημόσιο είναι πλέον μειοψηφία, με 34,12% σύμφωνα με την τελευταία αύξηση κεφαλαίου της και επιπλέον ως «τύποις» Δημόσια να είναι ο κυματοθραύστης των παραπόνων των πολιτών.

Για να επανέλθουμε στο ηλεκτροσόκ που μας άλλαξε τα φώτα, το αίσχος ξεκινάει από την διάταξη του Λογαριασμού. Εκεί λοιπόν υπάρχει ολόκληρη η κοροϊδία στην ανάλυσή του.

1. *Χρεώσεις Προμήθειας*, εκεί πέφτει η φάπα της ρήτρας αναπροσαρμογής.
2. *Ρυθμιζόμενες Χρεώσεις*, εκεί χρεώνουν το Σύστημα μεταφοράς, τη διανομή ηλεκτρικής ενέργειας και τις Υπηρεσίες κοινής ωφέλειας.
3. *Χρεώσεις υπέρ τρίτων*.

Με άλλα λόγια μας βάζουν μια μηδαμινή τιμή στην κιλοβατώρα 0,00... και μετά προσθέτουν τις υπηρεσίες τους συν το πάγιο, που αν τα υπολογίσει κανείς, βρίσκει ότι η πραγματική τιμή της είναι τουλάχιστον τριπλάσια της αρχικής. Για να δέσει και το γλυκό έχουμε και τους τρίτους (βλ. δημοτικά τέλη κλπ.), δηλαδή τις ορέξεις του κάθε Δημάρχου, να χρεώνει μέχρι και το κοτέτσι μας, που βάλαμε μια λάμπα για να μη σκουντουφλούμε.

Όσο για τις διάφορες εταιρίες που βγαίνουν σαν τα μανιτάρια; Ω! τι σύμπτωση, ο νόμος που τους προστατεύει είναι ο 4001/11 (κάτι μου θυμίζει το νούμερο, λέτε να είναι η συνέχεια εκείνου του 4000 που ξέραμε παλιά) του περίφημου τραπεζίτη προσωρινού πρωθυπουργού, σαν υλοποίηση της ευρωπαϊκής οδηγίας για άνοιγμα στους παρόχους ενέργειας.

Και μετά από την κατακραυγή του κόσμου αποφάσισαν να ξαναχρησιμοποιήσουν τα λιγνιτικά κοιτάσματα και να ξαναθυμηθούν ότι στο Ιόνιο υπάρχουν τεράστια κοιτάσματα φυσικού αερίου. Κατά τα άλλα έχουμε ενεργειακό προγραμματισμό.

Στο δια ταύτα, αν πραγματικά θέλουν να ενισχύσουν τα νοικοκυριά, ας μειώσουν τους έμμεσους φόρους και από τα καύσιμα και από τις υπηρεσίες παροχής και να βάλουν ένα πλαφόν στα είδη πρώτης ανάγκης, που είχαν πάρει τον ανήφορο πολύ πριν από τον πόλεμο στην Ουκρανία.

Τα υπόλοιπα είναι απλώς μικροπολιτική που προσβάλλει την νοημοσύνη και την αξιοπρέπειά μας.

**Ε. Σ. Αργυρούδης**



## Πά' και το φουστάνι

της Βίκυς Γεωργούλη

Παράπνο εν έχω, ανιψιά, όμορφα και σάμπου πρέπει επέρασα το Πάσχα. Μου στείλανε και τα παιδάκια από τον Περαία που τα 'χα λαχταρήσει και πολύ τα χάρηκα. Θα τα 'χεις μάνα, μ' αρώτησε ο γιος μου και το ρωτάς, αποκρίθηκα, τ' αγγόνια μου δε θα 'χω;. Άσπρισα τις αυλές, εζύμωσα κουλούρια, ήβαψα τ' αυγά τω κοτώ μας, εκαθάρισα τις κάμαρες, τως εκατήβασα τα μαλακά παπλωματάκια να σκεπαστούνε, ευτά τα λαφριά που 'χα πάρει μια φορά από τη Σαλονίκη που 'χα πα εκδρομή με το ΚΑΠΗ το '97, τως έστρωσα λουλουδένια σεντόνια Κάνον, αμερικάνικα που 'χενε φέρει ο συγχωρεμένος από την Αμερική το '72 και πεσκίρια ανέγγιχτα. 'Ηρτανε και γέμισενε το σπίτι φωνές, μ' αρώτησενε ο έγγονας μου αν έχω ευτό το ίντερνε. Εδώ, γιε μου, δίνω και παθαίνω να πλερώσω το ρεύμα με την ψωροσύνταξη που παίρνω και το νερό, αφού σκέψου πως άμα ανάβω τελεόραση κλείνω τα άλλα φώτα, γι' αυτώσ και κατουμίζω, του 'πα, αλλά επήγα κι εζήτησα του γιού της Μαριάθης έναν αριθμό και μου 'πενε, αμέ θεία, δώκε το του έγγονά σου και πολύ χαρήκανε και τα δυο που μιλούσανε με τους φίλους τους απέ το τηλέφωνο. Με στεναχωρέσανε που δεν νηστεύανε το λάδι Μεγάλη Βδομάδα αλλά εν εμπορούσα να τα ζορίσω κιόλας να τα ταΐσω κρεμμυδόσουπα, αλλά πασχαλινό δεν εφάγανε, τως έβρασα την Μεγαλη Παρακευή κάτι γαρίδες με το ρύζι, είχα τως κι ένα σωληνάριο με φρέσκο ψωμάκι, σαλάτα του μπαξέ, αποφάγανε, νηστικά δεν τ' άφησα. Δεν θα κοινωνήσομε γιαγιά, μου 'πανε και πικράθηκα κομμάτι, φοβούμαστανε μην κολλήσομε κορονοιό, ναι, εκεί που πάτενε στα μπαράκια και στριμωχούσαστε δεν φοβούστανε, αλλά είπα να μην τα κακοκαρδίσω που 'χα και καιρό να τα δω. Επήαινα εγώ στην εκκλησιά για κείνα κάθε βράδυ αλλά τι το 'θελα να πάω το βράδυ της Ανάστασης; Εν επρόλαβε να πει ο παπάς μας ολόκληρο το Χριστός Ανέστη, στο Χρι-ετσιπίσενε ένα μπομπάκι στο φόρεμα μου το καλό, που το 'χα ράψει σε





μοδίστρα το '85 , χιγιοτρύπητο μου το κάνανε τ' αφορισμένα. Τους ήμπηξα τη φωνή αλλά, κόρη μου, απόκριση εν επήρα ούτε από τα παιδιά που ερίχνανε και με τα δυο τως χέρια, ούτε από τις μανάδες τους, πολύ αναίσθητος εγίνηκενε ο κόσμος. Η αλήθεια είναι πως παγιά ερίχνανε πιο πολλά, μας εφυγάδευενε ο παπάς από το Ιερό για να γλυτώσομε, αλλά τώρα δυο χρόνια με την κορώννα εκαταλάβαμενε Πάσχα που 'τανε ήσυχα. Όχι, καλέ, εμένα ο γιός μου δεν ήριχνε, δεν του αρέσανε αυτά, ούτε των παιδακιώ μας, πιο πολλά έριχνε ο πάππους τως από κείνα. Καλά επεράσανε, λίγες τους φανήκανε οι μέρες, είδανε τους φίλους τως, εξενυχτούσανε κάθε βράδυ και ξυπνούσανε την ώρα του φαγιού τα χρυσουδάκια μου, του ήλειψενε η αλλεγρίτσα ετούτη. Ήρτανε και πήρανε χρώμα τα μάγουλα τους, που τα 'βλεπενε ο ήλιος εκειδά στις καφετερίες της παραλίας. Θα 'ρθομε γιαγιά και το καλοκαίρι, μου 'πανε, τόσο ωραία που περάσανε, ε, το αγαπάνε το χωριό μας. Το φόρεμα μου το καλό; Άχρηστο, πού να κάτσω να το μαντάρω, δε σιάχνει, θα το φορώ στο μπαξέ άμα πηγαίνω, μαύρη ακρίβεια μου 'χενε πάει τότε, κρίμας το. Επήα τη νέα Τρίτη στη Χώρα να δω ν' αγοράσω ένα για την εκκλησιά, να το 'βαζα της Αγιάς Ανεστασιάς στην Κυδιάντα, ένα όμορφο βρήκα, μα ήθελε μια σύνταξη για να το πάρω. Ήβαλα και τη φωνή στην κακόμαρη που 'χε το μαγαζί, ένα είκοσι επήγε το ψωμί, το σούπερ μάρκετ απλησίαστο, το ρεύμα μαύρη ακρίβεια, τα εισιτήρια επήρανε απάνω, τα νοσοκομεία τα νετάρανε, να ντυθούμενε δεν μπορούμε. Δεν μας φτάνουνε για να ζήσομε, βάλετε λίγο νερό στο κρασί σας, της είπα, γιατί μετά δεν θα φταί' ο κόσμος άμα πηαίνει απέναντι, σάμπου κάμουνε στη Βόρεια Ελλάδα και πάνε στις Βουλγαρίες για ψούνια. Αλλάξανε οι εποχές κι οι φραγκιές καρπό δεν βγάζουν. Εφύανε τα παιδάκια, ναι. Για σκέψου, εντράπηκα. Δεν είχα από ένα πενηντάρικο να τ' αποσυχαριάσω, εκεί μας καταντήσανε οι αφορισμένοι. Εγώ; Να τους ψηφίσω; Πιο καλά να μου κοπεί το χέρι, αδερφή. Σάμπως τι καλό είδα κι από δαύτους; Μου φαίνεται, ανιψιά, πως άμα δε βρω ρόμπα καλή και φτηνή, θα κόψω και την εκκλησιά, μεγάλο έξοδο είναι κι ευτή, Θε μου σχώρνα με.



## Λαμπριάτικα

του Μανώλη Κάλλα

Το ταχίνι. Θεσπέσιο σαρακοστιανό έδεσμα. Μου 'μεινε μνήμη απογευματινή και τώρα που γερνάω μου ξανάχινε συνήθεια. Απογευματινός καφές με παξιμάδι και ταχίνι. Το αγαπημένο ταχίνι με καφέ ή τσάι των γιαγιάδων των παιδικών χρόνων. Κάθε απόγευμα όλη τη Σαρακοστή, που με 'χανες που με 'βρισκες, στις γιαγιάς για ταχिनοκαφέ. «'Αντε, γιουκάκι μου, κι ήρρηδες σήμερα». Μου 'ριχνε τον καφέ σε κείνο το τσασκάκι (εμαγιέ κούπα), έφερνε το ταχίνι και τα παξιμάδια και αρχίζαμε. Τον καφέ τον ανακάτευε με κριθάρι, γιατί ο καφές έλεγε δεν κάνει καλό στα παιδιά. Στο τέλος ρουφούσαμε και τα κατακάθια που είχε πέσει το ταχίνι. Κάναμε τα χόντρια του καφέ μουστάκια και τα καθαρίζαμε περιστρέφοντας τη γλώσσα μας. Κάποιες φορές είχε και χαλβά. «'Αντε, γιουκάκι μου, να πας ισιακάτω στις



μάννας σου γιατί θα σε γυρεύει» και με απόβγαζε. «Και γιάντα δεν πεινάς; Ήσουνε πάλι στις μανής σου κι εφάγατε ταχίνι; Εφάγατε και χαρβά; Καμένε μου, κανόνισε να πάει το ζάχαρό της στο τρία να την ξεκάμεις», η σαρακοστιανή κατακλείδα της μάννας.

Τα παπούτσια. Νομίζω ότι οι μανάδες μας αγόραζαν παπούτσια μόνο το Πάσχα. Τα λαμπριάτικα παπούτσια. Κάτασπρα ή ασπρόμαυρα. Τα πρωτοφορούσαμε το μεσημέρι της Κυριακής του Πάσχα που πηγαίναμε στην εκκλησία για τη Δεύτερη Ανάσταση. Πολλές φορές σκύβαμε το κεφάλι να τα βλέπουμε και δεν βλέπαμε τα μπομπάκια που έριχναν. Μια φορά, που έσκαβε στα πρωτόβαρτα μου κάτασπρα παπούτσια ένα μπομπάκι και έγιναν μαύρα από την κάπνα της μπαρούτης μαύρισε η ψυχή μου ώσπου να πάω σπίτι και να τα καθαρίσω. Παπούτσια λαμπριάτικα. Αγορασμένα από του Παπαμιχαλάκη, ένα με δυο νούμερα μεγαλύτερα. Κολύμπιχατε το ποδάρι. Παιδάκια βλέπεις, το πόδι μεγάλωνε και το φθινόπωρο που τα βάφαμε μαύρα, έπρεπε να μας χωράνε να περάσει και ο χειμώνας. Να μη χτυπάνε στα πόδια που μεγάλωναν. Μέχρι την επόμενη Λαμπρή. Στο ενδιάμεσο, το καλοκαίρι κάνα ζευγάρι λαστιχένιες παντόφλες αγορασμένες από του Μαμουνή και το χειμώνα γαλότσες από τα Μαυροπαπουτσίδικα, για τα νερά και τις λάσπες. Αργότερα στο Γυμνάσιο μας αγόραζαν αθλητικά. Τις ελβιέλες που τις βάφαμε με το στουπέτσι. Τη Λαμπρή του 1966, φορώντας κάτασπρα λαμπριάτικα παπούτσια και κοστούμι με κοντό παντελόνι βγήκα φωτογραφία - με ύφος πενήντα καρδιναλίων - στου Καρρά το φωτογραφείο για να τη στείλουμε στον πατέρα.

Τα κουλουράκια της Λαμπρής. Δεν ήταν και δεν είναι τα αγαπημένα μου. Με πίεζε και η μάνα να τα βουτώ στο γάλα. Μου ερχόταν η μυρωδιά του αυγού και του κατσικίσιου γάλακτος σε ένα εκρηκτικό



κοκτέιλ. Τα κουλούρια τα αποθήκευαν (και για να διατηρούνται φρέσκα) σε καλάθι κρεμασμένο σκεπασμένο με πεσκέρι κουζίνας. Και τους βολαρίτες (λουκουμάδες) της πρωτοχρονιάς και πάλι στο καλάθι τους αποθήκευαν για να είναι φρέσκοι. Σάμπως υπήρχαν τάπερ ή πλαστικά κουτιά; Για την οικονομία της ανάγκης προσέδιδαν στο καλάθι ιδιόζουδες ιδιότητες, να διατηρεί τη φρεσκάδα.

**Το Μαγείρεμα.** Την Κυριακή του Πάσχα τρώγαμε σούπα, κυρίως το κατσικάκι και τσιγαρίζαμε το βραστό κρέας από το κατσικάκι. Τη Δευτέρα του Πάσχα έτρωγαν ψητό κρέας οι Λαγκαδούσοι. Όλοι ήταν στις εξοχές, στο Γιβάρι, στα Γρίζα, στο Δελφίνι, στην Περασιά... Παρέες εφήβων, σόγια ολόκληρα. Κυρίως έψηναν, δεν σούβλιζαν. Από την Μεγάλη Παρασκευή κανονίζαμε τις παρέες, μαζεύαμε τα χρήματα να ψωνίσουμε τα αναγκαία. Μια χρονιά με την παρέα είχαμε πάει μαγείρεμα στα Γρίζα. Είχαμε πάρει κοτόπουλα να ψήσουμε. Ήταν τότε που πρωτοφτιάξανε πτηνοτροφεία στη Χίο. Τις σπιτικές κότες τις βράζαμε ώρες, μιας και ήταν κακόψητες. Ανάψαμε τη φωτιά και τα βάλαμε να τα σουβλίσουμε, αφού μας είχαν διαβεβαιώσει ότι τα κοτόπουλα εκτροφής ήταν καλόψητα. Η αγωνία των πρωτάρηδων αν τα καταφέρουν στο ψήσιμο μάς έκανε να καλούμε κάθε περαστικό να δοκιμάσει αν είχαν ψηθεί. Δοκίμασε ο ένας, δοκίμασε ο άλλος, ως το τέλος δεν έμεινε να φάμε. Χορτάσαμε τη πείνα μας με κονσέρβες (τις έφερναν οι πατεράδες από τα μπάρκα) που τις είχαμε μαζί μας για κάθε ενδεχόμενο.





## *Όπως ήτανε ιαλιά*

Η προετοιμασία ξεκινά λίγες μέρες νωρίτερα με τον καθαρισμό της εκκλησιάς και την περιποίηση του περιβάλλοντος χώρου για το τελευταίο θρησκευτικό γεγονός των εορτών του Πάσχα. Ο λόγος για την Αγιά-Ανεστασιά που γιορτάζεται την Κυριακή του Θωμά.

Από το πρωί της ίδιας μέρας χωριανοί και μη συγκεντρώνονται στο λευκό ξωκκλήσι που έχει σήμα κατατεθέν μια συστάδα κυπαρίσσια στη νότια πλευρά του. Οι γυναίκες φέρνουν μαζί τους κεριά και λαμπάδες και αναβιώνουν το έθιμο, φέρνοντας στο νου μνήμες από άλλες εποχές όταν σ' αυτά τα χώματα χτυπούσε κάποτε η καρδιά της Κυδιάντας. Η λειτουργία ολοκληρώνεται με την περιφορά της εικόνας της Αγίας Αναστασίας, που χρονολογείται από το 1886, και τους πιστούς να ακολουθούν ψέλνοντας,



ενώ οι "ταραξίες" ρίχνουν όσα μπομπάκια τους έχουν απομείνει από το Πάσχα για ν' ακουστεί το μήνυμα της Ανάστασης στα ερειπωμένα σπίτια.

Κι επειδή οι πρόγονοί μας ήξεραν να μετατρέπουν κάθε χαρά σε γευστική απόλαυση, έτσι και οι απόγονοι τους μετά το πέρας της λειτουργίας μαζεύονται στο τραπέζι κάτω από την παχιά δροσιά. Εκεί απολαμβάνουν τοπικά εδέσματα και ουζομεζέδες μαγειρεμένα από λαγκαδούσικα χέρια, ευχόμενοι να ξανανταμώσουν και του χρόνου με υγεία.

Ας μην ξεχνάμε ότι η πανδημία δύο χρόνια τώρα μας κράτησε μακριά από τέτοιες χαρές, οπότε έχουμε άλλον ένα λόγο να νιώθουμε όμορφα όταν μας δίνεται η ευκαιρία να τις απολαύσουμε.





*Η παλιά μας πόλη*

## *Η τετάρτη... ταχύτητα*

*Ο δάσκαλος Γιώργος Χρήστου θυμάται...*

Το 1977 στην Λαγκάδα, τα ιδιωτικά αυτοκίνητα ήταν λίγα και μόλις τότε ξεκινούσαμε να τ' αγοράζουμε, για να καλύτερέψουμε τη ζωή μας. Είχα κι εγώ ένα Φιατάκι, το 127, αγορασμένο μετά πολλών κόπων, βασάνων και στερήσεων. Μια μέρα βρεθήκαμε παρέα στο καφενείο του Κουτσακιού, του Παππά, αν τον λέω καλά. Ποιοι ήταν παρέα δε θυμάμαι, όμως θυμάμαι τους πρωταγωνιστές, το Κουτσάκι και τον Γιώργη τον Κούνουπα, στη συζήτηση για αυτοκίνητα και μάλιστα για τα τραβήγματα και τις δυνατότητες που είχαν. Το Κουτσάκι καυχιόταν πως το Άουντι που είχε, ένα πολύ καλό αυτοκίνητο της εποχής, ανέβαινε με τετάρτη ταχύτητα (την πιο μεγάλη), τις στροφές του Μιλιγκά (μικρό Αίπος τον ονόμαζα εγώ) μέχρι την ισιάδα του Θόλους, ερχόμενος από Χίο. Όλοι τον αμφισβητήσαμε, γιατί στις στροφές ελαττώνεις ταχύτητα και είναι σχεδόν απίθανο να βγάλεις μεγάλη ανηφόρα με τετάρτη.

Αποφασίσαμε λοιπόν, για να το διαπιστώσουμε, να μας πάει το Κουτσάκι, τον Γιώργη κι εμένα στον Μιλιγκά και να κάνουμε τη δοκιμή. Εγώ πήγα συνεπιβάτης για να ελέγχω τυχόν αλλαγές ταχυτήτων. Πράγματι κατεβήκαμε οι δυο, ο Γιώργης έμεινε πάνω, πήρε φόρα το αυτοκίνητο μπήκε η τετάρτη ταχύτητα και αρχίσαμε την ανάβαση. Όταν ανεβήκαμε βλέπουμε ένα Γιώργη σκασμένο στα γέλια και να μας εξιστορεί τι έγινε. Μας είδε να ανεβαίνουμε και άκουσε στην τελευταία στροφή κατέβασμα ταχύτητας. Θεωρώντας λοιπόν ότι δικαιώθηκε, υψώνει τη... δεξιάν του, βάζει σε προεξοχή το μεσαίο δάχτυλο και αρχίζει να παλινδρομεί τη χερούκλα του με τη γενετήσια πράξη. Φτάνοντας όμως στην κορυφή το αυτοκίνητο, διαπιστώνει πως ήταν άλλο, ακριβώς του ιδίου χρώματος και τύπου, και μάλιστα του αστυνόμου των Καρδαμύλων μετά της οικογενείας του. Το μυαλό του έφερε γρήγορα στροφές, σιγά μη δεν έφερνε, και από παλινδρομική κίνηση που είχε το χέρι του, το μετέτρεψε σε εγκάρδιο χαιρετισμό κουνώντας το μανιωδώς. Ούτε που κατάλαβε τίποτα ο αστυνόμος, ο οποίος μάλιστα ανταπέδωσε το χαιρετισμό.

Για την ιστορία, το Κουτσάκι είχε δίκιο. Εμού παρόντος, ανέβασε μέχρι το τέρμα της απότομης ανηφόρας το Άουντι με τετάρτη.



ΛΟΓΟ...  
ΤΕΧΝΗΜΑΤΑ

Γράφει η  
Φρόσω Παππά

## Ο Θεός Ηρακλής

Ο Θεός Ηρακλής ήταν μεγάλη μάρκα. Η μάνα μου έλεγε πως σε πήγαινε στο ποτάμι και σε γύριζε απότιστο και να μην πιστεύω όσα κι αν έλεγε. Ταξίδευε λέει όλη του τη ζωή, τρανός καπετάνιος στις θάλασσες του κόσμου κι έφτασε μια φορά και στην Εσπερία, τάχατες. Έκαμνε ζέστη πολύ, πιότερο κι απ' την έρημο της Αφρικής μ' έλεγε. Φόρτωσε λέει στο καράβι του τα πορτοκάλια και τα λεμόνια και πήγε να τα πουλήσει στους ανθρώπους των πάγων. Να νοστιμέψουν τους ψημένους σολομούς στην πλάκα που πύρωνε με το φως του ήλιου. Γιατί εκεί λαγκάδι δεν έχει να κόψουνε ξύλα ν' ανάψουν φωτιά. Για μένα αυτός ήταν ο αληθινός Ηρακλής κι όχι ο άλλος που μας δίδασκε ο δάσκαλος. Τον αγαπούσα γιατί με ταξίδευε μακριά κι ας ήξερα πως τη θάλασσα την είχε δει μονάχα σε μια διαφήμιση κρεμασμένη στον καφενέ της πλατείας.

Τον καρτερούσα να 'ρθει στο χωριό με λαχτάρα κάθε φορά και μεγαλύτερη. Καινούρια ιστορία μου 'φερνε κάθε φορά. Ήταν ο σύνδεσμός μου με τον μεγάλο κόσμο που 'στεκε μακριά. Μαζί ξυπνούσαμε πριν ακόμα φέξει, μη και χάσουμε την ώρα μας στον ύπνο. Κι όσο έφευγε το θάμπος της αυγής κι ο ήλιος ανέβαινε ένα γόνα πάν' απ' τη γης, εμείς ήμασταν ψηλά πάνω στους λόφους. Να, ιδές, μ' έλεγε, τον αέρα πώς καταπίνει τα χρώματα της πλάσης κι ύστερα σαν ξεπλένεται στη βροχή απ' την πολυκαιρίσια σκόνη, τα ξεχωρίζεις πάνω στο γεφύρι που χτίζει μονομιάς πάνω στα σύννεφα. Μια φορά που 'χα μπαρκάρει στις Αμερικής τα μέρη, σκαρφάλωσα στο ψηλότερο κατάρτι και μ' ένα σάλτο περπάτησα πάνω του, κι όσο περπατούσα, τόσο γενόμουνα παρδαλός. Άρπαξα τον κουβά π' αδειάζαμε τα νερά στη φουρτούνα και χώρεσα μέσα του όσα περισσότερα χρώματα μπόρεσα. Κι είπα στους ναύτες, βάψτε ωρέ το καράβι να το βλέπει ο Θεός από ψηλά και να χαίρεται. Κι άμα τον είπα σωστό δεν ήταν που 'κλεψες, με απάντησε δεν έκλεψα, μου τα 'δωκε να με ξεχρεώσει που με ναυάγησε κάποτε στα νησιά με τα κοράλλια σα σήκωσε κύματα βουνά. Κι όλο το μπλε της θάλασσας από κει είναι, τον ρώτησα. Όχι, ρε διαολάκι, το μπλε της θάλασσας είναι το λουλάκι πού 'ριξε ο Θεός σαν έφκινε τον κόσμο.



Αλαφροϊσκιωτος, σαν και με, γι' αυτό τονε μάλωνε η βάβω μου σαν μ' έλεγε όλα τούτα. Είναι που' ναι ζαβό, θα το απολωλάνεις, του 'λεγε. Όλο το χωριό μαζεύουνταν γύρω του σαν έφτανε στο χωριό. Ούλοι ήξεραν πως ό,τι νέο ήφερνε, το μαγείρευε πρώτα στο μυαλό του. Να το νοστιμέψει για να τ' ακούν οι άνθρωποι και να μαλακώνει το μέσα τους. Για τούτο τον ήθελαν στα σπίτια τους να τον φιλέψουν μια κούπα κρασί, να τον προξενέψουν τις θυγατέρες τους όμως κανείς. Καλός, χρυσός, μα ανεπρόκοπος ήλεγαν.

Κι αυτός, αγάπησε πολύ την Αριστούλα της Τσιτσεβούς. Ξανθή, με τις κοτσίδες της ένα γύρω περασμένες στο κεφάλι της. Λυγερή μ' ολοκέντητες φούστες και το βλέμμα κρατημένο χαμηλά ως έπρεπε. Περπατούσαμε μαζί τ' απογέματα κάτω απ' το παραθύρι της που 'ταν ντυμένο μ' άσπρες κοφτές κουρτίνες κι όλοι ήλεγαν ποιος ξέρει τι προίκα θα 'χει. Μα ο Ηρακλής την Αριστούλα μονάχα ήθελε, να την ταξιδέψει ως το πλουμιστό γιοφύρι τ' ουρανού. Κι άμα δεν γυρνούσαν πίσω δεν τον ένοιαζε. Όταν με το πρωτόπε έκλαψα. Δε μ' αγαπάς, τον είπα. Τα αρνήθηκε με πάθος, μα ήξερα πως εκείνη την αγάπαγε πιότερο. Δε θα με τη δώσουν, έλεγε. Είναι από τρανό τζάκι. Πόσο τρανό, όλα τα τζάκια του χωριού μας ίδια είναι. Ο πάππος μου τα 'φτιαξε τα περισσότερα και τα 'χει ίδια καμωμένα. Κι όλο τη φανταζόμουνα να βγαίνει μες απ' το τζάκι γεμάτη καπνιά στη μούρη και στις φούστες της. Κι όσο τη σκεφτόμουνα έτσι, γελούσα κι έλεγα άμα τη δει έτσι ο Ηρακλής θα του φύγει η αγάπη. Μα η αγάπη δε φεύγει. Κρύβει απ' το κακό, έλεγε.

Και μια χαραή πεταχτήκαμε ορθοί απ' τις φωνές. Όλο το χωριό στάθηκε στα δικά μας παραθύρια κι έσκουζε. Έτρεξε ο πάππος μου να μάθει τι γυρεύουνε και μ' είπε εσύ στ' αυγά σου, άμα τον πήρα το κοντό. Την έκλεψε την Αριστούλα ο Ηρακλής. Αφήνιασε ο πατέρας κι μάνα της. Οργώσανε τα χωράφια, φτάσανε σ' όλα τα χωριά με τα μουλάρια και τ' άλογα, μα Ηρακλής και Αριστούλα, πουθενά. Να δεις που καβάλησε τ' άλογο το φτερωτό και πέταξε, σκέφτηκα.

Μέρες έκλαιγα. Και μια μέρα θύμωσα. Θύμωσα πολύ και ξέσπασα στη βάβω μου χτυπώντας την εκεί που δεν το περίμενε. Μ' έπιασε τα χέρια και φοβερίζοντάς με πως θα με πετάξει απ' τη γκλαβανή στο κατώι, σταμάτησα να χτυπιέμαι και να φωνάζω μοναχά όταν κουράστηκα. Με πήρε αγκαλιά και μ' άφησε να κλάψω τόσο, που μούσκεψα για τα καλά τον ώμο της. Κι ύστερα ησύχασα. Απ' την άλλη μέρα δεν ξαναρώτησα για το θείο Ηρακλή. Κι ας όλοι οι χωριανοί τον είχαν στο στόμα τους για καιρό.

Κι ήρθε. Κοιμόμουνα στ' αλώνι. Αύγουστος. Η ζέστη μεστή, την έκοβες με το μαχαίρι. Άνοιξα τα μάτια μου και τον είδα σκυμμένο παν' απ' το κεφάλι μου. Κρεμάστηκα στο λαιμό του. Μ' έσφιξε δε μ' άφηνε και δεν τον άφηνα. Η αγάπη δεν κρύβει μονάχα, υπομένει και περιμένει. Μεγάλωσες πολύ, ωρέ διαολάκι, με είπε. Κόντεψα να μη σε γνωρίσω.

Αγκαλιά κατεβήκαμε στο χωριό. Στην πλατέα βγήκαν απ' τους καφενέδες να τον ιδούν. Χαθήκαμε ανάμεσα σε χέρια που τον θυμούνταν από παλιά. Ήφερες την οικογένεια,



τον ρώτησε ο Γιώτας του παπά. Με πήρε απ' το χέρι και τραβήξαμε για το σπίτι. Ο τρύγος είχε κινήσει και τα κοφίνια γεμάτα με ροζακή τραβούσαν για τα πατητήρια. Θυμάμαι που το κοφίνι ήταν μεγαλύτερο από τα σένα, με είπε. Και τώρα κοντεύεις να γενείς άντρας. Στην πόρτα μας περίμενε η βάβω μου μ' ένα παιδί στα χέρια.

Ναι, δικό μου, με είπε εκείνος. Η Αριστούλα στα μισά της σκάλας περίμενε. Ξέρω, είπε. Μα δε γίνονται αλλιώς. Χάιδεψε το κεφάλι μου, που βουρκωμένο έγειρε στη γης να στάξει το νερό που κουβαλούσε τόσα χρόνια.

Ανέβηκα τη σκάλα. Η κουρτίνα στο παραθύρι είχε αλλάξει. Το γεφύρι με τα χρώματα κρέμουνταν στο τζάμι και καβάλα του κεντημένος ο θείος Ηρακλής. Η πίτα μοσχοβολούσε στη γάστρα και η ξύλινη μπούκλα με τις κληματσίδες έτοιμη ήταν ν' αδειάσει κρασί στις κούπες για το καλωσόρισες. Το φως έπεφτε, η πόρτα έκλεισε κι όλος ο κόσμος έμεινε απ' έξω. Κι εμείς ήμασταν ολάκεροι δυο αυτιά ν' ακούσουμε για το μαγικό καθρέφτη στη ρεματιά του Αη-Γιώργη, που τους έκρυψε απ' το κακό για πολύ καιρό.

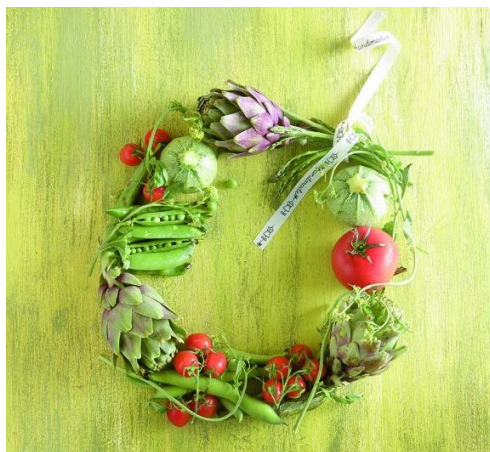






# Συλλογικός μπαξές

## Μπαξέδες στα φόρτε τους



Έρθε η εποχή που ο κάμπος του χωριού θα ζωντανέψει, μπαξέδες θα φυτευτούν και οι χωριανοί θα έχουν μια καθημερινή απασχόληση, σκάψιμο, φύτεμα, πότισμα ξεχορτάρισμα, μέχρι την στιγμή της συγκομιδής του πρώτου καρπού και την αφάνταστη ικανοποίηση ότι τα καταφέρανε και φέτος.

Ο καθένας έχει το δικό του τρόπο που φυτεύει τα κηπευτικά του, σύμφωνα με την εμπειρία του, όμως κάποιες συμβουλές που θα δοθούν σε αυτό το άρθρο πιθανόν να φανούν χρήσιμες και να προσθέσουν κάτι στον τρόπο που καλλιεργείτε τα μποστανικά σας.

Τα τελευταία χρόνια οι περισσότεροι καλλιεργητές χρησιμοποιούν έτοιμα σπορόφυτα λαχανικών, γιατί μπορούν να προμηθευτούν τις ποικιλίες που επιθυμούν άμεσα και χωρίς τον κόπο και το άγχος, αν θα βλαστήσουν οι σπόροι των λαχανικών που έσπειραν. Όμως, μπορεί να έχουμε κάποιες τοπικές ποικιλίες φυτών, που κρατάμε τους σπόρους τους και θέλουμε να τις διατηρήσουμε. Έτσι, αν μπορούμε στον κόπο να φτιάξουμε τα δικά μας σπορόφυτα, παρακάτω σας δίνουμε κάποιες χρήσιμες πληροφορίες σχετικά με τα **σπορεία**.

- Το σπορείο χρειάζεται σταθερή θερμοκρασία γύρω στους 20-25°C και υψηλή σχετική υγρασία για να φυτρώσουν πιο γρήγορα οι σπόροι. Αφού φυτρώσουν οι σπόροι, φροντίζουμε τα νεαρά σπορόφυτα να έχουν έκθεση στον ήλιο, αποφεύγοντας όμως την έντονη ηλιοφάνεια του μεσημεριού. Κατά το στάδιο της βλάστησης, το σπορείο θα πρέπει να εξασφαλίζει και καλό αερισμό των φυτών για να μην αναπτυχθούν ασθένειες που προσβάλλουν τα νεαρά φυτά.

- Στα γλαστράκια που έχουμε γεμίσει με χώμα αφήνουμε περιθώριο 1 - 2 εκατοστά από την κορυφή, ανάλογα τον σπόρο που φυτεύουμε. Τοποθετούμε τον σπόρο πάνω στο χώμα και συμπληρώνουμε χώμα, με νέα στρώση





φυτοχώματος, **ώστε το βάθος φύτευσης του σπόρου να είναι διπλάσιο από τη διάμετρο του.**

- Ποτίζουμε απαλά κάθε 2 μέρες με ένα ψεκαστηράκι καθώς εξασφαλίζει ψιλή διασπορά του νερού και δεν παρασύρει το χώμα που καλύπτει το σπόρο.

- Τα νεαρά φυτά λαχανικών του σπορείου μας είναι έτοιμα για μεταφύτευση, όταν έχουν σχηματίσει 3 - 4 πραγματικά φύλλα και ικανοποιητικό ριζικό σύστημα. Ανάλογα τις συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και φωτισμού που επικρατούν, συνήθως μεταφυτεύουμε 6 - 10 εβδομάδες μετά την φύτευση των σπόρων.

**Τομάτα, κολοκύθι, μελιτζάνα, πιπεριά και ξυλάγγουρο, λαχανικά που δεν λείπουν από κανένα μπαξέ!** Δυο τρεις συμβουλές για το κάθε λαχανικό που μπορεί να σας φανούν χρήσιμες.

### Τομάτα

- Επιλέγουμε ηλιόλουστα σημεία στον κήπο μας και αποφεύγουμε τις σκιερές θέσεις ή τα σημεία κοντά σε δένδρα.

- Κατά την φύτευση της ντομάτας, ενσωματώνουμε αρκετή οργανική ουσία μέσα στους λάκκους φύτευσης, σε μορφή κομπόστ και καλά χωνεμένης κοπριάς, καθώς και βιολογικό ή συμβατικό λίπασμα που περιέχει άζωτο, φώσφορο, κάλιο, μαγνήσιο και ασβέστιο.

- Αποφεύγουμε τις πυκνές φυτεύσεις και προτιμάμε να φυτεύουμε σχετικά αραιά, για έχουμε καλύτερη παραγωγή και πιο υγιή φυτά.

- Φροντίζουμε να μην ποτίζουμε υπερβολικά τα φυτά της ντομάτας, ειδικά στα αρχικά στάδια, γιατί με αυτό τον τρόπο θα δημιουργήσουν αδύνατο επιφανειακό ριζικό σύστημα και δεν θα αναπτύχθούν σωστά αλλά και κατά την ανθοφορία γιατί ρίχνουν τα άνθη. Περισσότερο νερό χρειάζονται κατά την περίοδο της καρποφορίας, συνήθως κάθε 2 μέρες.

- Το μαύρισμα στο κάτω μέρος του καρπού οφείλεται είτε στην έλλειψη ασβεστίου ή σε ακανόνιστα ποτίσματα.

### Κολοκύθι

- Οι ιδανικές αποστάσεις φύτευσης του κολοκυθιού είναι ανά 70 - 100 εκατοστά μεταξύ των θέσεων φύτευσης και 100 - 140 εκατοστά μεταξύ των γραμμών φύτευσης.

- Οι κολοκυθιές χρειάζονται πότισμα κάθε δυο μέρες την περίοδο της άνοιξης, ενώ τη ζεστή περίοδο του καλοκαιριού μπορεί να χρειαστούν πότισμα και κάθε μέρα, ώστε το χώμα να διατηρείται υγρό.

- Η υπερβολική προσθήκη λιπάσματος αζώτου μπορεί να συντελέσει αρνητικά στην καρποφορία της κολοκυθιάς, μειωμένη ανάπτυξη καρπών και ευαισθησία στην ανάπτυξη μυκητολογικών ασθενειών.



- Το κιτρίνισμα στα κολοκύθια μπορεί να οφείλεται σε υπερβολική υγρασία λόγω συχνού ποτίσματος αλλά και σε προσβολή από την ασθένεια του ωιδίου (μύκητας).

### **Μελιτζάνα**

- Αν δεν έχουμε διαθέσιμο χώρο σε κήπο, η μελιτζάνα μπορεί να καλλιεργηθεί εύκολα σε γλάστρα. Αρκεί να επιλέξουμε τα κατάλληλα ηλιόλουστα σημεία στο μπαλκόνι ή στην αυλή μας, με νότιο ή δυτικό προσανατολισμό και προφυλαγμένα από δυνατούς ανέμους.

- Για να απολαύσουμε γλυκές μελιτζάνες, μπορούμε να προσθέτουμε κάθε 3 - 4 βδομάδες πλήρες λίπασμα, βιολογικό κατά προτίμηση, ενισχυμένο σε κάλιο που βοηθά στην παραγωγή ποιοτικών και γευστικών καρπών.

- Η έλλειψη νερού κατά την περίοδο της ανθοφορίας μπορεί να προκαλέσει πτώση των ανθέων και μείωση της παραγωγής.

### **Πιπεριά**

- Ο σπόρος της πιπεριάς αργεί να φυτρώσει και θέλει λίγη υπομονή. Σε κατάλληλες θερμοκρασίες γύρω στους 20°C και σε περιβάλλον με αρκετή υγρασία, ο σπόρος της πιπεριάς χρειάζεται τουλάχιστον 2 - 3 εβδομάδες για να φυτρώσει.

- Κατά τη διάρκεια της ανθοφορίας, πρέπει να είμαστε προσεχτικοί, καθώς η έλλειψη νερού όπως και το υπερβολικό πότισμα μπορεί να προκαλέσουν πτώση των ανθέων της πιπεριάς.

### **Ξυλάγγουρο**

- Το ξυλάγγουρο είναι κηπευτικό θερμής εποχής και χρειάζεται υψηλές θερμοκρασίες για να ευδοκιμήσει.

- Η καλλιέργεια του ξυλάγγουρου, γίνεται σε αραιές αποστάσεις φύτευσης ανά 70 - 80 εκατοστά μεταξύ των θέσεων και 1,20 - 1,50 μέτρα μεταξύ των γραμμών φύτευσης.

- Καλό είναι να ποτίζουμε όταν στεγνώνει το χώμα.

- Σε αρκετές περιπτώσεις, εμφανίζει έντονη ανάπτυξη βλαστών, παράγει πολλά άνθη αλλά δεν κάνει καθόλου καρπούς, σε αυτή την περίπτωση μειώνουμε το πότισμα των φυτών και κόβουμε τις άκρες των βλαστών της ξυλαγγουριάς.

**Καλή επιτυχία και καλό μήνα!**

**Ειρήνη Αργυρούδη**



## ΤΑ ΛΑΓΚΑΔΟΥΣΑΚΙΑ...



*...αγωνίζονται για την ειρήνη*

Δεν χρειάζονται και πολλά, μια συζήτηση αρκεί και τα παιδιά βρίσκουν τον τρόπο να εκφράζονται σωστά και να στέλνουν τα μηνύματα όπως πρέπει.

ΟΧΙ ΣΤΟΝ ΠΟΛΕΜΟ - ΝΑΙ ΣΤΟ ΧΑΡΤΟΠΟΛΕΜΟ

Μπράβο, Μάρκο!





## Εξερεύνηση στο Γιβάρι

από την Ματρώνα Παππά

Στα πλαίσια της έρευνας για το διδακτορικό μου στην Περιβαλλοντική Εκπαίδευση στο ΕΚΠΑ, δημιούργησα μια ομάδα μικρών ερευνητών - εξερευνητών, αποτελούμενη από παιδιά του χωριού μας. Πραγματοποιήσαμε την πρώτη επίσημη εξόρμηση στο Γιβάρι, με στόχο τη μελέτη της βιοποικιλότητας της περιοχής.



Μέσα από μια σειρά δράσεων και δραστηριοτήτων, τα παιδιά γνώρισαν την ιστορία του τόπου από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα και συνειδητοποίησαν τη σπουδαιότητα της περιοχής ως υγρότοπου με πλούσια χλωρίδα και πανίδα. Ένας από τους βασικούς στόχους της διδακτορικής μου προσπάθειας είναι η ανάδειξη της εγγενούς αξίας του τοπικού περιβάλλοντος των παιδιών. Πιστεύω ότι αυτός ο στόχος επετεύχθη από την πρώτη μας κιάλας επίσκεψη, καθώς τα παιδιά εκδήλωσαν αισθήματα



θαυμασμού και υπερηφάνειας για το Γιβάρι, ενισχύθηκε το «αίσθημα του ανήκειν» σε έναν τόπο, η ευαισθητοποίηση και η ανάγκη για την προστασία αυτού. Πιο συγκεκριμένα, αντικρίζοντας σκουπίδια και φυσίγγια, ενεργοποιήθηκε το ενδιαφέρον των παιδιών για την ανάληψη δράσεων και πρωτοβουλιών που αφορούν στον καθαρισμό της περιοχής και στην





προστασία κάθε είδους ζωής στον υγρότοπο. Τα παιδιά αρχίζουν πλέον να συνειδητοποιούν τα προστάγματα της εποχής μας που μας προ(σ)καλούν για μια αρμονική συνύπαρξη και συνεξέλιξη με τον κόσμο μας. Κλείνοντας, θα ήθελα να παραθέσω τα λόγια των ίδιων των παιδιών-ερευνητών:



*«Δεν είχα ιδέα πόσο σημαντικό είναι το Γιβάρι! Τόσο καιρό νόμιζα ότι ήταν απλά ένα όμορφο μέρος. Πόσα υπέροχα πράγματα έκρυβε και τα ανακαλύψαμε! Πόσο μεγάλη έκπληξη για μας! Ο τόπος μας είναι μοναδικός τώρα που τον γνωρίζουμε καλύτερα! Είμαστε πολύ τυχεροί που είναι ο δικός μας τόπος!»*







# ΨΥΧΑΓΩΓΙΑ *αλά λαγκαδούικα*

## Ναυτική ακροστιχίδα

*από τον Μανώλη Κάλλα*

**Τα αρχικά των λέξεων σχηματίζουν την έκφραση «Βίρα τις άγκυρες»**

Ειδική «δακτυλήθρα» για μουσαμάδες	B _ _ _ _ _
Το πετούν με τον κάβο από το καράβι στο μώλο	I _ _ _ _
Κάγκελα στο πλοίο	P _ _ _ _
Εκκίνηση πλοίου από το λιμάνι	A _ _ _ _ _
Χώρος πλοήγησης του πλοίου	T _ _ _ _ _
Μέχρι τη γραμμή αυτή φθάνει το νερό	I _ _ _ _
Κομμάτια άχρηστα όταν πελεκώ ξύλο	Σ _ _ _ _ _
Δεν έχει πάτο	A _ _ _ _
Έχουν τα πλοία και οι δρόμοι	Γ _ _ _ _ _
Λέγεται ο κόλπος της Λαγκαδάς	K _ _ _ _ _
Είναι ο δεύτερος καπετάνιος	Υ _ _ _ _ _
P.... κάνουνε οι μούτσοι κι οι πειρατές μεθοκοπάνε	P _ _ _ _ _
Έχω πνιγεί χίλια μίλια πέρα από τις...	E _ _ _ _ _
Η θηλειά στο κουπί που το συνδέει με το σκαρμό	Σ _ _ _ _ _

- Η λύση στο επόμενο τεύχος

Λύση του σταυρόλεξου του προηγούμενου φύλλου

Οριζόντια: 2. Ταραμοσαλάτα, 4. Ξιδάτο, 6. Μουτσούνα, 8. Ραβδόλια, 10. Χαρτοπόλεμος  
Κάθετα: 1. Τυρινή, 6. Κουδουνάτοι, 12. Άστρα



# ΑΝΕΜΟ... μαγειρέματα



## Αγκινάρες με κουκιά

από την Βασιλεία Φραγκάκη

### Υλικά

½ κιλό κουκιά  
6 αγκινάρες  
1 μεγάλο κρεμμύδι  
4 - 5 κρεμμυδάκια πράσινα  
1 - 2 καρότα  
άνηθο  
¾ φλυτζανιού λάδι  
2 κουταλιές σούπας αλεύρι  
1 λεμόνι  
αλάτι - πιπέρι

### Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα κουκιά και τις αγκινάρες. Αν είναι τρυφερές κρατάμε τα μέσα φύλλα, αφού τα κόψουμε μέχρι τη μέση περίπου. Αν μέσα στην καρδιά έχουν χνούδι, το αφαιρούμε. Τις βάζουμε στο νερό με μπόλικο χυμό λεμονιού για να μη μαυρίσουν. Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια, βάζουμε το λάδι στη φωτιά και τα τσιγαρίζουμε μαζί και τα καρότα. Στη συνέχεια ρίχνουμε στο σκεύος μας τις αγκινάρες και τα κουκιά και προσθέτουμε νερό, ώστε να σκεπαστούν τα λαχανικά και τα βράζουμε. Δοκιμάζουμε και όταν ψηθούν τα λαχανικά βάζουμε αλάτι, πιπέρι και τον άνηθο. Στο τέλος ανακατεύουμε το χυμό ενός λεμονιού με το αλεύρι και λίγο νερό και τα προσθέτουμε στο φαγητό. Το αφήνουμε να πάρει μια βράση και το αποσύρουμε από τη φωτιά.

Υ.Γ. Αν τα κουκιά είναι μεστά, τα ψήνουμε λίγο μόνα τους και μετά βάζουμε τις αγκινάρες.