

# ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΛΟΓΟΣ

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ «Ο ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ»

Έδρα Θεσσαλονίκη - Έτος ίδρύσεως 1903

ΜΑΝΤΩΣ ΜΑΥΡΟΓΕΝΟΥΣ 23 - Τ.Κ. 542 49, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΤΕΥΧΟΣ 37ο • Οκτώβριος - Νοέμβριος - Δεκέμβριος 2018

ΠΛΗΡΩΜΕΝΟ  
ΤΕΛΟΣ  
Ταχ. Γραφείο  
Θεσσαλονίκης: 16  
Αριθμός Δελτος:  
020050



Ελαιώνας στη Χαλκιδική (Αγ. Μάμας-Καλύβες-Γερακινή, Τορωναίος κόλπος).

Αφιέρωμα στην ελιά και στο λάδι.

## ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΛΟΓΟΣ

Περιοδική έκδοση  
του Παγχάλκιδικού Συλλόγου  
«Ο ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ»

Έδρα Θεσσαλονίκη - Έτος ίδρύσεως 1903  
Μαντώσ Μαυρογένους 23, Τ.Κ. 542 49 Θεσ/νίκη  
Τηλ. 2310/323-839, κιν. 6946/470 157, φαξ 2310/326-108  
Ηλεκτρ. δ/ση: www.panchalkidikos.gr  
E-mail Συλλόγου: panchalkidikos@gmail.com,  
E-mail Προέδρου: mkartsioti@gmail.com  
**ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ - ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ - ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2018**  
**ISSN: 2585-3619**

Επιτροπή Έκδοσης:

**Αυγολούπης Σταύρος**, Καθηγητής Αστρονομίας του ΑΠΘ  
**Καραμύχος Ιωάννης**, Φιλολόγος  
**Καρτσιώτης Μιχαήλ**, τ. Εκπαιδευτικός, πρόεδρος του Δ.Σ.  
του Παγχάλκιδικού Συλλόγου Θεσσαλονίκης  
**Κοντογιαννόπουλος Κωνσταντίνος**, Μαθηματικός  
**Παπάγγελος Ιωακείμ**, δρ. Αρχαιολόγος  
**Τσαμουρτζή Μαρία**, Αρχιτέκτων  
**Τσίκουλας Ιωάννης**, Καθηγητής Ιατρικής του ΑΠΘ  
Ιδιοκτήτης: Παγχάλκιδικός Σύλλογος Θεσσαλονίκης  
Εκδότης - Διευθυντής: Μιχαήλ Θ. Καρτσιώτης, Πρόεδρος  
του Διοικητικού Συμβουλίου του Συλλόγου.

**Το περιοδικό εκδίδεται με χορηγίες συμπατριωτών,  
φίλων και φορέων και αποστέλλεται δωρεάν.**

Σελιδοποίηση, Εκτύπωση: GRAFIS  
Νέα Ραιδεστός Θεσσαλονίκης, Τηλ. 2310.466.776  
e-mail: despoina@lithographia.gr

**ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ**  
**IBAN: GR80 0171 2330 0062 3304 0032 572**  
**A.Φ.Μ.: 090145977 Δ.Ο.Υ.: Ζ' ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

Χορηγός της έκδοσης του παρόντος 37<sup>ου</sup> τεύχους είναι  
ο ιατρός (χειρουργός ορθοπαιδικός)  
κ. **Θεοδόσιος Δ. Κουκουμπής.**

Εικόνα εξωφύλλου: Ελαιώνας στη Χαλκιδική (Αγ. Μάμας-Καλύβες-Γερακινή,  
Τορωναίος κόλπος). Από το λεύκωμα "Πολύγυρος".  
Εικόνα οπισθοφύλλου: Γέρινη ελιά στον Πολύγυρο. Από το λεύκωμα  
"Πολύγυρος" του Δήμου Πολυγύρου.

## ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Πρόεδρος: **Μιχαήλ Θεμ. Καρτσιώτης** (Πετροκέρασα)  
Αντιπρόεδρος: **Θεόδωρος Τσαμούρης** (Αρναία)  
Γεν. Γραμματέας: **Ιωάννης Κοτσάνης** (Αρναία)  
Ταμίας: **Αβραάμ Παπαδόπουλος** (Βράσταμα)  
Ειδ. Γραμματέας: **Αστέριος Λυρτζής** (Ταξιάρχης)  
Μέλος: **Θεόδωρος Φλώρος** (Αρναία)  
Μέλος: **Ανδρομάχη Κωστοπούλου** (Άθυτος)  
Μέλος: **Αναστασία Σούστα-Δάφνα** (Νεοχώρι)  
Μέλος: **Άννα Εμμανουήλ** (Άγιος Νικόλαος)  
Αναπληρωματικά μέλη  
**Πάνος Βερροιώτης** (Πολύγυρος)  
**Μαρία Τσαμουρτζή** (Πολύγυρος)  
**Άννα Τσότσου-Κυργιαφίνη** (Βραστά)  
**Βασίλειος Μαυρουδής** (Στρατονίκη)  
Εξελεγκτική Επιτροπή  
**Φώτης Ταλέας** (Νέα Ρόδα)  
**Αστέριος Βαμβακάς** (Πολύχρονο)  
**Μαρία Λαθούρη-Πάργα** (Συκιά)  
Αναπληρωματικά μέλη  
**Γεώργιος Χαλκιάς** (Αγ. Νικόλαος)  
**Αθανάσιος Χατζηπαπός** (Ν. Μουδανιά)

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

■ <b>Αφιέρωμα στην ελιά</b>	1
■ Καϊάφα-Σαροπούλου Μίνα, <b>"Ελαίαν μοι έννεπε, μουσα, τανύφυλλον,..."</b>	2
■ Γρίβα Μαρία, <b>Μορία Ελαία</b>	5
■ Καραμύχος Χ. Γιάννης, <b>Ελαιώνας εγκώμιον (ποίημα)</b>	6
■ Κουφίδης Ιωάννης, <b>Αφιέρωμα στην ελιά και στο λάδι</b>	7
■ Αυγολούπης Σταύρος & Τσίκουλας Γιάννης, <b>Οι ελιές και το λάδι στην παλιά Χαλκιδική</b>	10
■ Λαζαρίδης Ν. Χαράλαμπος, <b>Η ελιά και το ελαιόλαδο στη διατροφή και την υγεία μας</b>	13
■ Καδάς Ν. Σωτήριος, <b>Η ελιά σε χειρόγραφο του Διοσκουρίδη</b>	16
■ Παυλούδης Χρήστος, <b>Η ελιά στην Χαλκιδική</b>	19
■ Τρατσέλας Δημήτριος, <b>Η ελαιοκομία στη Χαλκιδική και η διαχείριση του λαδιού και της ελιάς</b>	20
■ Δέα Π. Μαρία & Δέας Π. Χρήστος, <b>Η πράσινη ελιά Χαλκιδικής Επεξεργασία - Τυποποίηση - Εξαγωγές</b>	22
■ Σμάγας Α. Δημήτριος, <b>Η έκθλιψη του ελαιολάδου ανά τους αιώνες</b>	24
■ Μαυροδής Βαγγέλης, <b>Η ελιά</b>	26
■ Μπουλάκη-Λυπηρίδη Μαρία, <b>Ελαιοκαρπία: Το τίμημα του μόχθου</b>	31
■ Παπαγεωργίου Κ. Βασίλης, <b>Οι ποιητές της ελιάς: Από τον Όμηρο στον Παλαμά</b>	33
■ Αρχιμ. Παΐσιος Σουλτανίκας, <b>Το ελαιόλαδο στην ορθόδοξη πίστη και ζωή</b>	35
■ Επιφανείς Χαλκιδικιώτες του σήμερα, <b>Ιωακείμ Αθ. Παπάγγελος</b>	37
■ Κανατάς Γιάννης, <b>Παρουσίαση του βιβλίου του "Κάποτε στον Πολύγυρο"</b>	41
- Βιβλία και λοιπά έντυπα που λάβαμε	42
- Η δράση του Συλλόγου μας	43
- Νέα της χωροδίας μας	46
- Αίτημα ένταξης σε ευρωπαϊκό πρόγραμμα (LEADER)	46
- Ενημέρωση για το Καταστατικό μας	47
- Οι χορηγοί	48
- Η χορηγία	49
- Νέα μέλη του Συλλόγου & πένθη	50
- Δικηγόροι & συμβολαιογράφοι μέλη του Συλλόγου μας	51
- Παραρτήματα, αντιπρόσωποι & ανταποκριτές	52
- Πρόγραμμα εκδηλώσεων & εκδρομών Νοεμβρίου-Δεκεμβρίου 2018	55
- Συμμετοχή τμημάτων σε εκδηλώσεις τρίτων	55
- Τμήματα που λειτουργούν την περίοδο 2018-2019	55
- ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ: Ετήσια Τακτική Γενική Συνέλευση	56

## Φιλολογική επιμέλεια : Αθανάσιος Χριστιανός

Τα ενυπόγραφα άρθρα εκφράζουν τις απόψεις των συντακτών τους. Υπενθυμίζεται ότι αυτά δεν πρέπει να υπερβαίνουν τις 1800 - 2000 λέξεις ή 9000 περίπου χαρακτήρες (χτυπήματα). Αυτό το τελευταίο παράκληση να τηρείται πιστά. Όσα κείμενα δεν φέρουν υπογραφή, συντάσσονται από τον εκδότη.





## ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΤΗΝ ΕΛΙΑ

Τη Χαλκιδική μας, τον πανέμορφο κι ευλογημένο αυτόν τόπο που μας δώρισε ο Θεός για να ζούμε και να τον απολαμβάνουμε, πέρα από τα αμέτρητα κάλλη με τα οποία τον προίκισε και μάλιστα με απλοχεριά, του χάρισε και ένα θαυμάσιο κλίμα, κατάλληλο να ευδοκιμούν όλα σχεδόν τα είδη των καρποφόρων δένδρων, με πρώτη την ευλογημένη ΕΛΙΑ που ριζωμένη εδώ από τα αρχαία χρόνια, έχει συνδεθεί με τον τόπο μας άρρηκτα.

Η αναπαραγωγική της ικανότητα, η μακροβιότητα της, η εξαιρετη σημασία του καρπού της στη διατροφή μας τη φέρνουν στην υψηλότερη βαθμίδα των δώρων της φύσης προς τον άνθρωπο. Ανάλογης σημασίας είναι και ο συμβολισμός που έχει η ελιά στη μυθολογία, την ιστορία και τη θρησκεία μας, όπως και το λάδι στον κύκλο της ζωής μας, σύμφωνα με την παράδοσή μας.

Στη Χαλκιδική μας, από τα μέσα του περασμένου αιώνα, η προοδευτικότητα και η εργατικότητα των κατοίκων καλλιέργησε την ελιά σε τέτοιο βαθμό και έκταση, ώστε σήμερα το νότιο τμήμα της χερσονήσου μας, που γειτονεύει με τη θάλασσα, να έχει μετατραπεί σε έναν απέραντο ελαιώνα. Αποτέλεσμα της πλούσιας αυτής δραστηριότητας είναι να μειώνεται κάθε χρόνο κάθε άλλη καλλιέργεια και να φυτεύονται ελιές διαφόρων ποικιλιών με προεξάρχουσα αυτήν της «Χαλκδικής».

Δεκάδες χιλιάδες είναι τα στρέμματα με εκατοντάδες χιλιάδες ελαιόδενδρα. Εκατομμύρια τα κιλά των ελιών που ετησίως παράγονται και που είτε διατίθενται ως βρώσιμες (ελιές πράσινες χαραχτές, τσακιστές, γεμιστές, θρούμπες κ.ά., κυριάρχες πλέον σε όλον τον κόσμο) είτε μεταφέρονται στα 42 υπερσύγχρονα ελαιοτριβεία του τόπου μας για να παραχθούν χιλιάδες τόνοι λαδιού που μοσχοβολάει Χαλκιδική (παρθένο, αγουρέλαιο, γαλανό, κ.ά.), λάδι γνωστό παγκοσμίως.

Μετά τον τουρισμό, που αποτελεί πλέον την ατμομηχανή της οικονομικής ανάπτυξης της Χαλκιδικής και την κύρια πηγή εισοδήματος των κατοίκων της, η καλλιέργεια των ελαιόδεντρων, η επεξεργασία, η τυποποίηση και η εμπορία των ελιών και του λαδιού αποτελούν τη μεγαλύτερη παραγωγική δραστηριότητα της ιδιαίτερης πατρίδας μας. Είναι τα προϊόντα που δίνουν καλό εισόδημα, όπως προείπαμε στους Χαλκιδικιώτες και αν η χρονιά «υπηρετήσει», όπως η περυσινή του 2017, γεμίζουν τα χωράφια εργάτες και ζωή. Τα αυτοκίνητα βαρυφορτωμένα μεταφέρουν τον πολύτιμο καρπό στα ελαιουργεία, που «βογκούν» μέρα νύχτα ασταμάτητα. Τα κιούπια και οι βαρέλες γεμίζουν και οι νταλίκες κατάφορες μεταφέρουν τις πράσινες ελιές

σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό, ανεβάζοντας στα ύψη την τοπική και εθνική οικονομία. Μεγάλος αριθμός εργαζομένων απασχολείται την εποχή της καρποφορίας, στους ελαιώνες, στα ελαιοτριβεία και στα μικρά και μεγάλα εργοστάσια μεταποίησης, φέρνοντας στη Χαλκιδική πραγματική «ευφορία».

Για τους λόγους αυτούς το Δ.Σ. του Παγχαλκδικού Συλλόγου αποφάσισε το παρόν τεύχος να αποτελέσει ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΤΗΝ ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ, ως μικρή συμβολή στη μεγαλύτερη ανάδειξη των χρυσών προϊόντων του τόπου μας.

Η ανταπόκριση στην πρόσκληση που απευθύναμε στους αρθρογράφους και όχι μόνο, να γράψουν άρθρα για την ΕΛΙΑ και το ΛΑΔΙ υπήρξε μεγάλη. Πανεπιστημιακοί καθηγητές, επιστήμονες διαφόρων ειδικοτήτων, συγγραφείς, διανοούμενοι, εκπαιδευτικοί, ποιητές, λαογράφοι, γεωργοί και καλλιεργητές, βιομήχανοι και βιοτέχνες πρόθυμα ανταποκρίθηκαν και καταθέτουν στο παρόν τεύχος τις γνώσεις τις σκέψεις τους για την ιστορία του ευλογημένου δένδρου, την ελαιοκομία, τις ποικιλίες δένδρων και ελαιών, τη συλλογή και έκθλιψη του καρπού, την επεξεργασία-μεταποίηση και εμπορία του και, φυσικά, τη μοναδική διατροφική αξία του λαδιού. Επίσης αναφέρονται στην παρουσία και συμμετοχή της ελιάς και του λαδιού στην ποίηση, την εκκλησιαστική ζωή, τη Θεία Ευχαριστία και τη λατρεία, την καθημερινή ζωή. Όλους τους ευχαριστούμε και τους συγχαίρουμε. Όσες εργασίες δεν δημοσιεύονται στο παρόν τεύχος λόγω του περιορισμένου αριθμού των σελίδων του, αλλά και όσες είναι καθ' οδόν κι έρχονται, θα κρατηθούν προκειμένου να δημοσιευθούν στα επόμενα τεύχη. Επίσης το πλήθος των κειμένων του αφιερώματος στην ΕΛΙΑ και το ΛΑΔΙ δεν επέτρεψε, τη δημοσίευση άλλων κειμένων, όπως και τακτικών σελίδων και στηλών του περιοδικού.

**Το Διοικητικό Συμβούλιο**

*ΥΓ. Με το τεύχος αυτό (37ο) η έκδοση του περιοδικού εισέρχεται στον δέκατο χρόνο. Ήδη συμπληρώθηκαν εννιά έτη με 36 τεύχη. Με την ευκαιρία αυτή το Δ.Σ. εκφράζει και πάλι εκ μέρους όλων των μελών του Παγχαλκδικού Συλλόγου θερμές ευχαριστίες στους χορηγούς, χωρίς τη συνδρομή των οποίων δεν θα ήταν δυνατή η έκδοση και η κυκλοφορία του περιοδικού (ως ελάχιστη τιμή δημοσιεύονται σε κάθε νέο τεύχος τα ονόματά τους), στην Επιτροπή Έκδοσης, στους αρθρογράφους, τους διορθωτές, τους διακινητές, τους αντιπροσώπους και τους ανταποκριτές στις κωμοπόλεις και τα χωριά και σε όλους που εμπλέκονται στη διαδικασία της έκδοσης και της κυκλοφορίας του.*



«ΕΛΑΙΑΝ ΜΟΙ ΕΝΝΕΠΕ, ΜΟΥΣΑ, ΤΑΝΥΦΥΛΛΟΝ,...»  
 - «(ΓΙΑ) ΤΗΝ ΕΛΙΑ, ΜΟΥΣΑ, ΝΑ ΜΟΥ ΑΝΙΣΤΟΡΗΣΕΙΣ,  
 ΤΗ ΜΑΚΡΟΦΥΛΛΗ...»)

ΜΙΝΑ ΚΑΪΑΦΑ-ΣΑΡΟΠΟΥΛΟΥ  
 Αρχαιολόγος, Δρ. Αρχιτεκτονικής

«...**ἔστιν** δ' οἷον ἐγὼ γὰς [στρ. β]/ Ἀσίας οὐκ ἐπακούω,/οὐδ' ἐν τᾷ μεγάλῃ Δωρίδι νάσω/Πέλοπος πώποτε βλαστόν,/φύτευμ' ἀχείρωτον αὐτοποιόν,/ἐγγέων φόβημα δαΐων,/ὃ τᾷδε θάλλει μέγιστα χώρα,/γλαυκάς παιδοτρόφου φύλλον ἐλαίας/τὸ μὲν τις οὐ νεαρός οὐδὲ γήρα/συνναίων ἀλιώσει χερὶ πέρσας-/ὃ γὰρ αἰὲν ὄρων κύκλος/λεύσει νιν Μορίου Διός/χὰ γλαυκῶπις Ἀθὰνα....» (Σοφοκλής, Οιδίποδας ἐπὶ Κολωνῶ, 694-706)

«...Υπάρχει ἐδῶ ἕνας βλαστός,/τέτοιος δὲν ἄκουσα ποτέ/να βλάστησε ἢ στὴν Ἀσίας τὸ χῶμα/ἢ στο μεγάλο δωρικό νησί/τοῦ Πέλοπα, βλαστός αὐτόφυτος,/αχειροποίητος, φόβητρο στῶν εχθρῶν/τὰ βέλη, εὐδοκίμει καὶ θάλλει/σ' αὐτὴ τὴ χώρα πιο πολὺ:/ἢ ἐλιά με τὸ γλαυκὸ τῆς φύλλωμα,/ἢ παιδοτρόφος, κι αὐτὴ κανεὶς,/νέος ἢ γέρος, δὲν μπορεῖ/να τὴ χαλάσει, νὰ τὴν ξεριζώσει,/γιατὶ τὴν προστατεύει/με τ' ἄγρυνό του μάτι/ὁ Μόριος Δίας κι ἡ γλαυκῶπις Ἀθηνά....»

Τὸν Ἀλωνάρη μήνα τρύπωσα στὴν Κασσανδρινὴς φύσης τὰ ευωδιαστὰ κατατόπια καὶ ἀέρισα τοὺς λογισμοὺς μου στὴν πράσινη παλέτα τῆς ενδοχώρας τῆς. Μικρὸ εἶναι τούτῃς τῆς ὁμορφῆς γῆς τὸ ἀνάστημα, μα γιομάτο ὁμορφα πευκοδάση, πυκνὰ χόρτα καὶ βοτάνια, ἀμπέλια καὶ λιόδεντρα. Βημάτισα ὥρες δίπλα στὰ πεύκα, φαντάστηκα τὶς Ἀμαδρυάδες νύμφες κάτω ἀπὸ εαρινὰ φεγγάρια νὰ χορεύουν χοροὺς λάγνους, καθὼς δάκρυσαν οἱ αὐλακωτοὶ κορμοὶ, οἱ πληγιασμένοι, διάφανο ρετσίνο. Σ' ἕνα σμᾶρι γέρικα λιόδεντρα κατέληξα, ποὺ τὸ καθένα πρόβαλλε ἀπὸ τὸ χῶμα κἀνα δυο ὀργιές. Ἀπ' ὅλα τὸ πιο φουντωτό, τὸ πιο μεγάλο, διάλεξα γιὰ νὰ ξαποστάσω, χαζεύοντας τὶς χρυσές, θερμοφῶρες ἠλιαχτίδες ποὺ βυθίζονταν με πείσμα στὶς φυλλωσιές του, σα νὰ θέλανε νὰ δώσουν στὶς ρίζες τοῦ μόνο τὰ ἄλικα φιλιὰ τους.

Μία οικογένεια στ' ἀντίκρου χωράφι, γονεὶς καὶ τρεῖς δυνατοκόρμοι νέοι, ἔζωνε τὰ λιόδεντρά τῆς, ἕνα ἕνα. Δυο αὐλαίες τὰ βλέφαρά μου....τὰ ἀνοῖξα καὶ τοὺς εἶδα χαρούμενους νὰ ψαύουν πρῶτα τὰ φύλλα καὶ ὕστερα τοὺς καρποὺς ποὺ λύγιζαν τὰ ἀμέτρητα κλωνιά. Τὰ ἐκλείσα καὶ τοὺς εἶδα κάπου στὸ προχώρημα τοῦ φθινοπώρου νὰ μαζεύουν τὸν εὐλογημένο καρπὸ με τὸν ἴδιο τρόπο ποὺ τὸ ἔκαμαν καὶ οἱ πρόγονοί μας. Τοὺς εἶδα στὸ πρῶτο φῶς τῆς μέρας με ράβδους νὰ ταλαντεύουν τὰ κλαδιά, νὰ ἀναδεύουν τὶς μεστωμένες

ελιές, ποὺ γίνονται χαλὶ πάνω στὰ ξέπλεκα λιόπανα. Εἶδα τὸν κόπο τους νὰ γίνετα ἰδρώτας, μαζωμένος σὲ μαντήλια καὶ πετσέτες. Τοὺς παρακολούθησα νὰ τραβούν τὰ δίχτυα καὶ νὰ γιομίζουν τσουβάλια καὶ κοφίνια. Τοὺς πρόσεξα νὰ κλαδεύουν τὰ περίσσεια κλωνιά, νὰ τὰ μαζεύουν, νὰ τὰ κάνουν τροφή γιὰ τὸ τζάκι στὰ κρῦα τοῦ χειμῶνα. Τοὺς εἶδα κάπου στὸν πεθαμὸ τῆς μέρας νὰ σηκώνουν στὸς ὤμους τοῦ Πλάστη τὸ ἀκριβὸ φιλοδώρημα καὶ νὰ τὸ ξεπεζεύουν στὸ ἐλαιοτριβεῖο, περιμένοντας σειρά. Καὶ ὕστερα εἶδα τὸ μόχθο τους νὰ γίνετα χαρὰ καὶ ικανοποίηση, στὴ θέα τοῦ παχύρρευστου υγροῦ ποὺ πέφτει μουρμουριστά, ολόφρεσκο καὶ μυρωδάτο, στὴ δεξαμενὴ. Νέκταρ χρυσοπράσινο, μαλαματένιο, μαλακτικό, κατευναστικό, θεραπευτικό, ποὺ ευφροσύνῃ γεμίζει, τὸν ὀργανισμό ἀναστρώνει, θρέφει τὸ σῶμα, ἀλλὰ καὶ τὸ περιποιεῖται, τὸ καλλωπίζει.... σπουδαῖο ἀκόμη καὶ ὅταν «χυδαῖον» (κατώτερης ποιότητας ἀπὸ ἐλιές υπερώριμες ἢ χτυπημένες) εἶναι, σπουδαιότερο ὅταν «ομφάκινον» (ἀρίστης ποιότητας) κρίνετα.... Λάδι πολὺτιμο εἶναι...ποὺ ἔδινε φλόγα στὰ λυχνάρια, τῆς νυχτιάς τὸ σκότος γιὰ νὰ φωτίσουν, ἔδινε φέγγος στὸς λύχνους, γιὰ νὰ συντροφέψουν θυσιές καὶ τελετές νυχτερινές... Λάδι ἀνεκτίμητο εἶναι, ποὺ ἀνάβει τὸ καντήλι, τὸ εὐλαβικό, στὰ προσκυνήματα μπροστά, ποὺ κρατᾷ τὸ φῶς ἀκοίμητο στὸν ἐκκλησιῶν τὰ πιο μεγάλα καντηλιέρια.

Ἀκουμπιστὴ στὸ γεροντιασμένο, οἰώδη κορμὸ τῆς ἐλιάς, ποὺ εἶχα ἐπιλέξει νὰ με φιλοξενήσει γιὰ ὥρα πολλὴ ἀποχεχάστηκα. Ἐνα τέτοιο κορμὸ, σαν κι ἐκεῖνο ποὺ ξαπόσταινα, συλλογίστηκα, λείανε καὶ ὁ Ὀδυσσεύς, ὁ βασιλιάς, γιὰ νὰ κάνει τὰ κλινοπόδαρα τοῦ συζυγικοῦ τοῦ κρεβατιοῦ. Καὶ τελικὰ ἐκεῖνος ὁ λειασμένος κορμὸς τῆς τανύφυλλης ἐλιάς τῆς αὐλῆς του, ποὺ εἶχε κάνει τὸ κρεβάτι ἀσάλευτο, ἔγινε ὁμολογία πίστεως καὶ ἀφοσίωσης, ἐπισφράγισε τὴ σκηνὴ τῆς ἀναγνώρισης τοῦ βασιλιά ποὺ νόστησε καὶ τῆς πιστῆς Πηνελόπης, χάρισε τὴ λύτρωση στὸ ἀγαπημένο ζευγάρι. Ξαφνικὰ ἕνα ξεχασιάρικο ἀεράκι κίνησε τὰ κλωνάρια τῆς με τοὺς ἀγουρούς ἀκόμη καρποὺς, ποὺ συνέχισαν νὰ ρουφούν τοῦ ἡλίου τὴ θερμὴ ἀνάσα γιὰ νὰ μεστώσουν. Ἐνα φύλλο, μικρὴ ἀργυρόχροη λόγχη, ἔπεσε μπροστά μου. Στὸ χέρι μου τὸ πήρα, γιὰ λίγο νὰ τὸ χαϊδολογήσω, πολὺτιμο λένε πως εἶναι καὶ αὐτὸ με δυνάμεις θεραπευτικές. Ἄκουσα σαν ἀπαλὸ τραγοῦδι τὰ ἐπόμε-



να ελαφροτερουγίσματα των κλαδιών πάνω από το κεφάλι μου, και έστρεψα το βλέμμα μου να αγκαλιάσει ένα-ένα και τα άλλα λιόδεντρα τριγύρω μου. Τα παραπονιάρικα λόγια του Κολοκοτρώνη κάθισαν για λίγο στη σκέψη μου, εκείνα που ψέλιζε θλιμμένος σαν έβλεπε τον Ιμπραήμ επίμονα τα λιόδεντρα των υπόδουλων Ρωμιών να κατακαίει. Απόδιωξα γρήγορα τη βαριόκαρδη σκέψη, θέλοντας εκείνη την ώρα μόνο το κάλλος και την αξία του δέντρου και του καρπού του να θυμηθώ και την προσφορά του στις ζωές μας την κάθε πτυχή.

Όμορφο δέντρο η ελιά, πράγματι, εκτός από ευλογημένο, που δεν την απογυμνώνει ποτέ ο άνεμος του φθινοπώρου. Δέντρο σεμνό και αγέρωχο μαζί, ελάχιστα απαιτητικό, πεισματάρικο το λες, μιας και δεν καρπίζει παρά ελάχιστα σε τόπους πολύ πέρα από τη

Μεσόγειο, αρνείται την κοιτίδα του να εγκαταλείψει. Ακριβή προίκα όλης της περιοχής, που η αξία της ποτέ δε φυλλορρόφησε, γιατί αιώνες τώρα δίνει στους λαούς καρπό πολύτιμο, χυμό ανεκτίμητο, ξύλο πυκνό και βαρύ, γιατί έγινε σύμβολο ιερό και αιώνιο. Σε κάμπους, αλλά και ήπιες και κοφτές πλαγιές απλώθηκε η ελιά απ' τα

πολύ παλιά σε πολλές ποικιλίες και δηλώνει παρούσα σε κάθε εποχής ανασαιμιά, αφού τα χωρίσματα των αιώνων κατάφερε να καταργήσει. Είναι δεμένη με θρύλους πανάρχαιους, αφήνει μέσα της και τριγυρνάν λογιών λογιών μύθοι, αφήνει στο απόσταγμα του καρπού της να βουτούν λογιών λογιών μυθιστορήματα.

Ντοκουμέντα απολιθωματικά για την παρουσία της στο δικό μας τόπο καταθέτει η καλντέρα της Σαντορίνης, αλλά και η στρωματογραφία της Νισύρου που τοποθετούν το παρελθόν της ακόμη και 60000 χρόνια πριν. Μέγιστο αγαθό το λιόδεντρο για τους Μινωίτες ειδικά, αλλά και για τους Μυκηναίους αργότερα. Πρώτοι αυτοί το καλλιέργησαν με σύστημα, το έκαναν βασικό πυλώνα της οικονομίας τους, πλούτο και στολίδι της γης τους, πρωταγωνιστή στη διατροφή και την υγεία τους, χαραγματιά, ιδεόγραμμα στις πινακίδες τους, κομμάτι των ιεροπραξιών τους, το ανακήρυξαν ως το ιερό δέντρο του πολιτισμού τους. Έπαιρναν τον ευγενή καρπό και τον συνέθλιβαν, λάδι ευωδιαστό για να τον κάνουν. Έπαιρναν το λάδι και το αποθήκευαν σε ψηλούς, ευρύχωρους πίθους, βαλμένους στις αποθήκες τους, ή το μοίραζαν σε πιθάρια σφηνωμένα σε αμπάρια σκοτεινά. Έτσι το ταξίδευαν, θαλασσοκράτορες αυτοί, μέσα σε καράβια ορθόπλω-

ρα και σε άλλους λαούς για να το γευτούν. Μινωίτες και Μυκηναίοι εγκωμιάζαν και εκτιμούσαν την ελιά σχεδόν εξίσου. Ελιάς φύλλα και καρπίσματα απεικόνιζαν σε πολύτιμα σκεύη τους, με ελιάς δέντρα χρωμάτιζαν κάποιες φορές τους τοίχους τους, απομιμήσεις από ελιόφυλλα και καρπούς ήταν σε πολλές περιπτώσεις τα μικροτεχνήματά τους, με των λιόδεντρων τις φυλλωσιές συχνοστόλιζαν τις εβένινες κόμες τους.

Άφθιτη η δόξα του λιόδεντρου, στ' αλήθεια, και όχι μόνο γιατί γλυκιά ζέστη χαρίζει καιόμενο σε εστίες και τζάκια. Το φευγικό εκείνων των πολιτισμών, της Κρήτης και των Μυκηνών, από του χρόνου την παλέτα, αλώβητη άφησε τη γνώση της αξίας του. Όσοι το νέο κόσμο μαστόρεψαν, φρόντισαν, ώστε η ελιά, άγρια ή ήμερη, να πορπώνεται σε κάθε του πτυχή. Το ζύμωσαν το λιόδεντρο με μύριους μύθους, το έπλεξαν με ποικίλους θρύλους και όμορφες ιστορίες.

Ευγνωμονούντες ήταν οι Αθηναίοι στην ευεργέτιδα Αθηνά, που τους δώρισε την πρώτη ελιά, φυτρώνοντάς τη στον ιερό βράχο επάνω με το χτύπημα του ραβδιού της, στον αγώνα της με τον Ποσειδώνα για την ανάδειξη του προστάτη θεού της πόλης. Εκείνη την πρώτη

ελιά λένε ότι είδε και ο Πausανίας, ο περιηγητής, αιώνες μετά, και τη θαύμασε σα σκαρφάλωσε στο βράχο τον ιερό, αποδίδοντας τη μακροζωία της στην ιερότητα της. Κι αν η Αθηνά την πρώτη ελιά τους δώρισε, γι' αυτό και ελαιοστεφανωμένη τους οβολούς τους στόλιζε, λένε ότι ο Αρισταίος, ο αναθρεμμένος από τις πολύξερές Νύμφες, γιός του Απόλλωνα, τους έδειξε να την μπολιάζουν για να βγάλουν τον πολύτιμο καρπό της. Τους έμαθε να τη μεταφυτεύουν, να την πολλαπλασιάζουν... κι εκείνοι φύτεψαν και δώδεκα δέντρα στην Ακαδημία, ιερά λογαριάζονταν, όχι μόνο για να ξαποσταίνουν στις ρίζες τους στοχάσματα φιλοσοφικά και θεωρήματα επιστημονικά, μα και για να προσφέρουν το λάδι τους ως έπαθλο υπέρτατο στους νικητές των αγώνων στη γιορτή των Παναθηναίων. Τον ρόλο του Αρισταίου η Ίσιδα τον έπαιζε για τους Αιγυπτίους, που με λάδι έχριαν για να εξαγνίσουν εκείνους που τους βωμούς πλησίαζαν, θυσία στους θεούς τους να προσφέρουν.

Στην Ολυμπία, πάλι, ο Ηρακλής, ο ήρωας με το ρόπαλο από ελιάς ξύλο, μετά την ολοκλήρωση των άθλων του, από όλα τα δέντρα μια ελιά προτίμησε και φύτεψε, φερμένη από τη χώρα των Υπερβορείων. Από τούτη την ελιά την καλλιστέφανη, σιμά στο ναό





του Δία, χλωρόκλαδα με χρυσό ψαλίδι έκοβαν «παίδες αμφιθαλείς» και λυγισμένα τα άφηναν στην Ήρα το βωμό, να στεφανώσουν σαν έρθει η ώρα μέσα στο στάδιο τους νικητές, να τιμήσουν εκείνα τα κορμιά που τίμια αγωνίστηκαν για την ποθητή νίκη. Δέντρο κάλλιστο, που έτσι στεφάνωνε αξίες, υμνούσε την προσπάθεια και τον αγώνα, τη ρώμη και την άμιλλα.

Ικετήριο κλάδο ελιάς κρατούσε στα χέρια του στους αρχαίους χρόνους ο ικέτης, οίκτο εκλιπαρώντας για τα βαριά του παραπτώματα. Έναν τέτοιο «κλάδο ελιάς υψιγέννητον» άρπαξε και ο Ορέστης, που έσπευσε στο βωμό, ευθύς μόλις τη μάνα του σκότωσε, ενώ θαλερά κλαδιά ελιάς με μαλλί στεφανωμένα κρατούσαν και οι νέοι της Θήβας έξω από τα ανάκτορα του Οιδίποδα. Και ήταν πάλι ο κορμός μιας γέρικης ελιάς, όπου αποφόρτωσε τις ωδίνες της η Δητώ σα γεννούσε τον Απόλλωνα και την Αρτεμη. Ο ίδιος μύθος θέλει τα ριζώματα της ίδιας ελιάς στην αλυσσοδεμένη Δήλο να ποτίζονται από τα πρώτα δάκρυα των δίδυμων θεών, κατά το ξεπόρτισμά τους στη ζωή.

Σπονδές και καθαρμοί, τελετές και θυσίες εκείνων των αρχαίων καιρών της ελιάς το στάλαγμα γύρευαν, που έγινε έτσι σύμβολο πίστης και θυσίας, λατρείας και εξαγνισμού. Με χυμό ελιάς μυρώνονταν τα αγάλματα των θεών κατά τις σπονδές, με τα ίδια σταλάγματα άλειψαν τα κορμιά τους και οι αθλητές για την εκγύμναση. Και σαν τελείωναν πάλι την άσκηση με μπρούτζινη ξύστρα, στλεγγίδα την λέγανε, έβγαζαν εκείνο το πρώτο άλειμμα για να επαλειφθούν και πάλι με της ελιάς το λάδι, ώστε να φύγει πιο γρήγορα η κόπωση, να χαλαρώσουν τα κουρασμένα τους σώματα. Ελαιόλαδου άλειμμα περιλάμβανε και η ύστατη φροντίδα του αγαπημένου νεκρού, λίγο πριν το κατευδίδι του, στην Ελλάδα των αρχαίων χρόνων, και με λάδι έχριζαν τους νεκρούς τους και οι Αιγύπτιοι, πριν τους ταριχεύσουν ελαιοστολισμένους. Φροντίδα τρυφερή με λάδι έλαβε και ο Σαρπηδόνας, αφού λαβώθηκε θανάσιμα από τον Πάτροκλο έξω από τα τείχη της Τροίας, κατά τον Όμηρο. Λίγο αργότερα τον Πάτροκλο, που ξεψύ-

χησε μπρος στο ίδιο οχυρό, τον έλουσαν και τον άλειψαν οι Αχαιοί με μυρωμένο λάδι, πριν στην πυρά τον βάλουν.

Πολιτισμούς μπόλιασε η ελιά, φαίνεται, πέρα από εποχές, αφού το σπουδαιότερο δέντρο όλων των θρησκειών είναι. Με κλαδί ελιάς πέταξε στο Νώε το σταλμένο από το Θεό περιστέρι, που έγινε σύμβολο θείου ελέους, εχέγγυο ειρήνης, σημάδι αφύπνισης της ζωής, συμφιλίωσης του Θεού με τον άνθρωπο. Και ο Θεάνθρωπος μια ελιά προτίμησε για προσευχή και περισυλλογή λίγο προτού το πάθος Του, παρέα τους μαθητές του, που με χρίσματα ελαίου προτιμούσαν να εκδιώκουν ακάθαρτα πνεύματα και να ανακουφίζουν τους ασθενούντες. Με λάδι επάλειψαν τα νιογέννητα παιδιά τους οι Ισραηλίτες, με λάδι μύρωναν και το κεφάλι του καλεσμένου τους, ως ένδειξη φιλίας και τιμής. Σύμβολο του κύκλου της ζωής είναι το λάδι, στη δική μας θρησκεία, τη Χριστιανική, την ορθόδοξη, πρωταγωνιστής σε όλες τις σημαντικές στιγμές και τελετουργίες, δίνει θεία χάρη κατά τη βάπτισή, γίνεται Ευχέλαιο προς ίαση ψυχής τε και σώματος, εξαγνίζει το νεκρό.

Πολύτιμο δέντρο είναι η ελιά, κάλλιστο όλων, κόσμημα της γης, τολμώ να πω, με θητεία αιωνόβια στο χρόνο... χρήσιμη είναι ως προς τον κορμό, τους βλαστούς, τα φύλλα, τον καρπό της... χρήσιμη είναι μέχρι και η στάχτη της! Δωροφορούσα δε σε βαθμό τέτοιο που σαν τολμούσα να αναλύσω δε θα μου έφταναν ούτε οι σελίδες, ούτε και τα παρασέλιδα τούτης της έκδοσης... Ευλογημένο δέντρο η ελιά, στ' αλήθεια... παραμύθια γιομάτη, παρούσα παντού, σ' όλους τους λαούς και σ' όλες τις εποχές, σύμβολο σοφίας και γαλήνης, ειρήνης και πολιτισμού, εξαγνισμού και ελπίδας, νίκης και γονιμότητας, δόξας και αγνότητας, αξία διαχρονική και άψευστη. Γι' αυτό, τούτο σας λέγω: όλης της γης τη βλάστηση το πιο τρανό βλαστάρι του Πρωτομάστορα η ελιά είναι, θαρρώ. Από όλης της οικουμένης τους καρπούς ο πιο ευλογημένος η ελιά είναι φρονώ.



**Το Διοικητικό Συμβούλιο του ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ**

**εύχεται**

**να γεμίσει η καρδιά μας με τα δώρα της Γέννησης,  
την ελπίδα, την αγάπη, την ειρήνη και την αρχή μιας νέας ζωής!**



**ΑΛΗΘΙΝΑ ΚΑΙ ΑΓΙΑΣΜΕΝΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ!**

**ΠΑΝΕΥΦΡΟΣΥΝΗ ΚΙ ΕΥΛΟΓΗΜΕΝΗ Η ΝΕΑ ΧΡΟΝΙΑ!**





## «ΜΟΡΙΑ ΕΛΑΙΑ»

ΜΑΡΙΑ ΓΡΙΒΑ

Πρώην εκπαιδευτικός

**Πολλοί** οικισμοί και φυλές στην Αττική. Τότε, στα πανάρχαια. Κι ήρθε ένας βασιλιάς και τα ένωσε. Κι έγινε μια μεγάλη πόλη, που όνομα δεν είχε. Το Κεκρωπία δεν αρκούσε. Αναζητήθηκαν νονοί. Κι ήρθαν από τον Όλυμπο οι δύο θεοί. Η Αθηνά και ο Ποσειδώνας. Χτυπάει τον ιερό βράχο με την τρίαινα του ο Ποσειδώνας και από την γη ξεπρόβαλε η «Ερεχθηίδα Πηγή». Καρφώνει το κοντάρι της η Αθηνά και πρόβαλε στον ήλιο με το ασημοπράσινο της φύλλωμα η «μορία Ελαία». Η ελιά. Σύμβολο ειρήνης και ευτυχίας.

Αυτή είναι η ΠΡΩΤΗ ΕΛΙΑ. Από τα σπέρματά της φύτρωσαν πολλές άλλες και σκέπασαν τον Ιερό Βράχο. Και μια ελιά φύτρωσε στην περιοχή της Αρχαίας Ακαδημίας. Κι έγινε ο περίφημος αρχαίος ελαιώνας που σκέπαζε την Αττική ως την ακτή του Σαρωνικού.

Σ' αυτόν περιπατούσε ο Πλάτωνας και... φιλοσοφούσε. Και «η Ελαία του Πλάτωνα» διατηρείται ακόμα εκεί, στην Ιερά Οδό.

Αυτή, η αρχαία Ελληνική παράδοση, θέλει την ελιά φυτό ντόπιο. Ελληνικής καταγωγής.

Υπάρχει όμως και μια άλλη, που λέει, πως η ελιά, ήρθε από το Δούναβη. Την έφερε ο Ηρακλής στην Ολυμπία για να γίνει «μνημόσυνον κάλλιστον των αγώνων και στέφανος αρετής των νικητών».

Και το ρόπαλο του, που μ' αυτό έκανε τους άθλους του και σκότωσε και τον «βρυαρών λέοντα» της Νεμέας, από ξύλο αγριελιάς ήταν φτιαγμένο.

Μια άλλη μαρτυρία, αυτή της Π. Διαθήκης, μας πληροφορεί, πως η ελιά, βλάσταινε και σε άλλες περιοχές της Μεσογείου: Κλαδί ελιάς έφερε στο Νώε το περιστέρι για να αναγγείλει ότι ο κατακλυσμός τελείωσε.

«Το ύδωρ κεκόπασεν από της Γης»

Νεότερες έρευνες δείχνουν, ότι ο άνθρωπος από το 4.000 π.Χ ημέρωσε την ελιά και την καλλιέργησε και πως, η αρχική της πατρίδα ήταν η Μικρά Ασία.

Ωστόσο, στα ανθρακοφόρα στρώματα της Κύμης, στην Εύβοια, που ανήκουν στην γεωλογική περίοδο της Ολιγόκαινης, έχουν βρεθεί απολιθώματα ελιάς, που δείχνουν, πως, το πολύτιμο αυτό δέντρο φύτρωσε δεκάδες χιλιάδες χρόνια, πριν να υπάρξει άνθρωπος.

Άσχετα μ' αυτά η ελιά διαδόθηκε πάρα πολύ στην Ελλάδα, από τα πολύ παλιά χρόνια. Απέραντοι ελαιώνες σκέπαζαν τη χώρα, με μεγάλη πυκνότητα, στην Εύβοια, στη Σάμο, στη Λέσβο, στα νησιά του Ιονίου και στην Αττική. Σήμερα όλη την Ελλάδα.

Ευδοκίμει σε αμμοαργιλώδη εδάφη. Αγαπά την υγρασία, τον ήλιο και αντέχει στο κανονικό ψύχος.

ΕΛΙΑ. Δέντρο Ιερό των Ελλήνων και του Χριστιανισμού, συνεχίζει την παράδοση του ιερού δώρου της Αθηνάς.



Γεγονότα, θρύλοι, παραδόσεις, έθιμα, κάτω από τον ίσκιό της γεννήθηκαν.

Στο Όρος των Ελαιών, ο Ιησούς δίδαξε στους μαθητές του την «Κυριακή Προσευχή», (Πάτερ ημών).

Εκεί και η περίφημη «Επί του Όρους ομιλία». Κι εκεί, στον ελαιώνα της Γεσθημανής, η ελιά έζησε την αγωνία του Χριστού, στις δύσκολες ώρες της νυχτερινής του προσευχής, πριν από τη Σταύρωσή του. Και κάτω από τις φυλλωσιές της, πρω-

τοεφανίστηκε στους μαθητές του, μετά την Ανάστασή του, και από κει πήρε τη θέση του στους Ουρανούς.

ΕΛΙΑ. Σύμβολο Ειρήνης «κρατά κλάδον ελιάς», της φιλίας και των τιμητικών διακρίσεων. Κλαδί ελιάς κέρδιζαν οι νικητές των αγώνων και κλαδί αγριελιάς «κότινον» οι Ολυμπιονίκες.

Στην Αθήνα, αν κάποιος, θεληματικά, κατέστρεφε μια ελιά, τον τιμωρούσαν ακόμη και με θάνατο. (Αριστοτέλη «Αθηναίων Πολιτεία».)

ΕΛΙΑ, η ευλογημένη. Και πώς να μην είναι, αφού ικανοποιεί τόσες ανάγκες. Από τη διατροφή ως το φωτισμό.

Οι αρχαίοι, ως την Ομηρική εποχή, χρησιμοποιούσαν το λάδι, πιο πολύ, για την περιποίηση του σώματος.

Με λάδι, κατά διαταγή του Αχιλλέα, άλειψαν το νεκρό σώμα του Πάτροκλου. Με λάδι καθαρίστηκε ο Οδυσσεύς στο νησί των Φαιάκων. Λάδι, χρησιμοποιούσαν οι παλαιστές στα γυμναστήρια. Και λάδι έδιναν για βραβείο στους νικητές των Ιπποδρομιών και γυμνικών αγώνων.

Αρχαίοι αμφορείς, με λάδι και την επιγραφή: «ΤΩΝ

συνέχεια στη σελίδα 6



## ΕΛΑΙΩΝΟΣ ΕΓΚΩΜΙΟΝ

Γ.Χ. ΚΑΡΑΜΙΧΟΣ

Ασημένιες ριπές  
σπαθίζουν τη συστάδα σου ελαιώνα  
και οι γκριζοπράσινές σου ανταύγειες  
παίζουν με τα γήινα χρώματα.  
Αυτόχθονας, από αιώνων καταληψίας  
της ελληνικής γης,  
απλώνεσαι αείχλωρος  
στους λοφίσκους και τις πεδιάδες,  
για να σμίξεις με το απέραντο  
γαλάζιο της θάλασσας.  
Βαθυπράσινοι θύσανοι  
σε συνωμοτικό εναγκαλισμό  
θροίζουν ακατάπαυστα.  
Στης βροχής την ανάπαυλα  
χιλιάδες πολύτιμα ζαφείρια  
οι κυανόμαυρες ελιές  
διαθλώνται στο φως.  
Στη σκιά της Ακρόπολης  
βλάστησε το πρώτο σου κλωνάρι  
και στις Ιεράς Οδού τη μυστικοπάθεια  
ρίζωσες.  
Ο κότινός σου στεφάνωσε Ολυμπιονίκες.  
Ο καρπός σου άλειψε σώματα αθλητών,  
χόρτασε τους λιμοκτονούντες.  
Ιερό Ησυχαστήριο του Χριστού,  
η πιο ήρεμη καταφυγή Του  
στην Ανάληψη.

\* \* \*

συνέχεια από σελίδα 5

ΑΘΗΝΗΘΕΝ ΑΘΛΩΝ» δηλαδή, «ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΑΓΩΝΕΣ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ», ήταν βραβεία των νικητών, στα Πανναθήναια.

Με λάδι, στις γραφικές πήλινες λυχνίες τους, που στολίζουν τώρα τα μουσεία, διέλυαν της νύχτας το σκοτάδι. Για φαγητό, το χρησιμοποίησαν μετά την Ομηρική εποχή. Τις ελιές τις έτρωγαν σκέτες και πιο πολύ «τας ορυπετείς» ή «ρυσάς» κάτι, ανάλογες, με τις νεοελληνικές «θρούμπες».

Σήμερα, αξιοποιείται η ελιά και το λάδι με μύριους τρόπους: σαν φαγητό, σαν καλλυντικό, σαν προσευχή στο καντήλι των Αγίων, σαν ικεσία συγχώρησης, εκείνων που είναι εκεί ψηλά.

Αλλά και στη θάλασσα, το λάδι, πιστεύουν οι ναυτικοί μας, ότι ηρεμεί τα κύματα. Έχουν μαζί τους τον «ελαιοφόρο σάκο» και, έθιμο λατρευτικό με λάδι από το καντήλι του Αγίου Νικολάου, που διατηρούν στο πλοίο αναμμένο, δαμάζουν τις τρικυμίες.

Λάδι κι εκεί που βούλιαξε της Αγία -Σοφίας, η Αγία

Τράπεζα:

Στη μεριά που βούλιαξε η Άγια Τράπεζα, δείχνει ένα θαυματουργό σημάδι: ΠΑΝΤΑ εκεί είν' η θάλασσα ατρικύμαστη κι έχει επάνω ΛΑΔΙ. Στάλες του ΛΑΔΙΟΥ της Αγίας Τράπεζας τις μαζεύουν με στεγνό βαμβάκι και τις φέρνουν για τα μάτια τ' άρρωστα, ναύτες απ' τη Θράκη...

Το λάδι χαρίζει υγεία. Έρευνες έχουν αποδείξει ότι η διατροφή με λάδι προστατεύει από καρδιοπάθειες.

Κι ήταν φυσικό αυτό να προχωρήσει στο χώρο του συμβολισμού. Η ελιά συμβολίζει όχι μόνο τη μακροβιότητα, αλλά μπορεί και να την μεταδίδει.

Σε μερικά μέρη της Ελλάδας, το πρωί της Πρωτοχρονιάς, οι μητέρες αγγίζουν τα παιδιά τους με κλαδί ελιάς και εύχονται: Χρόνια πολλά σαν την ελιά.

Και στο χωριό μου, τον Άγιο Νικόλαο, στη χαραυγή του καινούριου χρόνου, ομάδες παιδιών, με κλαδιά ελιάς, χτυπούν τις εξώπορτες και: Βάια, βάια, κόντηλα... μοιράζουν πολλές ευχές.

Χρόνια πολλά. Σαν τα χρόνια της ελιάς που έζησε και αυτά που μπορεί να ζήσει.





## ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΤΗΝ ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΛΑΔΙ

(Καλλιέργεια, συγκομιδή, ποικιλίες, επεξεργασία, τυποποίηση, ποιότητα, ΠΟΠ)

ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΟΥΦΙΔΗΣ

Πρόεδρος Επιμελητηρίου Χαλκιδικής

**Η ελιά**, ένα κατ' εξοχήν μεσογειακό δέντρο, είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τις χώρες της Μεσογείου από τα χρόνια της αρχαιότητας μέχρι σήμερα. Έχει σημαδέψει με τη μακραίωνη παρουσία της, όχι μόνο το τοπίο, αλλά και τα ήθη και τα έθιμα, την παράδοση και τον πολιτισμό στις χώρες που καλλιεργείται. Άγριες ελιές στον ελλαδικό χώρο συλλέγονταν ήδη από τη Νεολιθική εποχή, το μέρος όμως από όπου ξεκίνησε η εξημέρωση του δέντρου πιθανολογείται πως είναι η Κρήτη. Αρχαιολογικά δεδομένα και ιστορικά ευρήματα επιβεβαιώνουν ότι κατά τη μινωική εποχή (3.000 – 1.000 πχ) η καλλιέργεια της ελιάς και το εμπόριο του ελαιολάδου ήταν διαδεδομένα στην Κρήτη, γεγονός που αποτελεί και έναν από τους κύριους λόγους της οικονομικής άνθησης που παρουσιάστηκε στο νησί κατά την περίοδο αυτή.

Ο δεσμός της ελιάς με την Χαλκιδική ξεκίνησε από τα βάθη των αιώνων. Υπάρχουν αποδείξεις για την ελαιοκαλλιέργεια από τους Ελληνιστικούς χρόνους, τους Ρωμαϊκούς χρόνους (ελαιόμυλοι) και τους Παλαιοχριστιανικούς χρόνους. Τον 14ο αιώνα αναφέρεται η ύπαρξη του «Τζιμηλάρειον» (ο παλαιότερος λαδόμυλος της Μεσογείου, το Τζιμηλάρειον όπως είναι γνωστό, βρίσκεται ανάμεσα στους οικισμούς της Μικρής και Μεγάλης Βόλβης και αποτελεί ένα μοναδικό δείγμα Βυζαντινής κατασκευής). Επίσης, από το 1415 γίνονται αναφορές για ύπαρξη ελαιώνων, ενώ από τα μέσα του 19ου αιώνα υπάρχει συστηματική ενασχόληση με την ελαιοκομία. Χαρακτηριστικό παράδειγμα το 1887 ο μεγάλος ελαιώνας της Πορταριάς, έκτασης 5.000 στρεμμάτων με 32.000 ελαιόδεντρα. Οι κλιματολογικές και οι εδαφολογικές συνθήκες στην Ελλάδα είναι ιδανικές για την καλλιέργεια ελιάς.

Ο αριθμός των ελαιόδεντρων που καλλιεργούνται παγκοσμίως ανέρχεται περίπου στα 810 εκατομμύρια, τα οποία καλύπτουν επιφάνεια επτά εκατομμυρίων εκταρίων. Ο ελληνικός ελαιώνας αριθμεί περίπου 160

εκατομμύρια ελαιόδεντρα, εκ των οποίων περίπου 40 εκατομμύρια δέντρα ανήκουν σε επιτραπέζιες ποικιλίες. Ο τομέας της επιτραπέζιας ελιάς στην πατρίδα μας αφορά περίπου 62.000 ελαιοπαραγωγούς και 13.500 εκμεταλλεύσεις.

Το 98% των παγκόσμιων ελαιόδεντρων βρίσκονται στην περιοχή της Μεσογείου, από αυτό δε το 70% αντιστοιχεί στις ευρωπαϊκές χώρες της Μεσογείου. Ένα δένδρο ελιάς παράγει 15 έως 50 kg ελαιοκάρπου το



*Ζωγραφικός πίνακας "Ελιές". Έργο του Στέλιου Σταύρου (ακρυλικό).*

χρόνο. Η μέση απόδοση από 100 kg ελιές (που κυμαίνεται ανάλογα με την ποιότητα, το έτος και το σύστημα επεξεργασίας) είναι περίπου 15-25 kg λάδι και ο μέσος όρος λαδιού που αντιστοιχεί ανά δέντρο είναι περίπου 2-4 kg. Η παγκόσμια παραγωγή για την ελαιοκομική περίοδο 2016/2017, σύμφωνα με το Διεθνές Συμβούλιο Ελιάς - ΙΟΕ, εκτιμάται γύρω στους 2.690.000 τόνους. Η δε πρόβλεψή του για την ελαιοκομική περίοδο 2017/2018 εκτιμάται σε 2.826.000 τόνους. Η ποσότητα αυτή διαφοροποιείται κατ' έτος ανάλογα με τα ποσοτικά και ποιοτικά στοιχεία της ελαιοκομικής περιόδου σε κάθε χώρα. Η παραγωγή στην Αφρική προσεγγίζει κατά μέσο όρο τους 330.000 τόνους, στην Αμερική τους 90.000 τόνους, στην Ασία τους 274.000,

στην Ευρώπη τους 1.970.000 (συμπεριλαμβανομένης και της Τουρκίας που ανέρχεται σε 220.000 τόνους), στην Ωκεανία στους 27.800 τόνους.

Όσον αφορά την ευρωπαϊκή παραγωγή, πρώτη χώρα παραγωγός είναι η Ισπανία με 1.285.000 τόνους, δεύτερη η Ελλάδα με 220.000 τόνους και τρίτη η Ιταλία με 183.000 τόνους. Ακολουθούν η Συρία με 150.000 τόνους, η Τυνησία και το Μαρόκο με 100.000 τόνους.

**Η καλλιέργεια, η συγκομιδή, η ποσότητα, οι ποικιλίες**

Στη χώρα μας, σύμφωνα με στοιχεία της Ετήσιας Γεωργικής Έρευνας για το 2016 της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής (ΕΛΣΤΑΤ\_2016) που δημοσιεύτηκε στις 12/09/2018, καλλιεργήθηκαν 8.262,7 χιλ. στρέμματα,



από τα οποία 7.288,4 αφορούσαν ελιές για ελαιοποίηση και 974,3 για βρώσιμες ελιές, ενώ παρήχθησαν 2.426 χιλιάδες τόνοι ελιών ελαιοποίησης και 453,5 χιλιάδες τόνοι βρώσιμες ελιές.

Ο αριθμός των ελαιοδέντρων, όσον αφορά την κατανομή τους ανά γεωγραφικό διαμέρισμα στη χώρα μας, βρίσκεται το 35% στην Πελοπόννησο, το 28% στην Μακεδονία – Θράκη, το 14% στη Στερεά Ελλάδα, το 7% στα νησιά του Αιγαίου, το 6% στην Κρήτη, το 4% στη Θεσσαλία και τα νησιά του Ιονίου, το 2% στην Ήπειρο.

Η Ελλάδα διαθέτει εξαιρετικές ποικιλίες επιτραπέζιων ελιών, μοναδικές στον κόσμο, με την ποικιλία “Κονσερβολιά” να αναλογεί (περίπου) στο 30% της εγχώριας παραγωγής, την ποικιλία “Χαλκιδικής” (περίπου) στο 50% και ποικιλίας “Καλαμών” (20% της παραγωγής) καθώς και μικρές ποσότητες Θρούμπας Θάσου και Γαϊδουρελιάς Άστρους. Η γεωγραφική συγκέντρωση της παραγωγής ακολουθεί την ποικιλική συγκέντρωση με την ποικιλία “Κονσερβολιά” να καλλιεργείται κυρίως στη Κεντρική Ελλάδα (Ν,Φθιώτιδας), η ποικιλία “Χαλκιδικής” στη Βόρεια Ελλάδα (Ν.Χαλκιδικής, Καβάλας) ενώ η ποικιλία “Καλαμών” καλλιεργείται κυρίως στους Νομούς Αιτωλοακαρνανίας, Λακωνίας και Φθιώτιδας.

Στη Χαλκιδική σήμερα η ελαιοκαλλιέργεια καταλαμβάνει μια έκταση 310.000 στρεμμάτων, με 5 εκατομμύρια δέντρα και αποτελεί το 1/3 της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης της. Οι επικρατούσες – γηγενείς ποικιλίες είναι : Χονδροελιά Χαλκιδικής, Χαλκιδικής και Στρογγυλολιά (γαλανή, πρασινολιά).

Η «Χονδροελιά Χαλκιδικής» & η «Χαλκιδικής» καλλιεργούνται στη Νότια Χαλκιδική και καταλαμβάνουν το 90% της καλλιεργούμενης ελαιοκομικής έκτασης, όπου το 75% είναι αρδευόμενη. Διακρίνονται, ως προς την επεξεργασία τους, σε Πράσινες ελιές [ολόκληρες – εκπυρηνωμένες – εκπυρηνωμένες γεμιστές (αμύγδαλο, πιπεριά, σκόρδο κλπ) – τσακιστές – ροδέλες], σε Πάστα από πράσινες ελιές (άλεση ελιών και προσθήκη εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου έως 7%), Μαύρες ελιές «Σταφιδάτες Ελιές Χαλκιδικής», Πάστα από μαύρη ελιά (Άλεση μαύρων ελιών και προσθήκη εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου), Αγουρέλαιο & Ελαιολάδο.

Η Στρογγυλολιά (γαλανή, πρασινολιά), καλλιεργείται επί αιώνες στη Χαλκιδική (Δήμο Σιθωνίας), καταλαμβάνει μια έκταση 16.000 στρεμμάτων με 316.000 ελαιοδέντρα.

Μεγάλο μέρος της ελιάς που διατίθεται στην εγχώρια κατανάλωση, είναι σε μορφή χύμα. Εκτιμάται από παράγοντες του κλάδου, ότι σε ποσοστό μεγαλύτερο του 55%, η διάθεση του προϊόντος είναι σε μορφή χύμα, μέσα από τα διάφορα σημεία λιανικής πώλησης,

ακόμη και από τα super markets.

Σήμερα εξάγονται μόνο από τη Χαλκιδική 120.000 τόνοι πράσινες ελιές Χαλκιδικής σε 45 χώρες με μεγαλύτερο εξαγωγικό ενδιαφέρον στη Γερμανία, στην Ιταλία, Καναδά, Η.Π.Α, Βέλγιο, Αγγλία.

Για τη φετινή χρονία, 2018, η παραγωγή της ελιάς αναμένεται να είναι μειωμένη σε ποσοστό 50%-60% σε σχέση με πέρυσι που ήταν 120.000 τόνοι. Η πράσινη ελιά Χαλκιδικής αντιμετώπισε φέτος δύο σοβαρά προβλήματα. Το πρώτο είχε να κάνει με το έντομο του δάκου και το δεύτερο με τη χαλαζόπτωση που έπεσε σε κάποιες περιοχές της Χαλκιδικής και επηρέασε την παραγωγή.

### Ποιότητες και κατηγορίες ελαιολάδου

Σύμφωνα με το Παράρτημα Ι του Κοινοτικού Κανονισμού 865/04 «σχετικά με την Κοινή Οργάνωση Αγοράς Ελαιολάδου και Επιτραπέζιων Ελιών» οι ποιτικές κατηγορίες των ελαιολάδων και πυρηνελαίων, που επιτρέπεται να πωλούνται, αλλά και να διακινούνται ενδοκοινοτικά, ορίζονται παρακάτω ως εξής:

#### (1) Παρθένο ελαιόλαδο

Είναι το ελαιόλαδο που λαμβάνεται από τον ελαιοκάρπο μόνο με μηχανικές μεθόδους ή άλλες φυσικές επεξεργασίες με συνθήκες που δεν προκαλούν αλλοίωσή του, χωρίς καμιά άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της μετάγγισης, της φυγοκέντρισης και της διήθησης. Το παρθένο ελαιόλαδο κατατάσσεται στην αναλυτική ταξινόμηση με τις ακόλουθες ονομασίες:

i. Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, είναι το ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,8 g ανά 100 g και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

ii. Παρθένο ελαιόλαδο είναι το ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 2 g ανά 100 g

iii. Ελαιόλαδο λαμπάντε, είναι το παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, υπερβαίνει τα 2 g ανά 100 g.

(2) Εξευγενισμένο ελαιόλαδο, είναι το ελαιόλαδο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό του παρθένου ελαιολάδου, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,3 g ανά 100 g.

(3) Ελαιόλαδο-αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα είναι το ελαιόλαδο που λαμβάνεται από ανάμιξη εξευγενισμένου ελαιολάδου και παρθένων ελαιολάδων εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε του οποίου η περιεκτικότητα σε



ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαιϊκό οξύ δεν υπερβαίνει το 1g ανά 100 g.

**(4) Ακατέργαστο πυρηνέλαιο.** Έλαιο που λαμβάνεται από τους πυρήνες της ελιάς κατόπιν επεξεργασίας με διαλύτες ή με φυσικά μέσα ή έλαιο που αντιστοιχεί, με εξαίρεση ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, σε ελαιόλαδο λαμπάντε.

**(5) Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο.** Έλαιο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό του ακατέργαστου πυρηνελαίου, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφρασμένη σε ελαιϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,3 g ανά 100 g.

**(6) Πυρηνέλαιο.** Έλαιο που λαμβάνεται από ανάμειξη εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένων ελαιολάδων εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα εκφραζόμενη σε ελαιϊκό οξύ δεν υπερβαίνει το 1g ανά 100 g.

Η Ελλάδα είναι η 3η μεγαλύτερη ελαιοπαραγωγός χώρα στον κόσμο (13%) μετά την Ιταλία (22%) και την Ισπανία (30%). **Το μεγάλο πλεονέκτημα του Ελληνικού ελαιολάδου σε σχέση με τους ανταγωνιστές είναι η ποιότητα. Το 75% του παραγόμενου ελαιολάδου ετησίως είναι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, όταν το ποσοστό αυτό στην Ιταλία είναι μόλις 45% και στην Ισπανία 30%.**

#### Ελαιοτριβεία

Μετά τη συγκομιδή οι ελιές μεταφέρονται στα ελαιουργεία-ελαιοτριβεία, όπου εξάγεται το λάδι με ψυχή ή θερμή συμπίεση του καρπού της ελιάς, το οποίο είτε διατίθεται απευθείας προς κατανάλωση σε μορφή χύμα, είτε προωθείται σε εμπορικές επιχειρήσεις για μεταπώληση, είτε διοχετεύεται σε επιχειρήσεις επεξεργασίας και τυποποίησης. Έχουμε επίσης και το πυρηνέλαιο το οποίο προκύπτει από την έκθλιψη του πυρήνα του ελαιοκάρπου.

Σύμφωνα με την ΕΛΣΤΑΤ, τα ελαιοτριβεία στην Ελλάδα ανέρχονται σε 2.369 μονάδες και το 37% περίπου αυτών λειτουργεί στην Πελοπόννησο και ακολουθεί η Κρήτη με 23,3% (553 μονάδες). Το 42,3% των ελαιοτριβείων στη χώρα μας, ως προς τη νομική τους μορφή, είναι ατομικές επιχειρήσεις, το 33,4% ομόρρυθμες ή ετερόρρυθμες εταιρίες, το 20,4% συνεταιριστικές μονάδες, το 1,2% ΕΠΕ και μόλις το 2,7% ανώνυμες εταιρίες. Στη Χαλκιδική σήμερα είναι εγγεγραμμένα στο μητρώο του Επιμελητηρίου Χαλκιδικής και λειτουργούν νόμιμα 42 ελαιοτριβεία.

#### Χώρες εξαγωγής

Ο κύριος όγκος των ελληνικών εξαγωγών ελαιολάδου κατευθύνεται προς τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης (85%). Από τις χώρες προορισμού το μεγαλύτερο μερίδιο και σε μεγάλη απόσταση από τις άλλες χώρες εξάγεται στην Ιταλία.

Σύμφωνα με την μελέτη της McKinsey & Company

(διεθνής εταιρεία συμβούλων) για την ελληνική οικονομία, το μερίδιο των ελληνικών εξαγωγών ελαιολάδου στις 15 πιο σημαντικές αγορές διεθνώς αγγίζει μόλις το 8%, με την Ιταλία και την Ισπανία να κατέχουν αντίστοιχα το 92%: «Η Ελλάδα είναι ο 3ος μεγαλύτερος παραγωγός ελαιολάδου στον κόσμο και εξάγει το 60% περίπου της παραγωγής χύδην στην Ιταλία. Με τον τρόπο αυτόν, όμως, χάνει προστιθέμενη αξία που την εκμεταλλεύεται η Ιταλία, εξάγοντας και πάλι το ελαιόλαδο συσκευασμένο». Η κατάσταση αυτή οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στο γεγονός ότι μέχρι σήμερα η έμφαση των ελαιοπαραγωγών έχει δοθεί στην εγχώρια αγορά, καθώς ο μεγάλος αριθμός των μικρών παραγωγών απευθύνεται εύκολα και άμεσα στον Έλληνα, τον μεγαλύτερο καταναλωτή ελαιόλαδου στον κόσμο.

#### Ελιές και ελαιόλαδο με ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.)

Θα πρέπει να σημειώσουμε ότι από 22 Μαΐου 2012, ο Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 426/2012 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης L 132/1) προχώρησε στην καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [**Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής (Prasines Elies Chalkidikis) (ΠΟΠ)**].

Θα πρέπει ακόμα να προστεθεί, ότι η Ευρωπαϊκή Επιτροπή με τον Εκτελεστικό Κανονισμό της (ΕΕ) αριθ. 581/2013, ενέκρινε στις 17ης Ιουνίου 2013 την **καταχώριση ονομασίας** στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [**Αγουρέλαιο Χαλκιδικής (Agoureleo Chalkidikis) (ΠΟΠ)**]. Η απόφαση αυτή δημοσιεύτηκε και στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης L 169/30 στις 21.06.2013.

Επιπλέον η Ευρωπαϊκή Επιτροπή σύμφωνα με τον Εκτελεστικό Κανονισμό (ΕΕ) 2015/1720, ενέκρινε στις 14 Σεπτεμβρίου 2015 την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [**Γαλανό Μεταγγιτσίου Χαλκιδικής (Galano Metaggitsiou Chalkidikis) (ΠΟΠ)**]. Η απόφαση αυτή δημοσιεύτηκε και στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης L 252/1 στις 29.09.2015.

Σύμφωνα με τον ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ «ΔΗΜΗΤΡΑ» (ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ), με βάση το Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων και Δικαιούχων Χρήσης των Ενδείξεων Π.Ο.Π. & / Π.Γ.Ε. Φυτικών Προϊόντων που δημοσιεύτηκε στις 03.09.2018, υπάρχουν στην χώρα μας 1.329 επιχειρήσεις που φέρουν τα αντίστοιχα πιστοποιητικά. Από αυτές τις επιχειρήσεις, 50 προέρχονται από τη Χαλκιδική.





## ΟΙ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΤΟ ΛΑΔΙ ΣΤΗΝ ΠΑΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

ΣΤΑΥΡΟΣ ΑΥΓΟΛΟΥΠΗΣ και ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΣΙΚΟΥΛΑΣ,  
Καθηγητές Α.Π.Θ.

### 1. ΛΙΟΔΕΝΤΡΑ, ΛΙΟΜΑΖΩΜΑ, ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΛΑΔΙ (Στ. Αυγολούπης)

**Στα χρόνια** των δεκαετιών του 1950 και 1960 η Χαλκιδική είχε πάρα πολύ μεγάλη κτηνοτροφία. Το επάγγελμα του αγροκτηνοτρόφου ήταν το κατεξοχήν επάγγελμα των κατοίκων της. Γι' αυτό το λόγο τα ελαιόδεντρα κλαδεύονταν με τα τσεκούρια από τα κάτω κλαδιά προς τα επάνω και έτσι αυτά γίνονταν υψηλά σαν κυπαρίσσια, προκειμένου να μην κινδυνεύουν από το φάγωμα των ζώων και κυρίως των κατσικιών.

Σήμερα το **κλάδεμα των ελαιόδενδρων** ακολουθεί ακριβώς την αντίθετη πορεία. Κλαδεύουμε τις κορυφές τους, ώστε τα κλαδιά τους να γυρίζουν προς το έδαφος. Έτσι αποδείχθηκε ότι όχι μόνο γίνεται πιο εύκολο το μάζεμα των καρπών τους, αλλά έχει αυξηθεί πάρα πολύ η καρποφορία.

Το **τίναγμα της ελιάς** τότε γινόταν από τους τιναχτάδες, που σκαρφάλωναν και στα πιο ξεκλώναρα πανύψηλα ελαιόδεντρα και με μεγάλες βέργες κτυπούσαν ανελέητα τα καρποφόρα κλαδιά. Οι ελιές σκορπίζονταν μέσα στα ακανθώδη ξερόχορτα και στους γύρω πυκνούς θάμνους. Δεν υπήρχαν τα σημερινά μεγάλα πανιά που στρώνονται κάτω από τα ελαιόδεντρα και έτσι χρειάζονταν πολλά χέρια για να τις συγκεντρώσουν μία-μία. Η αλληλοβοήθεια επομένως των συγγενών, φίλων και γειτόνων και η συμμετοχή των παιδιών ήταν απαραίτητη. Αυτό βέβαια είχε ως συνέπεια να μετατρέπεται το **λιομάζεμα** σε αληθινό μεγάλο πανηγύρι. Οι ήχοι από τις φωνές, τα αστεία, τα πειράγματα και τα τραγούδια γέμιζαν τα πλάγια και τις λαγκαδιές.

Οι ηλικιωμένοι, που είχαν πολύ σεβασμό στα ιερά αυτά δέντρα και ταυτόχρονα υπομονή, προσπαθούσαν ανεβασμένοι πάνω σ' αυτά να ξεσπυρίζουν τις ελιές με τα χέρια. Όταν αργότερα κατασκευάστηκαν οι πλαστικές χτένες, αυτό θεωρήθηκε μεγάλη «επανάσταση» και ευκολία.

Αργότερα βγήκαν και τα μεγάλα πανιά για στρώσιμο και οι διάφορες μηχανές τινάγματος και έτσι έγινε πιο εύκολο και γρήγορο το μάζεμα της ελιάς και τελείωσαν και τα πανηγύρια. Όλα αυτά, σε συνδυασμό με τον εκσυγχρονισμό της γεωργίας σε μηχανήματα, σε φυτοφάρμακα και σε λιπάσματα, είχαν ως αποτέλεσμα να μετατραπεί η μισή νότια Χαλκιδική σε απέραντο πλούσιο καρποφόρο ελαιώνα.

Θα πρέπει βέβαια να αναζητήσουμε τους λόγους για τους οποίους ελαιώνες σ' εκείνα τα παιδικά μας χρόνια υπήρχαν μόνο σε αγροκτήματα κοντά στη θάλασσα και πάρα πολύ περιορισμένοι σε πλήθος σε σχέ-

ση με την τωρινή κατάσταση. Κοντά στο χωριό μου, τη Μεγάλη Παναγία, που τώρα είναι ένα από τα ελαιοπαραγωγικά χωριά, τότε ήταν μετρημένοι όχι απλά οι ελαιώνες, αλλά και τα ελαιόδεντρα, που τα συναντούσες μόνο σε πολύ προσήλια και απάνεμα μέρη.

Ήταν τόσο λίγα τα ελαιόδεντρα μέσα στο χωριό, που την παραμονή της πρωτοχρονιάς τα ψάχναμε για να κόψουμε λίγα κλαδιά και να πούμε την άλλη μέρα το «*αρχιμηνιά και αρχιχρονιά*», κτυπώντας μ' αυτά τις πόρτες των σπιτιών, αλλά και για να κάνουμε από βραδύς το πατροπαράδοτο έθιμο με τα φύλλα της ελιάς.

Το βράδυ της παραμονής της πρωτοχρονιάς όλη η οικογένεια έπρεπε να είναι γύρω από το τζάκι και ο γεροντότερος έβαζε πάνω στα κατακόκκινα κάρβουνα ένα-ένα φύλλο ελιάς, αφού προηγουμένως το έβρεχε με τη γλώσσα του λίγο, φωνάζοντας το όνομα του μέλους της οικογένειας για το οποίο ευχόταν το φύλλο αυτό να πηδήξει και να τιναχθεί έξω από τη φωτιά, ώστε να είναι υγιές το άτομο αυτό όλη τη χρονιά, λέγοντας «*να τζ'νις, να μπ'δηξ', όξου απ' τη φουτιά να βγει*».

Όλοι, μικροί και μεγάλοι, παρότι εκείνα τα χρόνια η παραγωγή ήταν πολύ φτωχική, είχαμε μεγάλη ευλάβεια στην **ελιά**, ισοδύναμη μ' αυτήν που είχαμε και για το ψωμί. Την ελιά, που μας έπεφτε κάτω, έπρεπε να σκύψουμε και να τη φιλήσουμε. Η ποσότητα της αλατισμένης ελιάς μέσα στα ξύλινα καδιά με το αλατόνερο αποτελούσε ένδειξη νοικοκυροσύνης και αρχοντιάς. Επικαλούνταν μάλιστα την ποσότητά της ως μεγάλο προσόν για την οικογένεια της υποψήφιας νύφης ή του γαμπρού.

Το **σακλούδι με τις ελιές ή ελαιοσάκουλο ή λιοσάκλου**, όπως το αποκαλούσαμε, έπρεπε να υπάρχει καθημερινά γεμάτο με ελιές μέσα στο σακίδιο (*ντρουβά*) του κάθε γεωργοκτηνοτρόφου ή εργάτη. Επίσης, ήταν απαραίτητο να υπάρχει δίπλα σ' αυτό και το μπουκαλάκι με το **ελαιοξυδο**.

Στο χωράφι, κυρίως κατά τη διάρκεια του θέρους, το πιο απλό φτωχικό αλλά και δροσιστικό φαγητό ήταν η «**παπάρα**». Τους καλοκαιρινούς μήνες, με τις πολλές αγροτικές δουλειές, το ζύμωμα γινόταν συνήθως κάθε δέκα ημέρες και έτσι έφθανε το ψωμί (*πλαστό*) σε τέτοιο σημείο ξηρότητας, που χρειαζόταν και τσεκούρι για να το κόψεις σε φέτες. Μέσα όμως στο μεγάλο βαθύ πιάτο (*σουπιέρα*) με δροσερό νερό, από την πιο κοντινή στο χωράφι πηγή (*τουπκό-τοπικό*), με μπόλι-



κο λαδόξιδο και φρέσκο κρεμμύδι ή και λίγο τριμμένο τυρί, μετατρέπονταν στο πιο απολαυστικό δροσιστικό μεσημεριάτικο φαγητό, κάτω από έναν βαθύ δεντρίσιο ίσκιο με μουσική το ατέλειωτο τζιτζικίσιο τραγούδι.

Αυτό που δεν μπορώ να ξεχάσω από τα παιδικά μου πρωινά φαγητά είναι το «**λευτερή**». Η ονομασία αυτή προέρχεται μάλλον από τη λέξη ελαιοτριβή, όπως φαίνεται από τον τρόπο παρασκευής του. Ροδίζαμε τη φέτα από το ψωμί πάνω στα κατακόκκινα κάρβουνα του τζακιού, τραβώντας τα στη γωνιά του, και στη συνέχεια τρίβαμε τις ελιές πάνω στη φέτα ώστε να δημιουργηθεί μια κρούστα. Στη συνέχεια, την ξαναψήναμε ώστε να στεγνώσει η ελαιοκρούστα και αφού ξανατρίβαμε και άλλες ελιές πάνω της, την ξαναψήναμε. Έτσι ήταν έτοιμο το «λευτερή» για ένα γευστικότατο και υγιεινότατο πρωινό.

Μια άλλη παραλλαγή του λευτερή ήταν η χρήση του **λαδιού αντί για την ελιά**. Αφού ρόδιζε η φέτα από το ψωμί από τα αναμμένα κάρβουνα του τζακιού, τη βουτούσαμε μέσα στο λάδι και την αλείφαμε με μέλι. Μερικές φορές όμως αντί για μέλι ρίχναμε πάνω της

λίγη ζάχαρη και πολύ σπάνια αλάτι.

Η **ελαιοφέτα** αυτή ήταν τόσο νόστιμη που όταν έγινε το πρώτο παραδοσιακό ελαιοτριβείο στο κέντρο σχεδόν του χωριού μας, όλοι οι μαθητές της Ε' και Στ' τάξης του Δημοτικού Σχολείου εκεί γύρω σ' αυτό περνούσαμε τις περισσότερες ώρες μας. Μόλις σχολούσαμε από το πρωινό ωράριο μαθημάτων, παίρναμε μια φέτα ψωμί από το σπίτι μας και μέχρι να ξαναχτυπήσει η καμπάνα της εκκλησίας για το απογευματινό ωράριο βρισκόμασταν στο ελαιοτριβείο. Εκεί ανά δύο μαθητές περιστρέφαμε τον άξονα του πιεστηρίου για να συνθλιβονται οι ελιές μέσα στα τρίχινα τσουβάλια ώστε με τη βοήθεια του ζεστού νερού να βγαίνει το λάδι.

Όταν ο ιδιοκτήτης του ελαιοτριβείου υπολόγιζε ότι ο κόπος μας άξιζε για το λάδι μιας φέτας, έβαζε άλλους δύο στην περιστροφή και εμείς βουτούσαμε τη φέτα μας στο φρεσκοβγαλμένο ζεστό ακόμη λάδι και απολαμβάναμε τη νοστιμιά. Τις περισσότερες βέβαια ώρες της ημέρας στην περιστροφή ήταν ένα γαϊδουράκι ή οι ίδιοι οι ελαιοπαραγωγοί, τους οποίους εμείς ξεκουράζαμε για λίγο.

## 2. ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΣΙΤΑΡΙ, ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΑΛΕΥΡΙ, ΛΑΔΙ ΚΑΙ ΨΩΜΙ. ΚΑΙ ΒΕΒΑΙΑ «ΨΩΜΙ ΚΙ ΕΛΙΑ» (Γ. Τσίκουλας)

Η **ιδιαιτέρη** πατρίδα μου, ο Πολύγυρος, από τα πολύ παλιά χρόνια στήριζε την επιβίωσή του και την ευημερία του στην ελαιοπαραγωγή. Λίγο πιο κάτω από την πόλη του Πολυγύρου και μέχρι τις θάλασσες της Γερακινής και των Καλυβών απλώνεται ένα ευλογημένο ασημοπράσινο χαλί, οι ελαιώνες των Πολυγυρινών. Λάδι συνδυαζόμενο με σιτάρι, αλεύρι ή ψωμί, πολλές φορές και για μεγάλα χρονικά διαστήματα, αποτελούσαν για αρκετές οικογένειες τις δύσκολες δεκαετίες του 1940 και 1950 τα μοναδικά συστατικά ενός γεύματος ελλείψει, άλλων αγαθών. Κάθε σπίτι φρόντιζε να έχει εξασφαλισμένο το λάδι και το σιτάρι της χρονιάς και τότε ένιωθε ασφάλεια, καθ' όσον με αυτό τον τρόπο είχε εξασφαλίσει τα θεμέλια της διατροφής του και της ύπαρξής του.

Θα αναφέρω παρακάτω με το αυθεντικό τους όνομα τα εδέσματα με λάδι, σιτάρι, αλεύρι και ψωμί, καθώς και τις αυθεντικές συνταγές τους, όπως τα έχω στη μνήμη μου από την παιδική μου ηλικία. Ήταν αξιοθαύμαστοι οι τρόποι που επινοούσαν οι άνθρωποι της εποχής εκείνης για να αξιοποιήσουν στην καθημερινή τους διατροφή το λάδι, το σιτάρι, το αλεύρι και το ψωμί που είχαν στη διάθεσή τους και να δημιουργήσουν με αυτά μια μεγάλη ποικιλία εδεσμάτων, που τους έδινε τη δυνατότητα να ξεφεύγουν από την αφόρητη μονοτονία της κατανάλωσης, καθημερινά και για μεγάλο χρονικό διάστημα, των ίδιων προϊόντων. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι έκαναν μεταμορφώσεις, με-

ταλλάξεις στο λάδι, το σιτάρι, το αλεύρι και το ψωμί, επινοώντας τρόπους που τα συνδύαζαν και τα μαγειρεύαν «χρωματίζοντας» τοιουτοτρόπως τη γεύση τους και τη ζωή τους.

### Λάδι και σιτάρι

**Μπλουγκούρ' (πλιγούρι):** Ονόμαζαν έτσι το χοντροαλεσμένο σιτάρι. Το σιτάρι αυτό το έβραζαν και μετά το βράσιμο υπήρχαν δύο τρόποι για να καταναλωθεί: ή το ζεματούσαν με λάδι ή το έβαζαν σε ταψί και, προσθέτοντας ωμό λάδι, το έψηναν για λίγο στο φούρνο.

### Λάδι και αλεύρι

**Κουρκούτ':** Ζεματούσαν λάδι στο τηγάνι και μετά έριχναν αλεύρι. Το ανακάτευαν συνεχώς μέχρι να «ροδίσει» οπότε έριχναν ζεστό νερό και, συνεχίζοντας το ανακάτεμα, γινόταν ένας παχύρρευστος χυλός.

**Ψιρούγκια με αλεύρι (αλευρόσουπα):** Σε νερό που έβραζε μαζί με λάδι έριχναν αλεύρι και το ανακάτευαν συνεχώς μέχρι να γίνει ένας σβολώδης χυλός.

**Ψιρούγκια με ζυμάρι:** Έπλαθαν μικρούς σβόλους από ζυμάρι και τους έριχναν σε νερό, που έβραζε μαζί με λάδι. Το αποτέλεσμα ήταν πάλι ένας σβολώδης χυλός. Τα ψιρούγκια είτε με ζυμάρι είτε με αλεύρι γίνονταν πιο νόστιμα και πιο χορταστικά, αν αντί να βράζονται σε σκέτο νερό με λάδι, να παρασκευάζονται ως εξής: μέσα σε κατσαρόλα τσιγάριζαν σε λάδι ένα κρεμμύδι και εκεί έριχναν ζεστό νερό. Όταν το νερό άρχιζε να βράζει, πρόσθεταν τους σβόλους του ζυμαριού ή το



αλεύρι.

**Κλίκια ή κλικούδια:** Με ζυμάρι έπλαθαν κουλουράκια σε σχήμα κρίκου και τα τηγάνιζαν σε λάδι. Τα έτρωγαν πασπαλίζοντάς τα με αλάτι ή ζάχαρη.

**Πτιάρ' (πιτάρι):** Ένα κομμάτι ζυμάρι το έπλαθαν λεπτό σαν λαγόνα, δίνοντάς του στρογγυλό σχήμα. Έτσι γινόταν μια μικρή πίτα (πιτάρι) την οποία τηγάνιζαν σε λάδι. Αν στο ζυμάρι με το οποίο έπλαθαν το πτιάρ' πρόσθεταν τυρί και αυγά γινόταν το λεγόμενο τυροπίτ', το οποίο ή το τηγάνιζαν ή το έψηναν στο φούρνο σε λαδωμένο ταψί.

**Φιογκάκια:** Με ζυμάρι έκαναν με τη βοήθεια πλάστη φύλλο πίτας. Το φύλλο αυτό το έκοβαν σε παραλληλόγραμμα κομμάτια, τα οποία πίεζαν στη μέση, τα έδιναν σχήμα φιογκου και τα τηγάνιζαν σε λάδι. Τα κατανάωναν πασπαλίζοντάς τα με ζάχαρη. Τα φιογκάκια ήταν μία από τις σπεσιαλιτέ της μάνας μου, που έκαναν το μεγάλο γιο μου να γίνει «φαν» της!

**Τηγανίτες ή λαλαγγίτες (λουκουμάδες):** Έκαναν κουρκούτι με λάδι, αλεύρι και νερό από το οποίο έπαιρναν με κουτάλι μικρές-μικρές ποσότητες και τις τηγάνιζαν σε λάδι. Έτσι γίνονταν μικρές μπαλίτσες, τις οποίες κατανάωναν βουτηγμένες σε μέλι.

**Λαδοπαπάρ:** Τσιγάριζαν στο τηγάνι κρεμμύδι σε λάδι και κατόπιν έριχναν βραστό νερό και μπόλικο κόκκινο πιπέρι. Τη σύβραση αυτή την έριχναν σε μία μ'σούρα (σουπιέρα) την οποία είχαν γεμίσει με πολύ ξερό ψωμί και ιδίως με κουρές (κόρες ψωμιού).

Η λαδοπαπάρ ήταν το συνηθισμένο πρωινό του πατέρα μου, το οποίο παρασκεύαζε στο αναμμένο τζάκι του δωματίου μας. Θυμάμαι ότι ξυπνούσα με τη γαργαλιστική μυρωδιά του τσιγαρισμένου κρεμμυδιού και τον εκλιπαρούσα να μου δώσει κρυφά από τη μάνα μου μια κουταλιά καθ' όσον η μάνα μου δεν με άφηνε να τρώω λαδοπαπάρ λόγω του πιπεριού που περιείχε!

**Λάδι και ψωμί**

**Λαδόξυδο:** Σε ένα πιάτο έριχναν ωμό λάδι, ξύδι, αλάτι και ρίγανη και τα ανακάτευαν. Στο μίγμα αυτό βουτούσαν μπουκιές ψωμιού και τις έτρωγαν. Ήταν συνηθισμένο απογευματινό για παιδιά αλλά και στην ανάγκη και κύριο γεύμα για παιδιά και μεγάλους. Εγώ λάτρευα το λαδόξυδο και, όταν δεν μου άρεσε το φαγητό της μάνας μου, έλεγα ότι «εγώ θέλω λαδόξυδο, δεν θέλω τέτοιο παλιοφάϊ», εισπράττοντας βέβαια τις συνέπειες της δικαίης οργής της.

**Γουνίδα ή γουνιδ' (φέτα ψωμιού):** Πάνω σε μια φέτα ψωμιού περιέχονταν λίγο λάδι και το πασπάλιζαν με αλάτι και ρίγανη. Τη φέτα αυτή την έδιναν συνήθως οι μάνες στα παιδιά τους το απόγευμα, να την πάρουν μαζί τους και να την τρώνε καθώς έπαιζαν στις αυλές και τις αλάνες.

**Φέτες ψωμιού τηγανητές:** Τηγανισμένες σε λάδι φέτες ψωμιού κατανάωνονταν κι αυτές συνήθως ως απογευματινό. Μερικές φορές τις βουτούσαν σε χτυπημένο αυγό πριν τις τηγανίσουν (**αυγόφετες**).

**Ψωμί και ελιά**

Και βέβαια εκτός από το ευλογημένο λάδι υπήρχε σε κάθε σπίτι και ο ευλογημένος καρπός της ελιάς, που καταναλωνόταν ως είχε χωρίς να μετατραπεί σε λάδι. Νοστι-

μότατες οι Χαλκιδικιώτικες ελιές. Μάστορες οι Χαλκιδικιώτες στην παρασκευή πολλών ειδών εδώδιμων ελιών, που αποτελούσαν κι αυτές μαζί με το λάδι και το σιτάρι το θεμέλιο της διατροφής εκείνα τα χρόνια. Ήταν οι ελιές απαραίτητο συμπλήρωμα της διατροφής, που ομόρφαινε και νοστίμενε κάθε καθημερινό πιάτο. Όχι σπάνια όμως ήταν το κύριο πιάτο καθ' όσον «**ψωμί και ελιά**» και κανένα ξερό κρεμμύδι βρίσκονταν πάντα και στο πιο φτωχό σπίτι και στις πιο δύσκολες εποχές. Ένα καρβέλι ψωμί στο ντουλάπι και ένα πιάτο ελιές στο φανάρι (το ψυγείο της εποχής) βρίσκονταν πάντοτε σε κάθε σπίτι.



*Ζωγραφικός πίνακας "Ελαιώνας στον Πολύγυρο" του Γιάννη Τσίκουλα (ελαιογραφία).*

## Η λειτουργία των Γραφείων του Συλλόγου

Τα γραφεία του Συλλόγου είναι ανοιχτά κάθε Δευτέρα-Τρίτη-Τετάρτη και Πέμπτη 18.00' - 20.00'.

Πριν από κάθε επίσκεψη καλόν είναι να γίνεται ένα τηλεφώνημα στο 2310 323839.

Με απόφαση του Δ.Σ. η γραμματειακή υποστήριξη του Συλλόγου έχει ανατεθεί προσωρινά στον φοιτητή κ. **Μιχαήλ Κωτινούδη**.





## Η ΕΛΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΜΑΣ

ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ Ν. ΔΑΖΑΡΙΔΗΣ  
Ομ. Καθηγητής Μηχανικής Τροφίμων Α.Π.Θ.

### Αντί Προλόγου

Αλήθεια, ποιο δένδρο θα μπορούσε να συγκριθεί με την ελιά ιστορικά, πολιτισμικά, διατροφικά, φαρμακευτικά; Επιπλέον, ποιο δένδρο είναι τόσο σκληροτράχηλο και ολιγαρκές, ώστε να αντέχει και να παράγει σε ένα άγονο, κακοτράχαλο Μεσογειακό τοπίο, κάτω από αφόρητο καύσωνα; Να πως περιγράφει ο ποιητής την μοναδική αντοχή και την πολύτιμη προσφορά της ελιάς:

«...Οι στριφτές ρίζες βυζαίνουν  
από την καρδιά της γης το χρυσό λάδι,  
για το καντήλι των Αγίων  
και για τη σαλάτα του φτωχού...»

Στρατής Μυριβήλης, «Απ' την Ελλάδα»

### Η ελιά στη ζωή και τη διατροφή μας

Η ελιά ως τροφή ήταν γνωστή από τα προϊστορικά χρόνια. Στη Μέση Εποχή του Χαλκού (*Μεσομινωϊκή Περίοδος, 2100-1560 π.Χ.*) η καλλιέργεια της ελιάς φαίνεται να αποτελεί μια από τις βασικές ασχολίες των κατοίκων. Στις ανασκαφές του Μινωϊκού ανακτόρου της Ζάκρου<sup>1</sup> (Κρήτη) βρέθηκε μέσα σε λάσπη στον πυθμένα πηγαδιού πλήινο σκεύος με άριστα συντηρημένες ελιές, που μαζεύτηκαν πριν από 3.500 χρόνια (!). Πρόκειται προφανώς για προσφορά σε χθόνια θεότητα, στη διάρκεια προσεισμικών δονήσεων κατά τον καταστροφικό σεισμό που ισοπέδωσε το Ανάκτορο και ανέκοψε οριστικά τον Μινωϊκό πολιτισμό (εικόνα 1).



Εικόνα 1. Ελιές 3.500 χρόνων από ανασκαφές στο Ανάκτορο της Ζάκρου

Κατά τη διάρκεια των αιώνων, η τεχνολογία παραγωγής βρώσιμης ελιάς έχει αναπτυχθεί εξαιρετικά, με αποτέλεσμα να συναντούμε σήμερα μια πολύ μεγάλη ποικιλία προϊόντων βρώσιμης ελιάς με τοπική ή εθνική εμβέλεια.

Ο τρόπος επεξεργασίας ακολουθεί δύο βασικές κατευθύνσεις:

α. Το αλάτισμα (*πάστωμα*) της ελιάς για παραγωγή μαύρης σταφιδοελιάς, και

β. Την εκπίκρυνση και ζύμωση της ελιάς σε άλμη και τη συντήρησή της σε άλμη ή σε λάδι ή σε άλλο, αρωματισμένο ή μη αρωματισμένο με φυτά μέσον, με κεντρικό στόχο τον αποκλεισμό της επαφής της με τον αέρα, ο οποίος δρα οξειδωτικά και καταστροφικά. Εξ άλλου ο αποκλεισμός του αέρα είναι το μυστικό της συντήρησης των ελιών της Ζάκρου μέσα στη λάσπη για 3.500 χρόνια.

Η ποιότητα της βρώσιμης ελιάς εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, με κυρίαρχους την ποιότητα του νωπού ελαιοκάρπου, τον τρόπο επεξεργασίας και το μέσον συντήρησής του. Η ποιότητα του ελαιοκάρπου συνδέεται πρωταρχικά με την ποικιλία της ελιάς, τις καλλιεργητικές φροντίδες και τον τρόπο παραγωγής του. Αναφορικά με τα χαρακτηριστικά του καρπού, σημαντικούς δείκτες ποιότητας συνιστούν: ο βαθμός ωριμότητας, το μέγεθος, το χρώμα, η συνοχή -σκληρότητα της σάρκας, η γεύση, το άρωμα και ό,τι άλλο διαμορφώνει τον βαθμό αποδοχής του από τον Καταναλωτή.

Άσχετα από τον τρόπο επεξεργασίας, η διατροφική αξία της ελιάς είναι πολύ μεγάλη και οφείλεται κατά κύριο λόγο στην υψηλή περιεκτικότητα ευεργετικών ουσιών, όπως είναι οι πολυφαινόλες και άλλες, πολύτιμες για την υγεία μας αντιοξειδωτικές ενώσεις.

Χάρη στην υπέροχη γεύση, τη μεγάλη διατροφική της αξία και το υψηλό αίσθημα κορεσμού που προσδίδει, η ελιά καταναλώνεται ολόκληρο το χρόνο, ιδιαίτερα όμως σε περιόδους νηστείας. Η νηστεία καλύπτει μεγάλο μέρος του εκκλησιαστικού μας χρόνου, συνιστώντας το κυριότερο χαρακτηριστικό της σύνδεσης λατρείας και διατροφής στον Ορθόδοξο κόσμο. Κατά τη διάρκεια των ημερών νηστείας, και ιδιαίτερα εκείνης της Μεγάλης Τεσσαρακοστής, η ελιά είναι βασικό τρόφιμο και πολύτιμο διατροφικό αντίβαρο του «απαυρευμένου» ελαιολάδου.

### Το ελαιόλαδο στη διατροφή και την υγεία μας

Αν θέλαμε να δώσουμε το περίγραμμα της περίφημης πλέον Μεσογειακής διατροφής, η πρώτη λέξη που θα αναφέραμε θα ήταν: «ελαιόλαδο». Κυρίαρχο και καθοριστικό στοιχείο της διατροφής αυτής είναι η σχεδόν αποκλειστική χρήση ελαιολάδου, έναντι των κορεσμένων λιπών και διαφόρων σπορελαίων που χρησιμοποιούνται σε άλλα διαιτολόγια. Η υψηλή διατροφική αξία



του ελαιολάδου ήταν αυτή που ανέδειξε τη σημασία του στην καθημερινότητά μας.

Αναφερόμαστε στην υψηλή περιεκτικότητά του σε απαραίτητα λιπαρά οξέα (με κυρίαρχο το ελαιϊκό οξύ), σε λιποδιαλυτές βιταμίνες με έντονη αντιοξειδωτική δράση (προβιταμίνη Α, βιταμίνη Ε), σε χλωροφύλλη, σε καροτενοειδή και σε άλλα πολύτιμα αντιοξειδωτικά συστατικά, όπως οι πολυφαινόλες (τυροσόλη, καμφορόλη, κερκετίνη κ.α). Είναι θαυμαστό ότι το ελαιόλαδο έχει την αναλογία κορεσμένων, μονοακόρεστων και πολυακόρεστων λιπαρών που χρειάζεται ο άνθρωπος στα πρώτα στάδια της παιδικής ηλικίας και με αυτό τον τρόπο βοηθά στην ομαλή ανάπτυξη του. Θεωρείται μάλιστα πολύ σημαντικό ότι ο λόγος λινελαϊκού προς α-λινολενικού οξύ (ω6:ω3) στο ελαιόλαδο, πλησιάζει αυτόν του μητρικού γάλακτος(!).

Είναι παλαιόθεν γνωστό, ότι οι πληθυσμοί της Μεσογείου ζούσαν περισσότερο και υπέφεραν από λιγότερες ασθένειες σε σχέση με πληθυσμούς άλλων περιοχών. Το γεγονός αυτό αποτέλεσε έναυσμα για εκπόνηση πολλών μελετών πάνω στις ευεργετικές συνιστώσες της Μεσογειακής διατροφής. Η τεράστια επιδημιολογική «μελέτη των επτά χωρών» έδειξε ότι χάρη στην εκτεταμένη χρήση ελαιολάδου, οι μεσογειακές χώρες έχουν μικρότερα ποσοστά συνολικής θνησιμότητας καθώς και θνησιμότητας από καρδιαγγειοπάθειες και καρκίνο, έναντι των βόρειων Ευρωπαϊκών χωρών και των ΗΠΑ.

Η Κρήτη παρουσιάζει 88% χαμηλότερη θνησιμότητα από τη στεφανιαία νόσο σε σχέση με την «πρωταθλήτρια» Φιλανδία, όπου γίνεται εκτεταμένη χρήση κορεσμένων, ζωικών λιπών.

Πώς όμως λειτουργεί στον οργανισμό μας το ελαιόλαδο; Η κατανάλωση ελαιολάδου συμβάλλει στη μείωση της ολικής χοληστερόλης, των τριγλυκεριδίων και της LDL (κακής) χοληστερόλης, αναστέλλοντας έτσι την αρτηριοσκλήρυνση. Έτσι βοηθά στην αποτροπή της αθηρωματικής νόσου, μειώνοντας σημαντικά τη συχνότητα εμφρακτικών επεισοδίων και τους θανάτους από εγκεφαλικά και καρδιαγγειακά επεισόδια. Ταυτόχρονα διατηρεί ή αυξάνει τα επίπεδα της HDL (καλής) χοληστερόλης, που έχει καρδιοπροστατευτική δράση και συμβάλλει στη μείωση της αρτηριακής πίεσης. Στις αρχές της δεκαετίας του '90, οι Dr Renaud και Dr Longenil παρουσίασαν τη μελέτη Lyon Heart στην οποία συμμετείχαν ασθενείς που είχαν υποστεί οξύ έμφραγμα του μυοκαρδίου. Ήταν πολύ εντυπωσιακό ότι το 70% των ασθενών που ακολούθησαν δίαιτα με χρήση ελαιολάδου επιβίωσαν, σε αντίθεση με τους ασθενείς που ακολούθησαν την δίαιτα της Αμερικανικής Καρδιολογικής Εταιρείας.

Η υψηλή περιεκτικότητά του ελαιολάδου σε αντιοξειδωτικές ουσίες βοηθά στην εξουδετέρωση των ελεύθερων ριζών και έτσι συμβάλλει στη μείωση της

πιθανότητας εμφάνισης πολλών μορφών καρκίνου (μαστού, στομάχου, παγκρέατος, παχέος εντέρου, ενδομητρίου, ωθηκών, προστάτη, κα). Η «μελέτη των επτά χωρών» έδειξε ότι άτομα με Μεσογειακή διατροφή είχαν 35% (!) λιγότερους θανάτους από καρκίνο.

Πέρα από την προστασία ολόκληρου του πεπτικού συστήματος από τον καρκίνο, το ελαιόλαδο έχει ήπια υπακτική δράση, που βοηθά στην αντιμετώπιση της δυσκοιλιότητας. Επίσης βοηθά και σε άλλες ασθένειες, όπως οι πέτρες στη χολή και το συκώτι και το έλκος του στομάχου και του δωδεκαδακτύλου.

Επίσης, η υψηλή περιεκτικότητά σε πολυφαινόλες, βιταμίνη Ε, χλωροφύλλη και καροτενοειδή μπορεί να ενδυναμώνει το ανοσοποιητικό μας σύστημα. Επιπλέον, οι αντιοξειδωτικές ουσίες συμβάλλουν στην προστασία του κεντρικού νευρικού συστήματος και του εγκεφάλου, παρέχοντας προστασία από εκφυλιστικές νόσους, όπως το Alzheimer και η νόσος του Parkinson.

Η χρήση ελαιολάδου βοηθά επίσης στη μείωση της πιθανότητας εμφάνισης διαβήτη. Επιπλέον, σε άτομα που πάσχουν από διαβήτη, βοηθά στη σταθεροποίηση των επιπέδων γλυκόζης του αίματος σε χαμηλά επίπεδα και στην αποτροπή ενεργοποίησης της νεογλυκογένεσης στο ήπαρ.

Σύμφωνα με σχετικές μελέτες, το μέγεθος, το πάχος και η υφή των οστών παρουσιάζουν διαφοροποίηση σε ανθρώπους που καταναλώνουν ελαιόλαδο, λόγω της ενίσχυσης τους με μεταλλικά στοιχεία. Αυξάνοντας την απορρόφηση ασβεστίου στο έντερο, το ελαιόλαδο συμβάλλει στην ελάττωση της οστεοπόρωσης, που πλήττει ειδικά τις γυναίκες μετά την εμμηνόπαυση.

Από τα παραπάνω φαίνεται ότι το ελαιόλαδο συνιστά έναν σπουδαιότατο προληπτικό ή και θεραπευτικό παράγοντα σε πάρα πολλές παθήσεις και είναι κάτι ανάμεσα σε τρόφιμο και φάρμακο, ταιριάζοντας υπέροχα στον καινούργιο όρο που ανέδειξε η σύγχρονη Επιστήμη Τροφίμων, τον όρο «τροφοφάρμακο» (nutraceutical). Επιπλέον, χάρη στις πλούσιες λειτουργικές του ιδιότητες, έχει χαρακτηριστεί διεθνώς και ως «λειτουργικό τρόφιμο» (functional food).

Οι ευεργετικές δράσεις του ελαιολάδου προϋποθέτουν βέβαια ένα προϊόν άριστης ποιότητας. Γι' αυτό θεωρούμε απαραίτητο να αναφερθούμε, έστω και επιγραμματικά, στα κύρια χαρακτηριστικά της ποιότητάς του.

#### Ποιότητα ελαιολάδου

Η ποιότητα του ελαιολάδου εξαρτάται κύρια από δύο παράγοντες:

1. Τον τρόπο παραγωγής του ελαιοκάρπου
2. Την μέθοδο επεξεργασίας του για παραλαβή ελαιολάδου

Η αναγνώριση και επιλογή του ποιοτικού ελαιολάδου ανάμεσα σε μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων που εκτίθενται στα ράφια των εμπορικών καταστημάτων, δεν είναι απλή υπόθεση. Προϋποθέτει βασικές γνώ-



σεις πάνω στα κύρια χαρακτηριστικά των διαφορετικών ποιοτήτων.

Σύμφωνα με την ισχύουσα Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία, η αξιολόγηση της ποιότητας του ελαιόλαδου γίνεται με βάση τα παρακάτω κριτήρια: ελεύθερη οξύτητα, αριθμός υπεροξειδίων, απορρόφηση στο υπεριώδες, οργανοληπτική αξιολόγηση. Η αξιολόγηση των τριών πρώτων κριτηρίων γίνεται με αναλυτικές εργαστηριακές διαδικασίες, ενώ των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών γίνεται από ειδικά επιλεγμένους και εκπαιδευμένους δοκιμαστές (γευσιγνώστες).

Ανάλογα με την μέθοδο παραγωγής, την επεξεργασία και τα συνακόλουθα ποιοτικά του χαρακτηριστικά, το ελαιόλαδο κατατάσσεται σε μια από τις παρακάτω 4 κατηγορίες:

1. Παρθένο ελαιόλαδο
2. Ραφινρισμένο ελαιόλαδο
3. Ελαιόλαδο
4. Πυρηνέλαιο

Με τη σειρά του, το **παρθένο ελαιόλαδο** κατατάσσεται σε 4 υποκατηγορίες:

1. *Εξαιρετικό ή Έξτρα Παρθένο Ελαιόλαδο*: Η οξύτητά του δεν ξεπερνά το 0,8%. Είναι ελαιόλαδο ανώτερης κατηγορίας, που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους. Έχει τέλειο άρωμα και γεύση.

2. *Παρθένο Ελαιόλαδο, εκλεκτό (φίνο)*: Η οξύτητά του κυμαίνεται από 0,9 έως 2%. Είναι φυσικό ελαιόλαδο που παράγεται απευθείας από ελιές και μόνο με μηχανικές μεθόδους. Έχει καλή γεύση.

3. *Παρθένο Ελαιόλαδο κουράντε (ημι-φίνο)*: Η οξύτητά του κυμαίνεται από 2 έως 3,3%. Είναι ελαιόλαδο με «καλή» γεύση και οσμή.

4. *Παρθένο ελαιόλαδο λαμπάντε (βιομηχανικό)*: Η οξύτητά του υπερβαίνει το 3,3%. Η γεύση και η οσμή του δεν είναι καλές, γιατί δεν μπορεί να καταναλωθεί χωρίς επεξεργασία (ραφινάρισμα), εξ ου και τα «ραφινρισμένα» ελαιόλαδα.

Από τα παραπάνω γίνεται αντιληπτό ότι η λέξη «**παρθένο**» από μόνη της δεν μας λέει τίποτα για την ποιότητα του ελαιόλαδου, αφού τη συναντάμε τόσο στο καλύτερο ποιοτικά ελαιόλαδο (το έξτρα παρθένο), όσο και στο χειρότερης ποιότητας ελαιόλαδο, δηλαδή το Παρθένο λαμπάντε.

Πέρα από την ποιοτική κατάταξη, ο καταναλωτής μπορεί να πέσει θύμα **νοθείας**, ιδιαίτερα όταν αγοράζει από άγνωστους πλανόδιους πωλητές λάδι χύμα (σε δοχεία) χωρίς στοιχεία παραγωγού, άρα χωρίς δυνατότητα προσφυγής εναντίον του. Η νοθεία γίνεται με λάδια

κατώτερης ποιότητας και εμπορικής αξίας και δυστυχώς όταν διαπιστωθεί είναι συνήθως αργά.

Λόγω περιορισμένου χώρου και μειωμένου αναγνωστικού ενδιαφέροντος, στη δημοσίευση αυτή δεν θα αναφερθούμε εκτενέστερα στις άλλες 3 κατηγορίες ελαιολάδου. Θα κάνουμε όμως ιδιαίτερη αναφορά σε ένα παγκόσμια διακεκριμένο, αποκλειστικό προϊόν της Χαλκιδικής μας, το **αγουρέλαιο**, το οποίο πρόσφατα αναγνωρίστηκε ως προϊόν ΠΟΠ – Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (*Κανονισμός 581/2013*), χάρη στον άριστα τεκμηριωμένο φάκελο που ετοιμάστηκε από φορείς και επιστήμονες της Χαλκιδικής, με πρωτεργάτη τον εκλεκτό συνάδελφο γεωπόνο Ιωακείμ (*Μάκη*) Μουτάφη και τους συνεργάτες του. Χάρη στην κατάκτηση αυτή, καμμία άλλη περιοχή της Ελλάδας και όλου του κόσμου δεν μπορεί να χρησιμοποιήσει εμπορικά τον όρο «*αγουρέλαιο Χαλκιδικής*». Ένα πολύτιμο εργαλείο στα χέρια των ελαιοπαραγωγών της Χαλκιδικής μας, που δυστυχώς μέχρι σήμερα δεν έχει αξιοποιηθεί, όπως θα μπορούσε, προς όφελος των ίδιων των παραγωγών. Τα προβλήματα είναι πολλά και ο χώρος δεν ενδείκνυται για τέτοιες αναλύσεις.

Όπως σαφώς δηλώνει η ονομασία του, το αγουρέλαιο παράγεται από πράσινο («*άγουρο*») ελαιόκαρπο άριστης ποιότητας. Ο ελαιόκαρπος υφίσταται επεξεργασία σε σύγχρονα μηχανήματα τύπου Decanter, κάτω από σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες για προστασία τόσο του μοναδικού, υπέροχου αρώματος, όσο και των θερμοευαίσθητων θρεπτικών συστατικών. Παιτό είναι πλούσιο σε Ελαιοκανθάλη και Ελαιασίνη, ουσίες με σημαντική βιολογική δράση στις οποίες έχουν αποδοθεί αντιφλεγμονώδεις, αντιοξειδωτικές, καρδιοπροστατευτικές και νευροπροστατευτικές ιδιότητες.

Αξίζει να αναφερθεί ότι, σε συνεργασία με μεγάλη βιομηχανία ελαιολάδου της Χαλκιδικής, η Ελληνική Εταιρεία Νόσου Alzheimer και Συγγενών Διαταραχών ανέλαβε την διεξαγωγή της πρώτης παγκόσμιας κλινικής μελέτης – έρευνας με βάση το αγουρέλαιο και το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο σε ασθενείς με ήπια νοητική διαταραχή.

#### Αντί Επιλόγου

...Εδώ στον ίσκιο μου από κάτω, ήρθ' ο Χριστός ν' αναπαυθεί,

κι ακούστηκε η γλυκιά λαλιά του, λίγο προτού να σταυρωθεί·

Το δάκρυ του, δροσιά αγιασμένη, έχει στη ρίζα μου χυθεί·

Είμ' η ελιά η τιμημένη.

Κ. Παλαμάς, «*Η ελιά*»

#### ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

(1) Πλάτων, Ν. 1974. *Ζάκρος, το νέον Μινωϊκόν Ανάκτορον*.

(2) Keys, A. 1980. *Seven countries. A multivariate analysis of death and coronary heart disease*. Harvard University Press, Cambridge, MA., USA





## Η ΕΛΙΑ ΣΕ ΧΕΙΡΟΓΡΑΦΟ ΤΟΥ ΔΙΟΣΚΟΥΡΙΔΗ (ΜΕΓΙΣΤΗΣ ΛΑΥΡΑΣ ΚΩΔ. Ω75)

ΣΩΤΗΡΙΟΣ Ν. ΚΑΔΑΣ

Ομότιμος καθηγητής Φιλοσοφικής Α.Π.Θ.

Το χειρόγραφο με τον αριθμό Ω75 της Ιεράς Μονής Μεγίστης Λαύρας συγκαταλέγεται ανάμεσα στα ελάχιστα εικονογραφημένα κοσμικά χειρόγραφα του Αγίου Όρους. Αποτελείται από 292 περιγραμμένα φύλλα, διαστάσεων 23,7 x 18,5 εκ., και είναι γραμμένο σε μικρογράμματη επιμελημένη γραφή. Η νεότερή του στάχωση (= δέσιμο), διαμορφώνεται από δύο ξύλινες πινακίδες, επενδυμένες με καστανό δέρμα, διακοσμημένο με εμπίεστα γεωμετρικά και φυτικά σχέδια. Χρονολογείται στον 11ο-12ο αι., με βάση κυρίως παλαιογραφικά κριτήρια, και στη σημερινή του διατήρηση παρουσιάζει φθορές, πότε μικρές και πότε σε μεγαλύτερη έκταση, στη στάχωση και σε διάφορα σημεία των φύλλων του.

Το κείμενο του χειρογράφου, μετά από τον Πίνακα περιεχομένων στην αρχή, χωρίζεται σε δύο κύρια μέρη. Το Α' περιέχει το γνωστό σύγγραμμα του διάσημου Έλληνα ιατρού και φαρμακολόγου Διοσκουρίδη (1ος αι. μ. Χ.) «Περί ύλης βοτανών» (πέντε βιβλία), μαζί με δύο Συμπληρώματα, και το Β' τα έργα του Νικάνδρου «Θηριακά» και «Άλεξιφάρμακα» (δύο βιβλία), καθώς και τις ανεπίγραφες παραφράσεις του Οππιανού στα «Άλιευτικά» και του Διονυσίου στα «Ίξευτικά»· η τελευταία δεν σώζεται ολόκληρη, επειδή λείπουν λίγα φύλλα από το τέλος του χειρογράφου (κολοβό). Στο κείμενο παραλείπονται χωρία, τα οποία συναντούμε σε άλλα ομοειδή χειρόγραφα, ενώ παρεμβάλλονται μερικά που δεν απαντούν αλλού, όπως και αποσπάσματα του Γαληνού.

Τα φυτά και τα ζώα, που εξετάζει το λαυριωτικό χειρόγραφο, κατανέμονται στο κάθε βιβλίο κατά την αλφαβητική σειρά τους, η οποία όμως δεν εφαρμόζεται αυστηρά σε όλες τις περιπτώσεις. Επίσης, σε ορισμένα γίνεται εκτενής περιγραφή, που ενίοτε υπερβαίνει και τη μία σελίδα, ενώ στα περισσότερα περιορίζεται περίπου στο μισό της σελίδας, ή και σε λίγες μόνο γραμμές.

Παράλληλα, διαθέτει μία πλουσιότερη εικονογράφηση, η οποία αποτελείται από 442 έγχρωμες εικόνες-μικρογραφίες, που συνοδεύουν τα κείμενα στην αρχή των οποίων τοποθετούνται. Σ' αυτές εικονίζονται, ως επί το πλείστον, διάφορα φυτά, ή βότανα, αλλά και ζώα και ανθρώπινες μορφές.

Οι τελευταίες, περίπου 25, παριστάνονται σε διάφορες αγροτικές εργασίες: α) συλλογή χρήσιμων τμημάτων του φυτού, κυρίως καρπών, για την παρασκευή φαρμάκων, β) κλάδεμα, κρατώντας με το δεξί χέρι τσεκούρι και με το αριστερό ένα κοτσάνι, το οποίο και κόβουν, γ) σκάλισμα με αξίνα και δ) απλή επαφή των φυτών με τα χέρια τους. Έτσι, συνιστούν ένα πολύ σημαντικό στοιχείο της εικονογράφησης του παρόντος χειρογράφου, καθώς δεν απαντούν μορφές σε ανάλογες Βοτανικές πριν από τη μεσοβυζαντινή περίοδο. Επιπλέον, τα φυτά παρουσιάζουν εξαιρετικό ενδιαφέρον, επειδή αποδίδονται με επιτυχία όλα τα μέρη τους, μέχρι και τις ρίζες, ώστε συχνά να διακρίνονται για τον νατουραλισμό τους.

Συμπερασματικά, το χειρόγραφο της Μονής Μεγίστης Λαύρας του Αγίου Όρους κο-

σμίει την πλούσια και καλά οργανωμένη βιβλιοθήκη της, διαθέτοντας, μαζί με το επιμελημένο του κείμενο, και μία πολύ ενδιαφέρουσα εικονογράφηση. Ακόμη, αποτελεί παγκοσμίως ένα καλό αντίγραφο της Βοτανικής του Διοσκουρίδη, που χαρακτηρίζεται πολύτιμο από κάθε άποψη και από τα σπουδαιότερα χειρόγραφα στο είδος του.

Σχετικά τώρα με το «ιερό» δέντρο της ελιάς, συναντούμε τον τίτλο *Έλαια άγρια*, όπου γίνεται περιγραφή της άγριας ελιάς και μαζί, στην ίδια ενότητα, και της ήμερης, χωρίς όμως κάποιο ιδιαίτερο τίτλο. Πιο αναλυτικά, στην αρχή της πρώτης μνημονεύονται δύο ακόμη ονομασίες, με τις οποίες ήταν γνωστή κατά την αρχαιότητα, και κατόπιν προσδιορίζονται οι



Άγρια ελιά, φ. 169β.



φαρμακευτικές ιδιότητες των φύλλων της, από μόνα ή ανακατωμένα με άλλα υλικά, για τη θεραπεία πολλών ασθενειών του ανθρώπου. Αναφέρονται μάλιστα με λεπτομέρειες τόσο ο τρόπος ετοιμασίας των ιαματικών παρασκευασμάτων, όσο και η χρήση και η συγκεκριμένη αρρώστια για την οποία προορίζονται: δερματικές παθήσεις, οδοντιατρικά και στοματολογικά προβλήματα κλπ.

Αντίθετα, για τη δεύτερη, την οποία και εμείς σήμερα γνωρίζουμε καλύτερα, παρατηρείται διαφορά στην έκταση του κειμένου, σε σύγκριση με την προηγούμενη. Πράγματι, σ' αυτή έχουμε μία πολύ πιο σύντομη περιγραφή, η οποία μάλιστα περιορίζεται μόνο στις θεραπευτικές ιδιότητες των φύλλων και του καρπού της σε συνδυασμό και με τις αρρώστιες που και τα δύο αυτά θεραπεύουν.



Συλλογή καρπών, φ. 184<sup>α</sup>.

Σε άλλο σημείο του χειρογράφου, αλλά σε δύο ξεχωριστές, περίπου ίσες μεταξύ τους, ενότητες και κάτω από αντίστοιχους τίτλους αυτή τη φορά, βρίσκονται οι περιγραφές των υγρών προϊόντων των δύο δέντρων, δηλαδή των λαδιών, πρώτα της άγριας και μετά της ήμερης ελιάς. Πιο αναλυτικά, καταγράφονται και εδώ με παρόμοιο τρόπο για το κάθε λάδι πάλι μερικά γενικά στοιχεία στην αρχή και στη συνέχεια οι ωφέλιμες και θεραπευτικές του ιδιότητες. Εντύπωση προκαλούν ξανά οι πολλές λεπτομέρειες με τις οποίες γίνονται οι περιγραφές και στα δύο αυτά κείμενα. Ειδικά για το λάδι της αγριλιάς αναφέρεται ότι είναι στυπτικό και ανακουφίζει από τους πονοκεφάλους, ενώ το γνωστό μας ελαιόλαδο, που χαρακτηρίζεται άριστο για την υγεία, ότι χρησιμοποιείται και αυτό σε πολλές περιπτώσεις, όπως π.χ. κατά του έρπητα και της άφθας, και για ασθέσεις των ματιών.

Στη συνέχεια παραθέτουμε τα δύο σχετικά κείμενα σε μετάφραση: α) για την ελιά, άγρια και ήμερη, και β) για το λάδι. Μάλιστα, λόγω του περιορισμένου χώρου του σύντομου αυτού άρθρου μας, δημοσιεύουμε μόνο

αυτά τα κείμενα, παραλείποντας όλα τα υπόλοιπα που αναφέρονται σε μερικά άλλα είδη ελιάς και του ομώνυμου καρπού (έλαια αιθιοπική και τό δάκρυον αυτής, θυμελαία, έλαιαι κολυμβάδες, έλαιων σκευασία κλπ.), καθώς και στις πολυάριθμες ονομασίες του λαδιού, ανάλογα με το φυτό από το οποίο προέρχεται ή τον τόπο και τον τρόπο παρασκευής του: άβροτούνιον, άκθήθιον, άμυγδάλινον, γλεύκινον, δάφνινον, έλάτινον, ήδύχρουν, ίάσμινον, ίάτονον, ίρινον, καρύινον, κίκινον, κινναμώνινον, κνήδιον, κνήκινον, κρόκινον, κύπρινον, λινოსπέρμινον, μαλαβάθρινον, μαστίχινον, μενδήσιον, μετώπιον, μήλινον, μυροβαλάνιον, μυρσίον, νάρδινον, ναρκίσσινον, οινάνθινον, ραφάνιον, ρίτινιον, ρόδιον, σαμψύχινον, σησάμινον, σικυόνιον, σινάπινον, σμύρνινον, σούσινον, στακτήσιον, σχίνιον, τερμίνθιον, τήλινον, ύοσκυάμινον, ώκίμινον, έλαιομέλι κλπ.



Κλάδεμα δέντρου, φ. 172<sup>β</sup>.

φ. 170<sup>αβ</sup>. Έλαια Άγρια. Η αγριελιά, την οποία άλλοι αποκαλούν «κότινο» και άλλοι «Αιθιοπική ελιά», έχει φύλλα με στυπτικές ιδιότητες. Όταν λιωμένα γίνουν κατάπλασμα, αναχαιτίζουν το ανεμοπύρωμα, τους έρπητες, τα αιματώδη εξανθήματα των ποδιών, τις φυσαλίδες στο σώμα, τα διαβρωτικά έλκη, τις παρωνυχίδες, ενώ διαλύουν τα κακάδια, ως κατάπλασμα μαζί με μέλι· καθαρίζουν και τα βρόμικα έλκη, ενώ διαλύουν και τις διογκώσεις των αδένων και τις φλεγμονές, ως κατάπλασμα πάλι με μέλι, και συγκολλούν το δέρμα του κεφαλιού που αποκολλήθηκε· θεραπεύουν και τα έλκη και τις άφθες του στόματος, όταν μασιούνται, και ο χυμός τους και το αφέψημα τους κάνουν το ίδιο.

Και ο χυμός όταν εισαχθεί με βύσμα, σταματά την αιμορραγία και τη γυναικεία ρύση, και τα φύλλα διαλύουν τα σταφυλώματα των ματιών και τα εξανθήματα των ματιών, και επιπλέον και τα έλκη και χρόνιες καταρροές· γι' αυτό και, αν προστεθούν στα κολλύρια, ενδείκνυνται στις διαβρώσεις των βλεφάρων. Πρέπει να κοπανίσουμε τα φύλλα για να βγάλουν τον χυμό τους και περιχύνοντάς τα με κρασί ή νερό να τα στύψουμε



και, αφού ξηράνουμε τον χυμό στον ήλιο, να τα πλάσσουμε· είναι πιο δυνατός ο χυμός που βγαίνει από το κρασί, ενώ αυτός που βγαίνει από το νερό είναι καλύτερος για φύλαγμα· κάνει καλό και στ' αυτιά που τρέχουν πύο και έχουν έλκη.

Τα φύλλα ταιριάζουν στα κοιλιακά, ως κατάπλασμα, μαζί με χοντροκομμένο αλεύρι από άψητο κριθάρι. Αυτά τα φύλλα καίγονται μαζί με τα άνθη, προκειμένου να παρασκευαστεί στάχτη, αντίστοιχη με τα οξειδία του χαλκού, μέσα σε ένα τσουκάλι από άψητο πηλό με στόμιο κλειστό με πηλό, μέχρι να ψηθεί ο πηλός, κι έπειτα τα σβήνουν με κρασί και, αφού ζυμωθούν και πάλι με κρασί, καίγονται με τον ίδιο τρόπο, στη συνέχεια ξεπλένονται, όπως το ψιμύθιο και πλάθονται. Φαίνεται όμως ότι αυτού του είδους η καύση δεν υπολείπεται από τα οξειδία του χαλκού για τις οφθαλμικές παθήσεις, και γι' αυτό πρέπει να θεωρήσεις ότι και οι ιδιότητές τους είναι ίδιες.

[Ελαία] Τις ίδιες ιδιότητες έχουν και τα φύλλα της ήμερης ελιάς, αλλά είναι λιγότερο δυνατά, και γι' αυτό είναι πιο κατάλληλα στις οφθαλμοπάθειες, επειδή είναι πιο ήπια. Το υγρό που εκκρίνεται από το χλωρό ξύλο, όταν καίγεται, θεραπεύει με επάλειψη την πιτυρίαση, την ψώρα και τους λειχήνες. Και ο καρπός τους, ως κατάπλασμα, θεραπεύει την πιτυρίαση και τα διαβρωτικά έλκη. Το εσωτερικό των κουκουτσιών, μαζί με λίπος και αλεύρι, αποβάλλει τα νύχια που έχουν λέπρα.

φ. 153<sup>ab</sup>. Αγριελαίας Έλαιον. Το λάδι της αγριελιάς είναι πιο στυπτικό, δεύτερο όμως σε αξία για υγιεινή χρήση· είναι κατάλληλο αντί για το ροδόμυρο σε όσους υποφέρουν από πονοκέφαλο, ενώ συγκρατεί και τη ροή του ιδρώτα και την τριχόπτωση. Καταπολεμά την πιτυρίαση, την κασίδα, την ψώρα και τη λέπρα και επιβραδύνει το άσπρισμα των μαλλιών, όταν επαλείφεται καθημερινά.

Το λάδι γίνεται λευκό με τον εξής τρόπο: αφού πάρεις το λευκό στο χρώμα και που έχει ηλικία όχι πάνω από ένα έτος, βάλ' το σε πήλινο αγγείο, πλατύστομο και καινούριο – ως είναι η ποσότητα εκατό κοτύλες (= μονάδα μέτρησης υγρών) – κι έπειτα, αφού το εκθέσεις στον ήλιο, να το παίρνεις με μία κουτάλα και να το ξαναρίχνεις μέσα στο ίδιο κάθε μέρα και μάλιστα το μεσημέρι, ρίχνοντας το από ψηλά, για να μεταβληθεί με το συνεχές ανακάτωμα και να αφρίσει. Την όγδοη ημέρα, αφού βρέξεις σε ζεστό νερό πενήντα δραχμές (= μονάδα μέτρησης βάρους) από καθαρό μοσχοσίταρο, βάλ' το, όταν μαλακώσει, στο λάδι που προαναφέραμε, χωρίς να στραγγίξεις το νερό· πρόσθεσε και δαδί πεύκινου ρετινιού, όσο το δυνατόν πιο λιπαρού και σχισμένο σε μικρά κομμάτια, σε ίση ποσότητα, και έτσι άσε να περάσουν άλλες οκτώ ημέρες. Μετά σήκωνε με το κουτάλι το λάδι και ρίχνε το πάλι μέσα και, όταν έχει γίνει όπως θέλεις, χύσε το μέσα σε καινούριο αγγείο, αφού προηγουμένως το πλύνεις με παλιό κρασί, και φύλαξέ το, αφού προ-

ηγουμένως στρώσεις από κάτω έντεκα δραχμές ξερών στεφανιών μελίλωτου και ίση ποσότητα ίριδας. Αν δεν γίνει όμως, ξαναβάλ' το στον ήλιο και επεξεργάσου το, έως ότου γίνει λευκό.

Μπορείς να παρασκευάσεις [και το Σικυώνιο] λάδι με αυτό το λάδι που προαναφέραμε ως εξής: σε πλατύστομο γανωμένο καζάνι βάλε ένα ποτήρι φρέσκου αγουρέλαιου και λευκού λαδιού, και μισό ποτήρι νερό, και βράσ' τα σε σιγανή φωτιά ανακατεύοντάς τα αργά. Και όταν πάρει δύο βράσεις, βγάλ' τα απ' τη φωτιά και, αφού κρυσώσουν, μάζεψε με το κουτάλι το λάδι, κι έπειτα βάζοντας κι άλλο νερό, βράσ' τα μαζί, όπως προαναφέρθηκε, και φύλαξέ το.

φ. 188<sup>b</sup>. Έλαιον. Το καλύτερο λάδι για υγιεινή χρήση είναι το αγουρέλαιο, που κάποιιο το αποκαλούν και «ομφάκινον» (ομφακες = <εδώ άγριες ελιές). Από αυτό ξεχωρίζει ποιοτικώς το φρέσκο, αυτό που δεν ερεθίζει και μυρίζει ευχάριστα· είναι κατάλληλο και για την παρασκευή των μύρων. Κάνει καλό και στο στομάχι, επειδή έχει στυπτικές ιδιότητες, ενώ σφίγγει τα ούλα και δυναμώνει τα δόντια, όταν κρατιέται στο στόμα, ενώ είναι και εφιδρωτικό. Το παλαιότερο και παχύτερο είναι ενδεδειγμένο για τη χρήση των χαλαρωτικών αλοιφών.

Γενικά κάθε λάδι θερμαίνει και μαλακώνει τη σάρκα, ενώ προστατεύει τα σώματα από το κρύο και τα καθιστά πιο ενεργητικά. Είναι επίσης καθαρτικό της κοιλιάς και μαλακτικό, και μειώνει τις επιδράσεις των φαρμάκων που προκαλούν έλκη· χορηγείται δε και ωφελεί και στην περίπτωση των δηλητηριάσεων, όταν πίνεται συνεχώς και αποβάλλεται με εμετό. Λειτουργεί επίσης και ως καθαρτικό, όταν πίνεται σε ποσότητα μίας κοτύλης μαζί με χυμό ξεφλουδισμένου κριθαριού ή νερό, ενώ παράλληλα ωφελεί και όσους υποφέρουν από κολικούς, αν βραστεί με απήγανο και χορηγηθεί με τη μορφή ζεστού ροφήματος σε ποσότητα έξι κιάθων (= μονάδα μέτρησης υγρών), και αποβάλλει τις λεβίθες, ενώ μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε κλύσμα σε όσους πάσχουν από ειλεό των εντέρων.

Το παλιό λάδι είναι πιο θερμαντικό και πιο εφιδρωτικό, ενώ αλείφεται ελαφρώς στα μάτια για την καλύτερη όραση. Αν, τώρα, δεν υπάρχει παλιό λάδι, πρέπει να παρασκευάσουμε κάτι παρόμοιο, ως εξής: ρίχνεις σε ένα αγγείο το καλύτερο φρέσκο λάδι, το βράζεις, ώσπου να γίνει παχύρευστο σαν μέλι, και τότε μπορείς να το χρησιμοποιήσεις· έχει τις ίδιες επιδράσεις με αυτό που προαναφέρθηκε.

[Για έγχρωμες εικόνες του χειρογράφου βλ. Οι θησαυροί του Αγίου Όρους. Σειρά Α' Εικονογραφημένα χειρόγραφα, υπό Στυλ. Μ. Πελεκανίδου – Παναγ. Κ. Χρήστου – Χρυσ. Μαυροπούλου-Τσιούμη – Σωτ. Ν. Καδά – Αικ. Κατσαρού, τόμ. Γ', Αθήναι 1979, 258-259, εικ. 147-165 (ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΑΘΗΝΩΝ)].





## Η ΕΛΙΑ ΣΤΗΝ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

ΧΡΗΣΤΟΣ ΠΑΥΛΟΥΔΗΣ

Αρχιπλοίαρχος ΠΝ ε.α.

**Το δένδρο** της ελιάς εμφανίστηκε στην περιοχή της Μεσογείου πριν χιλιάδες χρόνια και από εκεί εξαπλώθηκε στις γύρω χώρες. Πιστεύεται ότι από τη Νεολιθική Εποχή στον Αιγιακό κόσμο ανάμεσα στους βρώσιμους καρπούς περιλαμβάνονταν και η συλλογή καρπών αγριελιάς. Η τόσο παλιά παρουσία του ελαιόδεντρου στον ελλαδικό χώρο αποδεικνύει την κυρίαρχη σημασία που είχε για τους Έλληνες το ελαιόλαδο, η βρώσιμη ελιά, το ξύλο, ακόμη και τα φύλλα του δένδρου. Μελέτες καταδεικνύουν πως ανέκαθεν η ελιά

αποτελούσε ένα από τα χρησιμοποιότερα και πιο αγαπητά δέντρα των Ελλήνων, λόγω της ιερότατός της, της οικονομικής σημασίας της και των ποικίλων χρήσεων των προϊόντων της στην καθημερινή και στη θρησκευτική ζωή. Ο λαός μας λοιπόν ταυτίστηκε από πολύ νωρίς με την ελιά και το ελαιόλαδο. Το συνέδεσε με πολλές εκδηλώσεις της ζωής του ώστε αποτέλεσε στενό κομμάτι της κοινωνικής, οικονομικής και καλλιτεχνικής του έκφρασης, επινοώντας όλο και περισσότερες τεχνικές χρήσης του. Σύντομα ανακάλυψε την ιαματική του ιδιότητα και την χρήση του σαν καλλυντικό και ακόμα και σήμερα εξακολουθεί να το χρησιμοποιεί σε πολλά προϊόντα ομορφιάς.

Η ελιά θεωρείται ευλογημένο δένδρο. Τίποτα από αυτήν δεν πάει χαμένο. Σήμερα μπορούν να αξιοποιηθούν βιομηχανικά, εκτός από τον καρπό, το ξύλο και τα φύλλα του ελαιόδεντρου, αλλά και τα απόβλητα επεξεργασίας του ελαιοκάρπου.

Στην Χαλκιδική η ελαιοκαλλιέργεια έχει ιστορία πολλών αιώνων. Υπάρχουν ενδείξεις, ότι η ελαιοκαλλιέργεια ήταν διαδεδομένη ήδη από τους ελληνοιστικούς χρόνους και πάντως βεβαιώνεται για τη ρωμαϊκή και παλαιохριστιανική περίοδο, όπως προκύπτει από τους τραπητούς-λίθινα κυπελόσχημα ελαιοτριβεία- και άλλα ανασκαφικά ευρήματα, που κατά καιρούς ανακαλύφθηκαν.

Στην ανάπτυξη της ελαιοκομίας της Χαλκιδικής συνέβαλε ουσιαστικά η εξημέρωση των άγριων ελαιόδένδρων που υπήρχαν σε περιοχές οι οποίες δεν ήταν κατάλληλες για σιτοκαλλιέργεια και έτσι δημιουργήθηκαν οι πρώτοι ελαιώνες.

Από τον 14ο αιώνα αναφέρεται η ύπαρξη "Τζιμηλαρείων", όπως αποκαλούνται στους βυζαντινούς χρόνους τα ελαιοτριβεία καθώς και η ανακάλυψη αρχαιολογικών ευρημάτων, που μαρτυρούν την επεξεργασία της ελιάς στο Άγιο Όρος και σε άλλες περιοχές της Χαλκιδικής. Συγκεκριμένες αναφορές για ελαιώνες στην Χαλκιδική υπάρχουν από το 1415: αναφέρεται ο ελαιώνας του Ανδρονίκου, στο μετόχι του Αγίου Παύλου της Κασσάνδρας, τα διάσπαρτα παμπάλαια ελαιόδενδρα στο μετόχι της Βατοπεδίου στο Σουφλάρι της Καλαμαριάς (Νέα



Αιώνια ελιά στην Ορμύλια (φωτό Χρ. Παυλούδης).

Τρίγλια), τα αντίστοιχα στο γειτονικό Νταουτλού (Ελαιοχώρια), και ο ελαιώνας της μονής Ιβήρων στο νησί Καυκανίας της Ολυμπιάδας. Στην υπόλοιπη Χαλκιδική ήταν υπαρκτά εξημερωμένα ελαιόδενδρα των οποίων ο καρπός φαίνεται ότι χρησιμοποιούνταν κυρίως για την παρασκευή βρώσιμων ελιών.

Προς τα μέσα του 19ου αιώνα ξεκίνησε η συστηματική ενασχόληση των Χαλκιδικιωτών με τον τομέα

της ελαιοκομίας, με τον εμβολιασμό αγριελιών και, σε μικρότερη κλίμακα, με την μεταφύτευση εξημερωμένων ελαιόδένδρων. Το 1887 είχε ήδη οργανωθεί ο μεγάλος ελαιώνας της Πορταριάς από το Χριστάκη Ζωγράφο.

Κατά τους νεώτερους χρόνους, και συγκεκριμένα κατά την περίοδο 1917-1927, σύμφωνα με τα πορίσματα έρευνας η οποία διεξήχθη το 1922 από τον τότε επόπτη βιομηχανίας της Γενικής Δ/σης Θεσσαλονίκης, η Χαλκιδική αναφέρεται ως η μόνη περιοχή παραγωγής ελαιολάδου στη Μακεδονία. Ειδικότερα αναφέρονται 191 ελαιοτριβεία (στα οποία συμπεριλαμβάνονται και τα σησαμοτριβεία).

Η ελιά στη Χαλκιδική, κατά τη διάρκεια τουλάχιστον των δύο τελευταίων αιώνων, αποτελεί σημαντικό σημείο αναφοράς, τόσο στην οικονομική ζωή των κατοίκων, όσο και στην κοινωνική παράδοση και λαογραφία.

Τις τελευταίες δεκαετίες έχει αυξηθεί πολύ η καλλιέργεια της ελιάς στην Χαλκιδική, κυρίως για τη παραγωγή πράσινης βρώσιμης ελιάς, και για τον λόγο αυτό έχουν αναπτυχθεί και δεκάδες εργοστάσια (μικρά ή μεγάλα) για την επεξεργασία της.



## Η ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΑ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ ΚΑΙ ΗΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΤΡΑΤΣΕΛΑΣ

Καλλιεργητής-Παραγωγός

**Η ΕΛΙΑ** είναι το δέντρο, το οποίο με τους καρπούς του δίνει την πιο πολύτιμη τροφή -ελιές και λάδι-, τόσο στον άνθρωπο όσο και στα ζώα και στα πουλιά. Είναι δέντρο ευλογημένο από το Θεό. Οι αρχαίοι Έλληνες με κλωνάρια ελιάς στεφάνωναν τους Ολυμπιονίκες. Ο ποιητής Παλαμάς, στο ποίημά του για την ελιά, λέει ότι «είναι του Ήλιου η θυγατέρα, η πιο απ' όλες χαϊδευτή, χρόνια, η αγάπη του πατέρα σ' αυτόν τον κόσμο σε κρατεί». Ναι, είχε δίκιο ο ποιητής. Είναι του ήλιου η θυγατέρα, μόνο που είναι επιλεκτική γιατί δεν αγαπάει ούτε την πολύ ζέστη αλλά ούτε και το κρύο, ιδίως το κρύο. Προτιμάει μία μέση κατάσταση. Οι χώρες που έχουν αυτές τις κλιματολογικές συνθήκες είναι πολύ τυχερές. Τυχερή είναι και η Χαλκιδική και εμείς την προσέχουμε και την φροντίζουμε σαν τα παιδιά μας.

Η οικογένεια της ελιάς είναι μεγάλη. Έχει πολλές αδερφές (ποικιλίες). Σε έρευνες που έχουν γίνει και γίνονται ακόμη, βρέθηκαν πάνω από εκατό ποικιλίες, οι οποίες διαφέρουν μεταξύ τους, όπως και εμείς οι άνθρωποι.

Πα να μπορούμε δε να τις ξεχωρίζουμε, τις βαφτίσαμε, τις δώσαμε και ονόματα με κριτήριο τον τόπο που γεννήθηκαν, που είναι και ο τόπος που αυτές επιθυμούν και θέλουν να ζουν και να ευδοκιμούν, όπως και όλος ο φυτικός κόσμος. Κάθε φυτό διαλέγει το χώρο που θέλει να ζήσει. Πολλές φορές εμείς οι άνθρωποι επιμένουμε να αλλάξουμε το περιβάλλον και τον τρόπο ζωής τους. Όμως λίγες φορές –να μην πω ελάχιστες-το πετυχαίνουμε. Συνήθως πεθαίνουν από μαρασμό, από στενοχώρια θα έλεγε κάποιος.

Εδώ στην Χαλκιδική, λίγες ποικιλίες γνωρίζουμε. Να μην πω ελάχιστες. Ο μεγαλύτερος πληθυσμός των δέντρων είναι από ποικιλία της Χαλκιδικής. Υπάρχουν κι άλλες, όπως η Αγιορείτικη, η Γαλασιάνικη, η Μεταγγιτσίου, η Δαφνοελιά και οι άγριες. Όμως ο μεγαλύτερος και βασικότερος αριθμός των δέντρων είναι η ποικιλία Χαλκιδικής. Και αυτή χωρίζεται σε δύο: στη ΧΟΝΔΡΟΕΛΙΑ και στην ΚΑΡΥΟΕΛΙΑ, που μοιάζουν πολύ μεταξύ τους και ο πολύς κόσμος δεν μπορεί να τις ξεχωρίσει.

Τα τελευταία χρόνια φέραμε και άλλες ποικιλίες εδώ στην Χαλκιδική, όπως είναι οι: Αμφίσσης, Καλαμών, Μεγάρων, Αρμπεκίνα, Πιγκουάλ, κ.ά. Όμως στα μέρη μας δεν είχαν και τόσο μεγάλη ευδοκίμηση.

Μέχρι τα μέσα του περασμένου αιώνα 1950 -1960 εδώ στην Χαλκιδική καλλιεργούσαμε λίγες ποικιλίες,

όπως Γαλάτιστας, Μεταγγιτσίου, Δαφνοελιές, κ.ά. Ο μεγάλος αριθμός, πάνω από το 90% ήταν και είναι Χαλκιδικής. Έως το 1960 περίπου, όλες αυτές τις καλλιεργούσαμε συνήθως απότιστες και το μόνο προϊόν ήταν το λάδι. Βέβαια, κάθε οικογένεια φρόντιζε να κάνει και λίγες ελιές πράσινες σπαστές ή χαραχτές λίγο πριν την ωρίμανση του καρπού, όπως επίσης και ώριμες μαύρες με πολύ αλάτι, τη λεγόμενη σταφίδα.

Στην Νότια Ελλάδα, από τον Βόλο και κάτω, οι καλλιεργητές από πολύ παλιά μπήκαν στην επεξεργασία του καρπού και άρχισαν να πουλάνε βρώσιμες ελιές μέσα σε γάρο. Ενώ εμείς στην Χαλκιδική, πέρα από τις οικογενειακές μας ανάγκες, στόχος μας ήταν μόνο το λάδι.

Κάπου στο 1960 -65, αν θυμάμαι καλά, ένα εργοστάσιο ελιάς από την Ιτέα, ο Κρίνος, ενδιαφέρθηκε για πράσινες ελιές. Ήρθε σε επαφή με τις ενώσεις των Μουδανιών και του Πολυγύρου, έγιναν ενέργειες και δημιουργήθηκαν συνεταιριστικά εργοστάσια για την επεξεργασία της βρώσιμης ελιάς. Τα οικονομικά αποτελέσματα ανήρθαν στο τριπλάσιο, σε σχέση με το λάδι.

Από τότε, όλοι μας, αφού εξασφαλίσαμε πρώτα το νερό, αλλάξαμε καλλιέργεια. Εγκαταλείψαμε την καλλιέργεια των δημητριακών και φυτέψαμε ελιές ποικιλίας Χαλκιδικής και Καλαμών. Η καλλιέργεια της ελιάς αναπτύχθηκε στην Νότια Χαλκιδική, γύρω από τον Τορωναίο κόλπο, πολύ γρήγορα. Δημιουργήσαμε και αρκετά φυτώρια. Κάναμε πολλά φυτά. Πέραν του ότι ήταν καλά φυτά, είχαν και χαμηλό κόστος. Και έτσι οι γεωργοί μπορούσαν άνετα να αλλάξουν καλλιέργεια.

Καλή δουλειά έκανε και το ΚΕ.Ε.Γ.Ε (Κέντρο Γεωργικής Εκπαίδευσης), εδώ στον Άγιο Μάμα. Οι μισοί και παραπάνω γεωργοί της περιοχής περάσαμε από αυτό το σχολείο. Μας έμαθαν πολλά πράγματα, γενικά πάνω στην δένδροκομία, που αφορούσαν τις φυτεύσεις, τα κλαδέματα, τους ψεκασμούς, την άρδευση και πολλά άλλα.

Όλα τα μάθαμε. Γίναμε οι καλύτεροι στον κόσμο –θα μπορούσα να πω- τουλάχιστον όσο αφορά την ελιά. Ήμασταν καλοί μαθητές. Τα παίρναμε τα γράμματα. Εκείνο που δεν μπόρεσαν όμως να μας μάθουν είναι να πουλάμε. Στο σημείο αυτό δεν τα πήγαμε καθόλου καλά. Δεν ξέρω τι έφταιξε. Κάποιος μου είπε ότι κάναμε πολύ μεγάλη παραγωγή. Άλλος ότι δεν έχει πέραση αυτό το είδος. Οι δε έμποροι μας λένε ότι ζητάμε πάρα πολλά. Όμως εμένα δεν το χωράει το μυαλό μου, πως γίνεται να πουλάμε κατά μέσο όρο 70-80



λεπτά το κιλό, να τις βρίσκουμε στα ράφια από τέσσερα έως είκοσι ευρώ και οι έμποροι να μας λένε ότι δεν έχουν περιθώρια. Ένας φίλος έμπορος μου είπε: διακινούμε πολλά κεφάλαια: αγοράζουμε αλάτι και σόδες και κάθε χρόνο κάνουμε επεκτάσεις. Μεγαλώνουμε τα εργοστάσια μας, χρειαζόμαστε κεφάλαια. Κι εμείς τι κάνουμε; του λέω. Είναι Φεβρουάριος ... θέλουμε λιπάσματα, φάρμακα, κλαδέματα. Ήμαστε στις μαύρες μας που λένε.

Ένας άλλος φίλος μου είπε ότι φταίει το κουμάντο μας. Κάποτε μου είπε: «αν θυμάμαι καλά γύρω στο 1928-29 οι παππούδες μας προκειμένου να αντιμετωπίσουν τα προβλήματα από κοινού, έκαναν Αγροτικούς Συνεταιρισμούς και στη συνέχεια, για να είναι πιο δυνατοί, έκαναν τις Ενώσεις. Και με το υστέρημα τους και την φτώχεια που είχαν πάρα ταύτα αγόρασαν οικόπεδα, έχτισαν αποθήκες, έκαναν γραφεία, πήραν και υπαλλήλους να κάνουν την δουλεία τους. Ανάρτησαν και εκείνο το σύμβολο που απεικονίζει πολλούς ανθρώπους να σηκώνουν την σφαίρα γη και είπαν: «όλοι για έναν και ένας για όλους». Όμως μου λέει: «εμείς η νεότερη γενιά με το κουμάντο μας σβήσαμε το ένα από τα δυο συνθήματα. Σβήσαμε το ένας για όλους, κρατήσαμε μόνο το όλοι για έναν, κατάλαβες; αυτό φταίει.

Άσε εμείς εδώ στα Μουδανιά μετά από αλληπάλληλες ζημιές η Ένωση άρχισε να διαλύεται από κακοδιαχειρίσεις και ατυχίες, Και αυτό γιατί οι υπάλληλοί μας έγιναν αφεντικά και, όταν κάναμε καμιά συγκέντρωση εμείς οι ελαιοπαραγωγοί, αυτοί έπαιρναν το λόγο και όχι εμείς για να μας κάνουν μαθήματα και υποδείξεις, Έρχονταν και οι έμποροι, οι μεσιτάδες, οι φαρμακάδες, καρεκλοκονηγοί, έπαιρναν το λόγο και μας έκαναν υποδείξεις και εμείς αντί να τους πετάξουμε έξω και να συζητήσουμε τα προβλήματά μας καθόμασταν και τους ακούγαμε. Έτσι χάθηκε και η εμπιστοσύνη, αλλά και μαζί η ΙΔΕΑ του συνεταιρίζεσθαι. Και φθάσαμε στο σημείο να μην εμπιστεύεται ο ένας τον άλλο.

Αν δεν αλλάξει το μοντέλο του «εκλέγειν» και του «εκλέγεσθαι», το πρόβλημα δεν λύνεται. Αν σε οποιοδήποτε συνεταιρισμό δεν μπει ο όρος ΜΕΤΟΧΗ, το πρόβλημα θα παραμείνει. Άλλοι θα γεμίζουν τα βαρέλια και άλλοι θα πουλούν. Πρέπει να εφαρμόσουμε τον όρο ΜΕΤΟΧΗ. Και αναλόγως με τις μετοχές που έχει ο καθένας καλλιεργητής να έχει δικαιώματα, υποχρεώσεις και ψήφο. Επίσης ένας αριθμός μετοχών 5-7% να μπορεί να γίνεται και εποπτικό όργανο με βάση το καταστατικό.

Τελειώνοντας θα ήταν παράλειψη να μην αναφέρω και να μην ευχαριστήσω κάποιους ανθρώπους που πρωτοστάτησαν γενικά στην ελαιοκομία εδώ στη Χαλκιδική, αλλά και κάποιους που στάθηκαν δίπλα μας όχι μόνο σαν δάσκαλοι στο ΚΕΓΕ αλλά και σαν εργάτες στα χωράφια μας. Έρχονταν έπαιρναν τα ψαλίδια και τα πριόνια απ τα χέρια μας και δεν σταματούσαν να

μας καθοδηγούν. Αυτός που προηγήθηκε γενικά ήταν ο μακαρίτης ο Μιχάλης ο Αριστοτελίδης. Ήταν από τα Μουδανιά. Ήταν ένας άνθρωπος που προηγούνταν από όλους τους άλλους τουλάχιστον κατά 10 χρόνια. Οι γεωργικές υπηρεσίες και οι γεωπόνοι επέλεγαν αυτόν να κάνει επιλογή στα χωράφια τους, αυτά που σπουδάσανε στα θρανία. Αυτός δεν ήταν τέλειος, αλλά ήταν Ο ΤΕΛΕΙΟΣ. Αυτός που εγκατέστησε τον πρώτο ελαιώνα, πυκνής φύτευσης και χαμηλών σχημάτων, στον οποίο εγκατέστησε και αρδευτικό εδώ στον Άγιο Μάμα πλησίον του υποσταθμού της ΔΕΗ το έτος 1960. Στη συνέχεια έκανε και φυτώρια ελιάς. Ήταν το πρώτο φυτώριο στην περιοχή. Το έκανε με τον παραδοσιακό τρόπο (ΚΑΛΕΜΙΑ). Ας είναι ελαφρύ το χώμα που τον σκεπάζει. Του χρωστούμε πολλά. Επίσης και στον Κώστα τον Βαβδινούδη, τον γεωπόνο εφαρμογών. Αυτός πρωτοστάτησε το 1972 μαζί με τον Χρήστο τον Σάγγο και εγκατέστησαν τον πρώτο ομαδικό και μοναδικό ελαιώνα εδώ στον Αγ. Μάμα σε μία έκταση 320 στεμμάτων, συγκεντρώνοντας 32 παραγωγούς. Αυτά τα δύο κτήματα, Αριστοτελίδη και Ομαδικός, έγιναν αιτία για να κάνουμε ένα νέο ξεκίνημα. Στη συνέχεια το έτος 1974 το Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης έστειλε στον Γεωργικό Σταθμό έναν γεωπόνο, καλό σαν επιστήμονα αλλά και σαν άνθρωπο, τον Νίκο Σταυρόπουλο, ο οποίος εγκατέστησε το πρώτο ριζωτήριο –ΥΔΡΟΝΕΦΩΣΗ. Μέχρι τότε ο τρόπος πολλαπλασιασμού ήταν πολύ δαπανηρός. Δεν μπορούσαμε να παράγουμε μεγάλο αριθμό δενδρυλλίων. Τα κοστολόγια ήταν δεκαπλάσια από τον τρόπο της Υδρονέφωσης.

Εδώ θα ήθελα να σημειώσω και να πω ότι σταθήκαμε τυχεροί, τόσο εμείς οι φυτωριούχοι, όσο και οι παραγωγοί, διότι ο κλώνος αυτός που λέγεται ελιά Χαλκιδικής, έχει μεγάλο ποσοστό ριζοβολίας (γύρω στο 50%), ενώ σε άλλες ποικιλίες κυμαίνεται στο 3-7 %.

Μετά το πρώτο πολλαπλασιαστήριο του Γ. Σταθμού, ήμουν ο πρώτος που το αντέγραψα, βοηθούμενος από τον κ. Σταυρόπουλο και τον κ. Βαβδινούδη. Στη συνέχεια το αντέγραψαν και άλλοι από τον Αγ. Μάμα, Όλυνθο, Ορμύλια, Νικήτη και αλλού. Με τον τρόπο αυτό της Υδρονέφωσης βγάλαμε εκατομμύρια φυτά. Πέραν του ότι κάναμε μαζική παραγωγή, ήταν και σαν φυτά καλά. Τα κοστολόγια δε ήταν στο ένα δέκατο από τους άλλους τρόπους πολλαπλασιασμού. Και έτσι η αλλαγή καλλιέργειας προς την ελιά έγινε πολύ άνετα.

Επίσης χρωστάμε και ένα μεγάλο ευχαριστώ στον κ. Μάκη Μουτάφη, γεωπόνο της Διευθύνσεως Γεωργίας Χαλκιδικής, ο οποίος από την θέση του Αντινομάρχη και με αγώνα πολλών ετών κατάφερε να δικαιωθούμε για την πρώτη ονομασία προέλευσης ΠΟΠ, τόσο για την ελιά Χαλκιδικής, όσο και για το αγουρέλαιό της. Ας είναι όλοι τους καλά. Ο τόπος μας έχει ανάγκη από τέτοιους ανθρώπους. Τους ευχαριστούμε όλους θερμά.





## Η ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΛΙΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ - ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ - ΕΞΑΓΩΓΕΣ

ΜΑΡΙΑ Π. ΔΕΑ, Δικηγόρος  
ΧΡΗΣΤΟΣ Π. ΔΕΑΣ, Χημικός Μηχανικός

**Η ελιά** ή αλλιώς το ελαιόδενδρο είναι ένα αιωνόβιο αειθαλές καρποφόρο δέντρο και ο καρπός της χρησιμοποιείται τόσο για την παραγωγή του ελαιολάδου όσο και για βρώση.

Η εμφάνισή της ανάγεται στα αρχαία χρόνια και κατάγεται από τις χώρες της λεκάνης της Μεσογείου. Ιδίως στην ελληνική αρχαιότητα, όπου και άρχισε η εξημέρωση και καλλιέργειά της, η ελιά αποτελούσε λατρευτικό σύμβολο, ένα δώρο της θεάς Αθηνάς, η οποία με το δόρο της φύτεψε αυτό το δέντρο στον βράχο της Ακρόπολης. Συμβολίζει την ειρήνη, την ευημερία, την σοφία και την νίκη, γι' αυτό και ο κότινος, το στεφάνι με το οποίο βράβευαν τον νικητή των Ολυμπιακών αγώνων, φτιαχνόταν από κλαδιά αγριελιάς.

Η Πράσινη Ελιά Χαλκιδικής προέρχεται από το γένος *OleaEuropea* και είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά, μέταλλα όπως ασβέστιο και σίδηρο, πλούσια πηγή μονοακόρεστων λιπαρών οξέων και βιταμίνης E. Η υψηλή θρεπτική αξία και η νοστιμιά της, την καθιέρωσαν ως αναπόσπαστο στοιχείο της μεσογειακής διατροφής.

Η συλλογή και επεξεργασία της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής που προορίζεται για βρώση (πράσινες ελιές-αγγουράκι), αρχίζει μέσα με τέλη Σεπτεμβρίου, κατά τη διάρκεια του κύκλου ωρίμανσής τους, και η συγκομιδή γίνεται με το χέρι, ώστε αποφεύγονται τυχόν τραυματισμοί της ελιάς που θα έχουν δυσμενείς επιπτώσεις στους επόμενους χειρισμούς. Κατά τη μεταφορά των ελαιών στον χώρο επεξεργασίας τους επίσης πρέπει να αποφεύγονται οι τραυματισμοί και δεν πρέπει να περιορίζεται ο αερισμός τους. Ακολουθεί η διαλογή και η ταξινόμηση των ελιών βάσει μεγέθους.

Ως γνωστό, η πράσινη ελιά δεν είναι βρώσιμη χωρίς την προηγούμενη επεξεργασία της. Η επεξεργασία έχει να κάνει αφενός με την αποπίκραση (κοινώς ξεπίκρισμα) των ελιών και αφετέρου με την ζύμωση.

Αναφορικά με την **αποπίκραση**, οι πράσινες ελιές περιέχουν σε υψηλό ποσοστό στον καρπό και στους ιστούς του δέντρου φαινολικές ουσίες, όπως η ελευρωπαΐνη, οι οποίες είναι υπεύθυνες για την πικρή γεύση του καρπού. Η ελευρωπαΐνη πρέπει να απομακρυνθεί από τον καρπό, ώστε να καταστεί βρώσιμη η ελιά.

Υπάρχουν πολλοί τρόποι επεξεργασίας της πράσινης ελιάς, κάποιοι από τους οποίους εφαρμόζονται από τα αρχαία χρόνια. Κάποια παραδείγματα παραδοσιακών μεθόδων, που κατά κύριο λόγο χρησιμοποιούνται σε οικογενειακό ή βιοτεχνικό επίπεδο, είναι :

- **Χαρακτές.** Οι ελιές χαραζονται κατά μήκος και κατόπιν τοποθετούνται σε άλμη.

- **Τσακιστές.** Οι ελιές συνθλίβονται είτε μηχανικά με τον κατάλληλο εξοπλισμό είτε παραδοσιακά με την χρήση αντικειμένου (όπως πέτρας), χωρίς όμως να συνθλίβεται και το κουκούτσι, και στην συνέχεια τοποθετούνται σε άλμη.



Η σύγχρονη μέθοδος επεξεργασίας της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής, που ακολουθείται κατά κύριο λόγο στις βιομηχανικές επιχειρήσεις, γίνεται με την χρήση διαλύματος NaOH (καυστικό νάτριο). Η συγκεκριμένη μέθοδος προτιμάται διότι μπορεί να εφαρμοστεί σε μεγάλες ποσότητες και προκαλεί ταχεία εκπίκραση της ελιάς, δίνοντας έτσι την δυνατότητα στις μονάδες επεξεργασίας να έχουν έτοιμο το τελικό προϊόν σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Κατά την συγκεκριμένη μέθοδο η σάρκα της πράσινης ελιάς διαποτίζεται με το καυστικό νάτριο και τότε αποκτά βαθυπράσινο χρώμα. Ο βαθμός στον οποίο πρέπει να διαποτιστεί η σάρκα της ελιάς είναι τα 2/3 της, γι αυτό παρακολουθείται στενά με συνεχή οπτικό έλεγχο και κόβοντας, κάθε τόσο, εγκάρσια ή κατά μήκος μερικούς καρπούς μέχρι το κουκούτσι, για να διαπιστωθεί το στάδιο χρωματισμού-διαποτισμού της σάρκας της ελιάς με το καυστικό νάτριο. Μόλις φτάσει τα 2/3 αρχίζουν αμέσως οι πλύσεις με νερό (περίπου 2 με 3) προκειμένου να μειωθεί η αλκαλικότητα που προκαλείται από το καυστικό νάτριο, να διασφαλιστεί η πλήρης απομάκρυνση της περίσσειας του διαλύματος NaOH και να καταστεί εδώδιμο το προϊόν.

Στην συνέχεια, η συντήρηση των πράσινων ελιών γίνεται α) με την **τοποθέτησή τους σε άλμη** σε ποσοστό 8-10% αλάτι για να νοστιμίσουν και β) με την δημιουργία των κατάλληλων συνθηκών για την **έναρξη της ζύμωσης**. Η ζύμωση που πρέπει να γίνει είναι η γαλακτική, σε αναερόβιο περιβάλλον, ειδάλλως οι ελιές χαλάνε. Το αλάτι σταδιακά εισέρχεται στην σάρκα, ενώ τα



συστατικά της σάρκας περνάνε στην άλμη, δημιουργώντας τις συνθήκες για ανάπτυξη γαλακτοβακτηριδίων και το ξεκίνημα της ζύμωσης. Έτσι η ποσότητα αλατιού που παραμένει στην άλμη μειώνεται κατά 3-4 %, δηλαδή στο 5-6,5% και διατηρείται στο επίπεδο αυτό κατά το μεγαλύτερο μέρος της ζύμωσης. Στη συνέχεια, το αλάτι επιστρέφει πάλι στην άλμη οπότε και διαμορφώνεται ένα τελικό ποσοστό 7-8%.

Κατά την γαλακτική ζύμωση σχηματίζεται γαλακτικό οξύ από την ζύμωση των σακχάρων που περιέχονται στην σάρκα της ελιάς και τα οποία εξαρτώνται από την ποικιλία, τις μετεωρολογικές συνθήκες κατά την διάρκεια της καλλιέργειας, από την φροντίδα, από το καυστικό νάτριο και πόσο δραστικό ήταν, τις πλύσεις κ.ά.

Ακόμη κατά τη ζύμωση εκλύονται αέρια, τα οποία ήταν συσσωρευμένα στο εσωτερικό του καρπού, και για αυτό το λόγο τα καπάκια των δοχείων-δεξαμενών που είναι τοποθετημένες οι ελιές είναι χαλαρά. Η ζύμωση είναι πλήρης, όταν σχηματιστεί γαλακτικό οξύ 0.8-1% ανά 100 ml άλμης και το Ph είναι 3.6-4, οπότε και η ζύμωση σταματάει.

Με το πέρας της ζύμωσης, τα επόμενα στάδια που ακολουθούνται σε μία βιομηχανία είναι η διαδικασία της διαλογής και της ταξινόμησης των ελαιών.

Μετά την ταξινόμηση οι πράσινες ελιές επανατοποθετούνται σε άλμη. Κατόπιν ανάλογα με τις απαιτήσεις μπορεί να οδηγηθούν στην διαδικασία της εκπυρήνωσης των καρπών και του γεμίσματος, με την βοήθεια μηχανικών μέσων, ή να χρησιμοποιηθούν ως έχουν.

Το εύρος της **τελικής συσκευασίας** της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής είναι μεγάλο. Ξεκινά από πλαστικά βαρέλια, λευκοσιδηρά δοχεία και καταλήγει σε γυάλινα βάζα. Τα είδη των γυάλινων βάζων που συνήθως χρησιμοποιούνται για την συσκευασία είναι 210ml, 370ml, 500ml, 1lt, 1.5lt και 1700ml.

Οι ελιές που τυποποιούνται στα βάζα είναι όλων των κατηγοριών και ποικιλιών. Οι πιο συχνές είναι οι γεμιστές και διπλογεμιστές πράσινες ελιές Χαλκιδικής με αμύγδαλο, σκόρδο και φυσικές γλυκές ή καυτερές πιπεριές.

Όλα τα είδη των ελιών της κατηγορίας αυτής, μετά την τελική διαλογή, την πλήρωση τους στα βάζα, την πλήρωση της ζεστής τελικής άλμης (80C) και την επιπωματώση, οδηγούνται με αυτόματες ταινίες στον παστεριωτή.

Ο παστεριωτής είναι χωρισμένος σε τέσσερα τμήματα εσωτερικά: προθέρμανση, θέρμανση, πρόψυξη και ψύξη.

Στο δεύτερο στάδιο, τα κλειστά πλέον βάζα, παστεριώνονται σε θερμοκρασίες >72C, με σκοπό την εξάλειψη του τυχόν μικροβιακού φορτίου. Αποτέλεσμα αυτού είναι ο χρόνος λήξης να είναι 2 έτη από την ημερομηνία παστερίωσης.

Μετά το πέρας της παστερίωσης, ακολουθεί ο τελικός ποιοτικός έλεγχος, η επικόλληση των ετικετών,

η συσκευασία τους σε χαρτοδίσκία και ακολούθως σε παλέτες.

Ξίζει τέλος, να σημειωθεί ότι το χαρακτηριστικό που κάνει τα παστεριωμένα είδη να διαφέρουν από τα υπόλοιπα, είναι ότι πρώτα έχουν χαμηλή αλατότητα και έτσι μπορούν να καταναλωθούν από ευρύτερο καταναλωτικό κοινό παγκοσμίως.

Στον **παγκόσμιο χάρτη της παραγωγής** επιτραπέζιας ελιάς ξεχωρίζουν κυρίως οι χώρες που διαβρέχονται από τη Μεσόγειο.

Κύριες παραγωγές χώρες είναι η Ισπανία, η Ελλάδα, η Ιταλία, η Πορτογαλία και ακολουθούν Αίγυπτος, Τουρκία, Αλγερία, Συρία, Μαρόκο, Ιράν, Ιορδανία, Αλβανία, Λίβανος, Τυνησία, Ισραήλ, Παλαιστίνη, Περού, Χιλή, Αυστραλία και οι ΗΠΑ, με κάποιες άλλες χώρες με μικρότερη παραγωγή όπως το Ιράν κλπ.

Κύριες χώρες κατανάλωσης εντός και εκτός της Ε.Ε. είναι οι: Ηνωμένο Βασίλειο, ΗΠΑ, Γερμανία, Γαλλία, Βουλγαρία, Ρουμανία, Βραζιλία, Καναδάς, Αυστραλία και Ρωσία, ενώ ταυτόχρονα αυξάνονται συνεχώς και οι εξαγωγές προς τις χώρες της μέσης Ανατολής όπως το Κουβέιτ, Ιράκ, ΗΑΕ κλπ.

Οι πράσινες ελιές Χαλκιδικής συνεχώς καταλαμβάνουν όλο και μεγαλύτερο ποσοστό στον παγκόσμιο χάρτη πωλήσεων βρώσιμης ελιάς, λόγω των εξαιρετικών ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους έναντι των υπολοίπων ποικιλιών που καλλιεργούνται ανά τον κόσμο, με τις ετήσιες εξαγωγές να ανέρχονται στους 80 με 100 χιλιάδες τόνους, ίσως και 120 χιλιάδες τόνους αναλόγως της σοδειάς.

Οι Πράσινες Ελιές Χαλκιδικής, εξάγονται ανά τον κόσμο και καταναλώνονται είτε ολόκληρες, είτε εκπυρήνωμένες, είτε γεμιστές με διάφορους τύπους γεμίσματος όπως, πιπεριά, σκόρδο, αμύγδαλο, και πολλά άλλα.

Η παρουσία των πράσινων ελιών Χαλκιδικής στα Υπέρ-μάρκετ του εξωτερικού, συνεχώς μεγαλώνει, κάτι που αποδεικνύει την καταξίωση του εν λόγω προϊόντος στο παγκόσμιο στερέωμα εμπορίας βρώσιμης ελιάς. Αυτό οφείλεται τόσο στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής, όσο και στη συνεχόμενη προσπάθεια των μεταποιητών για βελτίωση των υπαρχόντων προϊόντων, δημιουργία νέων καινοτόμων προϊόντων, και διείσδυση σε νέες αγορές.

Η Πράσινη Ελιά Χαλκιδικής, σαρκώδης και μεγάλη σε μέγεθος καθώς είναι, με το βαθυπράσινο χρώμα, κατάφερε να κατακτήσει την παγκόσμια αγορά και να εισέλθει στα ακριβότερα εστιατόρια, ξενοδοχεία, delicatessen και supermarkets.

Αυτός ο εθνικός θησαυρός, μπορεί να πει κανείς ότι δικαιωματικά αποκαλείται βασίλισσα της ελιάς.

Και για να θυμίσουμε και τα σοφά λόγια του **Οδυσσέα Ελύτη**: «Εάν αποσυνθέσεις την Ελλάδα, στο τέλος θα δεις να σου απομένουν μια ελιά, ένα αμπέλι κι ένα καράβι. Που σημαίνει: με άλλα τόσα την ξαναφτιάχνεις.»



## Η ΕΚΘΛΙΨΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΑΝΑ ΤΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Α. ΣΜΑΓΑΣ

Πρώην εκπαιδευτικός-Συγγραφέας

Το “έλαιον”, το τρίτο ευλογημένο από την εκκλησία μας προϊόν, μετά “τον σίτον” και “τον οίνον”, φαίνεται ότι παραγόταν και χρησιμοποιούνταν από αρχαιοτάτων χρόνων. Ο Όμηρος αναφέρει ότι, οι δούλες της Ναυσικάς μετά το λουτρό που παρείχαν στον Οδυσσέα, τον άλειψαν με λάδι, το οποίο λείανε το θαλασσοψημένο δέρμα του, για να παρουσιαστεί θεόμορφος (βάζοντας φυσικά το χεράκι της και η Αθηνά) μπρος στην κατάπληκτη βασιλοπούλα, που μαγεύτηκε από τη μεταμόρφωση του “ξένου”. Το λάδι λοιπόν κατά το μακρινό παρελθόν ήταν το καλύτερο υλικό καλλωπισμού, υγείας και φροντίδας του δέρματος. Η πληθώρα θραυσμάτων κεραμικών λυχνariών σε αρχαιολογικούς χώρους δείχνει ότι ακόμη πιο σημαντική ήταν η χρήση του λαδιού ως φωτιστική ύλη.

Η αναφορά σε αρχαίες συνταγές ότι το λάδι είναι απαραίτητο συμπλήρωμα στη μαγειρική δείχνει επιπλέον και την από αιώνων διατροφική του αξία. Ο Αρχέστρατος σε μια συνταγή του από την αρχαία Τορώνη, που αφορά το ψήσιμο του “Κύωνα καρχαρία” κοινώς σκυλόψαρο (Σμάγας Άγγελος, Παγκυαλκιδικός Λόγος, τεύχος 6ο /2011) αναφέρει «...άλλο δ' εκείσε μηδέν προσενέγκης ει μη γλαυκόν έλαιον...» (...άλλο τίποτε μη προσθέσεις εκτός από γαλανό λάδι...). Γλαυκό σημαίνει γαλανό και αν αποτολμήσουμε κάποιο συσχετισμό με την ποικιλία “γαλανό” που ευδοκίμει στις χερσονήσους Σιθωνίας και Αγίου Όρους, τότε το γαλανό λάδι, που διεκδικεί ξεχωριστή θέση ανάμεσα στις καλύτερες ποικιλίες λαδιού, θα πρέπει να πρωτοέτεψε τους ουρανίσκους των μακρινών προγόνων μας.

Εκείνο όμως που είναι απορίας άξιον είναι το πώς παραγόταν το λάδι; Δηλαδή με ποια μέσα και ποια τεχνογνωσία; Η βασική αρχή των τότε πρωτόγονων μεθόδων έκθλιψης του λαδιού αλλά και σήμερα, που ζούμε τη βιομηχανική αλλά και ηλεκτρονική επανάσταση, είναι η ίδια και στηρίζεται στο μικρότερο “ειδικό βάρος” του λαδιού σε σχέση με τα άλλα υγρά που είναι αναμεμειγμένα μαζί τους στον ελαιόκαρπο. Έτσι, όταν αφαιρούνται από την ελιά τα υγρά, το λάδι με τη βοήθεια ζεστού νερού αποσπάται και επιπλέει.

Πρώτη διεργασία στη διαδικασία παραγωγής του

λαδιού είναι ο θρυμματισμός της ελιάς. Σίγουρα αυτό το πρώτο στάδιο γινόταν με πολτοποίηση του ελαιόκαρπου χτυπώντας τον με πέτρες. Φαίνεται όμως ότι πολύ νωρίς ανακαλύφθηκαν οι περιστρεφόμενοι σε κύκλο πέτρινοι τροχοί. Αρχικά η περιστροφή γινόταν από κάποιο γαϊδουράκι ή με την ανθρώπινη δύναμη και αργότερα μηχανοκίνητα μέχρι και λίγες δεκαετίες πριν τις μέρες μας. Στον αύλειο χώρο έξω από τις σύγχρονες εγκαταστάσεις της αρχαιολογικής υπηρεσίας στην Όλυνθο εντυπωσιάζει το σύστημα της πέτρινης κυκλικής λεκάνης και των τροχών που χρησιμοποιούνταν για τη σύνθλιψη του ελαιόκαρπου.



*Έκθλιψη ελιών με μυλόπετρα και τη βοήθεια από ένα μικρό γαϊδουράκι.*

Δικαιολογημένα λοιπόν αρχικά επικράτησε ο όρος “ελαιοτριβείο”, γιατί οι σημαντικότερες εγκαταστάσεις αυτής της υποδομής αφορούσαν το τρίψιμο της ελιάς. Η θρυμματισμένη ελιά στη συνέχεια τοποθετούνταν μέσα σε σάκο, που τον περιέβρεχαν με ζεστό νερό και τον συμπίεζαν με τα πόδια, για να βγει ο ζυμός της ελιάς. Η διαδικασία αυτή γινόταν μέσα σε έναν κοίλο λαξεμένο κορμό δένδρου, κυρίως πλατάνου, σε μορφή λεκάνης που κατέληγε σε κάποιο αυλάκι απορροής των υγρών. Ο κορ-

μός ήταν τοποθετημένος σε ελαφρώς επικλινή θέση, για να διευκολύνεται η ροή στο δοχείο συλλογής. Το πάτημα του σάκου γινόταν πιο αποτελεσματικό χάρη στην τοποθέτηση φαρδιάς σανίδας, που πίεζε έτσι ομοιόμορφα όλα τα σημεία του σάκου, ενώ ταυτόχρονα αυτός που πατούσε επάνω απέφευγε το ζεμάτισμα των ποδιών του από το ζεστό νερό. Στη συνέχεια έπαιρναν το λάδι που επέπλεε στο δοχείο συλλογής των υγρών. Στον Άγιο Νικόλαο, απ' όπου έχω στοιχεία, τέτοιες εγκαταστάσεις είχαν ο Δημήτριος Σαρίγγελος, ο Στέργιος Πιοβάνης και ο Δήμος Πελέκας. Ακόμα και ο νερόμυλος της Βουρβουρούς είχε μετασκευαστεί σε ελαιοτριβείο.

Επαναστατική εξέλιξη ήταν η ανακάλυψη των χειροκίνητων πιεστηρίων. Μόνο δυο πιεστήρια στη Βουρβουρού, του Στέργιου Μανωλάκη και του Φίλιππα Ζηνόζη έβγαζαν ετησίως 40.000 οκάδες λάδι. Πιεστήριο στο χωριό είχε και ο Στυλιανός Παρδάλης. Τα πιεστήρια στις εγκαταστάσεις τους, εκτός από τις μυλόπετρες για τη σύνθλιψη της ελιάς, είχαν έναν κάθετο





κοχλιωτό άξονα, που με τη βοήθεια χειροκίνητου μοχλού (τη μανέλα) ανεβοκατέβαζε μια βαριά σιδερένια τετράγωνη πλάκα, που συμπιέζε τα τσουπιά (ειδικούς-τρίχινους σάκους που είχαν τη λιωμένη ελιά) και ήταν τοποθετημένοι πάνω σε μια σταθερή μεταλλική βάση. Σωστά λοιπόν αυτήν την περίοδο το ελαιοτριβείο μετονομάστηκε σε “Πιεστήριο”.

Την περίοδο των πιεστηρίων συνέβαιναν αρκετά ευτράπελα. Η κυρία Μαρία Μανωλάκη θυμήθηκε κάποιο περιστατικό που συνέβη τον χειμώνα του 1945. «Οι παραγωγοί, είπε, πέρα από το εκθλιπτικό δικαίωμα του πιεστηρίου, θα έπρεπε να δώσουν και μια σημαντική ποσότητα 10% για το κράτος (ίσως κατάλοιπο του δεκατισμού από την τουρκοκρατία). Ορίζονταν υπάλληλοι να παρακολουθούν και να προβαίνουν στην παρακράτηση της ποσότητας που αναλογούσε. Οι υπάλληλοι αυτοί λέγονταν “Βεβαιωταί” και έμεναν στα πιεστήρια όλη τη διάρκεια της λειτουργίας τους. Κάποιο βράδυ ο βεβαιωτής ήπια και μεθυσμένος αποτραβήχτηκε για ύπνο. Ο Σίμος Σβούκης που είχε βγάλει το λάδι του εκείνη τη νύχτα, για να αποφύγει την εισφορά φόρτωσε βιαστικά τα τουλούμια στα μουλάρια και έφυγε για το χωριό, όχι από τον παραλιακό δρόμο αλλά από το δά-

σος, για να μην τον δουν και τον μαρτυρήσουν. Στο δρόμο όμως σκίστηκε ένα τουλούμι από τα κλαδιά του στενού μονοπατιού και έτσι δε γλίτωσε το 10%».

Πύρω στη δεκαετία 1940-1950 αγοράστηκαν μηχανοκίνητα πιεστήρια που συμπιέζαν τα τσουπιά με υδραυλική πίεση (πρεσάρισμα). Έτσι περάσαμε στην περίοδο της “πρέσας”. Συγχρόνως χρησιμοποιήθηκαν “διαχωριστήρες” λαδιού και φίλτρα. Στον Άγιο Νικόλαο πρέσες απόκτησαν αρχικά οι οικογένειες Τσεκούρα και Ψαρογιάννη. Αργότερα πιο εξελιγμένης μορφής πρέσα είχε ο Άγγελος Στεργιούδας.

Τα πιεστήρια και οι πρέσες απέβαλλαν πολλά απόνερα και ζουμιά σε παρακείμενα ρέματα. Εκεί συχνά παιδιά και ηλικιωμένες γυναίκες μάζευαν μέσα σε βαθουλώματα της κοίτης το λάδι που διέφευγε και επέπλεε στην επιφάνεια της κάθε λακούβας. Αυτά τα

λάδια ανακατωμένα συνήθως και με ποσότητα μούργας προορίζονταν για σαπούνι, που η κάθε οικογένεια εξοικονομούσε μόνη της παρασκευάζοντάς το με παλιόλαδα και καυστική σόδα. Αυτή η εικόνα που ήταν συχνή σχεδόν μέχρι το 1960 μας θύμιζε αργότερα, όταν διαβάζαμε, τη σταχομαζώχτρα του Παπαδιαμάντη, που με τον τρόπο αυτό εξασφάλιζε όχι παλιόλαδα για σαπούνι, αλλά το “ενιαύσιο έλαιον”.

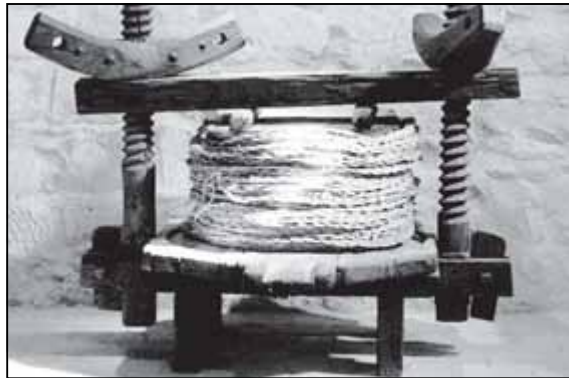
Στις μέρες μας φτάσαμε στα σύγχρονα εργοστάσια παραγωγής λαδιού, που η τεχνολογία τους στηρίζεται στην αρχή της “φυγοκέντρησης”. Οι εργοστασιακές μορφές εγκαταστάσεις αποτελούνται από το “πλυντήριο” για καθαρισμό του ελαιοκάρπου, τον “σπαστήρα” που αντικατέστησε τις παλιές μυλόπετρες, τους “μαλακτήρες”, μεταλλικές δεξαμενές που διατηρούν το ζυμάρι της πολτοποιημένης ελιάς ζεστό και σε ετοιμότητα για πε-

ραιτέρω επεξεργασία. Από εκεί οδηγείται στο “φυγοκεντρικό” μηχάνημα που διαχωρίζει το λάδι, τα νερά και τον πυρήνα. Ο πυρήνας σε άλλα εργοστάσια δέχεται πρόσθετη επεξεργασία για να παραχθεί το πυρηνέλαιο και το πυρηνόξυλο. Το σύνολο των μηχανημάτων των σύγχρονων αυτών εγκαταστάσεων εξυπηρετούνται με ζεστό νερό που θερμαίνουν

οι καυστήρες με θερμαντική ύλη, το πυρηνόξυλο. Ιδιοκτήτης τέτοιων εγκαταστάσεων στον Άγιο Νικόλαο είναι ο Παύλος Δροσούδης.

Το σύγχρονο εργοστάσιο παραγωγής λαδιού, που έχει τη δυνατότητα να παράξει μέχρι και 10 τόνους το 24ωρο, αφού δε χρησιμοποιεί ελαιοτριβείο, ούτε πιεστήριο, ούτε πρέσα, είναι λογικό να αποκαλείται με τον γενικό όρο “ελαιουργείο”. Λαϊκότροπα μάλιστα οι Σαρτινοί τις οποιεσδήποτε εγκαταστάσεις παραγωγής λαδιού από τον προηγούμενο αιώνα ονόμαζαν “λαδαριό”.

Αυτό το ταξίδι στο χρόνο και στο χώρο παραγωγής λαδιού, σε συνδυασμό με τις δυσκολίες καλλιέργειας της ελιάς, μας βοηθά να καταλάβουμε με πόσο κόπο και δυσκολίες εξασφάλιζε η κάθε οικογένεια το λάδι της και πόσο δικαιολογημένα έχει καταταχθεί ανάμεσα στα ευλογημένα καταναλωτικά αγαθά.



Έκθλιψη ελιών με “τσιπιά”.

## ΙΔΙΑΤΕΡΗ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΣΕ ΟΛΟΥΣ

ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΣΥΛΛΟΓΟ

Στην ετικέτα με τη διεύθυνσή σας, που είναι κολλημένη στο σελοφάν με το οποίο είναι τυλιγμένο το περιοδικό σας, αναγράφεται πάνω από το όνομά σας το έτος μέχρι το οποίο έχετε εξοφλήσει τη συνδρομή σας.



## Η ΕΛΙΑ

ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΜΑΥΡΟΔΗΣ

**Και το λοιπόν** και χωρίς μακροσκελή εισαγωγή, (το κόψαμε το Χούι) μπαίνουμε κατευθείαν στο θέμα «Περί Ελιάς» και, όταν λέμε «Ελιά», δεν εννοούμε μόνο τα αιωνόβια, χιλιόχρονα (και βάλε) δέντρα, εκείνα με τους ρυτιδιασμένους και πάντα νεανικούς κορμούς, και την πλούσια πρασινόχρυση φυλλωσιά, αλλά αναφερόμαστε και στον καρπό τους τον νόστιμο, που για αιώνες ήταν και είναι το προσφάι των φτωχών, μαζί με το ξερό κρεμμύδι, συνήθως στουμπιγμένο. Τον καρπό της Ελιάς η οποία δεν ευδοκμεί στα μέρη μας εκεί στα ΒΑ του Χολομώντα λόγω κλίματος, τον λέμε σκέτο ελιά, αλλά και «Ιλούδα».

Αυτόν τον νόστιμο καρπό που υπομονετικά κάθε χρόνο μας δίνουν τα δέντρα, αυτές οι ευλογημένες ελιές, τον τιμήσαμε από τα αρχαία χρόνια και τον έχουμε ακόμα στο τραπέζι μας, τον έχουμε όλοι οι μεσογειακοί λαοί.

Ωραίος αλλά και ευχάριστα ρυτιδιασμένος ο κορμός της γέρικης ελιάς, με τους ρόζους και τις πτυχές του, φέρνει κάτι από παλιές εποχές, κουβαλάει στην πλάτη του αιώνες και γεγονότα από τότε, από την εποχή τής φιλονικίας τού Θεού Ποσειδώνα και της Θεάς Αθηνάς, για το ποιος θα έδινε το όνομά του στην πόλη της σημερινής Αθήνας.

Μέγα γεγονός και πώς και ποιος θα δώσει τη λύση, εφαρμόστηκαν λοιπόν οι θεσμοί, συνάχθηκαν οι θεοί πάνω στην Ακρόπολη, και με διαιτητή τον Βασιλιά Κέκροπα, κάλεσαν τους δύο υποψήφιους νομούς-διεκδικητές τού ονόματος, να διαγωνιστούν και να δείξουν στους Ολύμπιους τι καλό θα μπορούσαν να προσφέρουν στην πόλη. Ο Κέκροπας ήταν λέει μισός άνθρωπος και μισός φίδι, αλλά εδώ μέτρησε μόνο η κρίση του και όχι η μορφή του. Έτσι λοιπόν ο Ποσειδώνας χτυπώντας με την Τριάινά του έβγαλε από το βράχο αλμυρό νερό και σχηματίστηκε μια μικρή λίμνη και οι Ολύμπιοι αναφώνησαν ΩΩΩΩ!!!! Εύγε!!! Με τη σειρά της η Αθηνά φύτεψε πάνω στην Ακρόπολη ένα μικρό δεντράκι Ελιάς που οι Θεοί το είδαν να μεγαλώνει αμέσως και να φορτώνεται καρπούς. (Τα θαύματα από τότε είναι διαχρονικά!!)

Ο κριτής Κέκροπας λοιπόν, είδε τα αποτελέσματα, σκέφτηκε πολύ, το αλμυρό νερό δε χρειαζόταν στη

χώρα του γιατί και τότε όλη η Αττική ζώνονταν από θάλασσα, είδε και την ειρηνική Ελιά γεμάτη καρπούς, εκτίμησε την προσφορά της Θεάς και πήγε με το μέρος της.

Μυαλωμένος και ειρηνόφιλος ο Κέκροπας, εισηγήθηκε στους Θεούς να ονομασθεί η πόλη με το όνομά της Αθηνάς, όπως και έγινε. Κι' εδώ ο αρχαίος μύθος κάτι θέλει να πει και να μεταδώσει στην ανθρωπότητα, επιβραβεύοντας την ειρηνική προσφορά της Αθηνάς, απέναντι στο βίαιο χτύπημα τής Τριάινας του αψίκορου Ποσειδώνα.



*Το μακρινό γέρικο αλλά και θαλερό Παρελθόν που επιμένει, αγκαλιά με το Μέλλον που υπόσχεται.*

Από ελιές οι ποικιλίες είναι αρκετές, υπάρχουν ελιές μικρές και μεγαλύτερες, στρογγυλές και μακρουλές, γυαλιστερές και σουφρωμένες, ελιές βρώσιμες και άλλες αποκλειστικά για λάδι, αλλά το δέντρο της ελιάς, πιστό στις αρχέγονες παραδόσεις και στην ιστορία του, καρπούς χωρίς κουκούτσι ακόμα δεν έκανε, αν και η σύγχρονη τεχνολογία αφαιρεί με κάποιον τρόπο το κουκούτσι και παραγεμίζει τον καρπό με διάφορα.

Νόστιμοι οι καρποί της ελιάς και απαραίτητο το λάδι στη διατροφή μας, αυτό το γνωστό λάδι με τις ποιοτικές διαβαθμίσεις και τις νομοθετημένες σήμερα διάφορες ονομασίες του, που κατοχυρώνονται ανάλογα με τον τρόπο τής έκθλιψής του, με τον τόπο προέλευσης των καρπών και τις χημικά διαβαθμισμένες και ελεγχόμενες οξύτητές του. Προσοχή όμως, γιατί και το λάδι δεν ξέφυγε κι' αυτό από τους παράνομους χειρισμούς τών επιτήδειων, και προσοχή και μακριά ιδίως από μερικούς παραγωγούς «Μαϊμούδες».

Και συνεχίζουμε με την Ελιά, που με τους καρπούς και το λάδι της, έδωσε στους ανθρώπους τροφή και με το λάδι της έδωσε ΦΩΣ, ένα Φως καθαρό, με το οποίο συντρόφευσε τις Μάνες στο ξενύχτι και στο νυχτέρι, φώτισε, έθρεψε, ζέστανε, «έφεξε» Αγίους στο οικογενειακό εικονοστάσι, στις Εκκλησιές και στα Ξωκκλήσια και γλύκανε τη μοναξιά αγαπημένων προσώπων στη νυχτερινή ερημιά τής τελευταίας τους

συνέχεια στη σελίδα 41



## ΤΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΔΙΕΤΙΑΣ 2017-2018



Από αριστερά: Στέργιος Λυρτζής *Ειδικός Γραμματέας*, Αβραάμ Παπαδόπουλος *Ταμίας*, Ανδρομάχη Κωστοπούλου *Μέλος*, Ιωάννης Κοτσάνης *Γ. Γραμματέας*, Μιχ. Καρτσιώτης *Πρόεδρος*, Νατάσα Σούστα-Δάφα *Μέλος*, Θεόδ. Τσαμούρης *Αντιπρόεδρος*, Άννα Εμμανουήλ *Μέλος* και Θεόδ. Φλώρος *Μέλος*.

## Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΟΥ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ ΜΑΣ (από 1-10-2009 μέχρι 31-12-2018)



Από αριστερά: Ι. Καραμίχος *φιλόλογος*, Κων. Κοντογιαννόπουλος *μαθηματικός*, Ι. Τσίκουλας *καθηγητής Ιατρικής ΑΠΘ*, Μιχ. Καρτσιώτης *πρώην εκπαιδευτικός-πρόεδρος Δ.Σ.*, Μαρία Τσαμουρτζή *αρχιτέκτων*, Ιωακείμ Παπάγγελος *δρ. αρχαιολόγος*, Σταύρος Αυγολούπης *καθηγητής Αστρονομίας ΑΠΘ*.





## ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΙΣ Ε

**Από τον Αγιασμό, 2-10-2018 (ρεπ. σελ. 43)**



Η τελετή



Το Δ.Σ.  
και ο πατήρ Παύλος

**Από την παρουσίαση του βιβλίου του κ. Δημ. Κύρου, 10-10-2018 (ρεπ. σελ. 43)**



Το ακροατήριο



Ο κ. Ιωάννης  
Κέκερης



Ο κ. Αστέριος  
Καραστεργίος



Ο συγγραφέας  
κ. Δημ. Κύρου

**Από την εκδήλωση για τον Ν. Καζαντζάκη με τον Γ. Ζωγραφάκη, 31-10-2018 (ρεπ. σελ. 45)**



Ο ομιλητής Γ. Ζωγραφάκης (μέσον)  
και το ζεύγος Μαυρουδή Πούλιου



Ο ομιλητής  
κ. Γ. Ζωγραφάκης



Το ακροατήριο

**Από την ομιλία του καθηγητή ΑΠΘ Γιάννη Τσίκουλα, 14-11-2018 (ρεπ. σελ. 45)**



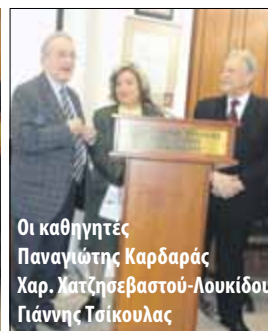
Το ακροατήριο



Ο ομιλητής  
κ. Γιάννης Τσίκουλας



Γιάννης Τσίκουλας  
Βασ. Μαυρουδής



Οι καθηγητές  
Παναγιώτης Καρδαράς  
Χαρ. Χατζησεβαστού-Λουκίδου  
Γιάννης Τσίκουλας



## ΚΔΡΟΜΕΣ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΜΑΣ

Από την μεγάλη 8ήμερη εκδρομή στην Ισπανία (ρεπ. σελ. 43-45)



Βαλένθια. Το 1ο και 2ο γκρουπ



Τολέδο. Το 3ο γκρουπ



Μαδρίτη. Με φόντο το παλάτι (2ο γκρουπ)



Μαδρίτη. Πάρκο Ρετίρο  
έξω από τον χώρο δεξιώσεων των Βασιλέων (3ο γκρουπ)



Βαλένθια. Ωκεανογραφικό Μουσείο (1ο γκρουπ)



Μαδρίτη. Το πρώην παλάτι των Βασιλέων



Τολέδο



Βαρκελώνη Σαγράδα Φαμίλια  
(Αγία Οικογένεια)





### 19η ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΧΟΡΩΔΙΩΝ ΤΗΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Κυριακή 18 Νοεμβρίου 2018. Αίθουσα ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ

Συμμετέχουν οι χορωδίες: ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ,

ΠΑΝΖΕΡΒΟΧΩΡΙΩΝ, ΓΑΛΑΤΙΣΤΑΣ, ΑΡΝΑΙΑΣ, ΚΑΣΣΑΝΔΡΕΙΑΣ.

Διοργάνωση: ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ "Ο ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ". Υποστήριξη: ΠΕΡΙΦ. ΚΕΝΤΡ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ



Η χορωδία του Παγχαλκιδικού



Η απονομή



Η χορωδία των Πανζερβοχωρίων



Η απονομή



Η χορωδία της Γαλάτιστας



Η απονομή



Η χορωδία της Αρναίας



Η απονομή



Η χορωδία της Κασσάνδρειας



Η απονομή





## ΕΛΑΙΟΚΑΡΠΙΑ: ΤΟ ΤΙΜΗΜΑ ΤΟΥ ΜΟΧΘΟΥ

ΜΑΡΙΑ ΜΠΟΥΛΑΚΗ-ΛΥΠΗΡΙΔΗ

Συγγραφέας

**Το πρώτο** πράγμα, που αντικρίζεις φεύγοντας από τον Πολύγυρο προς τη θάλασσα, είναι κτήματα. Άλλα όμορφα δουλεμένα, σαν γλάστρες, άλλα άγρια, κακοτράχαλα.

Μπροστά σου η θέα ελεύθερη. Μια ασημοπράσινη θάλασσα, που κυματίζει στο φύσημα του αέρα, ίσαμε εκεί που φτάνει το μάτι σου, ως τη θάλασσα.

Είναι οι Πολυγυρινοί ελαιώνες. Το δέντρο της ελιάς, απόλυτος κυρίαρχος της Χαλκιδικιώτικης γης, είναι ειδυλλιακά εναρμονισμένο με τη μοναδικότητα της σπάνιας ομορφιάς του τοπίου.

Η ελιά είναι ένα δέντρο που η εμφάνισή του χάνεται στα βάθη των αιώνων. Οι μελετητές συμπέραναν πως υπήρχε πολλά χρόνια, πριν ο άνθρωπος ανακαλύψει τις ευεργετικές ιδιότητες του χρυσού καρπού της.

Πιθανοί τόποι καταγωγής της αναφέρονται η Συρία, η Μ. Ασία, η Αίγυπτος.

Του δέντρου αυτού η ιστορία εξελίχθηκε σε θρύλο.

Λέγεται ότι από τον 2ο αιώνα π.Χ. που η καλλιέργειά της εμφανίστηκε στη Μεσόγειο, έγινε σύμβολο ειρήνης, γαλήνης, γονιμότητας.

Οι μύθοι θέλουν την ελιά να πρωτοβλάστησε στην Αθήνα, όταν η θεά Αθηνά έριξε με δύναμη το δόρυ της πάνω στον Ιερό Βράχο της Ακρόπολης, κατά τη διάρκεια φιλονικίας με τον Ποσειδώνα, για την προστασία της Αθήνας. Εκεί που χτύπησε το δόρυ, φύτρωσε μια ελιά. Από τότε, το δέντρο αυτό, απόκτησε ξεχωριστή θέση, που την κατέχει και σήμερα. Ονομάστηκε «ιερό δέντρο, θυγατέρα του ήλιου, σημάδι ζωής, διατροφικός θησαυρός κ.λπ.». Το πολυτιμότερο δώρο, προς τους Ολυμπιονίκες, ήταν ένα στεφάνι από τα κλαδιά της.

Η ελιά είναι το ευλογημένο δέντρο των Χριστιανών. «Εδώ στον ίσκιο μου αποκάτου / ήρθε ο Χριστός ν' αναπαυθή / και ακούστηκε η γλυκιά λαλιά του / λίγο πρωτού να σταυρωθή» μας λέει ο Κ. Παλαμάς.

Το λάδι της καίει στ' ακοίμητα καντήλια στα σπίτια των πιστών και των εκκλησιών και προσφέρεται σαν τίμιο δώρο, μαζί με τον άρτο και το κρασί, στις ευχαριστήριες παρακλήσεις για υγεία και ευφορία των καρπών της γης.

Αλλά την ιστορική μου αυτή αναδρομή «για το ευλογημένο δέντρο στους αιώνες» διακόπτει η ευχάριστη

αναπόληση στα προσωπικά μου βιώματα. Αφήνω τη μηχανή του χρόνου να τρέξει, ώσπου να διανύσει την απόσταση από την αυλή του παππού μου στους ελαιώνες μας και το σήμερα.

Ο παππούς μου γεννήθηκε μέσα στα κτήματα. Για να τ' αποκτήσει και να τα καταστήσει αποδοτικά «για να τα 'φήκ' στα 'γγουνούδια τ'» έφτυσε αίμα όπως έλεγαν.

Φύτεψε τα ελαιόδεντρα, σέρνοντας τους κορμούς από άγριες ελιές, που φύονταν στους γύρω λόφους, με τα ζώα. Τους εμβολίασε, τους πότισε με τους γκαζοτενεκέδες, κουβαλώντας νερό από τα γύρω ρέματα. Κάθε μέρα εκεί παρακολουθούσε τους μικρούς βλαστούς, ώσπου να κατεβάσουν καρπό. Το μεγάλωμά τους τον κέρδιζε, τον έκανε σκλάβο. Κι όταν οι καιρικές συνθήκες δεν τον βοηθούσαν, τα πότιζε με τον ιδρώτα της αγωνίας του. Όταν μεγάλωσαν και κάθισε στη σκιά τους, μιλούσε με τον ψίθυρο των φύλλων τους. Οι ρίζες τους, που χώνονταν βαθιά στο χώμα και διακλα-



Γλέντι μετά το τέλος του ελαιομαζώματος (18-12-1954).  
Αρχείο Μαρίας Μπουλάκη.

δίζονταν απλωτά, ψάχνοντας για νερό ανάμεσα στις πέτρες και τ' αγριόχορτα (δεν μιλούμε για τους σημερινούς ελαιώνες), έδεναν τη ζωή τους μαζί του.

Αδέσμευτή κι ελεύθερη ήταν η ψυχή του. Τραγουδούσε όταν τις καλλιεργούσε. Κι ήταν ο κορμός τους λείος και στιλπνός στη νιότη του. Ύστερα, γκριζός και «κακοτσούμπαλος» στην ενηλικίωσή του. Ίδια όπως ο παππούς μου.

Τα άνθη τους εμφανίζονταν στα μισά της άνοιξης. Τα παρακολουθούσε ημέρα με την ημέρα, φέρνοντας στη γιαγιά μου δείγματα. Με την αγωνία, μήπως αυτές τις ημέρες της ανθοφορίας φυσήξει «Λίβας» ζεστός αέρας, και κάψει τα τρυφερά κίτρινα λουλουδάκια. Κι ύστερα! Όλο το χρόνο τίποτε!

Αυτή η αγωνία δεν τον άφηνε να κοιμηθεί. Όταν όμως αυτά τα όμορφα μπουκετάκια των λουλουδιών έδεναν τον καρπό, άλλαζε η διάθεση και η δειγματοληψία. Κάθε μέρα παρακολουθούσε την εξέλιξή τους «φουρτουμένις είνι» έλεγε. Πράσινες. Ύστερα μολυβιές. Ύστερα μαύρες – λιόμαυρες και γυαλιστερές, έτοιμες να στάξουν τη χρυσή σταγόνα.

«Το ελαιομάζωμα θέλει κότσια» έλεγαν.



Ήταν πια Νοέμβρης μήνας. Ο ουρανός αντάριαζε με τις πρώτες κακοκαιρίες. Ο ήλιος έπαιζε κρυφτό με τα βαριά σύννεφα, που ήταν έτοιμα να στάξουν.

Η προσευχή άλλαξε. Μη Θεέ μου, μη βροχή τώρα. «Πώς να κουμανταρθούμι, πώς θα κ'μοιθούμι μες τ' λάσπ'!»! Η βροχή ήταν τότε σύμμαχος και τότε εχθρός.

Η 8η Νοεμβρίου ήταν σημαντική ημέρα. Τελείωνε το πανηγύρι των Ταξιαρχών και οι «Λοκοβίτες» κατέβαιναν στον Πολύγυρο να παζαρέψουν το ελαιομάζωμα. Τα ζώα τους φορτωμένα «κατακέφαλα» λιόβεργες, τσαντήρια, τενεκέδες, «κι του μπακράτ' που θα έβραζαν καμιά χλιαριά (κουταλιά) τραχανά, για του ξιαπόσταμα».

Οι αυλές γέμιζαν ζώα. Τα παζάρια γίνονταν αναλόγως με το μεροκάματο, με ποσοστά (3%) μ'σιάρκα. Ένας μικρός χαλασμός.

Όταν όλα ήταν έτοιμα, κι όταν ο πετεινός της αυλής έδινε το σύνθημα του ξημερώματος και τα ζώα «με τα γκαρίσματα και τα χλιμιντρίσματα» υπενθύμιζαν το αφεντικό ότι είναι η ώρα για ταϊ και φευγάλα, τότε όλη η οικογένεια ήταν στο πόδι κι εμας, τα παιδιά, μας έπαιρναν απ' το σχολείο. Όλοι στον αγώνα για την επιβίωση.

Το λάδι και οι διαλεχτές ελιές, που αλατιζόνταν, ήταν και μέσον συναλλαγής για την απόκτηση άλλων αναγκαίων ειδών.

Ήταν ακόμη μισοσκόταδο, όταν ξεκινούσαν. Αμαξίτος δρόμος δεν υπήρχε. Μονοπάτια και στενά περάσματα, χαραγμένα από το συχνό πέρασμα, στολισμένα με όμορφους θάμνους που με το πρωινό «σαλαίσμα» του αέρα ανέδιδαν μια υπέροχη μυρουδιά. Απ' εδώ κι απ' εκεί οι ελαιώνες και μέσα ήταν στημένα τσαντήρια και πρόχειρες καλύβες, που θα στέγαζαν τους εργάτες.

Ύστερα από 2-3 ώρες ποδαρόδρομο «με πρ' και άντι» που εμπνύχωνε τα ζώα, με κανένα «γιουχάισμα και καλημερίσματα», όταν ήδη ο ήλιος αποκάλυπτε το μεγαλείο της ελληνικής γης, έφθαναν στον ελαιώνα.

Δύο μπουκιές ψωμί στα βιαστικά κι ύστερα οι λιόβεργες έπαιρναν φωτιά. Σκαρφάλωναν στα δέντρα και χτυπούσαν με τέχνη. Οι ελιές έπεφταν στο έδαφος. Μέσα σε αγκάθια, σε σπαλαθριές και σε πέτρες. Ανάλογα με την καλλιέργεια που είχε το κτήμα. Οι ελιές πετιόνταν μακριά. Γέμιζε το χωράφι «μαυρομάτες». Εγώ ήμουν για να μαζεύω τις μακρινές.

Σήμερα υπάρχουν πολλά μέσα που μετέτρεψαν όλον αυτόν τον σκληρό αγώνα σε εύκολη εργασία. Δίνει όμως την ίδια χαρά;

Όλα τα ωραία όμως γίνονταν τότε... Τα κορίτσια τραγουδούσαν, οι νέοι τις πείραζαν ή και τις ερωτεύονταν, αν ήταν «δουλευταίρες». Το αφεντικό, αν ήταν μερακλής τους «σεκόνταρε» και η ελιά τους προκαλούσε: «Βγάμι απ' τ' αγκάθια, να συ βγάλου απ' τα πάθια / ούδ' ιλιά χουρίς τσαπάδ', ούδ' άνθρουπους χουρίς ψιγάδ'».

Μ' αυτά και μ' αυτά, γέμιζαν τα τσουβάλια, γίνονταν τα φορτώματα. Σχεδόν βράδιαζε. Όσοι έμεναν στον ελαιώνα «λάγιαζαν» στα πρόχειρα στρώματα να κοι-

μηθούν, αν ο βαρδάρης δεν τους σήκωνε ακόμη και την κάπα ή το νερόχιονο του Δεκέμβρη δεν τους περνούσε στο κόκκαλο.

Τα ζώα τα ξεφόρτωναν στο ελαιοτριβείο του Εμμανουήλ. Ο παππούς γύριζε σπίτι, έπινε ένα ρακί με το επιφώνημα «ίχκας», ήταν επιφώνημα ανακούφισης, που έβγαине μέσα από την ψυχή του. «Δόξα το Θεό, έλεγε, φέτου έχουμι καλό μπιρικέτ'».

Το ελαιοτριβείο ήταν μια καλά οργανωμένη βιοτεχνική εγκατάσταση, στην οποία πραγματοποιούνταν η εξαγωγή του λαδιού από τον καρπό. Εδώ δούλευαν «μπρατσωμένοι» δυνατοί άνδρες, γιατί η διαδικασία της έκθλιψης ήταν πολύ δύσκολη.

Η ημέρα αυτή για το σπίτι μας ήταν γιορτή. Ο πατέρας μου άφηνε τη δουλειά του, το φούρνο, πήγαινε στο ελαιοτριβείο να συμπαρασταθεί και να κεράσει τους εργάτες. Έτρεχα κι εγώ από πίσω του και καμάρωνα το λάδι μας που έτρεχε «κεχριμπαρένιο» από μια κάνουλα και γέμιζε τους τενεκέδες. Οι εργάτες με χαιρόνταν, μικρή που ήμουν. Με πύρωναν μια φέτα ψωμί στη φωτιά, τη βουτούσαν στο φρέσκο λάδι κι εγώ την έτρωγα και τους άκουγα που πειράζονταν μεταξύ τους «βούτα λάδι κι έλα βράδυ» έλεγαν. Κι εγώ ρωτούσα, τι λένε; Η απάντηση ήταν «όποιος τρώει λάδι είναι πολύ δυνατός».

Στο τέλος των εργασιών, έρχονταν στο σπίτι οι εργάτες και γινόταν «η γκριτσ'μάς». Φαγοπότι και απολογισμός μαζί. Δοκιμαζόταν η ποιότητα του λαδιού στην πίτα, στον χαλβά και στον τράγο με μανέστρα. Έπρεπε να ευφρανθούν και να ξεκουραστούν οι εργάτες.

Μπροστά στο τζάκι, που «μπουμπούνιζε» απ' τις φλόγες, στρωνόταν η «στρωματσάδα» να κοιμηθούν, ο Χρήστος, η Άννα, ο Στέργιος μι τ' Λιέν'. Την επαύριο θα έφευγαν για τον Ταξιάρχη. Του χρόνου πάλι με υγεία.

Το λάδι που υπολόγιζαν ότι θα μας χρειαστεί, αποθηκευόταν στα κιούπια (πιθάρια), που ήταν κτισμένα στο έδαφος, στο μέσα σκοτεινό «κατώι», υπόγειο, για να μην αποκτά οξυττητα. Το άλλο το πουλούσαν.

Την εποχή αυτή ερχόταν και οι λαδέμποροι στον Πολύγυρο. Η αυλή μας γέμιζε τενεκέδες με λάδι. Ο Μοσκιός, ο τενεκετζής, τους σφράγιζε. Ο παππούς είχε τακτικό έμπορο το «Σόλο» (Σόλωνα) όπως τον έλεγε. Μια χρονιά έδωσε παραγγελία «κάνε μια πίτα, και κράτα ένα τεμάχιο για τον Σόλο» κι εμείς γελούσαμε, πως ο παππούς μας ήξερε τη λέξη «τεμάχιο».

*Με τα χρόνια ο παππούς έγειρε...*

*όπως η γέρικη ελιά που γέρνει*

*με τη λίγη πρασινάδα που ακόμα την τυλίγει*

*σαν να'θελε να την νεκροστολίσει.*

Δορ. Μαβίλης

Κι εγώ ...όσο να γείρω νεκρωμένη

Κ. Παλαμάς

Θα τους ανάβω το καντήλι με το ευλογημένο λάδι και θα θυμάμαι τον κόπο και τη δύναμη της ψυχής τους.



## ΟΙ ΠΟΙΗΤΕΣ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ: ΑΠΟ ΤΟΝ ΟΜΗΡΟ ΣΤΟΝ ΠΑΛΑΜΑ

ΒΑΣΙΛΗΣ Κ. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ

**Δεκάδες** τα ποιήματα, πολλοί οι ποιητές που έγραψαν για την ελιά. Από τον Όμηρο μέχρι τους πιο σύγχρονους. 2 ποιήματα, ένα δημοτικό τραγούδι και φυσικά ο άγιος παππούς Όμηρος που αγάπησε την ελιά μέσα στους χιλιάδες στίχους του, αγάπη διακριτή σε πολλά αποσπάσματα της Οδύσσειας (κυρίως) και της Ιλιάδας.

Στον Κωστή Παλαμά η ελιά είναι του ήλιου η θυγατέρα, η χαϊδεμένη και αγαπημένη. Ο ήλιος θρέφει την ελιά με την αγάπη του κι εκείνη παντού και πάντα αυτόν θέλει να κοιτάζει. Η σχέση ήλιου και ελιάς στο επίκεντρο. Ακολουθως τονίζεται ότι όπου γης και... πατρίς.



*Κωστής Παλαμάς (1859-1943).*

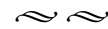
Η ελιά παντού στέκεται και δίνει τους καρπούς της, μέχρι να γεράσει, μέχρι να πάψει. Στον ίσκιο της ελιάς ξεκουράστηκε ο Ιησούς στο δάσος των ελαιών λίγο προτού σταυρωθεί και το δάκρυ του πότισε για πάντα τη ρίζα της. Η ελιά που είναι ο μόχθος των φτωχών και σπανίως των πλουσίων. Η ελιά που φωτίζει μέσα στη νύχτα με το φως του φεγγαριού πάνω στα ασημένια της φύλλα.

### Κωστής Παλαμάς

#### Η ελιά

Είμαι του ήλιου η θυγατέρα  
 Η πιο απ' όλες χαϊδευτή  
 Χρόνια η αγάπη του πατέρα  
 Σ' αυτόν τον κόσμο με κρατεί  
 Όσο να γείρω νεκρωμένη  
 Αυτόν το μάτι μου ζητεί.  
 Είμ' η ελιά η τιμημένη

Όπου και αν λάχει κατοικία  
 Δε μ' απολείπουν οι καρποί.  
 Ως τα βαθιά μου γηρατεία,  
 Δεν βρίσκω στην δουλειά ντροπή.  
 Μ' έχει ο Θεός ευλογημένη,  
 Και είμαι γεμάτη προκοπή.  
 Είμ' η ελιά η τιμημένη.  
 Εδώ στον ίσκιο μου μ' αποκάτω  
 Ήρθ' ο Χριστός να αναπαυθεί  
 Κι ακούστηκ' η γλυκιά λαλιά του  
 Λίγο προτού να σταυρωθεί.  
 Το δάκρυ του, δροσιά αγιασμένη,  
 Έχει στη ρίζα μου κυθεί.  
 Είμ' η ελιά η τιμημένη.  
 Και φως πραότατο χαρίζω  
 Εγώ στην άγρια τη νυχτιά.  
 Τον πλούτο πια δεν τον φωτίζω,  
 Συ μ' ευλογείς φτωχολογιά.  
 Κι αν απ' τον άνθρωπο διωγμένη,  
 Θα φέγγω μπρος στην Παναγιά.  
 Είμ' η ελιά η τιμημένη.



Τα φύλλα της πικρά και άνθη της φαρμάκι της ελιάς όπου πήγε το πουλί να κάνει τη φωλιά του. Και ήρθε από τον Άδη. Όχι όπου κι όπου. Και απάνω εκεί γίνεται ο μικρός, όμορφος διάλογος για τη...ζωή στον Άδη.

### Δημοτικό τραγούδι

Πουλάκι εβγήκε από τη γη και βγήκε  
 από τον Άδη και πήγε κι έκαμε φωλιά  
 σε μιας ελιάς κλωνάρι,  
 που είναι τα φύλλα της πικρά  
 και τα' άνθια της φαρμάκι.  
 Το' μάθαν οι βαριόμοιρες  
 και παν και το ρωτάνε:  
 -Πες μας, να ζεις, πουλάκι μου,  
 στον Άδη πως περνάνε;  
 Τάχα είν' οι νιοι με τα' άρματα  
 και οι νίες με τα στολίδια;  
 Τάχα είν' και τα μικρά παιδιά με τα πολλά παιχνίδια;  
 -Εκεί στολίδια δε φορούν  
 κι άρματα δε βαστούνε  
 και τα καημένα τα παιδιά  
 τη μάνα τους ζητούνε.



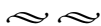




Ο ιερός καρπός και το αδάμαστο δέντρο της ελιάς έδесе πολλούς ανθρώπους στο άρμα του. Πολλοί την αγάπησαν και τόσο την αγάπησαν που ζήτησαν να τους συνοδεύει παντού και πάντα, ακόμα και στην κατοικία την τελευταία.

### Παντελής Πρεβελάκης

- Αγαπάς τα δέντρα, Πωργάκη; Με ρώτησε. Ποιο αγαπάς περισσότερο;
- Την ελιά αγαπώ περισσότερο, αποκρίθηκα.
- Κι εγώ την ελιά ... όταν πεθάνω, να φυτέψεις μιαν ελιά καταμεσής στο μνήμα μου, να με ρουφήξει με τις ρίζες της.
- Κι απ' τον καρπό που θα κάνει κάθε χρόνο, να μου ανάβεις ένα καντηλάκι.
- Έχε ζωή εσύ, κι εγώ ξέρω τι μνημούρι θα σου χτίσω, όταν έρθει η ώρα.
- Μπα; Είπε ξαφνιασμένη. Την ελιά μην ξεχάσεις! Σαν ξέρω από τα κόκαλα μου θ' ανάψει ένα φωτάκι, δε φοβούμαι το θάνατο.

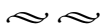


Ο Οδυσσέας και ο Τηλέμαχος οργανώνουν τον ξεκαμό των μνηστήρων στη ρίζα μιας ελιάς. Η ιερότητα ξεκάθαρη.

### Ομήρου Οδύσεια

#### Ραψωδία ν

Τότες καθίσαν στής ιερής ελιάς τή ρίζα οί δύο τους, να δούν πώς θα ξεκάμουνε τούς άτιμους μνηστήρες.



Στον περίβολο του σπιτιού του φύτρωνε κορμός μακρόφυλλης ελιάς. Η ελιά στο σπίτι, η ελιά στο συζυγικό κρεβάτι. Η ελιά παντού.

### Ομήρου Οδύσεια

#### Ραψωδία ψ (στ.206-227)

Μ' αυτά τα λόγια θέλησε τον άντρα της να δοκιμάσει ο Οδυσσέας όμως, γεμάτος αγανάκτηση, στράφηκε στην πιστή γυναίκα του μιλώντας:

«Γυναίκα, άσχημο λόγο πρόφες, που την ψυχή δαγκώνει.

Ποιος μετακίνησε την κλίνη; Το βλέπω δύσκολο και για τον έμπειρο τεχνίτη ακόμη. Μόνο θεός, αν ήθελε, θα το μπορούσε κατεβαίνοντας να της αλλάξει θέση-θνητός που ζει,

κι αν είναι στην ακμή της νιότης του, εύκολα δεν μπορεί να τη σαλέψει.

Πατι σ' αυτή την τερνευτή μας κλίνη κάποιο σημάδι

υπάρχει  
απαραγνώριστο – το 'καμα εγώ, άλλος κανείς.  
Φύτρωνε μέσα στου σπιτιού μας τον περίβολο κορμός μακρόφυλλης ελιάς,

με θαλερό το φούντωμά της, κι αυτός χοντρός σαν μια κολόνα.

Γύρω του εγώ την κάμαρη έχτισα και την ανέβασα με πέτρες πανωτές στο τελικό της ύψος: μετά τη στέγασα

καλά από πάνω, και την ασφάλισα με κολλητά πορτόφυλλα,

να αρμόζουν μεταξύ τους.

Τότε πια κούρεψα κλαδιά και φούντες της μακρόφυλλης ελιάς,

κλάδεψα με επιδέξια τέχνη τον κορμό απ' τη ρίζα του, με το σκεπάρι τον πελέκησα, τον στάθμισα

για να ισώσει, τον δούλεψα να γίνει κλινοπόδαρο, κι άνοιξα

πάνω του τρύπες με το τρυπάνι. Αρχίζοντας μετά τον πλάνισα

και πάνω άπλωσα του κρεβατιού την τάβλα τελειώνοντας,

μ' ασήμι, μάλαμα και φίλντισι την κλίνη στόλισα [...].



Ζωγραφικός πίνακας του Πάνου Βερροιώτη  
(ελαυογραφία 100x70 εκ.).



## ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΤΗΝ ΟΡΘΟΔΟΞΗ ΠΙΣΤΗ ΚΑΙ ΖΩΗ

Αρχιμ. ΠΑΪΣΙΟΣ ΣΟΥΛΤΑΝΙΚΑΣ  
 Προϊστάμενος Ιερού Μητροπολιτικού Ναού  
 Αγίου Στεφάνου Αρναίας

**Το δέντρο** της ελιάς και το ελαιόλαδο έχουν για τον άνθρωπο, αιώνες τώρα, πέρα από την καθημερινή διατροφική σημασία, μια σειρά από συμβολικές σημασίες με πνευματικό περιεχόμενο.

Ετυμολογικά, το “έλαιον” συνδέεται με το “έλεος” και έτσι καταγράφεται ένας μεγάλος αριθμός αναφορών στη σχέση των δυο αυτών λέξεων, ιδιαίτερα σε αγιολογικά κείμενα. Για παράδειγμα, στον βίο του Αγίου Ιωάννη του Ελεήμονος, ένα στεφάνι ελιάς στο κεφάλι μιας γυναίκας συμβολίζει την ελεημοσύνη.

Η Εκκλησία αφομοίωσε όσα στοιχεία υπηρετούσαν την ιδιαίτερη ταυτότητα και αποστολή Της. Ανάμεσα σε αυτά και η συμβολική χρήση του λαδιού.

Στην Καινή Διαθήκη το ελαιόλαδο εξακολουθεί να εκτιμάται ως πολύτιμη πηγή φωτισμού και μέσο θεραπείας. Την ιαματική ιδιότητα του λαδιού ο Χριστός συνδύασε με την πνευματική και απελευθερωτική δύναμη της αλήθειας. Επίσης στην Καινή Διαθήκη το λάδι αναφέρεται και ως μέσο καλλωπισμού αλλά και ένδειξη τιμής, φιλίας και αγάπης.

Φαίνεται, λοιπόν πόσο σημαντικός ήταν ο ρόλος του ελαιόλαδου στην χριστιανική πίστη και στη ζωή της πρώτης Εκκλησίας και έτσι παρουσιάζεται και κατά την μεταγενέστερη εποχή έως τις μέρες μας.

Η καρποφορία της ελιάς συμβολίζει τις πλούσιες ευλογίες του Θεού στη ζωή των πιστών.

Η πολύκαρπη ελιά συμβολίζει τη χριστιανή μητέρα που με τους καρπούς της αγάπης της, τα παιδιά της, πλουτίζει το σπιτικό της.

Ο απόστολος Παύλος κάνει και μία άλλη συμβολική χρήση της ελιάς. Παρομοιάζει τον άπιστο άνθρωπο με άγρια ελιά («αγριέλαιος») και την Εκκλησία με ήμερη ελιά («καλλιέλαιος»). Ο κλάδος, όμως, της άγριας ελιάς, ο άνθρωπος, που θα εμβολιαστεί στην ήμερη ελιά, την Εκκλησία, αποκτά και αυτός τις ιδιότητες του ήμερου δένδρου.

Το λάδι, στην Αγία Γραφή, είναι σύμβολο της χάρας, γιατί ο άνθρωπος που αλείφει το πρόσωπό του με λάδι, λάμπει.

Το λάδι συμβολίζει τη χάρη του Αγίου Πνεύματος, ιδίως στο Μυστήριο του Βαπτίσματος, με το οποίο ο

άνθρωπος θεραπεύεται και ειρηνεύει με τον Θεό. Στο Μυστήριο αυτό, όπως οι αθλητές αλείβονταν με λάδι για να βοηθούνται στους αγώνες τους, έτσι και ο νεοφώτιστος αλείφεται με λάδι για να είναι έτοιμος να αντιμετωπίσει τον αιώνιο εχθρό του ανθρωπίνου γένους, τον διάβολο.

Στο Μυστήριο του Χρίσματος ο ιερέας χρίει τον νεοφώτιστο με το Άγιο Μύρο, κύριο συστατικό του οποίου είναι το ελαιόλαδο. Η χρήση αυτή δηλώνει την έλευση των δωρεών του Αγίου Πνεύματος στον αναγεννηθέντα δια του Αγίου Βαπτίσματος άνθρωπο.

Η χρήση του λαδιού στο Μυστήριο του Ευχελαίου δηλώνει την έλευση του Θείου ελέους στους πάσχοντες από σωματικές και ψυχικές ασθένειες.

Στα ανωτέρω Μυστήρια της Αγίας μας Εκκλησίας βλέπουμε, μέσα από την αισθητή αυτή χρήση και χρίση, πνευματικές προεκτάσεις. Σύμφωνα με την πατερική θεολογία, αυτή η διαδικασία αισθητοποιεί τη θέληση του ανθρώπου να εγκαταλείψει την «αγριέλαιον» της πνευματικής άγνοιας και να εγκεντρισθεί την

«Καλλιέλαιον κοινωνός γενόμενος της αληθινής ελαίας», δηλαδή της Εκκλησίας. Με τη χρήση του λαδιού ο πιστός εισάγεται στο «πανδοχείον» της Εκκλησίας, προκειμένου να ιαθεί από τα τραύματα και τους μώλωπες της αμαρτίας. Επίσης, με τη χρήση αυτή ο άνθρωπος επικαλείται το Θεϊόν έλεος και συμβολίζει τη Θεία καταλλαγή και για το λόγο αυτό ονομάζεται και «έλαιον αγαλλιάσεως». Η πρακτική αυτή προκαλεί το σκίρτημα της εσωτερικής ευφροσύνης του ανθρώπου που επιστρέφει στο Θεό.

Από τα προϊστορικά χρόνια τα δύο πολύτιμα υγρά του μεσογειακού χώρου, το λάδι και το κρασί, φαίνεται να διαδραματίζουν το δικό τους ξεχωριστό ρόλο σε διάφορες τελετές. Στα προϊστορικά νεκροταφεία υπάρχουν εγκαταστάσεις έκθλιψης σταφυλιών και ελαιοκάρπου. Η αρχαία χρήση του λαδιού στην ταφική τελετουργία έχει διατηρηθεί και στη χριστιανική πίστη συμβολίζοντας το Θεϊό έλεος στην τελευταία επί γης στιγμή του ανθρώπου.

συνέχεια στη σελίδα 42





## Η ΣΑΠΩΝΟΠΟΙΪΑ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΙΔΗΡΟΠΟΥΛΟΣ

Γεωπόνος – Τραπεζικός

**Στα ελαιοχώρια** της Χαλκιδικής, όπου τα άριστης ποιότητας ελαιόλαδα ήταν σε επάρκεια, οι κάτοικοι φρόντιζαν να παρασκευάζουν σαπούνια για τις προσωπικές ανάγκες. Έτσι τα παλιά ελαιόλαδα αλλά και τα κατακάθια τους στα δοχεία αποθήκευσης, τα λεγόμενα «μούντερη» ή «μούργα» ήταν κατάλληλα για την παρασκευή σαπουνιών πολύ καλής ποιότητας, κυρίως με την θερμή μέθοδο.

Αργότερα αναπτύχθηκε η ψυχρή μέθοδος, η οποία με την πάροδο του χρόνου έχει εξελιχθεί σημαντικά και έχει επικρατήσει με σαπούνια διαφόρων σχημάτων και αρωμάτων άριστης ποιότητας με βάση το ελαιόλαδο.

### Η θερμή μέθοδος

Παραδοσιακός τρόπος παρασκευής σαπουνιού με την θερμή μέθοδο. Σε ένα γυάλινο δοχείο (βάζο) χωρητικότητας άνω των τριών λίτρων βάζουμε δύο λίτρα βρόχινο νερό. Σε αυτό ρίχνουμε ένα κιλό καυστική σόδα (υδροξείδιο του νατρίου NaOH). Πρέπει να προσέξουμε διότι κατά την ώρα του ανακατέματος με το ξύλινο κουτάλι, δημιουργούνται αναθυμιάσεις και το διάλυμα είναι πολύ θερμό. • Μετά παίρνουμε ένα μεταλλικό δοχείο ή καζάνι χωρητικότητας άνω των δέκα λίτρων και βάζουμε πέντε κιλά ελαιόλαδο. Ανάβουμε φωτιά με ξύλα ή αέριο και τοποθετούμε το δοχείο στη φωτιά. Αρχίζουμε να ανακατεύουμε το λάδι, με μία μακριά ξύλινη σπάτουλα έως ότου αρχίζουν να βγαίνουν φυσαλίδες. Τότε ρίχνουμε λίγο –λίγο με προσοχή το διάλυμα της σόδας, κατά διαστήματα, γιατί φουσκώνει απότομα. Δηλαδή ρίχνουμε λίγο και σταματάμε. Ταυτόχρονα ανακατεύουμε ενώ η φωτιά καίει. • Αφού ρίξουμε όλο το διάλυμα της σόδας, συνεχίζουμε το ανακάτεμα έως ότου το μείγμα αρχίζει να γίνεται σπυρωτό, το οποίο βλέπουμε στην σπάτουλα. Αυτό σημαίνει ότι η σαπωνοποίηση προχωρά σωστά. • Ενδεχομένως να χρειασθεί να ψεκάσουμε λίγο κρύο νερό στο μείγμα ενδιάμεσα μέχρι να αποκτήσει το άσπρο χρώμα. Μετά από μία ως δύο ώρες το μείγμα έχει πήξει και το βγάζουμε από την φωτιά. Αφού κατασταλάξει σε χρονικό διάστημα περίπου μιας ώρας, το ρίχνουμε στο ξύλινο καλούπι που έχουμε βάλει λαδόκολλα. • Έτσι αφού στραγγίσει καλά, μετά από δύο ως τρεις μέρες έχει σκληρήνει αρκετά. Με ένα μαχαίρι το τεμαχίζουμε σε μικρά κομματάκια. Το σαπούνι αυτό θα είναι έτοιμο για χρήση σε μία ως δύο εβδομάδες, αλλά όσο κάθεται γίνεται καλύτερο. Κατά την Παρασκευή του σαπουνιού πρέπει να πάρουμε τις προφυλάξεις μας, δηλαδή να έχουμε γυαλιά, γάντια και ολόσωμη ποδιά.

### Η ψυχρή μέθοδος

Η μέθοδος αυτή είναι εύκολη, γρήγορη και πρακτική, η οποία εξελίσσεται ανάλογα με την ευρηματικότητα του παρασκευαστή που προσθέτει διάφορα υλικά –πέρα από τα βασικά- για ανάλογη χρήση ή εμφάνιση. Μετά από πολλά πειράματα έχω καταλήξει στο παρακάτω σχήμα.

Υλικά και σκεύη που θα χρησιμοποιήσουμε: • Ένα σκεύος γυάλινο χωρητικότητας πάνω από τρία λίτρα. • Μια ζυγαριά ακριβείας και ένα ξύλινο κουτάλι. • Ένας πολύστροφος ηλεκτρικός αναδευτήρας (ραβδομίξερ) • Ένα γυάλινο βάζο τουλάχιστον του ενός λίτρου. • Προστατευτικά γυαλιά που καλύπτουν καλά τα μάτια, λαστιχένια γάντια και ολόσωμη ποδιά. • Ένα πλαστικό ή ξύλινο καλούπι, αλλά μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε πλαστικά καλούπια διαφόρων μικρών σχημάτων π.χ. από γιαούρτια, βούτυρο κλπ. • 1000 γραμμάρια ελαιόλαδο • 350 γραμμάρια βρόχινο νερό • 132 γραμμάρια καυστική σόδα • Ξύδι για αντιμετώπιση τυχόν εγκαυμάτων.

Ενέργειες: Βάζουμε γάντια, γυαλιά και ποδιά. Ζυγίζουμε τα υλικά που προαναφέραμε. Στο βάζο ρίχνουμε τα 350 γραμ. νερού και σε αυτό προσθέτουμε 132 γραμμάρια καυστικής σόδας. Με το ξύλινο κουτάλι ανακατεύουμε προσεκτικά, γιατί έχουμε αναθυμιάσεις. Προσοχή, δεν κάνουμε το αντίθετο δηλαδή να ρίξουμε το νερό στη σόδα. • Το διάλυμα αυτό είναι πολύ ζεστό και το αφήνουμε αρκετή ώρα να κρυώσει. • Στο γυάλινο δοχείο έχουμε τα 1000 γραμμάρια ελαιόλαδου και σ' αυτό ρίχνουμε σιγά –σιγά το διάλυμα της σόδας ανακατεύοντας ταυτόχρονα το μείγμα με το ξύλινο κουτάλι. Κατόπιν η ανάμειξη γίνεται με τον αναδευτήρα έως ότου πήξει. • Αυτή είναι η φάση της σαπωνοποίησης που κρατά δέκα λεπτά έως μισή ώρα. Σταματάμε την ανάμειξη όταν το μείγμα πήξει αρκετά. Πριν σταματήσει η ανάμειξη μπορούμε να ρίξουμε μερικές σταγόνες αρώματος της αρεσκείας μας. Το μείγμα αυτό το ρίχνουμε στο καλούπι ή στα μικρά πλαστικά καλούπια. • Τ' αφήνουμε δύο ως τρεις μέρες, οπότε με ένα μαχαίρι κόβουμε τα σαπούνια ή βγάζουμε από τα μικρά καλούπια το περιεχόμενο. Αυτά τα σαπούνια ωριμάζουν μετά από δύο ως τρεις μήνες. Θα ήθελα να προσθέσω εδώ ότι στα δοχεία με το ελαιόλαδο μπορούμε να τοποθετήσουμε μικρά κλωνάρια λεβάντας για ένα διάστημα περίπου ενός έτους. Με αυτό τον τρόπο έχουμε σαπούνια με πολύ ωραίο άρωμα λεβάντας. Η μέθοδος αυτή είναι απλή και μπορούμε άνετα να φτιάξουμε σαπούνια άριστης ποιότητας για το σπίτι μας.





## ΕΠΙΦΑΝΕΙΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΙΩΤΕΣ ΤΟΥ ΣΗΜΕΡΑ

## ΙΩΑΚΕΙΜ ΑΘ. ΠΑΠΑΓΓΕΛΟΣ

Η Χαλκιδική μας στην αέναη πορεία του χρόνου έχει γεννήσει και αναδείξει πλήθος επιστημόνων σε όλα τα ακαδημαϊκά πεδία, που με τις μελέτες τους, τις έρευνες, τις δημοσιεύσεις και τη κοινωνική τους δράση διακόνησαν την επιστήμη, υπηρέτησαν τον άνθρωπο και ωφέλησαν τον τόπο.

Μεταξύ των μεγάλων ονομάτων, που είναι γραμμένα με χρυσά γράμματα στο πνευματικό μας στερέωμα, εξέχουσα θέση έχει ο αρχαιολόγος από τη Νικήτη Χαλκιδικής δρ Ιωακείμ Αθ. Παπάγγελος, ο οποίος, ενώ είναι φορτωμένος με τυπικά (ποικίλα πτυχία, από ανώτατα ιδρύματα εντός και εκτός Ελλάδος) και ουσιαστικά προσόντα (συνεχείς ανασκαφικές έρευνες με αντίστοιχες ανακοινώσεις σε πολλαπλά επιστημονικά συνέδρια εντός και εκτός Ελλάδας και πληθώρα άλλων ιστορικών, αρχαιολογικών, τοπογραφικών και ποικίλων μελετών), δεν επεδίωξε ακαδημαϊκή καριέρα, αλλά παρέμεινε απλός εργάτης της επιστήμης του, δίπλα στους συναδέλφους και τους προϊσταμένους του, όταν υπηρετούσε ως αρχαιολόγος –δημόσιος υπάλληλος, και μέχρι σήμερα, εδώ και πενήντα χρόνια δηλαδή, συνεχίζει να αναζητεί τους «χαμένους» αρχαιολογικούς τόπους, περιοδεύοντας τη Χαλκιδική μας και ερευνώντας την σπιθαμή προς σπιθαμή. Σήμερα κανένας, μα κανένας άλλος, δεν γνωρίζει τόσο καλά τη γη μας, τη Χαλκιδική, όσο ο Ιωακείμ Αθ. Παπάγγελος, αλλά και κανένας άλλος τόπος στην Ελλάδα, πιστεύουμε, δεν έχει εξερευνηθεί τόσο εξονυχιστικά, όσο η ιδιαίτερη πατρίδα μας.

Ο Παγχαλκιδικός Σύλλογος σεμννόμενος για τον σπουδαίο Χαλκιδικιώτη επιστήμονα, αποφάσισε, με πράξη του Δ.Σ., να καταχωρήσει τα λίγα αυτά λόγια εδώ στις σελίδες του περιοδικού ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΛΟΓΟΣ, το οποίο και ο ίδιος, με τη συμμετοχή του στην Εκδοτική Επιτροπή από την έναρξη της κυκλοφορίας του (2009) και την αρθρογραφία του στήριξε και ανέδειξε, ως ελάχιστο αντίδωρο για όσα μεγάλα και θαυμαστά πρόσφερε στην Επιστήμη, στην Ελλάδα, στη Χαλκιδική και στους ανθρώπους της και να τον ανακηρύξει "ΕΠΙΤΙΜΟ ΜΕΛΟΣ" του.

Ποιος όμως είναι ο Ιωακείμ Παπάγγελος, που τον γνωρίζει σύμπασα η Χαλκιδική και ο κόσμος της ιστορίας και αρχαιολογίας στην Ελλάδα ολόκληρη αλλά και στο εξωτερικό; Ας διαβάσουμε το σύντομο βιογρα-

φικό του και ελπίζουμε να πάρουμε μια αμυδρή εικόνα της προσφοράς του εξαιρετού Χαλκιδικιώτη επιστήμονα.

**Ο Ιωακείμ Αθ. Παπάγγελος:**

- Γεννήθηκε τὸ 1945 στὴν Νικήτη τῆς Χαλκιδικῆς.
- Πτυχίο Νομικῆς τοῦ Α.Π.Θ. (Τμῆμα Ο.Π.Ε.).
- Πτυχίο Φιλοσοφικῆς Σχολῆς τοῦ Α.Π.Θ. (Τμῆμα Ἱστορικό - Ἀρχαιολογικό).
- DEA Paris 1-Sorbone.
- Προϊστάμενος τῆς Ἐφορείας Βυζαντινῶν Ἀρχαιοτ. Δυτικῆς Μακεδονίας (89/90).
- Πτυχίο τῆς Σχολῆς Ἐθνικῆς Ἀμύνης (τάξη 1990-1991).
- Διδάκτωρ Ἀρχαιολογίας τῆς Φιλοσοφικῆς Σχολῆς τοῦ Α.Π.Θ. (2000).
- Ἀρχαιολόγος τῆς Ἐφορείας Βυζαντινῶν Ἀρχαιοτήτων Χαλκιδικῆς (1973-2008).
- Ἐφορος τοῦ τομέως «Καθημερινὸς Βίος – Λατρεία» στὴν Ἐκθεση τῶν Θησαυρῶν τοῦ Ἁγ. Ὁρους («Θεσσαλονίκη, Πολιτιστικὴ Πρωτεύουσα τῆς Εὐρώπης 1997»).



- Οἱ σημαντικότερες ἀνασκαφικὲς ἐρευνές του στὴν Χαλκιδική:
- Μονὴ Ζυγοῦ (ἐντοπισμὸς, ἀνασκαφή, ταύτιση, ἀνάδειξη)
- Μονὴ τοῦ Μελισουργείου (ἐντοπισμὸς, ἀνασκαφή, ταύτιση)
- Μονὴ τοῦ Σκορπίου (ἐντοπισμὸς, ταύτιση)
- Μονὴ τοῦ Γομάτου (ἐντοπισμὸς, ταύτιση)
- Μονὴ τοῦ Πολυγύρου (ἐντοπισμὸς, ταύτιση)
- Μονὴ Ἁγ. Νικολάου Χρυσοκαμάρου (ἐντοπισμὸς, ἀνασκαφή, ταύτιση)
- Παλαιοχριστιανικὴ βασιλικὴ ὑπὸ τὸ καθολικὸ τῆς Μονῆς Βατοπεδίου (ἐντοπισμὸς, ἀνασκαφή, ἀξιολόγηση)
- Παλαιοχριστιανικὴ βασιλικὴ τῆς Ἴερισσοῦ
- Παλαιοχριστιανικὴ βασιλικὴ τοῦ Σωλῆνος Κασσάνδρας
- Παλαιοχριστιανικὴ ἀγροικία στὸ Γεράνι Κασσάνδρας
- Παλαιοχριστιανικὴ ἀγροικία στὸν Τριπόταμο Σιθωνίας
- Παλαιοχριστιανικὴ ἀγροικία στὴν Μεγάλη Κύψα Κασσάνδρας
- Μεσοβυζαντινὸ νεκροταφεῖο τῆς Ἴερισσοῦ
- Πύργοι τοὺς ὁποίους ἐρευνῆσε καὶ μελέτησε: τῆς Ψαλίδος Νικήτης, τῆς Γαλάτιστας, τοῦ Κουτσακίου



Ίερισσοῦ, τοῦ Ἁγίου Ἀθανασίου στὸ παλαιὸ Γομάτι, τῆς Νέας Φώκαιας, τοῦ Προσφορίου στὴν Οὐρανόπολη, καὶ τοῦ Ἁγίου Συμεῶν τῆς Μονῆς Χελανδαρίου

-Κάστρα τὰ ὁποῖα ἐρεύνησε καὶ μελέτησε:  
-τὸ Καστέλλι Παλαιοχωρίου (Νέπωσι)  
-τὸ Κάστρο τῆς Ραλίγκοβης (Αρναίας) (ἐντοπισμός, ταύτιση, ἀνασκαφή)  
-τὸ Κάστρο τῆς Καλλίπολης στὴν Ὀρμύλια  
-τὸ «Κοινὸν Φρούριον τῶν Ἀθωνιτῶν» (ἐντοπισμός, ἀνασκαφή, ταύτιση)

-Δημοσιεύσεις: 270 τίτλοι μονογραφιῶν, μελετῶν καὶ ἄρθρων, κυρίως ἱστορικοῦ καὶ ἀρχαιολογικοῦ περιεχομένου, μὲ θέματα κυρίως ἀπὸ τὴν Χαλκιδικὴ καὶ τὸ Ἅγιον Ὄρος, μὲ ἔμφαση σὲ θέματα ἱστορικῆς τοπογραφίας. Συνέθεσε καὶ δημοσίευσε τὴν ἱστορία τῆς Χαλκιδικῆς ἀπὸ τὸν 1ον μ.Χ. αἰῶνα μέχρι τὸν 19ον. Συνέθεσε καὶ δημοσίευσε τὴν ἱστορία τῆς Ὀρμυλίας. Δημοσίευσε μελέτες γιὰ τὴν ἄμπελο, τὴν ἐλιά, τὸν σίτο, τὸ μέλι καὶ τὸν οἶνο στὴν μεσαιωνικὴ Χαλκιδική. Ἐντόπισε τὴν Μονὴ τοῦ Πολυγύρου καὶ ἐτοιμάζει τὴν σχετικὴ δημοσίευσή.

-Συνεχίζει τὴν ἀρχαιολογικὴ δραστηριότητά του, συμμετέχοντας σὲ ἱστορικο-ἀρχαιολογικὰ ἐπιστημονικὰ Συνέδρια καὶ δημοσιεύοντας πρωτότυπες μελέτες καὶ ἄρθρα. Τὰ τελευταῖα χρόνια ἀσχολεῖται μὲ τὴν ἔρευνα καὶ μελέτη ἀγιορειτικῶν ἱστορικῶν ἀρχεῖων.

Στο συντομώτατο βιογραφικὸ του καὶ στον κατάλογο με τὴν εργογραφία του που παραθέσαμε, εἶναι καταχωρημένες «τηλεγραφικά» οἱ ἀνασκαφικὲς ἐρευνες καὶ οἱ κυριότερες μελέτες του. Τα στοιχεῖα αὐτὰ ὁμως, ἀπὸ μόνον τους δὲν σκιαγραφοῦν πλήρως τὸν ἄνδρα, τὸν ὁποῖο ἴσως νὰ μας παρουσιάσει σὲ ὅλο του τὸ μεγαλεῖο ὁ τιμητικὸς τόμος που ἐτοιμάζεται ἀπὸ τους φίλους του καὶ που ἐλπίζουμε σύντομα νὰ εκδοθεῖ με χορηγία τοῦ Μεγάλου Εὐεργέτη τοῦ Παγχαλκιδικοῦ Συλλόγου τὸν εὐπατρίδη ἰατρό κ. **Γεώργιον Βαγιωνά**.

Σήμερα, παραθέτουμε τὸ κατωτέρω σημείωμα που λάβαμε ἀπὸ τὸν ἀρχαιολόγο κ. **Ἄγγελο Δημ. Σμάγα**, συντοπίτη καὶ συνάδελφο του κ. Παπάγγελου, τὸ ὁποῖο συμπληρώνει τὸ ἀφιέρωμα, σφραγίζει τὸν χαρακτηρισμὸ του τιμωμένου καὶ καταξιωμένου ἐπιστήμονα, ὡς ΕΠΙΦΑΝΟΥΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΙΩΤΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΡΑ καὶ ἀσμένως τὸ προσυπογράφουμε:

**«Ο ἀρχαιολόγος Ἰωακείμ Αθ. Παπάγγελος που γνώρισα**

Μεγαλώνοντας με πάθος γιὰ τὴν ἀρχαιολογία, ἕναν ἄνθρωπο ἤθελα νὰ γνωρίσω, τὸν ὁποῖο οὔτε εἶχα δεῖ ποτέ ἀπὸ κοντὰ, οὔτε καὶ εἶχε πέσει στα χέρια μου κάποιο γραπτὸ του. Ἀκουγα ὁμως νὰ μιλάνε με σεβασμὸ

καὶ καμάρι γι' αὐτὸν ὄχι μόνον στὴ γενέτειρά του Νικήτη, ἀλλὰ καὶ σὲ κάθε χωριὸ τῆς Χαλκιδικῆς. Τὸ ὄνομά του μάλιστα, τὸ ἐπώνυμό του κατ' ἀκρίβεια, ταυτιζόταν με τὴν ἀπόλυτη γνώση γιὰ τὸ παρελθόν του νομοῦ μας. Ἦταν ὁ Παπάγγελος.

Ἔτσι, με δέος τὸν ἀντάμωσα γιὰ πρώτη φορὰ, ἀνήλικος ἀκόμα, ὅταν πῆγαμε κάποιοι ἐκπρόσωποι τοῦ πολιτιστικοῦ συλλόγου νὰ τὸν παρακαλέσουμε νὰ δώσει μιὰ διάλεξη γιὰ τὴν ἱστορία τοῦ χωριοῦ μας. Μου προκάλεσε ἰδίως μεγαλύτερη ἐντύπωση καθὼς ἀποκάλυψε ὅτι καὶ αὐτὸς ἤξερε γιὰ μένα καὶ τὰ ἀρχαιολογικά μου ἐνδιαφέροντα τὰ ὁποῖα, παρά τὸ ἀγαθὸ τῶν προθέσεών μου, δὲν ἐκδηλώνονταν πάντα με τὸν πιο σωστὸ τρόπο. Θὰ μπορούσε λοιπὸν νὰ με ἐπιπλήξει, ἴσως καὶ νὰ με ἀπειλήσει. Ἀντὶ γι' αὐτὸ, ὀρθὰ ἀξιολογώντας νομίζω τὴν περίπτωσή μου, με προσκάλεσε νὰ ἐργαστῶ σὲ μιὰ ἀνασκαφὴ που διηύθυνε σὲ παρακείμενη περιοχή. Τὸν ἐνθουσιασμό μου, τὸν διαδέχτηκε ὁ θαυμασμός γιὰ τὸν τρόπο ὁργάνωσης τῆς ἀνασκαφικῆς διαδικασίας καὶ τὸ ἐπίπεδο διαχείρισης τόσο τῶν ἀνθρώπινων σχέσεων ὅσο καὶ τῶν ἀρχαιολογικῶν καταλοίπων. Με πατρικὴ μάλιστα ἐγνοία διευθέτησε τὸ ἐργασιακὸ μου καθεστῶς, ὥστε νὰ μετακινούμαι ἀπὸ τὸ ἕνα εἶδος ἀσχολίας στὸ ἐπόμενο γιὰ νὰ ἀποκτήσω μιὰ σφαιρικὴ εἰκόνα τοῦ κύκλου ἐργασιῶν τῆς ἀνασκαφῆς, γεγονός που ἀποτελέσει ἕνα πραγματικὸ σχολεῖο γιὰ μένα. Ἐπιπλέον, με κάθε ἀφορμὴ με πλησίαζε εἴτε γιὰ νὰ με διαφωτίσει σὲ ζητήματα γενικότερων κοινωνικοοικονομικῶν συνθηκῶν τοῦ παρελθόντος εἴτε ἀκόμα γιὰ νὰ μου υποδείξει τὴν ἀδιαπραγμάτευτὴ ἀξία τοῦ κάθε ἀρχαιολογικοῦ ἀντικειμένου ξεχωριστά. Θυμάμαι χαρακτηριστικά που κρατοῦσα στὴν παλάμη μου ἕνα ἀδιάφορο κεραμικὸ θραῦσμα καλυμμένο με σκληρὸ ἰζήμα, τὸ ὁποῖο σχεδὸν ἐπιδεικτικά ἤθελα νὰ ἐκσφενδονίσω σὲ διπλανὸ ελαιῶνα, ἀλλὰ ὅταν, μετὰ ἀπὸ σύσταση τοῦ κ. Παπάγγελου, τὸ ἐπλῦνα καὶ τὸ καθάρισα με ἐπιμονή, ἀποκαλύφθηκε στὴν ἐπιφάνειά του μιὰ εἰδικὴ ἐπιγραφή. Τὸ μάθημα ἦταν σπουδαῖο καὶ μόνιμα πια σφραγισμένο μέσα μου.

Δὲν ἦταν παρόλα αὐτὰ τὸ μόνον. Στὴ συνέχεια, ὡς φοιτητὴς ἀρχαιολογίας, συνέχισα νὰ ἐκπλήσσομαι ἀπὸ τις ἀποφάσεις καὶ τὴν ἀποφασιστικότητά του κ. Παπάγγελου ὁ ὁποῖος, ἀφού με ἀξιοποίησε ξανά ὡς ἐργάτη σὲ ἀνασκαφές που διεξήγαγε, θέλησε νὰ δοκιμάσει τὴν ἱκανότητά μου ὡς ἐπιστημονικοῦ συνεργάτη. Ἔτσι, με αὐστηρὲς οδηγίες ἀλλὰ καὶ με διακριτικὲς συμβουλές μου ἀνέθετε, ὅσο ἀπουσίαζε, τὴν ἐπιστάσια τῶν ἀνασκαφικῶν ἐργασιῶν στὶς ὁποῖες τὸ συνεχὲς ἐνδιαφέρον του, οἱ καίριες υποδείξεις του, ἡ διορατικότητά του γιὰ τὸ εἶδος τῶν ἀρχαιοτήτων που θὰ προέκυπταν, ἀλλὰ κυρίως ἡ θέρμη γιὰ ὅλα τὰ ζητήματα με τὰ ὁποῖα καταπιανόταν, με ξάφνιαζαν καὶ τὸν καθιστοῦσαν πρότυπό μου. Πέρα ἀπὸ μένα ὁμως, που ἐπιθυμοῦσα νὰ φτάσω τὸν ἐπιστημονικὸ πῆχη τοῦ κ. Παπάγγελου καὶ νὰ προ-



σεγγίσω το δυσθεώρητο αρχαιολογικό του μέγεθος, το αντίστοιχο προσπαθούσαν και συνεχίζουν να επιχειρούν ακόμη και 10 χρόνια μετά την συνταξιοδότησή του, όσοι εξακολουθούν να εργάζονται ερευνώντας την Χαλκιδική. Πρόκειται για αρχαιολόγους που ο ίδιος στήριξε και των οποίων την επαγγελματική αποκατάσταση παντοτρόπως ενίσχυσε από τις σημαντικές διοικητικές θέσεις που κατείχε, επιδιώκοντας να στελεχωθεί η Αρχαιολογική Υπηρεσία της Χαλκιδικής με άξιους, προσοντούχους νέους εξειδικευμένους επιστημονικού προσανατολισμού.

Πώς να ξεπεράσουν εντούτοις, ακόμα κι αυτοί, το επιστημονικό και ερευνητικό εκτόπισμα του κ. Παπάγγελου, όταν στο βιογραφικό του καταγράφεται πληθώρα σπουδαίων ανασκαφών;

Η απλή και μόνο ονομαστική αναφορά των σημαντικότερων ανασκαφικών εργασιών του κ. Παπάγγελου, στις οποίες δεν συμπεριλαμβάνονται αρκετές ακόμα σε κάθε γωνιά της Χαλκιδικής, φαντάζει ανεξάντλητη. Πολύ περισσότερο εντυπωσιάζεται κανείς όμως συνειδητοποιώντας ότι αυτό δεν αποτελούσε παρά μόνο ένα μέρος των ερευνητικών του εργασιών που ως στόχο είχαν την αποκάλυψη του πλούσιου πολιτιστικού αποθέματος του παρελθόντος στο νομό μας, αφού επιπρόσθετα, μετά από συνεχείς επιφανειακές επισκοπήσεις, κατόρθωσε να εντοπίσει και να ταυτίσει εκατοντάδες ακόμα αρχαιολογικούς χώρους κάθε εποχής, σε δυσπρόσιτες πολλές φορές περιοχές, που απαιτούσαν εξαντλητικό σωματικό κόπο για να προσεγγιστούν. Γι' αυτό και δεν είναι παράξενο το γεγονός ότι με ακαταπρόσητες προσπάθειες στις οποίες δεν τον απασχόλησε ποτέ το ωράριο και τα προσωπικά έξοδα, έχει καταφέρει σχεδόν αποκλειστικά μόνος του να καταστήσει την Χαλκιδική ένα από τα πιο εξονυχιστικά ερευνημένα αρχαιολογικά τοπία στην Ελλάδα, ειδικά όσον αφορά στον τομέα της μνημειακής και ιστορικής τοπογραφίας.

Πολύ περισσότερο απορεί όμως όποιος αναλογιστεί ότι, εκτός των ερευνών στο πεδίο, ο κ. Παπάγγελος επιλαμβάνονταν καθημερινά δεκάδων διοικητικών ή περισσότερο ουσιαστικών θεμάτων τόσο από τη θέση του απλού αρχαιολόγου της Εφορείας Βυζαντινών Αρχαιοτήτων Χαλκιδικής ήδη από το 1973, όσο και του Προϊστάμενου της Εφορείας Βυζαντινών Αρχαιοτήτων Δυτικής Μακεδονίας (1989-90). Τον φέρνω τακτικά στο

νου μου να συντάσσει έγγραφα και υπηρεσιακές αναφορές, πάντα με άρτια δομημένα ελληνικά στο πολυτομικό σύστημα, ως ένα πρόσθετο είδος αναγνώρισης και τιμής του πολιτιστικού μας πλούτου, ακόμα και για τα πιο τετριμμένα ζητήματα, όπως παραδείγματος χάριν για οικοδομικές άδειες της τουριστικά αναπτυσσόμενης Χαλκιδικής, αλλά και για να εγκρίνει ή να απορρίψει, μετά από έντονο προβληματισμό και κατόπιν διεξοδικής περιγραφής των νομικών όρων που διαμόρφωναν τις αποφάσεις του, την πραγματοποίηση μεγάλων δημόσιων έργων ή τη λειτουργία ιδιωτικών επιχειρήσεων.

Ο τομέας όμως στον οποίο πραγματικά κανείς από τους υπόλοιπους ερευνητές της Χαλκιδικής δεν μπορεί να συγκριθεί με τον κ. Παπάγγελο είναι αυτός της συγγραφής επιστημονικών κειμένων. Υπογράφει μια ασύλληπτη αριθμητικά ποσότητα άνω των 270 πρωτότυπων

μονογραφιών, άρθρων και μελετών, ιστορικού και αρχαιολογικού περιεχομένου που αφορούν κυρίως τον νομό μας. Ανάμεσα στα άλλα που συνέθεσε, ξεχωρίζουν η ιστορία της Χαλκιδικής από τον 1ο μέχρι τον 19ο μ.Χ. αιώνα, καθώς και η ιστορία της Ορμύλιας. Δημοσίευσε επιπλέον μελέτες για την άμπελο, την ελιά, τον σίτο, το μέλι και τον οίνο στην μεσαιωνική Χαλκιδική, ενώ ετοιμάζει και τη δημοσίευση για τη Μονή Πολυγύρου που έχει εντοπίσει.

Γι' αυτό δεν είναι τυχαίο που σε προσωπικές κουβέντες άκουσα πολλές φορές ακαδημαϊκούς να αναφέρονται με εκτίμηση στον κ. Παπάγγελο απορώντας πώς δεν δίδασκε σε πανεπιστημιακή έδρα ένας από τους πλέον σοβαρούς και διακεκριμένους επιστήμονες ο οποίος, εκτός από πτυχίο Νομικής (τμήμα Ο.Π.Ε.), πτυχίο Φιλοσοφικής Σχολής (τμήμα Ιστορίας-Αρχαιολογίας) του Α.Π.Θ. και πτυχίο της Σχολής Εθνικής Αμυνας,

διέθετε μεταπτυχιακό τίτλο DEA Paris 1-Sorbone και διδακτορικό Αρχαιολογίας της Φιλοσοφικής Σχολής του Α.Π.Θ. Όποτε μάλιστα τους ανέφερα ότι κι εγώ εργαζόμουν μαζί του, αμέσως άλλαξε η στάση τους απέναντί μου θεωρώντας ότι, λόγω της μακροχρόνιας εμπειρίας του και της οξείας αντίληψής του, το κριτήριο με το οποίο επέλεγε τους συνεργάτες του ήταν αλάνθαστο. Της ίδιας αντιμετώπισης έχαιρε και από νομαρχιακούς άρχοντες και επιχειρηματίες της Χαλκιδικής, οι οποίοι, εμπιστευόμενοι απόλυτα το αισθητήριο και τον λόγο του, δεν δίσταζαν να αναλάβουν τα έξοδα ανασκαφι-



Με τον Ιωακείμ Αθ. Παπάγγελο  
στη Μονή Βατοπεδίου  
(Ιούλιος του 2015).





κών εργασιών, συντήρησης και στερέωσης μνημείων, καθώς και εκτύπωσης βιβλίων και πρακτικών συνεδρίων. Ενδεικτικά μου έρχεται στο νου η απάντηση δημοτικού συμβούλου στις ευχαριστίες της μητέρας μου για τα χρήματα που δόθηκαν, ώστε να εκδοθεί έντυπο που υπέγραφα, ότι ο ίδιος δεν καταλάβαινε κατά πόσο πρόκειται για κάτι αξιόλογο, αλλά ότι από τη στιγμή που το είχε εισηγηθεί ο κ. Παπάγγελος δεν υπήρχε καμιά αμφιβολία. Το ίδιο βέβαια έπραττε ο κ. Παπάγγελος και με αρκετούς ακόμα νεαρούς επιστήμονες θέλοντας να βοηθήσει όχι μόνο συγκεκριμένα πρόσωπα, αλλά κυρίως, μέσα από μια πρωτοποριακή αντίληψη για την αξία των γραπτών ως «εξ αεί» πρεσβυτών ενός τόπου, τη Χαλκιδική στο σύνολό της.

Με παρόμοιο πνεύμα και διάθεση παροχής βοήθειας σε κάθε τι χαλκιδικιώτικο, στήριζε τις προσπάθειες περιοδικών και εφημερίδων της ιδιαίτερής μας πατρίδας εμπλεκόμενος δυναμικά στις ομάδες έκδοσης και επιστημονικής επιμέλειας. Το αντίστοιχο βέβαια έπραττε επανειλημμένα και με όσους πολιτιστικούς συλλόγους ζητούσαν τα φώτα του ή με όσους κοινοτικούς εκπροσώπους δυσκολεύονταν να λάβουν αποφάσεις σε θέματα πολιτισμού. Ακόμα και οι αστυνομικές αρχές σ' αυτόν κατά κανόνα αποτείνονταν όταν αντιμετώπιζαν ζητήματα αρχαιοκαπηλίας και ο ίδιος αγόγγυστα, παρότι συχνά δεν ενέπιπτε στα καθήκοντά του, πρόσφερε τις επιστημονικές του γνώσεις κι έβρισκε πρακτικές λύσεις προσπαθώντας ευσυνείδητα να καλύψει τα δημοσιοϋπαλληλικά κενά άλλων υπηρεσιών. Μάλιστα δεν είναι λίγες οι φορές που, όχι προς έκπληξή μου, διάφοροι αγρότες οι οποίοι τυχαία ανακάλυπταν αρχαιότητες στα χωράφια τους, τον μόνο που εμπιστευόνταν για να παραδώσουν το εύρημά τους ήταν ο κ. Παπάγγελος, ο οποίος συνήθως εκμαίευε και αξιολογούσε και άλλες πληροφορίες σε σχέση με τους χώρους αρχαιολογικού ενδιαφέροντος. Ο ίδιος από την άλλη, πάντα έβρισκε τον τρόπο ώστε ο ευρητής να ικανοποιηθεί τόσο από τις προβλεπόμενες από το νόμο διαδικασίες, όσο και μέσα από προσωπικές αναφορές σε συνέδρια για την πράξη του.

Όσον αφορά ειδικά στις ομιλίες του, αυτές κάλυπταν τις προσδοκίες όχι μόνο των άμεσα ενδιαφερομένων και των μελετητών με συγκεκριμένα επιστημονικά ενδιαφέροντα, αλλά όλου του ακροατηρίου που κρεμόταν από τα χείλη του αναμένοντας τις γλαφυρές παρουσιάσεις του, τις οποίες εμπλούτιζε με χαρακτηριστικές λέξεις της χαλκιδικιώτικης διαλέκτου, αναδεικνύοντας έτσι

και με αυτόν τον τρόπο τον τόπο καταγωγής του. Επέλεγε να χρησιμοποιεί μια γλώσσα αυθεντική και ειλικρινή, η οποία έπειθε και τους πιο δύσπιστους, τόσο στις δημόσιες όσο και στις προσωπικές διαβουλεύσεις του. Δεν μπορούν να σβηστούν από τη μνήμη μου οι συζητήσεις που είχε με ποικίλους συνομιλητές αλλά κυρίως με τους ηγούμενους χαλκιδικιώτικων μοναστηριών, για να επιτύχει την αγαστή συνεργασία τους και να αποσπάσει την όχι και τόσο αυτονόητη, όπως αφελώς θεωρούσα, άδεια για μελέτη και μουσειακή έκθεση εκκλησιαστικών αντικειμένων, ακόμα και λειτουργικών σκευών, όταν ήταν Έφορος του τομέα «Καθημερινός Βίος – Λατρεία» στην Έκθεση των Θησαυρών του Αγίου Όρους («Θεσσαλονίκη, Πολιτιστική Πρωτεύουσα της Ευρώπης 1997»). Πώς να ξεχάσω μάλιστα τον αδάμαστο ζήλο με τον οποίο προσπαθούσε να ολοκληρώσει τον εν λόγω στόχο, ώστε ακόμα κι όταν οι καιρικές συνθήκες απαγόρευαν τον περίπλοο του Αγίου Όρους, δεν δίσταζε να πραγματοποιήσει ολοήμερες πεζοπορίες για να μην ανατραπεί το υπηρεσιακό πρόγραμμα διασκέψεων προς διευθέτηση διάφορων διαδικαστικών ζητημάτων. Σε εκείνες τις εξαντλητικές διαδρομές, οι νεότεροι συνοδοιπόροι του δεχόμασταν σαν μάννα εξ ουρανού τη συμπτυκνωμένη γνώση για οριστικά πια χαμένες πτυχές της ιερής χερσονήσου της Χαλκιδικής, που δεν θα μπορούσαμε ποτέ από μόνοι μας να αποκτήσουμε. Αλλωστε, μέχρι σήμερα ακόμη εξακολουθεί να αποτελεί έναν από τους θεματοφύλακες του ιστορικού πλούτου του Αγίου Όρους και συνεχίζει να είναι από τους ελάχιστους στους οποίους επιτρέπεται η μελέτη των αδημοσίεωτων αρχειακών πηγών έχοντας αφιερώσει σε αυτές όλο του το είναι για σχεδόν μισό αιώνα.

Όμοια βέβαια, όπως συνειδητοποιεί κανείς, έχει λειτουργήσει ο κ. Παπάγγελος στο αντίστοιχο χρονικό διάστημα και για κάθε άλλο πεδίο αρχαιολογικής-ιστορικής γνώσης της Χαλκιδικής προσφέροντάς της με αυταπάρνηση και την τελευταία ερευνητική του ικμάδα. Έτσι, ενώ τολμώ από τη μια να εικάσω ότι η επιστημονική και η κοινωνική καταξίωση του δεν θα υψώνονταν ποτέ σε τέτοια επίπεδα, αν ο ίδιος δεν είχε την ευλογία να πρωτοαντικρίσει τον κόσμο σε μια Χαλκιδική που τον ενέπνεε και συνεχίζει να τον διατηρεί σε δημιουργική εγρήγορση, είμαι απόλυτα βέβαιος από την άλλη, ότι ακόμα πιο ευνοημένη στάθηκε η Χαλκιδική της οποίας τα χρώματα μελέτησε και τίμησε όσο λίγοι».

**Το Διοικητικό Συμβούλιο**

### **Το επόμενο τεύχος**

Το επόμενο τεύχος (38ο) θα κυκλοφορήσει τέλος Φεβρουαρίου αρχές Μαρτίου.

Οι συνεργασίες, αποκλειστικά σε ηλεκτρονική μορφή, ας κατατεθούν μέχρι 10 Φεβρουαρίου 2019 το αργότερο και παράκληση να μην υπερβαίνουν τις 1.800 λέξεις, ούτε τους 9.000 χαρακτήρες (χτυπήματα).



## ΚΑΠΟΤΕ ΣΤΟΝ ΠΟΛΥΓΥΡΟ

Κυκλοφόρησε τον περασμένο Οκτώβριο το τελευταίο βιβλίο μου με τίτλο «**Κάποτε στον Πολύγυρο**» – (Δημοσιεύματα εφημερίδων 1854 – 1980), υπό την αιγίδα της Περιφερειακής Ενότητας Χαλκιδικής.

Πρόκειται για ανθολόγηση δημοσιευμάτων της περιόδου 1854 – 1980, που αναφέρονται σε γεγονότα που καθόρισαν την ιστορία του Πολυγύρου, όπως αυτά καταγράφηκαν σε εφημερίδες της Χαλκιδικής, της Θεσσαλονίκης, των Αθηνών, της Κωνσταντινούπολης, της Σμύρνης και άλλων πόλεων ανά την Ελλάδα. Τα δημοσιεύματα αυτά, μαζί με τις σχετικές σπάνιες φωτογραφίες, παρουσιάζουν γλαφυρά το κλίμα, τα χαρακτηριστικά, την περιρρέουσα ατμόσφαιρα κάθε εποχής και συνθέτουν ένα απαραίτητο βοήθημα για κάθε ερευνητή και κάθε Πολυγυρινό, που θέλει να γνωρίσει καλύτερα και πληρέστερα την Ιστορία της ευρύτερης περιφέρειας Πολυγύρου.

Ευχαριστώ, πρώτον απ' όλους τον άμεσο συνεργάτη μου, στις στήλες «Κάποτε στον Πολύγυρο» και «Σαν απόψε τέτοια μέρα...» των περιοδικών «Πολύγυρος» & «Παγχαλκιδικός Λόγος» αντίστοιχα, **Χρίστο Ν. Γεροχρίστο** και στη συνέχεια κατ' αλφαβητική σειρά τους εκλεκτούς φίλους και συνεργάτες: **Μιχάλη Καρτσιώτη** από τα Πετροκέρασα (πρόεδρο του Παγχαλκιδικού Συλλόγου Θεσσαλονίκης), **Δημήτριο Κύρου** από την Αρναία (συγγραφέα & εκδότη του περιοδικού «Αρναία»), **Ιωακείμ Παπάγγελο** από τη Νικήτη (Δρ. Αρχαιολογίας & συγγραφέα), τους ερευ-

νητές **Βασίλη Πλάτανο** από την Ελασσώνα και **Γιάννη Δ. Σαράφη** από τον Άγιο Πρόδρομο και **Χρήστο Στιβαχτάρη** από τον Πολύγυρο, που συνέδραμαν με τη διάθεση των αρχείων των εφημερίδων τους.

Ευχαριστώ επίσης τις κυρίες **Αρετή Παλαμίδου**, **Ευθαλία Εμμαλουήλ**, **Ευθυμία Τσαμουρτζή**, **Μαρία & Θωμαή Μπουλάκη** για τη συμβολή τους στην αναγνώριση των φωτογραφιών. Άπειρες ευχαριστίες και στην **Αναστασία Βογιατζή**, που έθεσε στη διάθεσή μου το τεράστιο φωτογραφικό αρχείο του πατέρα της.

Τέλος, ευχαριστώ τους επί τόσα χρόνια στενούς συνεργάτες στο περιοδικό «Πολύγυρος», **Θανάση Χριστιανό** και **Γιώργο Διαμαντουλάκη**.

Δεν μπορέσαμε βέβαια να αποφύγουμε κι ένα σημαντικό σφάλμα, αλλοίμονο: Στη φωτογραφία της σελ. 173 εικονίζονται μέλη της ομάδας Ελληνίδων Οδηγών Πολυγύρου και όχι «...ομάδα θηλέων της Ε.Ο.Ν. Πολυγύρου...», όπως εσφαλμένα αναγράφεται στη λεζάντα της φωτογραφίας. Η παροιμία «ομολογημένη αμαρτία, αμαρτία ουκ έστι» μας παρηγορεί ελάχιστα!

Το βιβλίο μπορείτε να το προμηθευτείτε δωρεάν από: **Πρακτορείο τύπου Παύλου Στεφανίδη** (Ασκληπιού 98), **Πρακτορείο τύπου Στέλιου Θεοδώρου** (Εξι βρύσες), **Καφενείο Ρεσπέντζα** (22ας Απριλίου 7), **Βιβλιοπωλείο Χατζηχρήστου** (Πολυτεχνείου 24), **Παγχαλκιδικός Σύλλογος** (Θεσσαλονίκη)

**Γιάννης Κανατάς**

\* \* \*

συνέχεια από σελίδα 26

κατοικίας. Τώρα, το τι μεσολάβησε και ξεχάσαμε το μύθο τής Αθηνάς και του Ποσειδώνα δεν φταιν οι Δάσκαλοι, φταίει το «Ωρολόγιον Πρόγραμμα» το οποίον συντάσσεται από άχρωμους κονδυλοφόρους.

Θα μπορούσαμε να πούμε πολλά ακόμα, αλλά ο, Πρόεδρος θέτει όρια, και συνεχίζουμε ακόμα και λέμε ότι, η ελιά, εκτός από την ποίηση, πέρασε και στο τραγούδι και ίσως να είναι γνωστό το παρακαλετό τής ερωτευμένης που λέει στη Μάνα της.. «Μη με στέλνεις Μάνα στην Αμερική γιατί θα μαραζώσω κλπ...κλπ» (κι όποιος το θυμάται) και τελειώνει το κορίτσι, λέγοντας, «Ελιά ψωμί κρεμμύδι, κι εκείνον που αγαπώ..» εννοώντας ότι «ντε και καλά», θέλει να μείνει στο χωριό χωρίς ευκολίες, και λούσα (και για ποια λούσα μιλούμε εκείνη την προπολεμική εποχή, αλλά τέλος

πάντων άλλο ο παρών Μήτσιος κι' άλλο η μακρινή και άγνωστη Αμέρিকা, με τα προξενιά, από ασπρόμαυρη φωτογραφία του χαμογελαστού υποψήφιου γαμπρού με καδένα στο γιλέκο και χρυσά δόντια.....)

Και, για να γλυκάνουμε λίγο το κείμενο, θα πρέπει να θυμηθούμε και κάτι άλλο, (όσοι θυμόμαστε τέλος πάντων!!), κάτι διαχρονικά ευχάριστο. Να γυρίσουμε το χρόνο λίγο,τι λίγο δηλαδή, μισόν αιώνα και βάλε, εκεί στα χρόνια της πρώτης νιότης, σε κάποια ναζιάρικη ελιά στο κοριτσιίστικο νεανικό μάγουλο που ακόμα από ό,τι μαθαίνω, παιδεύει αρκετούς, και που, παρά τις όποιες ευγενικές και διακριτικές ρυτίδες, λίγες ή περισσότερες, εκείνη η ελιά, παραμένει χαριτωμένη και γοητευτική στη θέση της.

Αυτά, και χαιρετίσματα, και, νάμαστε καλά να πούμε κι' άλλα. Κι' όσο για την Ελιά στο μάγουλο, οι κατέχουσες ας τη φροντίσουν.



## Βιβλία και λοιπά έντυπα που λάβαμε

### Βιβλία

**Άγγελος Φ. Μάντσιος.** *Η μεγάλη μάχη.* Εξιστορεί τα όσα συνέβησαν στη μάχη που έγινε την Πέμπτη προς Παρασκευή 21-22 Οκτωβρίου 1948, κατά την επίθεση των ανταρτών, προκειμένου να καταλάβουν τη Νικήτη, την Πέμπτη προς Παρασκευή 21-22 Οκτωβρίου 1948. Σελίδες 352. Αυτοέκδοση. Θεσσαλονίκη 2018.

**Δημήτριος Δ. Δημαράς.** *Νικητιανό γλωσσάρι.* Μελέτη για το γλωσσικό ιδίωμα της Νικήτης Χαλκιδικής. Σελίδες 360. Έκδοση του Δήμου Νικήτης (Δήμαρχος Ι. Τζίτζιος). Θεσσαλονίκη 2017.

Σημ. Το βιβλίο παρουσιάστηκε στο 36ο τεύχος του περιοδικού μας από τον φιλόλογο Μαυρουδή Πούλιο.

**Μανώλης Αθ. Γκουνάγιας.** *Στη λεωφόρο των Πύργων.* Αφηγείται, περιγράφει και παρουσιάζει τη ζωή και την τοπογραφία, με πρόσωπα και γεγονότα του περασμένου αιώνα, μια συγκεκριμένης περιοχής της Ανατολικής Θεσσαλονίκης, όπως ο ίδιος τα βίωσε. Η λεωφόρος των Πύργων είναι η σημερινή λεωφόρος Βασιλίσσης Όλγας. Σελίδες 340. Εκδόσεις Κυριακίδη. Θεσσαλονίκη 2018.

**Δημ. Γουδήρας, Ευθ. Βαλκάνος, Γ. Μάρδας και Δημήτριος-Ευάγγελος Μάρδας.** *Σύγχρονα θέματα κοινωνικής πολιτικής. Μετανάστευση. Ανάπτυξη-Κρίση.* Εκπαίδευση. Θεσμικό πλαίσιο. Σελίδες 568. Εκδόσεις Ζυγός. Θεσσαλονίκη.

**Στέργιος Αγγ. Βαγγλής.** *Η Πορταριά της Χαλκιδικής, από το μεσαίωνα μέχρι σήμερα.* Το βιβλίο, 130 σελίδων, αναφέρεται στην ιστορία, την οργάνωση, την τοπογραφία, την παιδεία, τον πολιτισμό, τον αθλητισμό, κλπ. της Πορταριάς και αποτελεί την ταυτότητά της. Είναι έκδοση του Συλλόγου Γυναικών Πορταριάς (πρόεδρος η κ. Άρτεμις Καλογεράκη), 2018.

**Δημήτριος Θ. Κύρου.** *Το ημερολόγιο του Παν. Γεωργιάδη (1914-1927).* Έκδοση 2018, σελίδες 128.

**Γιάννης Κανατάς.** *Κάποτε στον Πολύγυρο* (δημοσιεύματα εφημερίδων 1854-1980). Έκδοση υπό την αιγίδα της Περιφερειακής Ενότητας Χαλκιδικής (Αντιπεριφερει-

άρχης Ιωάννης Γιώργος). Πολύγυρος 2018. Σελίδες 260.

### Περιοδικά

**Αγιαναστασίτες.** Περιοδική έκδοση των αποφοίτων της Εκκλησιαστικής Σχολής Αγίας Αναστασίας της Φαρμακολύτριάς. Τ. 39, Ιούνιος 2018.

**Διακονία** τ. 91 Ιούλιος, Αύγουστος, Σεπτέμβριος 2018. Τριμηνιαίο περιοδικό της Ιεράς Μητροπόλεως Ξάνθης και Περιθεωρίου. Τεύχος 91. Ιούλιος-Αύγ.-Σεπτ. 2018. Εκδότης ο σεβ. Μητροπολίτης Ξάνθης κ.κ. Παντελεήμων.

**Αρναία.** Περιοδική έκδοση ιστορικής και λαογραφικής ενημέρωσης και καταγραφής. Τεύχος 119, Ιούλιος, Αύγουστος, Σεπτέμβριος 2018 και 120 Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2018. Εκδότης Δημήτριος Θεοχ. Κύρου, φιλόλογος-θεολόγος.

**Κύτταρο.** Πολιτιστικό περιοδικό της Ομάδας Κύτταρο, του Πολιτιστικού Συλλόγου Ιερισσού «Κλειγένης». Τεύχος 16/2018.

### Μελέτες

**Δημήτριος Τρατσέλας.** *Το όραμα.* Πρόκειται για σκέψεις και προτάσεις για την ανάπτυξη του Αγίου Μάματος, με αξιοποίηση των δυνατοτήτων του τόπου. Άγιος Μάμας 1914.

**Δημήτριος Τρατσέλας.** *Η ελιά.* Μετά από σύντομη αναφορά στην ιστορία της ελιάς αναφέρεται σε προσωπικά βιώματα από την καλλιέργεια και την εμπορία των ελαιών, όντας ο ίδιος καλλιεργητής και παραγωγός. Άγ. Μάμας 2013.

### Εφημερίδες

**Φιλυρέα.** Περιοδική έκδοση της Κίνησης Πολιτών Φιλυρού του Δήμου Παυλαίας-Χορτιάτη. Φ. 52. Καλοκαίρι 2018.

**Τα Χαλκιδικιώτικα νέα.** Όργανο του Πολιτιστικού Παγχαλκιδικιώτικου Συλλόγου Αθηνών «Ο Αριστοτέλης». Φ. 164. Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2018.

\* \* \*

συνέχεια από σελίδα 35

Επίσης, στην ακολουθία της αρτοκλασίας, εκτός από τους προσφερθέντες προς ευλογία πέντε άρτους, ευλογούνται σιτάρι, κρασί και λάδι δηλώνοντας με αυτό τον τρόπο τη μεγάλη σημασία που έχουν τα προϊόντα αυτά τόσο στη διατροφή όσο και γενικά στη ζωή των ανθρώπων.

Δε θα μπορούσαμε να μη κάνουμε αναφορά και στην χρήση του λαδιού στην πρακτική ζωή της Αγίας μας Εκκλησίας. Έτσι βλέπουμε ότι αιώνες τώρα μπροστά στα εικονίσματα, είτε μέσα στους Ναούς, είτε στα σπίτια των πιστών, βρίσκουμε αναμμένα κανδήλια. Ακόμη και στα κοιμητήριά μας μπροστά στις φωτογραφίες των αγαπημένων μας προσώπων. Με την πρά-

ξη αυτή παρακαλούμε τον Θεό να ευλογεί τη ζωή και τα έργα μας και να αναπαύει τους κεκοιμημένους μας.

Κλείνοντας τη μικρή αυτή αναφορά στη χρήση του ελαιόλαδου από την Εκκλησία, θα ήθελα να μοιραστώ μαζί σας μια σκέψη που έντονα έρχεται στο νου μου, βλέποντας την πρακτική όλων μας τα τελευταία χρόνια.

Είδαμε πως ανά τους αιώνες, οι πρόγονοί μας, έδιναν μεγάλη σημασία στη χρήση του ελαιόλαδου και πως μόνο τέτοιο προσέφεραν ως δώρο στον Θεό. Σήμερα παρατηρούμε πως από το ελαιόλαδο περάσαμε στα διάφορα σπορέλαια, έπειτα στα παραφινέλαια και τώρα φτάσαμε να προσφέρουμε ως δώρο στον Κύριο και Θεό μας Σταυρούς με φωτάκια μπαταρίας! Ας αναλογιστούμε τι κάνουμε και τι ζητάμε και θα δούμε πως κάτι όντως δεν πάει καλά.





## Η δράση του Συλλόγου μας

### Αγιασμός. Τρίτη 2 Οκτωβρίου 2018

Την Τρίτη 2 Οκτωβρίου 2018 τελέσθηκε, όπως κάθε χρόνο, ο Αγιασμός με την έναρξη της νέας Συλλογικής περιόδου 2018-2019, στην Εστία μας, από τον π. Παύλο, προϊστάμενο του Ιερού Ναού των Τριών Ιεραρχών στην ενορία του οποίου ανήκουμε. Χρέη ιεροψάλτου έκανε ο κ. **Αθανάσιος Πουμάκης**. Στη σεμνή τελετή παρέστη σύσσωμο του Δ.Σ. και ικανός αριθμός μελών. Προς όλους απηύθυνε ευχές ο ιερέας, ενώ ο πρόεδρος μίλησε για τους στόχους της νέας χρονιάς και ευχήθηκε με τη σειρά του σε όλους υγεία και δύναμη. Στο τέλος προσφέρθηκε καφές και αναψυκτικά μέσα σε μια πολύ θερμή ατμόσφαιρα.

### Παρουσίαση του βιβλίου «Οι σεισμοί της ΒΑ Χαλκιδικής το 1932» του κ. Δημ. Κύρου. Τετάρτη 10 Οκτωβρίου 2018

Πραγματοποιήθηκε όπως είχε προγραμματισθεί στην Εστία μας, την Τετάρτη 10 Οκτωβρίου 2018 και ώρα 8 μ.μ., η παρουσίαση του νέου βιβλίου του φιλολόγου και θεολόγου κ. **Δημ. Θ.Κύρου** με τίτλο «Οι σεισμοί του 1932 στη Βορειοανατολική Χαλκιδική». Ο υπότιτλος του βιβλίου δείχνει καθαρά το περιεχόμενό του: «Μέσα από έγγραφα της Μητροπόλεως Ιερισσού Αγ. Όρους και Αρδαμερίου και Αγιορειτικών Μονών και από ειδησεογραφήματα εφημερίδων των Αθηνών και της Θεσσαλονίκης».

Την παρουσίαση έκαναν δυο έγκριτα μέλη της κοινότητας της Αρναίας, ο κ. **Ιωάννης Κέκερης**, πρώην πρόεδρος του συνδέσμου Εφ. Αξ/κών Ν. Χαλκιδικής και ο πολιτικός μηχανικός και πρώην Δήμαρχος Αρναίας κ. **Αστέριος Καραστέργιος**, οι οποίοι με δυο θαυμάσιες ανακοινώσεις παρουσίασαν το νέο βιβλίο με μεγάλη επιτυχία και κράτησαν το ενδιαφέρον του κοινού, που είχε προσέλθει στην αίθουσα από νωρίς, αμείωτο. Η αναφορά στα γεγονότα εκείνης της φονικής ημέρας της 26ης Σεπτεμβρίου 1932, που ο σεισμός των 6,9 ρίχτερ ισοπέδωσε την Ιερισσό και τα γύρω χωριά και άφησε 150 νεκρούς και 280 τραυματίες συντάραξε για άλλη μια φορά τους ακροατές και αποδείχτηκε πόσο χρήσιμη ήταν η συγγραφή και έκδοση αυτού του βιβλίου για την ιστορική μνήμη του λαού της Χαλκιδικής και όχι μόνο αλλά και πόσο επιτυχημένη ήταν η επιλογή από τον πολυγραφότατο συγγραφέα των δύο ανδρών-παρουσιαστών, οι οποίοι με τόση γλαφυρότητα και ενάργεια έκαναν την παρουσίαση. Στη συνέχεια ο πρόεδρος του Δ.Σ. κ. **Μιχ. Καρτσιώτης** συνεχάρη όλους για την επιτυχία και προέτρεψε τον ερευνητή και ιστορικό της Αρναίας και όχι μόνο, να συνεχίσει το γόνιμο έργο του «επ'αγαθώ» της γενέτειράς του, αλλά και της Χαλκιδικής ολόκληρης. Στο τέλος διανεμήθηκαν

στους ακροατές δωρεάν αντίτυπα του βιβλίου και παρετέθη λιτή δεξίωση. Σημειώνεται ιδιαίτερα ότι χορηγός της έκδοσης του βιβλίου είναι ο ευπατρίδης δικηγόρος κ. **Αστέριος Γ. Ζωγράφος** πρώην Δήμαρχος Αρναίας και Νομάρχης Χαλκιδικής και σημερινός Δήμαρχος Πολυγύρου, εις μνήμην των γονέων του Γεωργίου και Άννας.

### Μεγάλη 8ήμερη εκδρομή στην Ισπανία

Πραγματοποιήθηκε και φέτος η πολυήμερη εκδρομή του Οκτωβρίου. Προορισμός η ΙΣΠΑΝΙΑ. Τρεις διανυκτερεύσεις στην Βαρκελώνη, τρεις στην Μαδρίτη, μία στην Βαλένθια. Στην εκδρομή μετείχαν 151 άτομα, μέλη και φίλοι του Συλλόγου. Ήταν η πιο μακρινή εκδρομή που πραγματοποίησε μέχρι σήμερα ο Σύλλογος.

Λόγω του μεγάλου αριθμού εκδρομέων και επειδή η αεροπορική εταιρεία AEGEAN δεν μπορούσε να δώσει 151 εισιτήρια σε μία πτήση, η εκδρομή πραγματοποιήθηκε με τρεις διαφορετικές πτήσεις σε 3 Group. Στις 12/10 ώρα 7:30 έφυγε το 1ο Group με προορισμό την Μαδρίτη. 51 άτομα με υπεύθυνο από τον Παγχαλκιδικό σύλλογο τον κ. **Αβραάμ Παπαδόπουλο** και ξεναγό του πρακτορείου ΑΘΩΣ την κ. **Αλμπένα Καραϊσκού**. Την ίδια ημέρα ώρα 6:30 έφυγε το 2ο Group με προορισμό την Βαρκελώνη. 46 άτομα με υπεύθυνο από τον Παγχαλκιδικό την κ. **Ζηνοβία Πάχτα** και συνοδό –ξεναγό τον κ. **Πάρη Συναχείρη**. Δύο μέρες αργότερα στις 14/10 ώρα 6:30 έφυγε το 3ο Group με προορισμό την Βαρκελώνη. 54 άτομα με υπεύθυνο τον κ. **Ιωάννη Κοτσάνη** και συνοδό –ξεναγό τον κ. **Γιώργο Κωστή**. Αντίστοιχα τα 2 Group επέστρεψαν στις 19/10. Ένα από Μαδρίτη το άλλο από Βαρκελώνη και το τρίτο στις 21/10 από Μαδρίτη. Η διαδρομή Βαρκελώνη – Μαδρίτη για τα 2 Group και Μαδρίτη – Βαρκελώνη για το 1ο Group έγινε οδικώς με ενδιάμεση διανυκτέρευση στη Βαλένθια. Οι πτήσεις με την αεροπορική εταιρεία Aegean άριστες. Χωρίς λεπτό καθυστέρηση. Τα ξενοδοχεία σ' όλες τις πόλεις καταπληκτικά, τα εστιατόρια και τα φαγητά υπέροχα στα τρία δείπνα που ήταν στην τιμή, όπως και τα λεωφορεία. Οι Έλληνες τοπικοί ξεναγοί άριστα ενημερωμένοι, μας ξεναγούσαν για ό,τι χρειαζόταν να μάθουμε με σαφή και υπέροχο τρόπο. Οι Συνοδοί μας πρόθυμοι και ευγενέστατοι, όλες τις ώρες κοντά μας βοηθούσαν στην ξενάγηση και έλυναν άμεσα κάθε πρόβλημα που προέκυπτε. Ο καιρός υπέροχος, εκτός ορισμένων ωρών, που ευτυχώς ήμασταν σε κλειστούς χώρους ή στο λεωφορείο. Όλα κύλησαν ομαλά, χωρίς κανένα πρόβλημα, εκτός του ατυχήματος, την 3η ημέρα στη Μαδρίτη της κυρίας από το 1ο Group που με φροντίδα της συνοδού κ.



Αλμπένας, επέστρεψε την άλλη ημέρα στην Ελλάδα. Την ευχόμαστε περαστικά. Η οργάνωση της εκδρομής περιελάμβανε και ανά 2 Group γεύμα. Επίσης ανά 2 Group συναντηθήκαμε στο ξενοδοχείο μία βραδιά στην Μαδρίτη και μία στην Βαρκελώνη. Ιδιαίτερη αναφορά πρέπει να γίνει για το δείπνο της Βαλένθια. Ο μπουφές είχε φαγητά και γλυκά ό,τι μπορεί να φανταστεί ο νους του καθενός. Εκτός που ήταν τεράστιος με μαγειρευτά φαγητά και εδέσματα, ο καθένας μπορούσε να παραγγείλει για ψήσιμο γαρίδες –καραβίδες –χταπόδια –ψάρια, κρεατικά, πουλερικά κλπ. Ήταν κάτι ξεχωριστό, που πραγματικά εντυπωσίασε.

Οι 8 μέρες πέρασαν υπέροχα. Επιστρέψαμε με ξεχωριστές αναμνήσεις στην πόλη μας, αφού επισκεφθήκαμε την πρωτεύουσα της Καταλονίας, την κοσμοπολίτικη Βαρκελώνη, μια πόλη ταυτόχρονα παραδοσιακή και σύγχρονη, νεανική και κλασική που δεν την χορταίνει ποτέ κανείς. Γνωρίσαμε την Βαλένθια ή Βαλεντίνα κατά τους Ρωμαίους που την ίδρυσαν, με τα αριστουργήματα του παγκοσμίου φήμης αρχιτέκτονα Καλατράβα. Το απαράμιλλο Τολέδο του El Greco που περιπλανηθήκαμε στα στενά δρομάκια του. Το Φιγκέρες με το ξακουστό μουσείο Νταλί και τέλος την πρωτεύουσα της χώρας ΜΑΔΡΙΤΗ, με τις μεγάλες φαρδιές λεωφόρους, τα πάρκα, τα μνημεία της, τα παλάτια, τα Μουσεία, τις εντυπωσιακές Αρχοντικές πλατείες και τόσα άλλα που θα μείνουν ανεξίτηλα στην μνήμη μας.

Το Δ.Σ εκφράζει ευχαριστίες και συγχαρητήρια στους συντελεστές της καταπληκτικής αυτής εκδρομής **Αβραάμ Παπαδόπουλο, Ζηνοβία Πάχτα και Ιωάννη Κοτσάνη**, υπευθύνους από τον Παγχαλκιδικό Σύλλογο τους ξεναγούς–συνοδούς **Αλμπένα Καραϊσκου, Πάρη Συναχείρη και Γιώργο Κωστή** καθώς και τον κ. **Βελισσάριο Χωρινό** εκ των ιδιοκτητών του πρακτορείου ΑΘΩΣ που με τον κ. **Κοτσάνη** οργάνωσαν την εκδρομή. Επίσης ευχαριστούμε τον **Στέργιο Λυρτζή** για τη βοήθειά του, στην ενημέρωση των εκδρομέων με SMS, καθώς και τους **Θανάση Σιμώνη, Μαρία Δέα και Ευγενίου Ιωάννα** και **Στέλλα Στρίκου** για τις φωτογραφίες που τράβηξαν και έστειλαν στον σύλλογο για το περιοδικό. Τέλος όλα τα μέλη και φίλους του Συλλόγου που συμμετείχαν στην εκδρομή.

**Παρακάτω ακολουθεί περιγραφή της εκδρομής από τον φιλόλογο μέλος του Συλλόγου μας κ. Νικόλαο Κασσιανίδη. Τον ευχαριστούμε θερμά.**

*"Το ταξίδι στη χώρα του Pamblo Picasso, του Salvador Dali, του Antoni Gaudi, του Kalatrava, των ταυρομάχων, του Flamego και πολλών άλλων προσωπικοτήτων και εντυπωσιακών πραγμάτων ξεκίνησε στις 12 Οκτωβρίου 2018, νωρίς το πρωί από το αεροδρόμιο της Θεσσαλονίκης. Εκτυλίχθηκε σε τρεις κύριες φάσεις:*

**ΜΑΔΡΙΤΗ:** *Περπατήσαμε στην Puertadel Sol, όπου ορθώνεται το περίτεχνο Δημαρχιακό Μέγαρο της πόλης, γνωρίσαμε την Plaza Mayor, μια από τις πιο όμορφες πλατείες της Ευρώπης, το βασιλικό παλάτι (Palacio Real), το Santiago Bernabeu, γήπεδο της θρυλικής REAL, το μοναδικό πάρκο Buen Retiro με τα περισσότερα από 15.000 δέντρα, τις τεχνητές λίμνες και τα αγάλματα. Εντυπωσιαστήκαμε από τους κεκλιμένους πύργους Torres KIO, ένα από τα σύγχρονα σύμβολα της Μαδρίτης, μαζί με την Plaza Castigia, την Plaza Colon με το υπέροχο συντριβάνι και το αγάλμα του Χριστόφορου Κολόμβου, ζήσαμε την ανατριχίλα των ταυρομαχιών στην Plaza de Toro, την τρίτη μεγαλύτερη αρένα ταυρομαχιών στον κόσμο. Το Prado, που είναι μια από τις σημαντικότερες πινακοθήκες στον κόσμο και στεγάζει μια από τις μεγαλύτερες συλλογές ευρωπαϊκής τέχνης από τον 12ο έως το 19ο αιώνα, με 8.600 έργα, ήταν μια ακόμη σημαντική στιγμή της εκδρομής. Σταθήκαμε με δέος μπροστά σε ανεπανάληπτα αριστουργήματα σπουδαίων ζωγράφων, όπως ο Diego Velasquez, ο Francisco Goya, ο δικός μας Δομήνικος Θεοτοκόπουλος, γνωστός ως El Greco. Στο πλαίσιο ημερήσιας εκδρομής διαβήκαμε τα στενά δρομάκια της γραφικής παλιάς πρωτεύουσας της χώρας, του Τολέδο, όπου εντοπίζει κανείς ακόμη και σήμερα ψήγματα του μεγαλείου της πόλης με τις πύλες, τις επάλξεις και τους πύργους από το μακρινό παρελθόν. Επισκεφθήκαμε το παρεκκλήσι Santo Tome με τον τεραστίων διαστάσεων πίνακα του Greco "Η ταφή του κόμη Οργκάθ".*

**ΒΑΛΕΝΘΙΑ:** *Εντυπωσιακότατο το ενυδρείο της πόλης και όλο το συγκρότημα των κτηρίων με τη σφραγίδα του διάσημου αρχιτέκτονα Santiago Calatrava, θαυμάσιος ο ναός της Παναγίας των απροστάτευτων. Καταπληκτική πόλη με άνετους καθαρούς δρόμους και πολύ πράσινο.*

**ΒΑΡΚΕΛΩΝΗ:** *Κι αν όλα τα παραπάνω μένουν ανεξίτηλα χαραγμένα στη μνήμη του ταξιδιώτη, τις εντυπώσεις κλέβει η πρωτεύουσα της Καταλονίας, η Βαρκελώνη. Χτισμένη στα ΒΑ της Ιβηρικής χερσονήσου, είναι μια παραμυθένια πολύχρωμη πόλη με ανεπτυγμένη οικονομία, εξελιγμένο σύστημα υποδομών, παράδοση στις εικαστικές τέχνες, πλούσια αθλητική δραστηριότητα και βέβαια μακρόχρονη ιστορική πορεία. Είναι μια πόλη, που επιβάλλεται να περιπλανηθείς πεζός ή με ποδήλατο στους δρόμους της για να αντιληφθείς το μεγαλείο της. Ένα από τα κοσμήματά της είναι η Sagrada Familia (ιερή οικογένεια), ρωμαιοκαθολική εκκλησία, που αποπνέει το πνεύμα του Antoni Gaudi, ο οποίος δεν πρόλαβε να την ολοκληρώσει και η αποπεράτωσή της συνεχίζεται ως σήμερα (οι εργασίες άρχισαν το 1882.). Από τους πλέον γνωστούς δρόμους της πόλης είναι η La Ramblas, με τον σπουδαίο πεζόδρομο, αξιωματικότερες είναι οι ολυμπιακές εγκαταστάσεις της πόλης στην κορυφή του λόφου Μονζουίκ, που φιλοξενεί*



και το Ισπανικό χωριό (αντίγραφο κτισμάτων από όλες τις περιοχές της Ισπανίας) ενδιαφέρον παρουσιάζει το γήπεδο της κυριότερης ποδοσφαιρικής ομώνυμης ομάδας της Barcelona, το μέγαρο Guel, έργο και αυτό του Gaudí. Την γειτονική πόλη FIGUERES (Φιγκέρες) κοσμεί το μουσείο του SALVADOR DALI, με έργα που γοητεύουν τους λάτρεις της μοντέρνας τέχνης, ενώ η γνωριμία με την κοντινή GIRONA (Χιρόνα) επιτρέπει να αντιληφθεί κανείς τη φιλοσοφία και τον τρόπο λειτουργίας των μεσαιωνικών πόλεων. Πέρα από όλα τα άλλα όμως απολαύσαμε και τα περίφημα κρασιά της Ισπανίας, γευθήκαμε την υπέροχη raella, καθώς και τις διάσημες ratatas bravas με την καυτερή κόκκινη σάλτσα. Τελευταία άφησα τα γνωστά σε όλους tapas που γευθήκαμε στην Βαρκελώνη στην Larablas, ιδιαίτερα δε στη Μαδρίτη, στην κλειστή αγορά Migel. Ήταν νοστιμότητα και καταπληκτικά.

Επιλογικά, οφείλουμε ένα μεγάλο και θερμό ευχαριστώ στους διοργανωτές της σπουδαίας αυτής εκδρομής, με την ευχή να συνεχιστεί επιτυχώς η παράδοση που δημιούργησε ο σύλλογος σε ποιοτικές εκδηλώσεις αυτού του είδους και όχι μόνο".

#### **Εκδήλωση για τον Νίκο Καζαντζάκη με το Γιώργο Ζωγραφάκη. Τετάρτη 31 Οκτ. 2018**

Την Τετάρτη 31-10-2018 και ώρα 20.00' στην ΕΣΤΙΑ του Π.Σ. πραγματοποιήθηκε εκδήλωση για τον βίο και το έργο του Νίκου Καζαντζάκη, με κύριο ομιλητή τον Κρητικό, συνταξιούχο εκπαιδευτικό, φιλόστορα και λάτρη της Μακεδονίας κ. **Γεώργιο Ζωγραφάκη**, που ζει και δημιουργεί πολλά χρόνια στον Πολύγυρο, παντρεμένος με την κ. **Χαρίκλεια Καπλάνη**. Εύστοχα αποκαλείται κρητομακεδόνας για την αγάπη του στη Μακεδονία. Τον πολυγραφότατο συγγραφέα παρουσίασε ο Γ.Γ. του Π.Σ. κ. **Γιάννης Κοτσάνης** κάνοντας αναφορά στην πλούσια εργογραφία του. Στη συνέχεια ο ομιλητής με άκρως διαφωτιστικές και λεπτομερείς πληροφορίες έφερε στο φως την πνευματική παραγωγή και διαδρομή του πλέον μεταφρασμένου Έλληνα λογοτέχνη που επιδόθηκε επιτυχώς σε όλα τα είδη της λογοτεχνίας. Μόνο δέος και περηφάνια μπορεί να νιώσει κανείς μπροστά στο έργο του πνευματικού αυτού κολοσσού. Την ομιλία του διάνθισε με αποφθεγματικά αποσπάσματα που διάβασαν ο φιλόλογος και θεολόγος κ. **Μαυρουδής Πούλιος** με την σύζυγο του. Η παρουσίαση έκλεισε με την προβολή μιας τρίλεπτης ταινίας σχετικής με την κηδεία του Ν.Κ. στη γενέτειρα του το Ηράκλειο Κρήτης το 1957. Ο πρόεδρος του Π.Σ. κ. **Μιχ. Καρτσιώτης** έκλεισε την εκδήλωση με αναφορά στο έργο του κ. Ζωγραφάκη και επισήμανε την σπουδαιότητα ανάλογων εκδηλώσεων. Την ομιλία παρακολούθησαν αρκετά μέλη και φίλοι του Π.Σ., κυρίως Πολυγυρνοί και πνευματικοί άνθρωποι της Χαλκιδικής. Γενικά το ακροατήριο

ήταν υψηλού επιπέδου. Την έξοδο των ακροατών –θεατών συνόδευσε η γλυκιά γεύση χειροποίητης τρούφας από την σύζυγο του ομιλητή καθώς και άλλων γλυκισμάτων προσφορά του συλλόγου.

#### **Διάλεξη του καθηγητή κ. Ιωάννη Τσίκουλα. Τετάρτη 14 Νοεμβρίου 2018**

Την Τετάρτη 14 Νοεμβρίου 2018 και ώρα 20.00 πραγματοποιήθηκε στην ΕΣΤΙΑ του Π.Σ. από τον καθηγητή της Παιδιατρικής του Α.Π.Θ. κ. **Γιάννη Τσίκουλα** ομιλία με θέμα «Σωματικές ψυχοπνευματικές και αναπτυξιακές διαταραχές στα παιδιά». Τον ομιλητή παρουσίασε ο γ.γ. του Π.Σ. κ. **Γ. Κοτσάνης** ενώπιον πολυπληθούς ακροατηρίου μελών και φίλων του Συλλόγου. Τον ομιλητή τίμησαν με την παρουσία τους πλήθος πνευματικών ανθρώπων και δύο εκλεκτοί πανεπιστημιακοί συνάδελφοι του η κ. **Χαρίκλεια Χατζησεβαστού** καθηγήτρια γενετικής και ο κ. **Παναγιώτης Καρδαράς** καθηγητής Παιδιατρικής Αναπτυξιολογίας, καθώς και ο κ. Γεώργιος Βαγιωνάς Dr Ιατρός-Βουλευτής Ν. Χαλκιδικής.

Ο κ. **Γιάννης Τσίκουλας**, χαρισματικός ομιλητής και άκρως επικοινωνιακό άτομο, ανέπτυξε με τη βοήθεια διαφανειών κατά τρόπο εκλαϊκευμένο το θέμα, τονίζοντας με ιδιαίτερη έμφαση την αναγκαιότητα της όσο το δυνατόν έγκαιρης διαπίστωσης κάποιου αναπτυξιακού προβλήματος (σε παιδιά μέχρι 16-18 χρόνων) και την άμεση προσφυγή στον ειδικό παιδίατρο αναπτυξιολόγο. Εδώ να επισημάνουμε ότι ο Γ. Τσίκουλας εισήγαγε πρώτος στην Ελλάδα την Αναπτυξιολογία ανοίγοντας νέους ορίζοντες στην παιδιατρική επιστήμη. Την ομιλία του πλαισίωσαν οι δύο προσκεκλημένοι συνάδελφοι του με τις εξειδικευμένες γνώσεις τους:

Η κ. Χατζησεβαστού μίλησε για την ανάδειξη και γνωστοποίηση στον κόσμο του συνδρόμου Ντάουν (η ίδια προΐσταται αυτής της κίνησης) και ο κ. Καρδαράς για την σπουδαιότητα της Αναπτυξιολογίας. Ο παιδίατρος κ. **Βασίλης Μαυρουδής** εξήρε την προσωπικότητα και το έργο του ομιλητή. Ακολούθησε διάλογος και εμπειριστατωμένες σχετικές απαντήσεις. Τον κύκλο των ερωτήσεων έκλεισε ο καθηγητής της Αστρονομίας του Α.Π.Θ. και επιστήθιος φίλος του ομιλητή κ. **Σταύρος Αυγολούπης** ο οποίος με συγκίνησε σκιαγράφηση σύντομα τον επιστήμονα και άνθρωπο Γιάννη Τσίκουλα. Ο Πρόεδρος του Π.Σ. κ. **Μιχάλης Καρτσιώτης** έκλεισε την εκδήλωση επισημαινώντας την επιστημονική αρτιότητα του ομιλητή και αποκαλύπτοντας και τις άλλες πτυχές του (συγγραφέας, ζωγράφος, συλλέκτης, χορωδός, αρθρογράφος κλπ.).

Την έξοδο του κόσμου συνόδευσε το καθιερωμένο γλυκίσμα προσφορά του Συλλόγου και της κ. **Τασούλας Τσίκουλα**.





## Νέα της χορωδίας μας

**Α.- Παραιτήθηκε ο μαέστρος μας κ. Νίκος Καλαϊτζής και στη θέση του τοποθετήθηκε ο καθηγητής της μουσικής κ. Σάκης Δερμιτζάκης.**

Κατωτέρω παραθέτουμε την επιστολή της παραίτησης.

Θεσσαλονίκη 18-9-2018

Αξιότιμε Κύριε Πρόεδρε,

Καταρχήν, θα ήθελα να εκφράσω τις ευχαριστίες μου για την δεκάχρονη και πλέον συνεργασία μας. Στην διάρκεια αυτής της μακρόχρονης ενασχόλησης μου με την διεύθυνση της χορωδίας του συλλόγου –ήδη από την ίδρυση της –έκανα κάθε δυνατή προσπάθεια να οργανώσω και να αναδείξω την χορωδία –και μέσω αυτής τον Παγχαλκιδικό Σύλλογο. Θέλοντας να προάγω τη μουσική παράδοση της Χαλκιδικής, και γενικότερα του τόπου μας, επιδίωξα τις συνεχείς συμμετοχές σε εκδηλώσεις και φεστιβάλ χορωδιών και μουσικής. Και παρά τις αναρίθμητες συναντήσεις και τις πολύωρες πρόβες όλα αυτά τα χρόνια, μόνο θετικές αναμνήσεις έρχονται στο νου μου, καθώς στάθηκα δίπλα σας όχι μόνο ως δάσκαλος αλλά και ως φίλος σας.

Ωστόσο, λόγοι προσωπικοί με εμποδίζουν να συνεχίσω το έργο μου και με αναγκάζουν να θέσω στο συμβούλιο την παραίτηση μου.

Ευχαριστώ από καρδιάς τον πρόεδρο του Συλλόγου, κ. Καρτσιώτη, για την εμπιστοσύνη που έδειξε στο πρόσωπο μου όλα αυτά τα χρόνια.

Ευχαριστώ κάθε έναν χορωδό μας ξεχωριστά, καθώς υπήρξαν όλοι τους άξιοι συνοδοιπόροι σε αυτό το υπέροχο ταξίδι στη μουσική μας παράδοση.

Τέλος, ευχαριστώ το συμβούλιο και κάθε μέλος του συλλόγου για την αμέριστη συμπαράσταση τους.

Εύχομαι οι συνεχιστές μου να επιδείξουν την ίδια αγάπη και ζήλο για τη μουσική και την πρόοδο της χορωδίας μας. Θα παραμείνω κοντά σας σε ό,τι χρειαστείτε, απο-

λαμβάνοντας, ως θεατής πια, τις νέες μουσικές διαδρομές του συλλόγου.

Με τιμή, Νικόλαος Καλαϊτζής

Η όμορφη αυτή επιστολή, που αποπνέει ευπρέπεια και ευγένεια, αναγνώσθηκε σε συνεδρίαση του Δ.Σ., ζητήθηκε από τον κ. **Νίκο Καλαϊτζή** να παραμείνει στη δ/ση της χορωδίας μέχρι τον ερχόμενο Δεκέμβριο, αλλά ο ίδιος υποστήριξε ότι πρέπει ο νέος μαέστρος να αρχίσει μια και καλή από την αρχή της νέας συλλογικής περιόδου. Η επιθυμία του έγινε σεβαστή, εκφράσθηκαν όλα τα μέλη με τα καλύτερα λόγια για τον άνδρα, που από ιδρύσεώς της και για δέκα ολόκληρα χρόνια διηύθυνε με «μαεστρία» την πολυπληθή μεικτή χορωδία μας και την οδηγούσε από επιτυχία σε επιτυχία και ορίσθηκε αντικαταστάτης του ο μέχρι τώρα πιανίστας μας, καθηγητής μουσικής κ. **Σάκης Δερμιτζάκης**, τον οποίο ο ίδιος ο κ. Καλαϊτζής υπέδειξε και που ήδη τη στιγμή που γράφονται αυτές οι γραμμές, έχει αναλάβει καθήκοντα.

Επίσης το Δ.Σ. απεφάσισε να απονεμηθεί στον κ. Καλαϊτζή τιμητική πλακέτα για την πολυετή ευδόκιμη υπηρεσία του στη διεύθυνση της χορωδίας μας, σε γεν. συνέλευση ενώπιον των μελών του Συλλόγου.

### **Β' Ιδρύθηκε ΔΕΥΤΕΡΗ χορωδία για την νεολαία**

Με απόφαση του Δ.Σ. και με τη συνεργασία του νέου μαέστρου κ. **Σάκη Δερμιτζάκη**, συγκροτήθηκε μια άλλη ΝΕΑ χορωδία με νέες και νέους, η οποία άρχισε τις πρόβες κάθε Δευτέρα βράδυ 9.30' -10.30' μ.μ., με τραγούδια που αρέσουν στην νεολαία.

**ΚΑΛΟΥΜΕ ΤΗ ΝΕΟΛΑΙΑ ΝΑ ΠΛΑΙΣΙΩΣΕΙ ΤΗ ΝΕΑ ΧΟΡΩΔΙΑ, ΩΣΤΕ ΑΥΤΗ ΝΑ ΓΙΝΕΙ ΜΕΓΑΛΗ ΓΙΑ ΝΑ ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΜΕ ΑΞΙΩΣΕΙΣ.**

### **ΑΙΤΗΜΑ ΕΝΤΑΞΗΣ ΣΕ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ**

Όπως γράψαμε στο προϋγούμενο τεύχος, υποβλήθηκε από το Δ.Σ. στην Αναπτυξιακή Εταιρία Χαλκιδικής (ΑΝΕΤΧΑ) φάκελος-πρόταση για ένταξη του Συλλόγου μας στο ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2014-2020 (CLLD/LEADER), προκειμένου:

1. Να προμηθευτούμε καινούργιες γυναικείες και ανδρικές φορεσιές για το χορευτικό τμήμα.
2. Να προμηθευτούμε καινούργιες φορεσιές γυναικείες και ανδρικές για το τμήμα της χορωδίας.
3. Να προμηθευτούμε καινούργια πλήρη μικροφωνική εγκατάσταση.
4. Να προμηθευτούμε μια μεγάλη ξύλινη βιβλιοθήκη.
5. Να προμηθευτούμε μικρό ηλεκτρικό πιάνο για τις εκδηλώσεις μας.
6. Να εκδώσουμε μικρό βιβλιário 36 σελίδων για την προβολή της ταυτότητας, του σκοπού και της δράσης του Συλλόγου. και
7. ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΟΥΜΕ ΑΠΟΘΕΤΗΡΙΟ ΔΗΜΟΤΙΚΩΝ ΤΡΑΓΟΥΔΙΩΝ ΤΗΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (ψηφιακή βάση δεδομένων και ιστοσελίδα παρουσίασης).

Τελούμε σε αναμονή της σχετικής απόφασης της ΑΝΕΤΧΑ.



## Ενημέρωση για το Καταστατικό μας

Το Καταστατικό μας, που τροποποιήθηκε από την Γεν. Συνέλευση της 28ης Ιανουαρίου 2018, εγκρίθηκε ήδη από το Ειρηνοδικείο Θεσσαλονίκης με την αρ. 167Σ/2018 διάταξή του, έχει ήδη καταχωρηθεί στο Βιβλίο Σωματείων του Πρωτοδικείου Θεσσαλονίκης με αριθμ. Μητρώων 19/2018, και ήδη ισχύει με κυριότερες νέες τροποποιήσεις τις εξής (περιληπτικά):

1. Η νέα επωνυμία του Συλλόγου μας, είναι όμοια με εκείνη που είχε ο Σύλλογος όταν ιδρύθηκε: ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ 'Ο ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ', Έδρα Θεσσαλονίκη- Έτος ίδρύσεως 1903.

2. Η εκλογή του προέδρου του Δ.Σ. γίνεται με **άμεση** ψηφοφορία από τη Γεν. Συνέλευση και όχι με έμμεση ψηφοφορία που ίσχυε μέχρι σήμερα.

3. Υποψήφιοι πρόεδροι δικαιούνται να είναι όσα μέλη κατάγονται από τη Χαλκιδική και είναι ή ήταν στο παρελθόν, για δέκα τουλάχιστον έτη δημότες σε έναν από τους πέντε Δήμους της Περιφερειακής Ενότητας Χαλκιδικής (πρώην Νομαρχίας).

4. Για όλες τις άλλες θέσεις (μέλη Δ.Σ. και Ε.Ε.) δικαίωμα υποβολής υποψηφιοτήτων έχουν όλοι όσοι κατάγονται από τη Χαλκιδική, οι σύζυγοι και τα τέκνα αυτών. Διευκρινίζεται ότι ως Χαλκιδική νοείται ο γεωγραφικός χώρος ή ο ιστορικός χώρος ολόκληρης της χερσονήσου και όχι μόνο του νομού Χαλκιδικής.

5. Δικαίωμα να μετέχουν στις εργασίες των Γεν. Συνελεύσεων και να ψηφίζουν έχουν μόνο όσοι έχουν εξοφλήσει τη συνδρομή του έτους εντός του οποίου γίνεται η Γεν. Συνέλευση.

6. Τα μέλη του Δ.Σ. και οι Αντιπρόσωποι και οι Ανταποκριτές δεν έχουν δικαίωμα να λαμβάνουν οποιαδήποτε αμοιβή για προσφερθείσες υπηρεσίες. Η θέση τους είναι άμισθη και τιμητική.

7. Τα Επίτιμα μέλη δεν καταβάλουν συνδρομή ούτε έχουν το δικαίωμα του εκλέγειν και εκλέγεσθαι.

8. Ως ειδοποίηση για την ταμειακή ενημέρωση των μελών καθιερώνεται και η αναγραφή του έτους της τελευταίας καταβολής συνδρομής στην αυτοκόλλητη ετικέτα στο σελοφάν του περιδικού.

Πλήρες το Καταστατικό βρίσκεται αναρτημένο στην ιστοσελίδα μας **www.panchalkidikos.gr** (Αρχική σελίδα, δεξιά).

## Προς τους αρθρογράφους

Παρακαλούνται οι αρθρογράφοι τα κείμενα τους να μην είναι εκτεταμένα. Να περιορίζονται στα μέτρα που έχει βάλει η Επιτροπή Έκδοσης. Δηλαδή δεν πρέπει να υπερβαίνουν τις 1800 λέξεις περίπου ούτε τους 9.000 χαρακτήρες (χτυπήματα). Η παράκληση αυτή γράφεται στην πίσω σελίδα του εξωφύλλου κάθε τεύχους, αλλά δυστυχώς αγνοείται.

Επίσης μερικοί μας στέλνουν άρθρα εξειδικευμένα με περιεχόμενο άκρως επιστημονικό ή άλλα άσχετα τα οποία δεν είναι δυνατό να δημοσιευθούν. Για τη σειρά δημοσίευσης λαμβάνονται υπόψη, πέραν του περιεχομένου, δύο στοιχεία: Ο χρόνος παραλαβής και η επικαιρότητα, αποστέλλονται δε αποκλειστικά σε ηλεκτρονική μορφή στο ιμέιλ [mkartsioti@gmail.com](mailto:mkartsioti@gmail.com).

Τέλος επαναλαμβάνουμε ότι το περιοδικό απευθύνεται στο ευρύ κοινό, και αυτό ας έχει απέναντί του κάθε αρθρογράφος όταν συντάσσει την εργασία του.

## Ο λογαριασμός IBAN στην Τράπεζα Πειραιώς

όπου θα κατατίθενται στο εξής οι συνδρομές είναι  
**GR80 0171 2330 0062 3304 0032 572**



## ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ ΟΛΟΥΣ

Λόγω των οικονομικών δυσκολιών που αντιμετωπίζουμε όλοι οι Έλληνες το Δ.Σ. προέβη σε διακανονισμό των οφειλών από συνδρομές. Έτσι σήμερα ο καθένας έχει υποχρέωση εξόφλησης μόνο των συνδρομών των δύο τελευταίων ετών.

**Τώρα όλοι γνωρίζετε τις οφειλές σας στο Σύλλογο, γιατί στην αυτοκόλλητη ετικέτα με τη διεύθυνσή σας, στο σελοφάν με το οποίο είναι τυλιγμένο το περιοδικό, γράφεται το τελευταίο έτος πληρωμής της συνδρομής σας.**

### ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΤΑΒΟΛΗΣ ΤΗΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ:

α) Στον ταμία ή σε οποιοδήποτε μέλος του Δ.Σ. ή στον αντιπρόσωπο ή τον ανταποκριτή του χωριού σας.

β) Στα γραφεία μας κάθε βράδυ πλην Παρασκευής 6-8 μ.μ.

γ) Στην **Τράπεζα Πειραιώς IBAN: GR80 0171 2330 0062 3304 0032 572**

δ) Στους παρακάτω συνεργάτες:

**1. Ζηνοβία Ιππ. Πάχτα για τη Θεσσαλονίκη και την Αρναία και τα πέριξ τηλ. 6937313294**

**2. Νίκος Πιτσιόρλας για τον Πολύγυρο και τα πέριξ τηλ. 6979816851 και**

**3. Χρυσοβαλάντης Μπουλούσης για την Κασσάνδρα ολόκληρη τηλ. 6944989934 (Κασσάνδρεια)**

**Ζητείται συνεργάτης με αμοιβή για την είσπραξη των συνδρομών από τα μέλη των Νέων Μουδανιών και των πέριξ.**

## ΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΤΟΥ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ ΜΑΣ

Μέχρι σήμερα χορηγοί του περιοδικού είναι:

**ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΒΑΓΙΩΝΑΣ (τ. 1-4), ΑΣΤΕΡΙΟΣ ΖΩΓΡΑΦΟΣ (τ. 5-6),  
ΕΥΡΥΔΙΚΗ ΜΑΣΑΛΑ-ΜΟΥΣΤΟΥ (τ. 7), ΜΟΣΧΟΣ ΜΟΣΧΟΣ (τ. 8),  
ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ & ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΡΑΜΜΕΝΑ (τ. 9), ΔΗΜΟΣ ΠΟΛΥΓΥΡΟΥ (τ. 10),  
ΧΡ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΡΑΣ (τ. 11), ΠΕΡΙΦ. ΕΝΟΤΗΤΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ (τ. 12),  
ΚΩΝ. & ΑΦΡ. ΚΟΝΤΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ (τ. 13), ΔΗΜΟΣ ΣΙΘΩΝΙΑΣ (τ. 14),  
ΜΑΓΔΑ ΚΕΚΕΡΗ-ΣΛΙΝΗ (τ. 15), ΗΛΕΚΤΡΑ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ (τ. 16),  
ΕΛΛΗ, ΜΑΡΙΑ, ΚΑΙΤΗ & ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥΔΗ (τ. 17),  
ΔΗΜΟΣ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗ (τ. 18), ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΙΧΟΣ (τ. 19),  
ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΟΛΥΓΥΡΙΝΩΝ & ΘΩΜΑΣ ΘΕΟΔΩΡΙΔΗΣ (τ. 20),  
ΧΡΗΣΤΟΣ ΔΙΑΜΑΝΤΟΓΛΟΥ (τ. 21), ΙΩΑΝΝΗΣ ΤΖΙΤΖΙΟΣ (τ. 22),  
ΕΚΜΕ Α.Ε. Ι. & Β. ΚΑΡΥΩΤΗΣ (τ.23), ΠΑΥΛΟΣ ΔΕΑΣ (τ. 24),  
ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΚΑΙ ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΡΑΒΑΤΟΥ (τ. 25),  
ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ (τ. 26), ΟΡΕΣΤΗΣ ΣΙΜΩΝΗΣ (τ. 27),  
ΙΩΑΝΝΗΣ ΤΖΙΤΖΙΟΣ (τ. 28), ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΠΟΛΥΓΥΡΙΝΩΝ (τ. 29),  
ΑΣΤΕΡΙΟΣ ΖΩΓΡΑΦΟΣ (τ. 30), ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΙΣΚΙΝΗΣ (τ. 31),  
ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ (τ. 32), ΟΡΕΣΤΗΣ ΣΙΜΩΝΗΣ (τ. 33),  
ΕΛΛΗ ΔΗΜΗΤΡΑΚΟΥΔΗ & ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΣΤΑΜΠΟΥΛΗ (τ. 34),  
ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ (τ. 35), ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ (τ. 36),  
ΘΕΟΔΟΣΙΟΣ Δ. ΚΟΥΚΟΥΜΠΗΣ (τ. 37).**





## Η Χ Ο Ρ Η Γ Ι Α

Χορηγός της έκδοσης του παρόντος 37ου τεύχους είναι

**Ο κ. Θεοδόσιος Δ. Κουκουμπής**

**Δρ. ιατρός χειρουργός ορθοπεδικός, από τη Χαλκιδική.**

**Το Δ.Σ. και ο κόσμος του Παγχαλκιδικού Συλλόγου**

### Ευχαριστεί

εκ βαθέων τον κ. **Θεοδόσιο Δ. Κουκουμπή** για την ευγενική του χειρονομία-χορηγία με την οποία δίνει την ευκαιρία για τη συνέχεια της έκδοσης του περιοδικού ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΛΟΓΟΣ, που κυκλοφορεί ανελλιπώς σε 2.500 αντίτυπα από το 2009 και στοχεύει στην ενημέρωση, την καλλιέργεια των αναγνωστών του και την ανάδειξη της ιστορίας, της παράδοσης και του πολιτισμού της Χαλκιδικής. Αποστέλλεται δωρεάν, πέρα από τα μέλη μας, σε όλα τα Σχολεία μας: Δημοτικά, Γυμνάσια, Λύκεια, στους Δήμους και στις Κοινότητες (δημάρχους και δημοτικούς συμβούλους), σε όλες τις υπηρεσίες του Νομού Χαλκιδικής, σε πολλούς επώνυμους συμπατριώτες και μη, που αγαπούν τη Χαλκιδική και στις μεγάλες βιβλιοθήκες της χώρας.

Ο ακριβός συμπατριώτης μας Δρ. ιατρός κ **Θεοδόσιος Δ. Κουκουμπής**, επίλεκτο παλαιό μέλος του Συλλόγου μας (Α.Μ. 417), γεννήθηκε το 1959 από γονείς Χαλκιδικιώτες (ο πατέρας του κατάγεται από τον Πολύγυρο και η μητέρα του από την Αρναία). Σήμερα εργάζεται και διαπρέπει ως ορθοπεδικός χειρουργός στο ιατρικό στερέωμα αλλά και ως ευπατρίδης στην κοινωνία της Θεσσαλονίκης και της Χαλκιδικής, τιμώντας την επιστήμη του και την ιδιαίτερη πατρίδα μας, της οποίας είναι γνήσιο τέκνο.

Στις επιστημονικές του αποσκευές πέρα από το πτυχίο και την ειδικότητα του χειρουργού ορθοπεδικού, που έλαβε από την Ιατρική Σχολή Ιωαννίνων, φέρει και τον τίτλο του διδάκτορα το οποίο απέκτησε από την ίδια Σχολή. Στη συνέχεια μετεκπαιδεύτηκε στην Αμερική, στη χειρουργική γόνατος και ισχίου, αλλά και στην Γαλλία και την Ελβετία. Επιστρέφοντας εργάστηκε στο πανεπιστημιακό Νοσοκομείο Ιωαννίνων για τέσσερα χρόνια και από το 1998 έως και σήμερα εργάζεται στη Θεσσαλονίκη μας.

Έχει πλούσιο επιστημονικό έργο με πάνω από 100 δημοσιεύσεις σε ελληνικά και ξένα επιστημονικά περιοδικά και ανακοινώσεις σε μεγάλα διεθνή συνέδρια. Το θέμα «Ισχίο και γόνατο» αποτελεί το ιδιαίτερο επιστημονικό του ενδιαφέρον και υπήρξε πρόεδρος του τμήματος Ισχύου και Γόνατος της Ελληνικής Ορθοπεδικής Εταιρείας.

**ΑΞΙΟΤΙΜΕ ΚΥΡΙΕ ΚΟΥΚΟΥΜΠΗ, ΑΚΡΙΒΕ ΜΑΣ ΣΥΜΠΑΤΡΙΩΤΗ**

**ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΘΕΡΜΑ,**

**και εγγράφουμε το όνομά σας στον κατάλογο των χορηγών για παντοτινή ανάμνηση.**

**Το Δ.Σ.**

## ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΧΟΡΗΓΟΣ

Ζητείται χορηγός για το επόμενο 38ο τεύχος: Ιανουάριος - Φεβρουάριος - Μάρτιος 2019.

Η εκτύπωσή του κοστίζει 1980 ευρώ.

Η χορηγία μπορεί να γίνει από ένα πρόσωπο ή φορέα ή και από περισσότερα.

Για εκδήλωση ενδιαφέροντος στο τηλέφωνο του Συλλόγου 2310 323839.



## Νέα μέλη του Συλλόγου εγγραφέντα μέχρι 15.11.2018

		Αρ.Μητρώου			Αρ.Μητρώου
1. Αλεξάνδρου Γεώργιος	N. Μουδανιά	1728	19. Μαχαιράς Νικόλαος	Αρναία	1746
2. Καρανάς Γεώργιος	Βασιλικά	1729	20. Κλειδαρά Ιωάννα	Θεσσαλονίκη	1747
3. Πάλλη Μαρία	Αγ. Νικόλαος	1730	21. Κριμπά Ελευθερία	Άφυτος	1748
4. Πουμάκη Μαρία	Γαλάτιστα	1731	22. Ντέλια Παναγιώτα	Θεσσαλονίκη	1749
5. Μπόκιος Ιωάννης	Μεταμόρφωση	1732	23. Καζάκου Δήμητρα	Θεσσαλονίκη	1750
6. Πιτσιόρλας Νικόλαος	Πολύγυρος	1733	24. Ματζάρα Κωνσταντίνα	Πολύχρονο	1751
7. Τσιώνη Κατερίνα	Γαλαρινός	1734	25. Ρεβυθιάδου Μαρία	Θεσσαλονίκη	1752
8. Καραγιάννη Αργυρή	Αρναία	1735	26. Μπαντή Βάλεια	Πανόραμα	1753
9. Κωτινούδης Μιχαήλ	Πετροκέρασα	1736	27. Μοσχόπουλος Μοσχόπουλος	Βασιλικά	1754
10. Κούσας Απόστολος	Βασιλικά	1737	28. Χρυσοχοΐδου Αναστασία	Αρναία	1755
11. Λοκοβίτης Δημήτριος	Πολύγυρος	1738	29. Κατωπόδη Αγκαία	N. Καλλικράτεια	1756
12. Καραζαφείρης Γρηγόριος	Γαλάτιστα	1739	30. Δημητρού Κατερίνα	Αγ. Νικόλαος	1757
13. Σώη -Κοτσερίδου Μάρθα	N. Ποτίδαια	1740	31. Πεζάτη - Μαστρογιάννη Κων/ντια	Πορταριά	1758
14. Χαλέβα -Σιακαγιάννη Αργυρούλα	Αρναία	1741	32. Αδάμου Χαΐδω	Νεοχώρι	1759
15. Μπούφτα Αμαλία	Αρναία	1742	33. Κώστογλου Θωμαή	Φούρκα	1760
16. Μπούφτα Κωνσταντία	Αρναία	1743	34. Παπαγιαννοπούλου Κατερίνα	Θεσσαλονίκη	1761
17. Μπούφτα Αναστασία	Αρναία	1744	35. Σάγγου Αναστασία	Αγ. Μάμας	1762
18. Μελανδινός Ιωάννης	Βράσταμα	1745	36. Καραμανώλη Άννα	Ριζά	1763

Σημ. Το Δ.Σ. καλωσορίζει με χαρά τα νέα μέλη και τα προσκαλεί σε ενεργό συμμετοχή στη ζωή και τη δράση του Συλλόγου μας.

### Π Ε Ν Θ Η

Έφυγαν από τη ζωή:

Ο **Βογιατζής Χρήστος**, σε ηλικία 63 ετών από την Αρναία, μέλος του Συλλόγου μας (Α.Μ. 882).

Η **Μανασή-Βαλασάκη Αναστασία** από τον Πολύγυρο, μέλος του Συλλόγου μας (Α.Μ.1248), σ. δασκάλα, σύζυγος του σ. δασκάλου Βλάση Βαλασάκη, μέλους του Συλλόγου μας (Α.Μ. 1249) από τα Πυργαδίκια.

Ο **Μπάκης Γεώργιος** από τον Πολύγυρο, παλαιό μέλος του Συλλόγου μας (Α.Μ. 517)

Ο **Καραμούζης Χρήστος** από τον Ταξιάρχη μέλος του Συλλόγου μας (Α.Μ.775)

Ο **Ηρακλής Χανιώτης** αντιστράτηγος ε.α., σύζυγος της Αμαλίας Χανιώτη, μέλος του Συλλόγου μας (Α.Μ. 1560).

Ο **Αβράμης Βασίλειος**, σ. δάσκαλος από τον Άγιο Πρόδρομο, παλαιό μέλος του Συλλόγου μας (Α.Μ. 49), ο οποίος διετέλεσε επανειλημμένως πρόεδρος Γενικών Συνελεύσεων.

Ο **Βασιλειάδης Βασίλειος**, από το Κελί Βραστών, σύζυγος της Μαρίας Γκριλη, προέδρου των Βρασταμινών Θεσ/νίκης, απ' τα παλαιότερα μέλη του Συλλόγου μας (Α.Μ. 10).

Ο **Λυπουρλής Δημήτριος**, καθηγητής της Φιλοσοφικής Σχολής του ΑΠΘ, φίλος και υποστηρικτής του Συλλόγου μας.

Μεγάλη ήταν η συμβολή του στην τοποθέτηση του ανδριάντα του Αριστοτέλη στο Α.Π.Θ.

Το Δ.Σ. απευθύνει θερμά συλλυπητήρια στους οικείους των μεταστάντων, ευχόμενο την εξ ύψους παρηγορία. ΑΙΩΝΙΑ Η ΜΝΗΜΗ ΤΟΥΣ

Το Δ.Σ.



## ΔΙΚΗΓΟΡΟΙ και ΣΥΜΒΟΛΑΙΟΓΡΑΦΟΙ ΜΕΛΗ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΜΑΣ

Ο κατάλογος αυτός δημοσιεύεται για διευκόλυνση ώστε να βρίσκονται εύκολα οι δικηγόροι & συμβολαιογράφοι μας.  
Για τυχόν εσφαλμένη εγγραφή ή παράλειψη τηλεφωνήστε στο τηλέφωνο του Συλλόγου 2310 323839 για διόρθωση στο επόμενο τεύχος.

### ΔΙΚΗΓΟΡΟΙ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ	ΤΗΛΕΦΩΝΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	ΤΟΠΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ
Αλβανός Αστέριος Α.Μ. 1684	Τερτσέτη 5, 63100 Πολύγυρος	2371023470, 6974338811	Πολύγυρος
Αλβανός Χρήστος Α.Μ. 1267	Τερτσέτη 5, 63100 Πολύγυρος	2371023470, 6977639344	Δουμπιά
Βαντσίδης Δημήτριος Α.Μ. 1082	Βενιζέλου 20, 54624 Θεσσαλονίκη	2310266505, 6936530617	Όλυνθος
Βαλιάνος Στυλιανός Α.Μ.567	Αρναία, 63074 Αρναία	2372022020, 6974049295	Αρναία
Βασιλάκης Νικόλαος Α.Μ.1247	Δικαιοσύνης 1, 63100 Πολύγυρος	2371024132, 6944441012	Πολυγυρος
Βλάχος Μιχάλης Α.Μ.391	Ολυμπίου Διαμαντή 14, 54624 Θεσσαλονίκη	2310555300, 6946943690	Γαλάτιστα
Γιοβανούδας Αθανάσιος Α.Μ.1277	Πολυζωΐδη 4, 63100 Πολύγυρος	2371023772, 6946113929	Συκιά
Γιοβανούδας Βαρσάμης Α.Μ.143	Πολυζωΐδου 3, 63100 Πολύγυρος	2371023444, 6944345761	Συκιά
Γραμμενά Αικατερίνη Α.Μ.1047	Περικλέους 11, 55134 Καλαμαριά	2310434808, 6978990791	Θεσ/νίκη
Δαλαμάγκας Γεώργιος Α.Μ.367	Χρ. Σμύρνης 10, 63200 Ν. Μουδανιά	2373025833, 6944704185	Πολύχρονο
Δημητρακούδης Κων/νος Α.Μ.998	Αρναία, 63074 Αρναία	2372022617, 6972021345	Αρναία
Ζωγράφος Αστέριος Α.Μ.465	Π. Λεβαντή - Ύδρας 10, 55236 Θεσσαλονίκη	2310524907, 6944455533	Αρναία
Ιορδανίδου Πελαγία Α.Μ.1539	Τζαβούρα 17, 63200 Ν. Μουδανιά	6973399100	Ν. Μουδανιά
Καπλάνης Θωμάς Α.Μ.1604	Πολυτεχνείου 6, 63100 Πολύγυρος	2371022711, 6944578910	Πολύγυρος
Καραμανλής Νικόλαος Α.Μ.50	Χρ. Σμύρνης 6, 63200 Ν. Μουδανιά	2373024447, 6977468667	Πευκοχώρι
Κέκερης Νικόλαος Α.Μ.888	Φλέμιγκ Αλ. 57, 54642 Θεσσαλονίκη	2372022888, 6949987754	Ταξιάρχης
Κουτσός Γεώργιος Α.Μ.662	Μητροπόλεως 75, 54622 Θεσσαλονίκη	2310263614, 6977594015	Βάβδος
Κρημνιανιώτης Παναγιώτης Α.Μ.1245	Πολυζωΐδη, 63100 Πολύγυρος	2371024590, 6944945483	Σανά
Μήτσιου Δημήτριος Α.Μ.1322	Πολύγυρος, 63100 Πολύγυρος	2371022133, 6944473804	Πολύγυρος
Μοσχίδου Ευθυμία Α.Μ.1081	Βενιζέλου 20, 54624 Θεσσαλονίκη	2310266505, 6976181093	Όλυνθος
Πανιώρας Κων/νος Α.Μ.1241	Αρναία, 63074 Αρναία	2372022471, 6974304569	Αρναία
Παπαθεοχάρη Ιουλιάννα Α.Μ.1473	Αγίου Μηνά 3, 54625 Θεσσαλονίκη	2310441802, 6932776665	Αρναία
Παπαθεοχάρης Αθανάσιος Α.Μ.906	Αγ. Μηνά 3, 54625 Θεσσαλονίκη	2310346096, 6974421800	Αρναία
Παπασαραφιανού Φανή Α.Μ.1220	Π.Π. Γερμανού 3, 54622 Θεσσαλονίκη	2310276296	Κασσάνδρεια
Πάππας Βασίλειος Α.Μ.124	Κομνηνών 19, 54624 Θεσσαλονίκη	2310414801, 6932658017	Ιερισσός
Τσάτσαρη Φαίδρα Α.Μ.1431	Καθ. Τσουντα 3, 54655 Θεσσαλονίκη	2310421339, 6946854362	Βάβδος
Τσιγερίδης Ευθύμιος Α.Μ.1294	Αμπελώνων 20Α, 55534 Πυλαία	2310914132, 6977320964	Πετροκέρασα
Φιλιππίδης Άγγελος Α.Μ.36	Λ. Νίκης 1, 54624 Θεσσαλονίκη	2310427720, 6973828611	Νικήτη
Χαλκιάς Αριστείδης Α.Μ. 222	Εθν. Αντίστασης 2, 55337 Τριανδρία	2310927889, 6977683027	Αγ. Πρόδρομος
Χουλιάρης Θεόδωρος Α.Μ.292	Ορφανίδου 1, 54625 Θεσσαλονίκη	2310526328, 6938421901	Λάκκωμα

### ΣΥΜΒΟΛΑΙΟΓΡΑΦΟΙ

Μπύρου Σουλτάνα Α.Μ. 1401	Αρναία, 63074 Αρναία	2372022330, 6946102292	Αρναία
Καΐση - Λαμπρίδου Στέλλα Α.Μ. 878	Γρηγορίου Ε 30, 54248 Θεσσαλονίκη	2310311333, 6944704523	Πολύγυρος Φ.
Τσαντήλα Ευδοκία Α.Μ. 565	Σαλαμίνας 10, 54625 Θεσσαλονίκη	2310534444	Παλαιοχώρι
Χουλιάρα Πασχαλίνα Α.Μ. 313	Αγράφων 1, 56626 Θεσσαλονίκη	2310524884	Σοχός
Μπύρος Γρηγόριος Α.Μ.746	Αρναία, 63074 Αρναία	2372022630, 6944381760	Αρναία





## ΤΑ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ, ΟΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ ΚΑΙ ΟΙ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΤΕΣ ΤΟΥ ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ

**Αντιπρόσωπος: Δημήτριος Σμάγας**  
6942095999 (Αγ. Νικόλαος)

#### Ανταποκριτές:

Μεταγγιτσίου	Κατσίκας Γεώργιος 6946257817
Πυργαδικίων	Αγγελίδης Αλέξανδρος 6973016187

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΑΡΝΑΙΑΣ

**Αντιπρόσωπος: Παντελής Ζωγράφος**  
6956140250 (Αρναία)

#### Ανταποκριτές:

Αρναίας	Πάχτα Ζηνοβία 6937313294
Βαρβάρας	Τσιάλη Λεμονιά 6946525098
Μεγ. Παναγίας	Κατραντσιώτου Ελένη 6977337556
Νεοχωρίου	Χιούτης Κων/ντίνας 6945255403
Ολυμπιάδας	Αναστασίου Βασίλειος 6977775105
Παλαιοχωρίου	Τσιάλης Ευστ. Γεώργιος 6974061900
Στανού	Τουπλικιώτης Αθανάσιος 6972422953
Σταγείρων	Πέργουλης Παντελής 6974665538
Στρατονίκης	Τσανανά Ελένη σύζ. Γεωρ. 6946149510
Στρατωνίου	Ανετούδης Αριστείδης 6932622687 Μπαλαρά Γιάννα 6945983653

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΓΑΛΑΤΙΣΤΑΣ

**Αντιπρόσωπος: Αστέριος Σουάνης**  
6978262440 (Γαλάτιστα)

#### Ανταποκριτές:

Βάβδου	Κουτσός Σαρ. Χρήστος 6944682564
--------	------------------------------------

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΖΕΡΒΟΧΩΡΙΩΝ

**Αντιπρόσωπος: Χρήστος Μπαμπαϊτής**  
6976601853 (Παχαιόχωρα)

#### Ανταποκριτές:

Γεροπλατάνου	Παπαγρηγορίου Αθανάσιος 6943075258
--------------	---------------------------------------

Δουμπιών	Παπαοικονόμου Εμμ. Νίκος 6937671915
Κρήμνης	Κοντογιώργης Δημήτριος 6944758636
Μαραθούσας	Θεοχάρης Ευστράτιος 6938738735
Ριζών	Γιάννος Τάσος 6945167252
Σανών	Γκανιά Ροδόπη 6974786571

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΕΡΙΣΣΟΥ

**Αντιπρόσωπος: Φώτης Ταλέας**  
6944758623 (Ιερισσό)

#### Ανταποκριτές:

Αμμουλιανής	Ροδοκαλάκης Παν. Γεώργιος 6944538798
Γοματίου	Κλειδαράς Σταύρος 6942560931
Ιερισσού	Μαρίνος Ιωάννης 6975505132
Νέων Ρόδων	Ταλέας Γεώργιος 6946461528
Ουρανούπολης	Χαδαλής Σωκράτης 6973315832

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΚΑΣΣΑΝΔΡΕΙΑΣ

**Αντιπρόσωπος: Νικόλαος Παραλής**  
6932579452 (Κασσάνδρεια)

#### Ανταποκριτές:

Κασσανδρείας	Μπουλούσης Χρυσοβαλάντης 6944989934
Αθύτου	Κωστοπούλου Μάχη 6932474037
Καλάνδρας	Ραπτόπουλος Σάκης 6977773617
Καλλιθέα	Πόπης Κωνσταντίνος 6977426096
Κασσανδρινού	Μαθαία Μαγδαληνή 6944694417
Κρουσηγής	Σουσούρας Χρήστος 6937661655
Νέα Φώκαια	Κουκής Θεόδωρος 2374081522
Φούρκας	Μανώλτσιος Ιωάννης 6981260949

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΝΕΑΣ ΚΑΛΛΙΚΡΑΤΕΙΑΣ**

**Αντιπρόσωπος: Άννα Χαλκιά**  
6979492853 (Ν. Καλλικράτεια)

**Ανταποκριτές:**

Άγ. Παύλου	Μυλωνά Ελευθερία 6975023812
Λακκώματος	Χουλιάρας Θεόδωρος 6938421901
Ν. Γωνιάς	Βούτση Αικατερίνη 6932539114
Ν. Ηράκλειας	Ραγιάς Νίκος 6932905273
Ν. Καλλικράτειας	Τζούμα-Ζαμπόκα Κονδυλένια 6978024295
Ν. Συλλάτων	Πανταζής Αθανάσιος 6972547148
Σωζόπολης	Ψαθά Κρυσταλένια 6982983875

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΝΕΟΥ ΜΑΡΜΑΡΑ**

**Αντιπρόσωπος: Χρήστος Γκιζγκής**  
6987774958 (Ν. Μαρμαράς)

**Ανταποκριτές:**

Νέος Μαρμαράς	Καπλάνης Γεώργιος 6983337260
Παρθενώνα	Παπαδοπούλου-Μαργαρίτη Στέλλα 6948076521

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΝΕΩΝ ΜΟΥΔΑΝΙΩΝ**

**Αντιπρόσωπος: Αθανάσιος Χατζηπαπάς**  
6976762043 (Ν. Μουδανιά)

**Ανταποκριτές:**

Άγ. Παντελεήμων	Καρατζάκης Αργύριος 6976319203
Άγ. Μάμας	Κυρίμης Στυλιανός 6948080892
Διονυσίου	Ντοντσάκη-Μουτσάκη Μαρία 6942411001
Ζωγράφου	Μηνάογλου Κων/ντίνος 6972342060
Ν. Μουδανιών	Τζιουρτζιούμη Παναγιώτα 6944393553 Στεργίου Δέσποινα 6972862917
Ν. Ποτίδαιας	Χατζηκονδέλης Αθανάσιος 6944622856
Ν. Φλογητών	Μαυρίδης Βάιος 6974418120
Ολύνθου	Αναστασιάδου Μαρία Βορ. 6977413971
Πορταριάς	Καλογεράκη Άρτεμις 6972446445
Σημάντρων	Ζουμπουλίδου-Χ <sup>η</sup> Στογιάννη Ελένη 6977745305

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΝΕΑΣ ΤΡΙΓΛΙΑΣ**

**Αντιπρόσωπος: Αλέξανδρος Οικονομίδης**  
6976238375 (Ν. Τρίγλια)

**Ανταποκριτές:**

Ελαιοχωρίων	Βακαλούδης Κων/ντίνος 6945331299
Κρήνης	Τσέλιου Σμαρώ 6977869760
Ν. Πλαγίων	Μπανάκης Νικόλαος 6946487662
Ν. Τενέδου	Τυροβούζης Αθανάσιος 6973909777
Πετραλώνων	Χαραλαμπίδης Αναστάσιος 6940292721

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΝΙΚΗΤΗΣ**

**Αντιπρόσωπος: Στυλιανός Κωστίκας**  
6974792466 (Νικήτη)

**Ανταποκριτές:**

Νικήτης	Αναγνωστάρας Γεώργιος 6942562006 Πούλιος Μαυρουδής 6977882330
Μεταμόρφωσης	Βασιλειάδης Ιωάννης 6946953441

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΟΡΜΥΛΙΑΣ**

**Αντιπρόσωπος: Βασίλειος Γκαρλής**  
6973557907 (Ορμύλια)

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΑΛΛΗΝΗΣ**

**Αντιπρόσωπος: Αστέριος Βαμβακάς**  
6974486323 (Πολύχρονο)

**Ανταποκριτές:**

Άγ. Παρασκευής	Χριστέλη Καίτη 6974930896
Ν. Σκιώνης	Ζιώβα Τηλ. Μαρία 6978706512
Παλιουρίου	Κόνιαλη Ελευθερία 6972598392
Πευκοχωρίου	Καραμανλής Νικόλαος 6977468667
Πολυχρόνου	Μητσιάνη Αλεξάνδρα 6974960770
Χανιώτη	Πελέκα Ξένια 6977862948

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΟΛΥΓΥΡΟΥ**

**Εκπρόσωποι:** **Γεώργιος Διαμαντουλάκης**  
6977007729 (Πολύγυρος)  
**Ιωάννης Κανατάς**  
6945822836 (Πολύγυρος)

**Ανταποκριτές:**

Άγ. Προδρόμου	Βατζόλας Μιλτιάδης 6945388137
Βραστών	Παντάλης Παύλος 6973263460
Παλαιοκάστρου	Δημηνάς Αθανάσιος 6945265181
Ταξιάρχη	Λυρτζής Αστέριος 6944779345

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΚΙΑΣ**

**Αντιπρόσωπος:** **Μαρία Λαθούρη - Πάργα**  
6980344545 (Συκιά)

**Ανταποκριτές:**

Συκιάς	Κανέλης Ελευθέριος Δημ. Σχ. 6972432152
Σάρτης	Χριστάρα Σόνια (φαρμακείο) 6948508024

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΒΑΣΙΛΙΚΩΝ**

**Αντιπρόσωπος:** **Αστέριος Σαμαράς**  
6978279448 (Βασιλικά)

**Ανταποκριτές:**

Βασιλικών	Αργυρίου Αργύριος 6942250753
Γαλαρινού	Καραμόσχος Γεώργιος 6974337958
Λακκιάς	Δερμεντζής Γεώργιος 6937166492
Λειβαδίου	Ταυλίκος Πασχάλης (Λάκης) 6975595700

Σουρωτής	Σαμαράς Ιωάννης 6946219116
Ταγαράδων	Καλαφάτης Αθ. Σωτήριος, ιερέας 6979048920

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΕΠΑΝΩΜΗΣ**

**Αντιπρόσωπος:** **Γρηγόριος Λάτσιος**  
6944450896 (Επανωμή)

**Ανταποκριτές:**

Επανωμής	Λάτσιος Σταύρος 6973234643
Μεσημερίου	Παπαδόπουλος Ι. Κων/ντίνος 6972273198
Πλαγιαρίου	Γκόρης Στέλιος (κατάστημα) 6977222357

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΖΑΓΚΛΙΒΕΡΙΟΥ**

**Αντιπρόσωπος:** **Άγγελος Μπαλμπάτσης**  
6974372072 (Ζαγκλιβέρι)

**Ανταποκριτές:**

Κωτούδης Βασίλειος	6948049910
Πετροκεράσων	Λέκκας Γιάγκος 6978681120
Αδάμ	Αδαμούδη Αναστασία 6937098098
Ν. Καλινδοίων	Κυργιαζίδης Νικόλαος (πρώην Καλαμωτού) 6997120748

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΘΕΡΜΗΣ**

**Αντιπρόσωποι:** **Βασίλειος Ματσιόγκος**  
6974938469  
**Ιωάννης Τρικαλιώτης**  
6976570967

**Αρμοδιότητες Αντιπροσώπων και Ανταποκριτών**

**Οι ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ και οι ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΤΕΣ, μεριμνούν για την εγγραφή νέων μελών, για τη διακίνηση του περιοδικού μας ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΛΟΓΟΣ και για την είσπραξη των συνδρομών συνεργαζόμενοι με τους κατά τόπους εισπράκτορες.**

Επίσης συνεργάζονται με τους τοπικούς πολιτιστικούς Συλλόγους και τους εκπροσώπους της Τοπικής Αυτοδιοίκησης και των άλλων κοινωνικών φορέων, τους ενημερώνουν ότι ο Παγχαλκιδικός διαθέτει χορωδίες και χορευτικά που πρέπει να καλούνται στις χαλκιδικιώτικες εκδηλώσεις, σε αμοιβαία βάση και εξετάζουν και προτείνουν στο Δ.Σ. τη διοργάνωση κοινών εκδηλώσεων.

Κρίνουμε σκόπιμο να το ξαναγράψουμε για άλλη μια φορά: **Ο Παγχαλκιδικός δεν είναι δευτεροβάθμιο σωματείο, ούτε προϊστάται των άλλων Συλλόγων. Είναι ίσος με όλους τους άλλους Συλλόγους των χωριών και των κωμοπόλεων.** Χρέος λοιπόν κάθε Χαλκιδικιώτη είναι πρώτα να γίνεται μέλος του Συλλόγου του τόπου του, για να βοηθήσει την πολιτιστική ανέλιξή του και ταυτόχρονα, αν θέλει, να γίνεται και μέλος του Παγχαλκιδικού, ο οποίος φροντίζει για γενικότερα θέματα που αφορούν σε ολόκληρη τη Χαλκιδική και τους Χαλκιδικιώτες.

Τέλος σημειώνεται ότι οι ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ συντονίζουν το έργο τους με τους ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΤΕΣ της δικαιοδοσίας τους και εκπροσωπούν τον πρόεδρο και το Δ.Σ. στις τοπικές εκδηλώσεις και τους τοπικούς εορτασμούς.

Υπεύθυνος της λειτουργίας και του συντονισμού του όλου οργανωτικού δικτύου, των Αντιπροσώπων και Ανταποκριτών είναι προσωπικά ο Πρόεδρος κ. **Μιχαήλ Καρτσιώτης** 6946470157 και e-mail mkartsioti@gmail.com.





## ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ "Ο ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ"

Έδρα Θεσσαλονίκη - Έτος ίδρύσεως 1903

## ΥΠΟΜΝΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΕΚΔΡΟΜΩΝ ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ-ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2018

## Νοέμβριος 2018

<b>Τετάρτη 14 Νοεμβρίου</b>	-Ομιλία του ομ. καθηγητή της παι- διατρικής του ΑΠΘ κ. Ι. Τσίκουλα με θέμα: Σωματικές, ψυχοπνευματικές και αναπτυξιακές διαταραχές στα παι- διά.	-Ώρα 20.00' στην Εστία μας. Θα ακολου- θήσει συζήτηση και λιτή δεξίωση.
<b>Κυριακή 18 Νοεμβρίου</b>	-19η Συνάντηση χορωδιών της Χαλ- κιδικής στην αίθουσα ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ έναντι Λευκού Πύργου. Ώρα 19.00	- Θα συμμετάσχουν οι χορωδίες Αρναίας, Γαλάτιστας, Ζερβοχωριών, Κασσανδρείας, Παγγαλκιδικού.
<b>Σαββατοκύριακο 24-25 Νοεμβρίου</b>	-Διήμερη εκδρομή σε Πρέσπες- Κα- στοριά και τα πέριξ. Οι θέσεις συ- μπληρώθηκαν.	-Το άτομο 70 ευρώ, στο ξενοδοχείο ΤΣΑ- ΜΗΣ με πρωινό και δείπνο με διασκέδα- ση. Τα ποτά εξ ιδίων. Διευκρινίσεις στον κ. Ι. Κοτσάνη 6936950188.

## Δεκέμβριος 2018

<b>Κυριακή 16 Δεκεμβρίου</b>	Θρησκευτικό μνημόσυνο υπέρ ανα- παύσεως των ψυχών των αιμνήστων προέδρων, συμβούλων, δωρητών, ευ- εργετών και μελών του Παγγαλκιδι- κού από ιδρύσεως, στον Ι. Ναό Αγ. Νι- κολάου Πολυγύρου. Θα προσφερθεί καφές. Το μεσημέρι κοινό γεύμα εξ ιδίων.	Θα κληθούν να παραστούν ο Μητροπολί- της Κασσανδρείας, ο Αντιπεριφερειάρχης Χαλκιδικής και ο Δήμαρχος Πολυγύρου. Η μεταφορά των ενδιαφερομένων θα γί- νει με λεωφορείο δωρεάν. Δηλώσεις στην κ. Νατάσα Δάφφα 6981473277. Ώρα αναχωρήσεως από πλατεία Καπετάν Χάψα 8.30'.
<b>Πέμπτη 20 Δεκεμβρίου</b>	Χριστουγεννιάτικη γιορτή. Προετοι- μασία-εκτέλεση από τα μέλη του Δ.Σ. κ. Άννα Εμμανουήλ και κ. Θεόδωρο Φλώρο.	Ώρα 19.00. Στην Εστία μας. Οι νοικοκυρές ας φέρουν, όπως κάθε χρό- νο, κάτι νηστήσιμο σε πίτες, πίτσες κλπ.

**Συμμετοχή τμημάτων μας σε εκδηλώσεις τρίτων κατόπιν προσκλήσεων:**

1) Η χορωδία μας θα εμφανισθεί την **Κυριακή 25 Νοεμβρίου 2018**, ώρα 11.00 στην μεγάλη αίθουσα τελετών του ΑΠΘ στο 34ο Διεθνές Χορωδιακό Φεστιβάλ που οργανώνει η Πολιτιστική Λέσχη Προσωπικού ΟΤΕ.

2) Το χορευτικό μας θα εμφανισθεί την **Κυριακή 9 Δεκεμβρίου 2018** ώρα 18.00 στο ξενοδοχείο «Φιλίππειο» σε εκδήλωση που οργανώνει το Ορθόδοξο Μακεδονικό Παρατηρητήριο για το Ίδρυμα Αγάπης (γηροκομείο) Αρναίας, με θέμα "ΚΑΠΠΑΔΟΚΙΑ ΚΑΙ ΑΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ".

**ΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ 2018-2019**

1. Η μικτή πολυφωνική χορωδία ενηλίκων, κάθε Τρίτη 19.30-21.30.
2. Η νεανική πολυφωνική χορωδία, κάθε Δευτέρα 21.30-22.30.
3. Τα τρία χορευτικά τμήματα (αρχαρίων, ενηλίκων και νεανικό), κάθε Δευτέρα 17.45-21.20.
4. Τμήμα χειροτεχνίας (Ντεκουπάζ) γυναικών, κάθε Πέμπτη 17.30-19.45.
5. Τμήμα φιλαναγνωσίας, την πρώτη Τρίτη κάθε μήνα 17.00-19.00.
6. Τμήμα σεμιναρίου αγγλικών, κάθε Πέμπτη 11.00-13.00 και 20.00-22.00.
7. Τμήμα χορού νεολαίας «Λάτιν», κάθε Παρασκευή 19.00-21.00.

**ΤΡΙΗΜΕΡΗ ΕΚΔΡΟΜΗ ΤΗΝ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ**

Το Δ. Σ. προγραμματίζει, να γιορτάσουμε εφέτος την Πρωτοχρονιά, με 3ήμερη εκδρομή οδικώς στη ΦΙΛΙΠΠΟΥΠΟΛΗ της Βουλγαρίας 30, 31 Δεκ. και 1 Ιαν. Το κόστος της εκδρομής με το Ρεβεγιόν της Πρωτοχρονιάς θα ανακοινωθούν με μήνυμα. Δηλώσεις συμμετοχής και διευκρινίσεις ανυπερθέτως μέχρι 30 Νοεμβρίου 2018, στον κ. **Ι. Κοτσάνη** 6936950188.

**ΠΑΓΧΑΛΚΙΔΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ «Ο ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ»**

Έδρα Θεσσαλονίκη - Έτος ίδρύσεως 1903

Θεσσαλονίκη, Δεκέμβριος 2018

**Π Ρ Ο Σ Κ Λ Η Σ Η**

προς όλα τα μέλη του Συλλόγου

**Θέμα μόνο: ΣΥΓΚΛΗΣΗ ΕΤΗΣΙΑΣ ΤΑΚΤΙΚΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗΣ**

Σύμφωνα με το άρθρο 19 του ισχύοντος καταστατικού, καλούμε όλα τα τακτικά μέλη του Συλλόγου στην ετήσια Τακτική Γεν. Συνέλευση, που θα πραγματοποιηθεί στην αίθουσα ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ (Εθνικής Αμύνης 1, έναντι Λευκού Πύργου), την Κυριακή 20 Ιανουαρίου 2019 και ώρα 11.00, με τα παρακάτω θέματα ημερήσιας διάταξης.

- Εκλογή προεδρείου Γεν. Συνέλευσης
- Έκθεση πεπραγμένων του Δ.Σ. (Γεν. Γραμματέας Δ.Σ.)
- Οικονομικός απολογισμός για το έτος 2018 (Ταμίας Δ.Σ.)
- Έκθεση Εξελεγκτικής Επιτροπής (Πρόεδρος Ε.Ε.)
- Κριτική επί των διοικητικών και οικονομικών πεπραγμένων-Προτάσεις.
- Δευτερολογία (Πρόεδρος Δ.Σ.)
- Έγκριση ή μη των πεπραγμένων
- Απονομή ηθικών διακρίσεων
- Αρχαιρεσίες προς ανάδειξη νέου Προέδρου και μελών Διοικητικού Συμβουλίου (8 μέλη) και μελών Εξελεγκτικής Επιτροπής (3 μέλη) για τη διετία 2019-2020.

Προσφορά αρτιδίων βασιλόπιτας με τρία τυχερά «φλουριά».

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Η κάληη θα κλείσει ώρα 15.00'. Η ταυτότητα απαραίτητη.**

**Σε περίπτωση μη απαρτίας, όπως συνήθως συμβαίνει, η Γεν. Συνέλευση θα επαναληφθεί την Κυριακή 27 Ιανουαρίου, την ίδια ώρα (11.00) στον ίδιο χώρο (Αίθουσα ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ, έναντι Λευκού Πύργου) με τα ίδια θέματα, με οσαδήποτε μέλη βρεθούν παρόντα και χωρίς άλλη πρόσκληση.**

**ΥΠΟΨΗΦΙΟΤΗΤΕΣ-ΠΡΟΘΕΣΜΙΕΣ:** Σύμφωνα με τις διατάξεις του ισχύοντος Καταστατικού: Οι υποψηφιότητες για το αξίωμα του προέδρου, των μελών του Δ.Σ. και της Ε.Ε. υποβάλλονται με γραπτή αίτηση, από τους έχοντας σχετικό δικαίωμα, στα Γραφεία του Συλλόγου (όπου υπάρχουν σχετικά έντυπα), μέχρι την Πέμπτη 17 Ιανουαρίου 2019 και ώρα 8 μ.μ. (δηλ. 3 μέρες πριν τις εκλογές), αυτοπροσώπως ή με αντιπρόσωπο. Όχι ταχυδρομικώς.

ΤΟ ΙΣΧΥΟΝ ΚΑΤΑΣΤΑΤΙΚΟ ΜΑΣ είναι αναρτημένο στην Αρχική Σελίδα της ιστοσελίδας μας [www.panchalkidikos.gr](http://www.panchalkidikos.gr), όπως αυτό τροποποιήθηκε στη Γεν. Συνέλευση της 28ης Ιαν. 2018, έχει εγκριθεί από το Ειρηνοδικείο Θεσσαλονίκης με την υπ' αριθμ. 167Σ/2018 διαταγή του και έχει καταχωρηθεί στο Βιβλίο των Σωματείων του Πρωτοδικείου Θεσσαλονίκης με αριθμό μητρώου 19/2018. Περισσότερες πληροφορίες στο τηλέφωνο του Προέδρου του Δ.Σ. κ Μιχ. Καρτσιώτη 6946470157.

**ΠΡΟΣΟΧΗ.** Δικαίωμα συμμετοχής στην Γ.Σ. έχουν τα μέλη που θα βρεθούν γραμμένα στο Μητρώο Μελών μέχρι 20-12-2018 (δηλαδή ένα μήνα πριν τις εκλογές) και θα έχουν εξοφλήσει και τη **συνδρομή του έτους 2019**. Για διευκόλυνση ο Ταμίας και ο Γεν. Γραμματέας θα βρίσκονται στο χώρο της Γεν. Συνελεύσεως από ώρα 10.00, για την οικονομική τακτοποίηση των μελών. Επίσης για την αποφυγή του συνωστισμού και της ταλαιπωρίας που παρατηρείται την ώρα της έναρξης της Γ.Σ. για την οικονομική τακτοποίηση, γνωρίζεται και συνιστάται η καταβολή των όποιων οφειλών να γίνεται από πριν στα γραφεία του Συλλόγου Δευτ.-Τρ.-Τετ.-Πέμπτη 6-8 μ.μ.

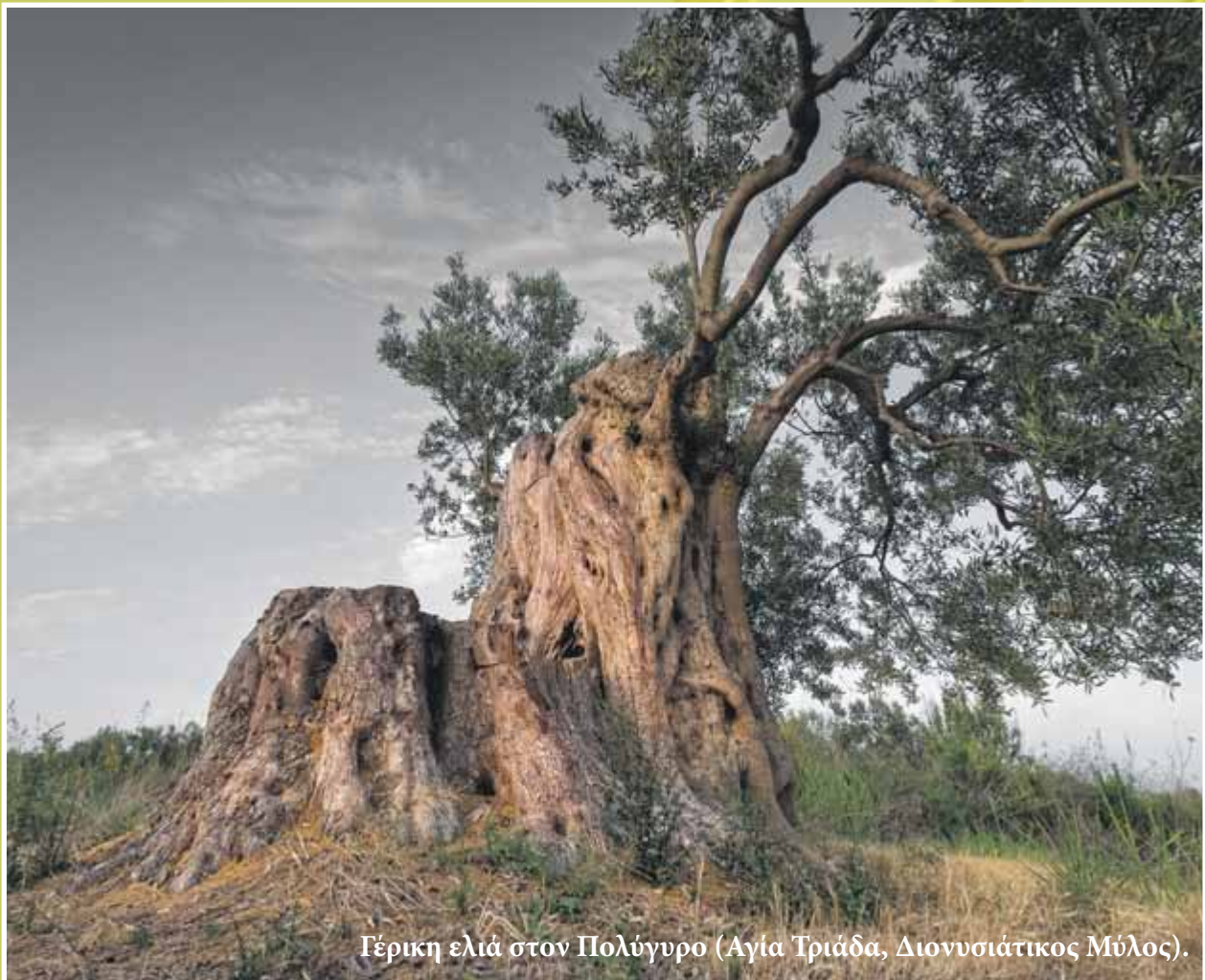
Ο Πρόεδρος  
Μιχαήλ Θεμ. Καρτσιώτης

Ο Γεν. Γραμματέας  
Ιωάννης Τηλ. Κοτσάνης









Γέρικη ελιά στον Πολύγυρο (Αγία Τριάδα, Διονυσιάτικος Μύλος).

" Βαθύριζος στέκει ο πολυχρονεμένος κορμός... υπέγραψαν πάνω του ανελέητα οι αιώνες  
ρόζους και κοιλώματα, τσαλακώματα και αναγλυφές... αμάραντος εκείνος, θαλλοφόρος και  
φέτος, νικητής του χρόνου. Υψωμένοι οι κλώνοι, στραμμένοι προς τον Πλάστη τους, χέρια,  
λες, απλωμένα... ευγνωμοσύνη μαζί και ικεσία... η ευγνωμοσύνη για το αείζων, η ικεσία  
για επόμενη καρποφορία. Ευλογημένοι οι καρποί του θεόπεμπτου δέντρου, που μεστωμένοι  
στάζουν το ατίμητο υγρό. Πόσο πολύτιμη, στ' αλήθεια, τούτης της γης η φύτρα..."

*Μίνα Καϊάφα-Σαροπούλου*