



ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΦΙΛΟΣΟΦΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΦΙΛΟΛΟΓΙΑΣ

Δενδρινού Χριστίνα (1560201500064)

Επιτόπια Έρευνα στην Νήσο Ηρακλεία:
Συλλογή πρωτογενούς λαογραφικού υλικού



(Λιμάνι Ηρακλείας)

Υπεύθυνες –Επιβλέπουσες Καθηγήτριες :
Μαριανθη Καπλανογλου
Βασιλική Χρυσανθοπούλου

ΑΘΗΝΑ
2016

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

A. ΠΡΟΛΟΓΟΣ	3
B. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	4
Γ. ΗΡΑΚΛΕΙΑ	5
Δ. ΓΕΝΙΚΑ	7
E. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΑΝΩΝ	7
ΣΤ. ΤΟΠΩΝΥΜΙΑ ΤΗΣ ΑΚΤΟΓΡΑΜΜΗΣ ΤΗΣ ΗΡΑΚΛΕΙΑΣ	8
Z. ΥΛΙΚΟΣ ΒΙΟΣ	11
Z.1. Κατασκευή σπιτιών	11
Z.2. Υφαντουργία	12
Z.3 Τροφές και ποτά παλαιότερα και σύγχρονα	15
Z.4 Κτηνοτροφία	21
Z.5 Τυροκομία	24
Z.6 Μελισσοκομία	27
Z.7 Αλιεία	29
H. ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΒΙΟΣ	31
H.1 Προξενιά-Γάμοι- Βάφτιση	31
H.2 Ρίμες για τους ερωτευμένους	32
H.3 Ρίμες για το γάμο	33
H.4 Θάνατος	33
Θ. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΟΣ ΒΙΟΣ	35
Θ. 1 Άγιοι και γιορτές	35
Θ.2 Σπήλαιο Ηρακλείας	39
Θ.3 Πανηγύρια	41
Θ.4 Μύθοι	43
Θ.5 Νεράιδες	44
Θ.6 Λαϊκή Ιατρική	44
Θ.7 Εκπαίδευση	45
Θ.8 Μοναδικός μαθητής στην Ηρακλεία	48
I. ΑΦΗΓΗΣΕΙΣ-ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ ΣΤΗΝ ΗΡΑΚΛΕΙΑ	49
I.1 Η ζωή την περίοδο της κατοχής	49
I.2 Πώς επηρέασε η τεχνολογία την καθημερινή ζωή	51
I.3 Η ζωή στην Ηρακλεία πριν 30 χρόνια	51
I.4 Πόλεμοι και κατοχή στην Ηρακλεία	56
K. ΣΥΓΧΡΟΝΑ	58
K.1 Ποιητής της Ηρακλείας	58
K.2 Αρχαιολογία τόπου-σχέση ντόπιων με τα αρχαία ευρήματα	60
K.3 Σύνδεσμος των εν Αθήναις Ηρακλειωτών	63
K. 4 Ηρακλειανοί δεύτερης γενιάς	67
Λ. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	70
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ	71
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2: ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΤΩΝ	88
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3: ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	93

A. ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Στο πλαίσιο του πανεπιστημιακού μαθήματος «Εισαγωγή στην Λαογραφία» ανέλαβα την εκπόνηση εργασίας συλλογής πρωτογενούς υλικού, η οποία για πρώτη φορά δημοσιεύεται εδώ και συγκροτήθηκε κατά το διάστημα Οκτώβριος 2015 έως Σεπτέμβριος 2016, με απώτερο σκοπό την πρόοδο της επιστημονικής έρευνας.

Θέμα της εργασίας είναι η «Επιτόπια Έρευνα στην Νήσο Ηρακλεία: Συλλογή πρωτογενούς λαογραφικού υλικού». Το ενδιαφέρον για την εργασία ξεκίνησε από τα πανεπιστημιακά μαθήματα Λαογραφίας και διευκολύνθηκε λόγω της καταγωγής και των δύο γονιών μου από το νησί Ηρακλεία, εκεί όπου και εγώ έκανα τις πρώτες μου καλοκαιρινές διακοπές και συνεχίζω ακόμη.

Η έρευνα αυτή μου πρόσφερε μια άλλη οπτική για τον τόπο μου, με έκανε να δώσω αξία σε λεπτομέρειες που δεν γνώριζα, να εκτιμήσω καλύτερα τον καθημερινό κόπο στην επαρχία, αλλά και να κατανοήσω καλύτερα τον σφιχτό δεσμό που υπάρχει ανάμεσα σε Ηρακλειανούς που πλέον μένουν στην Αθήνα και όσους μένουν στο νησί. Η ανάγκη εύρεσης εργασίας δεν τους έκανε να λησμονήσουν την πατρίδα τους, φυλάσσοντας μια ξεχωριστή θέση για αυτήν στην καρδιά τους.

Ευχαριστώ θερμά όσους συνέβαλαν στην ομαλή διεκπεραίωση της έρευνας και της τελικής μορφής της εργασίας, οι οποίοι διευκόλυναν την καταγραφή και την δημοσίευσή της. Συγκεκριμένα ευχαριστώ πολύ τις επόπτριες καθηγήτριες κα Καπλάνογλου Μαριάνθη (Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Λαογραφίας) και κα Χρυσανθοπούλου Βασιλική (Επίκουρη Καθηγήτρια Λαογραφίας) για την όλη εποπτεία και ειδικότερα για τα μαθήματα Λαογραφίας, τα οποία μου πρόσφεραν το θεωρητικό υπόβαθρο της επιστήμης της Λαογραφίας και οργάνωσαν παρουσιάσεις άλλων εργασιών ώστε να κατανοήσουμε καλύτερα την επιτόπια έρευνα και την αξία της. Ιδιαίτερες ευχαριστίες δίνω στον Διδάκτορα Λαογραφίας Κούζα Γεώργιο με τον οποίο συνεργαστήκαμε άμογα. Στήριξε την εργασία μου με μεγάλη προθυμία προσφέροντας συνεχείς υποδείξεις και διορθώσεις, παρά το βεβαρημένο πρόγραμμά του. Ωστόσο, η εργασία δεν θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί χωρίς τους συνομιλητές μου, οι οποίοι παρά τις όποιες αρχικές τους ενστάσεις (π.χ. Πίστευαν ότι δεν θυμούνται καλά και αρνούσαν να συνεχίσουμε ή δεν ήθελαν να θιχτούν κάποια θέματα) με καλοδέχτηκαν στις συναντήσεις μας, ανοίγοντας πολλές φορές τα σπίτια τους ή με καλώντας με στο χώρο εργασίας τους.

B. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η δομή της εργασίας ακολουθεί την αποδεκτή από τα περισσότερα εγχειρίδια τριμερή διάκριση του λαογραφικού υλικού σε κοινωνικό, πνευματικό και υλικό βίο. Είναι κατανοητό βέβαια ότι πολλά θέματα άπτονται και των τριών κατηγοριών αλλά λόγω της οργάνωσης που απαιτεί μια εργασία ακολουθείται αυτή η διάκριση και στο εν λόγω πόνημα. Έχω προσθέσει σε ξεχωριστό κεφάλαιο αφηγήσεις από την ζωή στην Ηρακλεία και τα σύγχρονα θέματα της Ηρακλείας.

Σε θεωρητικό επίπεδο, υλικό άντλησα από το βιβλίο του Γ. Σπυριδάκη, *Οδηγία προς συλλογή λαογραφικής ύλης* (1962), του Γ. Μέγα, *Ζητήματα Ελληνικής Λαογραφίας* (1939) και από την *Ελληνική Λαογραφία* (2004) του Μ. Μερκελή καθώς και από το μοναδικό βιβλίο με την Ιστορία της Ηρακλείας του Φάνη Ι. Γαβαλά, *Η Ηρακλεία του χθές και του σήμερα* (2010).

Η μέθοδος που ακολούθησα είναι αυτή της επιτόπιας έρευνας. Το άνοιγμα της λαογραφίας προς τις άλλες ανθρωπιστικές επιστήμες πέρα από τη διεύρυνση των ενδιαφερόντων της, έχει σαν αποτέλεσμα και την υιοθέτηση νέων ερευνητικών μεθόδων, όπως της επιτόπιας λαογραφικής μεθόδου,¹ με την οποία όχι μόνο συλλέγεται νέο υλικό, αλλά και διασταυρώνεται το υπάρχον.²

«Την καταγραφή των λαογραφικών φαινομένων άρχισε πριν από έναν περίπου αιώνα ο ιδρυτής της Λαογραφίας Νικόλαος Πολίτης. Η *Υψηλή Πολίτου* αποτελεί την πρώτη συλλογή χειρογράφων του Κέντρου Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας. Έκτοτε έχει συγκροτηθεί ο θησαυρός των χειρογράφων, ο οποίος εμπλουτίζεται συνεχώς με τις τακτικές ή «επ' ευκαιρία» αποστολές των ερευνητών του Κέντρου για επιτόπια έρευνα, με ετήσιους διαγωνισμούς συλλογής υλικού, με ειδικά ερωτηματολόγια αλλά και με προσφορά στοιχείων από φίλους της Λαογραφίας.»³

Ανάλογη πορεία ακολουθεί και το Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών με την δεύτερη μεγαλύτερη συλλογή λαογραφικού υλικού στην Ελλάδα, μια προσπάθεια που στηρίζεται κάθε χρόνο σε όλα τα προσφερόμενα μαθήματα Λαογραφίας.

Η εργασία αυτή αποτελεί την δεύτερη⁴ αμιγώς λαογραφική έρευνα για την Ηρακλεία και έχει στόχο να καλύψει όλους τους τομείς της Λαογραφίας, στο πλαίσιο του δυνατού. Υπάρχει πολύ υλικό που δεν έχει μελετηθεί λόγω δικής μου έλλειψης πρόσβασης σε αυτό και θα μπορούσε να αποτελέσει αντικείμενο μελέτης για επόμενους ερευνητές.

¹ Laburthe – Torla, Warnier, *Εθνολογία – Ανθρωπολογία*, Κριτική, 2003 (1η έκδοση 1993) σ.405-406

² Βαρβούνης Μ.Γ., *Συμβολή στη μεθοδολογία της επιτόπιας λαογραφικής έρευνας*, Οδυσσέας, 1994, σ.15.

³ <http://www.kentrolaografias.gr/el/content/λαογραφικές-αποστολές-επιτόπια-έρευνα>

⁴ Η πρώτη έλαβε χώρα από την Πέπη Γαβαλά σε αντίστοιχο μάθημα Λαογραφίας κατά τις προπτυχιακές της σπουδές με την βοήθεια της Ευαγγελίας Σαίτη.

Γ. ΗΡΑΚΛΕΙΑ

«Η ΗΡΑΚΛΕΙΑ...ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΟΥ ΜΥΘΟΥ.Η ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ ΟΠΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ χρόνου, της απεραντοσύνης του πόντου και της ιστορίας των ανθρώπων .

Η Ηρακλειά μέσα από την άγλυ του μύθου προβάλλει τη φυσιογνωμία της. Μια οπτασία που στραφταλίζει στον ήλιο καθώς αντανακλάται πάνω στο μαρμαρυγιακό σχιστόλιθο και στο αφρισμένο κύμα, στα ζαφειρένια κοχύλια και στα φτερά των γλάρων, στις ασφυριγλένιες φλέβες της γης και στις ανακλάσεις του φωτός του κρυσταλλωμένου ασβεστίτη.

Την ξέχασαν την Ηρακλειά όσοι κυβερνούσαν ως τώρα τον τόπο. Το Γκουβέρνο, οι Υπηρεσίες, οι Μανδαρίνοι των Υπουργείων, οι Υπάλληλοι και οι Κλητήρες ακόμα.

Τη θυμόντουσαν μονάχα όταν την ήθελαν να πληρώσει τους φόρους, το χαράτσι του δούλου στον αφέντη.

Αυτή ήταν η μοίρα της Ηρακλειάς αιώνες ολόκληρους. Η τραγική μοίρα ενός μικρού νησιού της ξεχασμένης Ελλάδας.

Μόνη κι έρημη στην απεραντοσύνη του πελάου. Βορά στους κάθε λογής καταχτητές, πειράτες, λαθρέμπορους. Θύμα των ανέμων και των κουρσάρων. Θύμα των φοροεισπραχτόρων και των εμπόρων.

Την ξέχασαν την Ηρακλειά ως και οι φίλοι της. Την ξέχασαν και οι ποιητές. Δεν την απεικονίζουν οι ζωγράφοι. Δεν την μνημονεύουν οι παραμυθάδες. Την εξοβέλισαν από τα βιβλία της ιστορίας. Τη διέγραψαν από το χάρτη της υπάρξης. Μια κουκίδα μονάχα στο νησιώτικο σύμπλεγμα, που επιγράφεται Ερημονήσια. Εκεί, ανάμεσα Νάξο και Αμοργό.

Την άφησαν-σαν καλάμιά στον κάμπο- να τα βγάλει πέρα μοναχή. Ενάντια σ' όλους τους καιρούς. Ενάντια σ' όλα τα στοιχεία, ανθρώπινα και θαλασσινά.

Η Ηρακλειά όμως δεν ξέχασε ούτε τον εαυτό της, ούτε το όνομα της. Στα παραμύθια της γιαγιάς το φύλαξε τ' όνομα της από γενιά σε γενιά. Ακριβό φυλαχτό στην άγραφη ιστορία της.

Όσοι αιώνες και αν διάβηκαν. Όσοι κι αν κάθε φορά ένα ξενόφερτο παρόν προσπαθούσε βίαια να συντρίψει το πρόσωπό της, να κόψει τον μίτο που κρατούσε τη συνέχεια στο χρόνο, να κόψει τους δεσμούς της με την ιστορία της, η Ηρακλειά έμεινε. Η λεπτή ευαισθησία για τις περασμένες καταβολές παράμεινε ανέπαφη. Το νήμα που κρατούσε την επαφή με τις πανάρχαιες ρίζες κράτησε. Δεν έσπασε. Άντεξε στις καταιγίδες που έδερναν την Ηρακλειά. Μπορεί να θάμπωσε ο καιρός τα κάτοπτρα της μνήμης. Μπορεί τα ίχνη της παλιάς ζήσης να αλλοιώθηκαν από το χρόνο. Μπορεί ακόμα και ο χρόνος να εξαλλοίωσε τις μορφές και τα είδωλα. Ακόμα και τη σύσταση μέχρι και των πετρωμάτων ακόμα του νησιού.

Η Ηρακλειά όμως κατάφερε να διατηρήσει την ύπαρξή της και να φτάσει, μέσα από το μακρινό ταξίδι του παρελθόντος, ως το σήμερα. Τραυματισμένη, κολοβωμένη, γεμάτη πλήγες. Αλλά έφτασε. Με απορφανισμένα χωριά, με ρημαγμένα κάστρα, με βουλισμένα σπίτια. Άλλα έφτασε.

Ηρακλειά, μια θαλασσινή οπτασία. Τούτη την οπτασία προσπαθούν να απεικονίζουν με χρωματιστά βότσαλα οι βοσκοί κι οι ζευγάδες, πάνω στους εξωτερικούς τοίχους στα σπίτια τους.

Ηρακλειά...Μια κουκίδα στο χάρτη ..Ένα νησί στο πέλαο... Μια φούχτα άνθρωποι κολλημένοι πάνω σ'έναν βράχο φορτισμένον ήλιο ,αέρα,αρμύρα και μύθους...

Ηρακλειά...Το νησί του μύθου..

Ηρακλειά..θαλασσινή οπτασία.. Αναδύεται μέσα από το γαλάζιο κυκλαδίτικο πέλαγος. Προβάλλει μέσα από το φλοίσβο του κυμάτου στα ακρογιάλια. Αναβλύζει μέσα από τις χιλιόχρονες ιστορίες των ανθρώπων, από τότε που κατοικούσαν τις σπηλιές ως τα σημερινά κυκλαδίτικα σπίτια. Ένα κράμα από ήλιο, άσπρα φτερά, ασβέστη, γαλάζιες πέτρες, πόνο και ιδρώτα, αίμα και αγάπη, και από το μεράκι του Κυκλαδίτη μάστορα.

Ηρακλειά..Μέσα από τα σπλάχνα της γης ακούγεται ο αγός από τους πανάρχαιους μύθους. Από τα σύνορα χιλιάδων χρόνων που πέρασαν, οι αναλαμπές της μνήμης τρεμοσβήνουν στα σημερινά σκοτάδια της άγνοιας, της εγκατάλειψης, της απομόνωσης, της αναγκαστικής μοναστικής ζωής.

Το καράβι της άγονης γραμμής δύσκολα ανακαλύπτει τις αναλαμπές από τους σύγχρονους φάρους τους χειμωνιάτικους μήνες και την προσπερνά.

Έρχονται οι ξένοι να θαυμάσουν την Ηρακλειά, τη Σπηλιά του Κύκλωπα, το Σπήλαιο των Σταλαχτιτών, τις διακοσμήσεις με τα χρωματιστά βότσαλα, τους απίθανους ιριδισμούς της θάλασσας.

Έρχονται να προσκηνύσουν τις οπτασίες της φύσης και των ανθρώπων.

Καλώς να'ρθουν. Καλοδεχούμενοι θα τους τα δείξουμε όλα. Και το Κάστρο του Ηρακλή και τη Σπηλιά του Πολύφημου και το Σπήλαιο του Αι-Γιάννη. Όλα.Αν θέλουν τους καλούμε να χορέψουν μαζί μας τους πανάρχαιους κυκλαδίτικους χορούς και να πιούμε ήλιο αποσταγμένο σε κεχριμπαρένιο κρασί.

Αντάμα μπορούμε να χαρούμε την θαλασσινή οπτασία. Προσοχή μοναχά καθώς θα 'ρχονται να μην τρομάξουν τα νερά, να μη βρομίσουν τη γη. Γιατί τότε θα χαθεί η θαλασσινή οπτασία και γι'αυτούς και για μας. Την κρατήσαμε αμόλυντη, σαν την κόρη των ματιών μας. Και θέλουμε να την κρατήσουμε.

Η προσέγγιση όμως του παρελθόντος με το παρόν δεν πρέπει να καταστρέψει την Ηρακλειά. Αιώνες ολόκληρους δεν έχασε το όνομά της, τον εαυτό της, τη θαλασσινή της οπτασία. Ας προσέξουμε να μην τη χάσει τώρα. Ας μείνει η Ηρακλειά, η θαλασσινή οπτασία του μύθου και της ιστορίας, η Ηρακλειά των αξερίζωτων Κυκλαδιτών.»⁵

⁵ Γλέζος Μ., *Η συνείδηση της Πετραίας γης*, Τυποθήτω, 1999, σ.395.

Δ. ΓΕΝΙΚΑ

Η Ηρακλειά είναι το δυτικότερο νησί του συμπλέγματος των Μικρών Κυκλάδων. Βρίσκεται Νότια της Νάξου, ανατολικά της Ίου και δυτικά της Αμοργού. Έχει επιφάνεια 18 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Οι ακτές και οι παραλίες της εναλλάσσονται από ήπιες αμμώδεις σε ακτές με βότσαλα, χαμηλές βραχώσεις μέχρι απότομες και απόκρημνες. Όλες οι παραλίες είναι καθαρές με κρυστάλλινα νερά. Η Ηρακλειά έχει συνολικά τρία χωριά - Το πάνω χωριό ή Παναγία, Το κάτω χωριό ή Άγιο Γεώργιο και τον Άγιο Αθανάσιο.

Παναγία λέγεται αλλά οι ντόπιοι το αποκαλούν Πάνω Χωριό και αποτελεί την πρωτεύουσα του νησιού. Ανάμεσα στα σπίτια ξεχωρίζουν πολλά παλιά που είναι χτισμένα με πέτρα και φέρουν τις εγγάρτες επιγραφές κτίσης τους [1890,1922κ.α]. Πολλά από αυτά διατηρούνται με ευλάβεια προς τιμήν των κατοίκων του γι' αυτό άλλωστε και ο οικισμός έχει χαρακτηριστεί παραδοσιακός από το 1988. Στην Παναγία βρίσκεται και η εκκλησία της Παναγίας, τα Εισόδια της Θεοτόκου, που ξεκίνησε να κτίζεται στα 1919 και έχει εντυπωσιακό μέγεθος για τα δεδομένα του νησιού. Επίσης εδώ φιλοξενείται και η γνήσια εικόνα του Αη Γιάννη του Προδρόμου, ενώ η εκκλησία φημίζεται και για την εξαιρετική ακουστική της που οφείλεται στα 4 κιούπια που είναι τοποθετημένα πάνω στον τρούλο. Η εκκλησία ωστόσο έχει καθιερωθεί να εορτάζεται στη Κοίμηση της Θεοτόκου στις 15 Αυγούστου καθώς τότε το νησί έχει περισσότερο κόσμο για να γίνει το τοπικό πανηγυρί με το παραδοσιακό φαγητό.

Το Κάτω Χωριό ή Άγιος Γεώργιος όπως είναι το επίσημο όνομα του αποτελεί το λιμάνι του νησιού. Εδώ οι ψαράδες αδειάζουν τα δίχτυα τους, τα καΐκια λικνίζονται στα κρυστάλλινα νερά και οι παραθεριστές απολαμβάνουν την όμορφη παραλία. Εδώ βρίσκονται σχεδόν όλα τα ενοικιαζόμενα δωμάτια του νησιού καθώς και οι τοπικές ταβέρνες. Η εκκλησία του Αγίου Γεωργίου, του πολιούχου του, χτίστηκε το 1834. Υπάρχει ακόμη μία εκκλησία που είναι του Ταξιάρχη (τέλη του 19^{ου} αιώνα) με το ωραίο τέμπλο η οποία είναι ιδιωτική και σχεδόν πάντοτε κλειστή.

Ο τρίτος οικισμός του νησιού, ο Άγιος Αθανάσιος αποτελείται από μόλις 2 μόνιμους κατοίκους που είναι βοσκοί και έχουν εκεί τα ζώα τους. Μια χούφτα πέτρινα παλιά σπίτια υπάρχει που δυσκολεύεται να τα διακρίνεις. Από την πέτρα στη πέτρα : τοπίο, ξερολιθιές και σπίτια που έχουν το ίδιο χρώμα, έχουν φτιαχτεί με το ίδιο ξύλο με μόνο δύο να είναι λευκά και να ξεχωρίζουν καθώς και το φρεσκοβαμμένο ξωκλήσι του Αγίου Αθανασίου. Ο Άγιος Αθανάσιος, εγκαταλειμμένος από χρόνια, έχει απίθανη ατμόσφαιρα και θέα στις Μικρές Κυκλάδες, τη Νάξο και την Αμοργό.

Ε. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΑΝΩΝ

(Συνέντευξη από Ευαγγελία Σαίτη)

Στην αρχή η Ηρακλειά ήταν μετόχι του Μοναστηριού της Παναγίας της Χοζοβιώτισσας στην Αμοργό. Την είχε παραχωρήσει ο Εμμανουήλ ο Κομνηνός στο μοναστήρι μαζί με το Κουφονήσι και την Σχοινούσα για να έχει ένα έσοδο το

μοναστήρι και έτσι στην Ηρακλεία υπήρχαν μόνο καλόγηροι που έβοσκαν τα πρόβατα τους και τα κατσίκια τους και έφτιαχναν τυρί και το έστελναν στο μοναστήρι τους. Υπάρχουν ορισμένες ονομασίες που θυμίζουν αυτή την εποχή. Υπάρχει δηλαδή ο μύλος ο καλογηρικός, υπάρχουν μιτάτα που ανάγονται σε αυτή την εποχή. Επίσης είχαν πολλά εικονοστάσια σε διάφορα μέρη με εικόνες που τα είχαν οι καλόγηροι. Μετά από καιρό, μετά την απελευθέρωση στην Ηρακλεία ήταν μόνο ένας αγωνιστής του 21' μου έλεγε ο παππούς μου που έμενε σε μία σπηλιά κάτω στο λιμάνι και τον είχε βάλει το ελληνικό το κράτος σαν φύλακα. Επειδή όμως στην Αμοργό υπήρχαν πολλές οικογένειες και ο κλήρος σιγά σιγά μίκραινε και δεν είχαν οι οικογένειες να καλλιεργούν χωράφια νοίκιζαν από το μοναστήρι χωράφια στην Ηρακλεία. Έρχόντουσαν στην Ηρακλεία και λέγανε ότι ο καθένας έπαιρνε μια πέτρα την πετούσε και μέχρι εκεί που έφτανε η πέτρα έλεγε ότι αυτό είναι δικό του και το καλλιεργούσε και έπρεπε να πληρώνει ένα ποσοστό στο μοναστήρι, τη δεκάτη σαν ενοίκιο. Στην αρχή το νησί επειδή είχε πολύ καιρό να καλλιεργηθεί ήταν έφορο, σιγά σιγά όμως επειδή ήρθαν και εποχές που δεν έβρεχε και δεν είχαν σοδειά οι άνθρωποι δυσανασχετούσαν να δίνουν στο μοναστήρι την δεκάτη και προσπαθούσαν να βρουν διάφορους τρόπους να το αποφύγουνε. Διώχνανε πολλές φορές τους καλόγηρους, νόμιζαν ότι ήταν υπερβολή να πληρώνουν ένα μοναστήρι ενώ δεν είχαν χρήματα να πληρώσουν για τις βασικές ανάγκες των παιδιών τους. Ήρθαν σε μία αντιδικία με το μοναστήρι και από ένα σημείο και μετά θεώρησαν ότι δεν υπήρχε λόγος να το πληρώνουν. Οι παππούδες μας λέγανε ότι ένας πλούσιος από την Ιο-γιατί η Ηρακλεία άνηκε κάποτε στο δήμο της Ίου- εξαγόρασε τα χωράφια της Ηρακλείας από το μοναστήρι και έτσι οι Ηρακλειανοί τα είχαν στη κατοχή τους. Το μοναστήρι κράτησε μόνο 2-3 έφορα χωράφια, τον Καρπαζά, και όλα τα άλλα τα πήραν οι Ηρακλειανοί και ήταν πια δικά τους. Έχει μείνει βέβαια ο στενός δεσμός με το μοναστήρι και οι Ηρακλειανοί οι περισσότεροι είναι Αμοργιανοί, είχαν συγγενείς εκεί ή και περιουσίες και αυτή είναι η κοιτίδα μας. Από την Αμοργό έχουμε προέλθει, λίγοι έχουν έλθει από άλλα νησιά που έχουν παντρευτεί μετά κυρίως από την Σαντορίνη. Κυρίως όμως είμαστε από την Αμοργό και τα επίθετα είναι αμοργιανά.

ΣΤ. ΤΟΠΩΝΥΜΙΑ ΤΗΣ ΑΚΤΟΓΡΑΜΜΗΣ ΤΗΣ ΗΡΑΚΛΕΙΑΣ

(Συνέντευξη από τον Ιωάννη Δενδρινό)

Χ.Δ.: Ποια είναι τα τοπωνύμια της ακτογραμμής της Ηρακλείας ;

Ι.Δ.: Θα μιλήσουμε κατάρχην για την Ηρακλεία. Το νησί αυτό ανήκει στις Μικρές Κυκλάδες. Είναι στο σύμπλεγμα Ηρακλεία -Σχοινούσα – Κουφονήσια - Δονούσα και βρίσκεται νοτιανατολικά της Νάξου. Ξεκινώντας από το κεντρικό λιμάνι της Ηρακλείας και πηγαινόντας βόρεια του νησιού, συναντάμε μέσα στο λιμάνι το μικρό μόλο.

Προχωρώντας αριστερά του λιμανιού θα συναντήσουμε τα *Σπηλάδια*, τον *Τουρκάβλακο* και βγαίνουμε στο *Μεγάλο Κάβο* εκεί που βρίσκεται και το λιμάνι.- Αυτό έχει μια ιστορία: Μετά από ένα ναυάγιο και το θάνατο ενός ανθρώπου, η πολιτεία απόφασισε να τοποθετήσει φανάρι στο κάβο της Ηρακλείας.

Συνεχίζοντας την διαδρομή συναντούμε το *Στενό Λιμενάρι*, το *Φαρδύ Λιμενάρι* και πάμε σε ένα λιμάνι που λέγεται *Βορινή Σπηλιά*. Εκεί υπάρχει μια καταπληκτική παραλία. Το καλοκαίρι εκεί πάνε πολλοί τουρίστες και κάνουν τα μπάνια τους, επειδή είναι κατά κάποιο τρόπο ερημική.

Προχωρώντας την ακτογραμμή συναντούμε ένα άλλο λιμάνι. Αυτό λέγεται *του Σμυρνή*. Επειδή εκεί προσάραξε κάποιος καπετάνιος από μεγάλη θαλασσοταραχή ο οποίος ήταν από την Σμύρνη και το λιμάνι αυτό πήρε το όνομα του, από το Σμυρνιό καπετάνιο. Συνεχίζοντας συναντάμε το *Φαρδύ Λιμεναρί*. Απο εκεί και πέρα ξεκινάει ένα άλλο λιμάνι που λέγεται *Βουρκαριά*. Η *Βουρκαριά* είναι ένας μεγάλος κόλπος, ο οποίος βρίσκεται βορειοδυτικά της Ηρακλειάς. Είναι πλούσιο σε ψάρια και οι ψαράδες πηγαίνουν και ψαρεύουν γιατί είναι πολύ καλό το μέρος. Εκεί φυσάει βροχιά συνεχώς και ψαρεύεται λιγότερο-γιαυτό έχει πολύ περισσότερα ψάρια.

Συνεχίζοντας στα βόρεια του νησιού θα συναντήσουμε ένα κάβο που λέγεται *του Θεόδωρου ο κάβος* και αμέσως από εκεί αγναντεύουμε δύο νησάκια τους *Αβέλους, το μεγάλο και το μικρό Αβελα*, οι οποίοι βρίσκονται νοτιοδυτικά της Ηρακλειάς. Εκεί υπάρχει και το λιμάνι της *Αλιμιάς*, το οποίο ανοίγει νότια, νοτιοδυτικά απέναντι από την νήσο Ιο. Σε αυτό το λιμάνι υπάρχει και βυθισμένο ένα ελικόπτερο του Β Παγκοσμίου Πολέμου, το οποίο εξακολουθεί δηλαδή μέχρι και σήμερα να είναι ένα αξιοθέατο της Ηρακλειάς. Προχωρώντας προς τα νότια συναντούμε την *Μονόπετρα*, η οποία είναι ο αριστερός Κάβος της Ηρακλειάς όπως κανείς βγαίνει από το λιμάνι.

Προχωρώντας αριστερά και νότια είναι ο *Καρβουνόλακος*, μια παραλία προσβάσιμη μόνο με σκάφος, αλλά με καταπληκτικό βότσαλο και πολλά ψάρια. Το καλοκαίρι την επισκέπτονται πολλοί τουρίστες και πλοιάρια και γίνονται καθημερινά δρομολόγια. Συνεχίζοντας το ταξίδι μας βρίσκουμε τις *Φωκιοσπηλιές, τον Κόκκινο Μόλο, τον Μαύρο Μόλο*, μέχρι που φτάνουμε στον *Κάβο του Γιαννάκη* που λένε. Αυτός ο Κάβος λέγεται και *Αλατσαριά* και έχει πάρει το όνομα του από την αλυκή που υπάρχει εκεί η οποία γεμίζει το χειμώνα με νερό της θάλασσας, εξατμίζεται το καλοκαίρι και πηγαίνουν οι άνθρωποι και μαζεύουν το αλάτι. Μετά βρισκόμαστε στο *Μέριχα*. Ο *Μέριχας* είναι ένας πολύ μεγάλος κόλπος. Εκεί έχουν γίνει κατολισθήσεις κατά καιρούς πριν πολλά χρόνια και είναι ένα τοπίο που μοιάζει πολύ με το τοπίο της Σαντορίνης. Πιθανώς από σεισμούς έχουν γίνει αυτές οι κατολισθήσεις. Εκεί υπάρχει και ένας βράχος που το ύψος του είναι περίπου 200 μέτρα. Συνεχίζουμε και βρίσκουμε το *Χαλαράκι* - μικρός κολλίσκος, μετά βρίσκουμε την *Βάλα* - ένας άλλος κόλπος που είναι πολύ καλός ψαρότοπος και προτιμάται από τους ντόπιους ψαράδες.

Συνεχίζοντας θα συναντήσουμε άλλους μικρούς κάβους και ορμίσκους όπως είναι *του Μαντρόζου, η Κουρσοφωλιά*, μέχρι που φτάνουμε στο *κάβο του Τουρκοπήγαδου*. Το *Τουρκοπήγαδο* είναι ένα λιμάνι πολύ μεγάλο σε μήκος αλλά στενό, το οποίο έχει βότσαλο. Έχει πρόσβαση με ασφάλτο από τα δύο χωριά, η οποία έγινε τα τελευταία χρόνια. Τώρα πια έχει και λεωφορείο από τα δύο χωριά. Κατεβαίνει πολύς κόσμος και το επισκέπτεται, έχει πολύ καθαρά νερά και έχει μεγάλη προτίμηση από τους τουρίστες.

Συνεχίζοντας την διαδρομή μας θα συναντήσουμε τον *Άσπρο Κάβο*. Μετά συναντούμε τον *όρμο της Αγριομέλισσας*. Το όνομα το έχει πάρει από ένα μελίτσι, ένα σμήνος δηλαδή που κάνει την φωλιά του μέσα στο βράχο σε σημείο που οι μελισσοκόμοι δεν μπορούν να έχουν πρόσβαση-αλλά το βλέπουν μόνο από κάτω. Από αυτό το μελίτσι έχει πάρει λοιπόν ο όρμος αυτός το όνομα του και λέγεται *Αγριομέλισσα*.

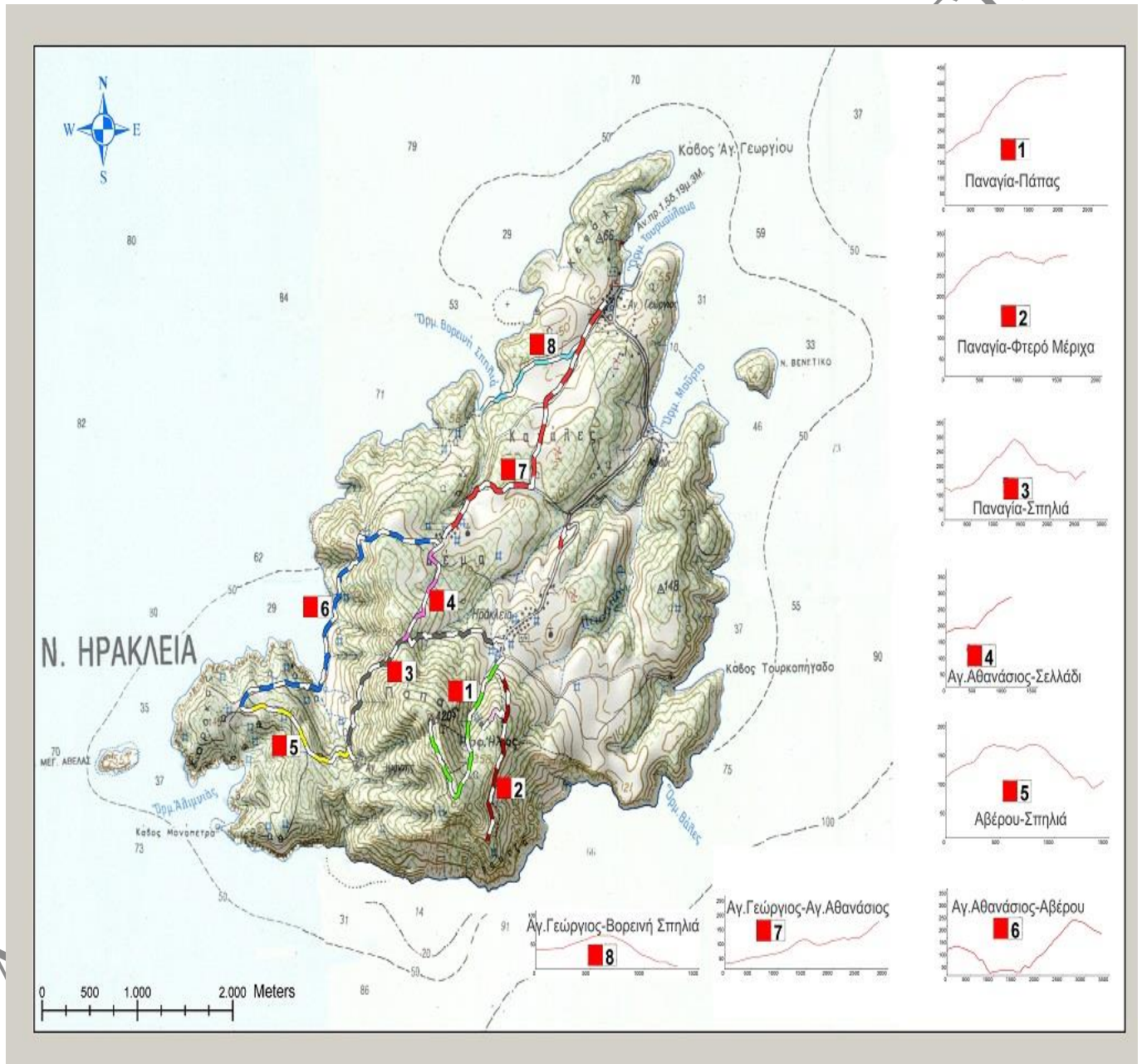
Συνεχίζοντας θα βρούμε τον *μικρό κάβο της Αγριομέλισσας*, θα βρούμε την *Περιστεριά*, θα βρούμε τον *όρμο της Τουρκόβαλας*. Εκεί έχει ένα σημείο που οι ψαράδες ψάρευαν την γόπα.

Συνεχίζοντας θα βρούμε τον *κάβο του Σίμου*. Έχει πάρει το όνομα του επειδή το αγρόκτημα αυτό άνηκε σε κάποιον ονόματι Σίμος. Απέναντι ακριβώς από το κάβο του Σίμου βρίσκεται ένα νησάκι, το μικρό *Βενέτικο* το οποίο άνηκε στη νήσο Σχοινούσα και το οποίο νοικιάζεται και πάνε ζώα πάνω την άνοιξη όσο δεν

Δενδρινού Χριστίνα, Επιτόπια Έρευνα στη Νήσο Ηρακλεία

χρειάζονται νερό, μέχρι να χρειαστούν νερό οπότε τα αποσύρουν. Μετά βρισκόμαστε 10
στη μεγαλύτερη παραλία της Ηρακλείας που λέγεται όρμος Λιβάδι ή όρμος Μούρτο που είναι όλη αμμουδιά, πολλή καλή αμμουδιά χρυσαφένια. Εκεί κανείς
βρίσκει να φάει, να διασκεδάσει, εκεί αράζουν κότερα ταχύπλοα. Το καλοκαίρι είναι
το σημείο που θα μαζέψει το καλοκαίρι τον περισσότερο κόσμο.

Μετά πάμε στο μικρό κάβο, την Μικρή Πούντα όπως λέγεται και μπαίνουμε πια στο
κεντρικό λιμάνι του Αγίου Γεωργίου και στο σύνολο πρέπει να έχουμε διασχίσει
περίπου 29.243 μέτρων σύμφωνα με την υδρογραφική υπηρεσία. Έτσι καταγράφεται
η ακτογραμμή της νήσου Ηρακλείας.



Χάρτης Μονοπατιών Ηρακλείας

Z. ΥΛΙΚΟΣ ΒΙΟΣ

Z.1. Κατασκευή σπιτιών [βλ. εικόνες 1-3]

(Συνέντευξη από τον Γαβαλά Βαγγέλη)

X.Δ Πώς ήταν παλιά τα σπίτια;

Β.Γ.: Είτε μόνο με πέτρα είτε με *ξερολιθιά* που λέμε και αν βάζανε μέσα λάσπη ήταν από χώμα. Το σοβάτισμα γινόταν με χώμα και με άχυρο και έπειτα στο τελείωμα βάζανε και ασβέστη για να το ασπρίσουν από μέσα στο τέλος. Αυτό ήταν το σοβάτισμα τους. Πάνω ήταν η σκεπή που κόβανε ξύλα από τα βουνά και συνήθως ήταν από φίδες. Επίσης βρίσκανε ίσια ξύλα από αγριελιές και τα βάλανε και από πάνω βάλανε τις *κονταρίδες*, αυτές ήταν από φίδα αλλά ψιλό σαν καλάμια. Έπειτα βάζανε βούρλο που ήταν σαν βελόνες μεγάλες το οποίο βγαίνει στις παραλίες και το έβαζαν το ένα κοντά στο άλλο και έπειτα βάζανε φύκι που βγάλει η θάλασσα έξω και έπειτα το χώμα από πάνω και το πατούσαν. Αυτή ήταν η σκεπή τους. Τα πρέκια του σπιτιού ήταν όλα με ξύλα εκεί που είναι οι πόρτες τα παράθυρα. Τα παράθυρα τους τα έκαναν μόνοι τους οι άνθρωποι. *Χάμω* ήταν με χώμα ή πορσελάνη που φέρανε από τη Σαντορίνη πιο έπειτα και τη βάζανε με ασβέστη και έκαναν τα πατώματα τους. Υπάρχουν ακόμη τέτοια σπίτια που έχουν τέτοια πατώματα. Έβαζαν μέσα στο σπίτι και τζάκι για θέρμανση και για να μαγειρέψουν και το έλεγαν *παρασιτιά*, δεν το έλεγαν τζάκι. Αυτό ήταν κάπως ψηλά και έβαζαν τα ξύλα εκεί και μαγειρεύανε οι γυναίκες. Τα ρούχα τους τα έπλυναν στη σκάφη γιατί δεν υπήρχε τότε μπάνιο. Ζεσταίναμε νερό στη κατσαρόλα και αυτό για να πλυθείς μία φορά την εβδομάδα και αν. Σε τίποτα δεν είχαμε καμία ευκολία .

X.Δ.: Τι εργαλεία χρησιμοποιούσατε για την κατασκευή των σπιτιών ;

Β.Γ.: Πριόνι, σφυρί, ζύγι, ρανό. Για να βγάλεις τις πέτρες έπιανε την βαριά, το λοστάρι, το γκασμά και αφού έβγαζαν τις πέτρες τις κουβαλούσαν με τα γαδούρια. Δεν υπήρχε μέσο να το κουβαλήσουν. Για τις στέρνες ανοίγαν τρύπες με παραμίρες με το χέρι τότε και βάλανε μέσα υλικό, το *πετρομπάρακτο* (δηλ. δυναμίτιδα) και έκαναν την έκρηξη για να σπάσουν την πέτρα για να ανοίξουν την δεξαμενή και να έχουν το νερό τους. Όλοι στα σπίτια τους λοιπόν είχαν τις δεξαμενές τους για να έχουν το νερό τους.

X.Δ.: Πώς φτιάχνονταν οι πόρτες ;

Β.Γ.: Παίρνανε ξύλα τα καίκια από τη Σάμο και τα έσκιζαν με τα πριονια. Το πριόνι αυτό λεγόταν *βλαστάρι*, δεν υπήρχαν τότε αυτά τα ηλεκτρικά, και εκεί τα έφτιαχναν με το σκεπάρνι, το πριόνι, τη *πλάνη* εκείνη του χεριού την απλή που υπήρχε στο *ρουκάνι* που λέγανε. Τις κλειδαριές τις έφτιαχνε ο σιδεράς ο τότε που όλους αυτούς τους λέγανε τότε *γύφτους* και γ'αυτό την ονομάζανε κλειδαριά γύφτικια και τα κλειδιά ήταν μεγάλα και από μέσα κλείναμε πάλι με βασίλιδες, με σύρτες. Δεν υπήρχε

κάτι άλλο. Στα παράθυρα βάζανε από μέσα ξύλινες. Δεν υπήρχαν τζάμια και έτσι τα έκλειναν ούτως ώστε να μην κλείνουν από τον αέρα.

Χ.Δ.: Μετά από την πρώτη μέρα ισχύει ότι έσφαζαν κόκορα ;

Β.Γ.: Παλιά ναι. Το έκαναν οι άνθρωποι στα θεμέλια.

Χ.Δ.: Και τι σήμαινε αυτό ;

Β.Γ.: Για τα καλορίζικα το είχαν έθιμο και ακόμη ισχύει σε μερικούς έως και σήμερα.

Χ.Δ.: Έκαναν στα σπίτια τους αγιασμούς;

Β.Γ.: Ναι. Σε μπουκαλάκια τον έβαζαν και τον τοποθετούσαν στις τέσσερις γωνίες του σπιτιού. Έχω βρει εγώ τέτοια μπουκαλάκια σε παλιά σπίτια που τα έχω χαλάσει, δεν έχουν μέσα βέβαια τίποτα γιατί έχουν εξατμιστεί από τα χρόνια. Έχω βρει και εικόνες μέσα σε κήπους.

Χ.Δ.: Τι δωμάτια είχαν τα σπίτια;

Β.Γ.: Ήταν το σαλονάκι τους, το καθιστικό που λέμε, το κουζινάκι τους και η κρεβατοκάμαρα. Τίποτα άλλο. Μπάνιο δεν υπήρχε, ήταν δίπλα ένα σταβλί και ήταν μέσα χύμα όλα τα καθαρίζανε με το φτάρι. Πέρνανε το φτιάρι και τα καθαρίζανε ,τι να κάνουνε οι άνθρωποι που να τα πάνε;

Χ.Δ.: Πώς φτιάχνονταν τα κρεβάτια ;

Β.Γ.: Άλλοι τα είχανε στο τοίχο σαν εντοιχισμένα με ξύλα φίδας, δηλαδή τα βάζανε από άκρη σε άκρη στο τοίχο. Η κατασκευή αυτή λεγόταν *σουφράς* και βάζανε αχυρένιο στρώμα ή από ασκέλες όταν ήταν ξερές και τις μαζεύανε το πρωί που ήταν μαλακές και γεμίζαν τα στρώματα και τα μαξιλάρια. Το πιο πολύ ήταν με όχυρο το οποίο το κοσκινίζανε για να φύγει το ψιλό και να μείνει το καθαρό. Έτσι κοιμόμασταν στα άχυρα πάνω. Το άχυρο αλλαζόταν κάθε καλοκαίρι που έβγαινε το καινούριο.

Χ.Δ.: Υπήρχαν αποθήκες στα σπίτια ;

Β.Γ.: Όχι. Αποθήκες ήταν τα αμπάρια που έβαζαν μέσα το στάρι τους και αν είχαν κανένα στάβλο μεγάλο βάζανε μέσα κανένα βαρέλι σιδερένιο της εποχής ή πύλινα κιούπια και βάζανε μέσα το φάβα τους, τις φακές τους, τα ρεβίθια τους. Δεν είχαν οι άνθρωποι ψυγείο και το κρέας το έκαναν καβουρμά στο κιούπι ή στο πύλινο το οποίο το έκαναν με το λύπος που έμενε και το σκέπαζε. Διατηρόταν έτσι όλο το χειμώνα και έκαναν και παστό όπως τη σαρδελα τώρα.

Z.2. Υφαντουργία [βλ. εικόνες 4-6]

(Συνέντευξη από την Ξενιώ Δενδρινού)

Χ.Δ.: Από ποια ζώα πέρνατε την ύλη;

Ε.Μ.: Τα μαλλιά από τα πρόβατα, το μπαμπάκι από τα χωράφια που τα σπέρναμε. Ό,τι είχαμε τότε ήταν από τα χωράφια και από τα ζώα, και το γάλα μας και το τυράκι, το μαλλί. Δεν πετούσαμε τίποτα, κάναμε πράγματα και για να σκεπαζόμαστε και για να ντυνόμαστε.

Χ.Δ.: Πώς αρχίζει η επεξεργασία του μαλλιού;

Ε.Μ.: Το μαλλί το ξέναμε γιατί κουρεύαμε δύο φορές το χρόνο τα πρόβατα. Μία τώρα την άνοιξη και μια τον Σεπτέμβρη. Την Άνοιξη είναι πολύ σφιχτό το μαλλί γιατί βρέχεται το χειμώνα και το ξέναμε στο χέρι. Να έτσι βαστούσαμε το μαλλί και το ξέναμε μετά το βάζαμε στην αλεκάτη, ένα ξύλο και το αργάθι από κάτω και κάναμε τον σπάο. Το Σεπτέμβρη που τα κουρεύαμε και τα μαλλιά ήταν καλοκαιρινά για εκείνα είχαμε δοξάρι και τα στιβάζαμε κάτω στο πάτωμα, δεν τα ξέναμε στο χέρι. Και με αυτά κάναμε τα σεντόνια τις κουβέρτες με το μαλλί. Και με το μπαμπάκι το χρησιμοποιούσαμε για να υφαίνουμε σεντόνια ανάμεικτα, μαλλί και μπαμπακερό. Τώρα τα βρίσκουμε όλα έτοιμα και ηγάσαμε και τις βελόνες και τα αργάθια και όλα, γιατί πρώτα μέρα νύχτα ηδουλεύαμε για να φάμε και για να ντυθούμε. Και λεύτερη που ήμουν και μετά παντρεμένη ήταν τα παιδιά να τους πλέξω μπλούζες, εκείνού (εννοεί τον άνδρα της) του έκανα με μαλλί κανονικό φανέλες για τη δουλειά του χειμώνα που ήταν ψαράς και τις ήθελε να είναι κλειστές. Καθόμουνα και τη νύχτα και έπλεκα με την λάμπα και τα παιδιά διαβάζαν με τη λάμπα.

Χ.Δ.: Πώς βάφατε τις κουβέρτες;

Ε.Μ.: Μόνη μου το έκανα, παραγγέλναμε στην Αθήνα μπογές και μας τα έφερναν οι ταχυδρόμοι που πήγαιναν, γιατί εδώ που να τα βρίσκαμε; Και τις ράβαμε μόνες μας στα χέρια γιατί είναι φύλλα-φύλλα, είναι τρία φύλλα ραμμένα. Να εδώ τα έχω προσεγμένα για να είναι οι λωρίδες ίσιες, αυτά τα κάνω στο χέρι την ώρα που υφαίνω και έχω φτιάξει και άλλη μια της αδερφής μου που της το έχω κάνει ζικ-ζακ και έχω και άλλες που είναι πιο απλές αλλά πιο βαριές. Το βάψιμο ήταν δικό μου. Μετρούσα πόσα μαλλιά και πόση μπογιά χρειαζόταν γιατί δεν μπορούσες όλη την κλωστή να την βάψεις μονοκόμματη είχα μεγάλο καζάνι αλλά και πάλι ζύγισα τα μαλλιά και κανόνισα με το βάρος των μαλλιών τη μπογιά.

Χ.Δ.: Πρέπει να ήταν πολύ δύσκολο να βγει αυτό το σχήμα ομοιόμορφο σε όλη την κουβέρτα;

Ε.Μ.: Είχε δουλειά αλλά μου άρεσε πολύ αυτή η δουλειά, την αγαπούσα αφού και τώρα καμιά φορά που δεν υφαίνω βλέπω στον ύπνο μου ότι υφαίνω και νομίζω ότι ξαναγεννιέμαι. Ξυπνούσα από τον ύπνο μου σαστισμένη και έλεγα μα καλά ψέμματα ήταν πάλι.το έβλεπα τόσο ζωντανά που νόμιζα ότι ήταν αλήθεια. Ήταν εδώ μαμμή φερμένη, κρατική και αυτή ήξερε γιατί ήταν από την Πελοπόννησο και τα ήξερε αυτά τα σχέδια και την πήρα στον Άγιο Αθανάση και ήταν η πρώτη που ύφαινα ύστερα ύφαινα και ξένες, ύφαινα και σε μια κουφονησώτισσα που τις ήσπελε στη κόρη της στον Καναδά. Της συγχωρεμένης της συνιφάδας μου, του Νικήτα, της είχα υφάνει μια κόκκινη και μια πράσινη.

Χ.Δ. : Για να γίνει μια κουβέρτα πόσο χρόνο σας έπαιρνε;

Ε.Μ.: Αυτή θέλει πολύ, τι να σου πω τώρα. Μια μέρα μπορεί να κάνεις μια πήχη γιατί πρέπει να αλλάξεις πατήματα γιατί είναι με τέσσερα σχέδια.

Χ.Δ.: Τι υφαίνατε;

Ε.Μ.: Κουρελούδες, κάλτσες, μπλούζες, κομπινεζά και τα έβαφα και εκείνα και τα έκανα με λουρίδες. Για τη βαφή πρέπει να έχεις ένα μεγάλο καζάνι να βάλεις τη βαφή μέσα. Στα μάλλινα βάζεις και στίψη που είναι κάπως σαν πετρώδη αυτό για να μην ξεβάφει το χρώμα με το πλύσιμο, το μπαμπάκι δεν θέλει τέτοιο πράμα.

Χ.Δ.: Τι χρώματα τα βάφατε;

Ε.Μ.: Κόκκινα, κίτρινα, πράσινα, διάφορα χρώματα. Να αυτές τις κουβέρτες που έκανα σε αυτή τη γυναίκα από τα Κουφονήσια ήταν μια πράσινη και μια πορτοκαλιά. Ύστερα είδε ότι ήταν τόσο ωραίες και μου ήστειλε κάτω τα υπολοιπα μαλλιά που είχαν μείνει όμως ύστερα πια τον είχα πάει πάνω στις κουνιάδας μου τον αργαλειό γιατί ήθελε να φτιάξει υο σπίτι και τα μάζεψε και τελείωσε.

Χ.Δ.: Μέχρι πότε υπήρχαν αργαλειοί εδώ στην Ηρακλεία;

Ε.Μ. Ε..είναι αρκετά χρόνια. Μέχρι το 70' σίγουρα υφαίνα αλλά λεπτομέρειες τώρα δεν θυμάμαι.

Χ.Δ.: Ξέρανε πολλές γυναίκες εδώ στην Ηρακλεία;

Ε.Μ.: Αμέ. Ήταν η μάνα μου, η αδερφή μου η Πετρούλα, η Άννα η Χιωτίνη, το Ρηνιώ η ξαδέρφη μου που είναι στην Αθήνα τώρα και άλλες βέβαια υφαίνανε αλλά δεν ήξεραν όλη την διαδικασία γιατί ήπρεπε να ξέρεις και το διάσιμο και άλλες δεν το ξέρανε και το κάναμε εμείς που το ξέραμε. Και στα πάνω μέρη που ήταν η θειά μου το Κιουρανιω που ήταν της Ειρήνης η μάνα ύφαινε αυτή και μετά έμαθε και η κόρη της. Και η Άννα η Χιωτίνη της οποίας η μάνα δεν ήξερε αλλά έμαθε αυτή αργότερα είχε κάνει και δικό της αργαλειό. Υφαίνανε και άλλες, και η γιαγιά σου η Μαρία αλλά έπρεπε να της τα φτιάξει πρώτα κάποιος. Και του φούρναρη η μάνα ύφαινε αλλά δεν ήξερε όλη την διαδικασία, να το διάσει να το τυλίξει ήπρεπε κάποια άλλη που ήξερε να της το φτιάξει. Ήταν η ζωή ας τότε ο αργαλειός γιατί τα έτοιμα δεν υπήρχαν ούτε στην Αθήνα από εδώ υφαίναμε και τα πέρανε. Είχα κάνει στην αδερφή μου την Ειρήνη κουρελούδες που είχαν τότε μαγαζί, ψιλικατζίδικο, και τα είχε ακουμπήσει σε μια γωνιά στο μαγαζί και μπαίνανε οι πελάτισσες και αντί να κοιτάζουνε τι θα πάρουνε, κοιτάζανε τις κουρελούδες και της λέγανε *που τις ήβρε κυρία Ειρήνη;* Και έλεγε *κοντεύω να πω πια τίποτα με αυτές τις κουρελούδες* και ήλεγε ότι η αδερφή μου τις κάνει στο νησί και μου τις ήστειλε. Τους είχε μείνει ο νους γιατί τις είχα βάψει ωραία. Και ύστερα έλεγε στον αδερφό μας τον Μανώλη να της πάει στο Νέο Ψυχικό που μένανε. Εκείνα ήταν διάφορα κουρέλια και εγώ τα έβαφα και δεν είναι παρδαλά σαν ετούτα που παίρνουμε το μισό άσπρο, το μισό μαύρο. Τα βλέπω και γελώ. Εκείνες ήταν σαν κουβέρτες. Δεν υπήρχαν τότε έτοιμα ρούχα δεν τα έβρισκες και πουθενά μετά τον πόλεμο. Με την κατοχή είχε υφάνει ένα μονοκόμματο ύφασμα μόνο από μπαμπάκι και το είχαμε βάψει πράσινο και είχε και μπαμπάκι που ήταν από το χωράφι μπεζ και το φτιάχναμε και η αδερφή μου η Ειρήνη που ήταν και αυτή εδώ με τον πόλεμο μάς ήπλεκε μπλούζες και η Πετρούλα ύφαινε στον αργαλειό το ύφασμα που μετά το βάψαμε πράσινο και είχαμε και τις μπεζ μπλούζες και ήμασταν κούκλα ντυμένες. Τότε δεν είχαμε μάθει τα πολλά και ήμασταν και με τα λίγα ευχαριστημένοι, δεν ήταν όπως η ζωή είναι τώρα. Δεν είναι όπως τώρα που παίρνεις μια μπλούζα και σε ένα μήνα την πετάς. Τότες και τα παντελόνια των

αντρών μας τα μπαλώναμε, όχι σαν τώρα που βλέπω να τα φοράνε σκισμένα. Τι ομορφιά και αυτό το πράγμα, το στομάχι μου με ταράζει.

Z.3 Τροφές και ποτά παλαιότερα και σύγχρονα

(Συνέντευξη από τον Ιωάννη Δενδρινό)

Χ.Δ.: Υπήρχαν κάποια φαγητά τα οποία ο κόσμος τα ήξερε παλιά, αλλά τώρα δεν τα βρίσκει στην Ηρακλειά καθώς δεν παρασκευάζονται πλέον ;

Ι.Δ.: Ναι υπήρχαν φαγητά όπως ήταν η πανάδα, η σούβλη, ο καβουρμάς , η πηχτή, τα αραμιστά, τα πιταρίδια, το παστό κρέας ,η φάβα με το διαφορετικό τρόπο με τον οποίο μαγειρεύονταν.

Χ.Δ.: Πες μου λίγα περισσότερα λόγια για την Πανάδα και την σούβλη

Ι.Δ.: Η πανάδα ήταν ένα πρωινό φαγητό. Σηκώνοντουσαν οι γυναίκες και βάζανε μέσα σε κάποιο κατσαρολάκι παξιμάδι το οποίο ήταν ανάμειχτο σιτάρι με κριθάρι. Βάζανε λίγο νερο και λίγο λαδι, το ζεστάναν στη φωτιά και έτσι παρασκευαζόταν η πανάδα και τρώγανε το πρωινό τους. Αυτό ήταν το πρωινό εκείνης της εποχής, το οποίο ήταν πάρα πολύ θρεπτικό βέβαια γιατί περιλάμβανε ψωμί, λάδι και ήταν πολύ καλό για να ξεκινήσει κανείς την μέρα του και να πάει στη δουλειά. Απλό φαγητό αλλά εκείνη την εποχή ο κόσμος έτρωγε αυτό το φαγητό. Και γάλα βέβαια αλλά κάποιες εποχές που δεν υπήρχε γάλα τρώγανε πανάδα ή και σούβλη.

Η σούβλη άνηκε και αυτή στο πρωινό, η οποία ήταν αλεύρι από σιτάρι το οποίο έβραζε με λίγο νερό και μετά προσθεταν γάλα, το ανακατεύανε, έπηξε και γινόταν μια κρέμα, όπως είναι οι σημερινές κρέμες του εμπορίου και αν ήθελε κανείς έβαζε ζάχαρη ή μπορούσες να την έτρωγες και έτσι. Η γεύση της πάντως ήταν καταπληκτική. Αυτά τα δύο φαγητά δεν υπάρχουν πια στην Ηρακλειά.

Χ.Δ.: Πώς παρασκευαζόταν η πηχτή ;

Ι.Δ.: Η πηχτή παρασκευαζόταν με δύο τρόπους : υπήρχε το κρέας πηχτή και το ψάρι πηχτή. Πρόκειται για βραστό ή ψάρι ή κρέας, βραζόταν το κρέας ή το ψάρι όπως βράζεται και σήμερα - έμπαινε βέβαια περισσότερο λεμόνι γιατί αυτό δούλευε ως καταλυτής για να πήξει- και επειδή εκείνη την εποχή δεν υπήρχε ψυγείο, γιατί δεν υπήρχε και ρεύμα στην Ηρακλειά, έπρεπε να μπει σε κάποιο μέρος που να είναι κρύο. Δεν έκανε μέσα στο σπίτι και την τοποθετούσαν ή μέσα σε κάποια κατασκευή που λεγόταν φανάρι, δηλαδή σαν ένα είδος ντουλαπιού που περιτριγυριζόταν από σίτα ή έξω ή πάνω σε κάποιο παράθυρο που εκεί είχε και κρύο και το πρωί είχε πήξει. Έμοιαζε με την σημερινή πηχτή που υπάρχει αλλά η γεύση εκείνης ήταν εντελώς διαφορετική και αυτή μπορεί κάποιος από αυτούς τους μεγαλύτερους που υπάρχουν στην Ηρακλειά να την κάνουν σήμερα καθώς δεν έχει εκλείψει τελείως αλλά την βρίσκεις πολύ σπάνια .

Χ.Δ.: Τα αραμιστά πώς παρασκευάζονταν ;

Ι.Δ.: Τα αρανιστά ήταν και αυτά ένα φαγητό που παρασκευαζόταν από το αλεύρι. Δηλαδή εκείνη την εποχή ο κόσμος προσπαθούσε να ζήσει με αυτά που έβγαζε από τη γη. Για τα αρανιστά έβαζε αλεύρι και νερό -με ελάχιστο νερό όμως το ζύμωνε. Όταν έπινε το λίγο νερό που έβαζαν μέσα στο αλεύρι, το έτριβαν μέσα στα δυο του χέρια με αποτέλεσμα να δημιουργούνται μπαλάκια και να πέφτουν πάνω στο τραπέζι. Αυτά τα μπαλάκια το μέγεθος τους ήταν σαν ρεβίθια και μικρότερα. Τα στεγνώνανε πάνω σε πανί, τα αποθηκεύανε και αργότερα αυτά τα βράζανε σε καυτό νερό και προσθέτανε ή γάλα ή λάδι. Όταν πρόσθεταν γάλα το έκαναν σαν γλυκό γιατί βάζανε και ζάχαρη και τρώγανε τα παιδιά. Άμα βάζανε λάδι, το έκαναν και σαν κυρίως φαγητό για να φάει το βράδυ η οικογένεια.

Χ.Δ.: Ενώ τα πιτταρίδια ;

Ι.Δ.: Τα πιτταρίδια ήταν και αυτά ένα φαγητό που γινόταν και αυτό από το αλεύρι του σταριού. Σε αυτό βέβαια η διαφορά ήταν ότι έκαναν μια ζύμη η οποία ήταν μαλακιά. Την άφηναν λίγο να ξεκουραστεί και μετά με ένα ξύλο το οποίο το λέγανε *πιτταριδού* σε ίσιο ξύλο μεγάλο, σε ίσιο τραπέζι δηλαδή, άνοιγαν ένα φύλλο, όπως είναι και τα φύλλα σήμερα που υπάρχουν στο εμπόριο. Αυτό το φύλλο με ένα ειδικό εργαλείο που είχαν το έκοβαν σε στενές λωρίδες περίπου ενός εκατοστού και μετά όταν έκοβαν τις λωρίδες το κόβανε σταυρωτά σε μεγέθη περίπου έξι με επτά πόντους μήκος επί ένα εκατοστό πλάτος. Αυτά τα πιτταρίδια λοιπόν τα βάζανε πάνω σε ένα ύφασμα μια, δυο, τρεις, τέσσερις ημέρες μέχρι να ξεραθούνε και να γίνουνε όπως είναι τα σημερινά μακαρόνια, ταλιατέλες θα μπορούσε να πει κανείς. Αποθηκευόντουσαν και κρατούνταν πάρα πολλούς μήνες. Κάποιοι βέβαια κατά την παρασκευή τους προσθέτανε γάλα για να τα κάνουνε πιο νόστιμα και προσθέτανε και αυγά. Ήτανε στην ευκαιρία της νοικοκυράς με ποιο τρόπο θα κατασκευάσει τη ζύμη. Κάποιοι προσθέτανε και λίγη ζάχαρη. Γινότανε με διάφορους τρόπους αλλά το αποτέλεσμα ήταν το ίδιο : στενές λωριδίτσες, τις οποίες μετά τις βράζανε με νερό και σερβίριζαν με τον ίδιο τρόπο με τα αρανιστά, δηλαδή ή με λάδι ή με γάλα και ζάχαρη. Αυτά είναι τα πιτταρίδια.

Χ.Δ.: Πως κατασκευαζόταν το παστό ;

Ι.Δ.: Το παστό κρέας ήταν από γουρούνι. Τότε οι οικογένειες όλες είχαν από ένα γουρούνι που το σφάζανε περίπου τα Χριστούγεννα. Επειδή τότε δεν υπήρχε τρόπος αποθήκευσης, λόγω του ότι δεν είχε ρεύμα και δεν είχε ψυγείο, υπήρχαν διάφοροι άλλοι τρόποι. Ένας από αυτούς είναι το παστό, το οποίο το κόβανε σε κομμάτια, το παστώνανε με θαλασσινό αλάτι μέσα σε κάποια πήλινα που υπήρχανε τότε και αυτό κρατούσε πολύ καιρό. Μετά η νοικοκυρά έβγαζε ένα κομμάτι από εκεί, το έβαζε στο νερό και έκανε την αλμύρα του και το μαγειρεύε και ήταν περίπου όπως το φρέσκο. Διατηρούταν όμως για πολλούς μήνες και οι οικογένειες με αυτό τον τρόπο είχαν να φάνε κρέας, γιατί δεν υπήρχε κρεοπωλείο, δεν υπήρχε άλλος τρόπος, δεν υπήρχε πρόσβαση από άλλα νησιά για να φέρουνε κάτι. Οπότε με αυτό τον τρόπο οι οικογένειες είχαν το κρέας τους. Το παστό το ψάρι(εικόνα 7) πάλι το βάζουμε με αλάτι σε ένα καλάθι ούτως ώστε να στραγγίσουν τα υγρά του. Εκεί μένει περίπου πέντε ώρες και μετά το παστώνουμε σε δοχείο με μία στρώση αλάτι και μία στρώση ψάρι μέχρι να γεμίσει το δοχείο. Από πάνω μπαίνει κάποιο βάρος και σε ένα μήνα είναι έτοιμο.

Χ.Δ.: Πώς μαγειρεύατε τη φάβα ;

17

Ι.Δ.: Η φάβα (βλ.εικόνες 8-9) υπάρχει στην Ηρακλειά από τα παλιά τα χρόνια έως και σήμερα. Το προϊόν είναι το ίδιο. Ο τρόπος παρασκευής έχει αλλάξει λίγο. Εκείνη την εποχή υπήρχε ένα σκεύος, το οποίο λεγότανε τσουκάλι. Για να μαγειρέψει η νοικοκυρά την φάβα έκανε κάρβουνα, έβαζε μέσα τη φάβα με λίγο νερό και το τσουκάλι βύθιζε μέσα στα κάρβουνα, το σκέπαζε δηλαδή όλο και εκεί μέσα μαγειρευόταν η φάβα για πάρα πολλές ώρες, τρεις τέσσερις χωρίς να ανοίξει το καπάκι. Ήξερε η νοικοκυρά την ποσότητα του νερού που έβαζε μέσα γιατί ήταν πολύ βασικό αυτό και την άφηνε για συγκεκριμένες ώρες μέσα στα κάρβουνα. Οι περισσότεροι βέβαια την προτιμούσαν να το πούμε να καεί λίγο γύρω γύρω, να δημιουργήσει δηλαδή την λεγόμενη *τσίκνα*, η οποία ήταν μια πέτσα που περιέβαλε το σκεύος και ήτανε πάρα πολλή νόστιμη. Γι'αυτό και λέγανε *φάβα χωρίς τσίκνα δεν αξίζει*. Αυτός είναι ο τρόπος που την μαγειρεύανε τότε. Τώρα έχει αλλάξει κάπως λόγω του ότι δεν υπάρχουν πια αυτά τα σκεύη και μαγειρεύονται σε σύγχρονα σκεύη .

Χ.Δ.: Τι είναι ο καβουρμάς ;

Ι.Δ.: Ο καβουρμάς είναι κρέας χοιρινό το οποίο κόβεται σε μικρά κομμάτια και ο σκοπός του ήταν να συντηρήσουμε κρέας για να έχουμε να τρώμε τους μήνες του χειμώνα και όχι μόνο. Βέβαια λέω τον χειμώνα γιατί ήταν κρύος ο καιρός και διατηρούταν περισσότερο. Το καλοκαίρι, επειδή εκείνη την εποχή δεν υπήρχε ψυγείο δεν μπορούσε να διατηρηθεί για πολύ καιρό ο καβουρμάς.

Κόβουμε το κρέας μαζί με το λίπος του, δεν αφαιρούμε το λίπος από πάνω -ίσα ίσα που εξυπηρετεί να έχει περισσότερο λίπος πάνω. Το βάζουμε μέσα σε μεγάλη κατσαρόλα χωρίς λάδι και αρχίζει να λιώνει το δικό του λάδι και να σκεπάζει το κρέας και να τηγανίζεται ουσιαστικά μέχρι να είναι ένα κρέας έτοιμο για φαγητό όπως είναι το τηγανιτό. Τότε λοιπόν το αποσύρουμε με κουτάλα μέσα σε κάποιο τρυπητό να κρυώσει. Το βάζουμε μέσα σε ένα πύλινο δοχείο -μόνο σε πύλινο έκανε- και μετά προσθέτουμε το λαδί που έχει βγάλει, ώστε να το σκεπάσει για να δημιουργήσει κενό αέρος και να διατηρηθεί για πολύ καιρό. Αυτός ήταν ο καβουρμάς. Μετά οι νοικοκυρές έβγαζαν με κάποιο πιρούνι κάποια κομμάτια ανάλογα με τον αριθμό των ατόμων της οικογένειας τους και το κάνανε είτε γιαχνί για μακαρονάδες είτε με πατάτες. Ήθελε λίγο μαγείρεμα τότε το κρέας γιατί ήταν ήδη έτοιμο αλλά πολλοί το τρώγανε και κατευθείαν χωρίς να μαγειρευτεί. Βάζανε στο πιάτο καβουρμά και τρώγανε συνοδευόμενο με μακαρόνια, πατάτες, πιτταρίδια εκείνης της εποχής κλπ.

Υπήρχε και ένα άλλο, η *τσιγαρίδα*, το οποίο ήταν το κυρίως λίπος του γουρουνιού και το οποίο υπάρχει γύρω από τα εντόσθια του σε πολύ μεγάλα κομμάτια και το λίπος αυτό το χρειαζότανε και αυτοί που ασχολιόντουσαν με τα καΐκια/τις βάρκες για να περνούνε με αυτό το κάτω μέρος της βάρκας και του καΐκιού για να γλιστράει και να τρέχει πιο γρήγορα στη θάλασσα .

Χ.Δ.: Πώς παρασκευαζόταν παλιά το ψομί στην Ηρακλειά ;

Ι.Δ.: Το ψομί στην Ηρακλειά παρασκευαζόταν παλιά ως εξής: Όταν γινόταν η συγκομιδή του κριθαριού και του σιταριού, το πηγαίνανε στον ανεμόμυλο. Το νησί είχε 2 ανεμόμυλους, έναν στο κάτω χωριό και έναν στο πάνω χωριό. Δύο χωριά είχε

και έχει το νησί. Εκεί λοιπόν ο μύλος άλεθε το σιτάρι και το κριθάρι και έκανε το αλεύρι. Μετά κάποιιοι για να μην μπουν στη διαδικασία του φούρνου και της αναμονής, μιας και ο κόσμος παλιά δεν είχε ψωμί και περίμενε να βγάλει το αλεύρι για να κάνει αμέσως να φάει, έκανε τις λεγόμενες *πλακόπιτες*. Αυτό ήταν αλεύρι με νερό και λίγο αλάτι, το ζυμώνανε, το κάνανε ζυμάρι και μετά ζεσταίνανε μια πλάκα με φωτιά από κάτω και απλώνανε επάνω αυτή τη πίτα, η οποία ψηνόταν σε λίγο χρόνο και έτρωγε ο κόσμος γιατί πεινούσε πολύ εκείνη την εποχή και ειδικά τα χρόνια της κατοχής, μετά όχι και τόσο. Το ψωμί όμως το κανονικό που έβγαине στο ξυλόφουρνο ήταν ένα ψωμί εξαιρετικό, αρίστης ποιότητας που τώρα πια δεν το βρίσκεις στην Ηρακλειά γιατί δεν υπάρχει αυτό το σιτάρι αλλά είναι το αλεύρι της αγοράς. Οπότε το ψωμί που βγαίνει σήμερα είναι σαν το ψωμί που βγαίνει στις πόλεις. Τότε όμως μετά το μύλο το αλεύρι το παίρνανε οι νοικοκυρές, το κοσκινίζανε για να φύγει το πίτουρο και να μείνει μόνο το αλεύρι. Μετά χρησιμοποιούσανε το προζύμι. Το προζύμι υπάρχει και σήμερα. Τότε βέβαια το είχαν 2-3 σπίτια γιατί δεν κρατάει πολλές μέρες και έπρεπε να ανανεώνεται. Όποιος ζύμωνε λοιπόν έπαιρνε το προζύμι από το γείτονα του, ζύμωνε και μετά ανανέωνε, έβαζε δηλαδή πάλι μέσα στο λεκανάκι ζυμάρι που γινόταν προζύμι για το επόμενο ζυματό. Ζυμωνόταν σε μια ξύλινη σκάφη το ψωμί με τα χέρια και έμπαινε μέσα μόνο αλάτι, νερό, αλεύρι -τίποτα άλλο- και στη διάρκεια αυτή που ο ένας ζύμωνε ο άλλος άναβε το φούρνο.

Ο φούρνος ήταν εμπειρικά έτοιμος, δεν υπήρχανε πυρόμετρα για να δούμε τη θερμοκρασία, αλλά ήταν οι άνθρωποι τόσο έμπειροι που δεν κάνανε ποτέ λάθος στο πότε είναι έτοιμος ένας φούρνος για να δεχτεί το ψωμί. Για να φύγουν τα κάρβουνα καθαριζότανε με ένα εργαλείο που λεγότανε *πάνα*. Αυτό ήτανε πάνω σε ένα μακρύ σίδερο ένα πανί, το οποίο το βρέχανε με λίγο νερό, και με αυτό τον τρόπο καθαρίζανε το φούρνο από τα κάρβουνα και τη στάχτη για να βάλουν το ψωμί και να μην πιάσει από την κάτω πλευρά κάρβουνα ή στάχτη.

Τα ψωμιά ερχόντουσαν στο φούρνο επάνω σε σανίδια ή μέσα σε πανεράκια που μέσα το πανεράκι είχε ένα πανί και ήταν μέσα το ψωμί. Αυτά ήταν τα *καρβέλια*, ενώ τα άλλα που κάνανε και το παξιμάδι τους είχανε δώσει ένα όνομα, που το λέγανε *παύλο*. Δεν ξέρω από πού έχει προέλθει η ονομασία αλλά ήταν σχηματισμένα επάνω τα παξιμάδια. Όταν ψηνόταν το ψωμί έβγαине έξω, το αφήνανε και κρύωνε. Κρατούσανε κάποια καρβέλια για να φάνε και το υπόλοιπο το κόβανε σε παξιμάδια, αφού είχε κρυώσει βέβαια. Το κόβανε στη συνέχεια σε παξιμάδια και ξανάμπαινε στο φούρνο για να ψηθεί πια και να γίνει το παξιμάδι. Πολλοί βέβαια χρησιμοποιούσανε και σουσάμι επάνω, το οποίο έκανε το ψωμί πιο γευστικό. Το παξιμάδι ήταν περίπου έτοιμο σε ένα εικοσιτετράωρο αλλά για να βγει χρειαζόταν δυο και τρία ίσως και τέσσερα εικοσιτετράωρα γιατί έπρεπε να κρυώσει ο φούρνος. Ήταν τόσο μεγάλοι που δεν υπήρχε περίπτωση να βγει αν δεν έμπαινε μέσα ένα παιδί. Έπρεπε λοιπόν να είναι κρύος για να μπει ένα παιδάκι να το βάλει σε ένα πανεράκι και να το δώσει έξω στους μεγαλύτερους. Αυτή είναι η ιστορία του ψωμιού, η οποία βέβαια με τα χρόνια έχει περάσει τώρα πια δεν υπάρχουν ούτε οι μύλοι ούτε αυτοί οι φούρνοι. Υπάρχει μόνο ο επαγγελματικός καλός μεν, αλλά είναι συνηθισμένος που τον βρίσκουμε σε όλα τα μέρη της Ελλάδας.

Χ.Δ.: Εκτός από το ψωμί που φτιάχνατε με το αλευρι τι άλλα φαγητά κανατε ;

Ι.Δ.: Κάναμε τα *ζαφαροκούλουρα* (βλ.εικόνες 10-11). Αυτά τα ζαφαροκούλουρα γινότανε περίπου το Πάσχα. Είχαν μαζέψει οι νοικοκυρές κρόκο, τον οποίο τον λέγανε ζαφορά στη Ηρακλειά. Είναι ο ίδιος ο κρόκος ο σημερινός που υπάρχει στο

εμπόριο και τον επεξεργάζονταν. Το έβαζαν μέσα στο ψωμί και έπαιρνε αυτό το χρυσαφένιο, το χρυσοκίτρινο χρώμα και μια πάρα πολύ ωραία γεύση. Αυτό το ψωμί είχε την έννοια σαν γλυκό, γιατί δεν υπήρχανε γλυκά και βάζανε και λίγη ζάχαρη μέσα και το ζαφορά και γινότανε ένα ψωμί κίτρινο με γλυκιά γεύση και άρεσε πάρα πολύ στα παιδιά και όταν ζυμώνανε τα παιδιά λέγανε *θα μας κάνετε και ένα ζαφοροκουλούρο*.

Κατι άλλο που φτιαχνότανε τότε ήταν τα *λαζαράκια*, τα οποία γινόταναν το Σάββατο του Λαζάρου. Δημιουργούσανε ανθρωπάκια από ζυμάρι που γινότανε και το ψωμί, το οποίο του κάνανε χεράκια, ποδαράκια, προσωπάκι, μύτη, ματάκια και όλο αυτό το στολίζανε με ρεβίθια ωμά. Ψηνότανε λοιπόν αυτό και τα ρεβίθια με το ψήσιμο βυθιζόντουσαν μέσα στο ψωμί αλλά μαλακώνανε από το ψήσιμο και όταν έτρωγες το ψωμί έτρωγες και το ρεβιθί μαζί και είχε μια εξαιρετική γεύση. Αυτό είναι το *λαζαράκι* που γινότανε μόνο το Σάββατο και την Κυριακή του Λαζάρου.

(συνέντευξη από τον Βαγγέλη Γαβαλά)

Το στάρι το παίρναν και το πήγαιναν στον μύλο, τον ανεμόμυλο. Το σακί με το σταρι, δηλαδή το άλεσμα όπως το λέγανε, το πήγαιναν να το αλέσουν κάθε εβδομάδα, ανάλογα με την οικογένεια πόσα παιδιά είχε. Μετά το ζυμώνανε στο φούρνο με τα ξύλα που είχε το κάθε σπίτι και το έθιμο ήταν να δώσει όποιος ζύμωνε στο γείτονα, στο συγγενή και έπειτα όταν ζύμωνε εκείνος να δώσει στον άλλον το φρέσκο. Και έκαναν και παξιμάδι που το αποθήκευαν είτε σε ξύλινα είτε σε πήλινα ανάλογα με το τι είχε ο καθένας και έπειτα το βρέχανε και τρώγανε. Το φαγητό μας τότε ήταν σύκο, ψωμί και το τυρί μας. Αυτό παίρναμε μαζί μας για όλη τη μέρα και το βράδυ που γυρνούσαμε να έχουμε τις πατάτες τις γιαχνί.

(συνέντευξη από την Άννα Δανέζη)

Χ.Δ.: Πώς γινόταν η σουσαμόμελι;

Δ.Α.: Ζεσταίνανε το μέλι και ρίχνανε σουσάμι στο κουτουρού, δεν είχαν δηλαδή μέτρο ώστε να σφίξει τέλος πάντων. Κερνούσαν με το κουτάλι όταν π.χ ερχόντουσαν τα παιδιά για τα κάλαντα και τους έδιναν ένα κουταλάκι σουσαμόμελι. Αυτό είναι, δεν είναι κάτι σπουδαίο αλλά είναι παραδοσιακό.

Χ.Δ. : Πώς γίνονται οι σπανακοκεφτέδες;

Δ.Α.: Οι σπανακοκεφτέδες παλιά ήταν το σέσκουλο που μοιάζει με τον σπανακοκεφτέ. Όποια ονομασία όμως και αν πεις είναι το ίδιο γιατί φτιάχνονται με την ίδια διαδικασία. Πλένεις το σπανάκι καλά, το ψιλοκόβεις, το τρίβεις με αλάτι σε ένα τρυπητό, το ψιλοκόβεις μπόλικο κρεμμύδι ξερό, δυόσμο, φρέσκο μάραθο, άνηθο και βάζεις αλεύρι και λίγο νερό, το ανακατεύεις να γίνει ένας χυλός όχι αραιός-πιο πικτός από την τηγανίτα- και τα τηγανίζεις με το κουτάλι και είναι πολύ ωραία.

Χ.Δ.: Πώς φτιάχεται το κατσίκι το γεμιστό; (βλ.εικόνες 12-13)

Δ.Α.: Πρώτα πρέπει να το κόψεις όμορφα για να το χωρέσει το ταψί, βάζουμε το μισό αφήνοντας το μπούτια έξω. Το πλένουμε, του βάζουμε αλάτι και πιπέρι και μετά φτιάχνουμε την *γέμιση*.

Κόβουμε το συκωτάκι ψιλό-ψιλό, του ρίχνουμε λεμόνι και το περνάμε από το τηγάνι και το βγάζουμε. Μετά ρίχνουμε στην κατσαρόλα λίγο λάδι και ρίχνουμε τα ρύζι. Το

συκωτάκι που έχουμε τηγανίσει και ρίχνουμε ζεστό νερό αλάτι και πιπέρι καθώς και λίγο μάραθο που είναι το παραδοσιακό και άνηθο. Το ρύζι το αφήνουμε να βράσει πάρα πολύ καλά, έτσι το έκαναν εδώ. Μετά το αφήνεις να κρυώσει και γεμίζεις το κρέας ράβοντάς το στο τέλος.

20

Μετά το κατσίκι το λαδώνεις, το αλατοπιπερώνεις και βάζεις λίγο δεντρολίβανο. Ανάλογα με τα πόσα κιλά είναι θέλει 5 με 6 ώρες.

Χ.Δ.: Σε ποια περίπτωση το έκαναν το κατσίκι το γεμιστό;

Α.Δ. Παλιά το κατσίκι το γεμιστό το έκαναν μόνο το Πάσχα, το Μεγάλο Σάββατο γιατί δεν υπήρχαν τότε ψυγεία. Τώρα εμείς το έχουμε καθιερώσει σε όλες της γιορτές και φυσικά το Πάσχα.

Χ.Δ.: Πώς φτιαχνόταν το κοκκινιστό;

Α.Δ. Είναι και αυτό παραδοσιακό φαγητό. Εμείς εδώ το λέμε πατατάτο. Τσιγαρίζεις το κρέας σου. Ρίχνεις κρεμμύδι, σκόρδο, αλάτι, πιπέρι και νερό και αυτό βράζει. Όταν ήταν έτοιμο παλιά όπως ήταν κόβανε πατάτες σε χοντρά κομμάτια και τις έριχναν μέσα. Δεν θέλει κουτάλι αλλά κούνημα για να μην λιώσουν οι πατάτες.

Χ.Δ.: Πώς φτιάχονταν οι χορτόπιτες;

Α.Δ.: Εδώ την Ηρακλειά έχουμε τα χόρτα τις προβάτσες το χειμώνα και τις κάνουμε αλλά γίνονται βέβαια και με άλλα χόρτα ακολουθώντας κοινή διαδικασία. Εδώ παλιά δεν έκαναν πίτες στο φούρνο όπως γίνεται σήμερα, τότε τα έκαναν όλα στο τηγάνι. Η διαδικασία είχε ως εξής: καθάριζαν τα χόρτα, τα έπλεναν, τα βράζανε και τα σουρώνανε. Τσιγαρίζανε μπόλικο κρεμμύδι, φρέσκο και ξερό, ρίχναν τα χόρτα και έβαζαν δυόσμο, μαντζουράνα και μάραθο. Αφήναν λίγο το μείγμα να κρυώσει και άνοιγαν φύλλο όπως και στο ξεροτήγανο και για να πάρει στρογγυλό σχήμα το έκοβαν με ένα τάπερ, το γέμιζαν και το δίπλωναν στη μέση σαν να είναι μισοφέγγαρο και το τηγανίζανε. Με την ίδια διαδικασία γινόταν και η ντόπια τυρόπιτα που είχε μέσα μυζήθρα, τυρί κεφαλοτύρι, αυγά, κανέλα και πιπέρι. Αυτά τα κάνουμε ακόμη και σήμερα.

Χ.Δ.: Πώς γίνεται η φάβα;

Α.Δ.: Την πλένουμε καλά και για το μαγείρεμα χρειαζόμαστε στην 1 κούπα φάβας, τρεις κούπες νερό. Την βάζουμε σε κρύο νερό για να φύγει ο αφρός και μετά το χαμηλώνουμε όσο γίνεται και την ξεχνάμε -που λέει ο λόγος- απλά που και που την κοιτάμε αν θέλει νερό. Όταν πια θα έχει γίνει κρέμα, τότε θα καταλάβουμε ότι είναι έτοιμη. Στο τέλος ρίχνουμε το αλάτι και το ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα.

Χ.Δ.: Έχετε άλλα τοπικά φαγητά;

Α.Δ.: Είναι τα πιτταρίδια τα οποία τα έκαναν αυτή την εποχή το Πάσχα που ήταν η εποχή που είχε πολύ γάλα. Ανοίγουμε ένα φύλλο, όπως αυτό του ξεροτήγανου, και το απλώνανε πάνω σε ένα πάγκο, εκείνη την εποχή βάζανε σεντόνια, και το αφήνανε λίγο να στεγνώσει. Μετά το τυλίγανε στη πιτταριδού και το κόβανε σε μερίδες με μαχαίρι και το αφήνανε να στεγνώσει για τουλάχιστον 2 μέρες, ήταν κάτι σαν ταλιατέλες ας πούμε. Τα βράζανε λοιπόν και έριχναν το γάλα και μετά άλλοι το έτρωγαν με ζάχαρη ή σκέτο και άλλοι το τρώγανε με τυρί και σάλτσα σαν μακαρόνια.

Άλλο τοπικό φαγητό είναι τα αρανιστά που είναι λίγο δύσκολο να στο εξηγήσω. Αυτό είναι αλεύρι που ρίχνεις σιγά σιγά λίγο νερό και το τρίβεις καλά. Μετά τα βράζεις σε νερό, τα σουρώνεις και ρίχνεις γάλα και είναι ένα πρωινό. Η σούβλη είναι κάτι που δεν έχω κάνει αλλά την ξέρω. Φτιάχναν ένα χυλό από νερό και αλεύρι και το έριχναν στο τηγάνι και το αφήνανε να πιάσει τσίκνα. Τα τηγάνια ήταν μαύρα από κάτω και ήταν σαν να καίγεται. Μετά το έβαζαν σαν κρέμα σε μπολάκια και όποιος ήθελε έβαζε από πάνω ζάχαρη ή μελί ή ακόμη το τρώγανε και σκέτο και ρίχνανε και λίγο λάδι. Ο χυλός αυτός δεν ήταν τόσο λεπτός σαν τηγανίτα αλλά πιο παχύς.

Χ.Δ.: Ποια είναι τα τοπικά γλυκά;

Δ.Α.: Είναι τα *ξεροτήγανα* (βλ.εικόνες 14-15) που είναι για γάμους και βαφτίσια και το *παστέλι* (βλ.εικόνες 16-18). Επίσης επειδή παλιά δεν κάνανε τσουρέκια, κάνανε τα *πασχαλινά κουλουράκια* και το *μελιτίνι*. Το μελιτίνι κανονικά δεν είναι συνταγή αρακλειανή αλλά έχει έρθει από την Σαντορίνη. Η παραδοσιακή συνταγή για το μελιτίνι εδώ δεν είναι τα μικρά, αν και τα κάνουμε, αλλά στο ταψί. Βάζεις ένα απλό φύλλο κάτω όπως βάζεις και στις πίτες και βάζεις μιζήθρα, ζάχαρη, αβγά, κανέλα και λίγο αλεύρι και το βάζεις στο ταψί.

Χ.Δ.: Πώς φτιάχνονται τα ξεροτήγανα;

Δ.Α.: Τα ξεροτήγανα είναι απλό ζυμάρι με αλευρί, νερό και λάδι. Η τέχνη είναι στο ζύμωμα. Αφού το αφήσεις να ξεκουραστεί το ζυμάρι, το κόβεις σε κομμάτια και το τηγανίζεις και μετά τα σερβίρεις με σουσάμι και μέλι.

Χ.Δ.: Πώς φτιάχνεται το παστέλι;

Δ.Α.: Το παστέλι είναι ίση ποσότητα μελιού και σουσαμιού και το βράζεις και αφού γίνει μια μπάλα στην κατσαρόλα, το απλώνεις. Συνήθως το απλώναμε σε μάρμαρο ή σε πάγκο που έχουμε ρίξει ούζο ή τσικουδιά και το απλώνεις κόβοντας το παστελωτά γι'αυτό και λέγεται παστέλι. Μετά έχεις έτοιμες λεμονοφύλλες πλυμένες και τα βάζεις πάνω.

Χ.Δ.: Τηγανίτες κάνατε;

Δ.Α.: Ναι, τηγανίτες ήταν η παράδοση του νησιού για πρωινό. Έκανες ένα χυλό με αλεύρι και νερό και μετά το τηγανίζεις και παλιά από πάνω έβαζαν ζάχαρη τώρα εμείς βάζουμε σουσάμι, μέλι και κανέλα.

Z.4 Κτηνοτροφία

(βλ.εικόνες 19-24)

(συνέντευξη από Φάνη Γαβαλά)

Χ.Δ.: Τι ζώα έχετε στο νησί;

Φ.Γ.: Γίδια και γελάδια και πρόβατα.

Χ.Δ.: Υπάρχουν πολλοί κτηνοτρόφοι;

Φ.Γ.: Πρώτα ήταν πολλοί. Τώρα είναι τέσσερις .

Χ.Δ.: Έχει βελτιωθεί η κατάσταση τα τελευταία χρόνια στο χώρο της κτηνοτροφίας ;

Φ.Γ.: Αυτά τα τελευταία χρόνια , ναι αρκετά. Είναι πιο ξεκούραστη η ζωή των κτηνοτρόφων από παλιά. Παλιά γινόντουσαν όλα με τα χέρια. Τώρα η ζωή είναι πιο δαπανηρή αλλά πιο εύκολη.

Χ.Δ.: Με τι τρέφονται;

Φ.Γ.: Τρέφονται το χειμώνα με τους θάμνους που υπάρχουν, το χορτάρι και από την άνοιξη με βίκο που σπέρνουν και κριθάρι. Τον Σεπτέμβριο ή άμα δεν βρέξει θα τα ταΐσουν με τριφύλλι που παίρνουν- Βέβαια πάρα πολύ ακριβό γιατί είναι οι μεταφορές πάρα πολλές, και με καλαμπόκι.

Χ.Δ.: Πουλιούνται εύκολα τα κρέατα στο νησί;

Φ.Γ.: Πάρα πολύ δύσκολα. Αυτοί που ήρθαν φέτος και τα πήρανε, δεν δώσανε τα χρήματα. Είπαν ότι θα τα βάλουνε στη τράπεζα, μας έστειλαν ψεύτικες αποδείξεις και στο τέλος δεν μας τα έβαλαν καθόλου. Παλιά ερχόντουσαν από την Νάξο ή από τη Σαντορινη και τα βάζανε μέσα στο καΐκι και τα σφάζανε και τα παίρνανε με τα καΐκια. Τώρα η μεταφορά στα ζωντανά απαγορεύεται και έχουν βρει την ευκαιρία να έρχονται εδώ και να μας τα παίρνουν 2 ευρώ το κιλό και να φεύγουν. Τώρα το καλοκαίρι πουλιούνται εδώ με τον τουρισμό λίγο πιο εύκολα.

Χ.Δ.: Πώς γίνεται το πλύσιμο των ζώων;

Φ.Γ.: Τα πρόβατα τα πλύνουν στη θάλασσα, αν θέλουν να τα κουρέψουν. Τα βάζουμε πάνω σε ένα τρακτέρ και τα πάμε σε μια ερημική παραλία.

Χ.Δ.: Χρειάζονται καθημερινή φροντίδα;

Φ.Γ.: Ασφαλώς. Σίγουρα πρέπει να τα προσέξουνε με τα κρύα, το καλοκαίρι θέλουνε νερό, να τα αρμέξουν, να οργώσουν το χειμώνα τα χωράφια τους για να κανουν το βίκο, το κριθαρι και τη βρώμη που σπέρνουν, να τυροκομήσουν το τυρί το οποίο το δίνουν εδώ. Εξάλλου έχουμε μικρές μονάδες γιατί το νησί είναι μικρό.

Χ.Δ.: Η προσβάση για να πιουν τα ζώα νερό είναι εύκολη;

Φ.Γ.: Το κουβαλάνε με βιτίο, είναι δεξαμενές που έχει μέσα το κάθε βοσκοτόπι . Παλιά το πηγαΐναν το νερό με τα γαδούρια για να τους βάλουν να πιουν αν δεν είχαν οι δεξαμενές νερό. Άμα δεν βρέξει δεν έχουν ούτε οι άνθρωποι να πιουν νερό, αν δεν φέρει το παραβάκι. Το μόνο πρόβλημα στη νησι είναι ότι είναι ξερονήσι μικρό και δεν βρέχει - είναι πολύ άγονο, κανείς δεν φροντίζει, κανείς κτηνίατρος δεν έχει έρθει ποτές. Αν αρρωστήσει το ζωντανό με το τηλέφωνο στη Νάξο στο κτηνίατρο.

Χ.Δ: Υπάρχουν επιδοτήσεις για το νησί;

23

Φ.Γ: Ναι, παλιά παίρνανε επιδοτήσεις. Τώρα κάπως έχουν ελαττωθεί αλλά παλιά παίρνανε και για τα επιλήψιμα και για τα βοσκοτόπια. Τώρα είναι κάπως πιο δύσκολα, δεν μπορώ να σου πω γιατί τώρα εγώ δεν έχω, πάντως δεν επαρκούν. Ας πούμε φέτος δεν έβρεξε και η επιδότηση που πήρανε δεν φτάνει ούτε για το νερό.

Χ.Δ: Οι νέοι άνθρωποι ασχολούνται στο νησί με την κτηνοτροφία;

Φ.Γ: Ασχολούνται 3-4 νέοι αλλά δεν έχουν και καμία στήριξη από πουθενά.

(συνέντευξη από τον Βαγγέλη Κωβαίο)

Χ.Δ : Τι ζώα έχεις ;

Β.Κ.: Έχω 100 κατσίκια και πρόβατα. Το χειμώνα τα έχουμε έξω στο βουνό. Απο Νοέμβριο αρχίζουν και γεννάνε και σταματάνε τον Μάιο. Μετά τα παίρνουμε από το βουνο και τα βαζουμε στα χωράφια στο κριθάρι, σφάζουμε τα ρίφια και αρχίζουμε το τυροκομίο μέχρι τον Ιούνιο. Και μετά σταματάμε το τυρί και βγάζουμε ξινομιζύθρα από τον Ιούνιο μέχρι τον Αύγουστο.

Χ.Δ: Με τι τρέφονται τα ζώα ;

Β.Κ.: Με κριθάρι, βρώμη, βίκο και από τον Αύγουστο και μετά με σανό .

Χ.Δ: Η πρόσβαση για να πιουν νερό είναι εύκολη ;

Β.Κ.: Η πρόσβαση δεν είναι εύκολη. Τους κουβαλάμε νερό με το βυτίο από ένα νερό που έχουμε που είναι λίγο αλμυρό αλλά επειδή δεν έχουμε κάποιο άλλο και τους πηγαίνουμε από αυτό.

Χ.Δ : Είναι μακριά το βουνό που πηγαίνεις ;

Β.Κ.: Είναι μία ώρα το χειμώνα, μετά τον υπόλοιπο καιρό τα έχουμε πιο κοντά.

Χ.Δ : Που τα σφάζετε ;

Β.Κ.: Δεν υπάρχει σφαγείο. Τα σφάζουμε στο χωριό μέσα σε αποθήκες.

Χ.Δ : Μοσχάρια έχετε ;

Β.Κ.: Έχουμε. Και αυτά είναι μέσα στα χωράφια .Μαζεύουμε σανό το χειμώνα για να έχουμε το καλοκαίρι.

Χ.Δ : Που τα πουλάτε ;

Β.Κ.: Πουλάμε και στο νησί και ότι περισσέψει τα πουλάμε στο χασάπη και στην Αμοργό και στη Νάξο και γενικά όπου βρούμε.

Z.5 Τυροκομία

(βλ. εικόνες 25-26)

(Συνέντευξη από την Μαρία Νομικού)

Χ.Δ.: Πώς είναι η αγροτική ζωή στην Ηρακλεία ;

Μ.Ν.: Δύσκολη είναι κουραστικά αλλά τώρα με τα μηχανήματα είναι πιο ξεκούραστη. Παλιά είχαμε τα βόδια, τώρα είναι τα μηχανήματα και είναι ξεκούραστα.

Χ.Δ.: Εσείς πότε ασχοληθήκατε πρώτη φορά με το τυροκομικό ;

Μ.Ν.: Από 12 χρονών γιατί ο πατέρας μου είχε κόπαδι και μου άρεσε η δουλειά αυτή και τότε από μικροί μαθαίναμε τη δουλειά. Γεννήθηκα με κόπαδι, έτσι γνώρισα τον πατέρα μου.

Χ.Δ.: Πότε γίνεται το πρώτο άρμεγμα ;

Μ.Ν.: Το πρώτο άρμεγμα γίνεται μέσα στο Φεβρουάριο –Μάρτιο. Βγάζουμε τα μικρά κατσικάκια για να αρχίσουμε να τους βγάζουμε τυρί.

Χ.Δ.: Ποια τυριά παράγονται στην Ηρακλεία ;

Μ.Ν.: Παράγεται αυτό το αλμυρό που είναι για τα μακαρόνια και η μυζήθρα φρέσκια, την κάνουμε κοπανιστή. Έχουν τράβηξη αυτά τα ντόπια τα δικά μας τα τυριά.

Χ.Δ.: ποια είναι η διαδικασία παραγωγής για το καθένα ;

Μ.Ν.: Είναι λίγο δύσκολη αλλά άμα την μάθεις δεν έχεις πρόβλημα. Θα αρμέξεις, θα πήξεις το γάλα, θα το βγάλεις στα ειδικά τσιμισκάδια. Τώρα έχει και πλαστικά αυτά παίρνουμε τώρα, παλιά ήταν κάτι άλλα από βούρλο το λέγανε. Πρώτα βγαίνει το τυρί, μετά η φρέσκια μυζήθρα. Το τυρί το διατηρείς ή στο λάδι ή στην άρμη, και την μυζήθρα την κάνουμε και κοπανιστή που είναι πολλή ωραία.

Χ.Δ. :Ποια εποχή γίνεται το καθένα ;

Μ.Ν.: Αρχίζουνε μόλις βγάζουνε τα κατσικάκια επί το πλείστον τα βγάζουμε Μεγάλη Σαρακοστή και αρχίζουμε πια από Μεγαλη Εβδομάδα. Στο τέλος το γάλα το κάνουμε ξινομυζήθρα, το πήζουμε μια μέρα. Την άλλη μέρα το βάζουμε μέσα σε τουλουπάνια. Το στραγγίζουμε το ζυμώνουμε με λίγο αλάτι και το βάζουμε στο καταψύκτη. Αλλά έχει μεγάλη πέραση αυτή η ξινομυζήθρα. Την έχουνε μάθει τα μαγαζιά και στην Ηρακλεία την Σχοινούσα. Ο γιος μου έστειλε και στη Δονούσα ,στην Αμοργό. Έχει μεγάλη πέραση και την βάζουν στις σαλάτες .

Χ.Δ.: Πώς γινόταν παλιά το πήξιμο του γάλακτος ;

Μ.Ν.: Αααα..το πήξιμο σφάζαμε το κατσικάκι ή στον ήλιο το μουλί, πιθιά. Έπρεπε να σφάζουμε και μικρό. Ή στον ήλιο να γίνει ξερό να το βάλεις σε ένα κιούπι ή

φρέσκο κατευθείαν να το βάλεις με αλάτι, να το γεμίσεις με αλάτι. Με αυτό πήζαμε. Σήμερα υπάρχουν οι πιθιές με λίγο νεράκι.

Το γάλα δεν πρέπει να είναι παγωμένο. Όταν το αρμέξεις, είναι ζεστό με τη θερμοκρασία τη δικιά του. Όταν όμως είναι παγωμένο από το βράδυ και το πήξεις το πρωί, τότε θα το ζεστάνεις. Άλλοι έχουν θερμομέτρο. Εμείς δεν έχουμε αλλά το υπολογίζεις έτσι με ένα ελαφρό ζέσταμα. Παλιά τυροκομούσαμε με ξύλα τώρα σήμερα υπάρχουν οι μεγάλες οι φιάλες [γκαζιού εννοεί].

Χ.Δ.: Ποια σκεύη χρησιμοποιούνταν για την τυροκομία ;

Μ.Ν.: Ένα μεγάλο καζάνι που το πηγαίναμε στο γανωτή για να το γανώσει. Έχουμε τις λεκάνες. Το ανακάτεμα γίνεται με ένα ξύλο. Χρειάζονται δηλαδή ειδικά ξύλα ακριφωτά λίγο και το χτυπάμε όταν είναι να βγάλουμε την μυζήθρα. Έχουμε πάλι ειδικό ξύλο και το ανακατεύουμε. Από τότε που θα βγάλουμε το τυρί θα το αναψουμε σε μια θερμοκρασία, θα ρήξουμε γάλα και εκεί θα βγάλει το δεύτερο, τη μυζήθρα. Η μυζήθρα βγαίνει όλο το πάχος, είναι όλο βούτυρο.

Χ.Δ.: Υπάρχουν πλέον νέοι άνθρωποι που ασχολούνται με την τυροκομία ;

Μ.Ν.: Λίγοι είναι στο χωριό. Ειδικά ο γιος μου, ο θετός σου ο Νίκος ο Γαβαλάς, ο Δημήτρης ο Γαβαλάς, Αγράντης να το βάλεις έτσι [γελαει]-το παρατσούκλι του, έχουνε πολλά. Αλλά τα πιο πολλά τα έχει ο γιος μου με τον πατέρα του, και ο Νίκος έχει πολλά. Έρχονται τώρα και μας παίρνουνε τα κρέατα πολύ φθηνά. Πολλή δύσκολη η αγροτική ζωή. Αλλά έχουνε μάθει αυτά τα νεα παιδιά και τα συνεχίζουν.

Χ.Δ.: Υπάρχουν καποια ντόπια φαγητά ή γλυκά που έχουν ως κύριο συστατικό το τυρί ;

Μ.Ν.: Τα μακαρόνια, τα παστίτσια, σε πάρα πολλά φαγητά. Στη σαλάτα μάθανε οι ξένοι και την τρώνε μονο με ξινομυζήθρα, πολύ τραβιέται. Και τα κρέατά μας τα ντόπια πολύ πιο ωραία. Πουλιούνται όλα. Ειδικά τα δικά μας τα ντόπια προϊόντα που είναι λίγα. Τα δοκιμάζουνε τα τυριά και είναι πάρα πολύ καλά.

Χ.Δ.: Ποιοι Άγιοι Προστάτες των ποιμένων υπάρχουν ;

Μ.Ν.: Ο προφήτης Ηλίας που είναι στο βουνό και τον παρακαλούμε όταν αργεί να βρέξει, ο Άγιος Μάμας όταν είναι άρρωστο κάποιο κατσικάκι και ο Άγιος Ιωάννης που είναι μέσα στο βουνό και περνούν από εκεί τα κοπάδια και είναι σε δρόμο που τον παρακαλούν και το γιορτάζουν στις 29 Αυγούστου, 28 πάνε μέσα στο σπήλαιο για λειτουργία .

Χ.Δ.: Και πώς γιορτάζονται στο νησί αυτοί οι Άγιοι ;

Μ.Ν.: Στη μεγάλη εκκλησία ανήμερα. Στον Αη Γιαννη έχει βρεθεί η εικόνα και την άλλη μέρα γίνεται γιορτή στην εκκλησία στη Παναγία.

Χ.Δ.: Και πώς γιορτάζεται τον Προφήτη Ηλία ;

Μ.Ν.: Παίρνουν την εικόνα και πάνε στο βουνό, και από τα δύο χωριά μαζεύεται κόσμος και κυρίως τα παιδιά. Την άλλη μέρα γίνεται στην εκκλησία γιατί δεν πάει πολύς κόσμος πάνω.

(συνέντευξη από Νικολέτα Ζάννου)

Τυροκομιά εγώ ξέρω από πολύ μικρή αλλά επειδή πήγα στην Αθήνα και στην Αμερική το είχα αφήσει και τώρα τυροκομάω γύρω στα 5 χρόνια. Τυροκομάνε περίπου άλλα 10 άτομα στο νησί. Η ζωή το χειμώνα είναι λίγο πιο χαλαρά από το καλοκαίρι. Αλλά με πολύ πιο άσχημο καιρό με πολλούς αέρηδες που άμα πιάσουνε δεν σταματάνε και πολλά μποφόρια και είμαστε λίγο πιο ξεκούραστοι από πλευράς τυροκομιάς γιατί δεν τυροκομάμε κάθε μέρα αλλά υπάρχουν άλλες εργασίες είναι οι ελιές είναι τα φάβατα που πρέπει να σπείρουμε. Δεν έχουμε ούτε σινεμά ούτε τίποτα. Από μαγαζιά είναι ανοιχτά εδώ το Στέκι και κάποιες φορές και το Μαιστράλι.

Τυρί

Ανοίγουμε τη φιάλη να ζεσταθεί πρώτα το γάλα. Μόλις αρχίσει και το δέχεται το χέρι μας το γάλα (περίπου 35ο C.) ρίχνουμε την πιθιά με λίγο νερό και λίγο αλάτι μέσα στο καζάνι. Η πιθιά είναι αυτό που θα κάνει το γάλα μας να πήξει και να μας δώσει το τυρί και την μυζήθρα, είναι σκόνη που την διαλύουμε μέσα στο νερό. Και αφού το αφήσουμε για περίπου 20 λεπτά να πήξει, αρχίζουμε να βγάζουμε το τυρί.

Αφού πήξει το γάλα, παίρνουμε τον ταράχτη (ξύλο από αγριελιά) και αρχίζουμε και το διαλύουμε μέχρι να γίνει κομματάκια κομματάκια και το αφήνουμε άλλα πέντε λεπτά μέχρι να κατατάξει για να μπορούμε να το μαζέψουμε και να το βάλουμε μέσα στο τσιμισκάδι. Το τυρί που φτιάξαμε είναι γύρω στο ένα με ενάμιση κιλό αλλά πριν στραγγίξει και φύγει ο τσίρος δεν μπορούμε να υπολογίσουμε το βάρος του. Το τυρί αυτό τρώγεται μετά από 15 μέρες και μπορείς να το φας έτσι σκέτο και αν θες μετά από 3-4 μέρες τότε μπορείς να το τηγανίσεις μόνο, να το κάνεις δηλαδή σαγανάκι και όλα αυτά γίνονται για να κατεβάσει πλήρως τον τσίρο του.

Άλλες χρονιές ξεκινάμε να βγάζουμε τυρί από αρχές Απριλίου και άλλες από μέσα Απριλίου. Τυρί και φρέσκια μυζήθρα βγάζουμε μέχρι τα μέσα του Ιουνίου και από 15 Ιουνίου μέχρι τέλος Αυγούστου βγαίνει η ξινομυζήθρα.

Άλλα τυριά τα οποία βγάζει η Ηρακλεία είναι το φρέσκο τυρί, του λαδιού, την ξινομυζήθρα και το φρέσκο τυρί καθώς και την κοπανιστή. Η διαφορά που έχει το τυρί της άλης από αυτό του λαδιού είναι ότι είναι πιο αλμυρό και το έχουμε για μακαρόνια και για μεζέδες.

Κοπανιστή

Η κοπανιστή φτιάχνεται ως επι το πλείστον από μυζήθρα και τρίβεις και τυρί αφού έχει ξεραθεί πλήρως και του βάζεις και φρέσκες μυζήθρες και τα ζυμώνεις αφήνωντας τα σε μια λεκάνη έξω σκεπασμένα και κάθε μέρα αδειάζεις ό,τι υγρό έχει κατεβάσει και το ξαναζυμώνεις. Μετά από ένα περίπου μήνα αυτό έχει αρχίσει και γίνεται καυτερό και κρατάει περίπου 1 χρόνο όπως και το τυρί μας εδώ του λαδιού.

Μυζήθρα

Για την μυζήθρα λοιπόν θα βάλουμε τον τσίρο που μας έβγαλε το τυρί το φρέσκο μέσα στο καζάνι και προσθέτουμε και λίγο νερό. Ανάβουμε τη φωτιά και περιμένουμε να κάψει καλά ο τσίρος για να ρίξουμε το γαλάκτισμα που έχουμε

κρατήσει από την αρχή πριν πήξουμε το γάλα. Πιάνουμε στην συνέχεια τον *δίνουτρο* και τα ανακατεύουμε μέχρι να μας βγάλει την μυζήθρα πάνω. Θέλει λίγη ώρα αυτή η διαδικασία και θα είναι έτοιμη η μυζήθρα. Σήμερα που είναι των Βαιων να την φάμε πριν την Μεγάλη εβδομάδα. Όταν το γάλα αρχίζει να ανθίζει με πολύ πολύ μικρά κομματάκια σαν θρύψαλλα τότε καταλαβαίνεις ότι η μυζήθρα σε λίγο θα ανέβει. Παίρνει λίγο περισσότερη ώρα από ότι το τυρί αλλά μόλις ανεβαίνει χαμηλώνουμε λίγο την φωτιά για να ψηθεί.

Το καλοκαίρι τυροκομάμε κάθε μέρα εμείς ενώ άλλοι εδώ που έχουν περισσότερα ζώα μπορεί να τυροκομήσουν και 2 φορές την μέρα. Το γάλα που θα αρμεχθεί αν είναι λίγο και δεν είναι αρκετό για να τυροκομηθεί μπορεί να μείνει στο ψυγείο για περίπου 2 μέρες αλλιώς την ίδια μέρα μετά από 2 με 3 ώρες. Το γάλα πρέπει να τυροκομείται αμέσως. Και καλό είναι να καταναλωθεί σε 2 μέρες το πολύ. Η μυζήθρα τρώγεται κατευθείαν γιατί πρώτα βράζεται σε μεγάλη θερμοκρασία και έτσι παστεριώνεται.

Ο τσίρος που μένει από το τυρί και από τη μυζήθρα τον δίνουμε στα ζώα γουρούνια αν υπάρχουν.

Διάθεση τυριού

Τα τυριά μας τα παίρνουν τα μαζαγιά, οι ντόπιοι στα σπίτια τους καθώς και οι τουρίστες που έρχονται και θέλουν να πάρουν τυρί από την Ηρακλεία και μπορεί να δώσουμε και σε άλλα νησιά όπως στη Σχοινούσα, Κουφονήσια, Αμοργό.

Για να ξεκινήσει το τυροκομίο χρειάζονται 2 μπετόνια γάλα που αντιστοιχούν στο άρμεγμα περίπου 50 ζώων.

Z.6 Μελισσοκομία

(βλ.εικόνα 27)

(συνέντευξη από τον Φάνη Γαβαλά)

Χ.Δ.: Πώς αποφασίζετε να ασχοληθείτε με την μελισσοκομία;

Φ.Γ.: Οικογενειακή επιχείρηση 200χρονών.

Χ.Δ.: Από ποια ηλικία αρχίσατε;

Φ.Γ.: Από μικρό παιδί αλλά πες ύστερα από 18 χρονών.

Χ.Δ.: Ποιο τρόπο μελισσοκομίας χρησιμοποιείτε ;

Φ.Γ.: Εδώ οι μέλισσες δεν μεταφέρονται όπου υπάρχουν τα λουλούδια γιατί το νησί είναι μικρό. Οι κυψέλες παραμένουν σε ένα μέρος.

Χ.Δ.: Πώς λέγεται ο τόπος που τοποθετούνται οι μέλισσες;

Φ.Γ.: Μελισσοτόπι.

Χ.Δ.: Υπάρχει παραγωγή στην Ηρακλεία;

Φ.Γ.: Στα πέντε χρόνια, μια.

Χ.Δ.: Τι προϊόντα βγάζουν τα μελίτσια;

Φ.Γ.: Βγάζουν βασιλικό πολύ και γύρη αλλά επειδή εμείς δεν έχουμε μεγάλη ανθοφορία για να βγάλουμε, δεν ασχολούμαστε.

Χ.Δ.: Πώς ξεκινάει η διαδικασία για το μέλι; Ποια εποχή;

Φ.Γ.: Από τις αρχές της άνοιξης. Προετοιμάζεται: να έχει φαγητό η μέλισσα, να έχει βασίλισσα για να μπορέσει να αναπτυχθεί και να έρθει η εποχή που θα ανοίξει το θυμάρι που είναι το μόνο στο νησί που υπάρχει για να γίνει μέλι. Φέτος που δεν έβρεξε δεν θα μείνει ούτε μέλισσα και ούτε μέλι έγινε.

Χ.Δ.: Υπάρχουν καλά χωράφια και λιγότερο καλά;

Φ.Γ.: Δεν υπάρχει ένα συγκεκριμένο καλό ή κακό χωράφι. Κάποια χωράφια έχουν στραγγούρι και κάποια όχι γιατί το τρώνε τα ζώα. Το στραγγούρι είναι ένα κλαρί που ανοίγει τέλος φθινοπώρου και κρατάει μέχρι τις αρχές της άνοιξης. Αυτό βοηθάει πολύ τις μέλισσες να αναπτυχθούν και να είναι έτοιμες στη μεγάλη ανθοφορία του θυμαριού που αρχίζει τέλος Μαΐου.

Χ.Δ.: Τι μέλι βγάζει η Ηρακλεία;

Φ.Γ.: Μόνο θυμαρίσιο.

Χ.Δ.: Τι γλυκά φτιάχνονται από το μέλι;

Φ.Γ.: Εμείς εδώ παραδοσιακά το παστέλι και τα ξεροτήγανα.

Χ.Δ.: Πουλιέται εύκολα το μέλι στο νησί;

Φ.Γ.: Πουλιέται γιατί είναι πρώτη κατηγορία. Δεν υπάρχει πουθενά στον κόσμο σύμφωνα με το χημείο που έχει πάει αλλά δεν υπάρχει μεγάλη παραγωγή οπότε έτσι έχει πάντα έλλειψη.

Χ.Δ.: Ασχολούνται πολλοί άνθρωποι με την μελισσοκομία;

Φ.Γ.: Τώρα είναι γύρω στους 4.

Χ.Δ.: Υπάρχουν κάποια έθιμα για τις μέλισσες;

Φ.Γ.: Δεν υπάρχουν. Τις μέλισσες πρέπει να τις αγαπάς για να τις έχεις. Είναι ευαίσθητο ζώο το οποίο αν δεν βρέξει όπως φαίνεται χάνεται και τρέχουμε μετά στην Στερεά Ελλάδα ή στη Πελοπόννησο για να ξαναξεκινήσουμε πάλι από την αρχή. Κανένας γεωπόνος δεν έρχεται εδώ. Ό,τι μπορέσουμε μόνοι μας. Γεωπόνος στο νησί έχει να έρθει από το 1936 ή έστω κάποιος που να δια φωτίσει αυτούς που έχουν μέλισσες τι πρέπει να κάνουν σε κάποια αρρώστια ή σε μια χρονιά που δεν είναι καλή. Μόνο με πείρα! Εδώ δουλεύει η πείρα, τίποτα άλλο.

Χ.Δ.: Ποιοι είναι οι εχθροί της μέλισσας;

29

Φ.Γ.: Πρώτα από όλα ο ίδιος ο άνθρωπος. Μετά είναι η σφίγγα, τα ζωντανά που τρώνε την τροφή τους. Έχει πάρα πολλούς εχθρούς.

Χ.Δ.: Και πώς προστατεύεται από αυτούς;

Φ.Γ.: Τις προσέχουμε ώστε να μην πηγαίνουν ζώα στα μέρη που τις έχουμε. Την σφίγγα προσπαθούμε να την καταπολεμήσουμε με διάφορους τρόπους όπως με παγίδες ή με το να χαλάσουμε τις φωλιές τους. Τώρα αν οι άνθρωποι θέλουν να τους κάνουν κακό εμείς δεν μπορούμε να τις ελέγξουμε.

Χ.Δ.: Ποια είναι τα εργαλεία της μελισσοκομίας;

Φ.Γ.: Είναι η μουμιά που λέμε εμείς εδώ που βάζουν μέσα το πρόζουμο αν και αυτές που έχουμε εμείς εδώ τώρα δεν τσιμπάνε και δεν τις βάζουμε γιατί δεν χρειάζονται, το καπνιστήρι με πευκόφυλλο η ζουνιά για να μην μας τσιμπάνε. Η ξύστρα και η μηχανή που βγάζουμε το μέλι.

Χ.Δ.: Πότε γίνεται ο τρύγος των μελισσών;

Φ.Γ.: Από την 1^η Αυγούστου.

Χ.Δ.: Πώς εργάζεται η μέλισσα για να κατασκευαστεί η κηρήθρα;

Φ.Γ.: Τρώγοντας μέλι εκκρίνει το κερί και χτίζει κηρήθρες κάνει γόνο. Για να γίνει η κηρήθρα χρειάζεται πρώτα το μέλι να φάει το μέλι και οι νέες μέλισσες να εκκρίνουν κερί να χτιστεί η κηρήθρα για να γεννησει η βασίλισσα και να βάλει το μέλι

Z.7 Αλιεία

(βλ.εικόνες 28-33)

(συνέντευξη από τον Ρούσσο Δημήτρη)

Χ.Δ.: Από πότε ασχολήσε με το ψάρεμα;

Δ.Ρ.: Από το 1961.

Χ.Δ.: Έχεις δικό σου καΐκι , πώς το λένε;

Δ.Ρ.: Είχα αγοράσει το 1974 ένα από τις Σπέτσες και το 1982 έκανα ένα άλλο πιο μεγάλο το οποίο λέγεται Παναγία και το πρώτο λεγόταν Ανάληψη.

Χ.Δ.: Είναι ξύλινο;

Δ.Ρ.: ναι, ξύλινο.

Χ.Δ.: Υπάρχουν ξύλινα ή πλαστικά καΐκια κυρίως στο νησί ;

Δ.Ρ.: εδώ ξύλινα.

Χ.Δ.: Τι είδους ψαρέματα κάνετε εδώ συνήθως;

Δ.Ρ: Δίχτυα, τράτα δουλεύαμε παλιά.

Χ.Δ.: Τι ψάρια έχουν τα νερά της Ηρακλείας;

Δ.Ρ.: Απ'όλα έχει, αλλά έχουμε πρόβλημα με τα δελφίνια και τις φώκιες. Τρομερό πρόβλημα, μας καταστρέφουν και τα δίχτυα και τα ψάρια.

Χ.Δ.: Ασχολούνται πολλοί στην Ηρακλεία με την αλιεία;

Δ.Ρ.: Όχι.

Χ.Δ.: Υπάρχουν πολλοί επαγγελματίες ψαράδες στο νησί;

Δ.Ρ: Εδώ στην Ηρακλεία υπάρχουν 4.

Χ.Δ.: Ταξιδεύει το «Παναγία» και με φουρτούνα;

Δ.Ρ.: Βέβαια, με πολύ φουρτούνα.

Χ.Δ.: Θυμάστε καμία πάρα πολύ επικίνδυνη περιπέτεια με το καϊκι;

Δ.Ρ.: Θυμάμαι όταν φύγαμε από την Αμοργό την παραμονή της Πρωτοχρονιάς με 9 μποφόρ και ήρθαμε στην Ηρακλεία.

Χ.Δ.: Το καϊκι βοηθάει και σε έκτακτα περιστατικά;

Δ.Ρ.: Πολύ. Δεν υπάρχει κάτοικος παλιός της Ηρακλείας που να έχει μεταφερθεί δωρεάν με το καϊκι στη Νάξο για γιατρούς και για ό,τι άλλο χρειαστεί και για φάρμακα ακόμη όταν παλιά δεν είχαμε εδώ γιατρό και τα καράβια είχαν απαγορευτικό.

Χ.Δ.: Υπάρχουν μέρες που δεν ψαρεύετε;

Δ.Ρ.: Μόνο όταν υπάρχει φουρτούνα αλλά φέτος δεν πήγα καθόλου για ψάρεμα γιατί δεν είχαμε ανθρώπους.

Χ.Δ.: Ποια είναι η γνώμη σας για το σπάσιμο των καϊκιών;

Δ.Ρ.: Η μεγαλύτερη αμαρτία που κάνει το κράτος είναι αυτή, να καταστρέφει τα καϊκια. Εντάξει να του δώσει την άδεια να το αποσύρει από την αλιεία αλλά να μην το σπάσει. Γιατί να τα σπάσει; Αυτά τα βαρκάκια τώρα δεν ξαναγίνονται είναι κρίμα να καταστρέφονται αυτά τα τρεχαντήρια από την Ελλάδα. Ας γίνουν τουριστικά, ας γίνουν κάτι άλλο. Αλλά όχι να τα βλέπεις να τα σπάνε εγώ έσπασα ένα καϊκι και έκλεγα σαν μωρό παιδί.

Η. ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΒΙΟΣ

H.1 Προξενιά-Γάμοι- Βάφτιση

(βλ.εικόνα 34)

(Συνέντευξη από την Νομικού Μαρία)

Χ.Δ.: Πώς γινόντουσαν παλιά τα προξενιά ;

Μ.Ν.: Γνωριζόντουσαν παλιά καλά καλά και πηγαίνανε μετά οι γονείς αφού ξέρανε ότι τα παιδιά τους τα είχαν έβρει. Αλλιώς αν ήταν πάλι κανείς και δεν τον ηθέλανε μπαίνανε οι προξενήτρες στη μέση και τους τα βρίσκανε.

Χ.Δ.: Πώς γίνονταν οι γάμοι ;

Μ.Ν.: Φεύγουνε με τα βιολιά, αφού φτιάξουνε πολλά φαγητά γιατί είναι κάλεσμα γενικό, σφάζουν. Ξεκινούν τα βιολιά από τον γαμπρό αφού έχουν πάρει τον κουμπάρο και μετά την νύφη. Είναι ωραία, έπρεπε όμως να είχες πολλά λεφτά για να κάνεις γάμο στο χωριό. Κάνανε γλέντια και την μέρα του γάμου και την επόμενη μερα παλιά. Την άλλη μέρα κάνανε τον πατσά.

Χ.Δ.: Στο σπίτι τι κερνάγανε που πήγαινε ο κόσμος ;

Μ.Ν.: Ξεροτήγανα. Μας καλούν όλους, όλες οι γυναίκες οι κοπέλες και τα φτιάχνουν όλες μαζί .

Χ.Δ.: Πόσες μέρες προετοιμαζόσασταν ;

Μ.Ν.: δύο με τρεις μέρες για να σφάζουνε τα κρέατα.

Χ.Δ.: Και τι γινότανε εκεί;

Μ.Ν.: Γλέντι με βιολιά, δύο μέρες βιολιά.

Χ.Δ.: Υπήρχε κάτι αντίστοιχο με το σημερινό κρεβάτι που κάνουμε ;

Μ.Ν.: Αμέ και ρίχνανε και λεφτά οι γονείς και οι συγγενείς και στρώνανε το κρεβάτι.

Χ.Δ.: Το κάλεσμα γινότανε και στα γύρω νησιά ;

Μ.Ν.: Αναλόγως αν είχες συγγενείς. Αλλιώς απλά όλο το χωριό, φίλους φέρνανε και από Σχοινούσα.

Χ.Δ.: Ο δικός σας ο γάμος πώς ήταν ;

Μ.Ν.: Ο δικός μου ο γάμος δεν ηταν ωραίος, γιατί πριν λίγο καιρό είχε πεθάνει ο πατέρας μου και δεν είχαμε βιολια, είχε πεθάνει μόλις πέντε μήνες. Κάναμε τραπέζι, φαγητά, γλυκά αλλά όχι βιολιά.

Χ.Δ.: Στη βάφτιση τι γινότανε ;

Μ.Ν.: Ωραία ήταν και τότε κάτι αντίστοιχο με το γάμο. Εγώ όταν βάφτιζα την Ιωάννα την μεγάλη μου την κόρη ήμουν στην Τήνο. Στο γιο μου τον ένα το βάφτιζα και ήταν άρρωστος ο πατέρας και δεν κάναμε τίποτα και στον άλλο έκανα γλέντι όλη τη νύχτα στο μικρό. Έγινε εκεί στις θείας σου της Άννας, είχαμε σφαξει, η Πόπη με βοηθούσε.

(συνέντευξη από Ξενιώ Μενδρινού)

Χ.Δ Γινόntonταν προξενιά στο νησί;

Ξ.Μ Στα νησιά τώρα τελευταία προξενιά δεν γίνοντο, γνώριζες έναν άνθρωπο και αυτό ήταν. Σε διάφορα χωριά ακόμη και τώρα βλέπω ότι παντρεύονται με προξενιά. Αυτό δεν το θελα ποτέ μου, ποτέ μου δεν το χώνεψα αυτό το πράγμα. Ήθελα αυτόν που θα ζω μαζί να το διαλέξω εγώ, ούτε η μάνα μου αλλά ούτε και ο πατέρας μου και τα αδέρφια μου. Δεν το χώνεψα αυτό το πράγμα, έλεγα αυτοί θα ζήσουνε μαζί, ήθελα να τον διαλέξω εγώ και έτσι στο νησί όλοι έτσι ήταν. Μόνο κάτι παλιές γυναίκες, τις οποίες δεν τις είχα γνωρίσει, τους είχαν κάνει προξενιό και πήγαν στη Σχοινούσα και παντρεύτηκαν και από εκεί εδώ, που ήταν η προγιαγιά σου η Σοφία και εδώ η Χρυσούλα από την Σχοινούσα που δεν ξέρω αν ήταν προξενιό ή τον είχε γνωρίσει τον Πέτρο και η Στέλλα που είχε πάρει τον Νικόλα στο Πάνω Χωριό.

H.2 Ρίμες για τους ερωτευμένους

(βλ.εικόνα 35)

(συνέντευξη από την Χρυσούλα Στεφανίδου)

-Τη καλησπέρα σου φερα, δως'μου την καληνύχτα
Εμείς δουλειά δεν είχαμε μόνο για σένα ήρθα .

-Τη θέλω την αγάπη σου να'ναι μοναχικά μου
Αν είναι για μισάρικη κάνω και εγώ δικιά μου.

- Τα πλούτη μου, τα κάλλη μου που έχω τα παιδιά μου
Και βλέπω τα εγγόνια μου και τα δισέγγονα μου .

-Δεν απόχτησα λεφτά ,ούτε και μεγαλεία ,
Μονάχα τα παιδάκια μας να έχουνε υγεία.

- Μες στη καρδιά μου σ'έβαλα ήθελες και ήβγαλα σε
Μα δεν σε ξαναβάζω πια, μαλαματένιος να'σαι .

H.3 Ρίμες για το γάμο

(από τον Βαγγέλη Γαβαλά)

-Έλα Χριστέ και Παναγιά με το μονογενή σου
το αντρόγυνο που κάναμε να δώσεις την ευχή σου .

-Κουμπάρε εύγα κέρασε, εύγα να ασημώσεις
Σε καρτερούν στην εκκλησιά να πας να στεφανώσεις .

-Σαν την ωραία άνοιξη πλημμυρισμένοι
Έτσι σας εύχομαι και εγώ να ζείτε ευτυχισμένοι

-Νύφη μου, που σου φέραμε δεντρί μες στην αυλή σου
να το ποτίζεις κρύο νερό να το 'χεις μες στη ζωή σου.

-Νύφη μου καλορίζικια και καλογερασμένη
Και με το νέο σου ταίρι να είσαι ευτυχισμένη

-Κουμπάρε καλορίζικια η πόρτα η δικιά σου
Σου εύχομαι του χρόνου και στα δικιά σου .

H.4 Θάνατος

(Συνέντευξη από Βαγγέλη Γαβαλά)

Χ.Δ: πώς γινόταν το σαβάνωμα ;

Β.Γ: Το σαβάνωμα είναι από άσπρο σεντόνι, το οποίο το έλεγαν *χασεδένι* το οποίο πρέπει να είναι 3 πήγες, το μετράς στο χέρι σου, το γυρνάς διπλό και εκεί που είναι το διπλό που το διπλώνεις κάνεις σταυρό, βάζεις το κεφάλι μέσα, το περνάς λοιπόν το σώμα μέσα και έπειτα κόβεις μία λουρίδα από κάθε πάντα και σχηματίζεις πάνω του σταυρό, έπειτα κόβεις από το ίδιο πάλι για να δέσεις τα πόδια μετά βάζουμε βαμβάκι στο στόμα αφού πρώτα βάλουμε μέσα κερύ με σταυρό. Με βαμβάκι κλείνουμε όλες τις τρύπες του νεκρού για να μην τρέχει, ιδιαίτερα αν έχει περιττά κιλά και μετά τον ντύνουμε με τα κανονικά του ρούχα. Η πρώτη διαδικασία που κάνουμε είναι πλύσιμο με κρασί αφού τον πλύνουμε με νερό και σαπούνι για να καθαρίσει εντελώς ο άνθρωπος. Εδώ στα νησιά όλοι έτσι κάνουν, τους πλένουν με κρασί για να μυρίζει το σώμα τους. Στην Αθήνα και στα άλλα μέρη δεν υπάρχουν αυτά, τους βάζουν μέσα σε ένα νάιλον και τους τελειώνουν. Έπειτα λοιπόν θα τον ντύσουν με τα ρούχα που έχει ο κάθε άνθρωπος, δεν κοιτάς ούτε στους άνδρες να βάλεις κουστούμια ούτε στις γυναίκες φορέματα, ότι έχει ο κάθε άνθρωπος που να είναι καθαρό. Το φέρετρο το φτιάχνω μόνος μου διότι δεν υπάρχει εδώ τίποτα, από ό,τι ξύλο έχω π.χ τάβλες, αλλά αν έχω και κάτι καλύτερο θα το φτιάξω. Έπειτα πάμε στο νεκροταφείο για να γίνει η ταφή. Εκεί θα του βάλω μαξιλάρι από χώμα, αυτό βοηθάει στο να λιώσει το σώμα του ανθρώπου, αν δεν υπάρχει μέσα χώμα είναι δύσκολο. Γι'αυτό *λένε από χώμα*

είσαι και χόμα να γίνεις από το χωρος που λέει ο παπάς, αλλού δεν τα κοιτάνε αυτά γι' αυτό μερικές φορές τους βγάζουν ζωντανούς από κει μέσα.

Χ.Δ: Με τι λουλούδια στόλιζαν τους νεκρούς ;

Β.Γ: Ό,τι υπήρχε στο χωριό. Η κάθε γυναίκα θα πάρει τα λουλούδια από το σπίτι της για να πάει να τα βάλει πάνω στο νεκρό. Θα του βάλουν ακόμη μία εικόνα από το σπίτι του επάνω του μέχρι να φύγει για την εκκλησία και έπειτα θα μπει ο σταυρός της εκκλησίας επάνω του.

Χ.Δ: Ο νεκρός έμενε στο σπίτι;

Β.Γ: Ναι. Δεν τον έπαιρνα πουθενά, στο σπίτι.

Χ.Δ: Για πόσο καιρό γινόταν αυτό;

Β.Γ: Εάν είναι από βραδύς θα μείνει όλο το βράδυ για να γίνει η ταφή το πρωί. Αν είναι νωρίς το πρωί θα μείνει μέχρι το απόγευμα που θα γίνει η ταφή, δεν μπορούμε να τον διατηρήσουμε να μείνει μέρες όπως κάνουν αλλού που τον βάζουν στο ψυγείο, το πολύ σε 12 ώρες πρέπει να τον ενταφιάσουμε.

Χ.Δ: Υπήρχαν μοιρολόγια;

Β.Γ: Πολύ παλιά οι γιαγιάδες αρχινούσανε και λέγανε διάφορα λόγια τα οποία αυτά δεν τα θυμάμαι. Στα χρόνια τα δικά μου δεν μου έχει τύχει κάτι τέτοιο. Μόνο κλαίνε και φωνάζουν.

Χ.Δ: Ποιοι σηκώνουν την κάσα;

Β.Γ: Οποιοσδήποτε, οι νέοι, 4 άτομα και πάνε.

Χ.Δ: Την ασπάζονται;

Β.Γ: Φυσικά, και στην εκκλησία όταν φεύγουμε περνάνε όλοι και τον ασπάζονται τον νεκρό, το σταυρό που υπάρχει πάνω του και την εικόνα.

Χ.Δ: Οι συγγενείς νήστευαν λόγω του πένθους;

Β.Γ: Ναι, 40 μέρες χωρίς κρέας.

Χ.Δ: Τι φορούν οι γυναίκες και τι οι άνδρες ως ένδειξη πένθους;

Β.Γ: Παλιά οι άνδρες έβαζαν μία μαύρη κορδέλα στο πουκάμισό τους και αυτό μπορούσαν να το φορούσαν και για ένα χρόνο και οι γυναίκες για τρία χρόνια έβαζαν μαύρα.

Χ.Δ: Μετά το νεκροταφείο μοίραζαν κάποιο κέρασμα;

Β.Γ: Κερνούσαν κυρίως εδώ τυρί, ψωμί και το καφέ τους στο καφενείο του χωριού ή στο δρόμο για να συγχωρέσουν το νεκρό, τα οποία τα έλεγαν *περατικά*. Αν ήταν

νηστεία μοίραζαν σκέτο ψωμί συνοδευόμενο από ό,τι νηστίσιμο υπήρχε όπως ελιές και σύκα.

Χ.Δ: Μνημόσυνα κάθε πότε γίνονταν;

Β.Γ: Το τρήμερο από την ημέρα του ενταφιασμού στις τρεις μέρες, στις εννιά και στο σαράντο και έπειτα πάλι στο χρόνο επάνω και μετά κάθε χρόνο.

Χ.Δ: ποιος έφτιαχνε το στάρι;

Β.Γ: Οι γυναίκες που υπήρχαν στο σπίτι και αν δεν υπήρχε κάποια, κάποιος άλλος συγγενής το οποίο το έλεγαν *κόλυβο* με το σουσάμι. Αν υπήρχαν ρόδια έβαζαν μέσα και ρόδια και καμιά σταφίδα αν είχαν.

Χ.Δ: Μετά από πόσα χρόνια άνοιγαν τον νεκρό;

Β.Γ: Κανονικά στα τρία χρόνια πρέπει να ανοιχτεί, αλλά τα τελευταία χρόνια τους αφήνουν παραπάνω γιατί αυτούς που φέρνουν από Αθήνα είναι κλεισμένοι στο νάλιον που σου είπα πριν και το σώμα δεν κάνει αποσύνθεση και επίσης από την Αθήνα τους βάζουν μέσα πολλά φάρμακα (φορμόλη) ενώ εδώ όσους έχω φτιάξει όλοι οι άνθρωποι είναι μια χαρά.

Χ.Δ: Και σε περίπτωση που το σώμα δεν έχει λιώσει τι γίνεται;

Β.Γ: Το ξαναβάσεις μέσα μέχρι να λιώσει για 5-6 μήνες.

Θ. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΟΣ ΒΙΟΣ

Θ. 1 Άγιοι και γιορτές

(βλ. εικόνα 36-45)

(Συνέντευξη από Ευαγγελία Σαίτη)

Χ.Δ.: Ποίοι Άγιοι υπάρχουν στο νησί;

Ε.Σ.: Στο κάτω χωριό τον Άγιο Γεώργιο υπάρχει ο πολιούχος που είναι ο άγιος Γεώργιος ήταν ένα παλιό εκκλησάκι που το είχαν βρει οι πρώτοι κάτοικοι της Ηρακλείας .Υπήρχε ένα μικρό εκκλησάκι σαν εικονοστάση με μια εικόνα και το έχτισαν μετά μεγαλύτερο. Στο ίδιο χωριό υπάρχει και μια ιδιωτική εκκλησία, ο Ταξιάρχης.

Μετά στο πάνω χωριό είναι η Παναγία που πρώτα και εκεί είχε χτιστεί ένα μικρό εκκλησάκι και μετά χτίσανε μια μεγαλύτερη και τώρα το μικρό το εκκλησάκι το έχουνε κάνει για τον Άγιο Νεκτάριο. Έχουν χτίσει ένα μικρό εκκλησάκι στο πάνω χωριό σε ένα βουνο, τον προφήτη Ηλία που πάνε εκεί την παραμονή του προφήτη Ηλία και κάνουν τον εσπερινό.

Επίσης υπάρχει ο άγιος Ιωάννης που είναι ένα σπήλαιο πολύ μακριά ,τρεις ώρες δρόμος από τον Άγιο Γεώργιο και λιγότερο από το πάνω χωριό. Είναι ένα σπήλαιο που επειδή εκεί βρήκαν την εικόνα του Αγίου Ιωάννη την παραμονή πηγαίνουν εκεί

και κάνουν τον εσπερινό. Είναι μεγάλο σπήλαιο με σταλακτίτες και σταλαγμίτες και έχει μπροστά μία πολύ μεγάλη αίθουσα όμως για να μπει μέσα σε αυτήν πρέπει πρώτα να γονατίσεις να πας στα τέσσερα και να μπει μέσα γιατί είναι πολύ μικρή η είσοδος αλλά μετά ανοίγεται μι μεγάλη αίθουσα που την παραμονή μαζεύονται παιδιά και ανάβουν κεριά σε όλη την αίθουσα μέσα και όταν έρχεται ο παπάς να κάνει τον εσπερινό είναι πάρα πολύ όμορφα, φαντασμαγορικά. Πάνε ομάδες, ομάδες μέσα και επισκέπτονται όλους τους διαδρόμους και βλέπουν τους σταλακτίτες και τους σταλαγμίτες, μετά βγαίνουν έξω παίρνουν τον άρτο τους και γυρίζουν μετά σιγά σιγά πίσω στο χωριό γιατί συνήθως πάνε από το πρωί κάθονται και περιμένουν μετά όλοι μαζί μέχρι να γίνει ο εσπερινός και να γυρίσουν. Επειδή ο δρόμος είναι πολύ στενός όταν γυρίζουν όλοι μαζί αφού πάρουν τον άρτο, ο ένας πίσω από τον άλλο, είναι σαν να βλέπεις μια μυρμιγκοφωλιά που το ένα μυρμήγκι να πηγαίνει πίσω από το άλλο.

Τα τελευταία χρόνια έχει χτιστεί και ένα εκκλησάκι της Αγίας Παρασκευής που εκεί κάνουν και τον εσπερινό και λειτουργεί και ανήμερα.

Ένα πολύ όμορφο εκκλησάκι είναι και το εκκλησάκι του Αγίου Μάμα που είναι έξω από το χωριό στα πάνα μέρη και εκεί μου έλεγε η γιαγιά μου ότι ήταν ένα μικρό εκκλησάκι πολύ παλιό σαν σταβλί και είχε μια εικόνα του Αγίου Μάμα μέσα και πήγαιναν εκεί όταν ένα παιδί αρρώσταινε. Το πήγαινε η μάγα του και έμπαινε από την πόρτα, το έβγαζε από το παράθυρο. Έκανε δηλαδή ορισμένα τελετουργικά για να γίνει καλά το παιδί, επειδή ήταν ο Άγιος Μάμας ο προστάτης των παιδιών.

Έχει χτιστεί ακόμη τα τελευταία χρόνια ένα εκκλησάκι του Αγίου Ιωάννη για να είναι πιο κοντά από το σπήλαιο και να βάλουν μέσα στην εικόνα.

Έχει χτιστεί και ένα εκκλησάκι στο χωριό Άγιο Αθανάσιος που είναι ένα εγκαταλελειμμένο χωριό αλλά κάποιος που ήταν από εκεί έχτισε ένα πολύ όμορφο εκκλησάκι και εκεί πάλι γίνεται ο εσπερινός του Αγίου Αθανασίου .

Χ.Δ.: Ανήμερα των εορτών των Αγίων τι γίνεται;

Ε.Σ.: Την παραμονή κάνουμε τις αρτοκλασίες, μαζεύεται ο κόσμος. Την ημέρα που γιορτάζει ο Άγιος Γεώργιος, η Παναγία ή η Αγία Παρασκευή συνήθως κάνουν πανηγύρι. Στα πανηγύρια συνήθως τάξει κάποιος στον Άγιο να κάνει ένα πανηγύρι και ο πανηγυράς θα αναλάβει όλα τα έξοδα για να κάνει το πανηγύρι. Όταν όμως κάποιες χρονιές δεν υπάρξει κάποιος που θα θελήσει να κάνει το πανηγύρι, τότε όλο το χωριό βάζει χρήματα ή σε είδος και γίνεται. Αφού τελεστεί μία μεγάλη λειτουργία γίνεται περιφορά της εικόνας μαζεύονται στο προαύλιο της εκκλησίας έχοντας ήδη στρώσει τραπέζια και κάθεται όλο το χωριό και οι άλλοι προσκυνητές και τρώνε και μετά συνηθίζεται να γίνεται φέρτα. Ο καθένας δηλαδή δίνει ένα ποσό υπέρ της εκκλησίας και έτσι μαζεύεται ένα ποσό για την συντήρηση της εκκλησίας.

Χ.Δ.: Τι γίνεται την Μεγάλη Εβδομάδα ;

Ε.Σ.: Η Μεγάλη Εβδομάδα είναι πάντα μία ξεχωριστή περίοδος για όλη την χριστιανοσύνη και πόσο μάλλον για το νησί που είναι μικρό και τα έθιμα αυτά τα κρατάμε.

Συνήθως το Σάββατο του Λαζάρου και όλη την Μεγάλη Εβδομάδα όταν ζυμώνουν οι νοικοκύρες φτιάχνουν και τους Λαζάρους που είναι ψωμάκια που έχουν το σχήμα του ανθρώπου. Βάζουν δηλαδή μάτια από ελιές, του κάνουν τα χεράκια του σταυρωτά, έχει μια γραμμή που ξεχωρίζουν τα ποδαράκια του και έχουν πάνω ρεβίθια και κουκακιά και το ψήνεις και το δίνεις στα παιδάκια σου. Αυτά εμείς λέμε λαζάρους.

Όλη την Μεγάλη Εβδομάδα και το πρωί και το απόγευμα οι άνθρωποι πηγαίνουν στην εκκλησία. Ήταν πάρα πολύ όμορφο το βράδυ, όταν δεν είχαμε ηλεκτρικό ρεύμα και ανάβαν τα κεριά, ήταν πραγματική μυσταγωγία και το βράδυ, όταν τελείωνε η λειτουργία που έπρεπε να βγούμε έτσι σκοτεινά έξω και να πάμε στο σπίτι μας, ήταν πάρα πολύ όμορφα γιατί τη μεγάλη Εβδομάδα ποτέ δεν έχει φεγγάρι, γιατί πρέπει να είναι πάντα μετά την πανσέληνο της εαρινής ισημερίας και πάντα ήταν πάρα πού όμορφα. Θυμάμαι που εμείς πέραμαε μαζί μας πάντα τη σύναψη είχαμε και ένα κεράκι για να διαβάσουμε.

Την μεγάλη Παρασκευή έχουμε συνήθως κάποια έθιμα που δεν τα έχουν αλλού. Οποιοι έχουν ανθρώπους στο νεκροταφείο που δεν έχουν κλείσει τα 3 χρόνια, βάζανε μπροστά στο τέμπλο της εκκλησίας μεγάλα καλάθια με παξιμαδάκια ή κουλουράκια, μια προσφορά δηλαδή για αυτούς τους ανθρώπους και όταν τελείωνε η εκκλησία τα έβγαζαν έξω και τα μοίραζαν σε όλους τους ανθρώπους για να τους συγχωρέσουνε. Αυτό το έθιμο δεν το έχω συναντήσει πουθενά αλλού.

Τον Επιτάφιο εμείς παλιά δεν τον στολίζαμε με λουλούδια, τον φτιάχναμε με υφάσματα, είχαν υφάσματα που την Μεγάλη Πέμπτη προς τη Μεγάλη Παρασκευή το βράδυ μετά τα Δώδεκα Ευαγγέλια πηγαίνουν τα κορίτσια και τον στόλιζαν και οι μεγάλες γυναίκες από πριν είχαν σιδερώσει το υφάσματα. Την Μεγάλη Παρασκευή αφού ψάλανε τα παιδιά τα εγκώμια, έκαναν την περιφορά του Επιταφίου. Όταν τελείωνε η περιφορά και έπρεπε να μπουν πάλι μέσα στην εκκλησία κράτουσαν τον Επιτάφιο μπροστα στη πόρτα της εκκλησίας και περνούσε όλος ο κόσμος από κάτω για να μην πιαστεί η μέση τους στο θέρος. Έμπαινε όλος ο κόσμος μέσα και αφού τελείωνε η ακολουθία του Επιταφίου, πολλές γυναίκες έπαιρναν το κερι από τον Επιτάφιο και το φυλάγανε όλο το χρόνο στο σπίτι τους και όταν είχε φουρτούνα ή φουσούσε πολύ το παίρνανε το κερι το άναβαν τρεις φορές και το άφηναν στον αέρα να το σβήσει για να σταματήσει η φουρτούνα. Συνήθως προτεραιότητα για να πάρουν το κερι είχαν οι γυναίκες που οι άνδρες τους ήταν ψαράδες ή ναυτικοί.

Το μεγάλο Σάββατο πρωί για εμάς τα παιδιά ήταν πανηγύρι γιατί οι γονείς μας πάντα σφάζαν τα κατσίκια που το βράδυ θα κάναμε ψητό. Εμεις είμασταν μικρά και πηγαίναμε πάντα και παίζαμε με τα κατσικάκια. Τα ξέραμε με τα ονόματά τους και παρ'όλο που τα σφάζαμε δεν μας πολυπείραζε, γιατί τα βλέπαμε από μικρά πώς σφάζονταν και πάντα μας άρεσε να παίρνομε την φούσκα, που ήταν η ουροδόχος κύστη. Την έπαιρναν οι γονείς μας την έπλεναν καλά καλά, την φουσκώνανε και μας την έδιναν σαν μπαλόνι και παίζαμε. Μετά η μάνα μας έπαιρνε όλο το κατσίκι και το ετοιμάζε για να το ψήσουμε στο ξυλόφουρνο το Μεγάλο Σάββατο. Το Σάββατο το πρωί ψήναμε και τα ψωμιά για το Πάσχα μαζί με αυτά κάναμε και τις κουτσούνες. Οι κουτσούνες γίνονταν με την ίδια ζύμη του ψωμιού. Πρόσθεταν όμως και ζαφορά, που τον μάζευαν τον χειμώνα και το βάζανε μόνο στα ψωμιά του Πάσχα, τις κουτσούνες. Τις έκαναν σαν κοριτσάκια που τις έδιναν στα παιδια τους και οι νονές στις βαφτισιμιές τους και έβαζαν και κόκκινο αυγό. Έκαναν επίσης και μικρά κουλουράκια πάλι από την ίδια ζύμη και τα έκαναν και αυτά με το ζαφορά. Βέβαια, επειδή εμάς το Πάσχα μας έστελαν και οι θείοι μας από την Αθήνα κουλούρια, είχα πάντα την απορία γιατί τα κουλούρια τα δικά μας ήταν τόσο σκληρά ενώ τα κουλούρια από την Αθήνα τόσο αφράτα και αυτό γιατί εμείς τα κάναμε με την ζύμη του ψωμιού προσθέτοντας ζαφορά. Τα «καλα» τα παιδιά, τα αγόρια συνήθως με τους πατεράδες τους το Μεγάλο Σάββατο το πρωί έφτιαχναν τα βαρελότα -αυτή ήταν μια μυστική μήση των πρώτων προς τα παιδιά τους. Είχαν πάντα μπαρούτι που έπαιρναν από τα τσιμέντα και είχαν και φυτίλια. Πηγαίναμε λοιπόν εμείς στην εκκλησία από νωρίς και όταν εμείς είμασταν μικροί, λίγες νονές μας έστελναν λαμπάδες και τα περισσότερα παιδάκια είχαν τα κεριά τους.

Παπά είχαμε έναν. Οπότε γινόταν κάτι αντίστοιχο με το σχολείο, γινόταν τη μία στο ένα χωριό την άλλη στο άλλο. Τότε για να μετακινηθούμε χρησιμοποιούσαμε τα γαιδούρια και έτσι κάποιοι δεν μπορούσαν να πάνε στην εκκλησία και να κατεβούνε μέσα στο σκοτάδι και έτσι πολλές φορές το μισό χωριό έμενε ανέστητο όπως το λέγαμε τότε, δεν έκαναν δηλαδή Ανάσταση και έκαναν μόνο αυτοί που ήταν στο αντίστοιχο χωριό και όσοι, νέοι συνήθως, μπορούσαν να πάνε.

Όταν βγαίναμε έξω για να κάνουμε Ανάσταση, αρχικά αρχίζει ο παπάς και λέει το Ευαγγέλιο. Στα μισά του Ευαγγελίου η νεολαία του χωριού αρχίζει μπαμ-μπουμ τα βαρελώτα και φωνάζει κάθε φορά ο παπάς «όχι ακόμα δεν έχω πει το Χριστός Ανέστη». Ποτέ δεν ακούμε το *Χριστός Ανέστη*. Γίνεται χαμός, πέφτουν παντού τα βαρελώτα, χτυπάνε και οι καμπάνες, δεν ακούγεται τίποτα. Αλλά κανείς, τουλάχιστον όσο ήμουν εγώ μικρή, δεν φοβόταν. Δεν έγινε βέβαια και κανένα ατύχημα ποτέ. Όλοι πρόσεχαν. Εμείς τα είχαμε συνηθίσει σε αντίθεση με τα παιδάκια που έρχονται στο νησί μόνο για το Πάσχα και τα φοβούνται πολύ.

Μετά γυρνούσαμε στο σπίτι και πριν πάμε εκεί πηγαίναμε στο φούρνο. Σχεδόν κάθε σπίτι είχε ένα φούρνο σε ένα ξεχωριστό δωμάτιο- έξω από το σπίτι. Εκεί έψηναν το ψωμί τους το Σάββατο το πρωί και μετά έβαζαν οι νοικοκυρές μέσα το κατσίκι που το έκαναν γεμιστό με ρύζι και τα συκωτάκια του, προσθέτοντας μάρθα. Το βάζαμε το μεσημέρι προς το απόγευμα στο φούρνο και το βγάzaμε όταν επιστέφαμε το βράδυ. Έπρεπε μάλιστα να κάτσουμε υποχρεωτικά σε όλη τη λειτουργία μέχρι το τέλος κανείς δεν έφευγε όπως γίνεται τώρα αμέσως μετά το *Χριστός Ανέστη*. Καθόμασταν μέχρι να κοινωνήσουμε και μόλις τελείωνε όλο το χωριό, πήγαιναν στο φούρνο να τον ανοίγαν. πολλοί δεν είχαν φούρνο και πήγαιναν σε κάποιο γείτονα που είχε. Πόλλες φορές το κατσίκι κάποιου ήταν πιο μεγάλο ή σκληρό και δεν είχε ψηθεί και του λέγανε «εσένα το κατσίκι σου το έσκασε από το φούρνο». Στη συνέχεια πηγαίναμε στο σπίτι και βάζαμε στη μέση το κατσίκι το γεμιστό και καθόταν όλη η οικογένεια γύρω από το τραπέζι. Αυτό ήταν το κανονικό μας το πασχαλινό τραπέζι. Εμείς δεν κάνουμε μαγειρίτσα στο χωριό, μόνο σούπα με τα ποδαράκια και το κεφάλι. Τρώγαμε δηλαδή το κατσίκι, την γέμιση και δεν μαζεύαμε ποτέ το πασχαλινό τραπέζι. Το αφήνουμε όπως είναι και την άλλη μέρα. Μετά όλα τα παιδάκια πήγαιναν στην αυλή της εκκλησίας και χτύπαγαν όλη την ώρα τις καμπάνες.

Χ.Δ.: Τι γλυκά προσφέρατε στις γιορτές ;

Ε.Σ.: Στο νησί μας τα γλυκά μας είναι από τα προϊόντα που βγάζει το νησί. Δηλαδή πάντα και τα φαγητά μας ήταν από ό,τι παρήγαγε το νησί γιατί ήταν φτωχοί οι άνθρωποι. Στους γάμους δηλαδή έκαναν τα **ξεροτήγανα** με αλεύρι, μέλι και σουσάμι και το **παστέλι** που είναι πάλι από μέλι και σουσάμι. Μέλι είχαμε πολλοί γιατί όλοι είχαν μέλισσες και το σουσάμι το καλλιεργούσαν.

Του Αγίου Βασιλείου μετά το τέλος της λειτουργίας πήγαινες στο σπίτι, οι νοικοκυρές είχαν έτοιμο **τον κοφτό** που ήταν σιτάρι βρασμένο με γάλα και ζάχαρη και το τρώγαμε το πρωί. Στην Κύπρο, τώρα το έχω δει, το κάνουν οι ίδιοι και λένε ότι είναι τα κόλυβα του Αγίου Βασιλείου γιατί είχε πεθάνει την 1 Ιανουαρίου. Οπότε ίσως για αυτό κάνουμε και εμείς τον κοφτό.

Των Φώτων κάνουμε τις **ανεβατές τηγανίτες**, οι οποίες ουσιαστικά ήταν λουκουμάδες και μετά βάζουν μέλι και κοπανισμένο σουσάμι.

Την Τυρινή κάναμε **μυζιθρόπιτες** που ήταν από μυζιθρα και ζάχαρη.

Χ.Δ.: Υπάρχει κάποιος μόνιμος παπάς στο νησί ;

39

Ε.Σ.: Την εποχή τη δική μου χρησιμοποιούσαμε τον παπά που ήταν στο διπλανό νησί, την Σχοινούσα, ο οποίος καταγόταν από την Ηρακλειά και ερχόταν στο νησί και έκανε τις εορτές και την Ανάσταση μας την έκανε λίγο πιο νωρίς. Αργότερα όταν ήμουν γύρω στα 5-6 ήρθε ένας παπάς με την οικογένεια του και έμεινες το νησί, ο παπα-Μιχάλης, για πολλά χρόνια. Όταν έφυγε ο παπά –Μιχάλης και πήγε στην Αμοργό ήρθε ένας άλλος παπάς νεαρός με την οικογένεια του, ο παπά-Γιώργης. Μετά δύσκολα κάποιος παπάς ερχόταν να μείνει μόνιμα. Τώρα έχουμε τον ηγούμενο από το μοναστήρι της Χοζοβιωτίσσης στην Αμοργό, τον πατέρα Σπυρίδωνα και έρχεται και καμια φορά και κανένας από κάποιο άλλο μέρος. Τώρα δεν έχουμε μόνιμο παπά, παλιά είχαμε.

(Συνέντευξη από Νομικού Μαρία)

Χ.Δ: Τι γινόταν στις γιορτές ; πηγαίνατε ο ένας στο σπίτι του άλλου;

Μ.Ν: Ναι, αμέ. Κάναμε παστέλια. Ξεροτήγανα αλλά και παίρναμε και από την Νάξο. Είχε κόσμος και ήταν ωραίες γιορτές.

Χ.Δ: Πανηγύρια κάνατε;

Μ.Ν: Ναι αμέ, πανηγύρια κάθε χρόνο. Το Δεκαπενταύγουστο και μετά του Αγίου Νεκταρίου και προσφέραμε όλοι και μετά του Αγίου Γεωργίου στο Κάτω Χωριό.

Χ.Δ: Τι περιλάμβανε το κάθε πανηγύρι;

Μ.Ν: Κρέας , πλάφι, κατσίκια βάζανε. Αν κάποιος είχε τάξει στην Παναγία τότε που ήταν και πιο πολύς κόσμος, βάζαμε και μοσχάρι .

Χ.Δ: Μουσική υπήρχε;

Μ.Ν: Υπήρχε, και έπεφταν και λεφτά. Είχε κόσμος, δεν ήταν όπως τώρα που είμαστε λίγοι.

Θ.2 Σπήλαιο Ηρακλειάς

(βλ. εικόνες 46-52)

Εημερώματα 28^{ης} Αυγούστου η καμπάνα της Παναγίας αντιλαλεί στο Πάνω χωριό. Αγουροξυπνημένοι καμιά δεκαριά κάτοικοι του νησιού ανηφορίζουν το μονοπάτι προς το σπήλαιο του Αη Γιάννη. Μπροστάρηδες είναι οι νέοι που μεταφέρουν την εικόνα του Αγίου και εξοικειωμένοι καθώς είναι τρέχουν στην ανηφορική πλαγιά. Οι γηραιότεροι αδυνατούν να τους φτάσουν. Αλλά δεν ανησυχούν, η μέρα είναι όλη μπροστά τους. Φτάνοντας, η καμπάνα που κρέμεται έξω από το σπήλαιο και αναγράφει την ημερομηνία 1978, κτυπά για να καλωσορίσει την εικόνα. Οι λιγοστοί ακόμα πιστοί μπαίνουν στο εσωτερικό του σπηλαίου και αρχίζουν τις ετοιμασίες, το καθάρισμα, το άναμμα των κεριών, τα θυμιατά. Όσο περνά η ώρα κόσμος καταφτάνει και παίρνει θέση κάτω από τα σκιερά σκίνα και τις φίδες. Αργά το μεσημέρι έχουν

καταφτάσει πια όλοι. Ντόπιοι, επισκέπτες από τα γύρω νησιά και από την Αθήνα βρίσκονται εδώ, συνεπείς στο ετήσιο ραντεβού τους. Η λειτουργία θα γίνει μέσα στο σπήλαιο, το φωταγωγημένο από τα αμέτρητα αναμμένα κεριά που έχουν τοποθετηθεί και στα πιο δύσβατα σημεία εμφανίζοντας την τέχνη της φύσης σε όλο της το μεγαλείο. Η ατμόσφαιρα είναι κατανοητική και το θέαμα συγκλονιστικό. Όταν η λειτουργία τελειώσει μοιράζεται άρτος και κρασί και οι πιστοί κατεβαίνουν στα χωριά. Τότε αρχίζει το πανηγύρι με νησιώτικα συγκροτήματα να παίζουν βιολιά και όλο το χωριό να χορεύει στη πλατεία του χωριού μέχρι το πρωί.

(Συνέντευξη από την Νομικού Μαρία)

Χ.Δ.: Υπάρχει κάποιο σπήλαιο στην Ηρακλεία ;

Μ.Ν.: Βεβαίως ένα σπήλαιο που το όνομα του είναι Άγιος Ιωάννης, γιατί βρέθηκε εκεί η εικόνα του Αγίου Ιωάννη .

Χ.Δ.: Πώς βρέθηκε εκεί η εικόνα ;

Μ.Ν. Τα παλιά χρόνια λένε πως κάποιος βοσκόε πήγε και κοιμήθηκε σε έναν θάμνο μπροστά στην είσοδο της σπηλιάς. Το βράδυ που γύρισε στο χωριό είδαν στην πλάτη του στο πουκάμισό του αποτυπωμένη την εικόνα του ο Αγίου Ιωάννη. Τον ρωτήσανε μετά πού πήγε να κοιμηθεί και πήγανε και ψάξαν εκεί και βρέθηκε η εικόνα του Αγίου που υπάρχει και σήμερα στην εκκλησία και την γιορτάζουμε 28 και 29 Αυγούστου αλλά και η είσοδος της σπηλιάς.

Χ.Δ.: Τι θαύματα έχουν γίνει στο νησί που αποδίδονται στον Άγιο ;

Μ.Ν Όταν τον παρακαλέσεις γίνονται. Ειδικά στον πυρετό λένε ότι είναι ο Άγιος Ιωάννης. Υπάρχουν πολλές πολλές περιπτώσεις. Και ο γιος μου όταν ήταν μικρός τον έταξα λόγω υψηλού πυρετού που είχε και την άλλη μέρα το παιδί ήταν καλά. Τον πήγα στην Αθήνα και ο γιατρός δεν ήξερε τι να μου πει, και μετά έταξα έναν άρτο στον αη Γιάννη. Ο γιος μου κάθε χρόνο κάνει έναν άρτο και τον πάνε μέσα και τον κόβουνε εκεί. Ο μόνος άρτος που πάει μέσα για να κοπεί γιατί είναι μακριά. Γίνεται εσπερινός εκεί, κάθε μέρα περνάει από εκεί για να πάει στα ζωντανά του και γενικά πρέπει να τον τιμούμε τον Άγιο. Μικροί και μεγάλοι πάνε εκεί. Όλοι την περιμένουν πως και πως αυτή την μέρα. Να πάνε να ανάψουνε κεράκια.

Μια συγγενής μου επίσης είχε ένα παιδάκι που το πονούσε το πόδι του. Όταν είδε όλα τα παιδιά να τρέχουνε για να πάνε στο σπήλαιο, έκανε το σταυρό της και έλεγε να γίνει καλά και το δικό μου το παιδί και να το σηκώσω να το πάω του χρόνου μέσα. Και έτρεξε τότε και είπε *μαμά δεν με πονάει το πόδι μου πια*. Την άλλη χρονιά έκανε ένα άρτο και το πήρε στην πλάτη και το πήγε μέσα. Είναι μακριά αλλά το πήγε και το σήκωνε.

Και εγώ έχω κάνει την κόρη μου την Ιωάννα για τον Άγιο Ιωάννη. Όταν αρρωστήσουμε όταν τον παρακαλέσουμε, μας βοηθάει. Εμένα πολλές φορές με έχει βοηθήσει στα παιδιά μου, πάντα τον παρακαλώ.

Χ.Δ.: Είναι εύκολη η πρόσβαση στο σπήλαιο?

Μ.Ν.: Όχι ,καθόλου, αλλά τους τουρίστες και τα παιδάκια δεν τα φοβίζει καθόλου .

Χ.Δ.: Έχει αξιοποιηθεί το σπήλαιο ;

41

Μ.Ν.: Όχι , μόνο κεριά ανάβουν στη γιορτή. Οι τουρίστες πρέπει να πάνε όμως να το δούνε .

Θ.3 Πανηγύρια

(βλ.εικόνες 53-56)

(Συνέντευξη από τον Γιώργο Γαβαλά)

Χ.Δ Πραγματοποιείται εσπερινός την προηγούμενη ημέρα;

Γ.Γ.: Πάντα, οποιαδήποτε γιορτή και αν είναι θα γίνει εσπερινός, είτε είναι Κυριακή είτε καθημερινή, εφόσον γιορτάζει κάποια εκκλησία είτε του Αη Γιώργη είναι είτε του Αη Νεκτάριου ή των Ταξιαρχών, του Αη Μάμα. Πανηγυρικές εορτές γίνονται σε όλες τις τοπικές εορτές.

Χ.Δ.: Τι γίνεται ανήμερα της εορτής του Αγίου ;

Γ.Γ.: Προσφέρεται φαγητό, το οποίο το έχουν είτε ιδιώτες οι οποίοι κάνουν τάματα ή το νησί. Αναλαμβάνει η εκκλησία την πρωτοβουλία με προσφορά των κατοίκων άλλος χρήματα, άλλος είδος, ανάλογα τι δύναμη έχει το νησί.

Χ.Δ.: Γνωρίζετε κάποιο θαύμα που να έχει γίνει και να έχει αποδοθεί στον Άγιο Γεώργιο ;

Γ.Γ.: Παλιά, εγώ ακόμη ήμουν αγέννητος, είχα ακούσει τότε που ο κόσμος ήταν απλός και είχε εμπιστοσύνη ο ένας στον άλλον και οι εκκλησίες μας ήταν ανοιχτές, είχαν έρθει κάποιοι τσιγγάνοι οι οποίοι θεώρησαν καλό να πάνε να κατασκηνώσουν μέσα στην εκκλησία για να κοιμηθούν. Την νύχτα λοιπόν άκουγαν πατήματα αλόγου που έτρεχε μέσα στο χωριό και γυρνούσε όλο το χωριό και όταν σηκώθηκε ο παπάς είδε τη πλάτη του Αγίου Γεωργίου και το μισό άλογο. Όταν μπήκαν στην εκκλησία λοιπόν και έδιωξαν τους τσιγγάνους από μέσα ο Άγιος και το άλογο ήταν επά πίσω στο λύθρο. Αυτό έχω ακούσει από τους γονείς μου και από τους παππούδες μου και άλλα θαύματα όπως το να γίνουν καλά τα οποία αποδίδονται στον Άγιο Γεώργιο.

Χ.Δ.: Γίνεται περιφορά της εικόνας;

Γ.Γ.: Η περιφορά της εικόνας γυρνάει γύρω γύρω όλο το χωριό. Θα βγει από την εκκλησιά, θα κάνει τον κύκλο και θα γυρίσει. Του Αγίου Γεωργίου ας πούμε θα πάει στο λιμάνι θα γυρίσει από την πλευρά του χωριού και μετά θα γυρίσει πάλι στην πλευρά της εκκλησίας και θα γίνει η λιτάνεψη της εικόνας.

Χ.Δ.: Ποιοι είναι το τοπικό φαγητό που μαγειρεύετε στο πανηγύρι;

Γ.Γ.: Το τοπικό φαγητό τώρα έχει καθιερωθεί το ρύζι, κρέας με πιλάφι και ορισμένες φορές κάποιοι βάζουν και πάστα. Πιο παλιά γινόταν με πατάτες, με μακαρόνια αλλά τότε υπήρχε λιγότερος κόσμος. Τώρα δεν έχουμε τα κατάλληλα σκεύη για να μπορέσουμε να κάνουμε πατατάτο, όπως κάνουν σε άλλα μέρη. Π.χ στην Αμοργό

έχουν καθιερώσει το πατατάτο, σε εμάς έχει καθιερωθεί το πιλάφι και αν καμιά φορά κάνω πάστα μου λένε, «καλά, πάστα έκανες;».

Χ.Δ.: Σε περίπτωση που η μέρα του πανηγυριού είναι κάποια μέρα που νηστεύουν οι πιστοί τι φαγητό προσφέρεται;

Γ.Γ.: Αν είναι Τετάρτη ή Παρασκευή και δεν γίνεται κατάλυση κρέατος και είναι ψαριού θα βάλουμε ψάρι, μπακαλάο ή γόπα που πιάνουν κάποιοι εθελοντικά για να μπορεί να γίνει το πανηγύρι. Στο πανηγύρι που γίνεται για τα Εισόδια της Παναγίας το φαγητό είναι γοπάκι. Αν είναι εντελώς νηστεία, τότε βάζουμε χταποδάκι με πιλάφι ή πάστα.

Χ.Δ.: Προσφέρεται κάτι άλλο στο κόσμο εκτός από το κυρίως φαγητό;

Γ.Γ.: Σαλάτες, τυρί, αναψυκτικά και κρασί.

Χ.Δ.: Πότε αρχίζουν οι προετοιμασίες για το πανηγύρι;

Γ.Γ.: Οι προετοιμασίες θα αρχίσουν και μία εβδομάδα πιο μπροστά γιατί δεν είναι μόνο το να μαγειρέψουμε σήμερα, είναι να σφαχτούν τα κρέατα, να κοπούν, να ετοιμαστεί η εκκλησία, χρειάζονται πολλά και δεν είναι αυτό που νομίζουν οι περισσότεροι ότι είναι η ώρα του εσπερινού και της λειτουργίας.

Χ.Δ.: Ποιος αναλαμβάνει τα έξοδα του πανηγυριού;

Γ.Γ.: Αν δεν είναι τάμα τα έξοδα του πανηγυριού τα αναλαμβάνει η εκκλησία με δικιά της πρωτοβουλία και με προφορές των κατοίκων, άλλος βάζει το κρέας άλλος τις ντομάτες άλλος τα αναψυκτικά, τα μαγαζιά συνήθως βάζουν νερά, αναψυκτικά, κρασιά και έτσι γίνεται το πανηγύρι.

Χ.Δ.: Υπάρχει κάποια φέρτα κατά την διάρκεια του πανηγυριού ούτως ώστε να μπορούν οι πιστοί να προσφέρουν κάποια χρήματα στην εκκλησίας;

Γ.Γ.: Σε κάθε πανηγύρι της Παναγίας και του Αγίου Γεωργίου βγαίνει φέρτα για να καλυφθούν ορισμένες ανάγκες της εκκλησίας όπως το να ασπριστεί και να αγοραστούν κάποιες μπογές γιατί η ενορία μας είναι μικρή και δεν υπάρχουν λεφτά και δωρητές. Αν δεν βγάλουμε και φέρτα για να καλυφθούν αυτά τα έξοδα και κάποια μεροκάματα τότε θα αναγκαστούμε να κλείσουμε τις εκκλησιές με δύο λουκέτα όχι με ένα.

Χ.Δ.: Ποιος βοηθάει στο σερβίρισμα του φαγητού;

Γ.Γ.: Στο σερβίρισμα είναι κοπέλες του χωριού, οι νεαροί, ορισμένες κυρίες που βοηθάνε και μετά στο πλύσιμο για να μαζευτούν.

Χ.Δ.: Για πόσα άτομα περίπου μαγειρεύετε;

Γ.Γ.: Εξαρτάται από την εποχή. Αν είναι όπως είναι σήμερα που είναι Πρωτομαγιά και έχει μαζευτεί ο κόσμος από την Αθήνα μαγειρεύουμε για 200 με 250. Αν το Πάσχα είναι πρώιμο, όπως ήταν πέρυσι, τότε μαγειρεύουμε για 100 περίπου άτομα. Της Παναγίας, το Δεκαπενταύγουστο μαγειρεύουμε για 500 άτομα.

Χ.Δ.: Εμποροπανηγυρη έχετε ;

Γ.Γ.: Το πανηγύρι έχει διάφορες έννοιες. Εμείς θεωρούμε πανηγύρι το να πάμε στη λειτουργία μετά να κάτσουμε στο τραπέζι όλο το χωριο μαζί συν τους ξένους και τους φίλους. Το πανηγύρι όμως είναι άλλο, είναι εμπόριο. Εμείς όμως δεν κάνουμε εμπόριο. Σε άλλα μέρη στο πανηγύρι θα πάνε μικροπωλητές και θα πουλούν την πραγματία τους. Ο,τι πάρεις θα το πληρώσεις ενώ εδώ θα κάτσεις να φας και αν έχεις την ευχαρίστηση θα προσφέρεις στην εκκλησία τον οβολό σου, 5-10 ευρώ. Δεν μετράμε τι θα ρίξει ο καθένας. Αν δεν έχεις να ρίξεις, δεν σε παρεξηγεί κανένας. Θα φας, θα πιεις και θα πας στο σπιτάκι σου. Υπάρχει λοιπόν πανηγύρι με δύο έννοιες, ένα για το συμφέρον και ένα για να τιμήσουμε τον Άγιο ή την Παναγία.

Χ.Δ.: Σε άλλα αντίστοιχα πανηγύρια του χωριού ακολουθείται η ίδια διαδικασία;

Γ.Γ.: Σε γενικές γραμμές οι ίδιες. Είτε είναι το πιο μεγάλο πανηγύρι που είναι της Παναγίας το Δεκαπενταύγουστο, είτε του Αγίου Γεωργίου, είτε του Αγίου Νεκταρίου είτε της Παναγίας των Εισοδίων που γιορτάζει η εκκλησία μας. Απλά τότε είμαστε λίγοι και άντε να έρθουν 2-3 που είναι ταμμένοι, δεν έχει τουρισμό τότε όπως τώρα ασ πούμε που έχουν έρθει για Πάσχα από την Αθήνα.

Χ.Δ.: Τα μαγαζιά του νησιού μένουν ανοιχτά όλη την ημέρα της εορτής;

Γ.Γ.: Σχεδόν, και αν κλείσουν ορισμένα θα είναι μόνο για την ώρα της λειτουργίας.

Χ.Δ.: Μαζεύεται κόσμος και από τα άλλα νησιά;

Γ.Γ. : Από την Σχοινούσα έρχονται ορισμένοι, όχι πολλοί.

Χ.Δ.: Ανήμερα της εορτής του Αγίου γίνονται γλέντια;

Γ.Γ.: Ανάλογα τις παρτές, τους νεαρούς, δεν γίνονται γλέντια όπως παλιά. Παλιά ήταν καθιερωμένο μετά το τραπέζι και γινόταν στην εκκλησία. Ήταν όργανα και παίζανε. Τώρα λοιπόν αυτά έχουν σταματήσει είτε λόγω των οικονομικών είτε γιατί ο κόσμος έχει ξυπνήσει και σταμάτησε αυτή η χαρτούρα και τα μαγαζια δεν έχουν να τους πληρώσουν με τα πεντοχίλιαρα για να τους φέρουν και δεν μπορούν να τα μαζευουν. Τώρα θα γλεντήσουν με τα μέσα που υπάρχουν τα ηλεκτρονικά με τα μαγνητόφωνα και τα πικ-απ, όχι όμως όπως παλιά γιατί δεν υπάρχει το ρευστό.

Θ.4 Μύθοι

(Συνέντευξη από τον Βαγγέλη Γαβαλά)

Χ.Δ.: Τι μύθος υπάχει για τον Μπουρέκα;

Β.Γ.: Είχαν να πουν για τον Μπουρέκα ότι ήταν πάρα πολύ κακός άνθρωπος, κακομεταχειριζόταν την γυναίκα του. Άνοιγε το αμπάρι και της έβαζε το στήθος της

της γυναίκας και την μάγγωνε μέχρι που άκουγαν τις φωνές οι γείτονες και πήγαιναν πολλές φορές και τον έδεραν. Όταν πέθαινε αυτός ο άνθρωπος τον είχαν βλαστημήσει πολλοί και τα παιδιά του και η γυναίκα του και δεν έλιωσε ποτέ αυτός ο άνθρωπος ακόμη είναι στο τείχο εκεί δα. Είναι γεγονός ότι είναι ακόμη εκεί μέσα με το μουστάκι.

Θ.5 Νεράιδες

Χ.Δ.: Υπήρχαν νεράιδες;

Β.Γ.: Είχαν να πουν για τις νεράιδες ότι έβγαιναν τα μεσάνυχτα και τα πόδια τους δεν ήταν φυσιολογικά όπως των ανθρώπων αλλά ήταν σαν του γαδάρου. Είχε ένα πει ένας γέρος ότι τον πιάσαν στο χορό την νύχτα εδώ στη Βορινή Σπηλιά πίσω και άρχισαν να το χορεύουν. Αυτές φορούσαν κάτι στο κεφάλι τους κάτι σαν πέπλο και αν προλάβαινες να τους το έπαιρνες αυτό δεν μπορούσαν να σου φύγουν μετά σε ακολουθούσαν. Τώρα δεν ξέρω κατά πόσο αυτά ισχύουν, αυτά έλεγαν, αυτά λέω και εγώ τώρα. Και αυτούς που ήταν στο πόλεμο βρίσκαν, τους πνιγμένους τους έβλεπαν να γυρίζουν σε ορισμένα μέρη τη μέρα επειδή δεν τους είχε ψάλλει παπάς. Ένας στρατιώτης που ήταν στη Βορινή Σπηλιά και τον είχαν θάψει λέγανε ότι τον έβλεπαν που γυρνούσε μέσα στη παραλία τη μέρα. Τώρα αλήθεια για ψέμα, δεν ξέρω. Αυτά έχω ακούσει και εγώ έτσι. Έπαθα και εγώ την πλάκα μου ένα βράδυ.

Θ.6 Λαϊκή Ιατρική

(συνέντευξη από τον Βαγγέλη Γάβαλά)

Β.Γ.: Όταν μας έπιανε η μέση μας και πονούσαμε πολύ, οι μανάδες μας κυλούσαν πάνω μας ένα αβγό, του έβγαζαν τον κρόκο και το τσουλούσαν λίγο-λίγο πάνω στη πλάτη μας και λέγανε *εκεί που ναι το χτύπημα, σπούσε ο κρόκος* και βάλανε πάνω μαλλιά γιατί δεν είχαν βαμβάκι και το μπλαστρώνανε, δηλαδή το δένανε όπως κάνει τώρα ένας γιατρός και δένει την πληγή. Και περνούσε, τώρα ήταν να περάσει; Πάντως περνούσε. Πρακτικά αυτό γινότανε εκείνη την εποχή. Η αν χτυπούσες κάπου και είχες τραύμα βάλανε καπνό επάνω, μέχρι χόμα ψιλό-ψιλό ρίχναμε πάνω και σταματούσε το αίμα.

Όταν ήμασταν πολύ κρυωμένοι μας έβαζαν επάνω μας βεντούζες. Η βεντούζα ήταν ένα ειδικό ποτήρι τότες με ειδικά στρογγυλά χειλώματα για να μην κάνει πληγή επάνω και έβαλε μέσα το οινόπνευμα με το πιρούνι και φωτιά και έτσι στα γρήγορα κάνανε τακ, το κολλούσε και αυτό ρουφούσε, βίζαινε και αυτό μελάνιαζε και τραβούσε το κρύο. Αυτό το πράγμα ήταν πολύ αποτελεσματικό τότες. Και άμα ήταν ο άλλος πολύ άρρωστος, ξέρω γω βρογχοπνευμονία που λέμε τώρα, την ώρα που μελάνιαζε αυτό το πράγμα και έβγαινε το αίμα και ήταν μελανό μέσα στο ποτήρι και το βγάλανε τραβούσαν με ένα ξιράφι και το έκαναν έτσι και έβγαινε το αίμα το σκοτωμένο. Οι άνθρωποι βρίσκανε θεραπεία τότε με αυτό το πράγμα. Δεν είχαν κάτι άλλο.

Θ.7 Εκπαίδευση

(βλ.εικόνες 57-58)

(Συνέντευξη από Ευαγγελία Σαίτη)

Χ.Δ.: Πριν πόσα χρόνια ζούσες ως μόνιμος κάτοικος στην Ηρακλεία;

Ε.Σ.: Εγώ έζησα από το 1954 που γεννήθηκα μέχρι το 1965 που έφυγα για την Αθήνα για να πάω στο γυμνάσιο.

Χ.Δ.: Πόσα σχολεία υπήρχαν στην Ηρακλεία;

Ε.Σ.: Στην Ηρακλεία υπήρχανε δύο σχολεία σαν κτίρια. Υπήρχε ένα σχολείο στο πάνω χωριό και ένα σχολείο στον Άγιο Γεώργιο. Πρώτα οι κάτοικοι που είχανε έρθει από την Αμοργό το πρώτο πράγμα που κάνανε ήταν να χτίσουνε ένα σχολείο για να μαθαίνουνε τα παιδιά τους γράμματα. Το χτίσανε μόνοι τους, με δικά τους χρήματα και με τη δικιά τους εργασία και έτσι τα παιδιά πήγαιναν σχολείο στο κάτω το χωριό ,στον Άγιο Γεώργιο. Μετά όμως οι κάτοικοι από το πάνω χωριό που εμείς τότε το λέγαμε *πάνω μέρη* θέλανε να χτίσουνε ένα σχολείο για να πηγαίνουνε τα παιδιά τους σχολείο και να μην αναγκάζονται να κάνουν μία ώρα διαδρομή για να φτάσουν στον Άγιο Γεώργιο και χτίσανε και εκείνοι ένα σχολείο. Το δάσκαλο στην αρχή τον πλήρωνε η κοινότητα που εμείς τότε ανήκαμε στην Αμοργό και υπάρχει το αρχείο που επιβεβαιώνει ότι το δάσκαλο τον πλήρωνε τότε η Αμοργός. Μετά όταν το κράτος μας έγινε πιο συγκροτημένο τον έστειλε το κράτος. Επειδή δεν ήτανε πολλά τα παιδιά, το μέρος ήταν μικρό και το κράτος δεν είχε πολλά χρήματα, έφερναν ένα δάσκαλο μόνο και έτσι συμφωνήσανε οι πανωμερίτες και οι αγεωργήτες να λειτουργεί το σχολείο την μία χρονιά στο ένα χωριό και την άλλη στο άλλο. Και έτσι τα παιδιά την μία φορά πηγαίνανε στο πάνω χωριό, εμείς δηλαδή που ήμασταν από τον Άγιο Γεώργιο την μία φορά πηγαίναμε στο πάνω χωριό και την άλλη φορά στο κάτω χωριό που ήταν ουσιαστικά μέσα στο σπίτι μας αφού δεν χρειαζότανε να περπατάμε. Όταν πηγαίναμε όμως στο πάνω χωριό έπρεπε να ξεκινάμε το πρωί στις 7 για να είμαστε στις 8 στο σχολείο. Μαζευόμασταν όλα τα παιδιά στην άκρη του χωριού που υπάρχει μια εκκλησία που την λέμε Ταξιάρχη. Όταν ήμουν εγώ στο σχολείο ήμασταν 27 παιδιά και στα 2 χωριά, τα μισά παιδιά γύρω στα 10 με 13 παιδιά ήμασταν στον Άγιο Γεώργιο. Πηγαίναμε με τις σάκες μας στη πλάτη, με τον τρουβά και ένα ταγάρι στο οποίο μας έβαζε η μάνα μας κάτι να τρώμε και πηγαίναμε στο πάνω χωριό. Ο δρόμος ήταν καλός, χωματόδρομος ή καλντερίμι αλλά εμείς δεν πηγαίναμε από το δρόμο που περνούσανε τα ζώα και οι άνθρωποι, εμείς περνούσαμε από τα χωράφια τα λέγαμε *μέση*. Ο μισός δρόμος δηλαδή περνούσε μέσα από την μέση, μέσα από τα χωράφια που ήτανε πιο σύντομος και πηγαίναμε στο σχολείο στο πάνω χωριό. Όταν το σχολείο ήταν στο Κάτω χωριό ήτανε μόνο 5 λεπτά.

Χ.Δ.: Πώς είναι η εμπειρία να είσαι σε ένα εξατάξιο σχολείο;

Ε.Σ.: Για εμάς ήτανε καλό, μας άρεσε. Δεν ξέραμε βέβαια πώς ήτανε και το εξαθέσιο γιατί αυτό είχαμε συνηθίσει. Όταν ήμασταν στην πρώτη δημοτικού κάναμε πρώτα εμείς και μετά μας άφηνε ο δάσκαλος μέχρι να κάνει στις άλλες τάξεις και μετά που είχαμε ελεύθερο χρόνο καθόμασταν ήσυχα και μπορούσαμε να βγούμε έξω στην

αυλή. Όταν μάθαινα να διαβάζουμε τόσο στις άλλες τάξεις όσο και στην πρώτη δημοτικού είχαμε μια βιβλιοθήκη μέσα στο σχολείο, που μας την είχε στείλει ο σύλλογος των Ηρακλειανών, και μπορούσαμε να πάρουμε βιβλία να διαβάσουμε. Όταν ήμασταν τρίτη δημοτικού και πάνω παίρναμε το αναγνωστικό μας και βρίσκαμε τα ονόματα που υπήρχαν τα ψάχναμε στην εγκυκλοπαίδεια και μαζεύαμε πληροφορίες και έτσι μαθαίναμε περισσότερα πράγματα. Δαλαδή την ώρα που έκαναν οι άλλοι μάθημα εμείς είχαμε χρήσιμα πράγματα να κάνουμε. Και πολλές φορές βοηθούσαμε και τα άλλα παιδιά. Επίσης κάναμε συνδιδασκαλία. Η τρίτη έκανε μάθημα με την Τετάρτη και η Πέμπτη με την Έκτη οπότε μεγάλωνε η τάξη μας εκτός από τα μαθήματα της αριθμητικής και της γραμματικής. Έτσι η μία τάξη ξαφνικά γινόταν δύο και ήμασταν μαζί και με τα άλλα παιδιά και δενόμασταν περισσότεροι.

Χ.Δ.: Φορούσατε ποδιές ;

Ε.Σ.: Ποδιές δεν φορούσαμε εκείνη την εποχή γιατί οι άνθρωποι δεν είχανε την οικονομική ευχέρεια να αγοράσουν ποδιές. Δηλαδή ο δάσκαλος δεν μπορούσε να μας επιβάλλει να φοράμε ποδιές, μερικά παιδιά που τους στέλνανε οι θείες τους και οι θείοι τους που τα είχανε από τα παιδιά τους φορούσανε ποδιές αλλά ήτανε 1-2 παιδάκια οι άλλοι φορούσανε κανονικά τα ρούχα τους.

Χ.Δ.: Τι παιχνίδια παίζατε;

Ε.Σ.: Στα διαλλείματα παίζαμε κρυφτό, κυνηγητό, μήλα. Τα αγόρια παίζανε ποδόσφαιρο, κλέφτες και αστυνόμους. Επειδή εμείς ήμασταν συνήθως έξω δεν παίζαμε πολλά παιχνίδια αλλά μιλούσαμε γιατί είχαμε να κάνουμε και μία ώρα δρόμο όταν ήμασταν στο άλλο χωριό και μετά βοηθούσαμε τους γονείς μας στις δουλειές τους. Δεν μας έμενε λοιπόν και πολύ ενέργεια να τρέχουμε στην αυλή του σχολείου.

Χ.Δ.: Υπήρχε συσσίτιο στο σχολείο;

Ε.Σ.: Ορισμένες φορές είχαμε μόνο πρωινό που περιελάμβανε ένα ποτήρι γάλα και ένα κομμάτι τυρί. Από τα πέντε χρόνια που ήμουν εγώ στο σχολείο τα τρία χρόνια μας δίνανε μόνο πρωινό δηλαδή γάλα και τυρί ενώ τα άλλα δύο χρόνια είχαμε και μεσημεριανό επειδή εμείς πηγαίναμε σχολείο πρωί και απόγευμα. Δηλαδή από το πρωί μέχρι το μεσημέρι κάναμε ένα διάλλειμα και μετά είχαμε λίγες ώρες το απόγευμα. Το μεσημέρι που είχαμε συσσίτιο πηγαίναμε σε ένα παλιό καφενείο συνήθως και τρώγαμε. Είχανε μία κυρία που μας μαγείρευε. Το συσσίτιο αυτό μας το έστελνε η αμερικάνικη βοήθεια και τρώγαμε. Μαζευόμασταν όλα τα παιδιά και τρώγαμε και αυτό ήταν καλό γιατί δεν ήμασταν νηστικοί μέχρι να σχολάσουμε. Αυτό που δεν μπορούσαμε με τίποτα να φάμε ήταν το πληγούρι το αμερικάνικο παρόλο που και εμείς δεν είχαμε να φάμε. Μία φορά μας το σερβίρανε και κανείς δεν το έφαγε όσο και αν πεινούσαμε. Από τότε δεν μας το ξανασερβίρανε, δεν ξέρω τι το έκαναν, εμείς πάντως δεν ξαναφάγαμε πληγούρι. Μπορεί να το δίνανε στις κοτες τους. (γελάει)

Χ.Δ.: Τι φαγητά συνήθως σας σερβίρανε;

Ε.Σ.: Ό,τι μας στέλνανε από την Αμερική. Μας στέλνανε αλεύρι και κάναμε ψωμί, μακαρόνια που τα κάναμε με ένα βούτυρο που ήταν πάρα πολύ νόστιμο και μας το στέλνανε και αυτό από την Αμερική. Τρώγαμε σκέτα μακαρόνια με βούτυρο και

σάλτσα αλλά ήταν τόσο νόστιμο το βούτυρο που το τρώγαμε πολύ ευχάριστα. Τρώγαμε επίσης ρύζι με κορμπιτ το οποίο μας έστελναν επίσης από την Αμερική. Αυτά ήταν τα φαγητά που μας στέλνανε και ο σύλλογος του σχολείου έπαιρνε τα ψάρια γιατί ήμασταν σε νησί και βρισκανε φτηνά ψάρια.

Χ.Δ.: Γιατί έφευγαν από το νησί τα παιδιά;

Ε.Σ.: Λίγα παιδιά φεύγανε εκείνη την εποχή γιατί ήταν δύσκολες οι καταστάσεις. Τα περισσότερα φεύγανε για να πάνε στο γυμνάσιο, όσων βέβαια οι γονείς τους είχαν δυνατότητες να τα στείλουν και επίσης είχαν συγγενείς στη Αθήνα γιατί μόλις τελείωναμε το δημοτικό δεν είχαμε που να πάμε. Καθόντουσαν τα παιδιά μέχρι τα 15-16 στην Ηρακλειά και ερχόντουσαν μετά στην Αθήνα να μάθουνε κάποια τέχνη γιατί στο νησί το μόνο που μπορούσες να κάνεις είναι να είσαι ή γεωργός και να δουλεύεις δηλαδή με τον πατέρα σου στα κτήματα ή να είσαι ψαράς και να δουλεύεις πάλι με τον πατέρα σου αν είχε κάποιο καϊκι. Έτσι τα παιδιά ερχόντουσαν στην Αθήνα ή για να πάνε στο γυμνάσιο αν ήταν καλοί μαθητές ή να μάθουνε κάποια τέχνη. Συνήθως στην Ηρακλειά οι περισσότεροι την παλιά εποχή φτιάχνανε καπέλα γιατί κάποιος Χιωτίνης που ξεκίνησε από την Ηρακλειά είχε δικό του καπελάδικο και τον λέγανε *κάπελα* και πηγαίνανε πολλές κοπέλες από την Ηρακλειά και δουλεύανε σε αυτό το καπελάδικο. Εκείνη την εποχή κάνανε οι οικογένειες πολλά παιδιά. γύρω στα 10 με 12, επειδή όμως ήταν φτωχό το μέρος και κλειστή η κοινωνία δεν είχανε να τα ζήσουνε και πολλά κορίτσια φεύγανε από ηλικία των 11 με 12 χρονών πολλές και από πιο μικρές ηλικίες και μπαίνανε υπηρέτριες σε πλουσίοσπιτα και μετά από εκεί έστελναν χρήματα στους γονείς τους για να ζήσουν και τα μικρότερα αδέρφια τους και παράλληλα μαζεύανε και λίγα χρήματα για την προίκα τους. Αργότερα κάποιοι ασχολήθηκαν με τις οικοδομές και συνήθως με τα παρκέ. Ακόμη και τώρα πολλοί Αρακλειανοί ασχολούνται με τα παρκέτα.

(Συνέντευξη από Μαρία Νομικού)

Χ.Δ.: Πόσα σχολεία είχε η Ηρακλειά ;

Μ.Ν.: Τα χρόνια τότε -όπως και τώρα- είχε δύο σχολείο. Στο κάτω χωριό είναι το γυμνάσιο και στο πάνω το δημοτικό. Εκείνα τα χρόνια όμως που ήταν 25 παιδιά ήταν ένα χρόνο πάνω και ένα κάτω.

Χ.Δ.: Τι τρώγανε τα παιδιά στο σχολείο;

Μ.Ν.: Το πρωί εγώ τους έφτιαχνα γάλα σκόνη με κακάο και ζάχαρη και είχαν μαζί τους ψωμί που ζύμωναν οι γονείς τους, ωραίο ψωμί άσπρο, και ανέβαιναν τα παιδιά πίνουν το γάλα τους. Το μεσημέρι ήταν πρόγραμμα και τρώγανε μακαρόνια, ρύζι, χταπόδι και μπακαλιάρo τον οποίο εκεί έμαθα να τον φτιάχνω βραστο. Επειδή δεν υπήρχε τυρί για τα μακαρόνια τα παιδιά που είχαν οι γονείς τους τυριά έδιναν και στα υπόλοιπα παιδάκια.

Χ.Δ.: Που μαγειρεύατε;

Μ.Ν.: Ήταν ένα σπιτάκι και το είχαν δώσει και ερχόντουσαν τα παιδιά ολά ,τα κατσαρολικά τα κουζινικά στην αρχή τα έφερνε το κάθε παιδί αλλά μετά μας

έστειλαν ωραία πιάτα ,σερβίτσια. Ερχόντουσαν το πρωί για το γάλα τους και μετά το μεσημέρι πάλι γιατί τότε τα παιδιά είχαν και το απόγευμα σχολεία .

Χ.Δ.: Πόσες γυναίκες αναλάμβαναν το μαγείρεμα;

Μ.Ν.: Εγώ τα είχα όλα γιατί ήταν μπρός στην πόρτα μου και δεν ασχολιόμουν με τίποτα άλλο τότε και τα έφτιαχνα και με πληρώνανε.

Θ.8 Μοναδικός μαθητής στην Ηρακλεία

(Συνέντευξη από Νεκτάριο Κωβαίο)

Χ.Δ.: Πόσα χρόνια έχεις αποφοιτήσει από το σχολείο της Ηρακλείας ;

Ν.Κ.: Εγώ έχω τελειώσει τρία χρόνια. Όλα μου τα σχολικά τα χρόνια τα είχα περάσει εκεί .

Χ.Δ.: Και πώς ήταν οι εμπειρίες σου ;

Ν.Κ.: Σε όλα τα σχολικά μου χρόνια ήμουν μόνος μου στο σχολείο- στην τάξη μου, στο κτίριο υπήρχαν και άλλοι, αλλά στη δικιά μου αίθουσα δεν υπήρχε κανένα άλλο παιδί στην ίδια ηλικία .

Χ.Δ.: Υπήρχαν για ένα μαθητή καθηγητές για όλες τις ειδικότητες ;

Ν.Κ.: Επειδή εκείνα τα χρόνια δεν υπήρχε οικονομική κρίση υπήρχαν όλες οι ειδικότητες παρόλο που ήμουν μόνο εγώ.

Χ.Δ.: Ποια είναι η χειρότερη εμπειρία σου από τα σχολικά σου χρόνια ;

Ν.Κ.: Χειρότερη... Επειδή δεν είχα ζήσει κάτι διαφορετικό καθώς από τα πρώτα μου σχολικά χρόνια ,στην πρώτη δημοτικού ξεκίνησα σε αυτό το μοτίβο. Δεν είχα κάτι διαφορετικό στο μυαλό μου για το τι είναι το σχολείο, όπως θα ήταν αν πήγαίνα κάποιες τάξεις με συμμαθητές. Δεν φαινόταν λοιπόν στα μάτια μου τότε κάτι περίεργο το φαινόμενο αυτό, αν και πάντα θα ήθελα να έχω λίγους συμμαθητές .

Χ.Δ.: Ποιά είναι η καλύτερη εμπειρία σου ;

Ν.Κ.: Η καλύτερη εμπειρία είναι ότι είχα καλή σχέση με τους καθηγητές μου. Δηλαδή στο διάλλειμα και μετά το πέρας του σχολικού ωραρίου κάναμε παρέα πηγαίναμε βόλτες, παίζαμε. Ακόμη και στα διαλείμματα που τα παιδιά παίζουν ποδόσφαιρο με τους συμμαθητές τους εγώ έπαιζα με τους καθηγητές μου .

Χ.Δ.: Υπήρχε καθημερινή εξέταση ;

Ν.Κ. : Ναι.γιατί δεν υπήρχε άλλος. Το μάθημα γινόταν σε επίπεδο συζήτησης και θέλοντας και μη έπρεπε να ξέρω κάποια πράγματα.

Χ.Δ.: Διοργανώνονται και παρελάσεις και γιορτές ;

Ν.Κ.: Ναι, γιατί στις άλλες τάξεις υπήρχαν και άλλοι μαθητές -μικρός αριθμός 49 βέβαια καθώς το νησί δεν έχει πολλούς μόνιμους κατοίκους. Οπότε κάναμε παρέλαση όλες μαζί.

Χ.Δ.: Οι πανελλαδικές εξετάσεις που δίνονται ;

Ν.Κ.: Τις εξετάσεις εγώ δεν τις έδωσα στο νησί μου. Πήγα στα Κουφονήσια. Εκεί είναι το εξεταστικό κέντρο για τα μικρά νησιά την Ηρακλεία την Δονούσα την Σχοινούσα. Απο Ηρακλεία δηλαδή πήγα μόνο εγώ και αν θυμάμαι καλά άλλο ένα παιδί από Δονούσα.

Χ.Δ.: Πώς σου φάνηκε όταν πέρασες πια στο πανεπιστήμιο και αναγκάστηκες να φύγεις από το νησί για να σπουδάσεις ;

Ν.Κ.: Παρ'όλο που είχα ζήσει σε ένα τόπο με πολύ μικρό πληθυσμό ,η Αθήνα ως σκέψη μου άρεσε αν και δεν έχω περάσει στην Αθήνα αλλά στην Χαλκίδα όπου η απόσταση είναι μια ώρα .Είναι φυσικά ένα πολύ μεγαλύτερο μέρος, που όταν ήρθα και το έζησα και στη πράξη μου άρεσε πάρα πολύ.

Χ.Δ.: Θα ήθελες να ξαναγυρίσεις στην Ηρακλεία ως μόνιμος κάτοικος ;

Ν.Κ.: Αν υπήρχαν θέσεις εργασίας και είχα φτιάξει την ζωή μου έτσι ώστε να μπορεί να ανταποκριθεί στη ζωή εκεί, θα ήθελα να γυρίσω, αν και τώρα δεν το σκέφτομαι γιατί μου αρέσει να ζω σε μια μεγαλύτερη πόλη.

Χ.Δ.: Επισκέπτεσαι συχνά τώρα πια το νησί ;

Ν.Κ.: Θα μπορούσα να πα συχνά γιατί ακόμη και σαββατοκύριακα πηγαίνω και γενικά μέσα στη χρονιά, πέρα το ότι πάω στάνταρ Χριστούγεννα, Πάσχα, καλοκαίρι, και αν τύχει κάτι, παλι πηγαίνω.

I. ΑΦΗΓΗΣΕΙΣ-ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ ΣΤΗΝ ΗΡΑΚΛΕΙΑ

I.1 Η ζωή την περίοδο της κατοχής

(Συνέντευξη από Ευαγγελία Βάρσου)

Χ.Δ.: Πριν πόσα χρόνια ήλθατε στην Αθήνα ;

Ε.Β.: Το 1945.

Χ.Δ.: Ποια ήταν η αιτία ;

Ε.Β.: Είχε ο πατέρας μου μία αδελφή και είπε ο πατέρας μου ότι είναι άρρωστη και με φέρανε. Ακόμη και τοψωμί το παίρνανε με το δελτίο τότε, ήμουν 10 χρονών όταν ήρθα.

Χ.Δ.: Πώς ήταν η ζωή μέσα στο πόλεμο ;

Ε.Β.: Άλλοι είχανε, άλλοι δεν είχανε. Περιμένανε να έρθει το καλοκαιράκι να θερίσουνε να κάνουν το ψωμάκι τους. Υπήρχαν άνθρωποι που πεινάγανε, υπήρχαν άνθρωποι που είχαν άλλοι το ψωμί, το λάδι, τα ψάρια. Δίναμε τυρί, γάλα. Εμάς μας πειράζανε περισσότερο οι Ιταλοί όχι οι Γερμανοί. Οι Ιταλοί κάθε 15 μέρες έπαιρναν καμια δεκαπενταριά κατσίκια από αυτούς που είχαν .

Χ.Δ.: Πώς σας βοηθούσαν με τα δελτία ;

Ε.Β.: Εγώ έφυγα και δεν τα πρόλαβα. Το δελτίο μου το πέρνανε στην Ηρακλεία. Εγώ είχα έρθει στην Αθήνα και είχανε 5 δελτία και πηγαίναμε και παίρναμε το δελτίο το ψωμί, ένα καρβελάκι εδώ στην Αθήνα. Δεν είχαμε πόλεμο, είχε τελειώσει το 45'. Όμως ήταν με δελτίο ακόμη το ψωμί .

Χ.Δ.: Τι τρώγατε ;

Ε.Β.: Μου φέρνανε μπάμιες και δεν τις ήθελα (γελάει) δεν μου αρέσανε.

Χ.Δ.: Με τι ντυνόσασταν μέσα στη κατοχή ;

Ε.Β.: Άστα, ξυπόλητοι είμασταν μέσα στην Κατοχή. Δεν είχαμε παπούτσια, δεν φοράγαμε, είμασταν σκληραγωγημένα παιδιά. Πήγα λίγο σε σχολείο στο ένα που ήταν ο παπα-Αντώνης και μετά ήρθε ένας κρητικός δάσκαλος αλλά φεύγανε οι παπάδες δυο μήνες κάθονταν.

Χ.Δ.: Φορούσατε ποδιές ;

Ε.Β.: Εδώ δεν είχαμε ρούχα να βάλουμε, ποδιές θα φορούσαμε;

Χ.Δ. Οι συγγενείς σας πήγανε στο πόλεμο ;

Ε.Β.: όχι γιατί είμασταν 5 παιδιά ορφανά και ο πατέρας μου δεν πήγε. Όλοι οι άλλοι πήγανε στη Μέση Ανατολή. Λίγοι μείνανε πίσω στην Ηρακλεία.

Χ.Δ.: Πώς ήταν η ζωή χωρίς ρεύμα ;

Ε.Β.: Με το λύχνο, έτσι το λέγαμε. Λάμπα πετρελαίου και λύχνο.

Χ.Δ. Πώς βρίσκατε το νερό ;

Ε.Β.: Πηγαίναμε πάνω στη βρύση, στην πηγή και παίρναγε να πιουμε. Έχει μια πηγή πάνω στην Ηρακλεία , με την στάμνα.

1.2 Πώς επηρέασε η τεχνολογία την καθημερινή ζωή

(Συνέντευξη από την Νομικού Μαρία)

Χ.Δ.: Πώς ήταν η ζωή παλιά χωρίς ρεύμα ;

Μ.Ν.: Αρκετά δύσκολη, με μια λάμπα με πετρέλαιο χωρίς ψυγείο. Σφάζαμε ένα κρέας έπρεπε να το φάμε, να το τσιγαρίσουμε. Δύσκολη ζωή. Αφού μπήκε το ρεύμα, έφτιαξε η ζωή στα νησιά μας, σε όλα δηλαδή γύρω τριγύρω που είναι τρία νησιά. Με αυτό το τρόπο ήφτιαξε η ζωή, με τα ψυγεία μας, με τα πάντα μας. Ό,τι υπάρχει στην Αθήνα το έχουμε και στο νησί. Μόνο πως ήταν πολύς κόσμος αλλά τώρα είναι πολύ λίγοι, μόνο για καλοκαίρι έρχονται.

Χ.Δ: Πώς ήταν οι συγκοινωνίες στην Ηρακλεία ;

Μ.Σ.: Πολύ δύσκολα ερχόντουσαν τα βαπόρια, πηγαίναν κατι καϊκάκια να μας βγάλουν έξω, πολύ δύσκολο με φουρτούνες. Αν μας τύχαινε κατι έπρεπε να πάμε στη Νάξο, να σηκώσουμε ένα καϊκι να πάμε. Σήμερα έρχονται τα βαπόρια, έχουμε ωραία συγκοινωνία, τρεις φορές blue star και Σκοπελιτή κάθε μέρα.

Χ.Δ : Πώς γινόταν η μεταφορά μέσα στο νησί ;

Μ.Ν.: Με τα ζώα μεταφέρονταν από το ένα χωριό στο άλλο, τα γαϊδουράκια δουλεύανε .

Χ.Δ.: Πώς γινόταν η μεταφορά του νερού ;

Μ.Ν.: Με τις στάμνες στο βουνό απάνω στην πηγή. Αυτό το νερό που σήμερα το έχουμε μέσα στα σπίτια μας, στις βρύσες μας, εκείνα τα χρόνια το μεταφέραμε με τον ώμο, με τα τα ζώα. Είχαμε και στέρνες, όμως μόνο στο σπίτι για τη χρήση. Για να το πιούμε έπρεπε να το φέρουμε από μακριά. Σήμερα το νερό αυτό είναι μέσα στο σπίτι μας. Τίποτα δεν στερούμαστε από ό,τι έχει η Αθήνα.

Χ.Δ.: Το νερό πώς έρχεται σήμερα ;

Μ.Ν.: Σήμερα το νερό από πάνω(τη βρύση) είναι χωρίς μηχανημα. Όταν όμως θέλουνε να γεμίσουν οι δεξαμενές για τον Άη Γιώργη, έρχεται βαποράκι. Στο Πάνω χωριό το νερό έρχεται από ύψωμα και κατεβαίνει. Όταν όμως στερηθεί και θέλουνε να το ανεβάσουνε έρχεται βαποράκι που τροφοδοτεί το Κάτω χωριό και έρχεται και σε εμάς Πάνω.

1.3 Η ζωή στην Ηρακλεία πριν 30 χρόνια

(Συνέντευξη από Νομικού Ιωάννα)

Χ.Δ : Πριν πόσα χρόνια ζούσες ως μόνιμος κάτοικος στην Ηρακλεία ;

Ι.Ν.: Πριν 30 χρόνια.

Χ.Δ.: Για πόσα χρόνια έμεινες ;

Ι.Ν.: Για 15 χρόνια.

Χ.Δ.: Ποια ήταν η αιτία που ήρθες στην Αθήνα ;

Ι.Ν.: Γιατί δεν υπήρχε ζωή για τους νέους κάτω και δεν υπήρχαν δουλειές ούτε τουριστικές, ούτε τίποτα. Ήταν μόνο αγροτικές.

Χ.Δ.: Πώς ήταν τα σχολικά σου χρόνια ;

Ι.Ν.: ωραία, πολύ ωραία.

Χ.Δ το σχολείο σου ;

Ι.Ν.: Ήταν ένα πάρα πολύ ωραίο σχολείο, στο οποίο ήταν όλες οι τάξεις μαζί και ήταν και όλα τα παιδιά μαζί.

Χ.Δ.: Τι παιχνίδια παίζατε ;

Ι.Ν.: Αυτά που δεν παίζουν σήμερα. Κρυφτό, μήλα, κυνηγητό.

Χ.Δ.: Τα παιδιά βοηθούσανε στις αγροτικές δουλειές ;

Ι.Ν.: Εμείς μεγαλώναμε πολύ πιο γρήγορα από την ηλικία μας. Δηλαδή ένα παιδί σήμερα στα 10 -11 δεν κάνει τίποτα ούτε για τον εαυτό του, εμάς μας στέλνανε για τα ζωντανά.

Χ.Δ.: Πώς ήταν η ζωή χωρίς ρεύμα ;

Ι.Ν.: Και ωραία και άσχημα. Ωραία γιατί ο πολιτισμός που βλέπουμε σήμερα δεν έχει φέρει και τα καλύτερα. Από την άλλη πλευρά. δεν είχαμε τις ανέσεις που έχουμε σήμερα, το φως για να διαβασουμε. Διαβάζαμε με την λάμπα πετρελαίου, δεν είχαμε θερμοσύφωνα για ζεστό νερό, ούτε το ψυγείο για το καλοκαίρι. Από την άλλη πλευρά η ζωή χωρίς ρεύμα είχε άλλα καλά από άλλες πλευρές.

Χ.Δ.: Πώς ήταν οι άνθρωποι τότε και πώς τώρα ;

Ι.Ν.: Οι άνθρωποι τότε ήταν πολύ καλύτεροι από ότι είναι τώρα. Θεωρώ τον εαυτό μου πάρα πολύ τυχερό που έζησα τότε, γιατί έζησα με ανθρώπους καλούς, αγνούς που σήμερα δεν υπάρχουν. Τα νέα παιδιά σήμερα δηλαδή δεν θα το ζήσουν αυτό, όλα τα στίγια ήταν σαν να ήταν συγγενείς μας .

Χ.Δ.: Πώς πραγματοποιούνταν η επικοινωνία χωρίς το τηλέφωνο ;

Ι.Δ.: Υπήρχε ένα τηλέφωνο στο οποίο έπαιρνε κάποιος συγγενής από την Αθήνα μέσω Νάξου και ειδοποιούσανε ότι θα πάρουμε σε μισή ώρα και πήγαινες και περιμένες έξω από το τηλέφωνο. Καλή της καρδιά όμως της τηλεφωνήτριας να έχει και την διάθεση να έρθει να σε φωνάζει , γιατί αν δεν ειχε...

Χ.Δ.: τι συναισθήματα σου γεννούνται όταν πηγαίνεις τώρα στην Ηρακλεία ;

Ι.Δ.: Είναι ο τόπος μου, συγκίνηση νιώθω. Είναι ίδιες οι στιγμές, έχω φύγει δηλαδή 31 χρόνια και η στιγμή που πηγαίνω είναι πάντα η ίδια και η στιγμή που φεύγω πάλι ίδια.

Χ.Δ.: Πόσο συχνά επισκέπτεσαι τώρα το νησί ;

Ι.Ν.: Μέχρι πριν δύο χρόνια το επισκεπτόμουνα πάρα πολύ συχνά και Χριστούγεννα και Πάσχα και καλοκαίρι φυσικά. Τώρα πια όμως ούτε τα Χριστούγεννα ούτε και το Πάσχα.

(Συνέντευξη από Ευαγγελία Σαίτη)

Χ.Δ.: Πώς ήταν η ζωή χωρίς ρεύμα ;

Ε.Σ.: Τώρα που την βλέπαμε ήταν πάρα πολύ ωραία . Εκείνη την εποχή όμως ήταν πάρα πολύ δύσκολη. Εμάς το ρεύμα στο νησι ήρθε το 1982. Ήταν πρωτόγονη η ζωή. Δηλαδή εμάς στο σπίτι μας θα σου πώς ήταν η ζωή σε ένα σπίτι χωρίς ρεύμα την δεκαετία του 50 και του 60: Εμείς στο σπίτι για να μαγειρέψουμε είχαμε μια *παραστιά*. Ήταν μια εστία, ένα τζάκι που ήταν ψηλό και έπρεπε να μαζέψεις ξύλα και να μαγειρεύεις με ξύλα. Έτσι μαγειρεύαμε, δηλαδή ούτε φούρνο είχαμε για να μαγειρεύουμε κάθε μέρα, αλλά είχαμε ένα μεγάλο φούρνο που φτιάχναμε το ψωμί μία φορά το μήνα και τρώγαμε 2-3 μέρες φρέσκο ψωμί από αυτό και τις άλλες μέρες τρώγαμε *παξιμάδι* που το είχαμε φτιάξει μία φορά το μήνα. Όταν σκοτεινίαζε έπρεπε να ανάψουμε την λάμπα, ήταν λάμπα πετρελαίου. Είχαμε μια λάμπα που την πηγαίναμε από δωμάτιο σε δωμάτιο. Η γιαγιά μου εκεί που μαγείρευε στην *παραστιά* της είχε ένα λίκνο και τον άναβε για να έχει να βλέπει και ήταν πάρα πολύ παλιός και τον έχουμε δώσει στο Πανεπιστήμιο μαζί με την εργασία που είχα κάνει και πρέπει ακόμη να υπάρχει. Εμείς τα παιδιά το χειμώνα που πηγαίναμε σχολείο βράδιαζε πολύ νωρίς, έπρεπε όσο ήταν μέρα να πάμε να βοηθήσουμε τους γονείς μας, να μαζέψουμε τα κοπάδια να πάμε στη μάντρα, να τα ταΐσουμε και όταν πια γύριζαμε στο σπίτι είχε νυχτώσει. Όμως εμείς έπρεπε να διαβάσουμε με την λάμπα και ήταν πολύ δύσκολο. Βάζαμε λοιπόν την λάμπα πάνω στο τραπέζι και δίπλα το τετράδιο που γράφαμε. Ήταν αρκετά δύσκολο γιατί η λάμπα έβγαζε πάρα πλύ λίγο φως. Και έτσι οι άνθρωποι προσπαθούσαν πάντα να κάνουν τις δουλειές τους με το φως της μέρας. Έτσι το χειμώνα ξυπνούσαν μόλις έβγαινε το φως της μέρας και μαζευόντουσαν όταν πια είχε νυχτώσει. Θυμάμαι δηλαδή το χειμώνα πέφταμε στο κρεβάτι στις εφτάμισι ώρα και πώς το θυμάμαι; : Οι γονείς μας είχανε ένα ραδιόφωνο για να μαθαίνουνε τα νέα απέξω και στις οχτώ είμασταν όλοι στα κρεβάτια μας και ξεκινούσε εκείνη την εποχή μια εκπομπή που λεγότανε τα *Χρονικά της μέρας*. Εμείς εκείνη την ώρα κοιμόμασταν. Μόλις όμως έβγαινε ο ήλιος έπρεπε να σηκωθούμε όλοι. Και το καλοκαίρι, επειδή η μέρα ήταν πιο μεγάλη και οι άνθρωποι κουράζονταν παραπάνω, το μεσημέρι ξαπλώναμε λίγο. Δηλαδή πάντα όλα εξαρτώντουσαν από το φως της μέρας. Το βράδυ που πηγαίνανε οι άνθρωποι για ψάρεμα, πολλές φορές έπρεπε να κοιτάζουμε και τα ζώα τους, γιατί το χειμώνα γεννάγανε και έπρεπε να πάνε να τα κοιτάζουμε στους στάβλους. Την παλιά εποχή είχανε τα φανάρια που βάζανε μέσα λάδι σαν καντιλάκια ήταν μέσα με λάδι και ένα φιτίλι. Το ανάβανε και πηγαίνανε και τα βλέπανε. Μετά με την τεχνολογία είχανε τους φακούς που τους χρησιμοποιούσαν. Γι' αυτό εμείς αγαπάμε το φως του φεγγαριού, γιατί όταν έχει πανσέληνο και ο ουρανός ήταν καθαρός μας βοηθούσε πάρα πού το βράδυ να κάνουμε τις δουλειές μας. Όταν δεν είχε φεγγάρι και ο ουρανός ήταν

συννεφιασμένος, ιδίως το χειμώνα, και ήταν πυχτό το σκοτάδι ήταν πάρα πολύ καταθλιπτικά.

Χ.Δ.: Από πού βρίσκατε το νερό ;

Ε.Σ.: Το νερό ήτανε ένα μεγάλο πρόβλημα. Στο Πάνω Χωριό το είχανε λύσει καλύτερα. Είχανε μία πηγή έξω από το χωριό που έτρεχε μέσα από το βράχο το νερό και τα παλιά τα χρόνια πήγαιναν από εκεί και παίρνανε το πόσιμο νερό, έπαιρναν τα γαϊδούρια και έβαζαν πάνω τις στάμνες. Επειδή όμως ήταν μακριά κάθε σπίτι είχε μέσα και μία στέρνα. Η στέρνα ήταν μία δεξαμενή μεγάλη που μάζευε το βρόχινο νερό από την ταράτσα συνήθως.

Να σημειώσουμε εδώ ότι εμείς την στέρνα την λέμε *γιστέρνα* και είναι από το βυζαντινό *κινστέρνα* έτσι τις λέγανε τις δεξαμενές με το νερό οι βυζαντινοί και το κουβά που βγάζουμε το νερό από την γιστέρνα εμείς το λέμε *σίχλα* πάλι από το βυζαντινό το *σούχλο*. Έτσι στο Πάνω Χωριό για πόσιμο νερό είχανε την *Βρύση* -έτσι το λέγανε αυτό το μέρος- και για να κάνουνε όλη τη λάτρα είχανε τη γιστέρνα που ήτανε μέσα στο σπίτι τους.

Εμείς στο Κάτω Χωριό είχαμε πηγάδια. Μέσα στο χωριό είχαμε ένα πηγάδι που ήτανε μέσα στον *Ργιάκα*. Ο *Ργιάκας* είναι το ρέμα που παίρνει μέσα από το χωριό. Δίπλα εκεί στον *Ργιάκα* είναι το κοινοτικό πηγάδι που έπρεπε από εκεί να παίρνει όλο το χωριό. Από την άλλη πλευρά υπήρχε ένα πηγάδι μέσα σε ένα σπίτι που ήταν ιδιωτικό και το λέγαμε *του Μαστρονικόλα*. Ο Μαστρονικόλας άφηνε όλο το χωριό που ήταν από την άλλη πλευρά, που ήτανε κοντά τα σπίτια τους, να παίρνουνε από αυτό το πηγάδι νερό. Πήγαιναν όλοι στα πηγάδια και έπαιρναν νερό με τις στάμνες και τους ντενεκέδες. Λίγα σπίτια είχανε στο Κάτω Χωριό γιστέρνες. Πολλά πηγάδια υπήρχανε μάλιστα σε διάφορα μέρη του χωριού. Ένα ήταν στο Κάτω κοντά στην λιμάνι, στο Λιβάδι υπήρχανε πολλά πηγάδια για να ποτίζουν οι Ηρακλειανοί τα κοπάδια τους. Υπήρχανε μάλιστα πηγάδια ειδικά για να ποτίζουνε και πολύ μεγάλες πετρινες λοξευμένες γούρνες και πίνανε από εκεί νερό τα ζώα τους ιδίως το καλοκαίρι γιατί το χειμώνα δεν χρειάζονταν νερό τα κοπάδια. Το καλοκαίρι έπαιρναν οι άνθρωποι τις αγελάδες τους -τρεις τέσσερις είχαν συνήθως- και τις πήγαινε να τις ποτίσει. Το ωραίο ήταν ότι όλα τα κοπάδια που ήταν 3-4 τα πήγαινε να τα ποτίσουν και γέμιζε όλη η περιοχή από τα κατσικάκια και όλα τα πιτσιρικά πηγαίνανε να παίζουνε με τα κατσικάκια. Όλα τα παιδάκια δηλαδή που γυρνούσανε από την θάλασσα το καλοκαίρι καθόντουσαν και παίζανε, γιατί όλη εκείνη η περιοχή που είναι το πηγάδι στη παραλία γέμιζε από το κοπάδι και έπρεπε να καθίσεις και αρκετή ώρα για να πούν όλα τα κατσικάκια. Έπρεπε όμως το καλοκαίρι να πας όλο το κοπάδι στο πηγάδι να το ποτίσεις και μετά να το πας πίσω στη μάντρα και μετά να το πας στα χωράφια. Τώρα το κάνουν πιο εύκολα. Μεταφέρουν το νερό εκεί που είναι τα ζώα.

Χ.Δ.: Πώς ήταν παλιά οι συγκοινωνίες ;

Ε.Σ.: Η μόνη μας επαφή με τον έξω κόσμο ήταν το καράβι που ερχότανε μια φορά την εβδομάδα και ένωνε το νησί μας με τον Πειραιά και όλα τα άλλα τα μικρά νησάκια τριγύρω. Τα καράβια που ερχόντουσαν τότε και έχουν μείνει ιστορικά ήταν το *Μοσχάνθη*, το *Έλλη*, το *Μιαούλη* (βλ.εικόνα 59), η *Μυρτιδιώτισσα* και ήταν ξύλινα καράβια, γερά που έκαναν το δρομολόγιο. Για να ταξιδέψεις έπρεπε μια φορά στις 15 μερες, γιατί τότε ερχότανε κατευθείαν. Αυτό σήμαινε ότι ερχότανε από τον Πειραιά, Σύρο, Πάρο, Νάξο και μετά το επόμενο το λιμάνι ήταν το δικό μας, η Ηρακλεία. Την άλλη εβδομάδα έπρεπε να πάει το γύρο δηλαδή Σύρο, Πάρο, Νάξο,

Δονούσα, Αιγιάλη, Κατάπολα, Κουφονήσια, Σχοινούσα και μετά Ηρακλειά και αν υπολογήσουμε ότι και τα καράβια αυτά ήταν πολύ αργά έπρεπε να ταξιδευέεις 18 ώρες για να φτάσεις στην Ηρακλειά. Ερχότανε βέβαια και ο *Σκοπελίτης* ο οποίος έωνε την Νάξο με την Ηρακλειά την Σχοινούσα τα Κουφονήσια και την Αμοργό και ήταν η εμπορική συγκοινωνία. Έφερνε δηλαδή τα τρόφιμα από την Νάξο, πήγαιναν οι κάτοικοι όλων των μικρών νησιών ψωνίζαν στην Νάξο και μετά ο *Σκοπελίτης* μας τα έφερνε. Ο *Σκοπελίτης* υπάρχει μέχρι και τώρα και εξυπηρετεί πάρα πολύ.

Την παλιά εποχή που οι οικογένειες είχανε πάρα πολλά παιδιά που ήταν εδώ στην Αθήνα και δεν είχανε πολλά πράγματα τα μαγαζιά, γινότανε μία ανταλλαγή μεταξύ των Αρακλειανών και των συγγενών τους στην Αθήνα. Οι Αρακλειανοί στέλνανε δηλαδή στους συγγενείς τους πράγματα από το χωριό τους όπως χόρτα, καραβόλους (δηλαδή τα σαλιγκάρια), ψάρια, καλαμάρια. Το Πάσχα τους στέλνανε κατσίκι γιατί το Πάσχα πρέπει οπωσδήποτε να φας κατσίκι από το χωριό σου, σούγιά κότες σφαγμένες, σύκα που έβγαζε- πάρα πολύ ωραία. Εγώ όταν ήμουν παιδί θυμάμαι ότι μας κρατάγανε όλα τα στραβοχυμένα σύκα και σε όλα τα καλά τους έβαζαν στη μέση σουσάμι και τα έστελναν στους Αθηναίους και είχανε για τα πάει και να φέρει τα αντίστοιχα πίσω κάποιον που τα κουβαλούσε και τον έλεγαν *ταχυδρόμο*. Όλα αυτά τα βάζαμε σε μεγάλα καλάθια ή σε κόφες ανάλογα με το πόσα πράγματα είχαμε και τα ράβαμε από πάνω με ένα ύφασμα που λεγότανε *σακοράφα*. Γράφαμε πάνω το όνομα που θα πάει και αυτά λεγόntonταν *αμανάτια*. Τα έπαιρνε αυτά ο ταχυδρόμος και έφευγε με το καράβι και έφερνε στην Αθήνα τα διάφορα καλούδια. Τα πήγαινε σε ένα καφενείο «Αρακλειανό». Έτσι το λέγανε και ο καθένας πήγαινε από εκεί γιατί ήξερε ότι έχει πράγματα να πάρει από τους συγγενείς του και αφού έπαιρνε ό,τι του είχαν στείλει από το νησί, έπρεπε και εκείνος να το γεμίσει με κάτι που δεν θα έβρισκαν οι Αρακλειανοί στο νησί τους και συνήθως αυτά ήταν μπισκότα για τα παιδιά, σοκολάτες, φρούτα, ζαρζαβατικά και γέμιζε αντίστοιχα το καλάθι και ο ταχυδρόμος την επόμενη εβδομάδα γυρνούσε στο νησί και τον περίμενε όλο το χωριό κάτω στο καφενείο που είχανε και μόλις έφτανε το καράβι έψαχνε ο καθένας να βρει το δικό του το αμανάτι και πήγαινε στο σπίτι του και έπαιρνε τα διάφορα καλλούδια που του στέλνανε από την Αθήνα.

Χ.Δ.: Πόσο συχνά επισκέπτεσαι τώρα την Ηρακλειά ;

Ε.Σ.: Εγώ επειδή είμαι λάτρης της Ηρακλειάς είναι σαν να μην έχω φύγει ποτέ από εκεί. Προσπαθώ να πάω τουλάχιστον 1 φορά το χρόνο, δηλαδή κάθε καλοκαίρι πρέπει να πάω οπωσδήποτε. Αλλά δηλαδή δεν πάω στο νησί νιώθω σαν να μην έχω κάνει διακοπές, σαν να μην έχω κάνει καλοκαίρι. Ως φοιτήτρια πήγαινα κάθε Πάσχα αλλά και όταν τα παιδιά ήταν μικρά πηγαίναμε και Πάσχα και καλοκαίρι. Τώρα ορισμένες φορές που έχουμε αρρώστιες και θανάτους δεν πηγαίνω το καλοκαίρι αλλά αυτό να έχει γίνει 2 φορές σε όλη μου τη ζωή.

Χ.Δ.: Τι συναισθήματα σου δημιουργούνται όταν πας στο νησί ;

Ε.Σ.: Αυτό που είπα και στον πατέρα σου, όταν ήμουν στο σχολείο και κάναμε την *Οδύσσεια* έλεγε ότι ο Οδυσσέας θέλει να δει το καπνό του σπιτιού του. Εγώ πάντα σκεφτόμουν το σπίτι της γιαγιάς μου που επειδή ήταν χαμηλά και είχε σκαλιά όταν έβγαινες επάνω να πας προς το σπίτι της πάντα έβλεπες το καπνό και θυμάμαι πάντα αυτό, δηλαδή πάντα το νοσταλγώ. { συγκινήθηκε ο πληροφορητής μου και η συνέντευξη τελείωσε. }

1.4 Πόλεμοι και κατοχή στην Ηρακλεία

(Συνέντευξη από Νομικό Νικόλα)

Χ.Δ. : Τι γνωρίζεται για τον Β Παγκόσμιο πόλεμο; Είχαν συμμετοχή οι κάτοικοι της Ηρακλείας ;

Ν.Ν.: Ναι είχαν συμμετοχή. Αυτοί ήταν ο Δημήτρης Δανέζης, ο Νικόλαος Χιωτίνης, ο Γεώργιος Γαβαλάς, ο Παναγιώτης Κωβαίος, ο Αντώνης Σμιγδαλάς, ο Αντώνης Κανάκης , ο Νικόλας Κανάκης και ο Δημήτριος Κωβαίος. Αυτοί συμμετείχαν στο πόλεμο της Αλβανίας και πολεμήσαν και είχαμε και τραυματίες όπως τον Παναγιώτη Κωβαίο τον Δημήτρη Κωβαίο.

Χ.Δ.: Ποιος ήταν ο ρόλος των ανθρώπων που πήγαν στη Μέση Ανατολή ;

Ν.Ν.: Πήγαν για να πολεμήσουν τον κατακτητή γιατί δεν υποφερόταν η δυστυχία του κατακτητή. Μας παίρνανε τα τρόφιμα μας, τα ζώα μας και αναγκάστηκαν οι πιο νέοι να πάνε στην Μέση Ανατολή. Άλλοι από αυτούς πήγαν στο πεζικό, άλλοι στο ναυτικό και άλλοι στην «Ταξιαρχία του Ρίμινι» και πολεμήσανε.

Χ.Δ.: Πόσα περίπου άτομα πήγαν ;

Ν.Ν. : Γύρω στα 20 άτομα.

Χ.Δ.: Πώς ήταν οι συνθήκες ζωής στην Ηρακλεία κατά την περίοδο της κατοχής;

Ν.Ν.: Ήταν δύσκολες συνθήκες γιατί δεν μπορούσαν να φέρουν τρόφιμα από έξω, είχαμε ό,τι τρόφιμα βγάζαμε εκεί. Με αυτά κοιτάζαμε να ζήσουμε, με το λίγο στάρι που κάναμε, με τα ζώα μας, με τα χόρτα μας.

Χ.Δ. : Οι ξένες δυνάμεις βοήθησαν καθόλου με τρόφιμα;

Ν.Ν. : Οι ξένες δυνάμεις την περίοδο της κατοχής δεν βοήθησαν. Μετά την κατοχή έστειλαν κάτι που τα έλεγαν δελτία αλλά και αυτά δεν τα έστελναν συνέχεια αλλά κατά καιρούς.

Χ.Δ.: Διχάστηκαν οι οικογένειες στην Ηρακλεία κατά τον εμφύλιο πόλεμο ;

Ν.Ν.: Όχι, δεν διχάστηκαν οι άνθρωποι. Τότε ήταν ενωμένοι οι άνθρωποι και κοιτούσαν πώς θα ζήσουν χωρίς κομματικά.

Χ.Δ.: Τι γνωρίζετε γενικά για τον εμφύλιο πόλεμο; Χάθηκαν παιδιά από την Ηρακλεία;

Ν.Ν.: Πολέμησαν παιδιά από την Ηρακλεία και είχαμε και θύματα .Αυτοί ήταν ο Νικόλαος Δενδρινός, ο Ανάργυρος Γαβαλάς και είχαμε και έναν Καπετάνιο όπως λεγόταν στο επίθετο.

Χ.Δ.: Δημιουργήθηκε κάποιο ηρώων πεσόντων για αυτούς τους ανθρώπους;

57

Ν.Ν.: Ναι δημιουργήθηκε ένα από το Σύλλογο των εν Αθήναις Ηρακλειατών και έχει βάλει όλα τα θύματα Ηρακλειατών του πολέμου.

Χ.Δ.: Θυμάσαι νοσταλγικά τα παιδικά σου χρόνια στην Ηρακλεία;

Ν.Ν.: Νοσταλγικά δεν τα θυμάμαι εγώ προσωπικά. Είχα χάσει τον πατέρα μου όταν εκείνος ήταν 28 χρονών γιατί πνίγηκε με ένα καίκι και η μάνα μου πάλι χάθηκε γιατί την περίοδο της κατοχής την έπιασε σκωλικοειδίτης και εκείνη την εποχή της έβαλαν νερό για να καταπραύνουν τον πόνο και της γύρισε σε πλευρίτη και πέθανε και εμείς μείναμε ορφανά τρία παιδιά. Ζήσαμε βέβαια ωραία με τους παππούδες, τις γιαγιάδες και τους θείους αλλά όσο να ναι περάσαμε δύσκολα και λυπημένα χρόνια γιατί λίγα χρόνια μετά χάσαμε και τον θείο μας ο οποίος μας υποστήριζε, τον Νικόλαο Δενδρινό.

(Συνέντευξη από Ξενιώ Δενδρινού)

Χ.Δ.: Τι θυμάστε από την Κατοχή;

Μ.Ν.: Είχαμε μάθει τις δουλειές εδώ από μικρές γιατί δεν πηγαίναμε σχολείο. Ωσπου να έρθει πάλι ο δάσκαλος μετά το '40 ήμουν 15-16 χρονών, δεν ζούσα και μέσα στο χωριό αλλά ούτε και οι άλλες πήγαν σχολείο για να πάρουν ενδεικτικό. Στη Τρίτη τάξη ήμουν, είχαμε προβιβαστεί για την Τετάρτη όταν στις 28 Οκτώβρη που την ξέρετε και τώρα μπήκαν όλοι σε ένα καίκι και φύγανε. Αυτοί που φύγανε ήταν αυτοί που είχαν τελειώσει το στρατιωτικό τον Απρίλη και λέγονταν *πρωτοκάλεστοι* γιατί ήταν σε μικρή ηλικία. Αυτοί φύγανε από εδώ και πήγανε γραμμή στα σύνορα και είχε φύγει μαζί και ο δάσκαλος ο οποίος ήταν υπαξιωματικός και έπρεπε να φύγει. Μετά τον πόλεμο ξανάρθε για να συμπληρώσει γιατί ήταν πρωτοδιόριστος και τότε εκεί που πηγαίνανε πρώτη φορά έπρεπε να συμπληρώσουν 3 χρόνια για να μπορούν να πάνε αλλού. Συμπλήρωσε τους μήνες που έπρεπε και έφυγε. Τότε οι πιο πολλοί δεν είχαμε βγάλει δημοτικό.

(Συνέντευξη από Μαρία Νομικού)

Χ.Δ.: Τη κατοχή την ζήσατε ;

Μ.Ν.: Όταν ήμουν μικρό παιδάκι την έζησα γιατί όπου πήγαινε ο πατέρας μου, που είχε το κοπάδι, έπρεπε να μας πάει και εμάς- στον άγιο Αθανάσιο, σε ένα άλλο μακριά στην Αλιμιά- γιατί δεν είχαμε μάνα και έπρεπε να μας πάρει μαζί. Δεν πεινούσαμε όμως εμείς γιατί είχαμε κοπάδια. Ψωμί δεν είχαμε αλλά είχαμε τυρί και επίσης ανταλλάσαμε το κρέας με ψάρια .

Κ. ΣΥΓΧΡΟΝΑ

Κ.1 Ποιητής της Ηρακλειάς

(βλ.εικόνα 61)

(Συνέντευξη από την Ευαγγελία Δενδρινού)

Χ.Δ: Τι έχει να επιδείξει η Ηρακλειά στο χώρο της λογοτεχνίας ;

Ε.Δ: Εδώ με ιδιαίτερη συγκίνηση θα μιλήσω και εγώ για ένα δικό μας ποιητή αρκετά αναγνωρισμένο, τον Γιώργο Γαβαλά, ο οποίος κατάγεται από την Ηρακλειά και έχει ένα πλούσιο συγγραφικό έργο.

Χ.Δ: Πες μου λίγα λόγια για τη ζωή του.

Ε.Δ: Ο Γιώργος Γαβαλάς γεννιέται στην Αθήνα το 1922 με καταγωγή την Ηρακλειά όπως σου είπα. Τελειώνει το δημοτικό σχολείο στο ιδιωτικό του Κωνσταντέα αλλά διακόπτει για να βοηθήσει τον πατέρα του. Αν και αυτοδίδακτος ο κύριος Γαβαλάς πρωτοεμφανίζεται στο περιοδικό *Ελεύθερα Γράμματα* 8 Φεβρουάριο του 1946 με το *Καρτερώντας τους θεούς* το οποίο μαζί με το *Γ' αλεφουρτούνη η σκούνα*, ένα ποίημα που γράφεται μια χρονιά αργότερα το 1947, είναι ποιήματα που θα προκαλέσουν τον ενθουσιασμό του Γιάννη Ρίτσου και του Δημήτρη Φωτιάδη. Ο ίδιος ο Γιώργος Γαβαλάς συνεργάζεται με πολλά περιοδικά: *Θεμέλιο*, *ο αιώνας μας*, *Νεοελληνικός Λόγος*, *Νέα Εστία*, *Φιλολογική πρωτοχρονιά*, *Γράμματα και τέχνες*, *Ελίτροχος*, *Θέματα Λογοτεχνίας*, *Ημερολόγιο Εταιρείας Συγγραφέων «ήλιος»*, *Μεταφραστές και Συγγραφείς Ρόδου*, *Ανακύκλωση*, *η Λέξη* καθώς και με τις εφημερίδες: *Ριζοσπάτης*, *Φοιτητική Φωνή*, *Πειραιϊκά Γράμματα* κ.ά.

Χ.Δ: Ποιο είναι το συγγραφικό του έργο ;

Ε.Δ : Ο κύριος Γαβαλάς έχει εκδώσει 4 βιβλία. Το 1949 είναι το πρώτο του με τίτλο *Ζωγραφιές από το μακρινό δάσος* στη Λογοτεχνική Γωνιά (Αθήνα). Το 1975 έρχεται το δεύτερο βιβλίο του *Θέματα για την ποίηση (1945-1975)* από τις εκδόσεις Κέδρος. Το 1991 *Μνήμες μιας αφίσσας* από τις εκδόσεις Σοκόλης και το 1991 ένα δεύτερο βιβλίο από τις εκδόσεις Σοκόλης με τίτλο *Επεισόδια*. Αξίζει να σας πω ότι η συλλογή *Ζωγραφιές από το μακρινό κράτος*, αυτό το πρώτο βιβλίο που σας είπα το 1949, κρίθηκε ευνοικά από το Βάσο Βρίκα στα ΝΕΑ (11-3-49): « Ο Γαβαλάς κατόρθωσε να μεταδώσει κάτι από τη γύμνια του ανθρώπου της μεγαλούπολης. Κάτι από το κενό που τόσο αριστουργηματικά απέδωσε ο Τ.Σ. ΕΛΙΟΤ στην *Έρημη χώρα*». Φτάνει δηλαδή να συνδέει αυτόν τον εισηγητή του μοντερνισμού τον Τ.Σ. Έλιοτ με τον Γιώργο Γαβαλά. Την ίδια χρονιά ο Δικταίος Αιώνας λέει ότι « Ο Γαβαλάς έχει έναν δικό του τρόπο να βλέπει . Το ποίημα *Γ' αλόγατα καβάλα στους ανθρώπους* μεταμορφώνει την πιο στυγνή πραγματικότητα σε άξια ονείρου ». Για να έρθει ο Πέτρος Χάρης στην εφημερίδα *Ελευθερία* να μας πει « ο Γαβαλάς μας κερδίζει αμέσως, οι στίχοι του δεν φεύγουν εύκολα από τ' αυτιά μας». Ενώ ο Αλ. Αργυρίου, στη *Φοιτητική φωνή*, 7-1947 γράφει « Στο Γαβαλά διακρίνουμε υλικό ατίθασο με

σύμβολα παρθενικά ως μια παρθενικότητα ζωντανή κι εκφραστική». Δηλαδή βλέπεις αυτές τις καταγεγραμμένες κρίσεις και για τι ταλέντο μιλάμε .

Χ.Δ : Αν επέλεγες ένα ποίημα του ποιο θα ήταν αυτό ;

Ε.Δ.: Η αλήθεια είναι ότι έχει γράψει πάρα πολύ ωραία ποιήματα με διαφορετική θεματολογία για πράγματα τα οποία μας συγκινούν και μας προβληματίζουν ακόμη και σήμερα. Νομίζω ότι θα ξεχώριζα το ποίημα *Ηρακλεία*. Θα μπορούσα να σας το διαβάσω;

Χ.Δ : Φυσικά

Ε.Δ :

Τα βράδυα
όταν μουγκρίζοντας τα κύματα
μπούκωναν τις σπηλιές
με καλούσες
Όταν ο αγέρας
σφυρίζοντας ανάμεσα στα σπερδούκλια
μπέρδευε το παιδικό μου όνειρο
στα ξαφνιασμένα μάτια
με καλούσες

Με κάλεσες κι ήρθα
Πεθαμένοι πρόγονοι
στα βράχια στέκονταν
να με καλωσορίσουν
Μπροστάρης ο μπάρμπα Γιώργης
με τα σκαρπέλια

Με γνώρισες
Κι όταν απέναντι σου στάθηκα
Το μπόι μου άνοιξα
να σε περηφανέψω

Τότε ήταν που είπες
Χώμα μου
γίνε στίχος

Κ.2 Αρχαιολογία τόπου-σχέση ντόπιων με τα αρχαία ευρήματα

(βλ. εικόνα 61)
(Συνέντευξη από Χρήστο Κανάκη)

Χ.Δ.: Πώς ξεκίνησε η ενασχόληση σου με τις σπείρες ;

Χ.Κ.: Η πρώτη μου επαφή με τις σπείρες ήταν από τον θείο μου τον Αντωνιό τον Κανάκη. Κάποια στιγμή, επειδή ήξερε ότι με ενδιαφέρουν τα θέματα ιστορίας της Ηρακλείας, μου είπε ότι υπάρχουν κάποιες σπείρες σκαλισμένες στα βράχια τις οποίες λένε «μπούσουλες» και υπάρχουν διάσπαρτες σε διάφορα σημεία του νησιού. Πέρασαν κάποια χρόνια μέχρι να αρχίσω να ασχολούμαι με τις επίκρουστες σπείρες, μέχρι δηλαδή κάποια στιγμή το 1997 που του ζήτησα να με πάει να μου τα δείξει τα σημεία αυτά. Με πήρε μαζί και μου έδειξε την σπείρα που υπάρχει πάνω στο δρόμο προς την στέρνα καθώς και την σπείρα που βρίσκονταν βορείως του οικισμού του Αγίου Αθανασίου η οποία και καταστράφηκε τον Αύγουστο του 2012 από βανδάλους. Δεν ήξερε φυσικά τι σημασία τους και τον λόγο για τον οποίο είχαν σκαλιστεί. Έψαξα να βρω και άλλες σπείρες στο νησί και εκείνη τη χρονιά αλλά και το 1998. Εντόπισα μετα από πληροφορίες άλλες δύο. Μία στη θέση «Βορινή Σπηλιά» και η άλλη μία στον «Άγιο Μάμμα». Το 1998 μου δόθηκε η πληροφορία ότι υπάρχουν σπείρες που είναι σκαλισμένες πλάκες. Μετά την υπόδειξη γνωστού μου βρήκα μία σε ένα σωρό από υλικά οικοδομής και την οποία αν και φωτογράφησα άφησα στην θέση της. Ευτυχώς κάτοικος της Ηρακλείας την βρήκε και την παρέδωσε το 2010 στο Μουσείο Απειράνθου Νάξου. Το 2001 πήγα στο Αρχαιολογικό Μουσείο των Αθηνών και με φωτογραφίες από τις σπείρες προσπαθώντας να δω τι ακριβώς είναι και εάν έχουν σχέση όντως με πειρατές όπως ισχυριζόντουσαν οι ντόπιοι. Μου είπαν ότι σίγουρα δεν ήταν σημάδια πειρατών και ότι θα έπρεπε να πάω στην Εφορεία Αρχαιοτήτων Κυκλάδων που είναι αρμόδια. Όντως πήγα στην Εφορεία των Κυκλάδων και εκεί συνάντησα την κυρία Μαρθάρη που ήταν προϊσταμένη της Εφορείας, η οποία μου είπε ότι τα σημάδια αυτά χρονολογούνται με μια πρώτη ματιά στην εποχή της Πρώιμης Χαλκοκρατίας δηλαδή της 3η χιλιετία π.Χ.

Για να χρονολογηθούν όμως με ακρίβεια, χρειάζεται να γίνει πρώτα μια επιφανειακή έρευνα ή και ανασκαφή ώστε να εντοπιστούν χρονολογήσιμα ευρήματα όπως κεραμική και λίθινα εργαλεία. Ήταν μια αρχή. Έδωσα όλα τα στοιχεία που αφορούσαν στις θέσεις μαζί με το στίγμα του GPS για τον εντοπισμό τους. Έκτοτε άρχισε μία προσπάθεια να βρεθούν όσο το δυνατόν περισσότερες. Είχα συμπαραστάτες στην προσπάθεια αυτή τον Γιάννη Γαβαλά, τον Αντώνη και τη Μαρία Βλαβιανού, τον Δημήτρη Καλαποθαράκο, την Μαίρη Σπανού, την Σοφία Αγγελίδου, οι οποίοι είχαν και εκείνοι στραμμένο το ενδιαφέρον στο να εντοπιστούν όσον το δυνατόν περισσότερες για να τις σώσουμε από την καταστροφή. Ο λόγος που μας ώθησε στην κίνηση αυτή ήταν ότι είχαν καταστραφεί πολλές στα χρόνια μεταξύ 1930-1970, επειδή οι ντόπιοι πίστευαν ότι κάτω από αυτές κρύβονται θησαυροί. Άρα, δεν έχουμε πλήρη εικόνα των πόσων υπήρχαν. Μετά από κάθε εντοπισμό νέας βραχογραφίας, ενημερώνονταν άμεσα εγγράφως η Εφορεία Αρχαιοτήτων Κυκλάδων. Μέχρι και σήμερα έχουν βρεθεί περίπου 25. Συγκεκριμένα:

A) Τρεις είναι σκαλισμένες σε πλάκες και βρίσκονται πλέον στο μουσείο Απειράνθου.

Β) Μια συστάδα από 20 περίπου σε λόφο κοντά στον Άγιο Αθανάσιο.

Γ) Μία πάνω στον δρόμο του Άγιο Αθανάσιο η οποία καταστράφηκε το 2012

Δ) Μια ψηλά από την παραλία της «Βορινής Σπηλιάς». Εκεί σύμφωνα με πληροφορίες υπάρχει μάλιστα άλλη μια, αλλά δεν έχει μέχρι στιγμής εντοπιστεί.

Ε) Δύο στον Άγιο Μάμα .

Χ.Δ.: Τι σημαίνουν οι σπείρες ;

Χ.Κ.: Έχουμε κάνει μία έρευνα όλα αυτά τα χρόνια από το 2000 και μετά. Οι σπείρες δεν έχουν μία σαφή ερμηνεία. Υπάρχουν πολλές εξηγήσεις αλλά καμία δεν έχει τεκμηριωθεί. Όπως νομίζει ο καθένας τις εξηγεί. Άλλοι πιστεύουν ότι υποδηλώνουν μέρος στο οποίο υπάρχουν νερά. Άλλοι θεωρούν ότι είναι ημερολόγια, κάποιοι άλλοι λένε ότι έχουν να κάνει με θέματα αποτροπής κακού. Υπάρχουν και πολλοί που υποστηρίζουν ότι βρίσκονται κοντά σε θέσεις νεκροταφείων. Όντως στην Ηρακλεία για ένα παράξενο λόγο οι περισσότερες σπείρες βρίσκονται σε μία απόσταση 100 με 200 μέτρα από δηλωμένα νεκροταφεία της εποχής της χαλκοκρατίας τόσο στον Άγιο Αθανάσιο και στη Βορινή Σπηλιά όσο και στον Άγιο Μάμα .

Χ.Δ.: Πώς έδρασε αφού τις ανακάλυψες ;

Χ.Κ.: Κίνησα όλες τις διαδικασίες ενημερώνοντας κατ' αρχάς την Εφορεία Αρχαιοτήτων Κυκλάδων. Ζήτησα την συνδρομή τους και όντως κάποια στιγμή με βοήθησαν δείχνοντας ενδιαφέρον. Αρχισα να ψάχνω την βιβλιογραφία για να δω αν υπάρχουν και άλλα μέρη στην Ελλάδα -αλλά και γενικώς στην Υφήλιο- που έχουν τέτοιες σπείρες και ομόκεντροι κύκλοι. Αυτό που με εντυπωσίασε ήταν ότι υπάρχουν σπείρες, ομόκεντροι κύκλοι και cup-marks όπως τα ευρήματα της Ηρακλείας σε όλο τον Κόσμο. Στην Ελλάδα συγκεκριμένα, εκτός από αυτές της Νάξου, τις οποίες έχει καταγράψει ο Μπαρδάνης το 1989 στο τεύχος 3 των Απεραθίτικων, υπάρχουν και:

1) Στην Ασφέντου Κρήτης. Τις είχε καταγράψει ο κ. Γιώργος Παπουτσάκης και τις είχε δημοσιεύσει στο περιοδικό «Ελληνικό Πανόραμα» (Τεύχος 25 του 2008)

2) Πάνω από 600 «γραμμένες πέτρες» με cup-marks στη περιοχή του Σικουρίου της Λάρισας. Τις έχει καταγράψει ο κ. Στέλιος Παπανικολάου τις είχε εκδόσει στο βιβλίο του «600 γραμμένες πέτρες» το 2005.

3) Υπάρχουν στη Μαρόνεια και τις είχε καταγράψει ο κ. Φώτης Κωνσταντινίδης στο βιβλίο του «Υπαίθρια Προϊστορικά ιερά της Θράκης».

3) Στον Στρόφιλα της Άνδρου από την αρχαιολόγο Χριστίνα Τελεβάντου και οι οποίες χρονολογούνται στην Νεολιθική εποχή. Δηλαδή πάμε πιο πίσω ακόμα στα 5000-8000 π.Χ. Τέλος

4) Ο αρχαιολόγος κ Ανδρέας Βλαχόπουλος εντόπισε προσφάτως (2014) βραχογραφίες στην Αστυπάλαια.

Για να γίνουν γνωστές προσπάθησα να έρθω σε επαφή κυρίως με αρχαιολόγους. Μετα από μεσολάβηση εξαιρετης αρχαιολόγου που γνώριζα ήρθα σε επαφή με τον κ.Ανδρέα Βλαχόπουλο Επίκουρο καθηγητή στο πανεπιστήμιο Ιωαννίνων για θέματα Προϊστορικής Αρχαιολογίας. Αυτός με την σειρά του με έφερε σε επαφή με τον Καθηγητή Αρχαιολογίας κ. Χρήστο Ντούμα αρμόδιος για θέματα αρχαιολογίας κυρίως για την Σαντορίνη. Ο κ. Ντούμας είχε προτρέψει τον κύριο Μπαρδάνη να κάνει την καταγραφή των βραχογραφιών της Νάξου το 1989. Εδώ θέλω να σημειώσω πως στις βραχογραφίες που έχει γράψει ο Μπαρδάνης περιλαμβάνονται και βραχογραφίες της Ηρακλείας. Ο κ.Ντούμας με προέτρπε να γράψω ένα άρθρο για τις βραχογραφίες της Ηρακλείας, στο οποίο δεν έβαλα επιστημονικούς όρους αλλά μόνο περιγραφές των ευρημάτων και του χώρου στον οποίο βρίσκονται καθώς και κάποιες φωτογραφίες ώστε να ενημερώσουμε την αρχαιολογική κοινότητα. Το περιοδικό «Αρχαιολογία& Τέχνες» δέχτηκε να δημοσιεύσει το άρθρο μου στο τείχος 114 του 2010.

Ήταν αυτή η πρώτη αναφορά στις βραχογραφίες της Ηρακλεία μετά το 1967, όταν η αρχαιολόγος κ. Ζαφειροπούλου είχε εντοπίσει βραχογραφίες στην Ηρακλεία και είχε δημοσιεύσει μικρό άρθρο για αυτές στα «Αρχαιολογικά Χρονικά» της εποχής. Προσπάθησα να πλησιάσω και την Κοινότητα Ηρακλείας και τον αείμνηστο πρόεδρό της Θεοφάνη Γαβαλά. Μου ζήτησε -και με χαρά ανταποκρίθηκα- να γράψω ένα μικρό άρθρο για αυτές στο βιβλίο του « Η ΗΡΑΚΛΕΙΑ ΤΟΥ ΧΘΕΣ & ΤΟΥ ΣΗΜΕΡΑ» 2010.

Χ.Δ Γνώριζαν οι ντόπιοι έως τότε την υπάρξη τους ;

Χ.Κ: Οι ντόπιοι γνώριζαν την υπάρξη τους. Το κακό είναι ότι από τη στιγμή που το θέμα βγήκε πάλι στην επιφάνεια η στάση τους ήταν κυρίως αρνητική. Ελάχιστοι είναι αυτοί που πραγματικά έδειξαν το ενδιαφέρον που τους αξίζει -γι'αυτό υπήρχε ο βανδαλισμός του 2012. Κάποιοι θεώρησαν ότι τους δημιουργούν προβλήματα με τις περιουσίες τους. Μετά τον βανδαλισμό του 2012 ήρθε η απόφαση μου να μην κάνω άλλες κινήσεις παρόλο που είχε ενεργοποιηθεί ο «Διεθνής Οργανισμός Βραχογραφιών» (IFRAO) και ήθελε να κατέβει στην Ηρακλεία να κάνει μελέτες. Τους σταμάτησα, γιατί δεν ήθελα να γνωρίζουν πολλοί ποια είναι τα σημεία στα οποία υπάρχουν οι σπείρες ώστε να μην υπάρχουν άλλες καταστροφές. Όσον αφορά την Εφορεία Αρχαιολογίας Κυκλάδων δεν βοήθησε και εκείνη προς αυτή την κατεύθυνση. Να ενημερώσει δηλαδή τους ντόπιους, αν και το έχω ζητήσει εγγράφως πολλές φορές. Να κάνει κάποια ημερίδα ώστε να τους ενημερώσει για την αξία, την επιστημονική & αρχαιολογική που έχουν για το νησί, να τους ευαισθητοποιήσει και παράλληλα να προστατεύσει όσες έχουν μείνει. Η κοινότητα αδρανεύει και αυτή στην ουσία όλα αυτά τα χρόνια, από το 2000 και μετά. Ήδη, για την βραχογραφία που είναι πάνω στο δρόμο τους είχα ζητήσει να την καλύψουν με χώμα ώστε να μην καταστρέφεται. Τώρα πλέον περνούν και αγροτικά που σέρνουν σιδερένια μηχανήματα πίσω τους και κάθε μέρα την καταστρέφουν. Και η Κοινότητα έχει ειδοποιηθεί και η αρμόδια Εφορεία .Κανείς όμως δεν κάνει τίποτα για την προστασία της.

Χ.Δ. Έχει γίνει κινητοποίηση από ανεξάρτητους φορείς (π.χ. Πανεπιστήμιο) ;

63

Χ.Κ: Από το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων βρέθηκε φοιτητής για να αναλάβει ένα διδακτορικό στην Αγγλία με θέμα τις βραχογραφίες της Ηρακλείας. Κατεβήκαμε μαζί το 2010 στην Ηρακλεία για να έχει μία πρώτη εικόνα. Όμως, δεν πήρε ποτέ την άδεια από την Εφορεία Αρχαιοτήτων Κυκλάδων με τη λογική ότι θα τις μελετήσει η αρμόδια αρχαιολόγος. Αργότερα (2015), ένας άλλος ερευνητής, ο κ. Γιώργος Ηλιάδης, ζήτησε άδεια ως επίσημος εκπρόσωπος του IFRAO στην Ελλάδα για να μελετήσει τις βραχογραφίες, όπως έχει κάνει σε όλη την Ελλάδα (Από την Μαρόνια, τον Έβρο και σε άλλα μέρη). Πάλι ούτε σε αυτόν δόθηκε άδεια, παρόλο που είχε υποστήριξη Πανεπιστημίου του Εξωτερικού.

Υπάρχει μια καταγραφή της κυρία Λεγάκη, η οποία κάποια στιγμή πιστεύω ότι θα την εκδώσει και θα έχουμε μια επιστημονική τεκμηρίωση και εικόνα. Το χειρότερο είναι ότι δεν υπάρχει από την κοινότητα καμία κινητοποίηση που να προσπαθήσει να φέρει ανθρώπους που είναι αρμόδιοι να μιλήσουν και να δείξουν πόσο μεγάλη αξία έχουν για το νησί μας αυτά τα ελάχιστα που έχουν απομείνει πλέον και να τους δώσουν την σημασία και την προστασία που τους αξίζει.

Κ.3 Σύνδεσμος των εν Αθήναις Ηρακλειωτών

(βλ. εικόνα 62-66)

(Συνέντευξη από την Ευαγγελία Δενδρινού)

Χ.Δ : Πότε ιδρύθηκε ο Σύνδεσμος των Ηρακλειωτών ;

Ε.Δ: Καταρχάς το πλήρες όνομα του Συνδέσμου μας είναι «Σύνδεσμος των εν Αθήναις Ηρακλειωτών». Πρέπει να φανταστούμε την περίοδο 1912-1923 των πολέμων ότι πάρα πολύ Ηρακλειανοί έχουν αφήσει το νησί μένουν πια στην Αθηνά και τον Πειραιά και νοσταλγούν την δική τους πατρίδα πολύ. Δημιουργούνται οι κατάλληλες συνθήκες για την ιδέα σύστασης του Συνδέσμου. Ουσιαστικά ως ένας τρόπος για να βοηθηθούν οι κάτοικοι της Ηρακλείας. Θα πρέπει να σας πω ότι ιδρυτική ομάδα ήταν Σιμιγδαλάς, ο Εμμανουήλ Βλαβιανός, ο Δημήτρης Στεφανίδης και αυτοί ως επιτροπή στις 29 Νοεμβρίου του 1925 προσκάλεσαν στην Αθήνα τους καταγόμενος από Ηρακλεία και δημιουργήθηκε ο «Σύνδεσμος των εν Αθήναις Ηρακλειωτών» και εξαιτίας αυτού του γεγονότος θα σας πω παρακάτω ουσιαστικά θα εορταστεί 29 Νοεμβρίου 2015 τα 90 χρόνια από αυτή την πρώτη σύσταση του Συνδέσμου των εν Αθήναις Ηρακλειωτών. Τότε για πρώτη φορά που μαζεύτηκε αυτή η επιτροπή 29 Νοεμβρίου του 1925 εγκρίνεται και το πρώτο καταστατικό του Συνδέσμου και μετά ακολούθως στις 28 Φεβρουαρίου 1926 γίνεται και η πρώτη γενική συνέλευση με έτος ίδρυσης του Συνδέσμου το 1926 επίσημα με βέβαια τότε πρόεδρο τον Νικήτα Χιωτινή. Εδώ σας παραθέτω και το πρώτο καταστατικό του Συνδέσμου που ακριβώς λέει το πότε ιδρύθηκε την έδρα το σκοπό και την διάρκεια του Συνδέσμου.

Χ.Δ : Ποιος ήταν ο σκοπός της ίδρυσης του Συνδέσμου ;

Ε.Δ : Διαβάζοντας σας το 2^ο άρθρο του καταστατικού του Συνδέσμου είναι ακριβώς μια «εναδελφική ομόνοια αγάπης σύνδεσης και σύμπραξης των μελών προς υλική και ηθική προαγωγή της ιδιαίτερης αυτών πατρίδος Νήσος Ηρακλείας δια της

κατασκευής κοινοφελών έργων εν τη νήσω». Δηλαδή ο σκοπός ήταν να γίνονται έργα στο ίδιο το νησί.

Χ.Δ: Μετά από 90 χρόνια Συνδέσμου ποια είναι τα έργα και οι δραστηριότητες του ;

Ε.Δ : Θα μπορούσαμε να χωρίσουμε τα έργα και τις δραστηριότητες σε δυο κατηγορίες: αφενός στα έργα που γίνονται στη Ηρακλειά, αφετέρου στα έργα που γίνονται στην Αθήνα. Μην ξεχνάμε ότι γίνεται από άτομα που είναι στην Αθήνα και πρέπει να καλύψει και την νοσταλγία εκείνων των ατόμων. Θα σας εξηγήσω. Ξεκινώ από τα έργα στην Ηρακλειάτα οποία βέβαια χρηματοδοτούνται από δραστηριότητες που γίνονται στην Αθήνα. Δηλαδή ο στόχος κάθε εκδήλωσης στην Αθήνα είναι πώς θα γίνουν έργα στην Ηρακλειά. Με αυτό τον τρόπο έχει χρηματοδοτηθεί η αποπεράτωση της εκκλησίας των Εισοδίων της Παναγίας, ένα έργο που έγινε το 1928-1932. Και από τότε έχει ξαναβοηθήσει ο Σύλλογος προκειμένου να κατασκευαστούν πόρτες, παράθυρα, το παλαιό ξυλόγλυπτο τέμπλο, να σοβατιστεί ο ναός, να πλακοστρωθεί, να δημιουργηθεί στέγαστρο προκειμένου να μπορούν οι πιστοί το δεκαπενταύγουστο να τρώνε όλοι μαζί χωρίς να είναι μέσα στον ήλιο. Επίσης έχουν χρηματοδοτηθεί επισκευές και η δημιουργία του μαγειρίου για το εκκλησάκι του Αγίου Γεωργίου στο ομώνυμο χωριό όπως επίσης και η κατασκευή της εκκλησίας του Προφήτη Ηλία με βέβαια την συνεισφορά της Σοφίας Βιδάλη που γίνεται το 1958. Οι δραστηριότητες του Συνδέσμου συνεχίζονται και στα θέματα της εκπαίδευσης καθώς ήταν δίπλα στα σχολεία της Ηρακλειάς, στο σχολείο της Παναγίας και στο σχολείο του Αγίου Γεωργίου εξοπλίζοντας το με βιβλία, προσφέροντας του χρήματα για την συντήρηση των σχολείων. Επίσης έχει χρηματοδοτηθεί ο μόλος του Αγίου Γεωργίου και του Τουρκοπηγάδου. Επίσης χρηματοδοτήθηκε ο φάρος ναυσιπλοΐας. Στο λιμάνι του Αγίου Γεωργίου κατασκευάστηκε το 1968 ο δικός μας ξενώνας στην Ηρακλειά που σκοπό είχε να κάνουν διακοπές με λιγότερα χρήματα Ηρακλειανοί που μένουν στην Αθήνα και δεν μπορούν να νοικιάζουν ξενοδοχείο και να πληρώνουν πολλά χρήματα. Οπότε σκοπός ήταν να μπορούν και αυτοί να γυρίσουν στην ιδιαίτερη πατρίδα τους το καλοκαίρι και να είναι κοντά στους συγγενείς τους. Επίσης κατασκευάστηκε το 1956 το ηρώο πεσόντων, το οποίο βρίσκεται στη πλατεία του Αγίου Γεωργίου δίπλα στο Κ.Ε.Π της Ηρακλειάς, και αποδίδει την κατάλληλη τιμή στους πεσόντες του πολέμου. Επίσης έχει πολλές φορές συνδράμει στη κατασκευή αλλά και στον εξοπλισμό του αγροτικού ιατρείου αλλά και του αγροτικού εξεταστηρίου που υπάρχει στον Άγιο Γεώργιο. Εδώ αξίζει να σας αναφέρω ότι με χρήματα που μαζεύτηκαν από εκδήλωση αγοράστηκε ηλεκτροκαρδιογράφος και ηλεκτρικός αναλυτής σακχάρου, κλίβανος προκειμένου να υπάρχουν τα απαραίτητα όργανα για την εξέταση, την πρόνοια για όλους τους Ηρακλειανούς που βρίσκονται μακριά από ένα κέντρο υγείας. Κατι άλλο που έχει κάνει ο Σύλλογος είναι βέβαια να βοηθήσει στην ύδρευση του νησιού χρηματοδοτώντας το πηγάδι του Αγίου Γεωργίου το 1928 αλλά και παραχωρώντας και τμήματος οικοπέδου για αντλιοστάσιο στον Άγιο Γεώργιο το 1992. Επίσης με την βοήθεια του Συλλόγου ηλεκτροδοτήθηκαν οι ναοί της Ηρακλειάς τα ιατρεία και ο ξενώνας 1983 και εξοπλιστηκε το κοινοτικό γραφείο της Ηρακλειάς. Και βέβαια ενισχύει οικονομικά συμπολίτες της Ηρακλειάς που βρίσκονται σε ιδιαίτερη ανάγκη.

Τώρα το πώς βρίσκονται οι πόροι για όλα αυτά τα έργα, οι βασικοί χρηματοδότες είναι αυτοί που μένουν στην Αθήνα που με την ιδιαίτερη αγάπη τους για την Ηρακλειά συμμετέχουν στις δραστηριότητες και στηρίζουν κάθε πρωτοβουλία του Συλλόγου. Δηλαδή οι εορταστικές εκδηλώσεις που κάνουμε ξεκινώντας από την αρχή του έτους είναι η κοπή της πίτας που έχουμε λαχειοφόρο αγορά μαζεύονται κάποια

χρηματικά ποσά, από τις εισφορές των μελών μας μαζεύονται κάποια χρήματα, ακολουθεί αποκριάτικος χορός με κάποιο νησιώτικο βιολί (δηλαδή κάτι σαν χοροεσπερίδα) ακολουθούν εκδρομές, επισκέψεις δηλαδή έτσι πολιτισμικές. Επίσης γίνεται χοροεσπερίδα στη πλατεία της Ηρακλείας μια εκδήλωση προκειμένου να προσελκυσθούν και τουρίστες και βέβαια την πρώτη Κυριακή μετά την 21 Νοεμβρίου γιορτάζονται στην Αθήνα τα Εισόδια της Παναγίας για να θυμόμαστε βέβαια την γιορτή του χωριού της παναγίας το οποίο έχει και ομώνυμη εκκλησία την Παναγία για τα Εισόδια της. Μια άλλη δραστηριότητα του Συλλόγου είναι το ημερολόγιο που εκδίδει. Κάθε χρονιά είναι αφιερωμένο σε κάτι. Το 2013 ήταν αφιερωμένο σε νέους που ζουν μόνιμα στην Ηρακλεία. Το 2014 ήταν αφιερωμένο στο ποιητή της Ηρακλείας Γιώργο Γαβαλά. Το 2015 θυμηθήκαμε τοπία της Ηρακλείας και παραδοσιακά προϊόντα, ενώ το 2016 το ημερολόγιο που τώρα ετοιμάζεται είναι αφιερωμένο στα 90 χρόνια ίδρυσης του Συνδέσμου, γιατί όπως σας είπα 29 Νοεμβρίου του 1925 είναι η πρώτη σύγκλιση του συμβουλίου που δημιουργεί το καταστατικό, ενώ μετά επίσημα 28 Φεβρουαρίου του 1926 έχουμε την πρώτη γενική συνέλευση.

Χ.Δ : Ποια είναι η έδρα του Συλλόγου σήμερα ;

Ε.Δ : Από τις 27 Νοεμβρίου του 1987 έχει αγοραστεί μια αίθουσα η οποία βρίσκεται στην οδό Αρύββου 60 στον Βύρωνα.

Χ.Δ : Ποιες εκδηλώσεις γίνονται εκεί ;

Ε.Δ : Εκεί γίνονται τα συμβούλια του διοικητικού Συμβουλίου, οι συνεδριάσεις των 7 μελών του δηλαδή, τα οποία λαμβάνουν χώρα κάθε πρώτη Τέταρτη του μηνά. Και επίσης η ετήσια γενική απολογιστική συνέλευση που εκεί είναι ανοιχτή σε όλα τα μέλη του συλλόγου. Επίσης, πέρα από αυτά τα διαδικαστικά κομμάτια, η αίθουσα ανοίγει και για εκδηλώσεις, αποκριάτικα παιδικά πάρτι, ανοίγει για την Τσικνοπέμπτη και για πρωτοχρονιάτικες γιορτές με άγιο Βασίλη, κάποια μεταμφίεση και δωράκια σε παιδιά.

Χ.Δ : Σε ποιο βαθμό συμμετέχουν τα μέλη στις εκδηλώσεις που κάνει ο Σύνδεσμος ;

Ε.Δ : Κοιτάξε, σίγουρα στην εποχή που ζούμε η οποία ενισχύει κυρίως ένα ιδιωτικό τρόπο ζωής (ιδιώτης με τον αρχαίο όρο) είναι γεγονός ότι έχει μειωθεί γενικότερα η προσέλευση στο σύλλογο. Δηλαδή πέρα από το να μιλήσουμε για ηλικιακές ομάδες, δεν υπάρχει το ίδιο ενδιαφέρον που υπήρχε παλιότερα όπως το είχαν εμπνευστεί οι ιδρυτές που είχαν αυτή την νοσταλγία της Ηρακλείας. Ίσως γιατί αυτοί αναγκάστηκαν να φύγουν λόγω των άσχημων οικονομικών συνθηκών, ενώ τα παιδιά αυτών και πόσο μάλλον τώρα που μιλάμε για εγγόνια, δισέγγονα ίσως αυτοί έχουν την Ηρακλεία ως απλά την καταγωγή τους και όχι την πατρίδα τους που οι συνθήκες τους ανάγκασαν να φύγουν από εκεί. Είναι δηλαδή άνθρωποι της πόλης και είναι πολύ δύσκολο σε αυτούς τους ανθρώπου που έχουν μάθει να λειτουργούν όχι με τρόπο συλλογικό αλλά ατομικό, ξέρετε πως είναι οι συνθήκες της κοινωνίας μας τώρα, επικρατεί το ωφελιμιστικό, το ατομικό. Ίσως για αυτό παρατηρούμε μια κάποια αποστασιοποίηση από το σύλλογο. Όμως να μην παρεξηγηθεί και να μην είναι αποδεικτικό για εσάς ότι δεν έρχονται άτομα. Ίσα ίσα το παράδειγμα το δικό μου που είμαι μια κοπέλα 21 χρονών που ήδη από τα 18 μου χρόνια είμαι μέσα στο διοικητικό συμβούλιο.

Χ.Δ : Ποιο ήταν το κίνητρο σου να συμμετάσχεις ως μέλος στο Σύλλογο ;

Ε.Δ : Το κίνητρο είναι όχι ότι εγώ είμαι κάποιος υπερήρωας αλλά ότι μου έχει περάσει η αγάπη για το νησί παρόλο που μένω στην Αθήνα, αγαπώ αυτή την κουκίδα και θεωρώ πως ακόμη και ο Σύλλογος ακόμη και τώρα σε αυτές τις δύσκολες συνθήκες μπορεί να εμπνεύσει τελικά και ίσως σε αυτές τις δύσκολα οικονομικά συνθήκες να μπορεί να εμπνεύσει και λίγο παραπάνω. Και κάτι ενέπνευσε και εμένα. Πιστεύω πως αν δεν μπόυνε και νέα άτομα στον σύλλογο, δηλαδή πως ένα διοικητικό συμβούλιο που αποτελείται από νέα άτομα βοηθάει και στη προσέλευση νέων, δείχνει πως υπάρχει μια ανανέωση μέσα, υπάρχουν νέες ιδέες, νέες εκδηλώσεις. Μπορεί να δημιουργηθεί μια νέα σχέση υποστήριξης και αλληλοσεβασμού και με την ίδια την κοινότητα.

Χ.Δ : Σε ποιο βαθμό υπάρχει συνεργασία με την τοπική αυτοδιοίκηση της Ηρακλείας ;

Ε.Δ : Ανέκαθεν υπήρχει αλλά ήδη από το τελευταίο διοικητικό συμβούλιο της Ηρακλείας και εκεί υπάρχει μια στροφή στο να σταματήσει αυτό το κατεστημένο να βγαίνουν τα ίδια άτομα πολλά χρόνια και βλέπουμε να δίνεται χώρος στη νεολαία και τελικά και ο κόσμος να τους στηρίζει τους νέους και να τους ψηφίζει. Οπότε ειδικά τώρα υπάρχει μια καλή σχέση με τα άτομα στην τοπική αυτοδιοίκηση της Ηρακλείας γιατί ακριβώς και αυτοί διακατέχονται από αυτό που διακατεχόμαστε και εμείς στο σύλλογο της Ηρακλείας, δηλαδή ένα γνήσιο ενδιαφέρον για την Ηρακλεία.

Χ.Δ : Στο πλαίσιο της οικονομικής κρίσης πως ο Σύνδεσμος βοηθάει το νησί ;

Ε.Δ : Με ένα πλούσιο κοινωνικό έργο. Καταρχάς να πούμε ότι ο Σύλλογος ενισχύει οικονομικά ασθενείς οι οποίοι πρέπει να πληρώσουν ακριβές επεμβάσεις, έχει βοηθήσει κατά περιόδους σεισμοπαθείς ,οι οποίοι μετά από μεγάλους σεισμούς υπέστησαν μεγάλες κατατροφές στα σπίτια τους, απόρους αλλά και σπουδαστές. Δηλαδή ο Σύλλογος υποστηρίζει με συμβολικά ή όχι επιδόματα άτομα από όλες τις κοινωνικές ομάδες και θεωρώ ότι σε αυτά τα 90 χρόνια ο Σύλλογος έχει πετύχει αυτόν τον στόχο του που σας έλεγα στην αρχή, μια ηθική και μια υλική υποστήριξη των κατοίκων της Ηρακλείας αλλά ταυτόχρονα έχει αποτελέσει και ένα σύνδεσμο μεταξύ των Ηρακλειανών που ζουν στην Αθήνα. Δηλαδή τελικά με αυτές τις 6-7 εκδηλώσεις που γίνονται το χρόνο, με τα ημερολόγια που κοσμούν τα σπίτια μας, με εκδηλώσεις στο νησί, με χρήση πλέον της νέας τεχνολογίας με σελίδα στο facebook, με επικοινωνία μέσω mail ανά πάσα στιγμή με τα μέλη του διοικητικού συμβουλίου, έχουμε ανοίξει έναν νέο τρόπο επικοινωνίας, είμαστε συνεχώς σε μια διάθεση για κριτική, σχόλια, απορίες για συμβουλές για προτροπές, για ο,τι δηλαδή μπορεί να προκαλέσει την ανατροφοδότηση και τελικά να στηρίζει αυτόν τον σκοπό μας που είναι να βελτιωθεί το νησί μας αυτό το μικρό νησί με τα 100 άτομα που όμως είναι η πατρίδα μας. Παρόλο που κάποιοι δεν γεννηθήκαμε εκεί, εκεί είναι οι γονείς μας, οι παππούδες μας, οι συγγενείς μας και τελικά αυτό δεν είναι αμελητέο. Δηλαδή ο δεσμός του αίματος σε κάνει να συμμετέχεις και στο σύλλογο. Κάποιες φορές δηλαδή νιώθεις την μοναξιά της πόλης και εκεί η χαρά όταν βλέπεις κάποιο συμπατριώτη σου

οποιασδήποτε ηλικίας (δεν έχει σημασία τελικά να είσαι μικρός) μπορείς να πας στο Σύλλογο γιατί νιώθεις ότι έχεις κάτι κοινό που μοιράζεσαι με αυτούς τους ανθρώπους. Είναι ο κοινός τρόπος που θα μιλήσετε, ένα αστείο που θα πείτε που θα το καταλάβετε μόνο εσείς, ένα παρατσούκλι που θα πείτε, μια ιστορία που θα ακούσεις. Είναι κάτι μαγικό.

Κ. 4 Ηρακλειανοί δεύτερης γενιάς

(συνέντευξη από Δενδρινού Ευαγγελία)

Χ.Δ.: Κατάγονται και οι δυο σου γονείς από την Ηρακλεία;

Ε.Δ.: Ναι, και η μαμά μου και ο μπαμπάς μου είναι από την Ηρακλεία.

Χ.Δ.: Πόσο συχνά επισκέπτεσαι το νησί;

Ε.Δ.: Εμείς επειδή μένουμε στην Αθήνα πηγαίνουμε δύο εβδομάδες το Πάσχα και μετά μόλις κλείσουν τα σχολεία πηγαίνουμε για όλο τον Ιούλιο και όλο τον Αύγουστο. Τα τελευταία χρόνια που είμαι φοιτήτρια έχει τύχει να κάτσω και όλο τον Σεπτέμβρη γιατί είναι ήσυχα.

Χ.Δ.: Γιατί πηγαίνεις τόσο συχνά; Έχεις παρέες εκεί;

Ε.Δ.: Επειδή το νησί είναι μικρό σου δίνει την δυνατότητα να έρθεις κοντά με πολύ κόσμο, εξάλλου υπάρχουν πάρα πολλά άτομα που είναι σαν και εμένα δηλαδή έχουν καταγωγή είτε από τον έναν είτε και από τους δύο γονείς και κατεβαίνουν και εκείνοι το Πάσχα και το καλοκαίρι. Μαζευόμαστε όλοι μαζί και στην Αθήνα και μετά στο νησί είναι πολύ ωραία που είμαστε όλοι μαζί.

Χ.Δ.: Πώς περνάτε την μέρα σας;

Ε.Δ.: Ήσυχα θα έλεγα, όμορφα. Το ωραίο είναι ότι εκεί ξυπνάς πρωί, βγαίνεις στο μπαλκόνι και βλέπεις το γλυκό αεράκι και γεμίζεις με ενέργεια να σηκωθείς και να κάνεις πολλά πράγματα. Πολλές φορές μαζευόμαστε για να περπατήσουμε από το ένα χωριό στο άλλο ή να πάμε μέχρι το λιβάδι. Πολλές φορές χρησιμοποιούμε και ποδήλατο. Το Πάσχα είναι επίσης ωραία γιατί μαζευόμαστε όλοι και πάμε να κόψουμε λουλούδια ή κανονίζουμε με βάρκες να κάνουμε το γύρω του νησιού ή να πάμε σε κοντινά νησιά. Το καλοκαίρι και πολύ σπάνια το Πάσχα πηγαίνουμε και για μπάνιο.

Χ.Δ.: Ποιοι τρόποι διασκέδασης υπάρχουν;

Ε.Δ.: Η αλήθεια είναι ότι δεν υπάρχουν πολλά μαγαζιά όπως στην Αθήνα αλλά επειδή ακριβώς όλη η παρέα αποτελείται από άτομα που μένουν στην Αθήνα και όλο το χειμώνα ζουν τον έντονο ρυθμό ζωής θέλουν το καλοκαίρι να ηρεμήσουν και από την άλλη οι γονείς δεν φοβούνται να μας αφήσουν μέχρι αργά. Συνήθως πάμε στις παραλίες και πίνουμε μπύρες και μπορεί να παίζουμε μουσικά όργανα π.χ κιθάρες, να τραγουδήσουμε και να ανάψουμε φωτιά. Θυμάμαι χαρακτηριστικά ότι περίπου μέχρι την ηλικία του γυμνασίου μαζευόμασταν στην παραλία του Αγίου Γεωργίου

και κάναμε beach party και βοηθούσε ο καθένας όπως και όσο μπορούσε για να γίνει αυτό το party. Ξερω γω κάποιος αναλάμβανε να πάρει τα πατατάκια, άλλος να φέρει τις πίτσες, άλλος κάποια σουβλάκια. Η Τζωρτζίνα με τον Παναγιώτη που μένανε απέναντι αναλάμβαναν πάντα να φέρουν τα τραπέζια και να δώσουν τον απαραίτητο φωτισμό στην παραλία. Βάζαμε μουσική και χορεύαμε μέχρι το πρωί. Αυτό ήταν μια πολύ όμορφη εμπειρία. Όταν αρχίσαμε να μεγαλώνουμε πάλι με την σχετική ανοχή των γονιών πηγαίναμε μέχρι αργά σε μαγαζιά που είναι κοντά στο λιβάδι τα οποία ήταν πάρα πολύ όμορφα γιατί ήταν μέσα στη θάλασσα και μετά όλες μαζί οι παρέες γυρνάγαμε σε ένα πάρα πολύ ωραίο τοπίο που να βλέπεις τα αστέρια γιατί το νησί δεν έχει τόσα πολλά φώτα και το βράδυ πραγματικά είναι ωραία αφού είναι σαν την Αθήνα που ο ουρανός είναι μαύρος και δεν βλέπεις τίποτα.

Χ.Δ.: Γίνονται κάποιες εκδηλώσεις για να προσελκύσετε τους νέους ;

Ε.Δ.: Αυτά που γίνονται κυρίως είναι κάποια γλέντια από μαγαζιά και από τον σύλλογο του νησιού. Και τα ίδια τα μαγαζιά από μόνα τους προσπαθούν να έχουν ένα ωραίο περιβάλλον. Κυρίως τα πιο αυθεντικά πράγματα που μπορεί να ζήσει κάποιος είναι το Πάσχα γιατί έχει πολλά έθιμα το νησί και κάποιες ιδιαιτερότητες. Μπορώ να σου περιγράψω μάλιστα πως περνάει μια μεγάλη εβδομάδα στο νησί.

Χ.Δ.: Πες μου.

Ε.Δ.: Εμείς συνήθως τα παιδιά της Αθήνας κανονίζουμε και πηγαίνουμε όλοι με το καράβι Μεγάλη Τρίτη και το καλύτερο μας είναι πως θα περάσουμε μέσα στο πλοίο. Τράπουλες, παιχνίδια, τραγούδια. Από Μεγάλη Τετάρτη που είμαστε εκεί ξεκινάνε οι ωραίες στιγμές. Προσπαθείς και πάλι να συνδεθείς με τους ντόπιους. Τη Μεγάλη Τετάρτη πάμε στο ευχέλαιο, τη Μεγάλη Πέμπτη μαζευόμαστε στα σπίτια και η κάθε οικογένεια όλη μαζί βάφει τα κόκκινα αυγά και το βράδυ υπάρχει το σχετικό κλίμα κατάνυξης και μετά μεγάλη Παρασκευή πάλι είμαστε κυρίως στις εκκλησίες. Πηγαίνουμε στην αποκαθάρωση και στην περιφορά της εικόνας. Αυτό που κάνει ιδιαίτερο και κάπως κωμικό είναι ότι επειδή η Ηρακλειά δεν έχει δικό της μόνιμο παπά αλλά περιφέρεται και μοιράζεται ανάμεσα στην Ηρακλειά και στη Σχοινούσα με αποτέλεσμα να κάνει την μία λειτουργία στο ένα νησί και μετά να παίρνει μια λάντζα και να πηγαίνει και στο άλλο νησί. Αυτό βέβαια είναι δύσκολο για τον ίδιο τον παπά που όλη την μέρα πρέπει να κάνει λειτουργίες και επίσης το μεγαλύτερο πρόβλημα είναι οι καιροί. Μας έχει τύχει φορές που να έχει εγκλωβιστεί στο άλλο νησί και μπορεί να έρθει το βράδυ και να κάνει και τις 2 λειτουργίες μαζί. Για εμάς στην Αθήνα που έχουμε συνηθίσει να γίνονται όλα στην ώρα τους είναι λίγο περίεργο αν και έχει κάτι μαγικό και σε κάνει να εκτιμάς αυτό που έχεις εκείνη τη στιγμή και τελικά σε τόπους σαν την Ηρακλειά δεν είναι δεδομένο. Φυσικά μέχρι εδώ αυτά που έχω περιγράψει δεν είναι για διασκέδαση, εξάλλου και η μεγάλη εβδομάδα δεν προωθεί κάτι τέτοιο αλλά όλα τα πρωινά μετά την εκκλησία κανονίζουμε και πάμε να πιούμε το καφέ μας στο παραδοσιακό καφενείο. Κανουμε βόλτες ποδαρόδρομους και αν έχει και καλό καιρό θα κάνουμε και μπάνιο. Τα καλά βέβαια αρχίζουν το Μεγάλο Σάββατο το βράδυ, αφού γίνει η Ανάσταση πάλι λόγω του σχετικού προβλήματος με το παπά η Ανάσταση γίνεται πολύ νωρίτερα γύρω στις 9 με 9μισή δηλαδή ξεκινάει η λειτουργία και περίπου 11 έχει τελειώσει και όλοι ρίχνουμε φυσικά τα σχετικά πυροτεχνήματα και βεγκαλικά. Μετά ο καθένας πάει σπίτι του και τρώει είτε την μαγειρίτσα είτε το κατσίκι το γεμιστό που είναι παραδοσιακό και βγαίνουμε. Αυτό που εμείς κάνουμε συνήθως ως νέοι είναι να πηγαίνουμε στο BARAKI και ακούμε τα ελληνικά μας και χορεύουμε. Μετά την Κυριακή και αυτή είναι γεμάτη με γλέντια,

δηλαδή κάθε σπίτι ξεκινάει από το πρωί και ψήνει τη σούβλα του και έχει χορούς και τραγούδια. Και τα μαγαζιά βρίσκονται σε αυτό κλίμα. Το αστείο είναι ότι ο ένας περιφέρεται στο σπίτι του άλλου για να δουν πώς πάει η όλη κατάσταση. Το βράδυ πάλι μαζευόμαστε όλοι μαζί για να χορέψουμε και να γλεντήσουμε. Το γλέντι συνεχίζεται και εμείς είμαστε ακόμη πιο τυχεροί άμα το γλέντι έχει πέσει Δευτέρα του Πάσχα γιατί είμαστε ακόμη στην Ηρακλειά και έτσι υπάρχει ένα ακόμη κοινωνικό στο νησί το οποίο συνοδεύεται από γλέντια και πανηγύρι. Όλο αυτό το κλίμα τελειώνει γύρω στη Τρίτη με Τετάρτη που όλοι επιστρέφουμε στην Αθήνα.

Χ.Δ.: Σε τέτοιες δύσκολες οικονομικές εποχές το νησί δίνει τη δυνατότητα στους νέους ανθρώπους να επιστρέψουν πίσω στο τόπο τους;

Ε.Δ.: Οι άνθρωποι οι οποίοι έχουν φύγει από το νησί είναι αυτοί που λέμε δεύτερης γενιάς, δηλαδή αυτοί που οι γονείς τους ή οι παππούδες τους έφυγαν από το νησί. Αυτό σημαίνει ότι δεν έχει ζήσει ποτέ την Ηρακλειά ως μόνιμος κάτοικος και αυτό είναι πολύ σημαντικό, δηλαδή εμένα οι γονείς μου οι οποίοι έχουν ζήσει και οι δύο στο νησί αν αποφασίσουν κάποια στιγμή να επιστρέψουν θα γνωρίζουν και τις δυσκολίες που υπάρχουν και θα είναι κάτι που το επέλεξαν συνειδητά γνωρίζοντας τι θα αντιμετωπίσουν. Άτομα τα οποία έχουν ζήσει στην Αθήνα νομίζω ότι είναι πολύ δύσκολο να πάρουν μια τέτοια απόφαση χωρίς όμως να είναι και αδύνατον. Μπορεί κάποιος από αυτή την πολύ αγάπη που υπάρχει, δεν ξέρω αν την περιέγραφα καλά και αν έδειξα πόση αγάπη υπάρχει από την πλευρά αυτών των παιδιών, δεν ξέρω αν αυτή είναι αρκετή ώστε να συντελέσει στην αύξηση του πληθυσμού και να γυρίσουν πίσω στο τόπο τους. Αυτό θα γίνει αν και το κράτος δώσει τις κατάλληλες υποδομές δηλαδή να υπάρχουν σχολεία με όλες τις παροχές, με καθηγητές οι οποίοι θα έρχονται από την αρχή του σχολικού έτους, με τον απαραίτητο εξοπλισμό στα ιατρεία, με δυνατότητα για εργασία, με επιχορηγήσεις, με προγράμματα που θα επιχορηγούν αυτόν τον νέο που έρχεται στο νησί και ανοίγει την επιχείρηση ίσως τότε και να πήγαινε κάποιος, όμως είναι δύσκολο σε τέτοια περίοδο να πάρει κάποιος αυτή την απόφαση.

Λ. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Όσο υπάρχουν άνθρωποι στην Ηρακλεία, το φεγγάρι θα ανατέλλει μοναδικά από το Βενέτικο μετατρέποντας το λιβάδι σε κερκίδες αρχαίου θεάτρου. Ο ήλιος θα δύει στον Ξυλομάτη φλογίζοντας τη Νάξο και κάνοντας την λαμπερή Πάρο μαύρη σκιά. Όσο υπάρχουν άνθρωποι να χτυπάνε την καμπάνα στο σπήλαιο του Αη Γιάννη και να μαζεύονται στη γιορτή του, τα κεριά δε θα λιώσουν ποτέ και οι φλογίτσες θα φέγγουν τους σταλακτίτες κάνοντας τη φαντασία να καλπάζει. Το ναυαγισμένο αεροπλάνο στη Αλιμιά θα έχει λόγο ύπαρξης και ο Καρβουνόλακος θα μας προκαλεί για περπάτημα. Η Βουρκαριά θα ανακουφίζει τους ιδρωμένους περιπατητές και οι θεόρατοι βραχοί του Μέριχα θα υψώνονται σαν υπερφυσικά θηρία πάνω από τη θάλασσα. Όσο υπάρχουν τέτοιοι άνθρωποι στην Ηρακλεία θα κάνεις άφοβα ωτοστόπ για να ανέβεις στην Παναγία και θα τραγουδάς στο Λιβάδι με φωτιές και κιθάρες σαν ρομαντικός έφηβος. Θα φωνάζεις στις πλαγιές και θα σου απαντάνε οι κουρούνες! Θα εξερευνάς δύσβατα μονοπάτια παρέα με γαιδουράκια ή κατσίκια και τα όρνια θα σε παρακολουθούν από ψηλά!

Αυτό το νησάκι δεν «πουλάει» τίποτα. Δεν κόβει πολλά εισιτήρια. Δεν «φωνάζει». Υπάχει πάντα εκεί και περιμένει τους λίγους που κατεβαίνουν από τα πλοία της γραμμής και ξέρουν καλά γιατί έρχονται. Ξέρουν την αλήθεια του τόπου και των ανθρώπων, τα άδοξα χαμόγελα και την παράξενη, αθώα συνωμοσία της οποίας γίνεσαι μέρος χωρίς να το καταλάβεις. Μια κρυφή δύναμη που σε κάνει να ψιθυρίζεις, που σε κάνει να δίνεις αξία στους πιο ανεπαίσθητους ήχους, να ηρεμείς, να περπατάς ακούραστα στα μονοπάτια της, να γελάς αληθινά, να σωπαίνεις χωρίς ίχνος αμηχανίας και να μην μπορείς να κρύψεις στα 18 τετραγωνικά χιλιόμετρα ούτε τις σκέψεις σου- και ας είναι η μεγαλύτερα από τις μικρές Ανατολικές Κυκλάδες!

Όταν το καράβι έρθει να σε πάρει από την Ηρακλείτσα -έτσι λεγόταν το νησί στο Μεσαίωνα- στεναχωριέσαι καθώς αφήνεις πίσω σου το μικρό λιμάνι, την ηρεμία και καμία ογδονταριά γενναίες ψυχές και έτσι την σκέφτεσαι με νοστολγία όλο το χειμώνα και ξέρεις πως θα είναι εκεί και του χρόνου, σχεδόν όπως την άφησες λες και σε περιμένει και εκείνη καρτερικά όπως και εσύ. Τι ανακούφιση. Ξέρεις πως οι παρέες θα μαζευτούν και πάλι στο «έτησιο ραντεβού» και τους καλοκαιρινούς μήνες η πλατεία του χωριού θα γεμίσει με το γέλιο και τις φωνές των μικρών παιδιών, η νεολαία του νησιού θα μαζευτεί στα νυχτερινά μπαράκια του νησιου ενώ οι πιο μεγάλοι θα μαζευτούν χωρίς ραντεβού στο καφενείο του χωριού, θα αρχίσουν από νωρίς το απογεύμα το τάβλι και τις εξιστορήσεις ιστοριών όπως ο καθένας τις θυμάται και πιο βράδυ θα πιουν θα πάρουν το βιολί και το λαούτο και το γλέντι θα ανάψει έτσι ξαφνικά, χωρίς λόγο και αιτία, και όποιος μάλιστα νιώσει έτοιμος θα πιάσει το τραγούδι.

Και μετά από όλα αυτά, ξέρεις πως θα ξανάρθεις...

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ



Παλιό σπίτι, Χωριό Αθανάσιος (Εικόνα 1)
Φωτογραφία: Ιωάννης Ν. Γαβαλάς



Έτσι ήταν παλιά στην Ηρακλειά η στέγη, κατά σειρά δοκάρια-κλαδιά από φίδες-βούρλα-φύκια-κοκκινόχωμα, όταν η βροχή κράταγε πολλές μέρες έσταζε, μετά στέγνωνε πάλι. (Εικόνα 2)

Φωτογραφία: Ιωάννης Θ. Γαβαλάς



Παροδιακή ξύλινη πόρτα
στο σπίτι της Ξενιώς
Μενδρινού
(εικόνα 3)
Φωτογραφία: Ευαγγελία Ι.
Δενδρινού



Το 1982 στήθηκε για τελευταία φορά ο αργαλειός στην Ηρακλεία



Παραδοσιακά υφαντά της Ηρακλείας (εικόνα 5)
Φωτογραφία: Φάνης Ι. Γαβαλάς



δοξάρι και λαούδι
Άννα Κωβαίου (εικόνα 6)



παστό γοπάκι από τον Γιώργη Γαβαλά (εικόνα 7)
Φωτογραφία : Ιωάννης Ν. Γαβαλάς



Φάβα ποικιλία κατσούνι
Αριστερά ο σπόρος.(εικόνα 8) Δεξιά μαγειρεμένο και σερβιρισμένο με
κρεμμυδάκι και κάπαρη (εικόνα 9)
Φωτογραφία: Χριστίνα Ι. Δενδρινού



Ζαφορά (εικόνα 10-11)
Φωτογραφία : Ιωάννης Ν. Γαβαλάς



Παραδοσιακό κατσίκι γεμιστό.
Στη δεξιά φωτογραφία πριν το ψήσιμο(εικόνα 12) και στην αριστερή
ψημμένο(εικόνα13)
Φωτογραφία: Άννα Δανέζη



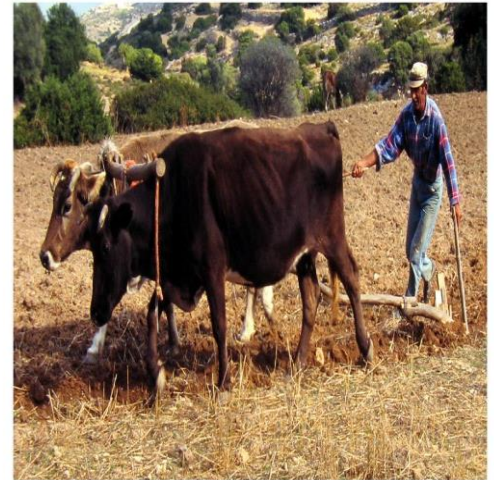
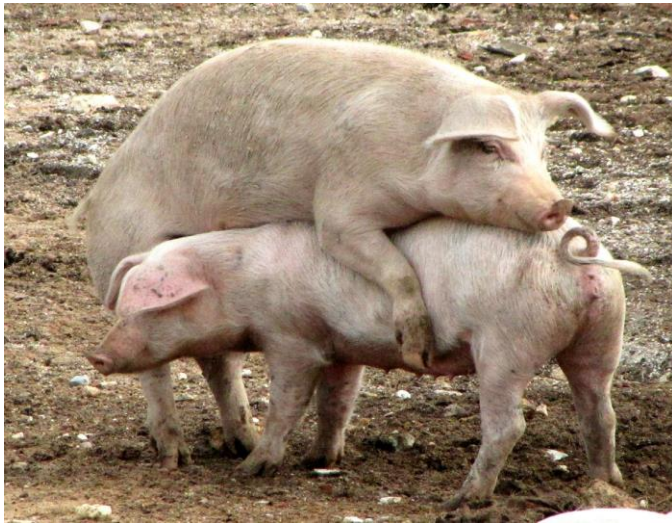
Μέλωμα ξεροτηγάνων από την Πετρούλα Βλαβιανού στα αριστερά(εικόνα 14)
Ξεροτήγανα από την Ειρήνη Γαβαλά (εικόνα 15)
Φωτογραφία: Αριστερα από το site <http://www.iraklia.org/>
και δεξιά από Ευαγγελία Ι. Δενδρινού



Παστέλι.

Πάνω το κόψιμο παστελιού και κάτω το σερβίρισμα του παστελιού σε λεμονόφυλλο
(εικόνες 16-18)

Φωτογραφίες: <http://www.iraklia.org/>



Αριστερά Γουρουνάκια. (εικόνα 19)
Δεξιά παραδοσιακό όργωμα με βόδια. Στη φωτογραφία ο Μιχάλης Κωβαίος (εικόνα 20)
Φωτογραφίες: Ιωάννης Θ. Γαβαλάς



Πλύσιμο ζώων.(εικόνα 21)
Φωτογραφία: Ιωάννης Θ. Γαβαλάς



Τα παιδιά
παίζουν με τα
κατσικάκια
(εικόνα 22)
Φωτογραφία:
Ιωάννης Θ.
Γαβαλάς



Στα αριστερά (εικόνα 23) η παλιά ζυγαριά [Βεζενές], φορτωμένη με ξεχασμένες λεξεις: σταθμα, οκα, δραμι, πλαστιγγα και δεξιά (εικόνα 24) η παλιά πλάστιγγα για ζύγισμα ζώων.

Φωτογραφία: Ιωάννης Θ. Γαβαλάς



Στην αριστερή φωτογραφία(εικόνα 25) το γάλα στο καζάνι και δεξιά (εικόνα 26) το φρέσκο τυρί στο τσιμισκάδι

Φωτογραφία: Ευαγγελία Ι. Δενδρινού



Η διαδικασία παραγωγής μελιού (εικόνα 27)
Φωτογραφία: Ιωάννης Ν. Γαβαλάς



Ο Μητσούλας, ένας από τους καλύτερους ψαράδες των Κυκλάδων στο τιμόνι της «Παναγίας» την οδηγεί προς τους ψαρότοπους της Ύου. (εικόνα 28)

Φωτογραφία:
http://actimon.blogspot.gr/2010/05/blog-post_10.html



Τι ψάρια έβγαλαν τα δίχτυα του Μητσούλα όλα τα χρόνια που κινείται στις Κυκλάδες, η θάλασσα μόνο το ξέρει και τα χέρια του. (εικόνα 29) και δεξιά εικόνα από την ψαριά που δεν αποτιμάται μόνο με το ζύγι, αλλά και με το μάτι στο τελάρο. (εικόνα 30)

Φωτογραφία: http://actimon.blogspot.gr/2010/05/blog-post_10.html



Αριστερά το καΐκι Έρως του Αντώνη Βλαβιανού σε φωτογραφία του Χρήστου Κανάκη(εικόνα 31) και δεξιά ο γιος του Μπάμπης Βλάβιανός ποζάρει με την συναγρίδα.(εικόνα 32)



Καΐκι Άγιος Νικόλαος του Αντώνη Κωβαίου (εικόνα 33)

Φωτογραφία: Αντώνης Κωβαίος



Γάμος του Δημήτρη
Γαβαλά και της
Χρυσούλας
Στεφανίδου στην
Ηρακλειά.

Στην εικόνα ο γαμπρός
και όλο το χωριό πάνε
να πάρουν την νύφη με
τα βιολιά (εικόνα 34)

Φωτογραφία:
Δημήτρης Γαβαλάς



Ο τοπικός
τραγουδιστής και
ψάλτης της
Ηρακλειάς.
Ο Βαγγέλης
Γαβαλάς
τραγουδάει με την
ψυχή του
μαντινάδες που
αυτοσχεδιάζει σε
κάθε περίπτωση.
(εικόνα 35)

Φωτογραφία:
Δημήτρης Γαβαλάς



Οι εκκλησίες της
Ηρακλειάς. (εικόνα
36)



Αριστερά ο ναός του Αγίου Γεωργίου (εικόνα 37) και δεξιά ο ναός των Ταξιαρχών (εικόνα 38)
Φωτογραφία: Ιωάννης Ν. Γαβαλάς



Αριστερά ο ναός της Παναγιάς (εικόνα 39) και δεξιά ο ναός του Αγίου Νεκταρίου (εικόνα 40)
Φωτογραφία : Ιωάννης Ν. Γαβαλάς



Εκκλησία του Προφήτη Ηλία (εικόνα 41)
Φωτογραφία: Ιωάννης Ν. Γαβαλάς



Ναός Αγίας
Παρασκευής
(εικόνα 42)
Φωτογραφία:
Ιωάννης Ν.
Γαβαλάς



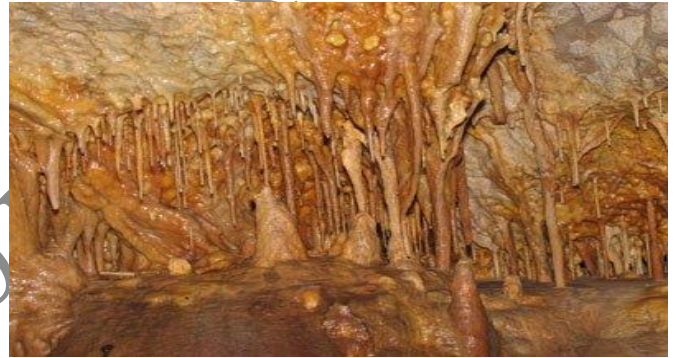
Ναός Αη
Μάμα
(εικόνα 43)
Φωτογραφία:
Ιωάννης Ν.
Γαβαλάς



Ναός Αγίου
Αθανασίου
(εικόνα 44)
Φωτογραφία:
Ιωάννης Ν.
Γαβαλάς



Ο Ηγούμενος της Ιεράς Μονής της Παναγίας Χοζοβιώτισσας Πατέρας Σπυρίδωνας και ευφημέριος της Ηρακλείας (εικόνα 45)



Φωτογραφίες από τον εσωτερικό χώρο του Σπηλαιού του Αγίου Ιωάννη (εικόνες 46-51)



Επιστροφή από το σπήλαιο με την λάντζα «άνεμος» από τη Βουρκαριά (εικόνα 52)



Ο μάγειρας Γιώργος Γαβαλάς ετοιμάζει το πανηγυριώτικο φαγητό (εικόνα 53-54)
Φωτογραφία:
Ιωάννης Ν. Γαβαλάς

Άγιος Νεκτάριος, πανήγυρι Άγιος Νεκτάριος, πανήγυρι



Ο εσπερινός στην Αγία Παρασκευή. (εικόνα 55)

Φωτογραφία:
Ειρήνη Ι. Γαβαλά



Το πανηγύρι της Ηρακλείας το δεκαπενταύγουστο (εικόνα 56)



Αριστερά στο σχολείο του Αγίου Γεωργίου μετά το τέλος σχολικής χρονιάς (εικόνα 57) και δεξιά έξω από το σχολείο της Παναγιάς, (εικόνα 58)
Φωτογραφίες: Ιωάννης Θ. Γαβαλά



Το Πλοίο Μιαούλης στο λιμάνι της Ηρακλείας (εικόνα 59)



Γιώργος Γαβαλάς.
Ο ποιητής της Ηρακλειάς
(εικόνα 60)



Σπείρες/ βραχογραφίες
στον Άγιο Αθανάσιο.
(εικόνα 61)
Φωτογραφία: Χρήστος
Κανάκης



Κοπή της πρωτοχρονιάτικης πίτας στο Αναψυκτήριο Ηλιούπολης.
Αριστερά η ευλογία της πίτας και το Δ.Σ. του Συλλόγου των εν Αθήναις Ηρακλειατών
(εικόνα 62) και από δεξιά η νεολαία της Ηρακλειάς δίπλα στο Σύλλογο (εικόνα 63)
Φωτογραφίες: Πέτρος Κάλφας



Κέρασμα μετά την
Αρτοκλασία για τη
γιορτή των Εισοδίων
της Παναγίας στον
ιερό Ναό Αγίου
Κωνσταντίνου και
Ελένης στην
Ηλιούπολη
(εικόνα 64)
Φωτογραφία:
Χριστίνα Ι. Δενδρινού



Καλοκαιρινή
εκδήλωση του
Συνδέσμου στην
πλατεία του
νησιού.
(εικόνα 65)

Ηρακλειά - Εκδήλωση Συνδέσμου των εν Αθήναις Ηρακλειαιτών



Καλοκαιρινή
εκδήλωση του
Συνδέσμου στην
πλατεία του
νησιού.
(εικόνα 66)
Φωτογραφία :
Άννα Σόχου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2: ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΤΩΝ



ΕΠΙΘΕΤΟ : Βάρσου
ΟΝΟΜΑ: Ευαγγελία
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Ηρακλεία
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 18 Δεκεμβρίου 1935
ΗΛΙΚΙΑ: 81
ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : Μόνιμος κάτοικος έως 10
χρονών



ΕΠΙΘΕΤΟ: Γαβαλάς
ΟΝΟΜΑ : Γεώργιος
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Ηρακλεία
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : 1950
ΗΛΙΚΙΑ : 66
ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ: Μόνιμος Κάτοικος
Ηρακλείας.



ΕΠΙΘΕΤΟ: Γαβαλάς
ΟΝΟΜΑ : Ευάγγελος
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Ηρακλεία
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1953
ΗΛΙΚΙΑ : 63
ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ: Μόνιμος Κάτοικος
Ηρακλείας.



ΕΠΙΘΕΤΟ: Γαβαλάς
ΟΝΟΜΑ Φάνης
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: Ηρακλεία
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1941
ΗΛΙΚΙΑ: 75
ΜΟΡΦΩΣΗ: Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ: μόνιμος κάτοικος
Ηρακλείας



ΕΠΙΘΕΤΟ : Δανέζη
ΟΝΟΜΑ : Άννα
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Ηρακλεία
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : 1961
ΗΛΙΚΙΑ : 55
ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ: Μόνιμος κάτοικος
Ηρακλείας



ΕΠΙΘΕΤΟ: Δενδρινού
ΟΝΟΜΑ : Ευαγγελία
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Αθήνα
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : 12 Νοεμβρίου
1994
ΗΛΙΚΙΑ : 21 ετών
ΜΟΡΦΩΣΗ : Κλασική Φιλολογία
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ: Καταγωγή και από τους
δύο γονείς και Γραμματέας του Δ.Σ του
Συνδέσμου των Εν Αθήναις Ηρακλειατών.



ΕΠΙΘΕΤΟ : Δενδρινός
ΟΝΟΜΑ: Ιωάννης
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Ηρακλεία
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 17 Φεβρουαρίου
1958
ΗΛΙΚΙΑ : 58
ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : Μόνιμος κάτοικος
Ηρακλείας έως 20 χρονών



ΕΠΙΘΕΤΟ : Ζάνου
ΟΝΟΜΑ: Νικολέττα
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Αθήνα
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1969
ΗΛΙΚΙΑ : 47
ΜΟΡΦΩΣΗ : απόφοιτος λυκείου
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : Μόνιμος κάτοικος
Ηρακλείας



ΕΠΙΘΕΤΟ : Κανάκης
ΟΝΟΜΑ: Χρήστος
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Αθήνα
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 12 Ιανουαρίου 1962
ΗΛΙΚΙΑ : 54
ΜΟΡΦΩΣΗ : Σχολή Εμποροπλοιάρχων
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : Καταγωγή από την πλευρά του πατέρα.
Ερασιτεχνική ενασχόληση με την αρχαιολογική έρευνα.



ΕΠΙΘΕΤΟ: Κωβαίος
ΟΝΟΜΑ : Ευάγγελος
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Αθήνα
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : 1975
ΗΛΙΚΙΑ : 41
ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ: Μόνιμος κάτοικος Ηρακλείας



ΕΠΙΘΕΤΟ: Κωβαίος
ΟΝΟΜΑ : Νεκτάριος
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Αθήνα
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : 8 Αυγούστου 1994
ΗΛΙΚΙΑ : 21 ετών
ΜΟΡΦΩΣΗ : Φοιτητής στο ΤΕΙ Ηλεκτρολογίας, Χαλκίδα
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ: Μόνιμος κάτοικος Ηρακλείας



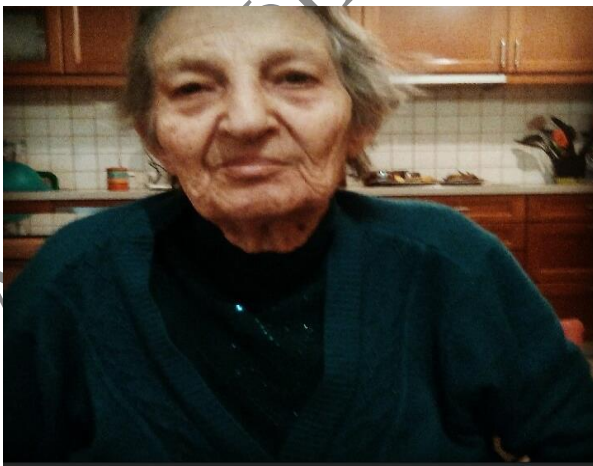
ΕΠΙΘΕΤΟ : Μενδρινού
ΟΝΟΜΑ: Ξενιώ
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Ηρακλεία
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1934
ΗΛΙΚΙΑ : 82
ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : Μόνιμος κάτοικος Ηρακλείας



ΕΠΙΘΕΤΟ : Νομικός
ΟΝΟΜΑ: Νικόλαος
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Ηρακλεία
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1934
ΗΛΙΚΙΑ : 82
ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : καταγωγή από
Ηρακλεία, έζησε τα παιδικά του χρόνια
στην Ηρακλεία



ΕΠΙΘΕΤΟ : Νομικού
ΟΝΟΜΑ: Ιωάννα
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Αθήνα
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 10 Απριλίου
1970
ΗΛΙΚΙΑ : 46
ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : Μόνιμος
κάτοικος έως 15 χρονών



ΕΠΙΘΕΤΟ : Νομικού
ΟΝΟΜΑ: Μαρία
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Ηρακλεία
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 30
Ιανουαρίου 1934
ΗΛΙΚΙΑ : 82
ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό
ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : Μόνιμος
κάτοικος Ηρακλείας



ΕΠΙΘΕΤΟ: Ρούσσος

ΟΝΟΜΑ: Δημήτρης

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: Ηρακλεία

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1948

ΗΛΙΚΙΑ: 68

ΜΟΡΦΩΣΗ: Δημοτικό

ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : μόνιμος κάτοικος
Ηρακλείας



ΕΠΙΘΕΤΟ : Σαίτη

ΟΝΟΜΑ: Ευαγγελία

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Αθήνα

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 11 Νοεμβρίου
1954

ΗΛΙΚΙΑ : 62

ΜΟΡΦΩΣΗ : Απόφοιτος Α.Σ.Ο.Ε.Ε

ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : Μόνιμος κάτοικος
Ηρακλείας έως 11 ετών. Ερασιτεχνική
ενασχόληση με λαογραφία .



ΕΠΙΘΕΤΟ : Στεφανίδου

ΟΝΟΜΑ: Χρυσούλα

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ : Ηρακλεία

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1931

ΗΛΙΚΙΑ : 85

ΜΟΡΦΩΣΗ : Δημοτικό

ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΗΡΑΚΛΕΙΑ : Μόνιμος κάτοικος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3: ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Πρώτη ημέρα

Στις 17 Νοεμβρίου 2015 πήρα την πρώτη μου συνέντευξη. Ως πρώτο πληροφορητή επέλεξα την αδέρφη μου Δενδρινού Ευαγγελία υπο την ιδιότητα της ως γραμματέας του «συλλόγου των εν Αθήναις Ηρακλειατών». Σκέφτηκα ότι θα ήταν η κατάλληλη να μου μιλήσει τόσο για το σύλλογο που συμμετέχει εδώ και τρία χρόνια όσο και για τον ποιητή της Ηρακλείας Γεώργιο Γαβαλά του οποίου έχει μελετήσει τα ποιήματα του και την ζωή του. Ως τόπο που έλαβε χώρα η συνέντευξη ορίστηκε να είναι τα γραφεία του συλλόγου (Αρυβου 60, Βύρωνα) Στην αρχη ημουν λιγο αγχωμενη καθως δεν ειχα ξαναμπει στη διαδικασια να παρω συνεντευξη από καποιό άτομο. Πολυ γρηγορα όμως ανατραπηκε αυτή η πρωτη μου εντυπωση .Ο πληροφορητης μου ηταν αρκετα συνεργασιμος και δεχτηκε να μου παραθεσει οσα γνωριζε.

Δεύτερη ημέρα

Στις 21 Νοεμβρίου 2015 πηγα ως καλεσμενη σε σπίτι της Νομικου Ιωάννας .Ωστοσο δεν καταφερα να παρω καμια συνεντευξη αφενος λογω του μεγαλου πληθους καλεσμενων ,αφετερου λογω της αρνητικης στασης καποιων γυναικων που ζητησα την βοηθεια τους .Παρολα αυτά η μητερα της οικοδεσποτισας(Μαρία Νομικού) δεχτηκε να συνεργαστει και να με βοηθησει.Έτσι ανανεωσαμε την συναντηση μας για μια επομενη φορα.

Τριτη ημέρα

Στις 8 Δεκεμβρίου 2015 πήρα την επόμενη μου συνέντευξη.Αυτή τη φορά εγινε στο σπίτι μου από τον πληροφορητη μου Δενδρινου Ιωαννη, ο οποιος περασε αρκετα χρονια της ζωης του στην Ηρακλεια και ετσι με μεγαλη χαρα θελησε να μου μιλησει για τα τοπωνυμια της ακτογραμμης της Ηρακλειας ,αφου ένα θεμα που ολο και λιγοτεροι νεοι του νησιου γνωριζουν καθως και για καποια φαγητα που μαγειρευαν παλια οι νοικοκυρες. Ο πληροφορητης μου λοιπον ηταν πολύ συνεργασιμος να με βοηθησει με την εργασία μου.

Τεταρτη μερα

Στις 13 Δεκεμβριου 2015 επισκεφτηκα για δευτερη φορα , και παλι στο σπίτι της , την Ηρακλειανη γυναικα,της κα Μαρίας Νομικου ...Με μεγαλη ανυπομονησια με περιμενε να παω σπίτι της και να μου μιλησει για τη τυροκομια,αφου είναι κατι με το οποιο ασχολειται από 12 χρονων όπως μου ελεγε και μου ξαναελεγε ...Αφου τελειωσε η συνεντευξη μου προτεινε ότι μπορει να με βοηθησει περαιτερω με την εργασία μου λεγοντας μου τον τροπο ζωης ζωης στην Ηρακλεια πριν πολλα χρονια,όταν το φως και τα μεσα μεταφορας δεν θεωρουνταν αυτονοητα... Οι δυσκολιες που βρηκα στην συνέντευξη αυτή ηταν αρχικα ότι δεν ημουν μονη μου με τον πληροφορητη μου καθως ηρθαν απροοπτα επισκεψεις στο σπίτι της και ετσι πολλες φορες αποσπoutαν η προσοχη της, επισης αξιζει να επισημανω ότι πολλές

πληροφορίες που μου εδινε μου τις ελεγχες όταν δεν ειχα ανοιχτο το μαγνητοφωνο και ετσι εχουν χαθει καποιες .Για να τις καταγραφω αυτές τις πληροφορίες λοιπον προσπαθουσα με αλλεπαλληλες ερωτησεις να την κατευθυνω προς το υλικο που με ενδιεφερε.Σε γενικες γραμμες λοιπον θα την χαρακτηριζα επιτυχημενη συνεντευξη καθως και η ιδια ηταν συνεργασιμη αλλα και στην απομαγνητοφωνηση δεν ειχα καποιο προβλημα

Πέμπτη μέρα

Στις 26 Δεκεμβρίου πήρα την συνέντευξη από τον Νεκτάριο Κωβαιο . Η συνέντευξη έγινε στο σπίτι μου, και ως θέμα ειχε την εμπειρια του πληροφορητη μου από τα σχολικα του χρονια στην Ηρακλεια ,καθώς δεν ειχε κανέναν άλλο συμμαθητή .το κλιμα της συνεντευξη ηταν αρκετα ευχαριστο και αναγκαστηκαμε να κανουμε πολλες φορες την συνεντευξη ώστε να μην μας πιανει νευρικο γελιο. Η απομαγνητοφωνηση ηταν αρκετα ευκολη.

Έκτη μέρα

Στις 13 Φεβρουαρίου 2016 πήρα συνέντευξη από την Μαρία Νομικού, την Ιωάννα Νομικού και Ευαγγελία Βάρσου. Ήταν μια έντονη εμπειρία. Η συνέντευξη έγινε στο σπίτι της κυρίας Μαρίας και της κόρης της Ιωάννας. Είχα καλέσει και την κυρία Ευαγγελία. Στην κα Μαρία είχα ξαναπάρει συνέντευξη, αλλά αυτην την φορά ήταν πολύ καλύτερα. Το ήθελε και η ίδια πολύ. Μου έλεγε και πιο προσωπικά της (π.χ. για το ότι δεν γλέντησαν πολύ στο γάμο της λόγω πένθους). Μετά, συνέχισα με την κόρη της. Η Ιωάννα ήταν πολύ φιλική. Θυμόταν σε συγκίνηση τα όσα έζησε ως μόνιμος κάτοικος και έδειχνε να νοσταλγεί εκείνες τις εμπειρίες. Τέλος, η κυρία Ευαγγελία, ένω και άλλες φορές την είχα καλέσει και δεν ήθελε να την μαγνητοφωνήσω. Είχε μια διστακτικότητα και άρνηση. Αυτή η φορά ήταν πολύ πετυχημένη. Είχε ντυθεί και όμορφα για να την φωτογραφίσω. Βγάλαμε και όλοι μαζί φωτογραφία. Το κλίμα ήταν πολύ ζεστότερο από τις προηγούμενες φορές. Θα χαρακτήριζα αυτή την μέρα ιδιαίτερα πλούσια σε υλικό. Με την απομαγνητοφώνηση δυσκολεύτηκα κάπως με τις συνεντεύξεις της κυρίας Μαρίας και της κυρίας Ευαγγελίας γιατί μιλούσαν πολύ σιγά.

Έβδομη Ημέρα

Στις 14 Φεβρουαρίου πήρα συνέντευξη από την Ευαγγελία Σαίτη. Η συνέντευξη έγινε στο σπίτι μου . Με μεγάλη ευχαρίστη ο πληροφορητής δέχτηκε και να μου παραθέσει εμπειρίες από όταν ήταν μικρή και ζούσε στο νησί. Μιλήσαμε για αρκετα πράγματα και ήταν μία από τις μεγαλύτερες συνεντεύξεις μου μέχρι τώρα. Μια στιγμή που μου έμεινε χαρακτηριστική από την συνέντευξη είναι όταν της έθεσα την ερώτηση για το ποια είναι τα συναισθήματα της όταν επισκέπτεται τώρα το νησί και εκείνη συγκινημένη θυμήθηκε την γιαγία της και το σπίτι τους.και τότε ένιωσα πόσο πολύ με είχε εμπιστευτεί .Η απομαγνητοφώνηση κύλησε ομαλά και χωρίς να αντιμετωπίσω κάποιο ιδιαίτερο πρόβλημα.

Όγδοη ημέρα

Στις 28 Φεβρουαρίου πήρα συνέντευξη από τον Χρήστο Κανάκη. Η συνέντευξη έγινε σε μία ήσυχη καφετέρια στο Θησείο. Στην αρχή είχα λίγο άγχος γιατί δεν γνωρίζομαστε τόσο καλά προηγούμενως. Στην συνέντευξη παρευρισκόταν και η αδερφή μου. Μετά από μια φιλική συζήτηση, ξεκίνησε η μαγνητοφώνηση. Είχε

ωραίο λόγο και ήξερε πράγματα που με εντυπωσίασαν. Έμαθα μια Ηρακλειά που δεν ήξερα. Στην απομαγνητοφώνηση δυσκολεύτηκα λίγο γιατί ακούγονταν μέσα αυτοκίνητα και μηχανάκια που περνούσαν το δρόμο. Ωστόσο, θα την χαρακτηρίζα πολύ ξεχωριστή, ενδιαφέρουσα και επιτυχημένη συνέντευξη.

Ένατη ημέρα

Στις 13 Μαρτίου πήρα συνέντευξη από τον Νικόλαο Νομικό. Η συνέντευξη έγινε στο σπίτι του. Εκείνος και η γυναίκα του με δέχτηκαν με μεγάλη χαρά. Το θέμα για το οποίο μου μίλησε ήταν το πώς οι πόλεμοι επηρέασαν το νησί. Είχε αρκετό άγχος κατά την διάρκεια της συνέντευξης και ετσι πολλές πληροφορίες μου τις είπε αφού έκλεισα το μαγνητόφωνο και δυστυχώς δεν καταγράφονται στην εργασία αυτή. Θα τη χαρακτηρίζα όμως πετυχημένη γιατί όσα μου είπε ήταν πηγή γνήσιου συναισθήματος.

Δέκατη ημέρα

Στις 24 Απριλίου πήρα συνέντευξη από τη Νικολέττα Ζάνου, τον Βαγγέλη Κωβαίο και την Άννα Δανέζη. Οι συνεντεύξεις της Νικολέττας και του Βαγγέλη έγιναν στο οικογενειακό τυροκομείο τους. Ένιωθα πολύ οικεία γιατί και οι δύο είναι συγγενείς μου και παρευρισκόταν και η αδερφή μου. Τυροκομήσαμε όλοι μαζί και κατανόησα την όλη διαδικασία πολύ καλά. Βοηθούσαμε και εμείς όσο μπορούσαμε και το μαγνητόφωνο κατέγραφε όλη την διαδικασία παράγωγης του τυριού. Ήταν πολύ ενδιαφέρουσα εμπειρία και δεν την είχα ξαναζήσει. Η Νικολέττα ήταν πολύ φιλική. Μετά ρωτήσα τον Βαγγέλη. Ήταν πολύ δεκτικός στις ερωτήσεις. Αφου δοκιμάσαμε και την μυζήθρα που φτιάξαμε, πήγα στην μοναδική ταβέρνα του οικισμού Παναγία, το *Στέκι της Αννιώς*, και εκεί έγινε η τρίτη συνέντευξη της ημέρας με την κυρία Άννα. Επειδή είμασταν στο ίδιο το μαγαζί, στην μαγνητοφώνηση ακούγονται και ομιλίες των πελατών και αυτό με δυσκόλεψε στην απομαγνητοφώνηση. Γενικά, η μέρα ήταν πλούσια σε νέες πληροφορίες και όλα κύλισαν ομαλά.

Ενδέκατη ημέρα

Στη 1 Μαΐου, παραμονή του Άη Γιώργη, πήρα συνέντευξη από τον κύριο Γιώργο Γαβαλά. Η συνέντευξη έγινε στο μαγειρείο του ναού του Αγίου Γεωργίου στον ομώνυμο οικισμό. Το μαγειρείο κατακλυζόταν από κόσμο, τα άτομα που έκαναν το τάμα, τους εθελοντές και τους μαγείρους για την προετοιμασία του πανηγυριώτικου φαγητού. Είδαμε και βοηθήσαμε στο μαγείρεμα του φαγητού και κατόπιν πήρα συνέντευξη από τον κύριο Γιώργο, που επι σειρά ετών αναλαμβάνει το μαγείρεμα σε πανηγύρια και γιορτές. Ήταν πολύ ενδιαφέρουσα συζήτηση. Μιλήσαμε και γενικά με τον κύριο Γιώργο με κλειστό το μαγνητόφωνο και μου εκμυστηρεύτηκε προσωπικές δυσκολίες της καθημερινής του ζωής.

Δωδέκατη ημέρα

Στις 3 Μαΐου πήρα τρεις συνεντεύξεις, από την Ξενιώ Δενδρινού, τη Χρυσούλα Στεφανίδου και τον Βαγγέλη Γαβαλά. Το πρωί ξεκίνησα από την κυρία Ξενιώ, την οποία επισκέφτηκα στο σπίτι της. Είχα λίγο άγχος για το πώς θα κυλήσει η συνέντευξη αλλά τελικά όλα πήγαν πάρα πολύ καλά. Είχε ιδιαίτερη αγάπη για τα υφαντά και αυτό μου το πέρασε στη συνέντευξη. Μου έδειξε και υφαντά που είχε φτιάξει. Μου αφηγήθηκε πολλές ιστορίες από τα παλιά και θα χαρακτηρίζα αυτή τη συνέντευξη μία από τις καλύτερες.

Το απογευμα επισκέφτηκα το σπίτι της κυρίας Σοφίας Γαβαλά και εκεί πραγματοποιήθηκαν οι άλλες δύο συνεντεύξεις, με τη μητέρα της Χρυσούλα Στεφανίδου και με τον σύζυγό της Βαγγέλη Γαβαλά.

Η κυρία Χρυσούλα μας τραγούδησε τα στιχάκια που έχει βγάλει η ίδια. Μας έδωσε την ευχή της και μετά προχώρησα στην επόμενη συνέντευξη με τον κύριο Βαγγέλη, την ψυχή του νησιού. Από τη ζωή ως τον θάνατο είναι δίπλα σε όλους και έτσι και τα θέματα που κάλυψε ήταν από διάφορες θεματολογικές περιοχές. Και αυτή η μέρα ήταν πλούσια σε υλικό και όλοι μας καλοδέχτηκαν στο σπίτι τους και ήθελαν πολύ να με βοηθήσουν στην εργασία. Η απομαγνητοφώνηση έγινε με επιτυχία.

Δέκατη Τρίτη ημέρα

Στις 21 Αυγούστου πήρα τις δύο μου τελευταίες συνεντεύξεις για αυτή την εργασία. Το απόγευμα είχαμε δώσει ραντεβού και με τους δύο μου πληροφορητές, τον Δημήτρη Ρούσσο(Μητσούλα) και τον Φάνη Γαβαλά. Με τον πρώτο, ο οποίος αποτελεί έναν από τους ψαράδες του νησιού, συναντηθήκαμε στο μέρος που χρόνια τώρα περνάει τις περισσότερες ώρες του, δηλαδή κοντά στη θάλασσα και μου μίλησε για την αλιεία. Αν και φέτος δεν πηγαίνει για ψάρεμα λόγω διάφορων δυσκολιών που έχουν προκύψει ήταν πρόθυμος να μου μιλήσει για τη δουλειά του. Δυστυχώς όμως δεν κατάφερα να τον κάνω να μου πει πολλά πράγματα αφού στις περισσότερες απαντήσεις του ήταν μονολεκτικός. Προς το τέλος μόνο της συνέντευξης όταν τον ρώτησα για την τάση που υπάρχουν να σπάνε τα καΐκια έδειξε φανερά την θλίψη του.

Στη συνέχεια σειρά είχε ο δεύτερος πληροφορητής μου που μου μίλησε για την κτηνοτροφία και τη μελισσοκομία. Η συνέντευξη αυτή έγινε στο σπίτι του, που εκεί η γυναίκα του Φανή Γαβαλά με υποδέχτηκε με μεγάλη χαρά. Η άφιξη μου βέβαια στο σπίτι τους έγινε η αιτία να διακόψουμε τον πληροφορητή μου από την καθιερωμένη του βόλτα στο καφενείο του χωριού. Μόλις όμως ήρθε ήταν πρόθυμος να μου απαντήσει σε όλες μου τις ερωτήσεις και να μου δείξει με τη συνέντευξη του αυτή πόσο δύσκολο είναι να εισαι σε ένα μικρό μέρος κτηνοτρόφος και μελισσοκόμος αφού τόσο το κράτος όσο και οι ιδιες οι παροχές που έχει το νησί δεν διευκολύνουν τη ζωή τους. Αντιθέτως την επιφορτίζει με περισσότερες δυσκολίες. Καθώς όμως το σπίτι είναι στο κέντρο του χωριού κάθε απόγευμα όποιος περνάει από εκεί κοντοστέκεται να πει μια καλησπέρα και μετά να συνεχίσει τη δουλειά. Έτσι έγινε και σήμερα, οπότε μέσα στη συνέντευξη ακούγονται διάφορες συζητήσεις που καταγράφησαν και αυτές και με δυσκόλεψαν με την απομαγνητοφώνηση.