



ΕΠΙΤΑΛΙΩΤΙΚΑ ΝΕΑ

ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΕΠΙΤΑΛΙΩΤΩΝ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ Ο "ΑΛΦΕΙΟΣ"

ΓΡΑΦΕΙΑ: ΠΑΤΗΣΙΩΝ 4 - 106 77 ΑΘΗΝΑ ★ ΧΡΟΝΟΣ 44ος - ΑΡ. Φ. 283 ★ ΙΟΥΝΙΟΣ - ΙΟΥΛΙΟΣ - ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2022



3ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΕΠΙΤΑΛΙΟΥ

λογος Επιταλίου «Επί της Αἰός», στην πλατεία του χωριού.

Σεφ ζαχαροπλαστικής δοκίμασαν τις δημιουργίες των διαγωνιζομένων για να βαθμολογήσουν και να αναδείξουν τα καλύτερα γλυκά. Σκοπός, ωστόσο της εκδήλωσης δεν ήταν η ανάδειξη του καλύτερου γλυκού αλλά να δοθεί ένα κίνητρο, μια αφορμή στις γυναίκες του χωριού και της ευρύτερης περιοχής να συμμετέχουν σε μια δημιουργική διαδικασία με δικές τους παρασκευές. Νικήτρια αναδείχθηκε η Ολυμπία Φιφή με την τούρτα καραμέλα. Στους διαγωνιζόμενους μοιράστηκαν αναμνηστικές ποδιές, τις οποίες χορήγησε η Ευσταθία Χατζοπούλου, καθώς και ποτά χορηγία της ποτοποιίας Μυθωνά.

08/07 Συναυλία με «Τα χρώματα της Ήλιδας» στον «Παιδόκοσμο Επιταλίου»



«Τα χρώματα της Ήλιδας» με μελωδίες του Σαββόπουλου, του Βαρδή και των Τερμιτών αλλά και του Τσιτσάνη, του Πλέσσα και του Χατζιδάκι με μια λίγο διαφορετική προσέγγιση, μάγεψαν το κοινό στις 8 Ιουλίου στον «Παιδόκοσμο Επιταλίου». Το πρόγραμμα περιείχε τραγούδια -επιλογές από παλαιότερες παραστάσεις τους, δίνοντας έμφαση στον έντονο παλιό και διάθεση να διασκευαστούν. Το πρόγραμμα επιμελήθηκε ο καλλιτεχνικός διευθυντής, Γιώργος Γκιντζίρης που ήταν στο πιάνο και στην ηλεκτρική κιθάρα, οι Παύλος Αυγερινόπουλος και Θανάσης Πουθακίδας στους τζουράδες, ο Νίκος Στεφανίδης στην κιθάρα, ο Δημήτρης Μαθεβίτης στο μπάσο, ο Δημήτρης Πανδής στα τύμπανα, ο Παναγιώτης Καψάσκης στα κρουστά, ενώ «έντυσε» με τη φωνή της όλη τη βραδιά η Χαρά Σκουλαρικού. Η συναυλία των «Χρωμάτων της Ήλιδας» στον Παιδόκοσμο Επιταλίου στέφθηκε με επιτυχία. Η ορχήστρα ενθουσίασε το κοινό και ανανέωσε το ραντεβού για του χρόνου.

23/07 Ρεμπέτικη Βραδιά στον «Παιδόκοσμο Επιταλίου»



Οι συνθέσεις του Βασίλη Τσιτσάνη, του Γιώργου Μητσάκη, του Γιάννη Παπαϊωάννου, του Α-

πόστολου Καηδάρα, αλλά κι άλλων δημιουργών της πρώτης μεταπολεμικής γενιάς, ένωσαν το ελληνικό ακροατήριο για πρώτη φορά και, αντλώντας από το μουσικό πλούτο του πειραιώτικου ρεμπέτικου, της μικρασιατικής σχολής και της ευρύτερης παραδοσιακής μουσικής, μας κληροδότησαν την πρώτη δημοφιλή μας μουσική, κοινώς, το λαϊκό μας τραγούδι. Σήμερα, πηλές δεκαετίες μετά, οι δημιουργίες των μεγάλων μας συνθετών παραμένουν ανεξίτηλες και διαχρονικές, συνιστούν δομικό στοιχείο της συλλογικής συνείδησης των Ελλήνων και αποτελούν αριστουργήματα του λαϊκού μας πολιτισμού.

Τη βραδιά αυτή ταξιδέψαμε πίσω στο χρόνο για να διασκεδάσουμε με τις μεγάλες επιτυχίες των λαϊκών μας συνθετών, αλλά και να φωτίσουμε άγνωστες πτυχές του ευρύτερου έργου τους. Η εκδήλωση συνδιοργανώθηκε με τον ΔΟΠΠ (Δημοτικός Οργανισμός Πολιτισμού Πύργου) και τον Δήμο Πύργου.

06/08 Στέλλα Κονιτοπούλου στο Γυμνάσιο Επιταλίου



Με νησιώτικους και λαϊκούς ρυθμούς ξεφαντώσαμε στο Γυμνάσιο Επιταλίου με την Στέλλα Κονιτοπούλου και το συγκρότημά της. Φυσικά με την συνοδεία γουρνοπούλας, μπύρας κλπ.

12/08 Beach Party στην παραλία Επιταλίου

Στις 12 Αυγούστου ξεφαντώσαμε στην παραλία Επιταλίου στο «Εν λευκώ» με beach party σε ρυθμούς από disco μέχρι καβατιανό.

19/08 Θεραπευτική μουσική με HAND PAN από τον Ιωάννη Κουγιανό στον Ηχώκοπο Επιταλίου



Το 3ο φεστιβάλ Επιταλίου ολοκληρώθηκε στις 19 Αυγούστου με τον πιο χαλαρωτικό τρόπο και το hand pan του Ιωάννη Κουγιανού σε θεραπευτικές μελωδίες στον «Ηχώκοπο» του αρχοντικού Μαστροβασιλόπουλου.

Π.Σ. «Επί της Αἰός»

ΕΠΑΝΑΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΕΡΟΔΡΟΜΙΟΥ ΕΠΙΤΑΛΙΟΥ

Μετά από δεκαετίες αδράνειας, ολοκληρώθηκε η αδειοδότηση και η δυνατότητα επαναλειτουργίας του αεροδρομίου Επιταλίου. Τέλη Ιουνίου υπεγρά-

μοποιούν το πεδίο προσγείωσης Επιταλίου, στην Υπηρεσία Εναέριας Κυκλοφορίας (ΕΕΚ) του Α/Δ Ανδραβίδας. Η έναρξη πτήσεων θα πραγματοποιείται κατόπιν έγκρισης των Υπηρεσιών ΕΕΚ Α/Δ Ανδραβίδας, με τις οποίες είναι απαραίτητη η συνεχής Ρ/Τ επικοινωνία των αεροσκαφών κλπ.



Αεροδρόμιο Επιταλίου. (Αρχειό Παύλου Θεοδωράτου, @unseengreece).

φη από τον Υπουργό Υποδομών και Μεταφορών, κ. Κώστα Καραμανλή, η απόφαση χορήγησης της άδειας ίδρυσης και επαναλειτουργίας (αορίστου διαρκείας), πεδίου προσγείωσης ελαφρών αεροσκαφών στον χώρο του πρώην Κρατικού Αερολιμένα Επιταλίου. Ήδη η Απόφαση του Υπουργού δημοσιεύτηκε στο ΦΕΚ-3581 Β-8.7.2022 με τίτλο: «Χορήγηση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας, πεδίου προσγείωσης ελαφρών αεροσκαφών στον χώρο του πρώην Κρατικού Αερολιμένα Επιταλίου-στον Δήμο Πύργου της Περιφερειακής Ενότητας Ηλείας, της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας».

Η επαναλειτουργία του αεροδρομίου η οποία προωθήθηκε από την Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας (θα είναι και ο φορέας λειτουργίας), απέδωσε καρπούς μετά από πολυχρόνες προσπάθειες του Περιφερειάρχη Νεκτάριου Φαρομάκη, του Αντιπεριφερειάρχη Επιχειρηματικότητας Έρευνας και Καινοτομίας Φωκία Ζαΐμη, του Αντιπεριφερειάρχη Π.Ε. Ηλείας Βασίλη Γιαννόπουλου, του Προέδρου της αερολέσχης Πύργου Θεόδωρου Γιαννακούλια, αλλά και όλων των βουλευτών του νομού μας και άλλων παραγόντων.

Η Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας, πον τον τελικό έλεγχο από την ΥΠΑ, είχε ήδη πραγματοποιήσει πολλές τεχνικές εργασίες όπως η δημιουργία περιφραξής, η ανακαίνιση του τύργου ελέγχου, η τοποθέτηση ανεμούριου, η εξασφάλιση πυροσβεστικού οχήματος αλλά και η δρομολόγηση συστημάτων ασφαλείας και φύλαξης, που καθιστούσαν πλήρως και έτοιμο το αεροδρόμιο για επαναλειτουργία.

Σύμφωνα με την Υπουργική Απόφαση στο αεροδρόμιο Επιταλίου θα εκτελούνται μόνο VFR (Visual Flight Rules) πτήσεις. Αυτό σημαίνει ότι η πτήση γίνεται «εξ' όψεως», από τον κυβερνήτη του αεροσκάφους, που έχει και την αποκλειστική ευθύνη της πτήσης. Είναι υποχρεωτική η κατάθεση σχεδίου πτήσης από τα αεροσκάφη που θα χρησι-

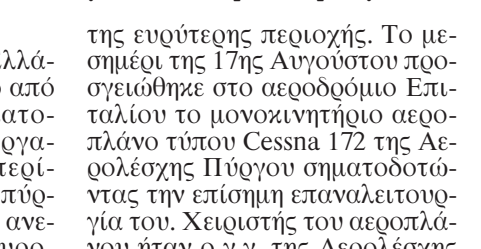
μοποιούν το πεδίο προσγείωσης Επιταλίου, στην Υπηρεσία Εναέριας Κυκλοφορίας (ΕΕΚ) του Α/Δ Ανδραβίδας. Η έναρξη πτήσεων θα πραγματοποιείται κατόπιν έγκρισης των Υπηρεσιών ΕΕΚ Α/Δ Ανδραβίδας, με τις οποίες είναι απαραίτητη η συνεχής Ρ/Τ επικοινωνία των αεροσκαφών κλπ.

Η επαναλειτουργία του αεροδρομίου Επιταλίου για ελαφρά αεροσκάφη, αναμένεται να αποτελέσει ένα σημαντικό πόλο τουριστικής ανάπτυξης της περιοχής, άμεση πρόσβαση στον παγκοσμίου κύρους αρχαιολογικό χώρο της Αρχαίας Ολυμπίας και όχι μόνο, συμβάλλοντας αποφασιστικά στην οικονομική ανάπτυξη της Ηλείας.

Επίσης εξετάζεται η χρήση του αεροδρομίου και ως κέντρο πολιτικής προστασίας, δεδομένου ότι έχει ενταχθεί σε ειδικό πρόγραμμα για να χρησιμοποιείται ως βάση των drones, ενώ, ταυτόχρονα, υπάρχει σχεδιασμός για την εξέλιξη του και ένταξη του σε σημαντικά ευρωπαϊκά προγράμματα. Τέλος έχει ξεκινήσει η εγκατάσταση Προτύπου Αυτόματου Μετεωρολογικού Σταθμού από την ΕΜΥ.

Στις 16 Αυγούστου η Αερολέσχη Πύργου, ενημέρωσε τα μέλη της ότι την Τετάρτη 17 Αυγούστου το αεροπλάνο της θα προσγειωθεί στο αεροδρόμιο Επιταλίου όπου και θα παραμείνει μέχρι τις 30 Αυγούστου, ξεκινώντας πτήσεις μελών αλλά και πτήσεις επιτήρησης των δασών

17 Αυγούστου, η πρώτη προσγείωση.



της ευρύτερης περιοχής. Το μεσημέρι της 17ης Αυγούστου προσγειώθηκε στο αεροδρόμιο Επιταλίου το μονοκινητήριο αεροπλάνο τύπου Cessna 172 της Αερολέσχης Πύργου σηματοδοτώντας την επίσημη επαναλειτουργία του. Χειριστής του αεροπλάνου ήταν ο γ.γ. της Αερολέσχης Γ. Ζαχαρόπουλος με εκπαιδευτή τον πρόεδρο Θ. Γιαννακούλια. Στο αεροδρόμιο υποδέχτηκαν την πρώτη πτήση ο Αντιπεριφερειάρχης Π.Ε. Ηλείας Β. Γιαννόπουλος και μέλη της Αερολέσχης σε συγκινησιακό κλίμα. Η επίσημη τελετή εγκαινίων επαναλειτουργίας του αεροδρομίου μας, προγραμματίζεται να γίνει εντός του Σεπτεμβρίου. Ευχόμαστε να ευοδωθούν οι σκοποί επαναλειτουργίας του αεροδρομίου μας, προς όφελος των κατοίκων του Επιταλίου και της Ηλείας

Σταύρος Φωτόπουλος

(Το τρίτο Φεστιβάλ Επιταλίου διοργανώθηκε και υλοποιήθηκε από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Επιταλίου «Επί της Αἰός». Οι επτά συνοδικά εκδηλώσεις από την 18/6 έως και την 19/8, σημείωσαν ιδιαίτερη επιτυχία με μεγάλη συμμετοχή Επιταλιωτών αλλά και κατοίκων της ευρύτερης περιοχής. Το φεστιβάλ ξεπέρασε κάθε προσδοκία, με σημαντική συμβολή στην ψυχαγωγία και τα πολιτισμικά του τόπου μας. Θερμά συγχαρητήρια στον δραστήριο Πολιτιστικό Σύλλογο «Επί της Αἰός». Σ.Σ.)

18/06 Εγκαίνια έκθεσης ζωγραφικής Γιάννη Αδαμάκου

Με ένα μεγάλο καλλιτεχνικό γεγονός ξεκίνησε το 3ο Φεστιβάλ Πολιτισμού Επιταλίου.

Ο διεθνούς φήμης ζωγράφος Γιάννης Αδαμάκος, που έλκει την καταγωγή του από το Επιτάλιο, μας τίμησε με την παρουσία του εγκαθιστώντας την έκθεση με δικά του έργα με τίτλο «Διαδρομές».



Τα μέλη του συλλόγου με τον Γιάννη Αδαμάκο στα εγκαίνια της έκθεσης.

Η έκθεση φιλοξενείται στον νέο εκθεσιακό χώρο του πολυχώρου πολιτισμού «Επί της Αἰός» στο αρχοντικό Μαστροβασιλόπουλου. Τα εγκαίνια πραγματοποιήθηκαν στις 18 Ιουνίου 2022 στις 20:30 παρουσία του ίδιου του καλλιτέχνη και πλήθους κόσμου που συνέρρευσε για δει από κοντά τον καλλιτέχνη και τα έργα του.

26/06 Δεύτερος Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής στην πλατεία Επιταλίου



Την Κυριακή 26 Ιουνίου πραγματοποιήθηκε ο 2ος Διαγωνισμός Ζαχαροπλαστικής που διοργάνωσε ο Πολιτιστικός Σύ-

ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ

ΓΕΝΝΗΣΕΙΣ

– Ο Αλκιβιάδης Γεωργ. Παύλος και η Γεωργία Δόση απέκτησαν το τρίτο αγοράκι
Ευχόμαστε να τους ζήσει.

ΒΑΠΤΙΣΕΙΣ

– Ο Χρήστος Λυμπερόπουλος και η Ανδρεάννα Λιναρδάκη βάπτισαν την κόρη τους στον Άγιο Νικόλαο και της έδωσαν το όνομα «Αγγελική - Παναγιώτα».

– Ο Αθανάσιος Κολιόπουλος και η Ευτυχία - Μαρία Αβράμη βάπτισαν την κόρη τους στον Άγιο Χαράλαμπο και της έδωσαν το όνομα «Χαράλαμπία».

– Ο Δημήτριος Πέρρας και η Ελένη Κλεφτονικόλου βάπτισαν την κόρη τους στον Άγ. Χαράλαμπο και της έδωσαν το όνομα «Φανή».

– Ο Κων/νος Μπαλάσκας και η Αλεξάνδρα Ντζιάντζου βάπτισαν την κόρη τους στον Άγιο Χαράλαμπο και της έδωσαν το όνομα «Ελένη - Δέσποινα».

– Ο Νικόλαος Ψηλογιαννόπουλος και η Ελένη Κούση βάπτισαν την κόρη τους στον Άγ. Νικόλαο και της έδωσαν το όνομα «Ναταλία».

– Ο Ιωάννης Ζουμπάκης και η Χρηστίνα Βασιλοπούλου βάπτισαν τον γιο τους στον Άγιο Νικόλαο και του έδωσαν το όνομα «Διονύσιος».

Ευχόμαστε να τους ζήσουν τα νεοφώτιστα

ΓΑΜΟΙ

Ο Δημήτρης Ιωαν. Δέλλας και η Κατερίνα Πετρ. Αβράμη τέλεσαν τον γάμο τους στον Άγ. Χαράλαμπο.

Ναείναι πάντα ευτυχισμένοι.

ΘΑΝΑΤΟΙ

• Γαρυφαλιά Χαρ.Αναστοπούλου χα Αντώνη Γιάρενου πέθανε και ετάφη στο Επιτάλιο.

• Αικατερίνη Ιωαν. Δημητρακοπούλου συζ. Κάιζερ πέθανε και ετάφη στο Επιτάλιο.

• Αντωνία Παύλου Μητράκη συζ. Γεωργίου Πατσολιά πέθανε και ετάφη στο Επιτάλιο.

• Πολυξένη Αντ. Ζουμπάκη συζ. Δημ. Μητρόπουλου πέθανε και ετάφη στο Επιτάλιο.

• Ηλίας Βασ. Μπεκουράς πέθανε και ετάφη στο Επιτάλιο.

• Σοφία Παρασκευά Παυλοπούλου χα Παν. πέθανε στην Αθήνα και ετάφη στο Επιτάλιο.

• Κωνσταντίνος Φιλ. Κωστόπουλος πέθανε και ετάφη στο Επιτάλιο.

• Μαλβίνα Τσάμη-Καρατζά πέθανε και ετάφη στην Πάτρα.

Στους οικείους θερμά συλλυπητήρια.

Επιμέλεια: Σάκης Πανταζόπουλος

Μαλβίνα Μιχαήλ Τσάμη

Έφυγε στις 23 Ιουνίου 2022, η Μαλβίνα Μιχαήλ Τσάμη, το γένος Ανδρέου Καρατζά από το Επιτάλιο. Καταγόταν από αριστοκρατική οικογένεια, κόρη του Ανδρέα και της Μαρίας Καρατζά, το αρχοντικό των οποίων ήταν πίσω από το Ιερό του Αγ. Χαράλαμπος, το οποίο (φυσικά) δεν υπάρχει τώρα. Είμαστε γείτονες και γίναμε συγγενείς, γιατί ο σύζυγός της Μιχαήλ Τσάμης, σιδηροδρομικός, ήταν αδελφός του πατέρα μου.

Επρόκειτο για μια καλλονή και ο γάμος της έκανε πάταγο στην τότε κοινωνία του χωριού. Απέκτησαν δύο κορίτσια, τη Μαίρη και την Παυλίνα και τρία εγγόνια.

Μετά το γάμο της έμειναν μόλις στην Πάτρα. Εκεί άφησε την τελευταία της πνοή σε ηλικία 93 ετών, αφού στο μεταξύ είχε φύγει ο θεός Μιχαήλ σε δυστύχημα. Ετάφη στον οικογενειακό μας τάφο στο κοιμητήριο της Παναγίας Αλεξιώτισσας. Η Θεία Μαλβίνα ήταν ένας εξαιρετικός άνθρωπος. Αιώνια της η μνήμη.

Παύλος Κ. Τσάμης

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Στις 20&21 Αυγούστου, στο καφέ Επαρχείο, διεξήχθη ο 11ος αγώνας σκακιού ΕΥ ΑΓΩΝΙΖΕΣΘΑΙ που διοργάνωσε η Σκακιστική Ακαδημία Πύργου.

Υπήρξαν 54 συμμετοχές από 22 συλλόγους και αναμεσά τους αρκετοί ερασιτέχνες. Στην κατηγορία Κ14 πρώτος ήλθε και βραβεύθηκε ο Σπύρος Σπηλιωτόπουλος γιός του συμπατριώτη μας Κώστα Σπηλιωτόπουλου.

Θερμά συγχαρητήρια!

Η ΣΤΗΛΗ ΤΟΥ ΤΑΜΙΑ

| | Ευρώ |
|---------------------------|------|
| ΦΩΤΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ | 100 |
| ΠΑΥΛΟΠΟΥΛΟΥ ΓΙΑΝΝΑ | 40 |
| ΠΑΥΛΟΠΟΥΛΟΥ ΓΩΓΩ | 20 |
| ΠΑΥΛΟΠΟΥΛΟΥ ΒΑΣΩ | 50 |
| ΕΥΠΟΛΙΑΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ | 50 |
| ΦΩΤΟΠΟΥΛΟΥ ΒΙΑΜΑ | 20 |
| ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ | 20 |
| ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ | 10 |
| ΚΟΚΚΙΝΟΣ ΔΙΟΝΥΣΙΟΣ | 10 |
| ΣΠΑΘΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ | 50 |
| ΣΠΑΘΗ ΘΕΩΝΗ (ΒΟΝΗ) | 50 |
| ΣΥΝΕΦΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΦΙΑ | 50 |
| ΟΣΤΡΙΑΣ Διον. ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ | 50 |
| ΚΑΝΕΛΛΟΠΟΥΛΟΥ Σ. | 50 |
| ΓΙΑΝΝΑΚΑΚΟΥ ΜΑΡΙΑ | 50 |
| ΣΠΗΛΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΝ. | 50 |
| ΣΠΗΛΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ ΑΝΤΩΝ | 50 |
| ΜΑΚΡΥΔΗΜΗΤΡΗΣ ΑΝΤ. | |
| ΙΩΑΝΝΗΣ | 30 |
| ΤΣΑΜΗΣ ΠΑΥΛΟΣ | 50 |
| ΜΠΕΚΥΡΑΣ ΣΑΚΗΣ | 10 |
| ΖΟΥΠΗΣ ΕΥΣΤΑΘΙΟΣ | 20 |
| ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΠΟΥΛΟΣ Δ. | |
| ΙΩΑΝΝΗΣ | 20 |
| ΣΙΔΕΡΗ-ΓΚΟΤΣΟΠΟΥΛΟΥ ΘΕΑΝΩ | 25 |
| ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ ΘΩΜΑΣ | 20 |
| ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΡΗΣ | 20 |
| ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΑΔΑΜΑΝΤΙΑ | 20 |

Διόρθωση: Η συνδρομή των 50 ευρώ που ανεγράφη ως Άγνωστος στο προηγούμενο φύλλο, είναι του συμπατριώτη μας ΠΑΝΟΥ ΚΑΒΕΛΛΑΡΗ.

• Ευχαριστούμε όλους τους απανταχού συμπατριώτες για την οικονομική ενίσχυσή τους.

• Για τις συνδρομές σας στο χωριό μπορείτε να απευθύνεστε στον κ. Σάκη Ανδρ. Χίλιο.

• Αριθμός τραπεζικού λογαριασμού του Συλλόγου:

EUROBANK

Αριθμός Λογαριασμού:

0026.0281.76.0102098756

Αριθμός Λογαριασμού IBAN:

GR0202602810000760102098756

Η ΓΕΝ. ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ

Στις 18 Ιουνίου 2022, πραγματοποιήθηκε η Γ.Σ. του Συλλόγου μας με αρχαιρεσίες, στην αίθουσα του φιλόξενου Συλλόγου Φιγαλέων «ο Φίγαλος» στην οδό Σολωμού 10, κοντά στην πλατεία Εξαρχείων. Η Γ.Σ. είχε αναβληθεί δύο φορές λόγω των γνωστών μέτρων της πανδημίας ειδικά για κλειστούς χώρους. Η Γ.Σ. έπρεπε απαραίτητα να γίνει μέσα στα χρονικά πλαίσια που είχε θέσει το αρμόδιο Υπουργείο για όλες τις αναβληθείσες Γ.Σ. και η οποία έληξε στις 30 Ιουνίου 2022. Λόγω της θερινής ημερομηνίας, των συνεχιζόμενων κρουσμάτων κορωνοϊού σε μέλη μας και του φόβου νόσησης, ήταν περιορισμένη η συμμετοχή των συμπατριωτών μας. Το Διοικητικό Συμβούλιο και η Ελεγκτική Επιτροπή που εκλέχθηκαν αποτελούν με ελάχιστες αλλαγές συνέχεια των προηγούμενων συμβουλίων. Για το ΔΣ εκλέχθηκαν κατά σειρά: Φωτόπουλος Σταύρος, Συνεφοπούλου Σοφία, Παυλοπούλου Βάσω, Παυλοπούλου Γιάννα, Φωτόπουλος Παναγιώτης, Ζουμπάκη Σοφία, Λαμπρόπουλος Γιάννης, Μανώλης Χαράλαμπος και Αθανασόπουλος Θεμιστοκλής. Για την ΕΕ εκλέχθηκαν: Ξυπολιάς Παναγιώτης, Καίσαρης Νικόλαος και Βασιλακόπουλος Νικόλαος. Μετά από συνεδρίαση η σύνθεση του ΔΣ καθορίστηκε ως εξής: Πρόεδρος ο Φωτόπουλος Σταύρος, Αντιπρόεδρος ο Φωτόπουλος Παναγιώτης, Γενική Γραμματέας η Συνεφοπούλου Σοφία, Ταμίας η Παυλοπούλου Βάσω και οι λοιποί εκλεγέντες μέλη. Για την ΕΕ Πρόεδρος ο Ξυπολιάς Παναγιώτης και οι λοιποί εκλεγέντες μέλη.

Σ.Φ.

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ 1956 Δ.Σ. ΕΠΙΤΑΛΙΟΥ



Στις 12 Αυγούστου, στη παραλία Επιταλίου, κάτω από το φως της πανσελήνου του Αυγούστου, και ενώ ήταν σε εξέλιξη το beachparty της νεολαίας μας, πραγματοποιήσαμε και φέτος την ετήσια συνάντηση των συμμαθητών του Δημοτικού μας Σχολείου, αυτών που αποφοιτήσαμε το 1956, και ο καθένας από μας πήρε στη συνέχεια το δικό του δρόμο.

Ο Κώστας Καλαθάς πήρε τη πρωτοβουλία και ετοίμασε μια κατάσταση με τα ονόματα όλων των συμμαθητών, αγοριών και κοριτσιών, ζώντων και θανόντων. Από την επεξεργασία αυτής της κατάστασης προκύπτουν στοιχεία που μας θυμίζουν ότι ο χρόνος είναι αδυσώπητος. Στη τάξη μας είμαστε 39 παιδιά, 29 αγόρια και 10 κορίτσια. Από αυτούς τα 15 «αγόρια» και τα 3 «κορίτσια» έχουν δυστυχώς αποβιώσει. Παρόντες στη συνάντησή μας 8 άτομα, ένας ζει στις ΗΠΑ (Μπάρκας) και ένας στη Θεσσαλονίκη (Ρούσης). Ο Νίκος επικοινωνήσε τηλεφωνικά την ώρα της συνάντησής και εξέφρασε την επιθυμία του χρόνου να είναι μαζί μας.

Μεγάλο λάθος μας η μη πρόσκληση των συμμαθητριών μας. Συμφωνήσαμε όλοι του χρόνου να το διορθώσουμε.

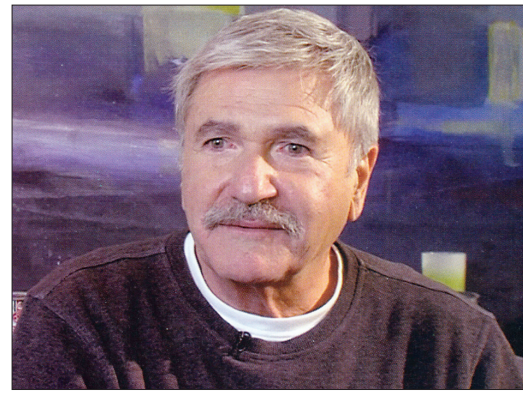
Μεγάλη ευχή να είμαστε όλοι παρόντες και του χρόνου την ίδια μέρα, την ίδια ώρα και στον ίδιο τόπο.

Στη φωτογραφία διακρίνονται από αριστερά: Κ.Μερτζάνης, Σ. Καίσαρης, Κ. Καλαθάς, Γ. Τσάμης, Π. Ξυπολιάς, Δ.Τσουραμάνης, Γ. Μπίστολας, Φ. Μπελέκιος.

Παναγιώτης Ξυπολιάς

ΕΠΙΤΑΛΙΩΤΕΣ

Γιάννης Αδαμάκος



Ο γνωστός και καταξιωμένος ζωγράφος Γιάννης Αδαμάκος, με καταγωγή από το Επιτάλιο, γεννήθηκε στον Πύργο το 1952. Από τότε που θυμάται τον εαυτό του ζωγράφιζε: Με κιμωλία στο πεζοδρόμιο και με καλάμι πάνω στην υγρή άμμο της παραλίας του Κατάκολου. Σπούδασε στην Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών της Αθήνας (1973-1978) με δασκάλους τους Μυταρά, Μαυροϊδή και Τέστον. Συνέχισε με ελεύθερες σπουδές στο Παρίσι (1978-1981), όπου ήρθε σε επαφή με τα σύγχρονα ρεύματα και τη σύνδεσή τους με τα μεγάλα έργα του παρελθόντος. Από την πρώτη του ατομική έκθεση στην Αθήνα (1978, Νέες Μορφές), ανέδειξε το δικό του προσωπικό, ανθρωποκεντρικό στυλ. Η εικαστική γραφή του έχει χαρακτηριστεί ως «βίαιη εξπρεσιονιστική γραφή, με αλληπάλλελες σχεδιαστικές ή χρωματικές επεμβάσεις στην επιφάνεια των έργων». Στους πίνακες του Γιάννη Αδαμάκου, στα τοπία και τους τόπους που σχηματίζονται εντός τους, κυριαρχεί το ακαθόριστο, το απροσδιόριστο. Ο ίδιος λέει πως «ζωγραφίζω με υπαινιγμούς, οι οποίοι προσδίδουν άλλη διάσταση στην πραγματικότητα. Στο ασαφές ο καθένας κάνει προβολή των δικών του συναισθημάτων και εμπειριών. Και αυτή η ζωγραφική δεν κουράζει ποτέ». Τα τελευταία χρόνια διατηρεί εργαστήριο στην Τήνο.

Παράλληλα με το εικαστικό του έργο, έχει διδάξει σχέδιο και χρώμα στο Εργαστήρι Τέχνης της Χαλκίδας και στη Σχολή Βακαλό. Έχει παρουσιάσει τη δουλειά του σε πολλές ατομικές και ομαδικές εκθέσεις στην Ελλάδα και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες, καθώς και τη Νέα Υόρκη (Ελληνικό Ίδρυμα Πολιτισμού, 2002). Το 2008 κυκλοφόρησε από τις εκδόσεις Άγρα το λεύκωμα Γιάννης Αδαμάκος: «Ζωγραφική 1977-2007» με 180 έργα του ταξινομημένα ανά δεκαετίες. Τον Ιούλιο 2005, τιμήθηκε και από τον Δήμο Βόλακος, σε ειδική εκδήλωση που έγινε στον χώρο του Δημοτικού Σχολείου Επιταλίου, μαζί με άλλους επιφανείς συμπατριώτες μας.

Συμμετείχε επίσης στην Α' Μπενάλε της Αθήνας (Destroy Athens, 2007) και σε θεματικές εκθέσεις (1994: «Η Απόλεια της Μορφής στο χώρο», «Τα Εφίμερα της Τέχνης», κ.ά.). Το 2013 (1/2-31/3/2013) πραγματοποιήθηκε έκθεση πρόσφατων στο Μουσείο Μπενάκη Μουσείο Μπενάκη (κτίριο οδού Πειραιώς) η έκθεσή του με ονομασία «9 Lumen», όσο δηλαδή είναι το φως ενός κεριού σύμφωνα με την φωτομετρία. Αυτό το καλοκαίρι, ο μεγάλος ζωγράφος, τίμησε το Επιτάλιο με την έκθεση «διαδρομές» στο αρχοντικό Μαστροβασιλόπουλου, την έδρα του Συλλόγου «Επί της Αλός» όπου εκτίθενται αρκετά αξιόλογα έργα του.

Σ.Φ.

ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΕΛΕΥΣΗ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΟΛΥΜΠΙΩΝ

Ο ιστορικός Σύλλογος Ολυμπίων, με έτος ίδρυσης το 1887 (ενεργός για 135 χρόνια), έκανε Γενική Συνέλευση με αρχαιρεσίες στις 19 Ιουνίου 2022, που είχε αναβληθεί λόγω των γνωστών απαγορεύσεων της πανδημίας. Η Γ.Σ. συνέλευση πραγματοποιήθηκε στην αίθουσα του Συλλόγου Φιγαλέων «Ο Φίγαλος». Ο Σύλλογος Ολυμπίων περιλαμβάνει όλους τους οικισμούς της τ. Επαρχίας Ολυμπίας συμπεριλαμβανομένων των 8 χωριών του πρώην Δήμου Είρας Τριφυλίας: Αμπελιώνα, Σκληρού, Στάσιμο, Νέδα, Πέτρα, Μαρίνα, Άγιος Σώστης, Σύρριζο (σύμφωνα με παλιά διοικητική διαίρεση). Πρόεδρος του Συλλόγου επανεξελέγει ο δραστήριος Κων/νος Βλάμης με μερικά ανανεωμένο 15μελές Διοικητικό Συμβούλιο, όπου εκπροσωπούνται πολλά χωριά της τ. Επαρχίας Ολυμπίας, όπως: Φρίξα, Ανήλιο-Ζαχάρη, Νεοχώρι, Χρυσόχωρι, Φιγαλία, Σαμικό, Αμπελιώνα, Νέα Φιγαλία, Σαμικό, Κρέστενα, Ανδρίτσαϊνα, Ξηροχώρι και το Επιτάλιο από τον Σταύρο Φωτόπουλο. Σ.Φ.

«ΕΠΙΤΑΛΙΩΤΙΚΑ ΝΕΑ»

ΚΩΔ.: 3999

Ιδιοκτήτης: Σύλλογος «ΑΛΦΕΙΟΣ»

Γραφεία: Πατησίων 4,

3ος όροφος - Αθήνα

Εκδότης: Σταύρος Φωτόπουλος

Γραφεία: Πατησίων 4, 3ος όρ. -

Αθήνα

Τηλ.: 210 65 29 984

Ταμίας: Βάσω Παυλοπούλου: ♦

Υπεύθυνος κατά νόμο:

Το Διοικ. Συμβούλιο

Τυπογραφείο: Μιχ. Ανδρικόου

Τηλ.: 210 52 20 987

E-mail: mataf@otenet.gr

♦Ετήσιες συνδρομές:

Ιδιώτες Ευρώ 5,

Δήμοι-Κοινότητες-Εταιρείες Ευρώ 5

Οι συνδρομές να κατατίθενται στον

τραπεζικό λογαριασμό του Συλλόγου.

(Όχι με ταχυδρομική επιταγή)

Η απόβαση του Ελληνικού Στρατού στη Σμύρνη πραγματοποιήθηκε στις 15 Μαΐου 1919, με απόφαση των Συμμάχων, που είχαν κερδίσει τον Α' παγκόσμιο πόλεμο. Στις 19 Μαΐου 1919 ξεκίνησε από τη Σαμφούντα του Πόντου το κίνημα του Κεμάλ, που έμελλε να αναδειχθεί ο Εθνικός ήρωας των Τούρκων και ο μοιραίος άνθρωπος για τον Ελληνισμό της Μικράς Ασίας, που εξοντώθηκε ή εκδιώχθηκε, μετά από τρεις χιλιάδες χρόνια αδιάλειπτης παρουσίας. Μέχρι τα μέσα του 1921 ο Ελληνικός στρατός, στην αντιπαράθεσή του με το στρατό του Κεμάλ, είχε πολλές επιτυχίες. Τον Ιούλιο του 1921, στη τελευταία γενική επίθεση, ο Ελληνικός στρατός θα πολεμήσει, όπως πάντα, με ηρωισμό και αυτοθυσία, αλλά θα σταματήσει στο Σαγγάριο, λίγο πριν από την Άγκυρα. Θα αναγκαστεί να ξαναγυρίσει στην αφετηρία του, στο Αφιόν-Καραχισάρ και στο Εσκι-Σεχίρ. Θα ακολουθήσει διάστημα ενός έτους απραξίας στο Μέτωπο, που θα δώσει την ευκαιρία στο Κεμάλ να ανασυντάξει τις δυνάμεις του και να αναπτύξει ευρύτερες διπλωματικές σχέσεις.

Η αναμενόμενη και καλά οργανωμένη **επίθεση των Τούρκων** εκδηλώθηκε στο πιο αδύνατο σημείο του Ελληνικού Μετώπου, στον Αφιόν Καραχισάρ, στις **26 Αυγούστου 1922**. Υπό την πίεση των Τούρκων το Αφιόν εγκαταλείφθηκε στις 27 Αυγούστου. Οι μάχες όμως συνεχίστηκαν στα υπόλοιπα σημεία του μετώπου **μέχρι την 5η Σεπτεμβρίου 1922**. Ο Ελληνικός στρατός υποχωρούσε, μετά από φονικότερες συγκρούσεις και ηρωικές αντεπιθέσεις. Κατά την υποχώρηση ακολουθούσε πανικόβλητος και όλος ο άμαχος χριστιανικός πληθυσμός. Τα υποχωρούντα ελληνικά στρατεύματα έλαβαν εντολή να συμπτυχθούν αποφεύγοντας επαφή με τους Τούρκους. Πέρασαν από τη Σμύρνη και πολλοί κατευθύνθηκαν στη χερσόνησο της Ερυθραίας. Στη Σμύρνη, όπως και στον Τσεμέ περιέμεναν μεταγωγικά πλοία που τους μετέφεραν στα γύρω νησιά. Οι τελευταίες συντεταγμένες ομάδες της Στρατιάς εγκατέλειψαν τη Μικρά Ασία στις 16 Σεπτεμβρίου.

Το Δράμα της Σμύρνης

Στις 6 Σεπτεμβρίου έφτασε στη Σμύρνη η είδηση ότι τα τάγματα των ηττημένων στρατιωτών απείχαν μόνον λίγες ώρες. Η είδηση επιβεβαιώθηκε και ένα ατέλειωτο ποτάμι κουρελιασμένων Ελλήνων στρατιωτών χύνονταν στην πόλη με κατεύθυνση το σημείο της ακτής, όπου είχε αποσυρθεί ο ελληνικός στόλος. Τα ελληνικά πλοία στον κόλπο έπαιρναν μόνον τους στρατιώτες. Εκατοντάδες χιλιάδες όμως ήταν οι πρόσφυγες που αναζητούσαν πρόχειρο καταλύμα και τρόπο διαφυγής. Στο λιμάνι ήταν αγκυροβολημένα 21 πολεμικά πλοία ξένων χωρών από τα οποία 11 Βρετανικά, 5 Γαλλικά, 1 Ιταλικό και 2 Αμερικανικά.

Μέχρι τις 8 Σεπτεμβρίου συνεχίστηκε η ροή Ελλήνων στρατιωτών και προσφύγων. Οι ξένοι υπήκοοι, Βρετανοί, Αμερικανοί, Γάλλοι και Ιταλοί προετοιμάζονταν για τη δική τους ασφαλή αναχώρηση, εφ' όσον χρειαζόταν, έχοντας κοντά τους την παρουσία των δικών τους πολεμικών πλοίων.

Στις 9 Σεπτεμβρίου το πρώτο τάγμα **στρατού του Κεμάλ** πλησίασε στη Σμύρνη από την περιοχή του Μπουρνόβα. Το θέαμα των ανδρών του **Ιπτικού**, που έμπαιναν σε φάλαγγα και προχωρούσαν κατά μήκος της προκυμαίας, προξένησε τρομερή εντύπωση. Με το χέρι σηκωμένο φώναζαν «Μη φοβάστε», αλλά οι κάτοικοι της Σμύρνης, γνωρίζοντας τη φήμη των Τούρκων, ήταν πραγματικά **έντρομοι**. Σε γενικές γραμμές η άφιξη του οργανωμένου τουρκικού στρατού ολοκληρώθηκε **ειρηνικά**.

Η **Κυριακή 10 Σεπτεμβρίου 1922**, ήταν η μέρα που ξεκίνησε το ξεκαθάρισμα των λογαριασμών. Αρχισε με τη λεηλασία της **αρμενικής συνοικίας**. Τούρκοι στρατιώτες έτρεχαν σαν αγέλες λύκων, σταματώντας κάθε χριστιανό για να του ζητήσουν χρήματα και πολύτιμα αντικείμενα. Χτυπούσαν τις πόρτες και στη συνέχεια τις έσπάζαν. Όπου έβρισκαν νέα κορίτσια τα βίαζαν, και μετά τα πυροβολούσαν. Εκτόξευσαν χειροβομβίδες πάνω από τους τοίχους της Επισκοπής, που είχαν συγκεντρωθεί πολλοί Αρμένιοι για προστασία. Ακολούθησε η **θριαμβευτική είσοδος του Κεμάλ** στην πόλη. Κατευθύνθηκε απ' ευθείας στην Τουρκική Διοίκηση της Πόλης και η πρώτη του κίνηση ήταν να διορίσει το **Νουρεντίν** πασά φρούραρχο της πόλης.

Στη συνέχεια μια τουρκική περίπολος συνέλαβε τον **Μητροπολίτη Χρυσόστομο** και τον οδήγησε στο στρατηγό Νουρεντίν.

ΣΜΥΡΝΗ 1922

Εκείνος, μετά από ολιγόλεπτη συνομιλία, τον παρέδωσε στο πλήθος. Ο όχλος τον άρπαξε και τον τράβηξε μακριά. Του φόρεσαν μια άσπρη μπλούζα και άρχισαν να τον χτυπούν λυσσαομένα. Του τρύπησαν με μαχαιριές το σώμα, του ξερίζωσαν τη γενειάδα, τον έβγαλαν τα μάτια και του έκοψαν τη μύτη και τα αυτιά. Τον έσυραν σε ένα σοκάκι της περιοχής, όπου τελικά **πέθανε από τα φρονιά του τραύματά.**

Μέχρι τη Δευτέρα 11 Σεπτεμβρίου 1922 η βία που συγκλόνιζε τον Μπουρνόβα, τον Παράδεισο και την Αρμενική συνοικία δεν είχε ακόμη εξαπλωθεί στην υπόλοιπη πόλη. Πολλά από τα μπαρ και τα ζυθοπωλεία της προκυμαίας ήταν ακόμη ανοικτά. Ανάμεσα τους το ξενοδοχείο **Κράιμπερ Παλάς**. Το απόγευμα ο Κεμάλ μπήκε στο λόμπυ το ξενοδοχείου και ζήτησε τραπέζι. Αρχικά του είπαν ότι δεν υπήρχε, αλλά όταν έμαθαν την ταυτότητά του το τραπέζι βροθήκε αμέσως. Ο Κεμάλ παρήγγειλε ένα ρακί και ρώτησε το σερβιτόρο: «**Ηρθε ποτέ εδώ ο βασιλιάς Κωνσταντίνος;**» Όταν του είπαν όχι, ο Κεμάλ αποκρίθηκε κυνικά. «**Εν τοιαύτη περιπτώσει γιατί μπήκε στον κόπο να πάει τη Σμύρνη;**» Μετά όμως από αυτή την επίσκεψη του Κεμάλ, οι δρόμοι άδειασαν ξαφνικά από κόσμο και όλα τα κέντρα αποφάσισαν να κλείσουν. **Το ξέσπασμα της βίας είχε ήδη ξεκινήσει.**

Την Τρίτη 12 Σεπτεμβρίου 1922 η βία επεκτάθηκε παντού. Νεκρά τυμπανισμένα σώματα υπήρχαν στα κατώφλια και στις σκάλες των σπιτιών και καταμεσής στους στενούς δρόμους. Ληλασίες και βιασμοί γίνονταν παντού και διαρκώς έφεταν τυχαίοι πυροβολισμοί. Οι πρόσφυγες αναγκάζονταν να καταλύσουν στους δρόμους, δίπλα σε πτώματα, νεκρά άλογα και σπασμένα έπιπλα.

Η Τετάρτη 13 Σεπτεμβρίου 1922 ήταν η μέρα που ξεκίνησε η **μεγάλη πυρκαϊά**. Μέχρι σήμερα, οι περισσότεροι Τούρκοι ιστορικοί επιμένουν να υποστηρίζουν ότι η φωτιά ήταν έργο σαμποτάζ των Ελλήνων και των Αρμενίων. Όμως υπάρχει πλήθος αμερόληπτων περιγραφών, τις οποίες καταγράφει αναλυτικά ο Τζάιλς Μίλτον στο έργο του «**Χαμένος Παράδεισος Σμύρνης 1922**», οι οποίες πιστοποιούν ότι ο τουρκικός στρατός έβαλε εσκεμμένα φωτιά στη Σμύρνη. Μερικοί μάλιστα από τους μάρτυρες ήταν άνθρωποι που εργάζονταν στην πυροσβεστική υπηρεσία της πόλης και οι οποίοι βρήκαν τις μάνικες των οχημάτων τους κομμένες. Η φωτιά είχε αρχίσει ταυτόχρονα σε πολλά σημεία. Οι άνθρωποι ξεχνόνταν σαν χείμαρρος και συνωστίζονταν στη στενή προκυμαία, ανάμεσα στην καούμενη πόλη και τα βαθιά νερά του κόλπου. Μπορούσαν να διαλέξουν ανάμεσα σε **τρεις τρόπους θανάτου**: τη φωτιά που μαινόταν πίσω τους, τους Τούρκους που περιέμεναν στα σοκάκια και τη θάλασσα που ανοιγόταν μπροστά τους. Οι ξένοι υπήκοοι επιβίβαστηκαν σε μαούνες και προωθήθηκαν σταδιακά στα πολεμικά καράβια των χωρών τους, που ήταν αγκυροβολημένα στον κόλπο. Οι ναύαρχοι είχαν εντολή να μη συμμετάσχουν ενεργά στη διάσωση Ελλήνων και Αρμενίων και να εμφανίσουν στάση ουδετερότητας. Αυτό συνεχίστηκε σε όλη τη διάρκεια της ημέρας. Μέχρι το βράδυ η φωτιά είχε επεκταθεί σε ολόκληρη τη Σμύρνη, **με εξαίρεση τη Τούρκικη συνοικία**. Πάνω από μισό εκατομμύριο άνθρωποι συνωθούνταν στην προκυμαία με καμία απολύτως δυνατότητα διαφυγής. Πολυβόλα, στημένα στο βόρειο και στο νότιο άκρο, τους εμπόδιζαν να το σκάσουν, ενώ η φωτιά παρουσίαζε ένα αδιαπέραστο φράγμα από την πλευρά της Ξηράς. Οι δρόμοι ήταν διάσπαρτοι με πτώματα και ήταν εμφανές ότι το πρόβλημα των μειονοτήτων είχε λυθεί δια παντός. Όμως, γύρω στα μεσάνυχτα, η στάση των ξένων καραβιών άλλαξε και δόθηκε εντολή να ξεκινήσει μια επιχείρηση διάσωσης, με την αποστολή λεμβών κάθε είδους στην προκυμαία για την παραλαβή προσφύγων.

Την Πέμπτη 14 Σεπτεμβρίου 1922, η φωτιά εξακολούθησε να μαινεται και η επιχείρηση διάσωσης συνεχίζεται. Όμως στα πολεμικά πλοία ο χώρος επαρκούσε μόλις για κάτι λιγότερο από ένα δέκατο των προσφύγων που συνωθούνταν στην παραλία. Έτσι οι σκηνές που εκτυλίχθηκαν για την εξασφάλιση μιας θέσης σωτηρίας ήταν εξαιρετικά τραγικές.

Καθώς το απόγευμα προχωρούσε τα περισσότερα πολεμικά πλοία απομακρύνονταν

από τη Σμύρνη με προορισμό τα κοντινά ελληνικά νησιά, τη Θεσσαλονίκη ή τον Πειραιά, για να ξεφορτώσουν το πλήθος των ταλαιπωρημένων προσφύγων. Μέχρι το βράδυ της Πέμπτης μόνο **είκοσι χιλιάδες** ψυχές είχαν ξεφύγει από την προκυμαία.

Από την Παρασκευή 15 Σεπτεμβρίου, καθώς η φωτιά στη Σμύρνη έσβηνε και η μοίρα των προσφύγων κρεμόταν σε μια κλωστή. Τούρκοι, Βρετανοί, Έλληνες και Αμερικανοί ηγέτες συζητούσαν για το τι έπρεπε να κάνουν και ποιος θα το έκανε. Στις 18 Σεπτεμβρίου ο Κεμάλ απέρριψε τις εκκλήσεις των συμμάχων για άδεια απομάκρυνσης των προσφύγων. Ο ναύαρχος Μαρκ Μπρίστολ, ύπατος αρμοστής των ΗΠΑ στη Τουρκία, κάλυπτε τις τουρκικές θηριωδίες και τον Κεμάλ, με την ελπίδα να κερδίσει την Αμερικανική πρόσβαση στα πετρέλαια. Μετά όμως από τις διαμαρτυρίες των Βρετανών, ο Κεμάλ, βλέποντας ότι το έχει παρατραβήξει, αντέστρεψε την απόφασή του την επόμενη μέρα. Επέτρεψε, μέχρι την 1η Οκτωβρίου, να αποχωρήσουν μόνο τα γυναικόπαιδα. Όλοι οι ενήλικοι άνδρες χριστιανοί θα εξακολουθούσαν να στέλνονται στο εσωτερικό της Ανατολίας για να ενταχθούν στα τάγματα εργασίας, πράγμα που ισοδυναμούσε πρακτικά με εξόντωση. Ο Μπρίστολ άλλαξε κι αυτός γνώμη για τη στάση του για να την ταιριάζει με την απόφαση του Κεμάλ, βάζοντας μάλιστα ως πρόσθετο όρο τη μη παροχή Αμερικανικής βοήθειας. Ευτυχώς και η απόφαση αυτή του Μπρίστολ ανακλήθηκε, κυρίως μετά τις πιέσεις και τις διαμαρτυρίες του Χόρτον, που ήταν ο Αμερικανός Γενικός Πρόξενος της Σμύρνης, με μεγάλη ανθρωπιστική προσφορά.

Απολογισμός Δυτικών Παραλίων

Οι συνολικές απώλειες είναι δύσκολο να υπολογιστούν με βεβαιότητα. Κατά προσέγγιση εκατό χιλιάδες άνθρωποι σκοτώθηκαν και άλλες εκατό έως εκατόν εξήντα χιλιάδες οδηγήθηκαν στο εσωτερικό της χώρας. Τους περισσότερους απ' αυτούς δεν τους ξανάδε ποτέ κανείς. Σχεδόν όλοι οι επιζώντες της Σμύρνης κατέληξαν στην Ελλάδα, με την ελπίδα να ξαναχτίσουν τις ζωές τους από την αρχή. Η Αθήνα δέχτηκε το κύριο βάρος της μαζικής εισροής. Υπήρξαν όμως και πολλοί, ειδικά Αρμένιοι, που προτίμησαν να ξαναστησουν τις ζωές τους σε κάποια άλλη χώρα.

Γενικός Απολογισμός

Ο αριθμός των εξοντωθέντων Ελλήνων Θράκης και Μικρασίας την **περίοδο 1914-18** εκτιμάται σε **280.000** και στους διωγμούς του **1919-22** σε **640.000**. Το σύνολο πλησιάζει το ένα εκατομμύριο. Στα 1924 δεν θα υπάχθουν ούτε ένας Έλληνας στην Ανατολική Θράκη, ούτε ένας Έλληνας στη Μικρασία (και τον Πόντο μαζί). Ο ελληνικός αλυτρωτισμός ενταφιάζεται για πάντα. Το Κέντρο Μικρασιατικών Σπουδών χαρακτήρισε τη διαδικασία αναχώρησης του Ελληνισμού από τη Θράκη και τη Μικρασία με το βιβλικό όρο «**Εξοδος**».

Το **Προσφυγικό πρόβλημα** για το ελληνικό κράτος υπήρξε το πρόβλημα των προβλημάτων. Έπρεπε να δεχτεί, να σώσει, να περιθάλψει και να εγκαταστήσει πάνω από ένα εκατομμύριο ομοεθνείς. Η κρατική προσπάθεια, με τη βοήθεια ελληνικών και ξένων ανθρωπιστικών ιδρυμάτων, κατόρθωσε στα χρόνια που ακολούθησαν να φέρει σε κάποιο πέρας το μεγάλο αυτό πρόβλημα. Σήμερα, έχοντας την πολυτέλεια της χρονικής απόστασης από τα γεγονότα, μπορούμε να δούμε και να αποτιμήσουμε τις **θετικές πλευρές** της ενσωμάτωσης των προσφύγων στην Ελληνική Κοινωνία. Οι Έλληνες Μικρασιάτες:

1. Εξασφάλισαν την εθνική ομοιογένεια της χώρας, που καμιά σχεδόν χώρα της Ευρώπης δεν την έχει. Ιδιαίτερα στη Μακεδονία και τη Θράκη, εγκαταστάθηκαν 800.000 Μικρασιάτες Έλληνες, και αναχώρησαν 350.000 Τούρκοι.

2. Άλλαξαν το παραγωγικό μοντέλο και γενικότερα την οικονομική ζωή του τόπου. Από τους κόλπους τους αναδείχτηκαν βιομήχανοι, επιχειρηματίες και έμποροι, με ιδιαίτερα ανταγωνιστικές ικανότητες σε διεθνές επίπεδο.

3. Επηρέασαν την πολιτική ζωή και τους πολιτικούς προσανατολισμούς της χώρας και

4. Πλούτισαν ιδιαίτερα τον πνευματικό και πολιτιστικό χώρο.

Ακραιοί είναι η κρίση του Ε. Μαρκεζίνη που υποστήριξε ότι το ελληνικό κράτος δημιουργήθηκε μετά το 1922 και όχι το 1830.

Παναγιώτης Ευπολιάς
Μάιος 2022

Συμμετοχή του Πολιτιστικού συλλόγου «Επί της Αλός» στο συνέδριο για την ανάπτυξη της Ηλείας

Στο ολοήμερο αναπτυξιακό συνέδριο με τίτλο «**Ηλεία 2030 - Η Αρχαία Ολυμπία στο επίκεντρο**», που διοργάνωσε στις 20/07/2022 ο οργανισμός διαNEOsis, ο Πολιτιστικός Σύλλογος Επιταλίου «**Επί της Αλός**» προσκλήθηκε να συμμετάσχει και να καταθέσει τις προτάσεις του. Οι προτάσεις του Συλλόγου περιληπτικά ήταν οι εξής:

Η ανάπτυξη του Ν. Ηλείας πρέπει να εδραστεί στην δημιουργία και αξιοποίηση τεσσάρων βασικών πυλώνων:

1. Υποδομές, 2. Παραγωγικός τομέας, 3. Τουρισμός, 4. Πολιτισμός, οι οποίοι είναι αλληλένδετοι και αλληλοσυμπληρούμενοι.

Όσον αφορά τις υποδομές απαιτούνται: I. Σύγχρονος οδικός αξονας Πατρών Πύργου.

II. Επαναλειτούργια αεροδρομίου Επιταλίου. III. Οδική σύνδεση αεροδρομίου Επιταλίου - Αρχαίας Ολυμπίας. IV. Επαναλειτούργια σιδηροδρομικής γραμμής Πύργου - Κυπαρισσίας.

Σχετικά με τον παραγωγικό τομέα απαιτούνται: I. Κατάρτιση και συνεχής επιμόρφωση των αγροτών. II. Δημιουργία ομάδων παραγωγών και σύγχρονων συνεταιρισμών.

III. Κατοχύρωση ονομασιών ΠΟΠ. Το μεγαλύτερο πρόβλημα που αντιμετωπίζει ο πρωτογενής τομέας στη χώρα μας και ιδιαίτερα στην περιοχή μας είναι η έλλειψη κατάρτισης των αγροτών πάνω στο αντικείμενό τους. Είναι χαρακτηριστικό ότι σύμφωνα με μελέτες έχει διαπιστωθεί ότι οι Έλληνες αγρότες κατά ποσοστό 98% δεν έχουν καμία κατάρτιση. Το ποσοστό αυτό είναι αντίστροφο στην Ισπανία και την Ιταλία.

Στον τουρισμό: Η Ηλεία είναι ένας νομός που δύναται να παράσχει τουριστικές υπηρεσίες σε πολλούς τομείς: ενδεικτικά αναφέρονται αγροτουρισμός, πολιτιστικός τουρισμός, ιαματικός τουρισμός, θαλάσσιος τουρισμός, ορειβατικός τουρισμός κ.ά. Ωστόσο παραμένουν αναξιοποίητοι λόγω μη στοχευμένης κατεύθυνσης προς τον τομέα αυτό. Σε αυτό βέβαια συμβάλλει και η ανυπαρξία υποδομών που προαναφέρθηκε. Ο νομός μας έχει την τύχη να κατέχει το μεγαλύτερο brand name, της Ολυμπίας, η οποία πρέπει να διεκδικήσει το κύρος της και να μην αποτελεί απλά μια στάση ενός group από ένα κρουαζιερόπλοιο. Παράλληλα θα μπορούσε ο νομός μας να καταστεί προορισμός ιαματικού τουρισμού αξιοποιώντας τα ιαματικά λουτρά του Καϊάφα και τα λουτρά της Κυλλήνης.

Σχετικά με τον πολιτισμό: Η επαφή με τον πολιτισμό και τις τέχνες προστατεύει την ψυχική υγεία κι εξυψώνει την πνευματικότητα. Έτσι η ύπαρξη πολιτιστικών δράσεων υψηλής ποιότητας είναι βασικό συστατικό μιας ανεπτυγμένης κοινωνίας. Ειδικά για τις εγκαταστάσεις του ΑΣΟ Επιταλίου, έχει ήδη εκπονηθεί μελέτη που η υλοποίησή της θα συμβάλλει στον πολιτισμό της περιοχής μας.

Τέλος είναι απαραίτητη η αξιοποίηση και η ανάδειξη των δεκάδων διασπαρτων αρχαιολογικών χώρων του νομού καθώς και η δημιουργία ενός αρχαιολογικού χάρτη με την χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας (Φυσικά περιλαμβάνεται και η περαιτέρω ανάδειξη του Αρχαιολογικού χώρου Επιταλίου).

Π.Σ. «**Επί της Αλός**»

• Τα ενυπόγραφα άρθρα εκφράζουν τις απόψεις του συντάκτη του κειμένου και όχι υποχρεωτικά του Συλλόγου.

ΤΟΠΙΚΑ ΝΕΑ

• Ο Οδυσσεύς Ελύτης είχε πει «Με την πρώτη σταγόνα της βροχής, σκοτώθηκε το καλοκαίρι». Δυστυχώς, έτσι είναι. Τα σοφά λόγια του μεγάλου Έλληνα ποιητή τα είδαμε και φέτος στην πράξη. Διανύουμε την τελευταία εβδομάδα του Αυγούστου και ο καιρός έδωσε τον κόσμο από τις παραλίες, από τη θάλασσα. Ένα καλοκαίρι που ήταν πολύ διαφορετικό από τα άλλα που ξέραμε. Με τον κόσμο να ξεχειλίζει την παραλία του χωριού και να υπάρχει το αδιαχώρητο στις ομπρέλες και στις ξαπλώστρες μια εβδομάδα πριν και μετά τον δεκαπενταύγουστο.

• Ναυαγοσώστη δεν μας έστειλαν φέτος, δεν πειράζει, προσέχαμε μόνοι μας. Αντίθετα λοιπόν, το Τουριστικό Περίπτερο –όπως άλλωστε όλα τα μαγαζιά– δεν γέμιζε, παρά μόνο σε εκδηλώσεις (γάμους, βαφτίσια). Παράξενη συμπεριφορά του κόσμου, όπου συνετέλεσε η πανδημία και η οικονομική κατάσταση.

• Αρκετές ήταν και φέτος οι διασημότητες που πέρασαν από την όμορφη παραλία μας. Δεν τις παραθέτουμε, για να μην αδικήσουμε κάποιους που δεν είδαμε, μιας και ζούμε σε ένα από τα ωραιότερα οικόπεδα της Ελλάδας. Δεν μπορούμε όμως να παραβλέψουμε την επίσκεψη του Βάσου, μετά από τρία χρόνια. Αρκετός και ο κόσμος φέτος, ειδικά φιλοξενούμενος από πατριώτες. Μας βρήκαν λίγο άδειους από κόσμο, αλλά αυτό το πρόβλημα είναι γενικό ύστερα από την ερημοποίηση των χωριών, που σε αυτό συνετέλεσαν όλα τα δεινά της εποχής μας. Λιγότερες και οι παρατηρήσεις που έγιναν και τι πρέπει να φτιάξουμε στο χωριό. Πάντως, όσοι το επισκέφθηκαν αποζημιώθηκαν και με το παραπάνω με την καθαριότητα και τον καλλωπισμό του χώρου της τελευταίας μας κατοικίας, χάρη στις γνωστές κυρίες. ΜΠΡΑΒΟ ΤΟΥΣ!

• Έφυγαν λοιπόν, και άφησαν εμάς που φυλάμε Θερμοπύλες ευχόμενοι καλή ακροτελευτία καλοκαιριού και καλό αποκαλόκαιρο και στο επανιδείν. Και του χρόνου λοιπόν, αλλά ένα χρόνο μεγαλύτεροι.

• Πολλές οι εκδηλώσεις που γίνανε (γράφονται και σε άλλη στήλη) με αποκορύφωση στις 10 Αυγούστου, γιορτή που έκανε ο Α.Ο Αλφειός με τον ΚΑΨΑΛΗ και συγκέντρωσε 1500 άτομα περίπου, με κατανάλωση σε γουρνοπούλα και μπύρες σε μεγάλες ποσότητες.

• Αξιέπαινη η ενέργεια του πολιτιστικού Συλλόγου να μοιράσει μεγάλη ποσότητα εμφιαλωμένου νερού στα χωριά της περιοχής της Κρέστενας στους πυροπαθείς κατοίκους των όμορων κοινοτήτων τις μέρες της φωτιάς, στις αρχές Ιουλίου.

• Καλός επίσης ήταν και ο καθαρισμός της εθνικής οδού από διασταύρωση παραλίας μέχρι τη γέφυρα του Αλφειού. Τώρα που θα ξαναπετάξουν θέλονουν ράντισμα γιατί διαφορετικά του χρόνου θα έχουμε πάλι τα ίδια. Τον καθαρισμό έκανε η περιφέρεια με την επίβλεψη της τοπικής Κοινότητας αρχής. Με το σημείο αυτό έχει η εφημερίδα μας ξαναασχοληθεί στο παρελθόν, γιατί το έργο αυτό που είναι μεγάλη τάφρος παράλληλη και δίπλα στον εθνικό δρόμο, με αποτέλεσμα να καταστρέψει πολλά οικόπεδα. Αυτό έγινε πριν 60 περίπου χρόνια. Σκεφτήκατε ποτέ αν ήταν το έργο αυτό εκατό μέτρα πιο κάτω πόσα οικόπεδα και σπίτια θα είχαν γίνει;

• Εορτάστηκε και φέτος με αρτοκλασίες η μεταμόρφωση του Σωτήρος, με αρκετό κόσμο να συναντιέται ύστερα από καιρό την παραμονή κατά τον εσπερινό στην παραλία. Επίσης, ο εσπερινός του Αγίου Φανουρίου στο γνωστό σημείο με τις φανουρόπιτες.

• Όσο για το πανηγύρι 31 Αυγούστου – 1η Σεπτεμβρίου γουρνοπούλες, μπύρες και ντούρου - ντούρου από τα κλαρίνα, ο κόσμος δε στο Μοναστήρι λιγότερος από κάθε άλλη φορά.

• Με τη μορφή airbnb λειτουργούν στο χωριό διαμερίσματα – δωμάτια με ενοίκια σε πολύ καλές τιμές. Όσοι από τους πατριώτες λοιπόν, επιθυμούν να μείνουν στο χωριό ή και την παραλία θα μαθαίνουν τηλεφωνα κλπ, γιατί για ευνόητους λόγους δεν γράφουμε ονόματα, τηλεφωνα, κλπ.

• Ένα ταξί πλέει στο χωριό μας, μιας και το πρώτο που κυκλοφόρησε εδώ και 50 χρόνια του Σωτήρη Στασινοπούλα, πωλήθηκε στον Πύργο. Κι εκεί που σαν Δήμος Βώλακος προ 20ετίας μιλάγαμε για τρίτο ταξί, μείναμε στο ένα.

Σ.Χ.

ΖΩΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΛΙΜΝΗ

Από τη «λίμνα», στο τραπέζι μας

Σήμερα θα καταχωρίσουμε τα αγαθά που προέρχονταν από το χώρο της λίμνης, από τα νερά, το βυθό, τον αέρα, ακόμη και από τις παραλίμνιες περιοχές, τα οποία κατέβηκαν στο πιάτο μας διαχρονικά. Θα περιγράψουμε το ρόλο της κουζίνας, όπως ήταν στο χωριό μας. Να ξεκαθαριστεί, ότι η κουζίνα ήταν πάρα πολύ απλή, σχεδόν υπαίθρια και είχε (όχι για όλους) τα παρακάτω χρήσιμα σκεύη: Τηγάني, Σουγλή - Ταψί, Κατσαρόλα - Ταβά.

Γι' αυτά τα μαγειρέματα ήταν απαραίτητα τα παρακάτω υλικά: λάδι –ρίγανη-αλάτι - πιπέρι - αλεύρι - κρεμμύδια ξερά - σκόρδα - λεμόνια - αυγά - μαϊντανό - δυόσμο - βασιλικό. Απαραίτητο συνοδευτικό και το κοκκινέλι κρασάκι.

Να περάσουμε στα καύσιμα για τα φαγητά μας: κήληματα από τα κηδέματα των αμπλιών και της σταφίδας, κάρβουνα από τις κουρβούλες τους, ρείκια από το λόγγο, και τέλος, από τον «κλαδοκάθαρο» των ελαιών μας, τα κούτσουρα τα οποία μας έδιναν μυρωδικά κάρβουνα, άριστα για τέτοιες μαγειρικές. Και τώρα τα προϊόντα: χέλια - ψάρια - μπάλιζες - πάπιες - τσικνιάδες τρουλιδία - ζαμπάρδια - αχιβάδες. Για να τα αποκτήσεις αυτό έπρεπε να βρέξεις τον ...αν' αυτό σου, και αν τα κατάφερες! Του κυνηγού και του ψαρά το πιάτο... Τέλος αναφέρουμε και τα σαλιγκάρια (μπαλατσούκια) και τις άγριες μικρές αγκιναρίτσες.

Προειδοποίηση: πριν περάσουμε στα μαγειρέματα, πρέπει να γνωρίζουμε πολύ καλά, ότι όλα τα προϊόντα της λίμνης, λόγω του ότι έβροσαν στο βυθό της, είχαν βαριά, έντονη μυρωδιά βούρκου. Αντιμετωπίζαμε μερικώς αυτήν τη μυρωδιά με καλό αλάτισμα και όπου χρειαζόταν: πιπέρι - σκόρδο - λάδι - ρίγανη - κρεμμύδι.

Αν τα καταναλώνουμε φρέσκα, είχαν άριστη γεύση, γι' αυτό τα τραγουδούσαμε δίνοντας προσοχή στην ονομασία. Μετά οπωσδήποτε πλέναμε προσεκτικά με σαπούνι, τα χέρια μας, το πρόσωπό μας, και τέλος τα ...μουστάκια μας. Έχω το λόγο μου, και θα σας εξηγήσω στο τέλος τι έπαθε ο μπάρμπα-Γιάννης ο οποίος ξάπλωσε με τα μουστάκια του γεμάτα υπολείμματα από το φαγητό. Είχε αδειάσει και έγλειφε το σουγλή!

ΠΡΟΕΡΓΑΣΙΑ: Το καθένα από τα προϊόντα μας είχε τη δική του εξειδικευμένη προεργασία. Ειδικά τα χέλια έπρεπε να είναι φρέσκα - φρέσκα, σχεδόν ζωντανά, τα τρίβαμε στην άμμο, μέχρι να ασπρίσει το δέρμα τους. Αφού τα ξεπλέναμε από την άμμο, τα ξεπροβοσκίζαμε δηλαδή, ανοίγαμε την κοιλιά τους και αφαιρούσαμε το μοναδικό έντερο, έως την έδρα τους. Τα πουλιά ήθεσαν μάδιμα, δηλαδή αφαιρούσαμε τα πούπουλά τους προσεκτικά ώστε να μη σκιστεί το δέρμα τους. Εφαρμόζαμε ιδιαίτερη τεχνική για το «κοντόπουλο». Όποιος δε την είχε να ζητούσε...βοήθεια. Έπειτα ακοιθουούσε το καψάλισμα. Αφαιρούσαμε τα πόδια τους, με τις μεμβράνες και τα εντόσθια – πήλη του σκυτιού και του στομαχιού. Προσοχή στη κοιλιά και μη σπάσει. Από το στομάχι, αφαιρούσαμε το εσωτερικό του, χοντρό χωνευτήρι, όπου συνήθως υπήρχαν υπολείμματα της τροφής τους.

Στα ψάρια της λίμνης γενικά ακοιθουούσαμε την ίδια προεργασία, όπως με τα άλλα ψάρια από τη θάλασσα. Δηλαδή απολέπιση, αφαίρεση εντόσθιων. Κόβαμε με το ψαλίδι τα αγκάθια από τη ράχη τους, την κοιλιά, την ουρά και τα πλάγια τους.

Όσο για τα ζαμπάρδια και τις αχιβάδες, απαιτούσαν ελαχιστη προεργασία: Καλό ξέπλυμα, και ιδιαίτερη προσοχή στη φρεσκάδα τους.

Τέλος τα «μπαλατσούκια» τα αφήναμε όλη τη νύχτα στο τρυγοκάλαθο να «κυκλοφορούν» ελεύθερα για «αυτοκάθαρση». Πολλές φορές τα υποβοηθούσαμε ρίχνοντάς τους πούπουρα ψιλά, και μετά τα ξεπλέναμε. Αν σας φέρουν άγριες αγκιναρίτσες, περιποιηθείτε τις: Ξεφλουδίστε τα εξωτερικά φυλλοράκια τους, μέχρι να βγουν τα τρυφερά. Η κάθε νοικοκυρά προσέθετε το κάτι παραπάνω, το μυστικό της στην προετοιμασία του φαγητού που θα ετοιμάζε.

ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ

Η αδερφή μου, η Σοφία μοιράστηκε την τέχνη της μαζί μας.

1) Χέλια στο σουγλή (σουβλή): Τρίβουμε δυνατά τα φρέσκα χέλια στην άμμο μέχρι να φύγει η γλίτσα από το δέρμα τους. Ξεπλένουμε καλά με άφθονο νερό, και με κοφτερό λεπίδι ανοίγουμε και αφαιρούμε το μοναδικό έντερό τους από το κεφάλι ως την έδρα τους. Τα ξαναπλένουμε και με καλό αλάτισμα-ρίγανη-πιπέρι είναι έτοιμα για το σουβλίσημα. Το κάθε χέλι το τρυπάμε στο σουβλί τρεις φορές –μέση, κεφάλι, ουρά– και είναι έτοιμα για τη θράκα. Τα γυρίζουμε αρκετές φορές, τα τρώμε αμέσως ζεστά με ντοματοσάλια και κρασί! Προσοχή στο σουβλίσημα: Το ένα χέλι να είναι κάθετο με το προ-

γόμενο, και το επόμενο. Θα ψηθούν καλυπτερα.

2) Χέλια στο ταψί με κρεμμυδάκια: Αν μας περισσεύουν χέλια, ψιλά και μεσαία, την επόμενη μέρα τα βάζουμε στο φούρνο με κρεμμυδάκια, στο ταψί. Λάδι - ντομάτα - ρίγανη - πιπέρι - κρεμμύδια ξερά σε φέτες και πάντα προσθέτουμε νερό κατά την ώρα του ψησίματος. Λεπτομέρεια: βάλτε μια κουταλιά φαγητού τοματοπελτέ - πάστα και με το κεράκι σας ανακατέψτε τις φέτες των ξερών κρεμμυδιών. Μην ξεχάσετε τα δαφνόφυλλα (βάγια). Εννοείται ότι έχουν την ίδια προεργασία, τρίψιμο και ξεπροβοσκισμα, και αρκετά ξεπλύματα. Καλή σας όρεξη!

3) Χέλια πετάλια: Στο στάδιο της προεργασίας τους, ξεχωρίζουμε τα πιο χοντρά χέλια, αν υπάρχουν και αν απομεινούν από τις δύο προηγούμενες επιλογές μας, και τα κόβουμε ΠΕΤΑΛΙΑ. Δηλαδή με κοφτερό λεπίδι-μαχαίρι, ανοίγουμε όλο το σώμα τους από το κεφάλι ως την ουρά και από την πλευρά της ράχης τους. Τα αλατίζουμε πολύ καλά, και σχεδόν «παστωμένα» στο αλάτι, τα διατηρούμε εντός ή εκτός ψυγείου, όπου υπήρχε, για λίγες μέρες. Πριν τα καταναλώσουμε τα ξεπλένουμε προσεκτικά, 5-8 ώρες όπως το μπακαλιόρο του αλατιού, και για να στεγνώσουν τα απλώνουμε στο σύρμα, βαφτιζόμενα στο ελαιόλαδο. Φυσικά και έχουν την ίδια τύχη, όπως και φρέσκα, σουγλή ή ταψί.



4) Μπαλίζες: Πρόκειται για κυνήγι, για εξαιρετικό φαγητό, όπως και αν μαγειρευτεί. Συνήθως ψητό στο ταψί, σκέτο ή με ζυμαρικά, ρύζι ή με κρεμμυδάκια σε φέτες. Έχει σκληρή σάρκα και θέλει προσοχή στο ψήσιμο. Η προετοιμασία του πρέπει να είναι σχολαστική. Ζει στον υγρότοπο και έχει τις μυρωδιές του βυθού. Ξεπουλιότητα - κοντόπουλο - εντόσθια - χωνευτήρα του - σκυτά με κολλή- καψάλισμα θέλουν βούληση για τελειότητα. Ο σπιτικός χωριάτικος φούρνος του δίνει άριστη γεύση και σχεδόν εξαφανίζει τις μυρωδιές του. Τη νοστιμιά δίνουν τα σκόρδα- πιπέρι- αλάτι -ρίγανη και συχνά πυκνά το νερό και το λάδι που προσθέτουμε στη διάρκεια του ψησίματος.

5) Παπί άγριο πιλάφι αυγολέμονο: α) Αυγολέμονο: Σκόρδα- κρεμμύδια -αυγά -λάδι δικό μας. Το συνοδεύουν στο τηγάρι αρχικά. Ίσα να πάρει ένα σκούρο χρωματάκι. Τεμαχισμένο στη συνέχεια, το βάζουμε στην κατσαρόλα για να σιγοβράζει. Είναι αγριοπούλι και θέλει την ώρα του. Προσθέτουμε το ρυζάκι και χτυπάμε τα ασπράδια του αυγού. Ο χυμός του λεμονιού του δίνει το άρωμα.

β) Στο φούρνο με κυλιονίτες: Προσεκτικά προετοιμασμένο χωρίς πόδια, κεφάλι και έντερα το τοποθετούμε στο ταψί για το φούρνο. Συχνά πυκνά προσθέτουμε νεράκι. Τα μυρωδικά όλα του παίρνουν την παλιά και του δίνουν νέα οσμή. Συνήθως οι φτιαχτές - σπιτικές κυλιονίτες, με λίγη ντομάτα χυμό του τόπου μας το συνοδεύουν σταπιά-τα μας.

6) Τσικνιάδες και τρουλιδία: Ειδικά τα πουλιά τσικνιάδες τα μαγειρεύουμε στιφάδο: Ψιλά κρεμμύδια ξερά - ντομάτα φρέσκια - σκόρδα - κανέλη ξυλό από του «Μαυλογιάννη» σε φακελάκι - μπαχαρικά - κρασί - ξύδι- τα σιγοβράζουμε αρκετά.

Όσο για τα τρουλιδία, -μικρότερα βουτοπούλια– όπως νερόκοτες, μπεκατσίνα, γινόταν λαδορίγανη και «τσικ-λαδιά»: καλό βράσιμο, στη κατσαρόλα με κρασί και ξύδι. Ακολούθως στο τηγάρι με λαδάκι-ρίγανη. Αν υπήρχαν-συνήθως δικά μας-αυγά, όλα μαζί ομελέτα. Έτσι γινόντουσαν και τα πουλιάκια που πλάναμε, με τις «τσάκες» στο γιαλό και ως ήταν πιο μικρά.

7) Ζαμπάρδια τηγαντά: Εύκολο ψαράκι, σχεδόν μαριδούλα. Απλά τα ξεπλέναμε με άφθονο νερό από το πηγάδι. Δεν τα απολεπίζαμε. Αλάτι - πιπέρι - αλεύρι και στο τηγάρι με λαδάκι –από το δικό μας– και σε λίγα λεπτά έχουν πάρει το χρώμα τους. Ζεστά και τραγανά τα καταναλώνουμε. Προσοχή στα... κρασιά.

8) Αχιβάδες: Πολλές φορές, τόσο το κυνήγι όσο και το ψάρεμα-χέλιμα, δεν είχαν αποτέλεσμα. Δε γυρνούσαμε τελειώς άδειοι στα σπίτια μας. Πέφταμε μέσα στο νερό και μαζεύαμε αχιβάδες. Ήταν στο πυθμένα της λίμνης, κρυμμένες στη πυκνή «μαλιόπα» (χόρτα του βυθού), μέσα στη λάσπη. Τις βάζαμε με το τράστο μέσα στα νερά για να διατηρηθούν φρέσκες, να μην ανοίξουν το κέ-

λυφός τους. Η κατανάλωση χωρίς προεργασία ήταν άμεση, οι μερακλήδες έσταζαν λίγο λεμονάκι. Δεν ήταν το... κυρίως πιάτο!

9) Άγριες αγκιναρίτσες - βρασμένες: Τρυφερές αγκιναρίτσες, κυρίως την άνοιξη τις κόβαμε με τη φαίτσα, από τις κορυφές του φυτού, όταν ήταν στο μέγεθος του αντίχειρά μας, ή και μικρότερες. Τις βρήκαμε σε όλους τους υγρότοπους, και ήταν αυτοφυείς, χωρίς καμία ανθρώπινη φροντίδα. Μετά την προεργασία τους, απλά τις βράζαμε με λίγο αλάτι και τις καταναλώνουμε ζεστές. Συνόδευαν το σούζο ή το κρασάκι. Μόνο οι παραλίμνιοι κάτοικοι τις απολαμβάνανε.

10) Μπαλατσούκια (μικρά σαλιγκάρια): Τα μαζεύαμε με τη δροσούλα από τις όχθες μεταξύ λίμνης - θάλασσας, και γενικά γύρω από τους υγρότοπους. Τα βρήκαμε επάνω σε χόρτα –χλωρά ή ξερά– και στο άψε σβήσε γεμίζαμε το τρυπητό της κουζίνας. Ένα βρασιματάκι, λίγο αλάτισμα και ήταν έτοιμα!

11) Συκωτάκια πουλιών: Όταν το κυνήγι είχε επιτυχία, δεν υπήρχε όριο θηραμάτων, οι μπάλιζες έπρεπε εντός 24ώρου να ξεπουλιαστούν, να καθαριστούν και να είναι έτοιμες για πώληση. Αυτή τη δουλειά την προσέφεραν με αντίτιμο σε ορισμένα σπίτια, οι άνθρωποι που είχαν την ειδικότητα. Πέρα του αντίτιμου είχαν και αμοιβή –σε είδος. Αφαιρούσαν έντεχνα μέρος από το συκωτάκι κάθε πουλιού. Μαζί με τη μικρή καρδουλίτσα του και το στομάχι του, έκαναν ένα μικρό σύνολο - λάφυρο, έτοιμο για το τηγάρι ή την κατσαρόλα τους. Αυτό το λάφυρο υπολογίστηκε επί 10 ή 20 ή 30 και πλέον πουλιάκια. Φυσικά τα κατανάωναν άμεσα και μόνοι τους.

12. Κεφαλοί και κεφαλόπουλα: Ψάρια από τη λίμνη μας, ή από το ποτάμι και σπανιότερα από τη θάλασσα. Καμακωμένα ή με το «μπιζόβολο». Τα διβαρίσια, με την απόκη πιασμένα. Α) Βράζαμε πατάτες κρεμμυδιού σέλινο καρότα σε νερό και λάδι. Πριν κυλώσουν βάζαμε στην κατσαρόλα τα έτοιμα ψάρια μας (κέφαλοι). Αν είχαν και το αυγοτάραχο τους ήμασταν τυχεροί. Έπειτα σε τσίγγινο πιάτο (για να το μάθει όλη η γειτονιά) χτυπούσαμε τα αυγά (από τις κότες μας), με δύο πιρούνια και τα αυγόκοβουμε. Ήταν φαγητό με τα όλα του –ζεστό παρακαλώ. Η «αλιάδα» είχε τη δική της χάρη, με ιεροτελεστία. Κυριαρχούσε το σκόρδο και το γουδί. Αν εντοπίσετε αυγοτάραχο στα θήλυκα ψάρια (μπάφες), αφήστε το να διαλυθεί. Θα μοσχοβολήσει η κατσαρόλα σας, και η κουζίνα σας. Πολλές φορές το τηγανίζαμε αλευρωμένο. Β) Τα πιο μικρά, στο μέγεθος της παλάμης μας είναι τα κεφαλόπουλα. Συνήθως μετά από προσεκτική προεργασία, τα κάνουμε τηγαντά ή ψητά. Τα μεγαλόσωμα γίνονταν σούμα με πατάτες αυγολέμονο. Τα συνοδεύαμε με σάλτσα τομάτας σε κύβους, σκόρδο κομμένο στα τέσσερα, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, αλάτι πιπέρι, λάδι καθαρό και για λίγο τα περνούσαμε από το τηγάρι.

Η ιστορία με τον μπαρμπα – Γιάννη μας: Έμενε με τη θεία «Γιαννιά» του, σε ένα συννηθισμένο χαμόσπιτο στο χωριό μας, πληνθόκτιστο, δίχωρο, (κουζίνα - δωμάτιο) με κεραμίδια. Δύο παράθυρα, χωρίς τζάμια, μία πόρτα εισόδου. Ο Θεός να την έκανε πόρτα! Κάτι σανίδες κακοκαρφωμένες, που έχασκαν από παντού. Υπήρχε το ζεμπερέκι από μέσα. Μην ξεγεληθείτε από την εικόνα...Υπήρχε καλή καρδιά, καλοπέραση και είχαν τον τρόπο τους να ζουν αρκετά καλά μεταξύ τους. Δε τους είχαν πάρει και τα γεράματα, μεσόκοποι άνθρωποι.

Ένα απογευματάκι, άναψαν έξω φωτιά και έψησαν λίγα χέλια. Αρχισαν να τα καταναλώνουν πριν νυχτώσει. Τι να έβλεπαν με τη λάμπα πετρελαιού; Ο μπαρμπα-Γιάννης ήπια και τα κρασάκια του, και όπως ήταν αργότερα ξάπλωσε στο κρεβάτι τους. Μετά από λίγο, αφού μάζεψε το τραπέζι της, πήγε και η «θεία Γιαννιά» και ξάπλωσε δίπλα του. Σε λίγο άκουσε ένα μονόλογο από τον άντρα της:

– Έλα τώρα... που θέλεις και... παιγνίδια!! Άσε τα «μάτσα μούτσα»!

Δεν έδωσε και πολλή σημασία, και γύρισε από το άλλο πλευρό της, και συνέχισε τον ύπνο της. Ο μπαρμπα – Γιάννης όμως μονόλογος πάλι:

–Άσε με τώρα σου είπα! Τότε ήταν που η θεία Γιαννιά άνοιξε τα μάτια της, και είδε και απάντησε:

–Τι ήες πε παλαή, η γάτα σου γλείφει τα μουστάκια! Οι μυρωδιές - μοσχοβολιές –των ψημένων χελιών– η πόρτα κλειστή που έμπαζε, έφεραν τη γάτα μέσα στο σπίτι, επάνω στο κρεβάτι τους! Ασφαλώς καταλαβαίνετε γιατί επιμένω στο καλό πλύσιμο μετά το φαγητό, ιδιαίτερα όταν καταναλώνουμε προϊόντα από τη λίμνη μας.

Υ.Γ. 1) Είχε και η θεία Γιαννιά όνομα δικό της, αλλά για να το βρεις πρέπει να τάξεις φανουρόπιτα.

Υ.Γ. 2) Το γεγονός είχε συμβεί πραγματικά! Δεν αναφέρω επώνυμο.

Κώστας Μαστορόπουλος