

Η ΝΕΑ ΦΩΝΗ ΤΗΣ ΦΥΛΑΚΤΗΣ
ΚΑΡΔΙΤΣΑΚΗ 6
43100 ΚΑΡΔΙΤΣΑ
ΚΩΔΙΚΟΣ 5717

η νεα Φωνη της Φυλακτης

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΦΥΛΑΚΤΙΩΤΩΝ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ

Εκδότης - Διευθυντής: Βασ. Χρ. Διαμαντής
Υπ. Σύνταξης: Γεώργιος Χρ. Τσιαμαντάς

Γραφεία: Καραϊσκάκη 6 - ΚΑΡΔΙΤΣΑ
Τηλ.: 24410 - 25375

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2005
ΕΤΟΣ 6ο, ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 23

ΠΙΤΑ Η ΕΥΛΟΓΗΜΕΝΗ

Του Λάμπρου Δημ. Παπαδημητρίου

Πρωτονοιζαμε τα μάτια μας στις κορυφές των βουνών, κλάψαμε στα μπισίκια μέσα στα σπάργανα, μπουσουλίσαμε στις ρούγες, καλημερίσαμε τους αγγέλους κι ανοίξαμε την πορτοξυλιά για να ανταμώσουμε τη ζωή. Όσο ακόμα το ζωοφόρο στήθος της μάνας ήταν πλούσιο, μας χάριζε το γάλα της, το αίμα της, το χτυποκάρδι της. Σαν τρανεύαμε και κοβόταν το γάλα, γυρίζαμε γύρω απ' την ποδιά της για κανένα καλούδι. Άδεια τα χέρια της μητέρας, άδειο το στομάχι, άδεια και η ψυχή μας. Ετσι πηγαίναμε στη μεγάλη μάνα, τη μανιά, αραδίζοντας τον κόρφο της, το γέρικο στήθος της, τη θαλπωρή της. Πόσοι και πόσοι δεν μεγαλώσαμε βυζαίνοντας το φτωχικό στήθος της γιαγιάς, αρμέγοντας τη γλύκα των προγόνων, τη σοφία και τη ζεστασιά τους. Καθώς οι γεροντότεροι ταξίδευαν για τον κόσμο των σκιών, άρχισαν να καταφτάνουν οι πείνες και τα βάζανα.

Μας ανάστησαν οι πίτες, το προζύμι και ο ιδρώτας των γονιών. Τα δώρα της φύσης και τα ευλογημένα χέρια τους, γέμισαν τις άδειες κοιλιές μας. Τα παιχνίδια, η ελευθερία, ο πετροπόλεμος και τα όνειρα της νιότης χόρτασαν τις ψυχές μας. Κρατήσαμε μακριά την πείνα και τη δυστυχία, με τα τσουκνίδια, τα λάπατα, την αρμύρα, το καθάριο, την μπομποτά, τη λίπα, τα κολοκύνθια και τόσα άλλα χαρίσματα των βουνών του παραδείσου. Όσο η κάδη ήταν γεμάτη αλεύρι, όσο οι τενεκέδες με το τυρί κι άλλοι με τη λίπα ήταν μπόλικοι, όσο τα ιερά χώματα γέμιζαν τσουκνίδια και λάχανα, ήμασταν μια χαρά. Ευλογημένη η πλάση που ταΐζει τα παιδιά της, ευλογημένος ο πετρόβεργος, ευλογημένη η γάστρα.

Η γάστρα αδέρφια! Βαριά, σιδερένια, τοξωτή, ονειρεμένη. Σαν οι μανάδες άναβαν τη φωτιά για να γίνουν τα κάρβουνα και να τ' απλώσουν πάνω της, η κουζίνα γέμιζε χαρά και ζεστασιά. Καθόμασταν μπροστά της ή δίπλα στο παραγώνι για να ζεσταθεί το κοκκαλάκι μας και να χαζέψουμε τα κάρβουνα και τις σπιθές που αναβόσβηναν. Γάστρα, η πυρφόρος ασπίδα της φτώχειας, γεμά-

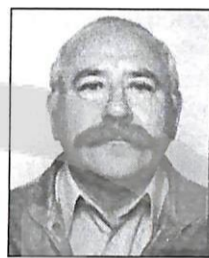
τη φως και φωτιά. Εκεί κοντά της ανάβαμε και τη λάμπα με το πετρέλαιο για να ρίξουμε καμιά ματιά στα λιγοστά βιβλία και στις ασκήσεις για το σχολείο. Εκεί διαβάζαμε για τον Τρωϊκό πόλεμο και για την ασπίδα του Αχιλλέα, του πρώτου των Ελλήνων. Μια ασπίδα μοναδική, έργο του αρχιμάστορα Ηφαίστου, όπου πάνω της ήταν σκαλισμένη όλη η ιστορία του κόσμου. Η ασπίδα του έδιωχνε μακριά τους δυστυχημένους Τρώες, η ασπίδα - προστάτιδα όλων των συντρόφων του μεγάλου ήρωα. Αυτά διαβάζοντας θαυμάζαμε τη δικιά μας πυρωμένη ασπίδα και περιμέναμε να κατακάθει η φωτιά και να ρθει η πολυπόθητη στιγμή που η μητέρα θα έβγαζε τη γάστρα. Τα σάλια μας έτρεχαν, η μυρωδιά απλωνόταν σ' όλο το σπιτικό και πριν προλάβει καλά, καλά να βγει η γάστρα και να κρυσώσει το ταψί, αρχίζαμε την επίθεση! Ασπίδες ιερές των Ελλήνων που κρατούν μακριά τους αντιπάλους και την πείνα.

Πρώτη θέση στην καρδιά μας είχε η λαχανόπιτα. Για τη λαχανόπιτα υπήρχε το μεγάλο ταψί κι όταν βλέπαμε τη μάνα να το ετοιμάζει πετούσαμε απ' τη χαρά. Φεύγαμε για παιχνίδι, αλλά δεν απομακρυνόμασταν και πολύ για να μπορούμε να γυρίσουμε γρήγορα. Η λαχανόπιτα ήταν ίσως ο μοναδικός λόγος για τον οποίο παρατούσαμε τα παιχνίδια και τις τρέλες της νιότης. Μάθαμε απ' έξω το χρόνο που χρειαζόταν για να βγει απ' τη γάστρα και τρέχαμε για το σπίτι ανεβαίνοντας τις σκάλες. Οι μανάδες έκαναν το σταυρό τους που γυρνούσαμε και μια φορά νωρίς και δεν χρειαζόταν να μας ψάχνουν στις γειτονιές και να μας σέρνουν για το σπίτι. Λαχανόπιτα γεμάτη τσουκνίδια, λάπατα, παζιά, κορφοκολοκυθιές, πράσο, τυρί και λίπα αντί για λάδι. Που να βρεθεί λάδι; Αυτό ήταν μόνο για βαφτίσια ή να μας ξεματιάξει η μανιά απ' τα κακά πνεύματα. Πριν καλά, καλά κρυσώσει, αρπάζαμε κανένα κομμάτι απ' το ταψί για να προλάβουμε. «Εγώ θέλω το μεγάλο κομμάτι», «Εγώ θέλω τη γωνιά». «Εγώ θέλω δύο κομμάτια για να δυνα-

ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΣΤΗ ΣΕΛ. 4

Ο ΥΛΟΤΟΜΟΣ

Υλοτομώ σημαίνει τέμνω την ύλη δηλαδή κόβω τα δέντρα. Υλοτομία είναι η εκμετάλλευση του δάσους και υλοτό-



Γράφει ο Αθανάσιος Τσιαμαντάς

μοσ ο εργάτης του δάσους.

Πριν ανακαλυφθεί το πλαστικό και το σίδερο ήταν σπάνιο, όλες τις ανάγκες του ανθρώπου τις κάλυπτε το ξύλο. Όταν λέμε όλες, εννοούμε όλες! Η θέρμανση, η κατασκευή της κατοικίας, η κατασκευή του πλοίου, των όπλων, των εργαλείων, αλλά και η διακόσμηση κλ.π. όλα είχαν σαν πρώτη και κύρια ύλη το ξύλο.

Οι Αρχαίοι Έλληνες πίστευαν ότι τα δένδρα είχαν ψυχή. Πίστευαν ότι μαζί με κάθε δένδρο γεννιόταν και μια «Αμαδρυάδα», η οποία πέθαινε μαζί με τη Δρύ.

Κι άλλα δένδρα εκτός απ' τη Δρύ έχουν τις δικές τους «νύμφες»

οι οποίες κλαίουν και οδύρονται όταν ο ξυλοκόπος κόβει το δένδρο.

Η πολύ μεγάλη σημασία και αξία του δάσους και του δένδρου, υποχρέωνε την πολιτεία να τα προστατέψει και τις ανάγκες σε ξυλεία να τις καλύψει, όσο μπορεί, με κατευθυνόμενη και προγραμματισμένη υλοτομία.

Ένας υλοτόμος για να μπορέσει να κάνει τη δουλειά του έπρεπε να έχει και να χειρίζεται καλά τα παρακάτω εργαλεία:

1. Η κόφτρα. Πρόκειται για ένα μεγάλο πριόνι, μήκους από 1 έως

«Γ» το οποίο ήταν κατάλληλο για το πελέκημα του κούτσουρου.

4. Ο γάντζος. Ένα εργαλείο με το οποίο μπορούσε ο χειριστής του να κουμαντάρει τον κορμό του δένδρου, δηλαδή να τον στρίψει, να τον φρενάρει, να τον κατευθύνει, γιατί είναι δυνατός, αφού με το σχήμα που έχει, συνδυάζει μοχλούς.

5. Το πριόνι καταρράκτης. Είναι ένα πριόνι που βρίσκεται μέσα σε ένα ξύλινο πλαίσιο και παρέχει την ευχέρεια να χρησιμοποιείται από δύο άτομα για να σχίζουν τα κούτσουρα ή τα χον-



1,40 περίπου μέτρα, πλάτους στις άκρες μεν γύρω στα 6 εκ. και στο κέντρο δε γύρω στα 13 εκ. Έχει δύο χειρολαβές για να το χειρίζονται δύο άτομα προκειμένου να κόψουν τον κορμό του δένδρου.

2. Το τσεκούρι. Ένα κανονικό τσεκούρι με το οποίο έκοβαν τους κορμούς των δένδρων ή και κλάδους αυτών.

3. Η λίπατα. Τσεκούρι σε σχήμα πλαγιαστού

δρά ξύλου, να μετατρέπουν δηλαδή τη στρογγύλη.

6. Οι σφήνες. Λίγες σφήνες από σκληρό σίδερο βοηθούσαν στο σχίσμο των ξύλων, αλλά και για να δώσουν την κατεύθυνση που έπρεπε να πέσει το δένδρο, τη στιγμή που αυτό λύγιζε πριν αρχίσει να πέφτει.

7. Οι λίμες. Τουλάχισ-

ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΣΤΗ ΣΕΛ. 2

Πάει ο κόσμος χάλασε....

Της Φωτούλας Οικονόμου - Σβάρνα

85 χρονών η γιαγιά, 18 η εγγονή. Την αγαπάει την εγγονή της η γιαγιά. Τη λατρεύει. Προσπαθεί να της δώσει ό,τι μπορεί απ' το θησαυρό που κουβαλάει στην ψυχή της και να την κάνει σωστή γυναίκα και νοι-

κοκυρά αλλά κάτι τη μπερδεύει τη γιαγιά. Κάτι την κάνει να νιώθει πως τα πράγματα πάνε ανάποδα, πολύ ανάποδα.

Κοιτάζει με τα θολά της μάτια την εγγονή της που κάθεται καρφω-

μένη, ακίνητη και τελείως αφοσιωμένη μπροστά σ' αυτό το τρελοκούτι που το λένε τηλεόραση. Για να μην πούμε για τις άλλες φορές που κοιτάζει ένα άλλο χαζο-

ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΣΤΗ ΣΕΛ. 3



Ο Σύνδεσμος Φυλακτιωτών Καρδίτσας προχώρησε στη δημιουργία χορευτικού. Τα μαθήματα γίνονται σε μια αίθουσα στην οδό Φαναρίου με δάσκαλο τον Γιάννη Ράπτη. Υπεύθυνοι από τον Σύνδεσμο είναι ο Γιάννης Μαγαλιός, τηλ. 6938013573 και ο Κωνσταντίνος Κυριτσάς, τηλ. 6974425368.

Μέχρι στιγμής συμμετέχουν 22 παιδάκια από 6 έως 12 ετών. Στόχος του Συνδέσμου είναι η δημιουργία χορευτικού και για μεγάλους. Η προσπάθεια αυτή για την διατήρηση των χορών και των τραγουδιών του χωριού μας αγκαλιάστηκε από τους Φυλακτιώτες της Καρδίτσας. Ο Σύνδεσμος ζητά την πιο ενεργή συμμετοχή όλων των νέων του χωριού στην προσπάθεια αυτή που ξεκίνησε.

Συνέχεια από σελ. 1

στον μια τριγωνική, μια πλακέ και μια αμυγδαλωτή με τις οποίες ακόντιζαν τα διάφορα πριόνια και τσεκούρια.

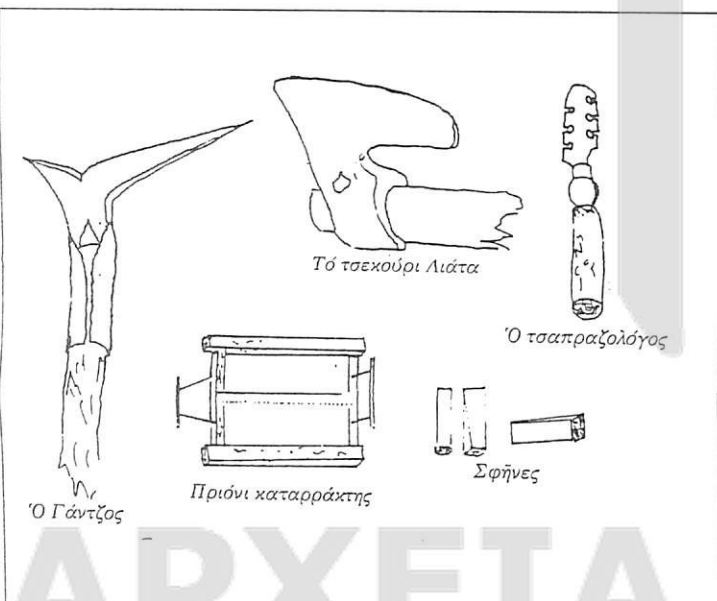
8. Ο τσαπραζολόγος. Το εργαλείο με τη βοήθεια του οποίου ο ακονιστής του πριονιού έδινε τις σωστές κλίσεις στα δόντια του πριονιού.

9. Το ράμα. Πρόκειται για ένα σπάγγο, μακρύ κάπου 10 μέτρα, βουτηγμένο μέσα σε καρβουνόσκονη βρεγμένη με το οποίο σημειωνόταν το ίχνος που έπρεπε να ακολουθήσει κατόπιν το πριόνιο.

10. Το σκεπάρνι. Το γνωστό σκεπάρνι με το οποίο έκαναν διάφορες μικροδουλειές, όπως καρφώματα κλπ.

Ένα συνεργείο υλοτόμων απαρτίζεται από δύο άτομα. Τα μεγάλα συνεργεία τα αποτελούσαν κυρίως οι Δασικοί Συνεταιρισμοί, οπότε εκτός απ' τους πραγματικούς υλοτόμους είχαν και βοηθητικό προσωπικό, όπως μάγειροι κλπ.

Κάθε καινούργιος υλοτόμος έπρεπε να γίνει ζευγάρι με έναν παλιό για να μάθει την τέχνη, πρώτα το πως να δουλεύει την κόφτρα, μετά τον τρόπο με τον οποίο θα έρριχνε το δένδρο μέσα στο λόγγο χωρίς να προξενήσει ζημιά στα διπλάνα δένδρα. Μετά τη χρήση του τσεκουριού, τον τρόπο ογκομετρήσεως του ξύλου και συγχρόνως τις διαστάσεις της κάθε είδους ξυλείας και τον προορισμό της. Π.χ. ότι τα καθρόνια που προορίζονται για τη σκεπή ενός σπιτιού πρέπει να έχουν πάχος 5 X 7 εκ. κλπ.



Ένα άλλο εργαλείο που ήθελε σχετική πείρα ήταν ο γάντζος. Το τελευταίο μάθημα του υλοτόμου και το σπουδαιότερο ήταν η κατασκευή σκαλωσιάς. Λέγοντας

Ο ΥΛΟΤΟΜΟΣ

πάνω στην οποία τοποθετείται ο κορμός του δένδρου και με τη βοήθεια του ειδικού πριονιού, που κι αυτό το λένε καταρράκτη, μετατρέπεται σε ξυλεία πριστή. Το πριόνι δούλευαν απαραίτητως δύο. Ο ένας στεκόταν από πάνω και ο άλλος από κάτω. Ο από πάνω ήταν αυτός που ήταν ο τεχνίτης, γιατί αυτός κανόνιζε την πορεία του πριονιού πάνω στο ράμα, ενώ ο από κάτω βοηθούσε μόνο στην επαναφορά του πριονιού.

Μια ακόμα επιδεξιότητα που έπρεπε να έχει ο υλοτόμος, ήταν το να ξέρει να ακονίζει το τσεκούρι, τη σφήνα ή τη λιάτα και ιδιαίτερα τα πριόνια κόφτρα και καταρράκτη.

Η υλοτόμηση αρχίζει από τότε που θα φτιάξει ο καιρός την άνοιξη, και τελειώνει τότε που θα πιάσουν τα πρώτα κρύα το φθινόπωρο.

Αναγκαίες προϋποθέσεις είναι να καθορίσει το Δασαρχείο τη θέση στην οποία θα γίνει η υλοτόμηση. Το Δασαρχείο έχει από προηγούμενα καθορίσει από ποιο σημείο ή σημεία του δάσους θα φύγουν πόσα, αλλά και ποια δένδρα για να επιτύχει την ανανέωση του δάσους και συγχρόνως να καθαριστεί. Η δουλειά αυτή του Δασαρχείου λέγεται προσήμανση.

Εν τω μεταξύ οι ενδιαφερόμενοι είχαν κάνει σχετική αίτηση στο Δασαρχείο και ζητούσαν τον αριθμό των κυβικών της ξυλείας που χρειαζόντουσαν. Εδώ σημειώνουμε ότι για ατομική χρήση (χτίσιμο σπιτιών κ.λπ.) ο δικαιούχος δεν μπορούσε με κανένα τρόπο να πάρει πάνω από πέντε (5) κυβικά κάθε χρόνο και στο τέλος έπρεπε να αποδείξει που τα χρησιμοποιούσε.

Για εμπορική χρήση την οποία είχαν κατά κανόνα οι Δ. Συνεταιρισμοί, ο αριθμός των κυβικών ήταν μεγάλος και μπορούσε να ξεπεράσει τα 500 κυβικά. Όταν έφτανε η ώρα της διανομής των δένδρων που επρόκειτο να υλοτομηθούν, ανέβαιναν στο βουνό οι ενδιαφερόμενοι με το Δασονόμο και κει αυτός παρέδιδε τα αριθμημένα δένδρα στους ενδιαφερόμενους και από τότε άρχιζε η υλοτόμηση.

Όταν ο καιρός γινόταν κατάλληλος για διαμονή στο βουνό το συνεργείο-ομάδα υλοτόμων-ανέβαινε εκεί για και πρώτη τους δουλειά ήταν να φτιάξουν τα τσαρδάκια τους, δηλαδή τις καλύβες τους για να μείνουν εκεί όσο καιρό κρατήσει η υλοτομία. Τα τσαρδάκια ήταν φτιαγμένα από ξύλα, σανίδες και λατσούδια. Πριν το συνεργείο

ο εγκατασταθεί έπρεπε να υπογράψει μια δήλωση στο Δασαρχείο στην οποία δήλωνε ότι είναι υπεύθυνο για ενδεχόμενες πυρκαγιές, παράνομη υλοτομία κ.λπ. Η δήλωση αυτή λεγόταν «πρωτόκολλο εγκαταστάσεως».

Αρχίζει η υλοτόμηση. Ο μάστορας παρατηρούσε με προσοχή το όλο περιβάλλον και αποφάσιζε το πού θα πέσει ακριβώς ο έλατος. Τότε, αφού γινόταν η εγκοπή του κορμού για να διευκολύνει το πέσιμο στο επιθυμητό σημείο, άρχιζε το πριόνισμα με την κόφτρα-ή παλιότερα το κόψιμο με το τσεκούρι. Εδώ έπαιρνε τα πρώτα του μαθήματα ο νέος. Σαν ετοιμαζόταν το δένδρο να πέσει, τότε ανελάμβανε ο μάστορας να το κατευθύνει εκεί που ήθελε με τη βοήθεια της σφήνας.

Στη συνέχεια άρχιζε η απαλλαγή του κορμού από τους κλάδους του, κι αμέσως γινόταν το ξεφλούδισμα του κορμού, δηλαδή η αποφλοιώση. Ακολουθούσε το μέτρημα και ο υπολογισμός σε πόσα κομμάτια θα κοπεί ο κορμός και σε ποιο μήκος το καθένα.

Όταν γινόταν και ο τεμαχισμός, τα κομμάτια τα λέγανε κούτσουρα, τα μεταφέρανε ή στην σκαλωσιά για να τα μετατρέψουν επί τόπου σε πριστή ξυλεία ή σε μέρος που μπορούσε να φτάσει αυτοκίνητο. Η μεταφορά των κούτσουρων γινόταν από ειδικούς μεταφορείς με ζώα, τα οποία τα ζεύανε όπως στο αλέτρι ή στο κάρο. Σε κοντινές αποστάσεις και ομαλό έδαφος η μεταφορά μπορούσε να γίνει κι απ' τους ίδιους με τους γάντζους.

Τα προοριζόμενα για να μεταφερθούν σε άλλες περιοχές για να γίνει εκεί η επεξεργασία τους, στιβαζόντουσαν και όταν ερχόταν το μεταφορικό μέσο φορτωνόταν κι έδω τελειώνει η ιστορία του υλοτόμου. Όταν όμως τα κούτσουρα έπρεπε να μετατραπούν σε πριστή ξυλεία εδώ, επί τόπου, τότε άρχιζε η δουλειά της σκαλωσιάς.

Η σκαλωσιά είναι μια κρεββατωσιά πάνω στην οποία τοποθετείται ένα κούτσουρο για να σχισθεί, αφού το σχισμό του είναι δυνατόν μόνο όταν το κούτσουρο βρίσκεται σε ύψος λίγο μεγαλύτερο από το ύψος ενός άνδρα για να μπορεί να στέκεται ο ένας από κάτω και ο άλλος από πάνω για να χειρίζονται το πριόνι καταρράκτη.

Η κρεββατωσιά γινόταν με δύο μακριά κούτσουρα στηριγμένα στο πίσω μέρος σε κάποιο δένδρο, βράχο ή αποτομία του εδάφους, ενώ στο μπροστινό πάνω σε φούρκες. Μεταξύ τους συνδέονται με δύο ξύλα που τα λένε «φελέγγια». Το «φελέγγι» στο πίσω μέρος του καταρράκτη είναι σταθερό, ενώ αυτό που βρίσκεται μπροστά είναι κινητό για να διευκολύνει την πορεία του πριονιού. Πάνω στα φελέγγια σταθεροποιείτο το κούτσουρο και άρχιζε το σχίσιμο. (Η κανονική ονομασία είναι «Φαλάγγιον», που σημαίνει το στρογγυλό δοκάρι που τοποθετείται κάτω από μεγάλα βάρη για εύκολη μετακίνησή τους).

Μόλις έπεφτε πάνω στην σκαλωσιά, και μετά τη σταθεροποίησή του, του έβγαζαν τα «καπάκια», δηλαδή του αφαιρούσαν απ' τα πλευρά τις άκρες για να δημιουργήσουν τις δύο μεγάλες παράλληλες επιφάνειες στον κορμό του δένδρου. Στη συνέχεια η μια πλευρά απτούσε σταθερά πλέον πάνω στα φελέγγια η δε άλλη έδινε την όψη της πάνω στην οποία γινόταν το «ραμάτισμα», δηλαδή γινόταν η σημείωση με το ράμα, της πορείας που έπρεπε να ακολουθήσει το πριόνιο.

Οι ραφές που σημειωνόντουσαν με το ράμα ήταν ανάλογες με τι είδος ξυλεία θέλανε να τους δώσει το κούτσουρο. Όταν τελειώνε ο ραματισμός άρχιζε το πριόνισμα. Ο τεχνίτης, όπως και πιο πάνω είπαμε, ανέβαινε από πάνω απ' το κούτσουρο και ήταν υπεύθυνος για τη σωστή πορεία του πριονιού, ο άλλος ήταν από κάτω και κατά κάποιο τρόπο βοηθούσε τον από πάνω.

Σαν έφθανε το πριόνι στο μπροστινό, κινητό φελέγγι τότε αυτό μεταφερόταν εμπρός ή πίσω για να ελευθερωθεί και πάλι το πριόνι. Έτσι όταν το πριόνι έφτανε στο τέλος ξαναγύριζε απ' την αρχή, μέχρις ότου να περάσει όλες τις ραφές. Μόλις τελειώνε το ένα κούτσουρο βάζανε στη θέση του άλλο, για να ακολουθηθεί η ίδια διαδικασία. Στην περίπτωση που τα κυβικά ήταν πολλά, αντί για δύο κορμούς που ήταν απαραίτητοι για το στέργισμα της σκαλωσιάς βάζανε τρεις και έτσι είχαν αμέσως δύο σκαλωσιές σε παράλληλη διάταξη. Όταν είχαμε τέτοια κατασκευή, τότε στον πρώτο καταρράκτη σχίζανε το κούτσουρο σε μεγάλα κομμάτια, τα οποία παρέδιδαν στη δεύτερη για να συνεχίσει το παραπέρα σχίσιμο.

Την ξυλεία πλέον, ανάλογα με το είδος της, την σωριάζανε σε κατάλληλο μέρος για να μη... ρίχνει, δηλαδή να μη στρεβλώνεται και για να αεριζεται σωστά. Στους σωρούς αυτούς μένανε τα έτοιμα για το εμπόριο ξύλα, μέχρι να φτάσουν τα ζώα για να τα μεταφέρουν μέχρις εκεί που έφθανε η ρόδα, για την παραπέρα μεταφορά τους. Εδώ μπορούμε να πούμε πως τελείωσε η δουλειά του υλοτόμου.

Οι παλιοί που ήθελαν ξυλεία για τον εαυτό τους και όχι για το εμπόριο έδιναν ιδιαίτερη προσοχή στο ποιο δένδρο θα κόψουν και ποια εποχή. Διάλεγαν την εποχή που το δένδρο βρίσκεται σε ένα είδος νάρκης και όχι την άνοιξη π.χ. που έχει πολλούς χυμούς. Προσπαθούσαν η κοπή να γίνει όχι με πανσέληνο, γιατί τότε οι χυμοί του δένδρου ήταν... κατεβασμένοι. Και φαίνεται ότι αυτοί οι παλιοί με τη σοφία της πείρας τους είχαν δίκιο, αφού βλέπουμε σήμερα ξύλα εκατοντάδων ετών να είναι γερά σαν ασάλι, ενώ ξύλα που αγοράζουμε από το εμπόριο να αχρηστεύονται μέσα στους πρώτους μήνες ή έστω στα πρώτα χρόνια.

Η υλοτομία στην περιοχή μας έχει μεγάλη ιστορία, διότι χάρη σ' αυτή αρκετοί χωριανοί μας έζησαν τις οικογενειές τους, αφού η υλοτομία και η κτηνοτροφία ήταν από τις κύριες ασχολίες των κατοίκων της Φυλακτής.

ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ

Γεννήσεις

Ο Παναγιώτης Μηλαράς και η Μαριλένα Καλαϊτζάκη απέκτησαν αγόρι.
Τους ευχόμαστε να τους ζήσει.

Θάνατοι

Μαγαλιός Αναστάσιος, ετών 77
Τσιαμαντάς Ιωάννης, ετών 72
Στους οικείους εκφράζουμε τα συλλυπητήρια μας.

ΝΕΟΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ

Η Ανδρονίκη Εξάρχου, κόρη της Ευανθίας Γιαννάκου πήρε επάξια το πτυχίο Νηπιαγωγού.

Της ευχόμαστε καλή σταδιοδρομία.

Συνδρομές που λάβαμε

Δημήτρης Ξηροφώτος,	10,00	Νικολής Βασίλειος Χ.,	20,00
Βασίλειος Ξηροφώτος Δ.,	10,00	Χοτοπούλου Τσιαμαντά Τασούλα,	20,00
Κατσιφού Γλυκερία,	20,00	Τσιαμαντάς Δημήτριος Χ.,	40,00
Γιαννάκος Βασίλειος,	20,00	Αποστόλης Γωγούλης,	20,00
Αυγέρος Θωμάς,	20,00	Ξηροφώτος Ηλίας,	20,00
Οικονόμου Βασίλειος,	20,00	Γιαννάκος Σωτήρης Γ.,	20,00
Βούζας Δημήτριος,	20,00	Γιαννάκου Νίκη,	10,00
Γούλας Βασίλειος,	40,00	Γωγούλης Αναστάσιος Αθαν.,	20,00
Αλεξίου Ιωάννης Χ.,	20,00	Χαλκίδης Ιάκωβος,	10,00
Μηλαράς Σωκράτης,	20,00	Παπαντώνης Φώτης,	20,00
Μηλαράς Χρήστος Ν.,	20,00	Κωνσταντούλης Άγγελος,	20,00
Μηλαρά Φραγκιά Χρυσάνθη,	20,00	Μηλαρά Άννα,	30,00
Φώτος Ηλίας,	20,00	Ζωγοπούλου Βασιλική,	20,00
Ντζίρος Φάνης,	30,00	Σβάρνας Αναστάσιος,	20,00
Ελένη Σκούνη,	20,00	Γιαννάκου - Εξάρχου Ευανθία,	10,00
Μηλαρά Μανάλη Μερόπη,	20,00	Σβάρνας Δημήτριος,	20,00
Ηλίας Κωστής,	20,00		

«Η ΝΕΑ ΦΩΝΗ ΤΗΣ ΦΥΛΑΚΤΗΣ»

Τριμηνιαία εφημερίδα του Συνδέσμου Φυλακτιών Καρδίτσας
Έδρα: Καρδίτσα

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Κωστή Δ. Χριστίνα
Ξηροφώτου Γ. Ρένα
Φώτος Θ. Αναστάσιος
Τσιαμαντάς Χ. Αθανάσιος
Αλεξίου Π. Βασίλειος

Εκδότης - Διευθυντής

Βασίλειος Χ. Διαμαντής
Διάκου & Χατζημήτρου 57
431 00 ΚΑΡΔΙΤΣΑ
Τηλ.: 24410 25375

Υπεύθυνος σύνταξης

Τσιαμαντάς Γεώργιος
Περριβίου 27
431 00 ΚΑΡΔΙΤΣΑ
Τηλ.: 24410 42058

Εκτύπωση

ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΗ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
Μεγ. Αλεξάνδρου 10
Τηλ.: 24410 20257

Πάει ο κόσμος χάλασε....

Συνέχεια από σελ. 1

κούτι που το λένε υπολογιστή. Εμ και με κείνο το σκαμμένο το μικρό πραγματάκι που το κουβαλάει μαζί της και βάζει κάτι καλώδια στ' αυτιά της και κουφένεται τελείως; Μιλάει δε μιλάει η γιαγιά τίποτα αυτή. Τη σκουντάει τότε η γιαγιά και τη ρωτάει: "Τι κάνεις εκεί βρε παιδάκι μου;" Κι εκείνη κουνώντας το κεφάλι της σ' ένα παράξενο ρυθμό απαντάει: "Ακούω μουσική!". Ήξερε η γιαγιά ότι βάζουν κάτι πραγματάκια στ' αυτιά τους οι γέροι για να ακούνε καλύτερα, αλλά να βάζουν και τα νέα παιδιά για να κουφαινούνται και μετά να λένε ότι ακούνε μουσική ε, αυτό δεν το χωράει το μυαλό της. Τι να πει και τι να σκεφτεί.

Να, τώρα χαμήλωσε την τηλεόραση η εγγονή της γιατί χτύπησε το κινητό της. Κι όταν μιλάει στο κινητό η εγγονή της θέλει όλοι οι υπόλοιποι στο σπίτι να κάθονται μωυγοί σαν να είναι σε εκκλησία. Με τις ώρες μιλάει το σκασμένο σ' αυτό το κινητό! Λέει, λέει, λέει και μετά νευριάζει που ο πατέρας της κοντεύει να πάθει εγκεφαλικό κάθε φορά που έρχεται ο λογαριασμός! Τόλμησε και τη ρώτησε μια φορά η γιαγιά με ποιόν μιλάει για να πάρει την απάντηση ότι μιλάει με τις φίλες της. Κι έμεινε με την απορία η γιαγιά: Ποιες φίλες της; Απ' ότι ξέρει όλες οι φίλες της στην ίδια πόλη μένουν. Γιατί δεν πάει να τις δει και μιλάνε με τις ώρες στο τηλέφωνο; Δεν το καταλαβαίνει αυτό η γιαγιά. Αυτή στον καιρό της όταν ήθελε παρέα έπαιρνε το πλέξιμο, το κέντημα ή τη ρόκα της και πήγαινε στην γειτόνισσα ή στην άλλη φίλη της στο άλλο μαχαλά, καθόταν παρεούλα και τα λέγανε, βλέπανε η μία την άλλη και περνούσανε καλά. Τώρα απ' το τηλέφωνο ν' ακούνε μόνο μια φωνή και να μην βλέπουνε τις φίλες τους όταν μιλάνε, ε, ούτε κι αυτό μπορεί να το καταπιεί η γιαγιά, αλλά και τι

να πει;

Κοιτάει την εγγονή της ξανά και ξανά, σκέφτεται ότι το μόνο που ξέρει είναι τηλεόραση, κινητό, υπολογιστής, άντε και το σχολείο, και σιγοψιθυρίζει: "Αμάν μ' αυτό το κορίτσι πια! Τι θα κάνουμε Θεέ μου; Δεν θα νοικοκυρευτεί ποτέ!"

Στο μυαλό της γιαγιάς είναι άλλες εικόνες. Οι εικόνες απ' το λατρεμένο της χωριό που ερήμωσε και που και κείνη τα' άφησε για να ρθει στην πόλη κοντά στα παιδιά της. Εκείνη και οι φίλες της όταν είχαν την ηλικία της εγγονής της ήταν προκομμένες: Ρόκα, πλέξιμο, κέντημα, αργαλειός... Αλλά και κείνες οι πίτες! Ποια και ποια ν' ανοίξει τα καλύτερα φύλλα! "Αχ! όμορφα χρόνια! Όμορφα χρόνια! Γεμάτα προκοπή και νοικοκυροσύνη. Κορίτσια είναι αυτά τώρα; Το μόνο που ξέρουν είναι όταν παρατάνε τον υπολογιστή και την τηλεόραση να κάθονται μπροστά στον καθρέφτη και να βάζουν τα χίλια μύρια στο πρόσωπο τους και τελειωμό να μην έχουν. Ναι δε λέω διαβάζουν κιόλας, αλλά τι να το κάνουν το διάβασμα; Με το διάβασμα θα μάθουν να φτιάχνουν πίτες; Αχ! Τι νοικοκυρά θα γίνει το κορίτσι μας; Τι σπίτι θ' ανοίξει;" Ξαναψιθυρίζει η γιαγιά.

Την ακούει η εγγονή τη γιαγιά ν' αναστενάζει και να ψιθυρίζει κι αρχίζει η κόντρα: "Βρε γιαγιά πότε θα το καταλάβεις; Πάει πια εκείνος ο καιρός! Πέρασε σου λέω! Δεν πρόκειται να ξανάρθει! Εγώ θέλω να σπουδάσω. Δεν θέλω να κλειστώ στο σπίτι και να κάνω μετάνοιες δυο φορές τη μέρα στο πάτωμα σφουγγαρίζοντας το, ούτε θέλω να χύνω του κόσμου τα δάκρυα καθαρίζοντας κρεμμύδια για να μαγειρέψω!"

"Ναι αλλά θα παντρευτείς και μετά τι θα κάνεις κορίτσι μου; Ποιος θα φροντίζει το σπίτι; Ποιος θα στρώνει το τραπέζι για να φάει ο άντρας σου; Ποιος θα φροντίζει να είναι πεντακάθαρος ο

νεροχύτης; Ποιος θα κάνει ωραίες πίτες να μοσχοβολάει ο τόπος και να ζηλεύει η γειτονιά; Εσύ βρε παιδάκι μου έχεις μαύρα μεσάνυχτα απ' αυτά!" έρχεται αυστηρή η απάντηση της γιαγιάς.

"Αχ καλή μου γιαγιάκα γι' αυτό χολοσκάς; Θα πάρω μια γυναίκα και θα τα φροντίζει όλα αυτά! Εκείνη θα σκουπίζει, θα ξεσκονίζει, θα πλένει, θα μαγειρεύει. Όλα θα τα κάνει! Εντάξει, καλά, καλά, στο υπόσχομα! Θα βρω μια γυναίκα που να κάνει τις καλύτερες πίτες για να μοσχοβολάει ο τόπος και να ζηλεύει η γειτονιά! Δεν υπάρχει πρόβλημα σου λέω, μη στενοχωριέσαι!" λέει η εγγονή και ξεσπάει σε γέλια.

Ανοίξε τα μάτια της διάπλατα η γιαγιά κι αναρωτήθηκε αν η εγγονή της ήταν με τα καλά της ή αν έπρεπε ν' αρχίσουν να ανησυχούν και να δουν σε ποιο γιατρό να την πάνε. Απ' την άλλη όμως και οι φίλες της εγγονής της τα ίδια της λένε και μπερδεύεται η γιαγιά. Είναι δυνατόν να έχουν όλες τους πρόβλημα; Δεν την καταλαβαίνει την εγγονή της, δεν την καταλαβαίνει. Ακούς εκεί! Μια ξένη γυναίκα να φροντίζει το σπίτι της! Μια ξένη γυναίκα να μαγειρεύει για τα παιδιά της και τον άντρα της! Μια ξένη γυναίκα μέσα στο σπίτι της να φτιάχνει όλες τις δουλειές!

Κουνάει ξανά το κεφάλι της μ' απελπισία και ψιθυρίζει:

"Πρέπει να το πάρω απόφαση. Δεν μπορώ να κάνω τίποτα πια. Πάει, άλλαξαν οι καιροί! Πάει ο κόσμος, χάλασε!"

ΜΕΤΑΦΟΡΕΣ
ΤΣΙΑΜΑΝΤΑΣ
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
ΦΥΛΑΚΤΗ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
ΤΗΛ. 24410 73712

ΚΑΦΕ
ΨΗΣΤΑΡΙΑ
ΜΑΓΑΛΙΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
ΦΥΛΑΚΤΗ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
ΤΗΛ. 24410 92324
ΚΙΝ.: 6938013573

ΚΑΦΕ
ΨΗΣΤΑΡΙΑ
ΚΟΡΚΟΤΑΡΑΣ
ΗΛΙΑΣ
ΦΥΛΑΚΤΗ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
ΤΗΛ. 24410 92268

Επαγγελματίες Φυλακτιώτες στην Καρδίτσα

ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΟ ΥΛΙΚΟ
ΒΑΣΙΛΑΚΟΣ ΧΡΗΣΤΟΣ
Ιεζεκιήλ & Κολοκοτρώνη
Τηλ. (0441) 71843

ΛΕΜΟΝΙΑ ΜΠΑΛΤΑ - ΡΑΜΟΥΖΗ
ΣΥΜΒΟΛΑΙΟΓΡΑΦΟΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΩΝ/ΡΑΜΟΥΖΗΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
Ανδρ. Παπανδρέου 24
Τηλ.: 72443, 22961

ΧΡΙΣΤΙΝΑ Ε. ΠΡΙΤΣΑ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
Πλ. Δικαστηρίων (1ος όροφος)
Τηλ.: 29198

ΧΡΙΣΤΙΝΑ Δ. ΚΩΣΤΗ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
Τηλ.: 71298

ΦΡΟΝΤΙΣΤΗΡΙΟ «ΘΑΛΗΣ»
ΠΑΠΠΗΣ ΣΕΡΑΦΕΙΜ
Ν. Πλαστήρα 9
Τηλ.: 75780

ΚΑΦΕ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ
Κιέριον
ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΑΓΑΛΙΟΣ
Κεντρική Πλατεία
Τηλ. 21412

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
«Η ΣΤΡΟΥΓΚΑ»
ΠΡΙΤΣΑΣ - ΑΛΕΞΙΟΥ
Κ. Γερτύνη 5 - Τηλ.: 22227

ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΑΓΓΕΛΟΣ Ν. ΜΗΛΑΡΑΣ
Τηλ.: 22831

ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟ
ΧΡΗΣΤΟΣ ΑΠ. ΠΡΙΤΣΑΣ
Βασαρδάνη & Βάθνη
Τηλ.: 22074 - Οικ.: 26860

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΕΙΔΗ
Η. ΠΑΤΤΑΣ - Ι. ΠΡΙΤΣΑΣ Ο.Ε.
Χατζημήτρου 16
Τηλ.: 28017

ΥΠΟΔΗΜΑΤΑ
ΑΡΓΥΡΙΟΥ
Υψηλάντου 51 - Τηλ.: 23530
ΥΠΟΔΗΜΑΤΑ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
Καραϊσκάκη 24 - Τηλ.: 40738

ΦΑΡΜΑΚΕΙΟ
ΑΓΟΡΗΣ ΤΣΙΑΜΑΝΤΑ - ΜΗΛΑΡΑ
Καραϊσκάκη 6 - Τηλ.: 20555

ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ - ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ
ΜΗΛΑΡΑ - ΠΑΛΑΜΙΩΤΗ
ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
ΔΙΑΚΟΥ 9 - ΤΗΛ: 27664
ΚΑΡΔΙΤΣΑ
ΑΝΘΗ - ΦΥΤΑ
ΕΚΚΛΗΣΙΑΣΤΙΚΑ ΕΙΔΗ
ΛΙΝΑ ΦΑΝΗ
ΚΕΝΤΡΙΚΟ: ΔΙΑΚΟΥ 29
ΥΠΟΚ/ΜΑ: Μ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 30
ΤΗΛ.: 22464 & 22988

ΚΕΝΤΗΜΑΤΑ
ΑΘΑΝΑΣΙΑ ΦΩΤΟΥ
ΣΤ. ΛΑΠΠΑ 28 - ΤΗΛ.: 22306

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ
ΚΩΣΤΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ
ΓΙΑΝΝΙΤΣΩΝ 75-ΚΑΡΔΙΤΣΑ
ΤΗΛ.75421

ΚΟΜΜΩΤΗΡΙΟ
ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΥ-ΝΙΚΟΛΗ
ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ
Μ.ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 39

ΚΑΦΕ -ΟΥΖΕΡΙ
"ΝΕΣΤΟΡΑΣ"
ΗΡΩΩΝ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ 40

ΦΡΟΝΤΙΣΤΗΡΙΟ ΑΓΓΛΙΚΗΣ
ΓΛΩΣΣΑΣ
ANNA ΧΑΡ.ΤΣΙΑΜΑΝΤΑ
ΜΕΓ.ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 34
ΤΗΛ.27764

ΤΣΙΤΣΙΜΠΙΚΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ
ΖΙΑΚΑΝΟΣ ΦΩΤΗΣ
COURIER INTERATTICA A.E.
Δ. ΛΑΠΠΑ 56 - ΚΑΡΔΙΤΣΑ
ΤΗΛ. 0801 - 95000, 79400 - 1

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΑΡΜΑΡΩΝ
ΞΕΝΟΦΩΝ ΚΟΥΡΥΟΥΝΑΣ
(ΤΣΙΑΜΑΝΤΑΣ)
2ο ΧΛΜ. ΤΑΥΡΩΠΟΥ
ΤΗΛ. 74855, ΚΙΝ. 094 441085

ΤΕΧΝΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ
ΑΡΧΟΝΤΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ
Αρχιτέκτονας Μηχανικός
Πλαστήρα 1 Πλ. Δικαστηρίων
Τηλ. 04410 26272
Κιν.: 0977440618

ΜΑΡΙΑ ΞΗΡΟΦΩΤΟΥ
ΟΔΟΝΤΙΑΤΡΟΣ
ΝΙΚΗΤΑΡΑ 1- ΚΑΡΔΙΤΣΑ
ΤΗΛ.: 04410 76630

Ποιότητα που φαίνεται με γυμνό

ΤΑΚΥΠΡΕΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ
ΦΩΤΟΣ



ΕΤΟΙΜΟ ΣΚΥΡΟΔΕΜΑ
ΤΣΙΜΕΝΤΟΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πληροφορίες - τηλ. 0441 / 71080 & 71090 Κιν. 0977 436355 & 0977 306829



School of Oxford English

ΒΕΝΤΖΗ ΤΣΙΡΟΓΙΑΝΝΗ -
ΑΥΓΕΡΟΥ
Καθηγήτρια Αγγλικών

Ανδρέα Παπανδρέου 11 (πλ. Δικαστηρίων)
ΤΗΛ.: 04410 71294, 04410 76677

ΕΜΒΑΡΓΟ
STROVS & ACCESSORIES

ΑΡΓΥΡΙΟΥ ΘΕΟΔΩΡΟΣ
ΗΡ. ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟΥ 13
ΤΗΛ.: 2441 077 288



ΝΙΚΟΛΑΟΣ Θ. ΞΗΡΟΦΩΤΟΣ
Μηχανολόγος Μηχανικός

ΜΕΛΕΤΕΣ
ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

Ταλιαδούρου & Τζέλλα ΚΑΡΔΙΤΣΑ
Τηλ. & Fax: 24410 79689 Κιν. 6974 305243
e-mail: n.xirofotos@ifestos.gr

Μην ξεχνάς
η συνδρομή σου
είναι απαραίτητη
για την έκδοση
της εφημερίδας

ΠΙΤΑ Η ΕΥΛΟΓΗΜΕΝΗ

Συνέχεια από σελ. 1

μώσω». Παιδικά κεφάλια πάνω από ένα ταψί γεμάτο θησαυρό. Τα καλοκαίρια οι μανάδες μάζευαν τα λάχανα και τα άπλωναν στον ήλιο για να ξεραθούν ξέροντας ότι θα τα χρειαστούν στις δύσκολες μέρες του χειμώνα. Έτσι υπήρχαν λάχανα για όλον το χρόνο και η γλυκιά προσμονή της πίτας για όλες τις εποχές. Χρόνια μετά, κάποιοι έφερναν απ' την πόλη και σπανίως τα οποία προστέθηκαν κι αυτά στα υλικά της πίτας. Τίποτα όμως δεν μπορούσε να συγκριθεί με τα τσουκνίδια, τα λάχανα των κήπων και των πλαγιών του βουνού. Ακόμα κι έτσι όμως η λαχανόπιτα εξακολουθεί να παιδεύει τη μνήμη μας, το στομάχι μας και τα όνειρά μας. Και τι δεν θα δίνες τώρα για ένα κομμάτι λαχανόπιτα που μόλις βγήκε απ' τη γάστρα, ε;

«Όσο υπάρχει τυρί δεν πρόκειται να πεινάσουμε» έλεγαν οι παλιότεροι κι εμείς τρίβαμε τα χέρια μας βλέποντας πως ο τενεκές είχε μπόλικο τυρί. Τυρί σκληρό, αρμυρό, βουνίσιο, υπέροχο. Με ψωμί και τυρί πορεύτηκαν οι άνθρωποι των βουνών εδώ και αιώνες. Ξεχωριστή ήταν η στιγμή που οι μανάδες ζύμωναν στο σκαφίδι το αλεύρι για να φτιάξουν το προζύμι. Την άλλη μέρα σηκώνονταν χαράματα, έπαιρναν το πλαστήρι και τον πετρόβεργο για ν' ανοίξουν τα φύλλα της τυρόπιτας. Έπαιρναν μισή σφήνα τυρί απ' τον τενεκέ, το έτριβαν ανακατεύοντάς το με αυγό και άρχιζαν να γεμίζουν ένα, ένα φύλλο ξεχωριστά. Γεμίζοντας κάθε φύλλο, το τύλιγαν επιδέξια και το άπλωναν στο ταψί στρίβοντας κυκλικά στη διαδρομή του ταψιού. Άλειφαν το ταψί με λίγο βούτυρο ή λίπα και η στριφτόπιτα ήταν έτοιμη για τη γάστρα. Μέχρι ν' ανέβει ο ήλιος η στριφτόπιτα ήταν στη γάστρα και το άρωμά της απλωνόταν σ' όλο το σπίτι. Σαν ζύωνε η ώρα να βγει, γινόταν χαμός. Πριν καλά, καλά προλάβει να κρυώσει, αρπάζαμε δύο, τρία κομμάτια ο καθένας και τρέχαμε να προφτάσουμε τη χαρά του παιχνιδιού. Ευτυχισμένα πλάσματα να τρέχουν στις γειτονιές καταπίνοντας βιαστικά τα κομμάτια της πίτας. Της στριφτής, κυκλικής πίτας που πάνω της έστριψε και η μοίρα μας διώχνοντας την πείνα, που στους κύκλους της έκανε κύκλους και η ζωή μας. Κι έτσι ακόμα και σήμερα εκεί ξαναγυρίζει το θυμητικό μας. Η στριφτόπιτα του τυριού και της αρμύρας, η πίτα των ονείρων μας.

Πλάση, πλάστης, πλάσματα, πλαστός. Θυμάσαι τα λάχανα που απλώνονταν το καλοκαίρι στα τσίγκια για να ηλιαστούν και να ξεραθούν; Αυτά αποδεικνύονταν πολύτιμα το χειμώνα, για να φτιαχτεί ο πλαστός. Τις άλλες εποχές γίνονταν με φρέσκα λάχανα και χλωρά τσουκνίδια. Το χρυσαφένιο, καλαμποκίσιο αλεύρι ανακατεύονταν με τα λάχανα, με λίγο πράσο, μπόλικο τυρί, λίγο λίπα πάνω και κάτω και το μεγάλο ταψί ήταν έτοιμο για τη γάστρα. Η φωτιά αναμμένη από ώρα, για να ρηχάνει, η γάστρα έτοιμη να σκεπάσει το πλούσιο ταψί και να ζεστάνει τα πεινασμένα κορμιά με τη γλυκιά προσμονή του μυρωδάτου πλαστού. Ο πλαστός φτιαχτόταν χοντρός για να περάσει η οικογένεια μέρες. Τι μέρες δηλαδή, μία και με το ζόρι. Αν τύχαινε δε να υπάρχει και ξινόγαλο μαζί με τον πλαστό, ήταν ό,τι καλύτερο μπορούσε να συμβεί. Γεμίζαμε τις σουπιέρες ξινόγαλο, ρίχναμε μέσα μικρά κομμάτια πλαστού, φτιάχναμε τριψάνα και τα κουτάλια δούλευαν ασταμάτητα. Στο τέλος χτυπούσαμε τη φουσκωμένη κοιλιά μας από ευχαρίστηση και παίρναμε το δρόμο για τις γειτονιές και το κυνήγι των ονείρων. Πλαστός ο θεϊκός, του πλάστη και της πλαστής, μοναδικό δώρο στα πεινασμένα πλάσματα.

Ο λευκός χρυσός των βουνών είναι το γάλα. Ας είναι καλά τα ιερά εκείνα ζωντα-

νά, η αγελάδα, τα πρόβατα, οι κασίκες που μας το πρόσφεραν πλουσιοπάροχα. Το γάλα και τα προϊόντα του όπως τα τυριά, τα βούτυρα, το ξινόγαλο, ο τραχανάς και τόσα άλλα, έσωσαν κόσμο και κοσμάκη απ' το χαμό της πείνας. «Αν είστε φρόνιμα και διαβάσετε για το σχολείο, το απόγευμα θα σας φτιάξω γαλατόπιτα» έλεγαν κάθε τόσο οι μανάδες μπας και μας βάλουν στο φιλότιμο ν' ανοίξουμε κανένα βιβλίο. Βγάζαμε τα σκισμένα βιβλία απ' τη σάκα, κάναμε πως διαβάζαμε, το μυαλό μας όμως ήταν στη γαλατόπιτα. Οι μανάδες γέμιζαν την κατσαρόλα με γάλα, την έβαζαν στη φωτιά για να βράσει, πρόσθεταν αλεύρι και ζάχαρη ανακατεύοντας γρήγορα, για να φτιαχτεί το κουρκούτι. Λίγο πριν πηξει, έβαζαν και δύο, τρία αυγά, συνέχιζαν το ανακάτεμα και σε λίγο η κρέμα ήταν έτοιμη. Το ταψί με τα φύλλα απλωμένα ήταν έτοιμο, άπλωναν το κουρκούτι με τέχνη, πρόσθεταν ακόμα λίγη ζάχαρη και έβαζαν το ταψί στη γάστρα. Η γαλατόπιτα δεν αργούσε και πολύ να ψηθεί κι έτσι σε λίγο πετούσαμε τα βιβλία κι απλώναμε τα χέρια για ένα κομμάτι ζεστή, λαχταριστή γαλατόπιτα. Γέμιζε το στόμα ξεροψημένα, τραγανιστά φύλλα, κουρκούτι και γλύκα. Γλύκα της πίτας, του σπιτιού, της χορτασιάς. Γλυκιά ζωή από γλυκιά πίτα, τη γαλατόπιτα.

Ένας τραχανάς το πρωί ήταν το καλύτερο ξεκίνημα της ημέρας. Γι' αυτό οι μανάδες τα κακοκαίρια έφτιαχναν μπόλικο για όλη τη χρονιά. Για φαγητό ήταν ο ξινός τραχανάς, ενώ για τις πίτες ο γλυκός. Τι ξινός και γλυκός το ίδιο μας φαινόταν, αρκεί που υπήρχε για να γεμίσει το άδειο στομάχι. Η τραχανόπιτα ήταν εύκολη και γρήγορη γι' αυτό και στόλιζε συχνά το τραπέζι. Τα μοναδικά χέρια της μάνας άνοιγαν λίγα φύλλα, έβαζαν τραχανά στην κατσαρόλα για να βράσει, άλειφαν το ταψί με λίγο βούτυρο, άπλωναν τα φύλλα και το βρασμένο τραχανά κι έτσι το ταψί ήταν έτοιμο για τη γάστρα. Δεν αργούσε και πολύ να ψηθεί, αρπάζαμε απ' το ταψί δύο κομμάτια και χανόμασταν για παιχνίδια στις γειτονιές των αγέλων, χορτάτοι κι ευτυχισμένοι. Τραχανάς ο ταπεινός, η ελπίδα και το αποκούμπι της φτωχολογιάς, τραχανάς ο πολύτιμος.

Οι κήποι και τα χωράφια είχαν πολλά κολοκύθια, μικρά μεγάλα, είτε για φαγητό είτε για κολοκυθόπιτα. Τα μικρά ήταν πεντανόστιμα, αλευρωμένα στο τηγάνι, κάποια μεγαλύτερα τα κόβαμε, τα βάζαμε ξυλαράκια για πόδια και ουρά φτιάχνοντας γομαρίτσες, τα πιο μεγάλα τα ανοίγαμε στην κορυφή, ξύναμε και βγάζαμε το εσωτερικό τους, ανοίγαμε με το σουγιά δύο μάτια κι ένα στόμα, βάζαμε μέσα ένα αναμμένο κεράκι φτιάχνοντας φαναράκια για το βράδυ. Πάντα όμως έμεναν πολλά, γεμίζοντας τσουβάλια κι αποτελώντας πολύτιμο υλικό για πίτες. Οι μανάδες έκοβαν το κολοκύθι στα δύο, το έξυναν και το ανακάτευαν με λίγο βούτυρο και ζάχαρη, άνοιγαν κι άπλωναν λίγα φύλλα στο ταψί και το έβαζαν στη γάστρα. Η πυρωμένη γάστρα λες και καταλάβαινε την πείνα μας έψηνε γρήγορα την κολοκυθόπιτα κι έτσι σε λίγο γέμιζε την κοιλιά μας αφήνοντας μια ανεπανάληπτη γεύση.

«Μάνα, καιρό έχουμε να φάμε ζυμαρόπιτα, πότε θα φτιάξεις να χορτάσουμε;». Οι μανάδες παρόλα τα βάσανά τους δεν μας χαλούσαν το χατίρι κι έτσι έπιαναν δουλειά. Έξυναν ένα μεγάλο κολοκύθι, το ανακάτευαν με αλεύρι και μπόλικο τυρί, λίγο αλάτι και βούτυρο, δύο, τρία αυγά κι άπλωναν το πολύτιμο υλικό στο μεγάλο ταψί. Η ζυμαρόπιτα δεν χρειαζόταν φύλλα γι' αυτό και γινόταν γρήγορα. Βγαίναμε για παιχνίδια κοντά στο σπίτι για να μπορούμε να γυρίσουμε έγκαιρα. Το ταψί είχε βγει από τη γάστρα και δυο λαχταριστά κομμάτια-

γωνιές μας περίμεναν να τα απολαύσουμε. Ζητούσαμε και τρίτο κομμάτι, όμως οι μανάδες έλεγαν: «Πρέπει να πορέψουμε κι αύριο, όχι όλα σε μια μέρα. Πηγαίνετε τώρα για παιχνίδι». Απ' το ένα καλό στο άλλο. Απ' την πίτα στο παιχνίδι. Τι περισσότερο να ζητήσει ένα παιδί;

Πίτες και παιχνίδια λοιπόν. Χορτάτοι κι ευτυχισμένοι, ανέμελοι άγγελοι των βουνών, η χαρά και η ευλογία του τόπου.

Θυμάμαι σαν και τώρα έναν γέροντα στα τελευταία του να ρωτά γεμάτος αγωνία: «Άραγε εκεί ψηλά θα φτιάχνουν πίτες για να περνάμε καλά;». Η σκελετωμένη γριούλα του χάιδε τα ακριβά, ροζιασμένα χέρια του και του έδινε κουράγιο λέγοντας:

«Τι σόι παράδεισος θα είναι αυτός χω-

ρίς πίτες; Σίγουρα κι εκεί φτιάχνουν και μάλιστα πιο καλές από εμάς».

Ο γέροντας χαμογέλασε, έστριψε τα μουστάκια του και την άλλη μέρα πέταξε για τους ουρανοί να προλάβει τις πίτες. Φαίνεται πως κι εκεί πραγματικά οι πίτες είναι υπέροχες μιας και στα όνειρα της γριούλας παρουσιαζόταν ευτυχισμένος και μακάριος.

Έτσι γίνεται ακόμα και στις μέρες μας. Παρακαλάμε τις μανάδες, όπου κι αν βρίσκονται, να ετοιμάσουν καμιά πίτα και να μας φιλέψουν. Παρακαλάμε τις γυναίκες να μάθουν την τέχνη για όλες τις πίτες, την τέχνη της φωτιάς, της γάστρας, της ευτυχίας. Της ζωής την τέχνη, της νοσταλγίας και της χαράς.

ΑΝΑΜΝΗΣΕΙΣ

Από την υπηρεσία μου στο Δημοτικό Σχολείο Φυλακτής 1952-1956

Του Βασίλη Κίσσα

Συνέχεια από το 14ο φ.

Πριν συνεχίσω να εκθέτω τις αναμνήσεις μου θεωρώ υποχρέωσή μου να ευχαριστήσω όλους τους Φυλακτιώτες, οι οποίοι ενδιαφέρθηκαν να πληροφορηθούν γιατί διέκοψα την δημοσίευση των εντυπώσεών μου. Τους πληροφορώ, λοιπόν, ότι οικογενειακοί λόγοι με ανάγκασαν να διακόψω προσωρινά και ήδη από τώρα συνεχίζω κανονικά.

Η ανέγερση συνεχίζεται με εντατικούς ρυθμούς. Ο πρωτομάστορας Χρήστος Σιάντος με το συνεργείο του εργάζονται φιλότιμα και συνειδητά. Προσέχουν την κάθε λεπτομέρεια στο κτίσιμο, ώστε το κτίριο να είναι από κάθε άποψη σταθερό και καλαίσθητο.

Στο μεταξύ συναγερμός επικρατεί στο χωριό. Όλοι θέλουν πρόθυμα να προσφέρουν. Άλλοι μεταφέρουν πέτρα από το Πλακωτό, άλλοι άμμο από το ποτάμι, άλλοι ασβέστη από το καμίνι και άλλοι να την λυώνουν. Εργάζονται όλοι πρόθυμα, αγόγγιστα.

Οι κτιστάδες τελείωσαν τα θεμέλια και τώρα βγήκαν στην επιφάνεια. Φαίνεται καθαρά το διάγραμμα-σχέδιο-του κτιρίου. Στην πλαγιά πάνω από το σχολείο, έρχονταν πολλοί χωριανοί και παρακολουθούσαν τις εργασίες. Εντυπωσιάζονται από το μέγεθος του κτιρίου και ζητούν να μάθουν με κάθε λεπτομέρεια τους διάφορους χώρους. Τους εξηγώ τι είναι ο κάθε χώρος και ποιός ο προορισμός του.

Πολλές φορές, όταν ο καιρός το επέτρεπε, έφερνα και τα παιδιά του σχολείου να παρακολουθήσουν τις εργασίες. Παρακολουθούσαν έκπληκτα και θαύμαζαν το κτίριο, το οποίο μέρα με τη μέρα ανυψώνονταν.

Στο μεταξύ έκανα αίτηση στο δασαρχείο να μας χορηγηθούν 23,50 κ.μ. ξυλείας, από το δάσος, που απαιτούνταν για τη σκεπή και τα

κουφώματα.

Η άδεια μας χορηγήθηκε και οι χωριανοί, όλοι υλοτόμοι, με προσωπική εργασία άρχισαν να ετοιμάζουν ξυλεία.

Το Γενάρη του 1954 στρατεύτηκα για να εκπληρώσω τις στρατιωτικές μου υποχρεώσεις. Στη θέση μου έμεινε να παρακολουθεί τις εργασίες και να κατευθύνει τους κατοίκους ο Αναστάσιος Φώτος, ο οποίος αφιερώθηκε ψυχή τε και σώματι στην υπόθεση του σχολείου. Μου στάθηκε μέχρι τώρα παραστάτης και βοηθός. Και όταν οι δυσκολίες με λύγιζαν μου έδινε θάρρος και δύναμη να συνεχίσω. Αν δεν υπήρχε ο Αναστάσιος Φώτος δεν ξέρω αν θα ανεγείρονταν διδακτήριο.

Ο ζήλος του όμως αυτός και το ενδιαφέρον του δημιούργησε και πολλές αντιπάθειες και αντιπαραθέσεις μ' αυτούς που δεν ήθελαν να προσφέρουν την προσωπική τους εργασία, με αποτέλεσμα να τιμωρηθούν από το Κοινοτικό Συμβούλιο με χρηματικό πρόστιμο.

Θα ήμουν άδικος, αν από τη θέση αυτή και πάλι δεν ευχαριστούσα ΟΛΟΥΣ τους κατοίκους για την συγκινητική τους προσφορά σε ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ, τους προέδρους και τα τότε κοινοτικά Συμβούλια για την οικονομική ενίσχυση του Σχολικού Ταμείου, τα μέλη του δασικού Συνεταιρισμού κ.λ.π.

Δεν παραλείπω να αναφέρω και να μνημονεύω τον μακαριστό Παπαλάμπρο, τους μακαριότες Γιώργο Σιάτρα, γραμματέα της κοινότητας, Νικολάκη Σιάτρα κλητήρα της κοινότητας, τον Γιώργο Αλεξίου, αγροφύλακα, τον Χρήστο Καλαντζή, δασοφύλακα, τον Κώστα Ραμούζη, τον Χρήστο Τσιαμαντά (Γιαννακή) και όλους όσους που μου παραστάθηκαν και με βοήθησαν το δύσκολο, αλλά ωραίο έργο που επωμίσηκα.

(Συνεχίζεται).

Επιτυχόντες σε Α.Ε.Ι. - Τ.Ε.Ι.

- Γωγούλης Ιωάννης του Ηλία, Α.Ε.Ι. Νοσηλευτικής Αθηνών
- Μαγαλιός Ηλίας του Κων/νου, Τ.Ε.Ι. Ηλεκτρολογίας Λάρισας
- Μηλαράς Σωκράτης του Ιωάννη, Τ.Ε.Ι. Λάρισας
- Σκρέτα Ευαγγελία του Γεωργίου, Παιδαγωγικό Ιωαννίνων
- Τσιαμαντά Μαρία του Γεωργίου και της Βαϊτσας, Α.Ε.Ι. Νοσηλευτικής Σπάρτης
- Τσιαμαντά Χριστίνα του Γεωργίου και της Αθανασίας, Πάντειο Πανεπιστήμιο Αθηνών