



ΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΒΙΑΝΝΙΤΩΝ

ΤΟΠΙΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ

Γράψαμε στο προηγούμενο φύλλο των Β.Ν. πώς θα'ναι αποφασιστικός ο ρόλος της Τοπικής Αυτοδιοίκησης στην εφαρμογή του προγράμματος της Κυβέρνησης που προήλθε από τις εκλογές της 18ης Οκτωβρίου.

Βαρύ λοιπόν το χρέος των Κοινοτικών Συμβουλίων της επαρχίας μας, για να μπορέσουν να ανταποκριθούν στα νέα καθήκοντα που θα τους ανατεθούν.

Μα το όλο πρόβλημα των Κοινοτήτων που θα αντιμετωπίσουν στο άμεσο μέλλον, κάτω από τις νέες συνθήκες, έχει δυο πλευρές. Η μία αφορά τους ανθρώπους της επαρχίας και η άλλη το Κράτος. Άς δούμε όμως την καθεμιά χωριστά.

Οι κάτοικοι του κάθε χωριού, μακριά από προσωπικές, συγγενικές, φιλικές ή οποιοδήποτε άλλες συμπάθειες και εκτιμήσεις, θα πρέπει να κάνουν επιλογή προσώπων που να έχουν τη διάθεση μα και την ικανότητα να καταπιστούν και να προωθήσουν στην επίλυση τους τα προβλήματα της Κοινότητας με κριτήρια αντικειμενικά, για την εξυπηρέτηση του γενικότερου συμφέροντος του συνόλου των κατοίκων της Κοινότητας. Μα και οι υποψήφιοι για τα Κοινοτικά Συμβούλια κάθε φορά που γίνονται εκλογές θα πρέπει να υπολογίζουν το βαρύ καθήκον που αναλαμβάνουν και όχι την ικανοποίηση κάποιων σκέψης φιλοδοξίας ή ιδιοτελείας.

Για να μπορέσουν όμως τα Κοινοτικά Συμβούλια να ανταποκριθούν σωστά στα καθήκοντα που θα τους ανατεθούν, θα χρειαστεί κάποια εξειδίκευση, κάποια ειδική επιμόρφωση, τεχνική και διοικητική, κι αυτή θα πραγματοποιηθεί με σεμινάρια που

θα πρέπει να οργανωθούν κατά περιοχές. Ένα τέτοιο σεμινάριο θα μπορεί να γίνει στην επαρχία μας, για να δώσει όσες οδηγίες θα χρειαστούν σε όλους τους Κοινοτικούς Συμβούλους μα και τους Γραμματείς των Κοινοτήτων.

Έτσι προετοιμασμένοι οι κάτοικοι της επαρχίας και οι εκπρόσωποί τους στην Τοπική Αυτοδιοίκηση, θα είναι σε θέση να εφαρμόσουν μια σειρά μέτρα που θα πρέπει να παρθούν από την πλευρά του Κράτους ώστε να απλοποιηθεί η διαδικασία για τον προγραμματισμό, τη μελέτη και εκτέλεση κάθε αναγκαίου έργου που πρέπει να γίνει για τη βελτίωση της ζωής των κατοίκων.

Γράψαμε σε παλαιότερο φύλλο των Β.Ν. πώς η επαρχία μας αποτελεί μια γεωγραφική ενότητα με κοινά προβλήματα των κατοίκων (δρόμοι, άρδευση σε καθολική έκταση των καλλιεργειών, τουριστική αξιοποίηση με τον συνδυασμό παραλίας, χωριού και βουνού, εκπαιδευτικό, σε μια πλήρη αντιμετώπισή του, υγειονομική περίθαλψη και άλλα) και θα πρέπει να αντιμετωπιστούν από κάποιο ενιαίο ευέλικτο φορέα. Καταλήξαμε τότε στη γνώμη πως η δημιουργία Επαρχείου θα συντελέσει στο να αντιμετωπιστούν στο σύνολό τους και αποτελεσματικά τα προβλήματα που απασχολούν τον τόπο μας, που χρόνια μένουν άλυτα, χρόνο με χρόνο γίνονταν οξύτερα και πολλά οδηγήθηκαν στην αποσταμάτωση.

Το δεύτερο μέτρο που θα πρέπει να παρθεί, όπως πιο πάνω αναφέραμε, είναι η απλοποίηση της διαδικασίας προγραμματισμού, μελέτης και εκτέλεσης των έργων.

Το Νοέμβριο του 1979 η Επιτροπή Ανεγέρσεως του Πανεπαρχιακού Ηρώου εξασφάλισε διακόσιες χιλιάδες για τη διαμόρφωση του χώρου του Ηρώου. Την ίδια εποχή από την Ιστορία Στρατού διατέθηκαν ακριβώς εκατό χιλιάδες. Πέρασε όλο το 1980. Φτάσαμε στο Σεπτέμβριο του 1981 και μόνο κάτω από υπεράνθρωπες εξωυπερησιακές προσπάθειες, στρώθηκαν τα μάρμαρα που είχαν με τις ίδιες και πάλι προσπάθειες αγοραστεί. Βρισκόμαστε στο Δεκέμβριο του 1981 και δεν έχει τελειώσει η γραφειοκρατική διαδικασία για να εξοφληθεί ο προμηθευτής των μαρμάρων και ο εργολάβος.

Ν' αναφέρομε κι άλλο. Σ' άλλη στήλη γράφομε για την κατάσταση που υπάρχει στην πλατεία Άνω Βιάννου δεκαπέντε μήνες τώρα. Δουλεία ούτε μιάς ημέρας και δαπάνη ασφαλώς ούτε είκοσι χιλιάδων, ταλαιπωρεί τους κατοίκους και εκθέτει την έννοια του κράτους.

Νά ξεπεραστεί λοιπόν το χρονοβόρο γραφειοκρατικό σύστημα από το οποίο διέπεται ο μηχανισμός σχέσεων Τοπικής Αυτοδιοίκησης και κρατικών υπηρεσιών.

Οι προγραμματικές δηλώσεις της κυβέρνησης ανοίγουν δρόμο προς αυτή την κατεύθυνση. «Η αποκέντρωση θα στηριχτεί στην απελευθέρωση των δημιουργικών δυνατοτήτων του θεσμού της Τοπικής Αυτοδιοίκησης, στην άμεση ενδυνάμωση του ρόλου των πρωτοβάθμιων κεντρικών της Λαϊκής κυριαρχίας».

Μα το θέμα Τοπική Αυτοδιοίκηση δεν εξαντλείται εδώ και γι' αυτό θα επανέλθουμε.

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΣΕ ΠΕΝΤΕ ΜΕΡΕΣ

Του κ. Στεφάνου Δ. Παπαγιαννάκη

2ο

Οι δρόμοι στην Κρήτη είναι καλοί, εκτός από λίγες εξαιρέσεις, ώστε να επιτρέπουν άνετη και γρήγορη κίνηση των αυτοκινήτων. Μα οι ταμπέλες σημάσεως ατελείς ή καμιά φορά ανύπαρκτες ή μετατοπισμένες σε βαθμό που να μην ξέρεις ποιά κατεύθυνση να ακολουθήσεις. Στο Ηράκλειο η κυκλοφορική αναρχία είναι όπως όλα τα τελευταία χρόνια. Με τις επισκευές δρόμων και τις διάφορες άλλες κατασκευές τα οχήματα αναγκάζονται να αλλάζουν κατεύθυνση και δεν ξέρουν ούτε πού πάνε ούτε πού βρίσκονται, ιδιαίτερα τη νύχτα.

Στόν Κερατόκαμπο δεν πήγαμε παρά την επιμονή του Σταμάτη, από το φόβο του κακοτράχαλου δρόμου. Από την Άρβη έχει αρχίσει η ασφαλτόστρωση του δρόμου προς τα Αμιά, μα το παραλιακό του κομμάτι έχει στρωθεί απάνω στην άμμο, που τρώγεται από τα κύματα, κι έτσι γρήγορα θα είναι αδύνατο το πέρασμα οχημάτων.

Οι θάλασσες φαίνονται τώρα περισσότερο καθαρές από παλαιότερα, ακόμη

και στα λιμάνια Χανίων, Ρεθύμνου, Αγ. Νικολάου, Σητείας και Ιεραπέτρας. Όμως συμπτωματικές δυσωδίες από μικροσχετούς σου χαλάνε όλο το κέφι και τον ενθουσιασμό, ενώ γευματίζεις στη μοναδική σε όλο τον κόσμο παραλία της Σητείας. Κάτι πρέπει να γίνει για όλες αυτές τις περιπτώσεις

από την πολιτεία, τους δήμους και τα άτομα. Κάτι πρέπει να γίνει και για να σταματήσει η ρύπανση και δυσωδία της θάλασσας στα παραλιακά ξενοδοχεία Μύρτου και Άρβης.

Ετνυπωσιακή η εξέλιξη της Χερσονήσου που πριν από 20 χρόνια δεν ήταν

παρά ένα χωριό με παλιά σπίτια και παλιούς κλειστούς μαγατζέδες. Τώρα, πολλά μεγάλα πολυτελή ξενοδοχεία και εστιατόρια, που είναι ακόμη γεμάτα από ξένους, μεγάλα καταστήματα ειδών πολυτελείας και μόδας, καθώς και αρκετά κοσμηματοπωλεία.

★ Συνέχεια στη σελίδα 4

Η τιμή του λαδιού

Ανακοινώθηκαν οι τιμές του λαδιού που θα ισχύουν φέτος. Όπως γράψαμε στο προηγούμενο φύλλο των Β.Ν. εξαιτίας των δεσμεύσεων που μας επιβάλλει η σύνδεσή μας με την ΕΟΚ, η τιμή για λαδι οξυγόνου Νο 3 καθορίζεται σε 114,88 δρχ και σ' αυτή θα πρέπει να προστεθεί η κοινοτική ενίσχυση της Ε.Ο.Κ. δρχ. 7,96.

Υστερ' από το αίτημα των εκπροσώπων των Ένωσεων Γεωργικών Συνεταιρισμών που ζήτησαν στο Νο 3 δρχ. 142 και της Ομοσπονδίας Αγροτικών Συλλόγων σε 150 δρ. η Κυβέρνηση προχώρησε στην κρατική επιχορήγηση με ποσόν 17,16. Έτσι διαμορφώνεται σήμερα η τιμή του λαδιού ως ακολούθως:

N. 1,51 — 3,3 δρχ. 114,88 + 7,96 + 17,16 = 140.

N. 1,01 — 1,5 δρχ. 122,31 + 7,96 + 17,16 = 147,43
N 0,1 — 1 δρχ. 128,70 + 7,96 + 17,16 = 153,92.

Οι παραπάνω επιχορηγήσεις θα δοθούν σε όλη την ποσότητα παραγωγής ανεξάρτητα από την ποσότητα που θα πουληθεί ο παραγωγός και για την οποία θα πληρωθεί στη βασική τιμή, δηλ. 114,88 ή 122,31 ή 128,70, ανάλογα με το βαθμό οξύτητας, μείον κρατησείδ, χαρτίοσημο, ΟΓΑ, ξένες ύλες.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονιστεί πως η κατάσταση στην ίδια κατηγορία όλων των λαδιών από 1,51 — 3,3 βαθμούς είναι άδικη και θα πρέπει να γίνει μια διαφορετική κλιμάκωση. Και προς αυτή την κατεύθυνση θα πρέπει να ασκηθούν πιέσεις προς την ΕΟΚ, γιατί ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής βρίσκεται για την επαρχία μας τουλάχιστο γύρω στο 1 — 2,5 βαθμούς.

Πέραν όμως απ' όλα αυτά η παραπάνω τιμή μπορεί να δημιουργεί σχετική ικανοποίηση στον παραγωγό, δεν ανταποκρίνεται όμως στο πραγματικό κόστος του λαδιού σήμερα. Στην εφημερίδα του Ηρα-

κλείου «Φλόγα» δημοσιεύεται έκτακτο άρθρο με τον τίτλο: «Η καλλιέργεια της ελιάς στη χώρα μας — Προβλήματα — Προοπτικές — Προτάσεις, γραμμένο από το συνεταιριστικό γραφείο της Ν.Ε. του ΠΑΣΟΚ. Άρθρο με πολλές λεπτομέρειες και που αγκαλιάζει το θέμα του λαδιού σ' όλες τις πλευρές. Από το άρθρο αυτό, και στο σημείο που αναφέρεται στο κόστος παραγωγής ελαιολάδου, διαπιστώνεται πως σ' ένα κτήμα 2 στρεμμάτων με 32 ελαιόδέντρα μεγάλης ανάπτυξης και ζωηρή βλάστηση, με παραγωγή 250 κιλά λάδι τη διετία μετά τη συγκέντρωση εξόδων προκύπτει κόστος λαδιού κατά κιλό 130,90 δρχ. Κόστος καλλιέργειας. Τα έξοδα αυτά είναι:

- 1) Άξια εργασιών (όργωμα, λίπανση, κλάδεμα, συλλογή και κάψιμο κλαδιών, σβάρνισμα, ψεκασμοί, συλλογή ελαϊοκάρπου).
 - 2) Άξια γεωργικών εφοδίων (λιπάσματα, φυτοφάρμακα, γεωργικά εργαλεία).
 - 3) Απόσβεση γεωργικών εφοδίων (δίκτυα, σακιά, κ.λ.π.).
 - 4) Γενικά έξοδα και
 - 5) Κρατήσεις Ο.Γ.Α.
- Έτσι με τις 140 δρχ. μένει
- ★ Συνέχεια στη σελίδα 3

ΣΗΜΕΙΩΜΑΤΑ

Για τη Νομαρχία

Επανερχόμαστε για μία ακόμη φορά και ρωτάμε τη Νομαρχία Ηρακλείου: ...Στην Άνω Βιάννο πριν από 15 μήνες ανοίχτηκε για να καθαριστεί ο όχθη που περνά κάτω από την κεντρική πλατεία. Στη συνέχεια σκεπάστηκε χωρίς να ασφαλτοστρωθεί το κομμάτι που σκάφτηκε.

Τον περσινό χειμώνα οι λάκοι που δημιουργήθηκαν στο κατάστρωμα της πλατείας γέμισαν νερά και με το πέρασμα κάθε αυτοκινήτου τα νερά τινάζονταν και περιέλουζαν τους γύρω πεζούς. Πέρασε ο χειμώνας και όλο το καλοκαίρι οι σκόνες τύφλωναν τους διαβάτες, ενώ τα έμπορεύματα των γύρω μαγαζιών πάθαιναν μεγάλες ζημιές

από τις σκόνες αυτές. Τα σημειώματα των Β.Ν. για το παραπάνω θέμα έμειναν απάντητα. Γιατί τόσο αδιαφορία; Ποιός φταίει για την κατάσταση αυτή, που δε δείχνει τίποτε άλλο παρά κακομοιρία;

Οι στήλες αυτές, διερμηνεύοντας το πνεύμα των κατοίκων της Βιάννου, μεταφέρουν την έντονη διαμαρτυρία τους και καλούν τη Νομαρχία να βρει χωρίς καμιά άλλη καθυστέρηση τον τρόπο για την άμεση ασφαλτόστρωση της πλατείας Άνω Βιάννου, στο σημείο που έχει ανασκαφτεί, για να απαλλαγεί η κωμόπολη από την κατάσταση ντροπής που υπάρχει εκεί.

Η ΣΦΑΓΗ ΤΩΝ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Το 1943 ήταν χρόνος δοκιμασίας για τη χώρα μας με ομαδικές σφαγές σ' όλη την Ελλάδα. Στην επαρχία μας, στ' Άνω Βιάννο, στο Δίστομο, στο Χορτιάτη, στο Δοξάτο, στο Μονοδένδρι, στη Δράκκα και στα Καλάβρυτα στις 13 του Δεκεμβρη.

Στα Καλάβρυτα μικρή πόλη του Ν. Αχαΐας με 3.700 κατοίκους το 1943, οι Χιτλερικοί σκοτώσαν σε μία μέρα 1.300 κατοίκους, το σύνολο των ανδρών που βρήκαν πάνω από 14 χρονών το πρωί της 13ης του Δεκεμβρη. Νά πως περιγράφει ο Γερμανός

★ Συνέχεια στη σελίδα 4

ΕΝΑ ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ ΔΩΡΟ

Συνηθίζεται στις γιορτές να προσφέρονται διάφορα δώρα, κι ανάμεσα σ' αυτά και βιβλία. Συνιστούμε στους συνεπαρχιώτες μας να προτιμήσουν το τεύχος «ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΟΝΔΥΛΑΚΗΣ — ΑΦΙΕΡΩΜΑ» (έκδοση της εφημερίδας μας, 1977), που θα βρούν σε όλα τα βιβλιοπωλεία του Ηρακλείου, καθώς και στα βιβλιοπωλεία Κολλάρου και Σιδέρη της Αθήνας. Με τον τρόπο αυτό και την εφημερίδα μας βοηθούν, ώστε να προχωρήσει και σ' άλλες εκδόσεις, και την επαρχία μας προβάλλουν περισσότερο.

ΤΑ «ΒΙΑΝΝΙΤΙΚΑ ΝΕΑ»

εύχονται σε όλους τους συνεπαρχιώτες, στους αναγνώστες και τους φίλους των ΚΑΛΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

ΚΙ ΕΥΤΥΧΙΣΜΕΝΟ ΤΟΝ ΚΑΙΝΟΥΡΙΟ ΧΡΟΝΟ

ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ ΤΗΣ ΕΠΑΡΧΙΑΣ

ΧΡΗΣΙΜΑ ΤΗΛΕΦΩΝΑ

Υγειονομικός Σταθμός Βιάννου	22205
Γιατρείο Αγροτικό Πεύκου	31377
Χωροφυλακή Υποδιεύθυνση Βιάννου	22206
Χωροφυλακή Σταθμός Πεύκου	31376
Γυμνάσιο Βιάννου	22230
Άγρονομείο Βιάννου	22006
Ειρηνοδίκη	22211
Συνεταιρισμός Βιάννου (Γραφεία)	22226
Συνεταιρισμός Βιάννου (Έλαιουργείο)	22136
Ο.Τ.Ε. (βλάβαι)	12
Ο.Τ.Ε. (πληροφορίες)	22215
Έλληνικά Ταχυδρομεία	22203
Κτηνιατρείο	22090

ΑΓΟΡΑΙΑ

Πετράκης Χαρ. — Βιάννος	22051
Ζαϊράκης Θεόφιλος — Βιάννος	22404
Θεοδοσάκης Γεώργιος — Πεύκος	31437
Καρτσάκης Έρμανουήλ — Λουτράκι	22103
Λασηθιωτάκης Γ. — Βιάννος	22355
Χαιζάκης Ιωάννης — Άγιος Βασίλειος	31301
Γαλανάκης Μιχ. — Χόνδρος	22101
Ψαρλογάκης Κων. — Χόνδρος	22109
Σοφοκλής Παπαδάκης — Καλάμι	31275
Ιωάννης Κονσολάκης — Άμυρά	31420

(Γιά υπεραστικά: 0895)

ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ

ΓΕΝΝΗΣΕΙΣ

Στό Ηράκλειο: Η κ. Αθηνά Ζερβουδάκη συζ. Εμμ. Δουλαγέρη, εγέννησε αγόρι.

Στό Καστρί ή κ. Στέλλα Δημ. Παπαγιαννάκη γέννησε κορίτσι.

Στήν Άνω Βιάννο ή κ. Χαρά συζ. Γ. Λουλάκη γέννησε κορίτσι.

ΑΡΡΑΒΩΝΕΣ

ΣΤΗΝ ΑΝΩ ΒΙΑΝΝΟ
Μιχ. Γ. Μπριντζάκης και Μαρία Ι. Καρτσάκη.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΡΙΑ

Ευχαριστούμε ολόθερμα όλους όσοι παρέστησαν στό ΕΤΗΣΙΟ μνημόσυνο πού τελέσα-

με στόν Άνω Βιάννο, υπέρ αναπαύσεως τής ψυχής τής πολυαγαπημένης μας μητέρας
ΕΛΕΝΗΣ ΓΟΥΡΝΙΕΖΑΚΗ
Τά τέκνα: Άρης Γουρνιεζάκης και Μαρία Ν. Αγαπάκη.

Ο γιατρός και τό προσωπικό τού Υγειονομικού Σταθμού Βιάννου, εύχαριστούν τόν κ. Μανώλη Κονδυλάκη γιά τή δωρεά 4.000 Δρχ. στό μνήμη τού γιού του Χαράλαμπου.

ΣΥΓΧΑΡΗΤΗΡΙΑ

Στή Μαρία Κυριακάκη — Μανδαλάκη πού πήρε τό δίπλωμα τής Α.Σ.Ο.Ε. θερμά συγχαρητήρια.
Νίκος και Πόπη Παπαγιαννάκη

Έκεῖνοι πού φεύγουν

Έφυγαν στό άγύριστο ταξίδι τού θανάτου ο συμπολίτες Δημοσθένης Εμμ. Μαστρογιωρκής 74 και Ιωάννης Κων. Κοτοφράκης 82.

Και οι δύο τους υπήρξαν εκλεκτοί πατριώτες και άδίστακτοι πολεμιστές. Υπήρξαν επίσης αρκετά καλοί χριστιανοί και άριστοι, φιλήσυχου και φιλόνομοι πολίτες.

Ήταν άφοσιωμένοι στόν ένδοτική και συστηματική καλλι-

έργεια τής γής. Κι από τες καλές λιερητικές τους άναεες προσπάθειες και τό κτηνοτροφικά τους προϊόντα ζούσαν αξιοπρεπέστατα οι οικογένειές τους. Εύτύχησαν και είδαν πολύ καλά αποκαταστημένα τά παιδιά τους, πού εύχονται νά έχουν ως οδηγό στό ζωή τους, τό παράδειγμα τής εντιμής ζωής των γονέων τους.
Άς είναι αιώνια ή μνήμη τους.
Βιάννος 5 — 12 — 1981
ΝΙΚ. ΕΜΜ. ΚΑΤΣΑΡΑΚΗΣ

Λογικά στιχουργήματα

ΠΑΙΝΕΜΑΤΑ ΤΣ' ΑΓΑΠΗΣ

(Δημοσιεύουμε τά παρακάτω λογικά δίστιχα, πού ανήκουν στό ποιητικό είδος «σειράδες», όπως λέγεται στόν επαρχία Βιάννου).

Ετσά χείρι νά'χετε κι ετσά ψωμί νά φάτε, ανέ γατέτε ο σεβντάς 'πό πού πρωτορχινάται.
Από τά πόδια βάνει αρχή νά βγει στόν κεφαλή της.
Νά σου επώ παινέματα πού τά'χει τό κορμί της:
Άν πούμε γιά τήν κεφαλή, γλάστρα 'ναι με τες βιάδες, ανέ γυρέψεις στό χωριό, καλύτερη 'ναι απ' όλες.
Κι αν πώ γιά τά μαλλάκια της ψιλά 'ναι σάν μετάξι, τρίχα και τρίχα γίνεται μαχαίρι νά με σφάζει.
Κι αν πούμε γιά τά φρύδια της, τες γυριστές καμάρες, όταν γυρίσω και τά δώ, μού'ρχονται λιγωμάρες.
Κι αν πούμε γιά τά μάτια της, μιούρα 'ναι σάν μελάνι κι ο βασιλιάς τά ζήτησε νά γράψει ένα φερμάνι.
Κι αν πούμε γιά τή μητή της τήν κοντυλοχυτάτη, απού τήν έχει ο έρωτας καλέμι και βαστά τη.
Κι αν πούμε γιά τά χείλια της τό μερτζανοβαμμένα, Χριστέ μου, νά τά φιλούμαι νά μ' έβαφαν κι εμένα.
Κι αν πούμε γιά τά δόντια της, πούρι τριάντα δού'ναι, κι αν πιάσεις πένα και χαρτί με τό λογαριασμό'ναι.
Κι αν πούμε γιά τή γλώσσα της τή σκιζαμυδαλάτη, απού 'ναι μέσο κουφωτή, γαρέφαλα γεμάτη.
Κι αν πώ γιά τό πηγούνη της, τό φαρφουρί φλιτζάνι, στό Ρέθεμνος και στό Χανιά μάστορας δέν τό κάνει.
Αδελφές ΜΑΡΙΑ και ΑΝΝΑ ΣΥΜΒΟΥΛΑΚΗ
(Άνω Βιάννος)

Παλιά Χριστούγεννα

Τού κ. Γιάννη Νεραντζάκη

Από τ' Άγιου Νικολάου ο Γιάννης ολούκος πηλαλι τό φίλου του τό Γιώργη τό Νησιώτη. Δέν τόν αφήνει στιγμή.

Έθελι, σώνει και καλά, νά πούνε τά κάλαντα μαζί τού Χριστού και τήν Πρωτοχρονιά. Ο Γιώργης τού 'ταξε, αλλά αυτός δέν ξέρω γιάτί φοβαται μόν κάμει παρέα με άλλους.

Πήρανε τό καλαντηστάρη από τού γέρου Κατσαράκη, βγαίνανε στό δώμα και κάνανε πρόβες τά βραδάκια. Ήτανε κι οι δύο τους ντελκανιδάκια, στίς πρώτες τάξεις τού Γυμνασίου πηγαινόνα, είχανε όνειρα νά γενούνε μεγάλοι και τρανοείχανε ιδανικά, θέλανε νά κάμουν τόν κόσμο όμορφο κι ωραίο, δικαιο και σωστό, χωρίς πόνους, πίκρες και δάκρυα, και κάνανε σχέδια επί σχεδίου.

Οι γονείς τους καμαρώνανε τά βλαστάρια τους, πού παίρνανε καλούς βαθμούς στό σχολείο. Σκάφτανε κι οι δύο τους, ο ένας στή Δερτάρη και στό Σκινολάκκι, νά ξεκουσουρίνει άργουλιδες, σκίνους και σφάκιες, νά κεντρίζει χαρουπιές και μουρέλα, κι ο άλλος στήν Ποταμίσινα, στίς Πατέλλες και στίς Ποντικές, νά ξεπατώνει βουρλιές και λυγιές, νά φυτέει μουρέλα κι αρπένια.

Νά 'τανε μπορετό νά σηκωθούνε τώρα από τό Κοιμητήρι τής Άγιά Μαρίας και νά δούνε τά έργα τους, τά κέντρια τους, τ' αρπένια τους και νά τά καμαρώσουνε....

Άς είναι, ξεφύγαμε απ' τή στράτα μας και Ξαναγυρίζουμε. Μάθανε λοιπόν φρασί τά κάλαντα απ' έξω ο Γιώργης κι ο Γιάννης, βρήκανε μιά μεγάλη ντενέκα και περιμένανε ανυπόμονοι τή μεγάλη παραμονή. Οι μέρες περνούσανε, οι ελιές λιγαίνανε απ' τ' αδιάκοπο ράβδισμα, ολωνώνε. Μικροί και μεγάλοι στό λιόφυτο, άδειο τό χωράφι, μόνο τά παιδιά τού σχολείου μένανε, κι, αυτά πηγαινανε μόλις σκολούσανε.

Ολόγυρα караβάνια πρηνά πρηνά, με τήν καμπάνα τού σχολείου ξεκινούσανε όλοι, γέροι, νέοι, γριές, κοπέλες, παντρεμένοι, ανύπαντροι, με τες αιγιές τους, τες προβάτες, τά βούγια, γαϊδάροι, μουλάρια, σκύλοι, ολόκληρος λαός, στίς στράτες. Όλη τή μέρα ράβδισμα και κόπος και τό βρδυ αποσπερίδες, αστεία, δίπλα στ' αναμμένο τζάκι. Παραμύθι κι ιστορίες, χωράτά κι αστεία. Στραγάλια, κου-

—«Εσένα, αφέντη, πρέπει σου καθέλα καρυδένια, γιά νά ακουμπάς τή μέση σου τή μαργαριταρένια. Και πάλι ξαναπρέπει σου κορώνα στό κεφάλι, γιά νά σε προσκυνήσουνε όλοι, μικροί μεγάλοι. Και πάλι ξαναπρέπει σου καθέγλα νά καθίζεις, με τό'να χέρι νά μετράς και τ' άλλο νά χαρίζεις». Επόσαμε τ' αφέντη σας, νά πούμε και τού γιού σας, πού'χετε ελπίδα και χαρά και στύλο τού σπιτιού σας Έχετε γιά στό γράμματά, πού σύρνει τό κοντύλι τού χρόνου σάν και σήμερο νά βάλει πετραχήλι. Επόσαμε τού γιόκα σας, τση κόρης μένει ακόμα απού'χει αγγελικό κορμί και ζαχαρένιο στόμα.
—«Κόρη ψηλή, κόρη λιγνή, κόρη γαϊ'τανοφρύδα, τή φρόνησή σου κι σμορφιά πεθές αλλού δέν είδα». Επόσαμε τση κόρης σας, τση βάγιας μένει ακόμη —«Άψε, βαγίτσα, τό κερύ κι ανέβα και κατέβα και κάτσε και μελέτησε είνα θά μάσε δώσεις Βάλε πανιέρη κάστανα, πανιέρη λεπτοκάρυα και βάλε και γλυκό κρασί νά πιούν τά παλικάρια». Επά πού καλαντίσαμε, καλά μάσε πληρώσανε καλά νά πάν τά έτη τους και τά παιδογγονά ντως κι αν έχουνε μικρό παιδί, στό σέλλα καρβαλάρης νά σσει τό μανικάκι του νά τρέχει τό λαγάρι, νά τό μαζώνει η μάνα ντου νά'χει χαρά μεγάλη Τέσσερα πέντε γράμματά τά γράφει η άλφα—βήτα, τώρα μισεύουμε κι εμεις και λέμε καληνύχτα».

Γεμίσαμε τήν ντενέκα λάδι, στήκαμε τά λεφτά κι ήμαστε όλο χαρά. Κυρίσαμε στό σπίτια μας χα-

κιά στό κάρβουνα, ροβίθια στό τηγάνι, πιταρίδες και χαρούπια, ρακάνι και καλό κρασί. Πολλές φορές βρισκανε αμανιτες και κάνανε τηγανιές πού μύριζε η γειτονιά.

Έφτασε η παραμονή τού Χριστού. Θρήνος στό χωριό, μουγκρές σ' όλες τες γειτονιές. Με τό μαχαίρι ο γερο — Τσουνης, ο Χριστοδούλης, ο Μιχαχάλης, γυρίζανε στίς γειτονιές και σφάζανε τσι χοίρους. Στήν παραστιά τά αντεροτσάικα, βράζανε τό νερό νά τόνε μαδήσουνε, έτοιμη η σκάφη νά τόνε ζεματίσουνε, έτοιμες οι πετρολεκανίδες νά βάλουμε τό σηκώτι, έτοιμα τά κοφίνια γιά τ' άντερα και τες αματιές, έτοιμα όλα. Μουγκριά και θρήνος σ' όλα τά σπίτια. Αρχίζε στό ένα, σταματούσε στό άλλο.

Με τέτοιο θρήνο κι αίμα περιμέναμε τή γέννηση τού θεού... Εμεις τσι λυπούμαστε τσι κακομοιρηδες τσι χοίρους.... Εγώ πήγαίνα και τόν έξυνα στήν κοιλιά κι αυτός θυμούμαι έθετε κα τάχαμα και ξάπλωνε ευτυχισμένο και μακάριο. Πού ήξερε ο κικομοιρης τί τόνε περιμενε!...

Κρεμασμένοι οι χοίροι στήν κουζίνα, όλα τά σπίτια χασσπιά. Οι νοικοκυρές τηγανίζουν τό σηκώτι, οι κεραλές ολόκληρες βράζουν στό σιδεροτσάικαλα.

Τά κοπέλια μπαίνουν, βγαίνουν, φωνάζουν, πειράζουν, αναστατώνουν τό χωριό. «Καλήν εσπέραν άρχοντες, αν είναι ορισμός σας είναι αρχοντικό σας» ακούονται οι πρώτοι καλαντιστάδες, τά πιό μικρά κοπέλια, τά «δημοτικάκια».

Γλάκι ο Γιάννης, «πάμε», μού φωνάζει. «Κάτσε, τού λέω, και σκοτεινάζει, εμεις είμαστε πιά μεγάλοι. Πάμε στό Γυμνάσιο». Με τό ζόρι τόνε συγκρατώ. Έρχομε νά γυρίσουμε όλο τό χωριό, όλες τες γειτονιές, όλους τούς συγγενείς και φίλους. Μιά μουρομάτα από τή μεσοστενιά μου πέταξε τ' απομεινέρο τήν κουβέντα. «Δέν πιστεύω νά μη 'ρθεις νά μου τά πεις τά κάλαντα». Τά μάτια της λάμπανε, σπιθιρίζαν, τά μάγουλά της κατακόκκινα και τά κουράκια της τό ένα μπροστά και τ' άλλο πίσω. Μπορούσα νά μόν πάω;

Ξεκινήσαμε με τό φίλο μου τό Γιάννη, πήγαμε παντού, χτυπούσαμε τήν πόρτα, μάς άνοιγαν κι αρχίζαμε:

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑ

Η ΟΡΝΙΘΑ

ΓΛΩΣΣΟΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ ΤΟΥ κ. ΓΙΩΡΓΗ Ν. ΘΕΟΔΟΣΑΚΗ, ΥΠΑΛΛ. ΟΤΕ ΒΑΣΙΣΜΕΝΗ ΣΤΙΣ ΑΦΗΓΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ ΤΟΥ ΧΟΝΤΡΟΣ ΠΡΟΛΗΨΕΙΣ

Όταν μιά όρνιθα κράζει όπως ό πετεινός θεωρείται κακός οίνος γιά τό σπίτι. (Τό διαφορετικό κράζιμο τής όρνιθας προέρχεται από τήν αλλαγή φύλλου, πράγμα πολύ συνηθισμένο στίς όρνιθες).

Έπικρατεί ή αντίληψη πώς, όταν κράζει ή όρνιθα σάν τό πετεινό, λέει:

«Η βγάλε με ή θά σέ βγάλω» (ή σφάζε με ή θά σέ πεθάνω)

Κατά τή λαϊκή αντίληψη τό κράζιμο αυτό προοιωνίζει κάποιο κακό, πού γιά νά μπορέσει νά τό άποτρέψει ο λαός, σφάζει άμέσως τήν όρνιθα. Παλιότερα μέχρι τες άρχές τού 20ού αιώνα τό κράζιμο αυτό θεωρούταν οίνος τού καλού και τού κακού.

Άφήγησε τής κ. Άριστέας Έμ. Ψαρολογάκη, 76 χρονών πού τής τά έμαθε, σάν ήταν κοπέλι, ή γυναίκα τού Στραβού Μιχαήλ (τής Θεοδοσονικολίνας ή μάνα)

«Αν μιά όρνιθα έκραζε σάν τό πετεινό, γιά νά μαντέψουν αν ήταν γιά κακό ή γιά καλό, τής κόβανε τήν κρέστα κι ύστερα μιστούσαν τήν όρνιθα από τήν καμινάδα μέσα στό σπίτι».

ΕΧΘΡΟΙ ΤΗΣ ΟΡΝΙΘΑΣ

Έχθροί τής όρνιθας είναι «ο λούπηρ» (γεράκι), ο κόρακας και ή «αλοσυντέχνισσα».

Λένε: — **Μού 'φαε ο λούπηρ τά πούλια:** Άφήγησε: Γιά νά γλυτώσουμε τσι όρνιθες από τό λούπη και τσι κοράκους, σκοτώνομε ένα κόρακα, τού τεντώνομε τά φτερά και τόνε βάνομε ν' ένα καλάμι πού τό βάνομε

Η ΚΑΛΟΣΥΝΤΕΧΝΙΣΣΑ

Ο μεγαλύτερος έχθρος τής όρνιθας είναι «ή καλοσυντέχνισσα», όπως είναι γνωστή στήν Κρήτη. Στήν άλλη Ελλάδα λέγεται «νυφίτσα» και επιστημονικά «ικτίς ή κοινή» η «μυογαλή» Τήν ονόμασαν «μυογαλή», γιάτί παλιότερα και πριν εισαχθεί στον τόπο μας ή γάτα, τή μεταχειρίζονταν νά πιάνει ποντικούς. Η καλοσυντέχνισσα κατοικεί σέ άχειριώνες, σέ άχύρια και σέ χαλάσματα, όπου φωλιάζουν ποντικοί και είναι κοντά κοτέτσια. Παλιότερα, πού τά σπίτια στή στέγη είχαν μεσοδόκια και δοκάρια, βλέπαμε τήν καλοσυντέχνισσα νά περνά πίσω από τά δοκάρια και νά κυνηγά τούς ποντικούς. Όταν μπαίνει στό κοτέτσι, πνίγει τσι όρνιθες και ρουφά τό αίμα τους.

Άφήγησε τής κ. Ζωής Ν. Θεοδοσάκη.

Γιά νά μόν πνίγει ή καλοσυντέχνισσα τσι όρνιθες «τή διάζομεσταν», «θηλαδή τής βάνομε άργαλειό νά φαίνει, νά ξεφαίνει, νά μη μιάς πειράζει. Πάμε στόν τοίχο και κερφώνομε δύο ξύλα και διάζομεστανε στυαυρτά μιάν κόκκινη κλωστή και λέμε: «Συντέχνισσα, έπαέ σου διάζομαι, νά φαίνεις, νά ξεφαίνεις, νά μη με πειράξεις».

Άμα διαστεί τήν καλοσυντέχνισσα, δέν πάει μπλιό νά νηξει τσι όρνιθες».

ροόμενοι και γελαστοί. Η μάνα μου είχε τηγανίσει τό σηκώτι τού χοίρου μας κι ήβραζε τήν κεφαλή και τά ποδράκια του. Ευτυχισμένη όλη η οικογένεια κοιμηθήκαμε και περιμέναμε τόν παπα — Γρηγόρη νά σημάνει τά μεσάνυχτα γιά τή μεγάλη γιορτή τής Γέννησης τού Χριστού.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΝΕΡΑΤΖΑΚΗΣ

Όταν έφευγε κάτω, παρατηρούσανε τί θά κάνει.

Άν ήταν γιά καλό, στεκόταν ή όρνιθα και δέν έφευγε. Άν ήταν γιά κακό, έτρεχε και έφευγε.

Παρόμοια πρόληψη συναντούμε στό χωριό τής Δ. Μακεδονίας.

«Η κότα όταν λαλει και κοιτάζει κατά τήν Άνατολή, είναι καλό γιά τό νοικοκύρη, όταν κοιτάζει κατά τή Δύση, είναι κακό». (Γλώσσα και Λαογραφία Δ. Μακεδονίας Φ. Παπανικολάου σελ. 123).

Τό κόκαλο τής μεσαίας φύλλιασης τής φτερούγας, τό κάνουνε «γιάντες». Όταν κανένα παιδί κατουρεί τή νύχτα ή υποφέρει από εύκοιλιότητα, καβουρντίζουνε τήν έσωτερική φλούδα τής πετροκοιλίας και τή δίνουνε στό παιδί νά τή φάει. Τήν ήμερα τση πρωτοχρονιάς όποιος μπει πρώτος μέσα στό σπίτι και κάμει τό ποδαρικό τού λένε:

...«— Κάτσε, κάτσε, νά κλωσήσει ή γι' όρνιθα μας»

Όταν τινάζει ή όρνιθα τά φτερά της, λένε: «μουςαφίρης θά μάς έρθει».

ψηλά στό δώμα του σπιτιού νά φαίνεται, γιά νά μη σιμώνουνε οι λούπηδες και τρώνε τά πουλιά.

Πολλές φορές οι όρνιθες πιάνουνε ψείρες «όρνιθοψείρες» και τότε κόβουμε «άκονιζες», τσι βάνομε μέσα στήν κοίτη και στόν κόμμο και ψοφούν οι ψείρες.

Άμα δε διαστεί, τσι πνίγει «μοναργατινίς» (μέσα σέ ένα βράδυ).

Έγώ τσι όρνιθές μου έχω διαστεί σέ δύο διάστρες, μιά στή Κλεάνθους τόν τοίχο και μιά από πίσω σ' άχύρι. Πάει και έρχεται ή καλοσυντέχνισσα και δε μού πειράζει τσι όρνιθες.

Έπειδή ο λαός νιώθει άνίσχυρος μπροστά σέ τούτο τό ζωό, πού άνερόκλητο τίνανε τήν οικιακή οικονομία κάθε σπιτιού στόν άέρα, μάλλον έκανε κάποιο συμβιβασμό και κάποια υποχώρηση. Έτσι, αντί νά τήν εχθρεύεται και νά τή λείει π.χ. κακοσυντέχνισσα, τή λείει καλοσυντέχνισσα.

Γιά τό ότι τής βάνομε κόκκινες κλωστές στή διάστρα, είναι γνωστό πώς ή καλοσυντέχνισσα αποστρέφεται τά έντονα χρώματα. Ός και σ'ά δέντρα πάνω (μυλιές) άνεβαίνει και ρίχνει κάτω όλους τούς καρπούς. Οι άνέρωποι γιά νά γλυτώσουν τούς καρπούς δένουνε σ'ά κλαδιά κόκκινα πανιά, πού τά κατασεκίζει και γλυτώνουν οι καρποί.

Γιά τό ότι τή βάνουν διάστρα νά φαίνει, νά ξεφαίνει... θά μάς δώσει τήν απάντηση ή παρακάτω παράδοση πού μού άφηγήθηκε ή μητέρα μου Ζωή Ν. Θεοδοσάκη. Η καλοσυντέχνισσα ήταν κάποτε μιά χρυσοχέρα κοπέλα. Με τή ρόκα και με τόν άργαλειό τής έγενθε κι ύφαινε τήν προίκα της.

Είχε όμως και μιά ζηλιάρη άδερφή πού τής έκλεψε τήν προίκα της και τήν άφησε ανύπαντρη. Η καμμένη ή κοπέλα πήγε νά σκάσει από τό κακό της. Μεταμορφώθηκε άμέσως σέ νυφίτσα και ψάχνει νά βρει

★ Συνέχεια στή σελίδα 3

Το Χρονογράφημα του Κονδυλάκη ΠΡΩΙΑ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

«ΒΙΑΝΝΙΤΙΚΑ ΝΕΑ»

Μηνιαία Έκδοση στην ύπηρεσία
όλων των Βιαννιτών
Έκδότης — Διευθυντής
Γ. Δ. ΧΡΗΣΤΑΚΗΣ
Όδος 1866 αριθμ. 110, τηλ. 282.808

Φιλολογική Επιμέλεια κειμένων
Κ. Γ. ΣΤΕΦΑΝΑΚΗΣ

Υπεύθυνος Τυπογραφείου
ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΒΒΑΔΙΑΣ
Έβανς 83 (Στοά Μουρτζή) τηλ. 230.386

Ετήσιες συνδρομές
Ιδιωτών 200 δρχ.
Κοινοτήτων—Σχολείων — Ένοριών 300 δρχ.

Εμβάσματα: Γ. Δ. ΧΡΗΣΤΑΚΗ
Επιστολές για την Ύλη:

Γ. Δ. ΧΡΗΣΤΑΚΗ: 1866 αρ. 110 Ηράκλειο

Κ. Γ. ΣΤΕΦΑΝΑΚΗ: Καποδιστρίου 37 Ηράκλειο
Χειρόγραφα δημοσιεύματα ή μη δεν επι-
στρέφονται. Τα ένυπλόγραφα άρθρα εκφράζουν
τις απόψεις των συγγραφέων.

Η ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

★ **ΣΥΝΕΧΕΙΑ** από τη σελίδα 1
κέρδος 9 δρχ. για το 1,51 — 3,3
ή 23 δρχ. για 0,1 — 1 βαθμό.
Στη συνέχεια όμως το πα-
ραπάνω άρθρο προχωρεί σε μια
άλλη πλευρά που προσαυξάνει
τό κόστος του λαδιού κατά
πολύ.
Ψ
Η αξία των ελαιοδέντρων
δεν πρέπει ν' αγνοηθεί. Όπως η
τοποθέτηση χρημάτων σ' όποι-
αδήποτε άλλη επιχείρηση ή και
η κατάθεση τους στην Τράπεζα
φέρει τόκο, τον τόκο αυτό δι-
καιούται ο καλλιεργητής να
παιρνει και από την αξία των
ελαιοδέντρων σε έκταση 2 στρεμ
σε 150.000 δρχ. της αξίας των
ελαιοδέντρων σε έκταση 2 στρε-
μάτων προκύπτει τόκος (πρός

80ο) 24.000 δρχ. στα δυο
χρόνια. Κι έτσι στο κόστος του
λαδιού πρέπει να προστεθούν
ακόμη 24.000 : 225 = 106,60
(ο υπολογισμός γίνεται με βά-
ση τα 225 κιλιά, γιατί τα 25 τα
πήρε το εργοστάσιο). Ύστερ
από αυτά το πραγματικό κό-
στος ανεβαίνει στις 237,50 πά-
ρα πολύ ψηλότερο από την τι-
μή των 140 δρχ. Αυτός είναι
και ο λόγος που η καλλιέργεια
της ελιάς ολο και περιορίζεται ή
και εγκαταλείπεται. Γι' αυτό χρε-
ιάται να παρθούν οριστά μέτρα
«Παρά την τόσο μεγάλη
οικονομική, κοινωνική και
δημοσιονομική σημασία
που έχει η ελαιοκαλλιέρ-
γεια στον τόπο μας, ό-

μως σήμερα εξαιτίας της
αντιλαϊκής και αντιαγρο-
τικής πολιτικής που εφάρ-
μοσε η Δεξιά περνάει βαθιά
κρίση.
Η κρίση αυτή οφείλεται
βασικά σε δυο συγκεκριμέ-
νες αιτίες:
α) Στη χωρίς προγραμματι-
σμό μακρόχρονη ελαϊκή
πολιτική της Κυβερνήσεως
της Δεξιάς και στις πολύ
χαμηλές τιμές του λαδιού
που απολάμβανε ο παρα-
γωγός.
β) Στην ανυπαρξία ουσια-
στικής συνεταιριστικής ορ-
γάνωσης της ελαιοπαραγω-
γής από την παραγωγική
διαδικασία μέχρι τη φάση
της εμπορίας, που βασικά
απορρέει από την αναχρω-
νιστική συνεταιριστική νο-
μοθεσία και τον ασφυκτι-
κό έλεγχο της συνεταιρι-
στικής από το κράτος.
Εξαιτίας αυτής έχουν
συσσωρευτεί πολύπλοκα
προβλήματα, που προκα-
λούν δυσμενείς επιπτώσεις
στην εξέλιξη της ελαιοκαλ-
λιέργειας.
Σάν τέτοια προβλήματα
θα μπορούσαμε να αναφέ-
ρουμε:
α) Την έλλειψη σύγχρονης
καλλιέργειας εξαιτίας του
πολυτεμαχισμού του κλη-
ρου, του μέχρι σήμερα α-
λόγιστου γεωργικού προ-
γραμματισμού και της α-
πουσίας επιστημονικής ε-
παγγελματικής εκπαίδευ-
σης και πληροφόρησης
των ελαιοκαλλιεργητών.
β) Την ύπαρξη πολλών, γε-
ρασμένων ελαιοδέντρων,
τά περισσότερα από τα
οποία είναι απομακρυσμέ-
να το ένα από το άλλο,
μέ αποτέλεσμα την έλλει-
ματική καλλιέργεια, την α-
νάλωση εργασιών και τη
μικρή απόδοση τους.
γ) Την έλλειψη τεχνολογι-
κής για την ελαιοκαλλιέρ-
γεια και ιδιαίτερα για τη
συλλογή του ελαιοκάρπου
μέ αποτέλεσμα τις απώλει-
ες του καρπού από τον α-
έρα και τις βροχές και την
ποιοτική υποβάθμιση του
παραγόμενου λαδιού.
δ) Την πλήρη έλλειψη ορ-
γάνωσης και προγραμματι-
σμού στον τομέα της επι-
στημονικής έρευνας για
την καλύτερη δυνατή από-
δοση των ελαιοδέντρων.
ε) Την έλλειψη προγραμμα-
τισμού στον τομέα της συ-
γκέντρωσης του λαδιού,
της τυποποίησης, της ε-
πεξεργασίας και της διαφή-
μισης των θρεπτικών και
υγιεινών ιδιοτήτων του
ΣΥΝΕΧΕΙΑ στη σελίδα 4η

Η πρωία της Πρωτοχρονιάς
ένθουσιάζει όλους τους Βιαννι-
τες. Είς τους δρόμους βλέπετε
φυγάδες μεμονωμένους ή κατά
μικρές ομάδες, ώχρους, σύρ-
ντας το βήμα, ριγούντες εις την
πρωινήν υγρασίαν, μη έχοντας
την περιέργειαν να παρατηρή-
σουν οι μὲν τούς δε. Έρχονται
εξ όλων των διευθύνσεων και
πηγαίνουν προς όλας τὰς διευ-
θύνσεις, οι περισσότεροι σκυ-
φτοί, με το περιλαίμιον τού ε-
πανωφόριου ανυψωμένον, με
τόν πόνον καταβασμένον εις τό
μέτωπον, ώς να έντρέπεινται εις
τό φώς τής ημέρας. Και είναι τό
βήμα των τόσοσων νωθρόν και ά-
βέβαιον, ώστε νομίζετε ότι πλα-
νώνται, ότι βαδίζουν εις την τύ-
χην, χωρίς σκοπον και ώρισμέ-
νην κατεύθυνσιν. Μόνον όσοι

συνουδέουν κυρίας βαδίζουν με
γρηγορόν βήμα, διότι αι κυριαί
φεύγουν βιαστικά. Είς τὰς κι-
νήσεις αυτών διακρινετε άναπο-
μονησίαν και νεύρα, τὰ όποια
μαντεύετε ότι θα εκραγούν ίσως
εις σκηνήν άμα φθάσουν εις τό
σπίτι. Είς την όδόν Σταδίου ά-
κούω μίαν λέγουσαν.
— Τι άπελπισία είναι αυτή να
μη φαίνεται ένα άμάξι!
— Τι να γίνη; είτε ο σύζυγος
με έγκαρτέρησιν. Θα πάμε με τὰ
πόδια. Δεν είναι μεγάλη ή άπό-
στασις.
— Σου είπα ότι είμαι άρρω-
στη. Όταν σου έλεγα έγω να
φύγωμε, δεν με άκουες. Άκόμη
λίγο, άκόμη λίγο, μάς βρήκε ή
ημέρα στους δρόμους.
— Δεν είμεθα μόνοι. Πρωτο-
χρονιαί είναι.
Με τούς λόγους τούτους έ-
στράφησαν προς μίαν πάροδον
και άπεμακρύνθησαν.

ταμπλώ περνούν. Ο παραβάτης
στερείται του δικαιώματος να
παιρνη χαρτί.
— Χωρίς να νομοτετηθή αυ-
τό έπρεπε να γίνεται όπου παί-
ζεται μπακαράς.
Είς την όδόν Κηφισιάς βλέ-
πομε όμιλον στρατιωτικών μου-
σκών εισερχομένων εις την αυ-
λήν μίας μεγάλης οικίας.
— Όρίστε κατάστασις, ουό
λέγει ο συμπορευόμενος. Πηγαί-
νουν να παιζουν και να ξυπηνή-
σουν τούς ανθρώπους, οι όποι-
οι μόλις πρό όλίγου θα έχου-
ν κοιμηθή. Και αυτό το κάνουν
για να λάβουν μποναμόν!
(Ιανουάριος 1910)
(Άπαντα Κονδυλάκη, Έκδό-
σεις Π. Οικονόμου, Τόμος Γ',
σελ. 270 - 271).

ΓΙΑ ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΤΩΝ ΓΙΟΡΤΩΝ

Στις γιορτές που μάς έρχο-
νται τα παλιότερα χρόνια όλες
οι νοικοκυρές άσχολούνταν άρ-
κετές μέρες για να φτιάξουν
διάφορα γλυκά που πρόσφεραν
με άπλοχεριά σε κάθε επισκέπτη
μα και μία κατανάλωση τής οι-
κογένειας.
Δίνουμε στη συνέχεια συντα-
γές για μερικά από αυτά και για
όσες θέλουν να τις χρησιμοποι-
ήσουν και να μην καταφύγουν
στα έτοιμα.

Μελομακάρονα

Υλικά:
1300 γραμμάρια λάδι
500 γραμμάρια ζάχαρη
1 ποτήρι κρασιού άλουσιά
2 ποτήρια νερού χυμό από πορ-
τοκάλι και μανταρίνι
1 ποτήρι νερού κανέλα βρα-
σμένη
1 ποτηράκι τής ρακής κονιάκ
Ξύσιμο δυο πορτοκαλιών
2 κουταλάκια του γλυκού σόδα
Άλευρί περίπου 3 κιλιά.

Έκτέλεση: Κτυπούμε τό λάδι
με χέρι ή με μίξερ ώσπου ν' ά-
σπρίσει και προσθέτουμε την ά-
λουσιά χλιαρή και τα υπόλοιπα
ύλικά (τή σόδα διαλυμένη στο
κονιάκ).
Όταν όλα αυτά κτυπηθούν
καλά και ενωθούν, ρίχνουμε τό
άλευρί, λίγο λίγο, ώστε να γίνει
μιά ζύμη μαλακή.

Στη συνέχεια πλάθουμε τα
μελομακάρονα και τα ψήνουμε
στο φούρνο.
Υλικά για τό μέλωμα:
2 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη
1 φλιτζάνι μέλι
1 1/2 φλιτζάνι νερό

Τα βράζουμε και στη συνέ-
χεια βουτάμε μέσα τα μελομα-
κάρονα με τρυπητή κουτάλα.
Τα τοποθετούμε σε πιατέλα και
τα πασπαλίζουμε με κοπανισμέ-
να καρυδαμύδαλα και σου-
σάμι.

Σημ. Άν θέλουμε λιγότερη
ποσότητα, μειώνουμε ανάλογα
τις ποσότητες των υλικών.

**Κουλουράκια (άπό τις συνταγές
του Μανόλη Καμπάνη) ανεβατά**
Υλικά:
700 γραμμάρια λάδι
700 γραμμάρια λάδι
Προζύμι ή άνάλογη μαγιά
800 γραμ. ζάχαρη
1 ποτήρι του κρασιού άλουσιά
1 ποτήρι του κρασιού κανέλα
βρασμένη

ΔΙΟΡΘΩΣΗ

Όπως μάς πληροφορούν οι συλ-
λογοί τής Άθήνας «Διαβάτης»
και «Βίγλα» στην εκδήλωση που
έγινε στο Πνευματικό κέντρο
τής Άθήνας για τό πανεπιστι-
κό Μνημόσυνο χόρεψε τό συγ-
κρότημα τής «Βίγλας» και όχι
του «Διαβάτη» όπως άπό λά-
θος γράψαμε στο προηγούμενο
φύλλο μας.

1 ποτηράκι ρακή
Τό χυμό από ένα λεμόνι και λι-
γη μαστίχα.

Έκτέλεση: Άνεπιάνουμε τό
προζύμι ή μαγιά με τό ένα κιλό
άλευρί και σε άλλη λεκάνη άνα-
κατεύουμε τα ύλικά και όταν έχει
άνεβεί τό προζύμι ή ή μαγιά, τό
ένώσουμε. Ρίχνουμε τό υπόλοι-
πο άλευρί, ώστε να γίνουν ζύμη
όχι πολύ σφικτή. Πλάσσουμε τα
κουλουράκια, τα κυλούμε σε
σουσάμι, τα τοποθετούμε σε
μέρος ζεστό σκεπασμένα με
κουβέρτα και περιμένουμε ν' ά-
νεβούν. Τα τοποθετούμε σε λα-
μαρίνες και τα ψήνουμε στο
φούρνο.

Κουραμπιέδες

Υλικά: Μισό κιλό άμυγδαλόψυ-
χα, μισό κιλό άλευρί, μισό κιλ-
λό ζάχαρη, δυο κρόκους άβγών,
μισό φλιτζάνι κονιάκ, λίγη σό-
δα στην άκρη του κουταλιού,
λίγη κανέλα κοπανισμένη ή
βανίλια (προαιρετική).

Έκτέλεση: Καθουρντίζουμε
ελαφρά τα άμύγδαλα και τα χον-
δροκοπανίζουμε. Δουλεύουμε
τό βούτυρο μέχρι ν' άσπρίσει
καλά μαζί με μιά φούχτα ζάχα-
ρη, και τούς κρόκους των ά-
βγών, προσθέτουμε τό κοντάκ,
την κανέλα, τή σόδα και τελευ-
ταία εναλλάξ τα άμύγδαλα και
τό άλευρί.

Όταν όλα ενωθούν, πλάθου-
με σε σχήμα τής άρεσκειας μας
τους κουραμπιέδες και τούς
φουρνίζουμε. Όταν τούς βγά-
λομε από τό φούρνο, όπως εί-
ναι ζεστοί, τούς ραντίζουμε με
άνθονερο και τούς πασπαλίζου-
με με πολλή άχνη ζάχαρης.

Ξεροτήγανα

Υλικά:
Υλικά: 1κιλό άλευρί, 1 φλιτζά-
νάκι του καφέ λάδι, 3 ποτηρά-
κι ρακή ή κονιάκ, 3 άβγά, τό
χυμό από ένα λεμόνι και ένα
πορτοκάλι, 1 κρασοπότηρο ά-
λουσιά, 1 πρέζα άλάτι, 1 κουτά-
λι τής σουσάπας άχνη ζάχαρη.

Έκτέλεση: Κτυπούμε τό ά-
βγά πολύ και προσθέτουμε τό
λάδι και τα υπόλοιπα ύλικά,
ρίχνουμε τό άλευρί κι άν χρεια-
στεί βάζουμε λίγο χλιαρό νερό,
για να γίνει ζύμη που ν' άνοιγει
φύλλο: Άφήνομε λίγο τή ζύμη
σκεπασμένη και μετά άνοιγομε
φύλλο λεπτό και κόβομε με τόν
τροχό σε λουριές και δίνουμε
σχήματα τής άρεσκειας μας. Τα
ψήνουμε σε κατσαρόλα με κα-
φτό λάδι και τα βγάζουμε με
τρυπητή κουτάλα και όταν τε-
λειώσουν, τα μελώνουμε και τα
πασπαλίζουμε με καρύδια, χον-
τροκοπανισμένα, σουσάμι κα-
θουρντισμένα, λίγη κανέλα και
άχνη ζάχαρης.

ΝΕΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ

Πήραμε τό περιδικό «Γνω-
ριμία» του θεολ. Γεωργ. Μ.
Γουρνιζάκη, για τό όποιο θα
γράψουμε στο επόμενο φύλλο.

Η ΟΡΝΙΘΑ

● ΣΥΝΕΧΕΙΑ από τη σελίδα 2

την προικα που τής έκλεψε ή
άδερφή της. Μπαίνει στα σπι-
τια, τρυπώνει στα πιθάρια, στα
κοφίνια, στις κασέλες και κατα-
στρέφει την προικα των κορι-
τσιών, γιατί νομίζει πως έτσι
καταστρέφει την προικα που
τής έκλεψε ή άδερφή της. Άδυ-
ναμία της ή φωτιά. Την πλη-
σιάζει άφοβα, στέκει και την πα-
ρατηρεί. Στην άλλη Έλλάδα εί-
ναι γνωστή με τό όνομα νυφι-

τια, γιατί κατά τή μυθολογία
κάποτε έρωτεύτηκε στο δάσος
ένα παλικάρι. Η Άφροδίτη, ή
θεά του Έρωτα τή συμπάθησε
και τήν έκανε κοπέλα. Παντρεύ-
τηκαν και τήν πρώτη νύχτα του
γάμου τους στο δωμάτιο που
ήσαν να κοιμηθούν παρουσι-
άστηκε ένα ποντίκι. Η νυφίτσα
έξεχασε πως είχε γίνει άνθρωπος.
Άρπαξε τό ποντίκι και τό φά-
γε. Η θεά δυσαρεστήθηκε τότε
και τή μεταμόρφωσε πάλι σε
ζώο.

ΑΛΗΓΟΡΙΚΕΣ

Οι λέξεις «όρνιθα» και «πετει-
νός» ταυτίζονται έννοιολογικά
στο χωριό μου με διάφορα άν-
τικείμενα και με τόν ίδιο τόν
άνθρωπο. Ριμαδόροι και ποιη-
τάρηδες τής Κρήτης χαρακτη-
ρίζουν πολύ εύστοχα σαν πε-
τεινό τόν άντρα και σαν όρνιθα
τή γυναίκα. Άνεπανάληπτες σε
άλληγορική σημασία είναι οι
μαντινάδες του Στειακού Γιάν-
νη Δερμιτζάκη.
Σ' όλη τήν Κρήτη είναι γνωστή
ή μαντινάδα που εκφράζει τό
παράπονο του ήλικιωμένου άν-
τρα.
«Ήμουνα κράχτης πετεινός, μά
εδά στα γερατιά μου
να με τσιμπούν οι γιδόρνιθες δεν
τό βαστά ή καρδιά μου».
και συμπληρώνει ο Στειακός τρο-
βαδούρος:
«Ήμουνα κράχτης πετεινός και
κράχτης είμαι άκόμα,
μόνο όπως κράζω στην αυλή

ΕΚΦΡΑΣΕΙΣ

«Από μιά άλλη μαντινάδα βλέ-
πομε πως η λέξη πετειναράκι
ταυτίζεται με τό ντελικανή (τόν
τσούμαρο), ένν ή λέξη πουλά-
δα με τήν κοπελιά.
«Πετειναράκι θα γεννώ να πέσω
άπό τήν κοίτη
και μιά πουλάδα όμορφη να
πάρω στο τζιρίτι»
Πετεινό λένε και τό εξάρτη-
μα του τσιφτέ που πυροδοτεί
τό καπούλι.
«Γέμισε ο τόπος πέδικες, μά
που ναι το τουφέκι!
οι πιάστρες του έσκουριάσανε
και ο πετεινός δε στενατού».
Τή λέξη πετεινό τή συναντού-
με και στις ζυγαριές.
Ποιός δε θυμάται τό άνεκδο-
το του καμπανού.
«Πετεινός άτζάτος και μακρο-
κοντυλάτος,
που πατεί και σύρνει όλη τή
δικαιοσύνη»

ΜΑΝΤΙΝΑΔΕΣ

ΚΑΙ ΛΑΪΚΕΣ ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ

«Μεσα ή καρδιά μου σπαρταρά
και σπά σαν τήν καρπούζα,
οταν θα πει ο πετεινός τήν
όρνιθα γρουσουζα».
«Έ κατομοίρη πετεινέ κι έπέσαν
τα φτέρια σου
και που ναι τα κοπέλια σου να
χεις στα γερατιά σου
Η καλή νοικοκερά τό Γενάρη
χει πουλιά.
Η γρά όρνιθα τό χεί τό ζου-

Η όρνιθα καυχήθηκε να σκο-
λάσει τό ζευγά (όσο καρπό βγά-
λει ο ζευγάς να τόνε φάει).
Ρίξε μου να σου ρίξω (δηλ.
ρίξε μου τσίσιμα να σου ρίξω
συγά).
Σάν τήνε δείς τήν όρνιθα και
κακαρίσει όμπρός σου,
ντελόγο τό κατάλαβε πως είν-
τ' αυγό δικό σου.

ΚΑΛΑΝΤΑ

ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

Αύριο είναι αρχιμηνιά,
πρώτη εορτή του χρόνου
που εγεννήθηκε ο Χριστός
ο βασιλιάς του κόσμου.
στη γη που έπερπάτησε
χρυσό δέντρη έβγήκε
χρυσά ταν τα κλωνάρια του
και όλγαργη ή κορφή του
και κάτω ή ποδίτσα του
γράμματα χε γραμμένα
παπάδες τ' άναγνώθουνε,
διάκοι τα διαλαλούνε
και δυο μικρά διακόπουλα
στέκαν και συντηρούν
και παραπήρε τό κερί
και χύθη τό μελάνι
και λέρωσε τα ρούχα του
ο μισοκανακάρης,
άπου του τα μοχαρανε
οι τρεις βασιλοπούλες
Η μιά βάλε τόν πόθο της
κι ή άλλη τό μετάξι
κι ή τρίτη ή καλύτερη
τόν ούρανό με τ' άστρα.
(Άφήγηση Μαρίας Συμβουλάκη)

Σύσκεψη στην "Αρβη ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο Συνισμός πωλήσεως μπανανών "Αρβης με πρόσκληση του πρύθου προέδρου των κοινοτήτων της επαρχίας και τις άρχες, που την κοινοποιεί στα Υπουργεία Έμπορίου, Οικονομικών, Γεωργίας και στην Οίκον. Έφορεία Ηρακλείου, καλεί σε σύσκεψη στις 22 Δεκεμβρίου στην "Αρβη με θέμα: Πάταξη της φοροδιαφυγής.

Μεταξύ άλλων αναφέρονται στην πρόσκληση:

Στά νότια παράλια της επαρχίας Βιάννου από το Καστρί μέχρι τα Τέρτσα καλλιεργούνται:

1ον Μπανάνες υπό κάλυψη 50 στρέμματα με ετήσια παραγωγή 6 τόνους τόν στρέμμα, ήτοι σύνολον παραγωγής 300 τόνου τόν χρόνο.

2ον Μπανάνες υπαίθριες 1.500 στρέμματα με παραγωγή 1800 κιλά κατά στρέμμα, ήτοι σύνολον 2550 τόνου παραγωγή τόν χρόνο.

3ον) Ντομάτες δύο χιλιάδες στρέμματα με παραγωγή κατά στρέμμα 5 τόνους, ήτοι σύνολον παραγωγής 10.000 τόνου τόν χρόνο.

4ον) Άγγούρια 900 στρέμματα με παραγωγή 13 τόνους τόν στρέμμα, ήτοι παραγωγή 12.000 τόνου τόν χρόνο.

Στή συνέχεια ο Συνισμός αναφέρει πώς ένα μεγάλο μέρος από τα προϊόντα αυτά διακινούνται όχι σωστά, με αποτέλεσμα να γίνεται μεγάλη φοροδιαφυγή χωρίς να ωφελείται από αυτή ούτε ο παραγωγός ούτε ο καταναλωτής αλλά να ζημιώνεται η τοπική αυτοδιοίκηση και η εθνική οικονομία γενικότερα.

Γιά τόν σκοπό αυτό καλεί σε σύσκεψη τούς παραπάνω φορείς, γιά να μελετήσουν τόν τρόπο με τόν όποιο θά αντιμετώπισει ή κατάσταση που υπάρχει σήμερα.

ΑΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΣΟΔΩΝ - ΕΞΟΔΩΝ

Γιά τήν τέλεση του Πανεπορχιακού μνημοσύνου τόν 1981

Εσοδα	Βερυκοκάκης Μύρων	1000
Βασιλάκη Μαρία	3000	
Παπαγιαννάκης Νίκος	1000	
Ώαγκορκής Έμμαν. Ν.	2000	
Μάνουσακης Ν. γιάτρος	1000	
Παπαγιαννής Στέφαν.	1000	
Κοινότητα Αμυρά	20000	
Κοινότητα Καλαμιού	5000	
Κοινότητα Άνω Βιάννου	10000	
Κοινότητα Κεφαλοβρυσιού	5000	
Κοινότητα Βαχού	5000	
Μοσχοβάκης Ιωάν.	2000	
Ξανθουδίδου Χρυσ.	1000	
Άστρακιανάκη Άμα:	1000	
Σύρου Φωτεινή	2000	
Διακάκης Νικ.	1000	
Ανώνυμος	1000	
Τσαντηράκη Μαρίκα	2000	
Λουδάκη Πολύμνια	3000	
Στεφανάκης Κων.	1000	
Μηλιάρη Ευαγ.	3000	
Κονδυλάκη Μαρία	800	
Κονδυλάκης Γρηγόρης	1000	
Βερυκοκάκης Μύρων	24.400	
Σύνολο εσόδων	97.200	
Εξοδα		
Γιά τόν εξωραϊσμό τού χώρου τού Ηρώου	8950	
Γιά οικιακά σκεύη και σερβίτσια	22550	
Γιά είδη φαγητού	39290	
Γιά εργασία στό χώρο τής δεξίωσης	6500	
Γιά κόλυβα	1440	
Γιά εγκατάσταση μεγάλων φώνων	7000	
Γιά μεταφορά Μουσικής	6000	
Γιά στεφάνια και άνθη	2200	
Γιά έκτύπωση καρτών	1200	
Γιά μικροέξοδα	3000	
Σύνολο	98130	
Ο Ταμίας τής Επιτροπής		
EMMAN. ΤΖΙΡΑΚΗΣ		

ΣΧΟΛΙΚΑ ΝΕΑ

Στά χέρια μας βρίσκεται τόν δεύτερο φύλλο τής συμπαθητικής εφημερίδας που εκδίδει ή Μαθητική Κοινότητα τής Ε' —ΣΤ' τάξεων τού Δημ. Σχολείου Άνω Βιάννου και τυπώνει στό τυπογραφείο τού Σχολείου.

Στίς τέσσερις πυκνογραμμένες σελίδες του φιλοξενούνται ποικίλα θέματα, που αναφέρονται στην ιστορία τής Βιάννου, τήν παράδοση, τή λαϊκή ποιήση, ανέκδοτα, αινίγματα, αποσπασμα από τόν Πετούχα, αναφορά στις 17 Νοεμβρίου 1973, όλα έργασια τών παιδιών που έγραψαν τά ίδια ή εφάξαν βιβλία εφημερίδες και περιοδικά γιά να τά βρουν. Ξεχωρίζουμε τής Μαντινάδες γιά τήν πέρδικα

Μιά πέρδικα δυό κυνηγοί έχουεν κυκλωμένη, και να πετάξει δέν μπορεί, βαριά να πληγωμένη

Μιά πέρδικα έχτισε φωλιά, στό κήπου μου τσι βιόλες κι άλλες πατεί κι άλλες τσιμπά κι εξερανέ τσι όλες.

Περδικοπούλα μου όμορφη, πρέπει να τό δηλώσεις, χωρίς μπορούτι κυνηγό ήβρες και θά γλυτώσεις. Περδικοπούλα μου όμορφη, μη βγαίνεις στό χαράκια, γιάτι μιά μέρα θά γενείς μεζές εις τά γεράκια. Εις τό φτερό τήν πέρδικα τήν κάνω ένα τουλούπι, γιάτι γεμίζω τόν τσιπτέ μ' Άνωγειανό μπαρούτι.

Άκλούθα μου, στίς πέρδικες

να μάθει να ξαμύνει, να πιάνει ζωντανά πουλιά χωρίς να τα πληγώνει.

Άξιζει κάθε έπαινος στό παιδιά τής Βιάννου γιά τήν προσπάθειά τους. Προσπάθεια που χρειάζεται κόπο πολύ, μά τά όφέλη είναι άνυπολόγιστα.

Μέ τήν προσπάθεια αυτή πραγματοποιείται ένας βασικός σκοπός τού Σχολείου:

Νά μάθει ό μαθητής τόν τρόπο να δουλεύει, να ψάχνει, να έρευνά, γιά να βρει αυτό που τού χρειάζεται. Και τά παιδιά τής Ε' — ΣΤ' τάξης τού Δημοτικού Σχολείου τής Άνω Βιάννου βρήκαν τό δρόμο που οδηγεί στην πρόοδο, στην προκοπή. Τους εύχόμαστε να συνεχίσουν τήν προσπάθειά τους αυτή, παράλληλα με τή μελέτη και στό σχολικά μαθήματα, γιά τή δικιά τους προκοπή, γιά τήν συνέχεια τής παράδοσης τής πνευματικής Βιάννου σε πιό ψηλά επίπεδα.

Η βιβλιοθήκη τού Σχολείου τους, ή Βιβλιοθήκη τού Διαβάτη πιστεύουμε πως είναι στην διάθεσή τους καθημερινά γιά άσασχόληση και συμπλήρωση τής μόρφωσής τους μά και πηγής γιά τόν πλουτισμό τής ύλης τής εφημερίδας τους. Δίπλα από τήν ανεξάντλητη πηγή τών διηγήσεων τών γονιών τους και ι-δαιτερα τών γιαγιάδων και παππούδων γιά τή συγκέντρωση παραδόσεων και γενικότερα λαογραφικού υλικού. Και μιά παράκληση: Νά μάς γράψουν συνδρομητές τους.

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΣΕ ΠΕΝΤΕ ΜΕΡΕΣ

Συνέχεια από τή σελίδα 1

Μέ άλλα λόγια η Χερσόνησος, που έχει τριπλασιαστεί σε έκταση, παρουσιάζεται σαν μιά συγκεντρωμένη παρισινή γωνιά με καλά οργανωμένη τουριστική εμφάνιση. Μά επειδή προσφέρομε μικρή υπηρεσία αν λέμε ότι όλα είναι τέλεια, πρέπει να πούμε και τά στραβά που μπορούν μάλιστα εύκολα να διορθωθούν: Σε μεγάλο ξενοδοχείο, πολυτελές και φυσικά ακριβό, δέν μπρόσαμε, παρά τήν κούρασή μας, να κλείσουμε μάτι από τά κουνούπια. Τό πρωί οι υπάλληλοι μάς είπαν ότι τό λάθος ήταν δικό μας, που αφήσαμε ανοικτά τά παράθυρα! Θέλουμε να πιστεύουμε ότι τό φαινόμενο ήταν τελείως συμπτωματικό, γιάτι κουνούπια δέν μάς ενόχλησαν πουθενά αλλού στην Κρήτη, μά και στην ίδια τή Χερσόνησο η διαμονή τών ξένων δέν θά εδικαιολογείτο αν τό κακό ήταν γενικό.

Ρώτησε ο Σταμάτης αρκετούς ντόπιους στό Ηράκλειο και τό Λασιθί, γιάτι μένουεν ακαλλίεργητες τόσες εκτάσεις που φαίνονται εύφορες, γιά θερμοκήπια, ή και υπαίθρια χειμερινή καλλιέργεια. Η απάντηση λές και ήταν συμφωνημένη από όλους: «Μέχρι σήμερα ήταν καλύτερα να μην κάνεις καμιά καλλιέργεια, γιάτι εμείς δουλεύαμε και άλλο τρώγαμε. Γι' αυτό ψηφίσαμε τώρα ΑΛΛΑΓΗ να δούμε τί θά γίνει...». Αυτή βέβαια είναι μιά άποψη κι ευχόμαστε οι ελπίδες τών χωρικών να μη διαψευστούν αυτή τή φορά, γιάτι αλλιώς η εθνική καταστροφή θά είναι ανεπανόρθωτη. Οστόσο η αλλαγή στό σημείο αυτό θά έχει δυσκολίες, γιάτι η έλλειψη ανθρώπινου δυναμικού από όλα τά χωριά, με τή συνεχή μεταναστευτική αφαιμάξη τού πληθυσμού επί 40 χρόνια, είναι ολοφάνερη και στόν πρώτο αντίδο επισκέπτη.

Σκόρπια σκουπίδια και σκουπιδότοποι στους εθνικούς μας δρόμους, είναι δυστυχώς πανελληνίο και μοναδικό στόν κόσμο φαινόμενο. Κάτι πρέπει να αρχίσει να γίνεται από όλους μας και όχι μόνο από τήν κυβέρνηση τής Αλλαγής στό ζήτημα αυτό. Σε μιά σκουπιδοχωματερή πέρα από τήν Παχιά Άμμο, στό Καβούσι ό ευωδιάς από τίς πολλές γύρω φασκομηλιές, τή ρίγανη και τό θυμάρι εξουδετερώνουν τή δυσωμία τών σκουπιδιών και προκαλούν τόν ταξιδιώτη να κατέβει και να απολαύσει τή μοναδική θέα πρός τήν ανοικτή θάλασσα τού Κρητικού πελάγους και τόν κόλπο τού Μεραμπέλου. Ενα ωραίο περιβάλλον, μά τί να σου κάνει κι αυτό όταν δέν τό προστατεύουμε και τό ρυπαίνουμε;

Σέ όλα τά παραλιακά κέντρα και εστιατόρια τής Κρήτης πολύ σπάνια ακούεις ελληνικά. Τά γερμανικά, αγγλικά, γαλλικά είναι συχνότερα. Είναι ν' απορεί κανείς ποιά θά είναι η Κρητική γλώσσα μετά από 50 χρόνια μ' αυτή τήν εισβολή ξένων τουριστών στό νησί μας. Στά ψαράδια και τής Ιεράπετρας με τήν πληθώρα τουριστών και τουριστριών TOPLESS στην αμμουδιά, δέν τρώς

εύκολα αν μιλάς ελληνικά. Μόνο με γερμανική γλώσσα προσελκύσαμε τήν προσοχή τής αρχιερβιτόρας FRAU Γιαννούλας. Κι όταν μετά τό λογαριασμό (BEZAHLEN ALLES ZUSAMMEN) τής αποκαλύψαμε πώς δέν είμαστε ακριβώς Γερμανοί αλλά Έλληνες από τό εξωτερικό, άρχισε να μάς συμβουλεύει γιά τή συνέχεια τού ταξιδιού μας: Πρέπει να πάτε στη Βιάννο που είναι γεμάτη κόκαλα και αίματα από τήν κατοχή και συνέχισε με στίχους:

Αδέλφια σαν θά πάτε στην Βιάννος τά χωριά,

μνήματα μην πατάτε μην πάρουνε φωτιά. Στά μνήματα εκείνα που τόσο θλιβερά ανθρώποι εθαφτήκαν γιά τήν Ελευθερία.

Ακούσαμε τίς συμβουλές τής καλής και πανέξυπνης FRAU Γιαννούλας, μιά που ήταν άλλωστε και στό πρόγραμμα μας. Ο Σταμάτης με πολλή συγκίνηση άκουσε τήν ιστορία τών δραματικών γεγονότων τού Σ)μβριου 1943 ενώ διατρήχαμε τήν επαρχία και τά μαρτυρικά χωριά: Σύμη με τόν Άγ. Νεκτάριο, Πεύκο, Άγιο Βασίλειο, Κρεβάτα, Κεφαλοβρύσι, Αμυρά,

Βαχό, Μνημείο Πεσσόντων.

Ο Σταμάτης έμεινε καταπονημένος, καταγοητευμένος και πανευτυχής, γιάτι αξιόθηκε να δει «ολόκληρη» τήν Κρήτη. Κι όταν τού εξήγησα ότι δέν είδαμε ούτε τό ένα εκατοστό από ό,τι έπρεπε να δούμε και τού απαρήθησα πολλά που δέν πήγαμε και δέν είδαμε, με κάποια δόση απογοήτευσης, υποσχέθηκε να ξανάρθει όχι γιά πέντε μά γιά πολλές μέρες και να αγοράσει παραλιακό κτήμα στην Κρήτη και να γίνει Κρητικός.

Σ. Δ. Π.

Η σφαγή τών Καλαβρύτων

★ ΣΥΝΕΧΕΙΑ από τή σελίδα 1

στρατιωτικός Δ)τής Πάτρας τά γεγονότα: «Κατά τήν διάρκειαν επιχειρήσεων τού Φθινόπωρου τού 1943 εναντίον κομμουνιστών ανταρτών, οι όποιοί είχαν έντοπισθεί εις τήν περιοχήν Καλαβρύτων, λόχος τού Συντάγματος μου άποτελούμενος εκ δύο αξιωματικών και 80 ύπαξιωματικών και όπλιτών ήχηλωτιστήν υπό τών ανταρτών. Ένεκα τών συνεχώς αύξανόμενων επιθέσεων τών ανταρτών εναντίον γερμανικών τμημάτων και μεμονωμένων στρατιωτών οι όποιοί επιφέρουν σημαντικές άπώλειες...». Και ό Χιτλερικός όριστηκε άρχηγός τής Έπιχείρησης Καλαβρύτων «πρός επαναφοράν τής ήσυχίας και τής τάξεως.

Η έξόρμηση πρός τά Καλαβρυτα έγινε από τρία σημεία, από τήν Πάτρα, τό Αίγιο και τήν Τρίπολη. Τά χαράματα πρην καλά καλά φέζει, οι δρόμοι που οδηγούσαν έξω από τό χωριό μπλοκαριστήκαν όλοι. Και ύστερα από λίγο οι καμπάνες που χτυπούσαν δαιμονισμένα καλούσαν τούς κατοίκους να παρουσιαστούνε στό προαύλιο τού Σχολείου. Έκει γίνηκε ή διαλογή. Οι άντρες από 14 χρόνων και πάνω σχημάτισαν όμαδες και τούς τράβηξαν στην Ράχη Κοπή.

Στό σχολείο μέινανε κλειδωμένες οι γυναίκες. Και ό Σταύρος Κωστόπουλος, ένας άπ' αυτούς που σώθηκεν, άφηγείται: «Στό προαύλιο τού σχολείου μέιναμε ως τίς 9 ή ώρα. Στίς 9.10' μάς διέταξαν να ξεκινήσουμε. Κανείς δέν ήξερε που μάς πήγαιναν, ό ένας ρωτούσε τόν άλλο: Πού θά μάς πάν; Ό Θεό μου! Μπροστά πήγαιναν οι διανοούμενοι, οι παπάδες, οι γιατροί, οι δικηγόροι, οι καθηγητές και οι αξιωματικοί. Τό βήμα μας ήταν άτονο και κουρασμένο. Μάς έβαλαν στό δρόμο τού νεκροταφείου. Άρχισαμε να βλέπουμε μπροστά μας τό θάνατο. Σε λίγο φάσαμε στό χωράφι τού Κοπή, που είναι πιό έκει από τό νεκροταφείο. Έκει μάς είπαν να σταματήσουμε. Σε άπόσταση 40 μέτρων από μάς έστησαν καμιά δεκαριά πολυβάλα. Σε κάθε πολυβάλο ήταν και δυό στρατιώτες».

Και ή Βασιλική Κυριακοπούλου, που έπρεξε στόν τόπο τού μαρτυρίου μαζί με τίς άλλες μόλις άνοιξε τό σχολείο, άφηγείται:

«Έρπατούσα μέσα στό αίμα. Έψαξα πολύ και βρήκα τόν άνθρώπο μου. Τόν σήκωσα, τόν έβαλα στην πλάτη μου και μοιρολογώντας τόν κατέβασα στό νεκροταφείο. Έσαφα με τά νύχια μου και τόν έθαψα. Τό θέμα στό νεκροταφείο ήταν άνατριχιαστικό. Έβλεπε κανείς στους κορμούς τών κυριασίων στοιβαγμένα πτώματα, σωρισμένες οικογένειες. Οι Καλαβρυτινοί ήρωες θάβονταν χωρίς παπά και

τριτάγιο, χωρίς κερι και λιβάνη»...

Η τραγωδία τών Καλαβρύτων, όλης τής Ελλάδας, τού Ουραντούρ τής Γαλλίας, τού Λιντιπτε τής Τσεχοσλοβακίας, τής Γιουγκοσλαβίας και όλων τών άλλων χωρών τής Εύρώπης, πέρασαν στην Παγκόσμια Ιστορία σαν φρικαλέα έγκλήματα τών Χιτλερικών Θυσιών με εκατομμύρια κορμιά σε μιά τιτάνια πάλη εναντίον τού Φασισμού.

Και ό λαϊκός ποιητής, όπως τραγούδησε τά δικά μας γεγονότα με τό «αδέφια σαν θά πάτε στην Βιάννο τά χωριά», γιά τά Καλαβρυτα ψάλλει:

Τή φετινή τήν άνοιξη και όλο τό καλοκαίρι πουλιά να μη λαλήσετε στην Ζαχλωρούς τά μέρη,

πενθοφορούν οι χωριανοί, σε θλίψη είναι πεσμένοι και ή βαθιά χαράδρα της στό αίμα βουτηγμένη. Γιά κείνους που εκόκτωσε τό μήνα τό Δεκέμβρη τού αιμοβόρου μας έχθρου τό σπασμένο χέρι

Στόν τόπο τών εκτελέσεων οι Καλαβρυτινοί έχουεν άνεγείρει ήρωό πρός τιμήν τών νεκρών τους άντάξιο τής μενάλης θυσίας τους. Έκει τελούν κάθε χρόνο μνημόσυνο που οργανώνει ή Νομαρχία Άχαιας με τή συμμετοχή τής Κυβέρνησης τών άρχών και τών κατοίκων τής περιοχής. Έτσι έγινε κι έφέτος τήν περασμένη Κυριακή με τή συμμετοχή ύπουργών, πολλών βουλευτών και άλλων επίσημων.

Η ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

● ΣΥΝΕΧΕΙΑ από τή σελίδα 3

λαδιού. Ζ) Τή νόθευση τού λαδιού με άλλα είδη και ιδιαίτερα σπορέλαια.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Γιά να βγούν οι ελαιοπαράγωγοι από τό σημερινό οικονομικό αδιέξοδο στό οποίο τούς έχει οδηγήσει ή μέχρι προχθές κρατική πολιτική πρέπει να παρθούν τά παρακάτω μέτρα:

α) Οι τιμές τού λαδιού πρέπει υποχρεωτικά να καλύπτουν τό καλλιεργητικό κόστος και να αφήνουν ένα λογικό κέρδος στόν παραγωγό.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

Ανακοινώνεται πώς άνοιξε κατάσταση ΕΚΛΕΚΤΩΝ χειροποίητων κεντημάτων κλωστικών και ύφασμάτων.

ΜΑΡΙΑΣ Γ. ΔΑΜΟΥΛΑΚΗ γυνιά Έβανς και Πεδιάδος 76. Αναλαμβάνει παραγγελίες.

Ο Καιρός . . .

Μέ βροχές μά και λιακάδες περάσαν οι μέρες από τίς 8 τού Νοέμβρη που έπεσαν στην επαρχία μας οι πρώτες βροχές μέχρι τίς 14 τού Δεκέμβρη και ή βροχόπτωση έφτασε τά 13 εκ.

Έτσι δόθηκε καιρός να γενικευτεί τό λιομάζωμα. Γενικεύτηκε και τό κόψιμο τού άγγουριού κι άρχίζει τής ντομάτας.

ΝΕΟΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ

Ο Γεωργ. Έμμ. Σηφάκης πήρε τό πτυχίο τής Νομικής Σχολής τού Πανεπιστημίου Θράκης.

Η Μαρία Κυριακάκη — Μανδαλάκη πήρε τό πτυχίο τής Α.Σ.Ο.Ε.

Προαγωγές

Ο μοίραρχος κ. Γεώργιος Άνδρουλάκης από τό Καλάμι προήχθη στό βαθμό τού Ταγματάρχη.

β) Να ερευνηθεί και να θεσμοθετηθεί οικονομική ενίσχυση γιά τήν ανανέωση (με κατατόμηση) τών γερασμένων ελαιοδέντρων και τή φύτευση νέων σε χαμηλά σχήματα.

γ) Να ερευνηθεί η δυνατότητα εφαρμογής τής μηχανικής συλλογής τού ελαιόκαρπου, όπως συμβαίνει σε πολλές χώρες τού εξωτερικού.

δ) Να παρακολουθούνται επιστημονικά οι ελαιοκαλλιέργειες και να μορφωθούν επαγγελματικά οι καλλιεργητές.

ε) Να μελετηθούν οι διάφοροι τύποι ελαιοτριβείων γιά τήν βελτίωση τής ποιότητας τού ελαιολάδου και τήν αύξηση τής ποσότητας του (τά σημερινά ελαιοτριβεία αφήνουν μεγάλες ποσότητες ελαιολάδου στην ελαιοπυρήνα).

στ) Να δημιουργηθούν κατάλληλοι μαζικοί αποθηκευτικοί χώροι γιά τή συγκέντρωση τού λαδιού και τήν αποτελεσματική παράμβαση τών οργανώσεων στην διαμόρφωση τών τιμών στόν καταναλωτή, με σκοπό να παραμεριστεί ο μεσάζοντας.

ζ) Γιά να αυξηθεί τό μέγεθος τού κλήρου, να θεσμοθετηθούν οι απαραίτητες προϋποθέσεις γιά τή δημιουργία συνεταιριστικών καλλιεργειών.

η) Να συγκροτηθεί ειδικός φορέας γιά τήν πάταξη τής νοθείας τού ελαιολάδου, τήν ανάληψη σταυροφορίας γιά τή διαφήμιση τής διαιτητικής και υγιεινής αξίας τού ελαιολάδου τόσο στό εσωτερικό όσο και στό εξωτερικό. (Εφ. ΦΛΟΓΑ 12)1281)