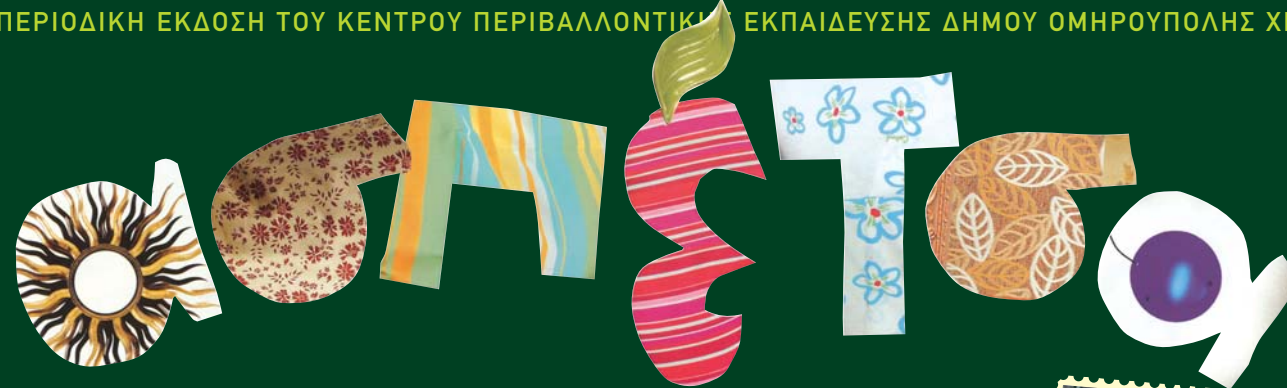


ISSN 17906504

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΔΗΜΟΥ ΟΜΗΡΟΥΠΟΛΗΣ ΧΙΟΥ



ΠΥΡΓΙ, ΑΓΙΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΙ



ΟΛΥΜΠΙΟΙ, ΤΡΑΠΕΖΑ



ΠΥΡΓΙ, ΕΥΣΤΑ



ΠΥΡΓΙ
καρπενζι 1997



"ΤΟ ΔΕΝΤΡΟ
ΠΟΥ ΠΛΗΓΩΝΟΥΜΕ"

πηγή πλούτου, έμπνευσης και πολιτισμού

γιατί ασπέτσα;

Οι Ολύμποι είναι ένα μαστιχοχώρι που διατηρεί τόσο την αρχιτεκτονική του ταυτότητα όσο και τις παραδόσεις και την καθημερινότητά του, στο πέρασμα του χρόνου.

Στην πατροπαράδοτη κουζίνα των Ολύμπων δεσπόζει η παρουσία της **ασπέτσας**. Πρόκειται για μια μίξη μπαχαρικών με κύρια συστατικά την καυτερή πιπεριά και το μάραθο, με την προσθήκη αρωματικών φυτών (δυόσμος, θυμάρι, βασιλικός, ρίγανη), ανάλογα με το γούστο του κάθε νοικοκυριού.

Αποτελεί ένδειξη μιας ιδιαίτερης φιλοσοφίας ζωής.

Το όνομα λοιπόν «ασπέτσα», το όνομα αυτού του ειδικού και προσωπικού μπαχαρικού είναι και ο τίτλος του περιοδικού μας.

Όλοι έχουμε ανάγκη από μία προσωπική συνταγή που θα νοστιμεύει την καθημερινότητά μας. Επιδιώξή μας είναι η καλή σχέση με τον εαυτό μας και με τους άλλους. Η ύπαρξή μας μέσα σ' ένα μικρό ή μεγάλο σύνολο που δε στερεί την ατομικότητά μας.

Χρειαζόμαστε μια δική μας «ασπέτσα» που θα μας επιτρέψει την ισορροπία ανάμεσα στο «εγώ» και το «εμείς». Που θα ορίζει το δικό μας «πολύ» και «λίγο», το δικό μας «άνοστο» και «γευστικό» στο μαγείρεμα της ζωής μας.

ΑΣΠΕΤΣΑ

Ετυμολογία: «α», χαρακτηριστικό του χιακού ιδιώματος και σπέτσα, σπέτσι (ιταλ.) = μπαχαρικό, φάρμακο. (Βλέπε και σπετσαρία = φαρμακείο, σπετσοφάι = αρτυμένο φαγητό).

Προέλευση συνταγής

Ειδική μίξη μπαχαρικών και βοτάνων, αντίστοιχη με την παρασκευή και χρήση του κάρυ, της «μανσάλας» της παραδοσιακής ινδικής κουζίνας.

Τα υλικά της «ασπέτσας»

Κύρια συστατικά είναι ο μάραθος και οι ξεραμένες καυτερές πιπεριές, τα βερβερούσικα πεπερόνια, όπως τις αποκαλούν στους Ολύμπους, με την προσθήκη δυόσμου, βασιλικού, ρίγανης και θυμαριού (αθρίμπας).

Η συνταγή της Ολυμπούσαινας νοικοκυράς κ. Αμαλίας Συρίμη

Τα πεπερόνια και ο μάραθος προστίθενται σε αναλογία 1:1. Τα υπόλοιπα μυρωδικά σε αναλογία 1:5.

Οι πιπεριές έχουν ξεραθεί και κοπανίζονται καλά. Τα υπόλοιπα συστατικά, καλά ξεραμένα, περνάνε από κόσκινο. Αναμιγνύονται καλά και φυλάσσονται σε γυάλινα βαζάκια.

Η ασπέτσα χρησιμοποιείται σε πολλές συνταγές και κυρίως σε κρέατα, αντί του πιπεριού.

Έρευνα - κείμενο: Θωμάς Καραμουσλής, Παιδαγωγική Ομάδα ΚΠΕΔΟ

"το δέντρο που πληγώνουμε"

πηγή πλούτου, έμπνευσης και πολιτισμού

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

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

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

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

Ας αποδεχτούμε πως πρέπει να φυλλομετρήσουμε του σκίνου τα παρακάλια.

Ας σφουγγίσουμε του κορμιού του τα δάκρυα.

Ας μετρήσουμε των ανθρώπων τον κόπο.

Ας βαδίσουμε στα χωριά το δικό μας λαβύρινθο.

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

Ο υπεύθυνος του ΚΠΕ
Γιώργος Παντελίδης



ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ
ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΔΗΜΟΥ ΟΜΗΡΟΥΠΟΛΗΣ ΧΙΟΥ

ΤΕΥΧΟΣ 1 - ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2006



Έκδοση:
Κ.Π.Ε. Δήμου Ομηρούπολης

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

Σχεδιασμός, εκτύπωση:
ΕΝΤΥΠΟ, Χίος

ISSN 17906504

επικοινωνήστε μαζί μας

Για πληροφορίες, ερωτήσεις, προτάσεις, σκέψεις, απόψεις, συναισθήματα, ιδέες και... και... και...



τηλεφωνήστε ή στείλτε fax:
2271094478



kante mail:
mail@kpe-chiou.chi.sch.gr



στείλτε γράμμα με την παλιά, κλασική μέθοδο:
Κ.Π.Ε. Δήμου Ομηρούπολης
Κλειδού, Βροντάδος
822 00 Χίος



ή στείλτε
σήματα καπνού!

www.kpe-chiou.chi.sch.gr

περιεχόμενα



Το μαστιχόδεντρο

2



Η δουλειά μας αυτή, δεν πληρώνεται!

4



Αρχιτεκτονική των μαστιχοχωρίων

6



ΞΕΝΗ ΦΥΛΛΑ - ΠΙΟΥΡΓΗ Μνήμες που μοσχοβολούν μαστίχι

8



Ρεβανί με μαστίχα

9



ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΤΣΑΡΔΑΚΑ Μασούσαν οι αρχαίοι;

10



ΠΑΝΤΕΛΗΣ ΑΔ. ΣΑΛΙΑΡΗΣ Αγριολούλουδα στα σχινοχώραφα

11



ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΛΛΙΑΡΟΣ Από μικρός στα μαστίχια

15



Συνέντευξη με μαθητές των μαστιχοχωρίων

17



ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΣΤΕΦΑΝΑΚΗ Τα αρωματικά φυτά του σχινοχώραφου

20



Σεμινάριο εκπαιδευτικών για τη μαστίχα

22



Μαστιχόλεξο

23



Βιβλιο-μαστιχο-παρουσίαση

23



Χτυποκάρδια στα μαστιχοχώραφα

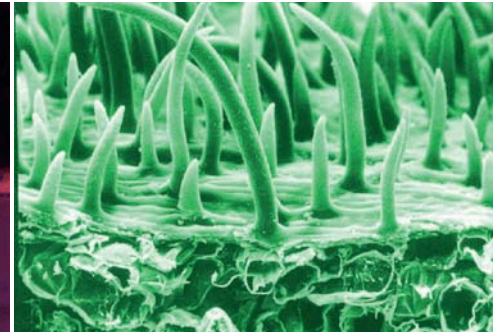
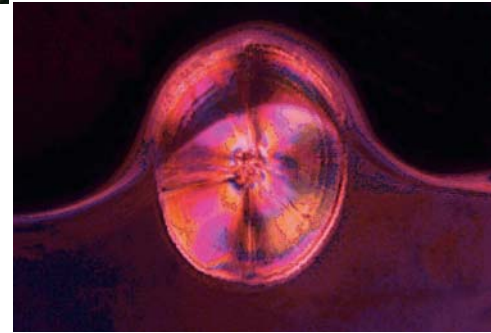
24



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

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

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



Καταβολάδα σχίνου.



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

μαστιχόδεντρο

Pistacia lentiscus var. chia

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

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

ΦΥΤΕΙΕΣ

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

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

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

ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΜΟΣ

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

ΚΛΑΔΕΜΑ

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

ΛΙΠΑΝΣΗ

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

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

ΠΟΤΙΣΜΑΤΑ

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

ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ

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

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



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

Μάρτης - Απρίλης - Μάης - Ιούνιος: Αρχίζει η διαδικασία ετοιμασίας του έδαφους γύρω από το δέντρο. Μαστίζεται για ανανέωση και απομάκρυνση ζιζανίων. Σκάβεται για την «κόρη», το «ξύοφρι», «ζύνεται» με την «τραπέζι» γύρω από τη ρίζα. Λειάνεται και φράσσεται έτσι το «τραπέζι».



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



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



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



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



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



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

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

Ένας χρόνος στη ζωή των μαστιχοκαλλιεργητών

Επιμέλεια: Φρόσω Χατόγλου



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



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

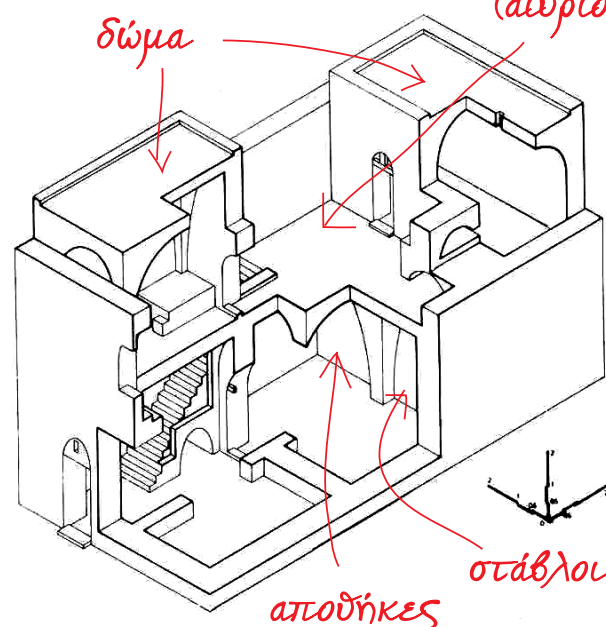
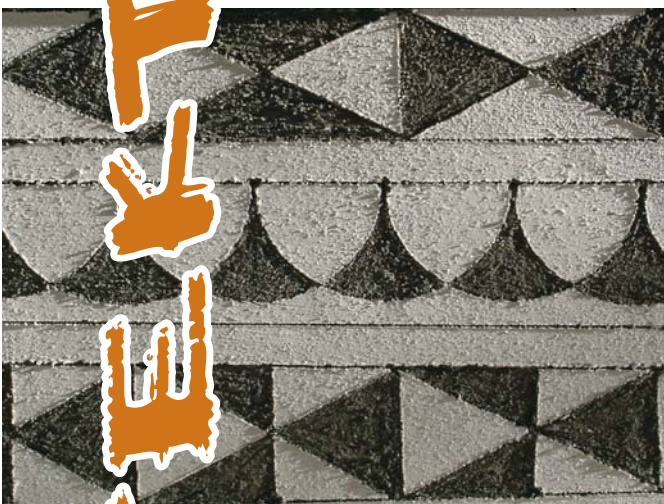


Μοσχοβολούν τα χέρια. Οι μέρες και οι νύχτες. Τα σπίτια και οι άνθρωποι. Μέχρι να λάμψει το διαμάντι...



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

Επιμέλεια: Γιώργος Παντελίδης
Υπεύθυνος ΚΠΕ



Αξονομετρικό σχέδιο οικίας Β. Χαλσρά στο Πυργί
ΕΡΓΗ: ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΑ - ΜΕΤΟΙΧΑ, επιμ. Ντα Μπουτσούλης, Θεσσαλονίκη 1979

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

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

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

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

Τα σπίτια

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

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

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

Βιβλιογραφία:

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

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

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

Αλήθεια πώς θα ήταν το Νησί μου χωρίς το μαστίχι;

Δεν μπορώ ούτε να το φανταστώ.

Πώς θα ήταν η ιστορία του;

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



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

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

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

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

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

Ευλογία και κατάρα μαζί.

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

Το πολύτιμο μαστίχι.

Έρωτες στην εποχή της μαστίχας

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

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

μνήμες που μοσχοβολούν μαστίχι

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Έθιμα και καθημερινή ζωή

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

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

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

Τα παιδιά έκαναν διάφορα χειροτεχνήματα χρησιμοποιώντας αντί κόλλα μαστίχι.

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

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

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

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

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

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

ΡΕΒΑΝΙ

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΛΥΚΟΥ ΡΕΒΑΝΙ από τη Μαρία Καμπερίδου

Υλικά: δόση για μικρό ταψάκι

1 φλυτζάνι τσαγιού αλεύρι

1 φλυτζάνι τσαγιού σιμιγδάλι

½ φλυτζάνι τσαγιού φρέσκο βούτυρο ή λάδι

3 κρόκους αυγών ή 3 αυγά

1 φλυτζάνι γάλα

1 κοφτό κουταλάκι γλυκού μαστίχα τριμμένη

3 κοφτά κουταλάκια μπέικιν πάουντερ

προαιρετικά:

½ φλυτζάνι τσαγιού κοπανισμένα αμύγδαλα



σιρόπι:

1 ½ φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη

1 ½ φλυτζάνι τσαγιού νερό

μισή κούπα λεμόνι (βράζουν για 5 περίπου λεπτά)

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

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

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

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



Οι κυρίες της Ρώμης και αργότερα και στα βυζαντινά χρόνια, έλεγαν ότι η μάστιγας είναι η βασίλισσα των ασθενειών. Γι' αυτό οι γυναίκες της Ρώμης έλεγαν ότι η μάστιγας είναι η βασίλισσα των ασθενειών. Γι' αυτό οι γυναίκες της Ρώμης έλεγαν ότι η μάστιγας είναι η βασίλισσα των ασθενειών.

Ο Ηρόδοτος, ιστορικός του 5ου αιώνα π.Χ., αναφέρει ότι η μάστιγας ήταν το κύριο συστατικό των μαστίκων. Στις μέρες μας, η μάστιγας είναι το βασικό συστατικό των μαστίκων. Στις μέρες μας, η μάστιγας είναι το βασικό συστατικό των μαστίκων.

Ο Πλίνιος, ρωμαίος συγγραφέας, που έζησε τον 1ο αιώνα μ.Χ., μας πληροφορεί ότι η μάστιγας χρησιμοποιούνταν για την αντιμετώπιση των νόσων του νωτιαίου μυελού.

Από πληροφορίες του Ηρόδοτου και του Διόδωρου από τη Σικελία μαθαίνουμε ότι η μάστιγας χρησιμοποιούνταν ως υλικό για την ταρίκευση των νεκρών.

Ο Διοσκουρίδης, γιατρός και βοτανολόγος από την Κίλικία, που έζησε τον 1ο αι. μ.Χ. και θεωρείται πατέρας της φαρμακευτικής, μας δίνει πολύ σημαντικές πληροφορίες για τη χρήση της μάστιγας, η καλύτερη ποιότητα της οποίας θεωρεί ότι παράγεται στο νησί της Χίου. Στο έργο του «Περί ύλης ιατρικής» αναφέρει ότι η μάστιγας βοηθάει στην αναπαραγωγή του αίματος, κάνει καλό στη δυσεντερία και τον πονόκοιλο, στις γυναίκες σε περιπτώσεις αιμορραγίας της μήτρας, στο χρόνιο βήχα, τη δυσπεψία και δρα ως ηρεμιστικό φάρμακο. Ο χυλός που παράγεται από το κοπάνισμα των φύλλων της χρησιμοποιείται για τους ίδιους λόγους, ενώ το αφέψημα που παράγεται από το βράσιμο των φύλλων, βοηθά στην οστεοπόρωση και είναι διουρητικό. Το μάσημα της μάστιγας εκτός από τη στοματική υγιεινή και την ευχάριστη αναπνοή που προσφέρει, τονώνει και τις φωνητικές χορδές, λευκαίνει τα δόντια και σφίγγει τα ούλα.

Επιμέλεια:
Δέσποινα Τσαρδάκη
Αρχαιολόγος

ΜΑΣΟΥΣΑΝ ΟΙ ΑΡΧΑΙΟΙ:



Orchis anthropophora
Ορχίς η ανθρωποφόρος
Σερνικοβότανο

Φωτογραφίες:
Παντελής Αδ. Σαλιάρης

αγριολούλουδα στα σχινοχώραφα



Anthemis chia
Ανθεμής η χία,
μαργαρίτα

Anemone coronaria
Ανέμωνη η στεφανωτή



Papaver rhoeas
Μήκων η ροιάς
Παπαρόνα, Κουτσούναδα

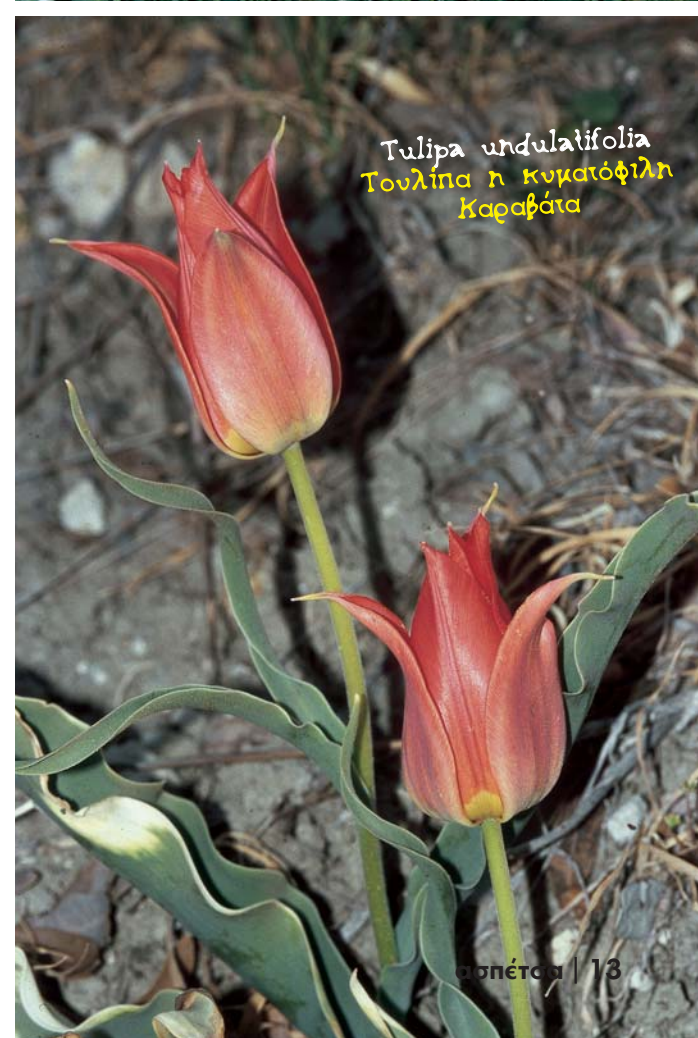


αγριολούδα
στα σχινοχώρια

Gladiolus italicus
Γλαβιόλος ο παλικός,
σπαθινάκος



Tulipa praecox
Τουλίπα η πρωίμη
Τουρκαλάας



Tulipa undulatifolia
Τουλίπα η κυματοφίλη
Καραβάτα



Anacamptis pyramidalis
Ανακαμπτίς ή πυραμιδοειδής
Σαλέπι

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

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

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

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

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

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

Έτσι ξεκίνησα. Κι έγινα κι εγώ μαστιχοκαλλιεργητής.

Ζωή στηριγμένη στο μαστίχι

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

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

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

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

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

Από μικρός στα μαστίχια

του Γιάννη Κολλιάρου

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Παραδοσιακά-αυτοσχέδια εργαλεία

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

- Τις σκού-
πες από ημε-
ρόσπαρτο τις κόβα-
με την ίδια εποχή. Κι
όταν την ίδια χρονιά τις
χρησιμοποιούσαμε, έπρεπε
να τις βάλουμε αποβραδής στο
νερό, για να μαλακώσουν.



- Τα τιμητήρια
τα φτιάχναμε
από παλιά
πιρούνια ή κου-
τάλια. Τους
κόβαμε ένα κομ-
μάτι απ' το πίσω
μέρος, τα μπήγα-
με σ' ένα ξύλο κι ήταν έτοιμα.

- Τα κεντητήρια τα τροχούσαμε στους παρα-
στάτες της πόρτας, όταν αυτοί ήταν φτιαγμέ-
νοι από μαλακιά θυμιανούσικη πέτρα.

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



μαστίχι, τα επι-
χρίαμε με φρέ-
σκια σβουινιά αγε-
λάδας, αναμιγμένη με
ασπρόχωμα.

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

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

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

- Τα ξύλα για τις
άμιες, τα μου-
στριά (εργαλεία
που καθαρίζαμε
τα τραπέζια των
σκίνων), τα
κεντητήρια και
τα τιμητήρια τα
κόβαμε στο
λίγος του φεγ-
γαριού του
Σεπτέμβρη.



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

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

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

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



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



1



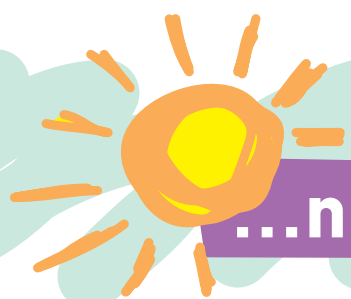
Τώρα που είμαι Γ' Λυκείου δεν έχω πολλά περιθώρια, διαβάζω.
Χρήστος, Γ' Λυκείου, Αρμόλια

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

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

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





...η πρωινή δροσιά!

...το άρωμα της μαστίχας!

...τα λεφτά!



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



2

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



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



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

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



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



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

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



3

Ποια η διαδικασία της καλλιέργειας της μαστίχας;



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

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



4

Ποια εργαλεία χρησιμοποιείτε;



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



Έχει βγει κι ένα καινούργιο εργαλείο σαν ξυράφι, το τραβηκτήρι. Τα εργαλεία τα έχουμε από τους παππούδες μας ή τα φτιάχνουμε. Είναι απλές κατασκευές.
Αλεξάνδρα, Β' Λυκείου, Ολύμποι



Κάποιοι όμως χρησιμοποιούν ακόμη τις φροκαλιές και όχι τις φυσούνες για παράδειγμα.
Γιώργος, Γ' Λυκείου, Αρμόλια

5

Ποιους κινδύνους συναντάμε στην καλλιέργεια της μαστίχας;



Να! Φέτος που 'βρεξε το μαστίχι έγινε ολόμαυρο και το πετάξαμε. Κλέβουν κιόλας. Κι αυτοί που το κλέβουν δεν το πάνε στην Ένωση να το παραδώσουν. Παλιά είχαμε αγροφύλακες που ήξεραν τα χωράφια και τα φύλαγαν. Και τώρα υπάρχουν αλλά δεν ξέρουν τίποτα είναι το χωράφι. Κι οι τσοπάνηδες με τις κατσίκες που τρώνε τα φύλλα. Στο χωριό υπάρχουν κοπάδια είτε δικά μας είτε που έρχονται από τα Βορειόχωρα. Οι τσοπάνηδες τις αφήνουν για 2-3 ώρες και μετά τις μαζεύουν, αλλά δε βλέπουν τι ζημιές κάνουν και να τις πληρώσουν! Και οι κυνηγοί που περνάνε με τους σκύλους τους, πατάνε τη μαστίχα ή αν δουν πουλί μέσα στους σκίνους και το τουφεκίσουν, κόβουν τα κλαδιά. Υπάρχουν κι άλλοι κίνδυνοι από φίδια... Το πιο μεγάλο πρόβλημα, όμως είναι η βροχή, γιατί καταστρέφει την παραγωγή όλων.
Λεωνίδας, Β' Γυμνασίου, Αρμόλια

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

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

Χίος γεμάτη αρώματα

Τα αρωματικά φυτά του σχινοχώραφου

Μερικά από τα πιο κοινά αρωματικά φυτά που θα συναντήσουμε στα Νοτιόχωρα της Χίου είναι:

η **ρίγανη** (*Origanum onites*), το **θυμάρι** (*Coridothymus capitatus*), το **θρούμπι** (*Satureja thymbra*), το **φασκόμηλο** (*Salvia fruticosa*), το **φλισκούνι** (*Mentha pulegium*), η **αγριολεβάντα** (*Lavandula stoechas*) και το **δεντρολίβανο** (*Rosmarinus officinalis*).

Παρουσιάζει η Βιολόγος
Αναστασία Στεφανάκη



ρίγανη

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



φασκόμηλο

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

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

φλισκούνι



αγριολεβάντα

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



θρούμπι

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

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

θυμάρι



δεντρολίβανο

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

WANTED

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

Thymbra spicata

**- ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ Η ΚΟΙΝΗ ΤΟΥ ΟΝΟΜΑΣΙΑ;
- ΣΕ ΤΙ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝ ΟΙ ΚΑΤΟΙΚΟΙ;
Ο ΕΥΡΩΝ ΑΜΕΙΦΘΗΣΕΤΑΙ!**

Σεμινάριο εκπαιδευτικών για τη Μαστίχα

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

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



ΚΥΡΙΑΚΗ 6 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ



ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ
ΚΥΡΙΑΚΗ 2
10.00-11.15
11.15-13.00
ΣΑΒΒΑΤΟ
17.00-18.15
18.15-19.00

Απόγευμα
19.00-19.15
19.15-20.30
Επίσημο
19.00-19.15
19.15-20.30
Επίσημο

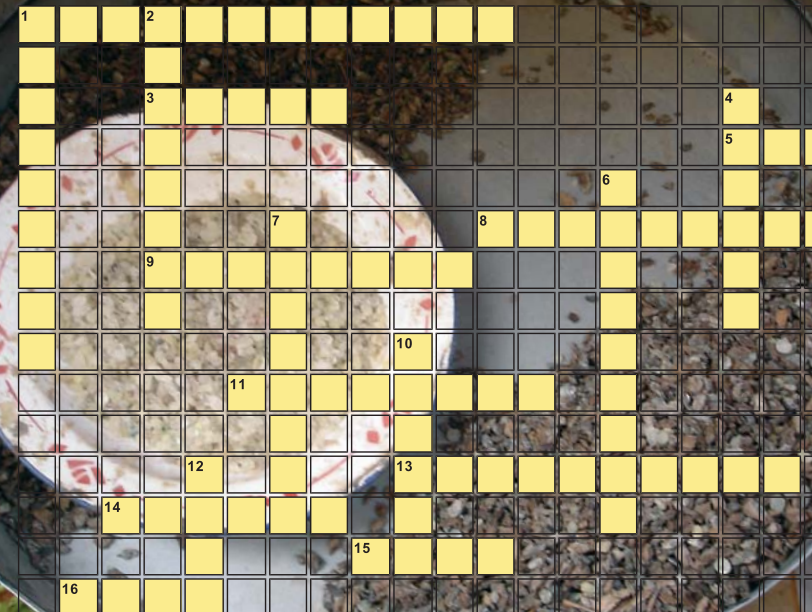


Των άρεσε κι άρέσει των
όσοι κι αν τον ακούσαν

είμαι δεντρί αλόηστο
και είμαι φορτωμένο
γιατί έχω πάντοτε πληγές
και είμαι κορμασμένο

ΜΑΣΤΙΧΟΛΕΞΟ

Οι λύσεις
ΣΤΟΙΧΙΣΜΟΣ
ΠΡΩΤΟΒΑΘΜΙΑΣ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
Δ. ΟΜΗΡΟΥΠΟΛΗΣ
11. ΠΡΩΤΟΒΑΘΜΙΑ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
Δ. ΟΜΗΡΟΥΠΟΛΗΣ
12. ΧΙΟΣ
13. ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΙΑ
14. ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΙΑ
15. ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΙΑ
16. ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΙΑ



ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ:

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

ΚΑΘΕΤΑ:

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

Επιμέλεια: Μαρία Καμπερίδου

ΤΑΞΙΜΙ

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



Τα χωριά της Μαστίχας, (εκδόσεις Άλφα Πι, χορηγία Σαραντή, Χίος 1997, άδετο 47 σελίδων), του **Νίκου Γαλιούρη**, ξεχωρίζει για τη βιωματική προσέγγιση του δημιουργού και τα σκίτσα του. Αν και άδετο, σκλαβώνει τη ματιά η περιποιημένη εμφάνισή του, όπως και τα σκίτσα του. Το ποιήμα του «Ταξιμί» στο ξεκίνημα του βιβλίου υπαινίσσεται το θέμα του, τη Μαστίχα ως δώρο για τη Χίο. Ο λόγος του ζυμωμένος με την εμπειρία του «κεντάει» κυριολεκτικά το θέμα και το πλαισιώνει σε πολλά σημεία με λαογραφικά στοιχεία και προσωπικές μνήμες. Λειτουργεί ως περιηγητής ξεκινάει την περιδιάβαση του με αναφορές στο Νεχώρι, Σκλαβιά, Θολοποτάμι, Διδύμες, Μερμήγκι, Πατρικά, Καταρράχτη, Βουκαριά, Νένιτα, Καλλιμασιά. Στη συνέχεια εστιάζει τη ματιά του σε ορισμένες περιοχές των Μαστιχοχωρίων, όπως: Καλαμωτή, Κώμη, Αγ. Γιώργη Συκούση - Ζυφιά - Χαλκειός, Πυργί, Εμποριό - Δότια και Ολύμποι - Φανά. Το βιβλίο κλείνει με δύο παραμύθια της Νότιας Χίου, «Τα Όργανα και τα τούμπανα» και «Του Διαβόλου η Μάνα». Στο οπισθόφυλλο παρατίθεται ένα σύντομο βιογραφικό του ζωγράφου - συγγραφέα - ποιητή Νίκου Γαλιούρη και το συγγραφικό του έργο.

Ξέρετε ότι:

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Βιβλίο-μαστιχο-παρουσίαση

ΧΤΥΠΟΚΑΡΔΙΑ ΣΤΑ ΜΑΣΤΙΧΟΧΩΡΑΦΑ

ΣΚΙΤΣΟ: ΜΙΧΑΗΛ Ι. ΓΚΙΑΛΛΑΣ
ΒΑΣΙΣΜΕΝΟ ΣΕ ΑΦΗΓΗΣΗ ΑΛΗΘΙΝΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ
ΑΠΟ ΤΗΝ κ. ΕΛΕΝΗ ΓΕΩΡΓΑΡΟΥΔΗ

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



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



ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΙ Ο ΚΑΦΕΡΟΣ Ο ΓΙΑΝΝΗΣ, ΑΠΟΦΑΣΙΣΕ
ΝΑ ΚΛΕΦΤΟΥΝΕ



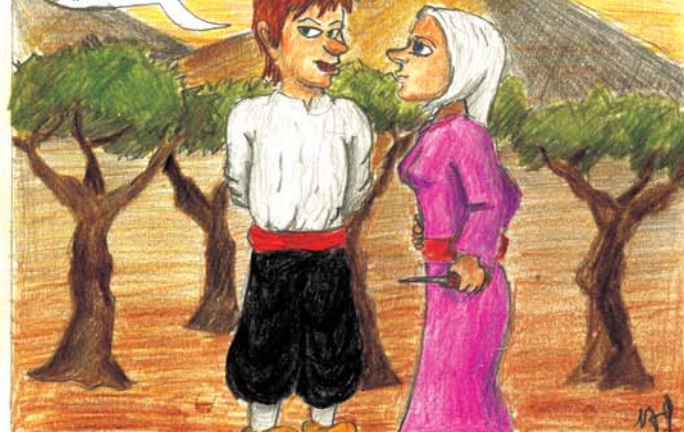
ΕΧΩ ΕΝΑ ΣΧΕΔΙΟ. ΑΚΟΥ... ΦΟΥ ΦΟΥ ΦΟΥ...
ΘΑ ΛΥΣΕΙΣ ΤΗ ΒΡΑΧΟΖΩΝΗ ΤΟΥ
ΚΑΙ... ΦΟΥ ΦΟΥ ΦΟΥ...



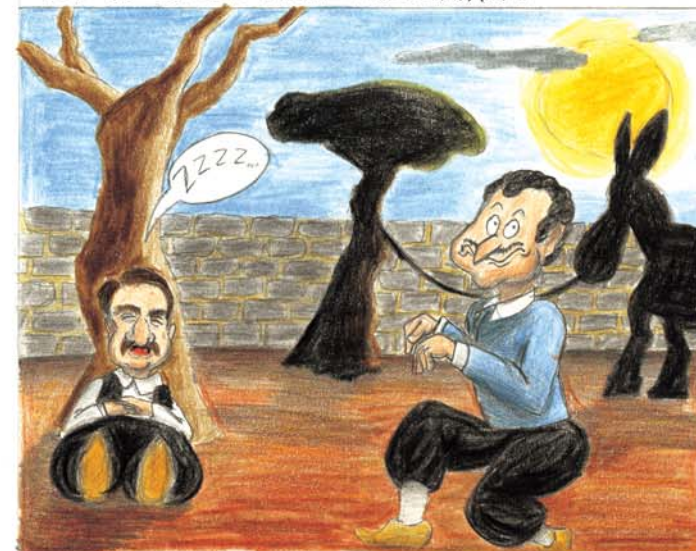
ΚΙ ΕΤΣΙ ΘΑ ΕΧΩ ΤΗΝ ΕΥΚΑΙΡΙΑ
ΝΑ ΖΗΣΩ ΜΕ ΤΗΝ ΠΛΟΥΜΗ ΜΟΥ



ΕΤΣΙ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΣΤΟ ΧΩΡΑΦΙ
ΠΛΟΥΜΗ ΕΧΩ
ΕΝΑ ΣΧΕΔΙΟ,
ΑΚΟΥ.



ΚΑΙ ΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΜΠΑΙΝΕΙ Σ'ΕΦΑΡΜΟΓΗ



ΥΣΤΕΡΑ ΑΠΟ ΛΙΓΟ



ΑΦΕΝΤΙΚΟ ΑΦΕΝΤΙΚΟ
ΣΥΜΦΟΡΑ ΠΟΥ ΜΑΣ
ΒΡΗΚΕ



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

