



ο μυλόλογος

The International Molinological Society



ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΤΗΣ TIMS

Τεύχος 16

Άνοιξη 2026

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ Γιώργος Σπέης, Στέφανος Νομικός, Στέλιος Μουζάκης, Κατερίνα Τούτουζα ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Όλγα Λεκού

Επιστολή από τη σύνταξη

Σας καλωσορίζουμε στο ανοιξιάτικο 16ο τεύχος μας!!! Ένα τεύχος πλούσιο σε μυολογικά νέα!

Θα ταξιδέψουμε στο Δυρράχι Αρκαδίας με τον κ. Νομικό, διαβάζοντας τα απομνημονεύματα ενός μυλωνά...

Στη συνέχεια θα μεταφερθούμε στα νησιά μας ξεκινώντας από την Κύθνο και τους όμορφους ανεμόμυλους από το αρχείο του κ. Καραντζόγλου.

Επόμενος σταθμός το νησί της Ανδρου. Εκεί θα μελετήσουμε με τη βοήθεια του κ. Σπέη πως λειτουργούσαν τα λιοτρίβια, οι μυλόπετρες και οι πρέσες τα παλαιότερα χρόνια.

Παραμένοντας στην Ανδρο θα μας ενημερώσει ο κ. Χέλμης για το Μουσείο Ελιάς Κυκλάδων.

Θα σας ενημερώσουμε για τις δράσεις μας και ελπίζουμε να σας φτιάξουμε τη διάθεση και να σας κεντρίσουμε το ενδιαφέρον έτσι ώστε να μας στείλετε κι εσείς τις δικές σας ενημερώσεις, φωτογραφίες και άρθρα ταξιδεύοντας μας στους μύλους των περιοχών σας.

Περιεχόμενα

Απομνημονεύματα ενός μυλωνά από το Δυρράχι Αρκαδίας Νομικός Στέφανος	1
Από το Αρχείο Καραντζόγλου: Ανεμόμυλοι Κύθνου Αντώνιος Λεβαντής	10
Λιοτρίβια, μυλόπετρες και πρέσες στην Ανδρο τα παλιότερα χρόνια Γιώργος Σπέης	12
Μουσείο Ελιάς Κυκλάδων - Ανδρος Δημήτρης Χέλμης	19
ΝΕΑ των Μυλόλογων	21

Απομνημονεύματα ενός μυλωνά από το Δυρράχι Αρκαδίας

Στέφανος Νομικός

Memoirs of a Miller from Dyrrachi, Arcadia

Stephanos Nomikos

Το χωριό Δυρράχι βρίσκεται στο νότιο όριο του Νομού Αρκαδίας, εκεί που συνορεύει με τους νομούς Λακωνίας και Μεσσηνίας (εικ.1). Είναι γνωστό ως το «χωριό των μυλωνάδων», διότι οι περισσότεροι κάτοικοι ήταν μυλωνάδες είτε σε ιδιόκτητους μύλους είτε σε νοικιασμένους, που μερικές φορές βρίσκονταν στους πλαϊνούς νομούς και μάλιστα σε μεγάλη απόσταση. Σύμφωνα με πληροφορίες των σημερινών κατοίκων, στα όρια του χωριού υπήρχαν 17 νερόμυλοι από τους οποίους οι 8 στο ρέμα που κατέβαινε στα ανατολικά από «του Μάνεση» (εικ.1), ενώ οι υπόλοιποι ήταν διάσπαρτοι στις γύρω περιοχές.

Από τους 8 νερόμυλους του ρέματος, μόνο ο τελευταίος (αυτός που βρίσκεται χαμηλότερα και πιο κοντά στο χωριό) γνωστός ως «κουτσομύλι» ή «κουτσομυλάκι» (εικ.2), διασώζεται με πλήρη τον αλεστικό μηχανισμό του και είναι σε θέση να αλέσει (εικ.3). Κατά την παράδοση «ιδρύθηκε» το 1679 και ήταν ο τελευταίος που δούλευε, αλλά από χρόνια έχει σταματήσει. Άλλων σώζονται τα υπόλοιπα των τοιχοποιιών τους (εικ.4-8), τα οποία είναι σχετικά εύκολα επισκέψιμα, διότι έχει δημιουργηθεί ένα μονοπάτι μήκους περίπου 3 χλμ. κατά μήκος του ρέματος (εικ.9). Κάποιων όμως τα ίχνη έχουν τελειώς εξαφανιστεί.

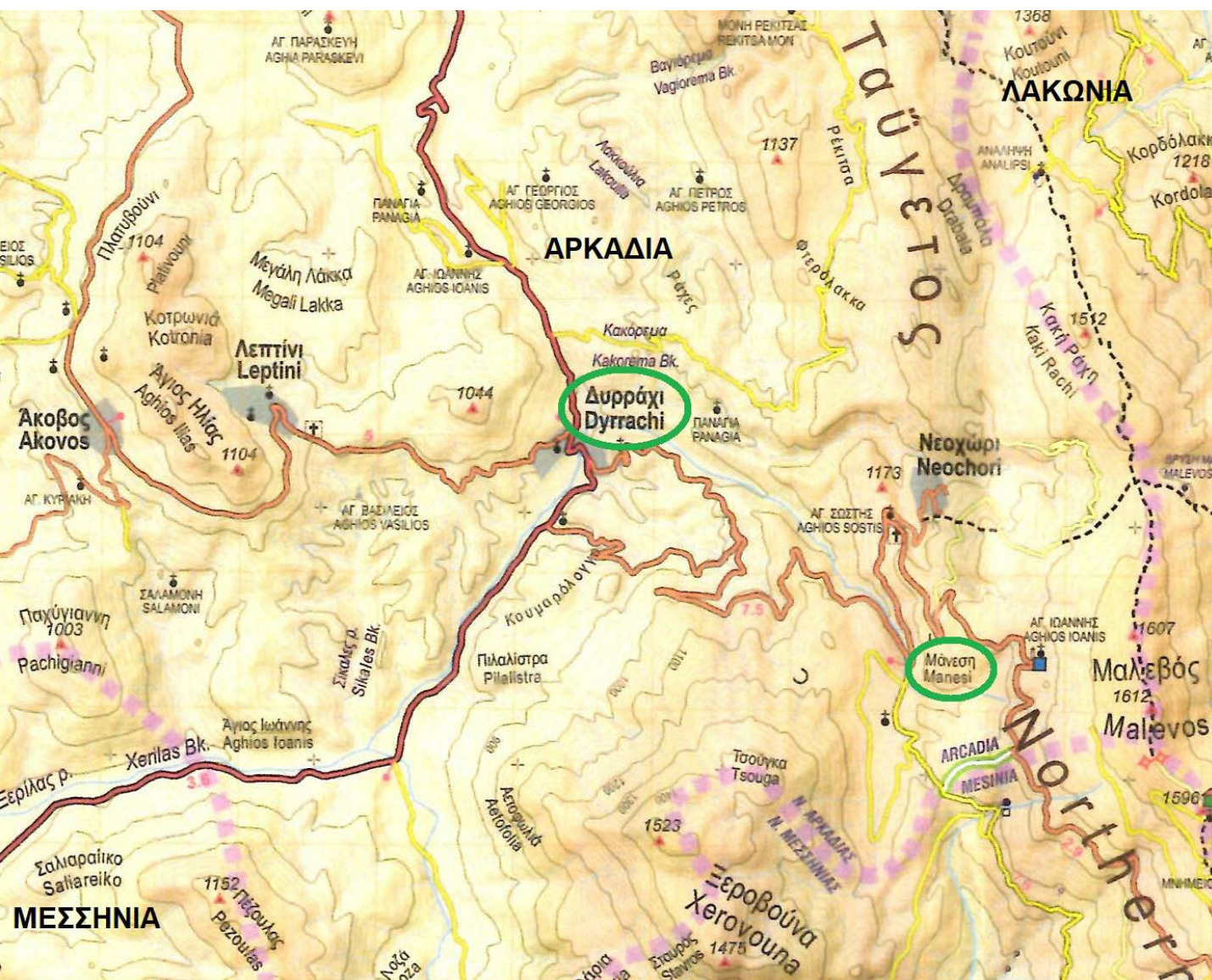
Όταν σταμάτησαν να αλέθουν οι μύλοι του ρέματος, το 1955 οι ιδιοκτήτες τους κατασκεύασαν ένα νέο «συνεταιρικό» (όπως ονομάστηκε) νερόμυλο λίγο πιο πάνω από το Κουτσομύλι, με περίπου 210 μετρικά τα οποία ανήκαν μόνο σε μέλη των οικογενειών τους, αλλά η προσπάθεια αυτή δεν κράτησε για πολύ.

Η οικογένεια Σταθόπουλου, ήταν μία από αυτές των

μυλωνάδων. Είναι γνωστοί ο παππούς Δημήτρης, ο πατέρας Πούλος και ο τελευταίος Ηλίας (1912-1994) που δούλευε από παιδί σε μύλο. Αρχικά οι πρόγονοί τους εργάζονταν σε νοικιασμένους μύλους, σε διάφορες περιοχές ως το 1938, όταν ο παππούς Δημήτρης, αποφάσισε να αγοράσει τον δικό τους στην Καμαρίτσα, έξω από τη Μεγαλόπολη, ο οποίος δούλεψε μόνο ως το 1945, διότι είχαν πια εξαπλωθεί οι «βιομηχανικοί» μύλοι, που ήταν πετρελαιοκίνητοι. Οι τελευταίοι που δούλεψαν στην Καμαρίτσα ήταν ο Πούλος με τους γιους του Ηλία και Αριστοτέλη.

λου στο Πήδημα Μεσσηνίας που ήταν ο καλύτερος γιατί είχε δύο ζευγάρια μυλόπετρες (διόφθαλμος) ενώ δεν είχε κρέμαση γιατί έπαιρνε νερό κατευθείαν από πλάινο κεφαλάρι. Το 1959 σταμάτησε να εργάζεται και μετακόμισε στην Αθήνα σε ηλικία 47 ετών.

Όταν ο Ηλίας Σταθόπουλος μεγάλωσε (εικ.10), άρχισε να γράφει σε σχολικά τετράδια τις αναμνήσεις από τη ζωή του, από το Αλβανικό μέτωπο και τον εμφύλιο, από τοπικά γεγονότα και άλλες ιστορίες που είχε ζήσει. Μεταξύ αυτών που συνέγραψε ήταν και το κείμενο που δημοσιεύεται σήμερα για τη ζωή των μυλωνάδων, το οποίο



Εικ.1. Το Δυρράχι στα σύνορα Αρκαδίας – Μεσσηνίας – Λακωνίας και «του Μάνεση» απ' όπου κατέβαινε το νερό στους μύλους του ρέματος (απόσπασμα χάρτη της «Ανάβασης»).

Μετά το κλείσιμο της Καμαρίτσας, ο Ηλίας που ήταν μόνο 31 ετών, κατά καιρούς δούλεψε σε τέσσερις νερόμυλους που νοίκιαζε και συγκεκριμένα στο μύλο «Μηλιά» απέναντι από τον σιδηροδρομικό σταθμό στο Λεοντάρι Αρκαδίας, στον κάτω μύλο «Γδάνια» στο χωριό Ρούτσι της Μεγαλόπολης, στον μύλο του Λογαρά στο χωριό Σκορτσινού στις πηγές του Ευρώτα και στον μύλο του Δημόπου-

ο ίδιος το χαρακτηρίζει ως «ιστορικό του επαγγέλματος». Είναι γραμμένο σε ένα τετράδιο μικρών διαστάσεων 16Χ24εκ., στο εξώφυλλο του οποίου έχει κολληθεί μια μικρή ετικέτα στην οποία αναγράφεται ο τίτλος «Μυλωνάδες» (εικ.11). Το κείμενο περιλαμβάνει 16 αριθμημένες σελίδες του τετραδίου και είναι ευανάγνωστο (εικ.12).

Ο γιος του μυλωνά Δημήτρης (Τζίμης) Σταθόπουλος,



Εικ.2. Πινακίδα τοποθετημένη έξω από το «Κουτσομυλάκι» του μοναδικού νερόμυλου που διασώζεται από αυτούς του ρέματος και είναι σε θέση να αλέσει (φωτ. Στέφανου Νομικού).



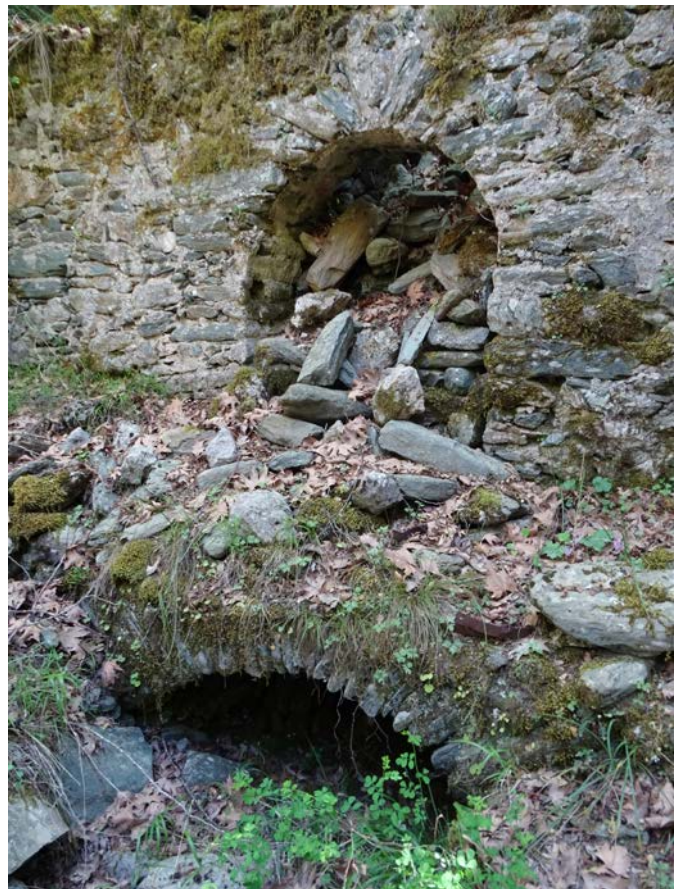
Εικ.3. Ο αλεστικός μηχανισμός όπως διασώζεται στο «Κουτσομυλάκι». Διακρίνονται η ξύλινη κοφινίδα, οι μολόπετρες στη θέση τους και η κτιστή αλευροκασέλα (φωτ. Στέφανου Νομικού).



Εικ.4. Τα ερείπια ενός από τους νερόμυλους του ρέματος. Διακρίνεται η είσοδός του (φωτ. Όλγας Λεκού).



Εικ.5. Οι έξοδοι του ζωριού (χούρχουρης) στην τοιχοποιία της πρόσοψης δύο νερόμυλων του ρέματος (φωτ. Όλγας Λεκού & Στέφανου Νομικού).

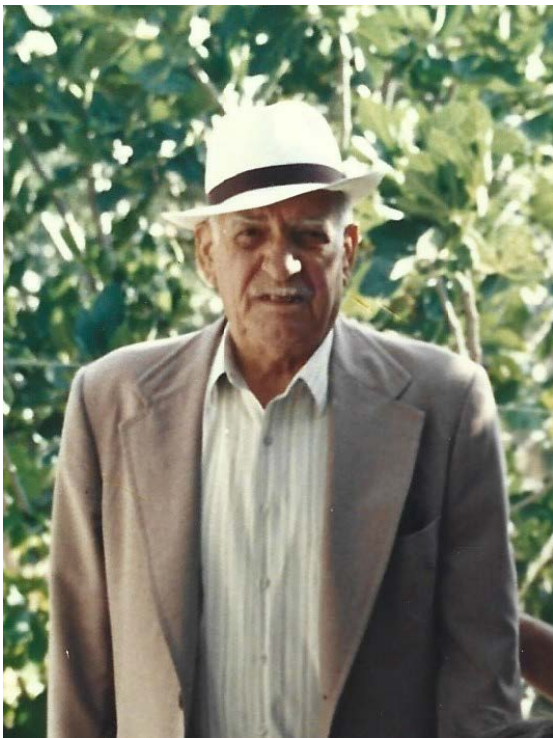


Εικ.7. Τα ανοίγματα στο εσωτερικό του πίσω τοίχου για την είσοδο του βαγενιού προς τη φτερωτή σε δύο νερόμυλους του ρέματος. Στη δεύτερη εικόνα διακρίνεται και ο τοξωτός τρόπος κατασκευής της οροφής του ζωριού (φωτ. Όλγας Λεκού & Στέφανου Νομικού).



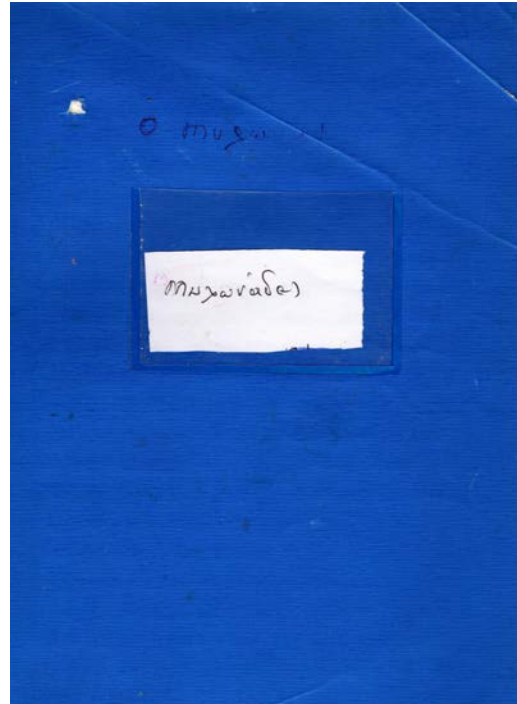
Εικ.9. Πινακίδα τοποθετημένη στην αρχή του μονοπατιού του ρέματος των μύλων, μήκους 3χλμ. που οδηγεί στα ερείπια των νερόμυλων (φωτ. Στέφανου Νομικού).

έχει διασώσει όλα τα τετράδια με τα κείμενα του πατέρα του και μου παρέδωσε φωτοαντίγραφα αυτού που αναφέρεται στους μυλωνάδες, προκειμένου να το μελετήσω, να το σχολιάσω και να το δημοσιεύσω στο περιοδικό μας και γι' αυτό τον ευχαριστώ πολύ¹. Το κείμενο δημοσιεύεται όπως ακριβώς είναι, χωρίς παρεμβάσεις και μας



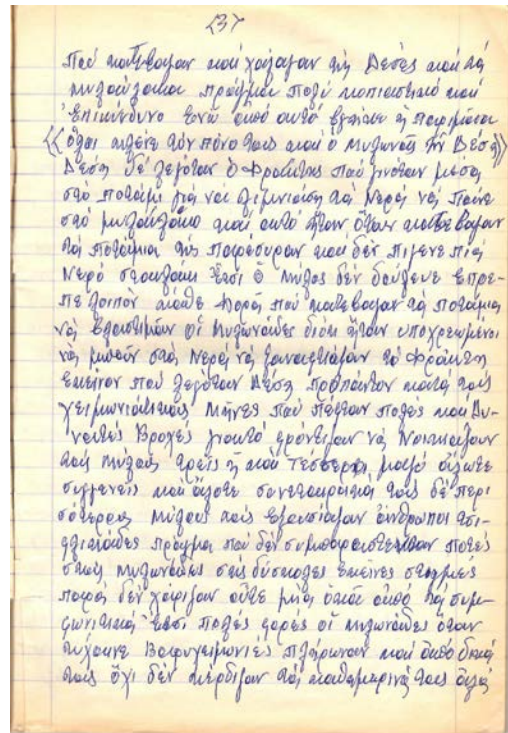
Εικ.10. Ο μυλωνάς Ηλίας Σταθόπουλος σε μεγάλη ηλικία (φωτ. Δημήτρη Σταθόπουλου).

¹ Υπενθυμίζεται στα μέλη της Ελληνικής Ομάδας της TIMS, ότι ο κ. Δημήτρης Σταθόπουλος ήταν ο οδηγός μας στους νερόμυλους της περιοχής του Δυρραχίου, όταν στην εκδρομή μας τον Απρίλιο του 2018, επισκεφθήκαμε τις υδροκίνητες εγκαταστάσεις στους πρόποδες του Ταΰγετου (Αρκαδία-Μεσσηνία). Οι φωτογραφίες των νερόμυλων που συνοδεύουν το παρόν κείμενο είναι από αυτήν την εκδρομή.



Εικ.11. Το εξώφυλλο του τετραδίου στο οποίο ο μυλωνάς Ηλίας Σταθόπουλος έγραψε το «ιστορικό του επαγγέλματος των μυλωνάδων» (φωτ. Δημήτρη Σταθόπουλου).

δίνει πολύτιμες πληροφορίες για το πως ήταν η ζωή και η εργασία των μυλωνάδων, των οικογενειών τους και γενικότερα των κατοίκων του χωριού τόσο κατά τα χρόνια της ακμής των νερόμυλων όσο και μετά την εγκατάλειψή τους, όπως και για τα έθιμα της εποχής. Περιληπτικά στο



Εικ.12. Δείγμα της γραφής του Ηλία Σταθόπουλου. Η σελ.3 του τετραδίου (φωτ. Δημήτρη Σταθόπουλου).

κείμενο του Ηλία Σταθόπουλου αναφέρονται τα εξής:

Ξεκινάει με την πληροφορία ότι το 80% των κατοίκων του χωριού ήταν μυλωνάδες διότι υπήρχαν πολλά νερά και γι' αυτό κτίστηκαν πολλοί νερόμυλοι και έρχονταν και κάτοικοι άλλων περιοχών για να αλέσουν. Το επάγγελμα αυτό δεν χρειαζόταν κεφάλαια, ενώ κάποιιοι το θεωρούσαν ως εξευτελιστικό παρόλο ότι ήταν επικερδές και μπορούσαν να συντηρούν τις οικογένειές τους που τότε είχαν από 7 ως 12 μέλη. Συνεχίζει με τις μεγάλες γιορτές στις οποίες συναντιόντουσαν οι μυλωνάδες που επέστρεφαν στο χωριό ειδικά γι' αυτές, από μακρινούς μύλους όπου εργάζονταν για πολλούς μήνες και οργάνωναν τρικούβερτα γλέντια (σελ.1-2).

Οι μυλωνάδες είχαν και τα βάσανά τους, διότι πολλά ποτάμια ήταν ορμητικά και χάλαγαν τις δέσεις και τα νεραύλακα, σταμάταγαν οι μύλοι και έπρεπε να μπουν τους χειμωνιάτικους μήνες μέσα στα νερά για να κάνουν τις απαραίτητες επιδιορθώσεις. Για να αντιμετωπίσουν πιο εύκολα αυτά τα προβλήματα, νοίκιαζαν τον μύλο 3-4 μαζί, διότι οι ιδιοκτήτες που συνήθως ήταν τσιφλικάδες, δεν συμπαραστέκονταν ποτέ και πολλές φορές χρεοκοπούσαν οι μυλωνάδες, διότι σταματούσε η εργασία τους και τον εγκατέλειπαν. Γι' αυτό προσπαθούσαν να βρουν και να νοικιάσουν μύλο με καλή δέση έστω κι αν απείχε και 20 ώρες δρόμο με το μουλάρι από το Δυρράχι (σελ.2-4).

Στη συνέχεια περιγράφει με λεπτομέρειες τα χοιροσφάγια που γίνονταν τις απόκριες, όταν οι μυλωνάδες επέστρεφαν στο χωριό, τα γλέντια που διοργάνωναν οι διάφορες οικογένειες και τους μεζέδες και τις πίτες που ετοίμαζαν οι νοικοκυρές όπως και τα δώρα που έφερναν όταν έρχονταν, κυρίως για τα παιδιά. Τα γλέντια συνεχίζονταν ως την Καθαρά Δευτέρα που έφευγαν, για να ξαναγυρίσουν το Πάσχα φέρνοντας πάλι δώρα, το αρνί και τις λαμπάδες. Ακολουθεί η περιγραφή των εθίμων της Ανάστασης και το γλέντι στην πλατεία του χωριού ως την Τρίτη του Πάσχα που ξανάφευγαν για να ξαναγυρίσουν οι μισοί την Πεντηκοστή και οι άλλοι μισοί το Δεκαπενταύγουστο για να μην σταματήσουν οι μύλοι (σελ.5-8).

Ακολουθεί μία περιγραφή πιο «συναισθηματική». Περιγράφει πώς ένοιωθαν οι μυλωνάδες που ζούσαν και εργάζονταν στη μοναξιά για μια καλύτερη ζωή, αλλά και τη συγκίνηση των οικογενειών τους, κυρίως των παιδιών, όταν ξανασυναντιόντουσαν κατά τη διάρκεια των γιορτών, περιγράφοντας τα βιώματά του τόσο της παιδικής του ηλικίας, όσο και σαν πατέρας όταν πια είχε ο ίδιος αποκτήσει παιδιά (σελ.8-9).

Συνεχίζει με περιγραφή της ζωής και του επαγγελματικού «προγράμματος» των μυλωνάδων όπως τα έζησε ο ίδιος ή τα έμαθε από τους γερνότερους που περιέγραφαν το τι γινόταν από την εποχή της τουρκοκρατίας (κρατώντας κάποια επιφύλαξη μήπως ίσως κάποια από αυτά που είχε ακούσει ήταν λίγο φανταστικά). Αρχίζει από τους μύλους του χωριού του που ήταν 7 ή 8 και αναφέρει τους ιδιοκτήτες τους από τους οποίους προέρχονταν τα ονό-

ματα των μύλων. Γράφει επίσης ότι συναθροίζονταν στο αλώνι στο Κουτσομύλι, για να συζητήσουν και να κουτσομπολέψουν, τονίζοντας ότι δεν υπήρχε σπίτι στο οποίο να μην «χρημάτισε» κάποιος σαν μυλωνάς (σελ.9-10).

Μετά, «τα βιομηχανικά μέσα και τα πετρέλαια», άφησαν τους μυλωνάδες χωρίς επάγγελμα και φύγαν για την ξενιτιά. Έτσι λοιπόν το χωριό που είχε τέσσερα σχολεία όλων των βαθμίδων και 250 παιδιά, έφτασε να έχει ένα μόνο Δημοτικό με σχεδόν 20 παιδιά και το μόνο που μένει είναι τα ερείπια των μύλων και οι διηγήσεις για τα κατορθώματα των μυλωνάδων. Μία απ' αυτές, ήταν η ιστορία της μυλόπιτας που ήταν γλυκό ψωμί και η διήγηση ότι οι Απόστολοι που πέρασαν από κάποιο νερόμυλο, ζήτησαν από τον Χριστό να χαρίσει κάτι στον μυλωνά που ζούσε μόνος του στην ερημιά και εκείνος μετέτρεψε τη μυλόπιτα σε τόσο νόστιμη, ώστε να τρώγεται σκέτη και να μη χρειάζεται προσφάι (σελ.11-12).

Μετά, περιγράφει το έθιμο που η μαμή, αν το παιδί γεννιόταν αγόρι έπαιρνε το «Σφούγγιο» που μάζευαν το αλεύρι στο μύλο και το χτύπαγε στα πισινά του λέγοντας «καλός μυλωνάς να γίνεις» και συνεχίζει με τις ιστορίες των καλικάντζαρων που έρχονταν από τα Χριστούγεννα ως την παραμονή των Θεοφανίων στους μύλους και γι' αυτό δεν άλεθαν αυτές τις μέρες. Το γεγονός αυτό το εκμεταλλεύονταν οι μυλωνάδες για να φεύγουν και να γυρίζουν στα σπίτια τους. Μάλιστα κάποιος που δεν πίστευε σ' αυτό πήγε και άλεσε, και τον βρήκαν οι καλικάντζαροι που τον βασάνισαν και έχασε τη φωνή του και πέθανε χωρίς να γιατρευτεί. Αναφέρει επίσης ότι σε πολλούς μύλους παρουσιάζονταν διάφορα φαντάσματα και γι' αυτό ο μυλωνάς άφηνε μυλόπιτα να τη βρουν και να τη φάνε και γι' αυτό δεν τον πείραζαν (σελ.13-14).

Αναφέρει επίσης ότι τους χειμωνιάτικους μήνες που κατεβαίνουν τα πολλά νερά κάνουν τόσο θόρυβο που τρόμαζαν και τον πιο θαρραλέο άνθρωπο, αλλά οι μυλωνάδες το είχαν συνηθίσει και ο ίδιος το έζησε περισσότερο από 20 χρόνια μόνος του, αλλά και από παιδί όταν το καλοκαίρι που σταματούσε το σχολείο πήγαινε με τον πατέρα του και καθόταν μαζί του. Παράλληλα έμαθε πολλά για τη ζωή των μυλωνάδων, για τις πονηριές τους και τα μυστικά του επαγγέλματος κι έτσι μπόρεσε να αναθρέψει τα πέντε του παιδιά. Επαναλαμβάνει τα της μετανάστευσης των μυλωνάδων μετά την εξέλιξη της βιομηχανίας, τόσο στο εξωτερικό όσο και σε άλλες ελληνικές πόλεις και έτσι οι κάτοικοι μειώθηκαν στους 350-400 από τους 1000 που είχε το χωριό παλαιότερα (σελ.14-15).

Το κείμενο τελειώνει με την περιγραφή αυτού που συνέβη σε ολόκληρη την Ελλάδα. Κατά τη διάρκεια του ελληνοαλβανικού πολέμου και την κατοχή από τους γερμανοϊταλούς, αναγκάστηκαν πολλοί να ξαναγυρίσουν στο επάγγελμα του μυλωνά και να επισκευάσουν τους ερειπωμένους μύλους, διότι το πετρέλαιο δεν περίσσευε για λειτουργία μηχανικών μύλων κι έτσι το νερό πρόσφερε πάλι τη δύναμή του. Το επάγγελμα για λίγο πήρε πάλι μεγάλη έκταση, διότι το ψωμί και τα τρόφιμα ήταν δυσεύρετα, ενώ οι μυλωνάδες είχαν τον «μεγαλύτερο λόγο»

διότι ότι γινόταν ψωμί, είχε την πρώτη θέση στη ζωή τότε (σελ.16).

Το κείμενο του Ηλία Σταθόπουλου είναι το εξής:

Μυλωνάδες

σελ.1

Το Ιστορικό αυτό είναι για το Επάγγελμα που έκαναν οι χωριάτες από τα παλιά χρόνια και μέχρι προ ολίγων χρόνων όπου τα βιομηχανικά μέσα καθώς και τα πετράιλα αφάνισαν το Επάγγελμα αυτό που ήταν Μυλωνάδες δηλαδή Μυλοθροί όπου τα ογδόντα της εκατό ήταν τότες Μυλωνάδες και τούτο επειδή το χωριό μου ορεινό και κατά κάποιον τρόπο άγνοο περιστηχισμένο γύρω γύρω από Βουνά και Δάση όπου έβγαζαν Νερά και βαστούσαν όλο το καλοκαίρι τα Νερά έτσι και έφτιαξαν Νερόμυλους όπου ερχόνταν από έφορα μέρη για να αλέσουν τα σητάρια τους διότι τα Νερά τους ήταν λίγα και ιδιαιτέρως το καλοκαίρι και αζαιτίας αυτού έφτιαξαν τότες Πολούς Νερόμυλους εδώ στο χωριό μου που λέγετε Δυρράχι και συνορεύη με τον Νομό Μεσσηνίας και Λακωνίας ενώ ανήκη στην Αρκαδία είναι στο τρίγωνο. Εξαιτίας λοιπόν αυτών όλων γίναν Μυλωνάδες και ακόμα έφευγαν και Νοίκιαζαν Νερόμυλους στους Νομούς Μεσσηνίας Λακωνίας και Αρκαδίας και ασχολούνταν πια με το επάγγελμα του Μυλωνά διότι δεν χριαζόνταν ούτε κεφάλαια και δούλευαν της μετριτοίς ήταν δε το Επάγγελμα αυτό και θεωρείτο από

σελ.2

πολλούς κάπως ξευτελιστικό αλλά κατά βάθος ήταν πολύ επικερδές δηλαδή οι τότες χωριάτες συντηρούσαν οικογένειες μόνον και μόνον με το επάγγελμα αυτό του Μυλωνά αλλά εκτός τη συντηρήσεως των Οικογενειών τους που δεν ήταν λιγότερα από επτά άτομα και φθάναν μέχρι δέκα και δώδεκα μέλη έκαναν και αγορές σε κτήματα και είχαν και οικονομίες. Έκαναν γλέντια τρικουβερτα που λένε όταν βέβαια ερχόνταν από τους μύλους για μια μεγάλη γιορτή όπως τα Χριστούγεννα το Νέο Έτος τις απόκριες που γινόταν το μεγάλο καρναβάλι και το Πάσχα δηλαδή τότες γινόταν μεγάλα γλέντια μεταξύ συγγενών και φίλων ντηνόνταν μασκαράδες κατά γειτωνιές διότι το χωριό αυτό είναι όλο μουχαλάδες γειτωνιές και μόνο τις γιορτές αυτές συναντιώνταν σχεδόν όλοι ενώ έλειπαν μήνες ολόκληρους που στο επάγγελμα αυτό όλοι σχεδόν οι τότες μυλωνάδες είχαν και τα βάσανά τους διότι είχαν να κάνουν με ποτάμια μικρά και μεγάλα όπου ο Ευρώτας της Λακωνίας και ο Αλφειός της Αρκαδίας ο Πάμισος της Μεσσηνίας και πολλά άλλα μικρότερα αλλά ποιο ορμητικά

σελ.3

που κατέβαζαν και χάλαγαν τις Δεσές και τα μυλαύλακα πράγμα πολύ κοπιαστικό και επικίνδυνο ενώ από αυτό βγήκε η παρμιμία άλοιο κλένε τον πόνο τους και ο Μυλωνάς την Δέσηη. Δέση δε λεγόταν ο Φράκτης που γινόταν μέσα στο ποτάμι για λιμνιάση τα Νερά να πάνε στο μυλαύλακο και αυτό ήταν όταν κατεβάζαν τα ποτάμια

τις παρέσυραν και δεν πίγενο πιο νερό σταυλάκι. Έτσι ο Μύλος δεν δούλευε. Έπρεπε λοιπόν κάθε φορά που κατέβαζαν τα ποτάμια να βλαστιμούν οι Μυλωνάδες διότι ήταν υποχρεωμένοι να μπουν στα Νερά να ξαναφτιάξουν το Φράκτη εκείνον που λεγόταν Δέση προπάντων κατά τους χειμωνιάτικους Μήνες που πέφτουν πολλές και Δυνατές Βροχές γιαυτό φρόντιζαν να Νοικιάζουν τους Μύλους τρεις ή και τέσσερις μαζί άλωτε συγγενείς και άλλοτε συνεταιρικόκα τους δε περισσότερους Μύλους τους εξουσίαζαν άνθρωποι τσιφλικάδες πράγμα που δεν συμπαρστένουν ποτές στους Μυλωνάδες στις δύσκολες εκείνες στιγμές παρά δεν χάριζαν ούτε μία οκά από τα συμφωνικά. Έτσι πολλές φορές οι Μυλωνάδες όταν τύχαινε βαρχειμωνιές πλήρωναν και από δικά τους όχι δεν κέρδιζαν τα καθημερινά τους αλά

σελ.4

πλήρωναν και από δικά τους από τα κέρδη τους φθάνοντας στο σημείο να δουλέψουν δωρεάν αλά αυτό τύχενε λίγες φορές, ενώ ο ίδιος ο Μύλος αυτός είχε χρονιές που κέρδιζε αρκετά αλά και χρονιές που χρεοκοπούσε τους Μυλωνάδες. Έπιτα αν οι Μυλωνάδες βλέπαν ότι θα χρεοκοπίσουν τα μάζευαν και φεύγαν Νύκτα και αν τα αφεντικά το αντιλαμβάνονταν αυτό δεν τους κυνογούσαν δικαστικώς πράγμα που συνέβενε τις ποιο πολλές φορές και μάλιστα τους ζητούσαν να ξανά ενοικιάσουν το Μύλο τους διότι αν γινόταν να βγει κακή Φήμη δεν τον Νοίκιαζαν άλλη χρονιά κανείς και έτσι έχανε το αφεντικό αυτό το γνώριζαν οι Μυλωνάδες και όταν βλέπαν ότι χρεοκοπούν φεύγαν Νύκτα. Ενώ όλοι φρόντιζαν να ενοικιάζουν Μύλους που δεν είχαν κακές Δέσες γιαυτό λοιπόν πίγεναν πολύ μακριά από το χωριό τους και Νοίκιαζαν λέγοντας μακρυά από το χωριό τους σε απόσταση δεκαπέντε και είκοση ώρες Δρόμο που τότες πίγεναν με τα μουλάρια τους. Έτσι ήταν αναγκασμένοι να λείπουν από τις οικογένειές τους τρεις ή και έξη μήνες ποτές λιγώτερο από δύο τουλάχιστον μήνες γιαυτό φρόντιζαν

σελ.5

να είναι τρεις ή τέσσερης συνετέροι να μπορούν εν αλαγή να έρχοντε οι δύο και στο ίδιο και οι άλοιο για όλα αυτά έρχονταν τις μεγάλες γιορτές και ξεσπαγαν σε διάφορα γλέντια και χορούς πότε γενικά και πότε οικογενειακά γλέντια προ πάντων τις απόκριες που όλοι για λίγες μέρες δέκα ή δεκαπέντε ερχόνταν να περάσουν τις απόκριες με τους συγγενείς και φίλους και τις οικογένειές τους, τότες γινόταν και τα γουρνοσφαζίματα δηλαδή ο κάθε Νοικοκύρης είχε ένα χοιρινό θρεμένο όλο τον χρόνο και θα το έσφαζε αφού θα ερχόταν και ο Μυλωνάς δηλαδή ο Πατέρας της οικογενείας η δε Μάνα ο παπούς η γιαγιά και όλα τα παιδιά τον περίμεναν με χαρά να σφάξουν το χοιρινό και να ψήσουν όλοι μαζί μεζέδες από το κρέας του χοιρινού και να πιουν κρασή όλοι μαζί. Έτσι όταν η κάθε παρέα που ερχόνταν από όλα τα σημεία των Νομών καβάλα στα Μουλάρια της και στολισμένα με κουδούνια και διάφορα μπιχλιπίδια ενώ θα φέρναν για όλη την οικογένεια και κάτι καινούριο ή φόρεμα ή παπούτσια ή κουστουμάκια για τα

σελ.6

παιδιά και ακόμα χρήματα και ότι άλλο χρειαζόταν η οικογένεια αμέσως το πρωί θα γινόταν το σφάξιμο του χοίρου που 'ταν καλοθρεμένος και αυτός από τροφές που τις έφερναν κατά καιρούς από το μύλο και τότες όλοι ήταν χαρούμενοι διότι η σφαγή εγινεταν με βοηθούς ή τους γειτόνους ή συγγενειακώς ή και με τους συνετέρους τους που στη συνέχεια αφού θα τελείωναν του ενός το σφάξιμο και το τακτοποιήμα στο σπίτη Ενώ η νοικοκυρά έψιπε πίττα στη φωτιά και τρώγαν τη συκοταριά του χοιρινού θα ακολουθούσε στο άλλο σπίτη αυτό γινόταν τρεις μέρες ή και τέσερες όσπου να τα σφάξουν όλοι και θα συνεχίζετε ακόμα και μετά αφού το κοματιάσουν και το αλατίσουν θα το βάλουν στο καπνό στο τζάκι και μετά μια σχεδόν βδομάδα θα το λειώσουν και θα το βράσουν και το παστώσουν για να έχουν όλον το χρόνο παστό και λουκάνικα. Ενώ κατά τις μέρες όλες αυτές θα ψίνουν μεζεδάκια και θα είναι το καθημερινό φαγιτό που θα συνοδεύετε με παρές και θα πίνουν κρασάκη και θα γλεντούν κάθε μέρα όλοι μέχρι τις καθαρές Δευτέρας που θα αρχί

σελ.7

σουν να ξαναφεύγουν οι Μυλωνάδες για τους Μύλους τους. ευχαριστημένοι βέβαια διότι ξέσκασαν από την κακουχιά και την ένοια της Δέσης περιμένοντας πια το Πάσχα που θα είναι μετά δύο μήνες και πάλι τότες την Μεγάλη Παρασκευή θα ξανά έλθουν φέρνοντας τότες το αρνί για το Πάσχα και πάλι τα πασχαλινά δωράκια για όλους τις λαμπάδες για την ανάσταση και το Μεγάλο Σάβατο θα σφάξουν το αρνί και στην ανάσταση θα πάνε όλοι στην εκκλησία για την ανάσταση του χριστού και όταν σχολάσουν όλοι και αφού ευχηθούν το χρηστός Ανέστη θα παν στο σπίτη όπου θα καθίσουν στο τραπέζη να φαν την περίφημη μαγειρίτσα την οποί έτιμασε η Νοικοκυρά από ενωρίς με τα διάφορα μυριστικά και τα εντόσθια άσυκωτάκια του αρνιού ευχόμενοι όλοι χρόνια πολλά και χρηστός Ανέστη. Ενώ την ημέρα της Κυριακής καθώς και την Δευτέρα θα γλεντίσουν όλοι ή στη πλατεία του χωριού με διάφορα όργανα άκλαρινα και βιολιά ή στο κάθε σπίτη που ίσως γιορτάζουν και μαζεύοντε οι φίλοι ενώ θα συγχίζετε και

σελ.8

Δευτέρα μέχρις αργά την Νύκτα. Ενώ την Τρίτη πάλι θα φύγουν οι Μυλωνάδες για τους Μύλους και πάλι στο πανηγύρη του χωριού αλλά όχι όλοι η μεν στο πανηγύρη που γίνετε της Πεντικοστής και οι δε της Παναγίας στη δεκαπέντε αυγούστου, ομαδικώς όμως πάλι τα Χριστούγεννα και Νέο Έτος δηλαδή τις τρεις αυτές γιορτές έκλιναν τους Μύλους και φεύγαν όλοι τους, ενώ κατά διάφορα άλλα διαστήματα ερχόνταν για λίγες μέρες και όχι ομαδικώς τότε οι μεν και τότε οι άλλοι.

Να φαντασθεί κανείς πως περίμεναν αυτές τις γιορτές και οι οικογένειες ούλες και οι Μυλωνάδες προ πάντων εμείς τα παιδιά νοιώθαμε κάτι το πανηγυρικό κάτι το μεγάλο καλό που θα έλθουν οι γονείς μας ο Πατέρας μας που τόσο τον πεθυμούσαμε αλλά και ο Πατέρας ένοιωθε τόσο χαρά που θα ιδεί τα παιδιά του και τη γυναί-

κα του που για αυτά εργαζόταν μέσα στη μοναξιά και τα ποτάμια μακριά τους για να τους εξασφαλίση καλύτερη Ζωή. τα λέω όλα αυτά γιατί τα έζησα σαν παιδί περιμένοντας τον Πατέρα μου να τον αγκαλιάσο και να

σελ.9

βάλι στα γονατά του να με χορέψη σαν Πατέρας αλλά και σαν πατέρας ένοιωθα τόσο χαρά που θα αγκαλιάσο ένα ένα τα παιδιά μου και θα τα βάλω στα γονατά μου να τα χορέψω με την στοργή του Πατέρα που είχα τόσο καιρό να τα ιδώ και ακόμα να τους δώσο τα δώρα που είχα αγοράση για το καθένα χωριστά διότι όλα αυτά τα είχα εξικονομήση εκεί που εργαζόμουν στο μύλο.

Αυτά όλα για το επάγγελμα του Μυλωνά, τώρα όμως θα περιγράψω τη Ζωή και το επαγγελματικό πρόγραμμα του Μυλωνά ή μάλλον των Μυλωνάδων όσα ο ίδιος έζησα και έμαθα από Γεροντότερους και ποιο πολύ από πρωταγωνιστάς στο επάγγελμα αυτό από τότες που σχεδόν ελευθερώθηκε η πατρίδα μας η Ελλάδα αλλά και από ποιο παλαιότερα επί τουρκοκρατίας ακόμα αυτά όλα εκ παραδόσεων από στόμα σε στόμα ίσως λίγο φανταστικά αλλά τα ποιο πολλά πραγματικότητα και αρχίζω από τους Μύλους του χωριού μου που ήταν μέχρι προ λίγων χρόνων εν λειτουργία ακόμα ενώ τα ερειπιά τους φέροντε και σήμερα διότι μέσα σε αυτό το Ρέμα λέγετε το ποτάμι αυτό. Δούλευαν με το ίδιο Νερό επτά μύλοι και ίσως οκτώ. Εκεί μυλωνάδες ήταν

σελ.10

και ιδιοκτήτες των μύλων αυτών τουλάχιστον πενήντα που είχαν μερίδιο από τους Μύλους αυτούς και τους ονόμαζαν ο Μαυροδέεικος, οι Μαυροειδέοι, ο Κεφαλαεικός, οι Κεφαλαίοι, του Σκιαβου, του Τούρκου, ο Μαγγάνας, η Μουργια, και το Κουτσομύλι, το οποίο είναι ακόμα, όλους αυτούς τους Μύλους όπως είπα τους εξουσίαζαν περίπου πενήντα και κάθε μέρα όλοι αυτοί περίμεναν τους πελάτες τους. Ενώ όλοι συναθρίζοντο σταλώνι στο Κουτσομύλι και κει γινόταν η ποιο μεγάλη Συζήτηση για τους Μυλωνάδες όλους τα υπέρ, και τα κατά, δηλαδή το μεγαλύτερο κοτσομπολιό για όλους για τους ποιο Παλαιούς αλλά και για τους Νεότερους διότι όπως έγραψα ποιο πάνου στο χωριό αυτό που λέγετε Δυρράχι ήταν τα ογδόντα της εκατό μυλωνάδες δηλαδή δεν υπήρχε σπίτη που να μην χρημάτισε κάποιος Μυλωνάς ενώ πολλά Σπίτια είχαν τρεις τέσερους δηλαδή ο παπούς, ο πατέρας, και τα παιδιά τους ίσως και τα εγγόνια ή δισέγγονα παρόλο όμως της Δυσκολίες και τα Βάσανα του Μυλωνά επειδή ήταν επικερδές το επάγγελμα χωρίς βέβαια κεφάλαια αλλά επικερδές

σελ.11

δεν ενωούσαν να το εγκαταλείψουν αλλά τα βιομηχανικά μέσα και τα πετραίλεα ανάγγασαν όλους σχεδόν τους Μυλωνάδες να μείνουν χωρίς επάγγελμα και να βρεθούν χωρίς Δουλειές και να αναγγαστούν να φεύγουν προς Ξενιτιά ή και σε άλλα έφορα μέρη, Έτσι λοιπό εκείνο το ευχάριστο και γλεντζέδικο χωριό που τότες είχε περίπου χίλιους κατοίκους μέσα σε λίγα χρόνια να ερημώση να μείνουν μόνο διακόση κάτοικοι Ενώ είχε Δημοτικό Σχολείο χωριστά για τα αγόρια χωριστό για τα κορίτσια. Είχε

ακόμα Ελληνικό και Σχολαρχείο με τρεις καθηγητές δηλαδή περίπου όλα μαζί είχαν διακόσια πενήντα παιδιά, Έτσι σήμερα έχει μόνο Μικτό Δημοτικό Σχολείο με είκοσι σχεδόν παιδιά, και αυτά έτιμα μόλις βγουν από το Δημοτικό να φύγουν προς κάθε κατεύθυνση, και το μόνο που μένει μόνο το ενθύμιο των τότε μυλωνάδων και αυτό όσο υπάρχουν λίγοι βέβαια που έζησαν εκείνα τα χρόνια και τα ερείπια των Μύλων και αυτοί βέβαια διηγούνται τα κατωρθώματα των Μυλωνάδων που θα τα Διηγηθώ ποιο κάτου όσα βέβαια άκουσα και έμαθα αλλά και έζησα ο ίδιος από κοντά.

σελ.12

Έμαθα λοιπόν από τους τότες Μυλωνάδες πως ζούσαν στους διάφορους Μύλους που Νοίκιαζαν. Έκαναμαι ζωή ασκητική μόνοι τους μαγειρεύαν και μόνη τους ζήμωναν την ΜυλοΠΙΤΤΑ όπου ήταν ένα Σχεδόν γλυκό ψωμί Νόστιμο ακόμα και χωρίς τίποτες άλλο προσφάει άτυρή ή ότι άλλο να συνοδεύετε, μάλιστα άρεσε πολύ στους πελάτες που οι ίδιοι βάζαν δικό τους αλεύρη για να πάρουν και στο σπίτη τους, λέγαν δε ότι κάποτες που ο Χρηστός ήταν στη ΓΗ και μια μέρα περνούσε μαζί με τους μαθητάς του τους Αποστόλους και περνούσαν δίπλα από κάποιο Νερόμυλο Ζήτησαν οι Απόστολοι από το χρηστό να χαρίση κάτι και στο Μυλωνά εκείνον επειδή ήταν μοναχός του μέσα στην ερημιά και φρόντιζε να αλέθη τα σιτάρια του κόσμου να φτιάχνουν ψωμί ενώ δεν είχε κανέναν να του μαγειρεύει πως να περάση κάπως ευχαριστημένος τότες ο χρηστός είπε αυτός ο Μυλωνάς να έχει το προσφάη του μέσα στο ψωμί που ζημώνη ο ίδιος και να είναι τόσο νόστιμο σαν να τρώει με το καλύτερο φαγητό έτσι η ΜυλοΠΙΤΤΑ είναι και τόσο Νόστιμη.

Έπιτα λέγετε ότι όταν το παιδί γενιόταν αγόρι βέβαια η μαμή που το περιποιόταν μόλις

σελ.13

γενιόταν έπερνε το <Σφούγγιο> που μαζεύουν το αλεύρι στο Μύλο και το κύπαγε στα πισινά του και έλεγε καλός Μυλωνάς να γίνης και η άλες γυναίκες που παραβρίσκονταν εκεί να βοηθήσουν στην γέννα την μαμή και τη μάνα του παιδιού απαντούσαν στην ευχή της μαμής ας γίνη και παπάς δηλαδή ήταν Δεύτερος ο παπάς από τον Μυλωνά, και πολλά άλλα όπως με τους καλικατζάρους που ερχόνταν από τα Χριστούγεννα και γύριζαν στα Σπίτια και στους Μύλους και φεύγαν την παραμονή των Θεοφανίων δηλαδή όταν γύριζε ο παπάς Σπίτη σε σπίτη και άγιαζε με αγιασμό όλους τους κατοίκους λέγετε δε η ημέρα αυτή πρωτόγιαση. Έτσι της ημέρες αυτές δεν αλέθουν στους Μύλους διότι το αλεύρι το λέγαν δωδεκαημερίσιο δηλ. το θεωρούσαν κάτι το επιβλαβή ακόμα και τώρα το προσέχουν αυτό, το έβγαζαν όμως οι Μυλωνάδες για να μπορούν να φεύγουν από τους μύλους να πιγύνουν στις Οικογενειές τους της ημέρες αυτές, μάλιστα λέγαν ότι κάποιος που δεν καλοπίστευε σε αυτό πίγε μόνος του σένα Μύλο που τα ερηπιά του βρίσκοντε ακόμα ποιο κάτου από το χωριό και τον λένε στου

σελ.14

Πετράκη το Μύλο ο οποίος από τότες δεν ξαναδούλεψε

λόγο ότι εκεί ο άνθρωπος που πίγε τις μέρες τον βρήκαν οι καλικατζαρη και του έκαναν πολλά και διάφορα βάσανα και έχασε την φωνή και πέθανε κατάκτητος χωρίς να μπορέση να γιατρευτή με τίποτες ακόμα λέγαν ότι σε πολλούς Μύλους παρουσιάζονταν διάφορα φαντάσματα αλλά δεν πείραζαν τον Μυλωνά διότι αυτός άφινε ΜυλόΠΙΤΤΑ να βρουν να φάνε και έτσι δεν τον πείραζαν τον Μυλωνά, λησμόνισα όμως να γράψω ότι όλοι σχεδόν οι Νερόμυλοι ήταν και είναι μακρυά έξω από τα χωριά και μέσα σε ρεματιές και προπάντων σχεδόν δίπλα λίγο από τα ποτάμια τα οποία τους χειμωνιάτικους Μήνες είναι πάντα κατεβασμένα με πολλά Νερά και κάνουν τέτοιο θόρυβο που τρομάζουν και τον ποιο θαραλέο άνθρωπο γιαυτό δεν Νοίκιαζαν Ντόπιοι τους μύλους του χωριού τους διότι τους φοβόνταν και πράγματι ήταν κάτι το φοβερό αλλά το είχαν συνηθήση οι Μυλωνάδες που πολλές φορές μέναν και μόνοι τους αυτό το έζησα περίπου είκοση και πλέον χρόνια μόνος μου και εγώ, ενώ από παιδί ακόμα όταν το καλοκαίρι σταματούσαν τα Σχολεία πιγε

σελ.15

να μαζί με τον πατέρα μου στους διάφορους Μύλους και είχα συνηθείση, αλλά πολλοί δεν κάθονταν μονοι τους. Εκεί λοιπόν έμαθα τα πολλά για την ζωή των διαφόρων Μυλωνάδων. Έμαθα ακόμα τις πονηριές τους και τα τερτίπια τους ακόμα και τα Μυστικά του επαγγέλματος αυτού διότι τα έζησα και εγώ για τα ποιο πολλά και καλά χρόνια μου και τούτο διότι απέκτισα οικογένεια και ως εκ τούτου έπρεπε να αναθρέψω τα παιδιά μου που ήταν τον αριθμό <5> πέντε.-

Αυτά όλα για τους μυλωνάδες οι οποίοι μετά από την εξέλιξη της βιομηχανίας και του πετρελαίου και ενώ είχαν σχεδόν εγγαταλίψη αυτό το επάγγελμα και είχαν αλού τραβίξει προς την Μετανάστευση στην Αμερική, Αυστραλία, Καναδά, και σε όλα τα σημεία του ορίζοντα αναζητώντας καλύτερη τύχη ακόμα και εις τις πόλεις εντός της Ελλάδος όπως η Αθήνα, Πειραιώς, Καλαμάτα, και ακόμα σε ποιο έφορα χωριά, αυτό όμως ήταν να ερημώση το χωριό και από χίλιους κατοίκους έφθασε να έχει μόνον 4350-4000 δηλαδή το ήμιση και θα συνεχιζόταν αν

σελ.16

τύχενε ο πόλεμος του <1940> ο ελληνοϊταλικός στην Αλβανία και ακολούθος η κατοχή από τους Γερμανοϊταλούς που ήταν συμάχοι, που από αυτόν το πόλεμο και την κατοχή τους ανάγγασε πολλούς χωριάτες να ξαναγυρίσουν στο χωριό και ακόμα να ξαναγυρίσουν στο Παλαιό εκείνο επάγγελμα του Μυλωνά ενώ συγχρόνος να επισκευάσουν τους εγγαταλιμένους και εριπομένους μύλους διότι τα πετρέλαια δεν περίσευαν για την λειτουργεία Μηχανικών Μύλων ενώ το νερό έδωσε και πάλι την δύναμη του. Έτσι και πάλι οι χωριάτες ξανά βρήκαν το επάγγελμα τους και μάλιστα σε ποιο πολύ μεγαλύτερη έκταση διότι όπως όλοι γνωρίσαμε τότες ότι το ψωμί και τα τρόφιμα ήταν δυσεύρεστα ενώ οι Μυλωνάδες είχαν το μεγαλύτερο λόγω διότι είχαν τα σιτάρια και ότι γινόταν ψωμί που είχε την πρώτη θέση στην ζωή τότες.

Από το Αρχείο Καρατζόγλου
ΑΝΕΜΟΜΥΛΟΙ ΚΥΘΝΟΥ

From the Karatzoglou mill archives
Kithnos island windmills

Συνεχίζουμε, από το Αρχείο Καρατζόγλου που παραχωρήθηκε στην Ελληνική Ομάδα της TIMS, τη δημοσίευση των εργασιών των μαθητών λυκείου, από διάφορα μέρη της Ελλάδας, οι οποίοι παρακολούθησαν τα «Σχολεία» της 10ετίας του 1980 που διοργανώνονταν στην Απείρανθο της Νάξου, και συγκεκριμένα σ' αυτό του 1987 που είχε σαν θέμα την Αιολική Ενέργεια, όπως αναφέρθηκε και στα προηγούμενα τεύχη.

Γ' αυτό το τεύχος, η συντακτική ομάδα του περιοδικού μας, επέλεξε να δημοσιευθεί η μοναδική εργασία που αναφέρεται στην Κύθνο. Ο τότε μαθητής Αντώνιος Λεβαντής, ετοίμασε μια σύντομη εργασία η οποία περιλαμβάνει κυρίως την περιγραφή του μηχανισμού με τις διαστάσεις των εξαρτημάτων.

Επειδή το κείμενο δεν συνοδεύεται από φωτογραφίες ή σχέδια, προστέθηκαν νεότερες, τόσο του αποκατεστημένου ανεμόμυλου Τζιώτη που αναφέρεται στην εργασία, αλλά και άλλων ερειπωμένων του νησιού.

Ως συνήθως στη δημοσίευση διατηρήθηκε η ορθογραφία και η διάταξη του χειρόγραφου.



Εικ.1. Ο αποκαταστημένος ανεμόμυλος Στέφανου Τζιώτη (Τζιωτάκη) (2010).

ΧΩΡΑ - ΚΥΘΝΟΣ
ΚΥΚΛΑΔΕΣ

ΑΣΚΗΣΗ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥΣ
ΑΝΕΜΟΜΥΛΟΥΣ

ΑΝΤΩΝΙΟΣ ΛΕΒΑΝΤΗΣ

Στην Κύθνο βρίσκονται γύρω στους 70 παραδοσιακούς ανεμόμυλους, οι μισοί από αυτούς είναι κατεστραμένοι, οι άλλοι μισοί χρησιμοποιούνται για αποθήκες και από όλο αυτό το ναυάγιο έχει διασωθή ένας που πρόσφατα έχει επισκευαστή από τους ιδιοκτήτες και από το Σύνδεσμο Κυθνίων και λειτουργεί όπως την παλιά εποχή. Είναι η ιδιοκτησία του Στέφανου Τζιώτη ή Σαβάβη ο οποίος είναι παλιός μυλωνάς και φυσικά το χειρίζεται ο ίδιος. Βρίσκεται στη χώρα Κύθνου σε θέση Αγία Σωτήρα και είναι σε ένα ύψωμα που σχηματίζει λόφο.

Το ύψος του πύργου αυτού είναι 5,50μ. και η σκεπή του που είναι σε σχήμα κώνου είναι ακόμα άλλα 3μ., η διάμετρος του είναι 4μ. και το πάχος του τοίχου είναι 1μ. Το εσωτερικό του παραδοσιακού ανεμόμυλου χωρίζεται σε 3 μέρη, στην είσοδο, στο πατάρι, και στο επάνω μέρος όπου εκεί υπάρχουν όλα τα ξυλοεξαρτήματα και η μηλόπετρα όλα αυτά τα μέρη του μύλου συνδέονται με μια πέτρινη σκάλα. Η είσοδος είναι ένας χώρος μικρός που χρησιμοποιείται για την αποθήκευση των σακίων που περιέχουν σιτάρι, στο πατάρι υπάρχει ένα ξύλινο εξάρτημα που χρησιμοποιείται για την στήριξη της μυλόπετρας και επίσης ο χώρος αυτός χρησιμοποιείται για την αποθήκευση του αλευριού, στο επάνω μέρος είναι συγκεντρωμένα όλα τα ξυλοεξαρτήματα και εκεί γίνεται η παραγωγή του αλευριού τώρα εκεί υπάρχει ένας μεγάλος ξύλινος άξονας ο οποίος βγαίνει στο εξωτερικό μέρος του μύλου ο οποίος είναι 6,50μ. επάνω σ' αυτόν τον άξονα στηρίζεται μια στρογγυλή ξύλινη ρόδα που είναι σε θέση κατακόρυφη και η διάμετρος της είναι 2,50μ. και το ύψος 20cm ονομάζεται η ρόδα αυτή εξηντάρα γιατί έχει 60 δόντια δηλ. 60 ξύλινα γρανάζια, η απόσταση του ενός γραναζιού από το άλλο είναι 9cm, και το ύψος του 6cm, και η διάμετρος τους 9cm.

Η ρόδα αυτή είναι συνδεδεμένη με μια πιο μικρή ξύλινη ρόδα που λέγεται ανέμη και αυτή έχει 10 μικρά ξύλινα γρανάζια τα οποία έχουν διάμετρος 15cm και ύψος 5cm, αυτή η μικρή ρόδα περιστρέφεται πάνω στα μεγάλα ξύλινα γρανάζια της μεγάλης ρόδας στο κέντρο της ρόδας αυτής υπάρχει ένας κατακόρυφος σιδερένιος άξονας που συνδέεται με τη μυλόπετρα, η μυλόπετρα έχει διάμετρο 1,70μ. και το ύψος είναι 25cm στο κάτω μέρος της υπάρχει ένα σιδερένιο εξάρτημα που λέγεται χελιδόνα το οποίο χρησιμεύει για την κίνηση της μυλόπετρας, κάτω

από τη χελιδόνα αυτή βρίσκεται ένα ξύλινο εξάρτημα που λέγεται αντίξωνω και επάνω σε αυτό στηρίζεται ένα μεγάλο ξύλινο κουτί που λέγεται πυχήστρα και χρησιμεύει για να τροφοδοτεί το σιτάρι στην πέτρα και απέναντι από αυτό βρίσκεται ένα άλλο ξύλινο κουτί που πέφτει το αλεύρι ανάμεσα σε αυτά υπάρχει ένα ξύλινο τιμόνι όπου κανονίζει ο μυλωνάς αν θέλει ψηλό ή χοντρό αλεύρι. Ο μεγάλος άξονας που βγαίνει στο εξωτερικό μέρος του μύλου εκτός από τη μεγάλη ρόδα που στηρίζεται στηρίζεται επίσης επάνω σε ένα ξύλινο περιστρεφόμενο άξονα που οι μυλωνάδες το λένε αρσενικό και θηλυκό και με ένα ξύλινο ή σιδερένιο μικρό λωστό για την περιστροφή της φτερωτής ανάλογα με τον καιρό. Στο έξω μέρος του μεγάλου άξονα αυτού πάνω σε αυτό υπάρχουν 10 τρύπες και κάτω στις τρύπες αυτές στηρίζονται μικρά ξύλα γύρω στο 1μ. το καθένα τα οποία λέγονται μάνες και πάνω σε αυτές της μάνες στηρίζονται τα φτερά του παραδοσιακού ανεμόμυλου. Τα φτερά είναι 10 και η ονομασία τους αλλιώς λέγονται αντένες, η κάθε μία από αυτές είναι ξεχωριστή και είναι περίπου στα 5μ., η απόσταση της μιας από της άλλης είναι 3,50μ. πάνω στις αντένες αυτές είναι τυλιγμένος ένας πάνινος μουσαμάς που λέγονται πανιά του παραδοσιακού ανεμόμυλου. Στο εμπρόσθιο μέρος του μεγάλου άξονα είναι στερεωμένα δυο ξύλινα εξαρτήματα που λέγονται ντενέλια και από εκεί ξεκινάει ένα μεγάλο σύρμα που δένει γύρω-γύρω τα φτερά του ανεμόμυλου και αυτό για να κρατάει την απόσταση από το εξωτερικό μέρος του μύλου το ύψος του μεγάλου άξονα από την επιφάνεια της γης έως τη κορυφή του είναι 6μ., η σκεπή του μύλου καλύπτεται εξωτερικά από βρούλα η αρχή λειτουργίας του παραδοσιακού ανεμόμυλου γίνεται με το άνοιγμα των πανιών στα οποία έρχεται ο άνεμος βάζει σε κίνηση τη φτερωτή η φτερωτή βάσει σε κίνηση όλα τα εξαρτήματα και γίνει η παραγωγή η απόδοση σε κατάλληλο καιρό είναι στα 500-600 κιλά.



Εικ.3. Ανεμόμυλος στο σημερινό parking έξω από τη Χώρα (2010).



Εικ.4. Δύο ανεμόμυλοι στο νέο δρόμο Χώρας – Δρυοπίδας (2010).



Εικ.2. Δύο ανεμόμυλοι από την ομάδα της Δρυοπίδας (2010).



Εικ.5. Ανεμόμυλοι από την ομάδα της Δρυοπίδας (2010).

Λιοτρίβια, μυλόπετρες και πρέσες στην Άνδρο τα παλιότερα χρόνια

Γιώργος Σπέης

Oil mills, mill stones and presses in the old
times

George Speis

Η αγροτική οικονομία και οι παραγωγικές διαδικασίες στον Ελλαδικό χώρο παραδοσιακά βασιζόταν στη τριάδα «αλεύρι, λάδι, κρασί». Έτσι από τα πολύ παλιά χρόνια η τεχνολογία εξελίχθηκε και προσαρμόστηκε για να βελτιστοποιεί τις καλλιέργειες και τις μεταποιητικές δυνατότητες σε αυτούς τους τομείς. Το αλεύρι απαιτούσε τη χρήση τριβής για να παραχθεί, οπότε αυτό δημιούργησε τη τεχνολογία του μύλου, που ήταν διαδοχικά ανθρωποκίνητη, ζωοκίνητη, υδροκίνητη και ανεμοκίνητη μέχρι να αρχίσει η βιομηχανική επανάσταση. Ο καρπός της ελιάς απαιτούσε να συμπιεστεί για να βγει το λάδι, οπότε δημιούργησε τη τεχνολογία της πρέσας, που και αυτή ακολούθησε την ίδια διαδοχή, δηλαδή ανθρωποκίνητη, ζωοκίνητη, υδροκίνητη και εκεί σταμάτησε μέχρι τη βιομηχανική επανάσταση. Τέλος το κρασί απαιτούσε ο χυμός από το σταφύλι αφού εξαχθεί με συμπίεση να υποστεί ζύμωση, που αυτό διατηρήθηκε εξελιγμένο τεχνικά στη βιομηχανική εποχή.

Έτσι λοιπόν έχουμε διαδικασίες τριβής και πίεσης, ειδικά για βελτίωση του αποτελέσματος στη πίεση έχουμε προκαταρκτικά επίσης τη τριβή, δηλαδή την άλεση. Καταλήγοντας η λαϊκή τεχνολογία και στα τρία βασικά γεωργικά παράγωγα χρειάζονταν καταρχήν άλεση με συγκεκριμένες μορφές μύλων. Οι μηχανές αυτές ανάγονται σε πολύ παλιά χρόνια με συνεχή εξέλιξη.¹ Απομεινάρια από αυτή τη τεχνολογία σώζονται σε πολλά μέρη ακόμα και κάποιες τεχνικές ακόμα και σήμερα δουλεύονται, όπως τα τελευταία λιοτρίβια ή κάποιοι νερόμυλοι.

Η λαϊκή τεχνολογία στην Άνδρο μας έχει αφήσει πολύ λίγα αλλά ενδιαφέροντα κατάλοιπα. Αυτά μας οδηγούν σε ακόμα παλιότερες εποχές. Ευτυχώς υπάρχουν αρκετές πληροφορίες για να προσεγγίσουμε κάποιες αναπαραστάσεις παλιών λαϊκών μηχανών. Το περισσότερο υλικό είτε έχει χαθεί ολοκληρωτικά είτε έχει ξαναχρησιμοποιηθεί σε άλλους σκοπούς. Έτσι βασικές μηχανές στη λαϊκή τεχνολογία ενός γεωργικού νησιού ήταν οι μύλοι, τα λιοτρίβια και τα πατητήρια.

Οι μύλοι, αυτοί που ακόμα σώζονται δεν μπορούν να χρονολογηθούν εύκολα και βασιζόμαστε σε κάποιες αναφορές αλλά δεν μπορούν να πάν πολύ βαθιά στο χρόνο. Πάντως επειδή ήταν μια πολύ σημαντική μηχανή πρώτης ανάγκης, πρέπει σίγουρα να εκσυγχρονίζονταν συνεχώς, οπότε δεν μπορούμε να δούμε εύκολα τις παλιότερες μορφές. Ξέρουμε βέβαια ότι ο ταβλόμυλος, ο οριζόντιος ανεμόμυλος, ήταν μια μηχανή που δημιουργήθηκε στα τέλη του 19ου αιώνα για να χρησιμοποιηθεί μέχρι το 1960, παρ' όλα αυτά εξελίχθηκε αντικαθιστώντας ξύλινα μέρη με μεταλλικά.² Ο κλασικός ανεμόμυλος εγκαταλείφθηκε σταδιακά στις αρχές του 20ου αλλά πριν πρέπει είχε εξελιχθεί τουλάχιστον όσον αφορά τα φτερά του με να αντικατασταθούν τα φτερά με πανιά λατίνια κάπου στα τέλη του 19ου αιώνα ακολουθώντας τις τάσεις στην τεχνολογία του ανεμόμυλου στο Αιγαίο.³ Αυτό βέβαια είναι μια υπόθεση που καταλήγουμε από το τι έγινε στα άλλα νησιά της περιοχής. Ο νερόμυλος πρέπει να παρέμεινε ο ίδιος σε γενικές γραμμές σαν οριζόντιος νερόμυλος ενώ ο κάθετος νερόμυλος είτε κατασκευάστηκε από την αρχή ή μέρη του αντικαταστάθηκαν από μεταλλικά.



Ανεμόμυλος στο Μουσιώνα. Windmill at Mousionas.



Νερόμυλος στα Διποτάματα Watermill in Dipotamata.

1 Γιαννάκη.

2 Σπέης 2011.

3 Σπέης 2021 & Σπέης 2021.



Ο οριζόντιος ανεμόμυλος ή ταβλόμυλος του Φολερού στο Κόρθι.
Foleros horizontal windmill.



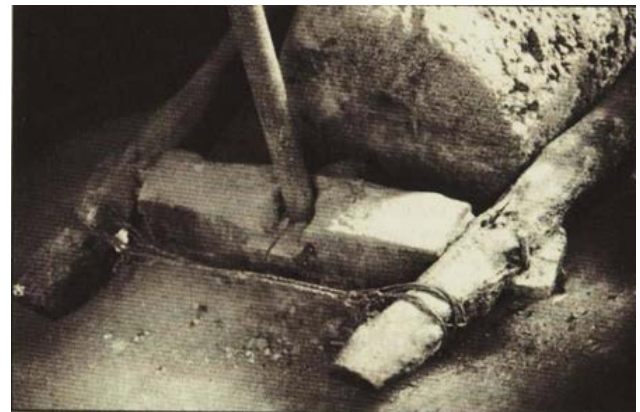
Ο εργάτης με τις τρύπες για τις μανέλες. Man driven crank, the holes are for inserting driving levers.



Η φάμπρικα στις Στενιές. The "fabrika" at Stenies.



Κυλινδρικά, ατρακτοειδή και όρθια βόλια. Various mill stones.



Βόλι σε σχήμα κόλουρου κώνου και ο άξονας περιστροφής του.
Mill stone and its axle.

Η άλλη μηχανή που έχουμε κάποιες γνώσεις όπως έφθασε στις ημέρες μας είναι το λιοτρίβι. Δηλαδή υπήρχε ο μύλος που άλεθε τον ελαιοκαρπό και η πρέσα, που θα δούμε πιο κάτω, με τον εργάτη που έβγαζε το λάδι από τον ελαιοπολτό. Η μηχανή αυτή, δηλαδή το λιοτρίβι, ήταν ζωοκίνητο ενώ η πρέσα ήταν ανθρωποκίνητη με λίγες παραλλαγές σε όλο το νησί. Ο μύλος στο λιοτρίβι εξελίχθηκε από μια μονόλιθη πλάκα και επάνω της να περιστρέφεται το πέτρινο βόλι από ζώο (αυτός ο μύλος διεθνώς αναφέρεται ως roller mill). Το βόλι ήταν σχήμα ατρακτοειδούς ή κόλουρου κώνου. Τέτοια βόλια σώζονται δίπλα σε παλιά λιοτρίβια σε πολλά σημεία στο νησί. Στα νεώτερα χρόνια ήταν κυλινδρικό όρθιο ζευγάρι από πέτρες.

Επίσης η μεγάλη πέτρινη πλάκα αντικαταστάθηκε από μεταλλικό δοχείο, που μέσα του περιστρέφονταν οι όρθιες πέτρες.



Σιδερένιο δοχείο με όρθιες μολόπετρες. Metallic container with vertical mill stones.



Η μεγάλη πλάκα, Λιοτρίβι του Αγαδάκη. The mill at Agadakia oil mill.

Μάλιστα στο Κόρθι, θυμούνται ότι σ' ένα λιοτρίβι η μεγάλη πλάκα αντικαταστάθηκε από μεταλλική. Για να τοποθετηθεί στο λιοτρίβι, επειδή είχε κατασκευαστεί στον Πειραιά, την ανέβασαν γκρεμίζοντας τείχους από ξερολιθιά.



Το 1/5 της μήτρας πλάκας λιοτριβιού από το μηχανουργείο Γιάννη Ραΐση, κάτω από μήτρα τιμονιού. 1/5 of the bottom plate from Raissis machine shop below the steering wheel.

Η πρέσα από μια ξύλινη βίδα μετατράπηκε σε σιδερένια, τουλάχιστον σταδιακά. Μάλιστα σιδερένιες βίδες κατασκεύαζε το μηχανουργείο του Γιάννη Ραΐση στο Συνοικισμό⁴ αν και πολλές πρέσες ήρθαν από τον Πειραιά.



Απανάρι ξύλινης πρέσας, Αποίκια. The upper block of the oil press at Apikia.



Ξύλινο απανάρι με σιδερένια βίδα και αντηρίδες στήριξης. The wooden upper block of the oil press and its supports.



Χυτοσιδηρά πρέσα με αντηρίδες στήριξης, σημειώστε την υποσύλωση. Cast iron oil press and its supports.

⁴ Σπέης 2019.

Δεν έχουμε πληροφορίες για χρήση πρέσας για τα σταφύλια. Βέβαια βιομηχανικές στροφυλιές ήρθαν στο νησί αρκετά πρόσφατα ειδικά για το τσίπουρο.

Τέλος το πατητήρι ήταν παντού ανθρωποκίνητο, όπου χρειαζόταν επί πλέον δύναμη, υπήρχε η γούρνα και η πρέσα για να βγεί η πρώτη ύλη για το ρακί. Είναι πιθανόν να χρησιμοποιούσαν την ίδια πρέσα και για τις δύο δουλειές.



Πατητήρι στο Ζαγανιάρι. A wine press at Zaganiaris.

Για το κρασί στη Κέα όταν δεν είχαν πρέσα χρησιμοποιούσαν πλάκες, συνήθως στρογγυλές, που με αυτές πέτρωναν τα στέμφυλα για να βγάλουν όσο το δυνατόν περισσότερο γλεύκος. Δεν έχουμε όμως για την Άνδρο τέτοιες πληροφορίες.



Πατητήρι στη Κέα με πλάκες που με αυτές πέτρωναν τα στέμφυλα. Wine press on Kea island used to squeeze the grape pulp.

Έτσι λοιπόν τόσο για το λάδι αλλά και για το κρασί υπήρχε πάντοτε ανάγκη συμπίεσης είτε μέσω μηχανής είτε με απλή ανθρώπινη δύναμη. Θα μπορούσε να πει ότι υπήρξε παράλληλη τεχνολογία. Ανατρέχοντας στα παλιότερα χρόνια είναι δύσκολο να καταλήξουμε αν κάποιο σωζόμενο εξάρτημα ήταν για το κρασί ή για το λάδι, όπως θα φανεί.

Αν τώρα αναζητήσουμε τι ακριβώς γινόταν παλιότε-

ρα στην Άνδρο, θα πρέπει περπατώντας στις εξοχές να δούμε τι έχει απομείνει για να προσεγγίσουμε την εικόνα. Έχουν, λοιπόν, εντοπισθεί κάποια αντικείμενα που έχουν σχέση με το κρασί και το λάδι και θα παρουσιαστούν.

Ημισφαίριο μυλόπετρας από trapetum (Molaolearia) ή ελαιόμυλος



Ημισφαίριο από trapetum από του Αμονακλιού Part of a trapetum from Amonakliou



Αναπαράσταση Trapetum. Reconstruction of a trapetum. ⁵

Δεν γνωρίζουμε αν ο συγκεκριμένος μηχανισμός ήταν ανθρωποκίνητος ή ζωοκίνητος, αν και θα μπορούσε να είναι και τα δύο, επειδή όμως είναι μικρού μεγέθους μάλλον ήταν ανθρωποκίνητο. Σήμερα χρησιμοποιείται για διακόσμηση στην είσοδο σπιτιού. Ήταν βασικά ο μηχανισμός έκθλιψης της ελιάς και είναι από τον 4ο αιώνα π.Χ. τουλάχιστον. Η λεκάνη μέσα στην οποία λειτουργούσε πρέπει να είχε ένα μεσαίο εξόγκωμα για να στηρίζεται ο άξονας περιστροφής. Οι περιφερειακές χαρακίες βοηθούσαν να αυξάνεται η τριβή και να λειώνουν τις ελιές

⁵ Cartwright

πιο εύκολα.

2. Σώζονται κάποιες λεκάνες trapetum σε διάφορες περιοχές του νησιού. Κάποιες φέρουν τρύπες, που μάλλον έχουν γίνει για δεύτερη χρήση. Ήταν μάλλον για το λάδι όμως σε δεύτερη χρήση θα μπορούσε να ήταν και για το κρασί.

α. Λεκάνη trapetum στο Σινετί, trapetum vessel from Sineti



Σήμερα χρησιμοποιείται σαν γούρνα βρύσης στο Σινετί.

β. Λεκάνη trapetum από τους Μένητες, trapetum vessel from Menites



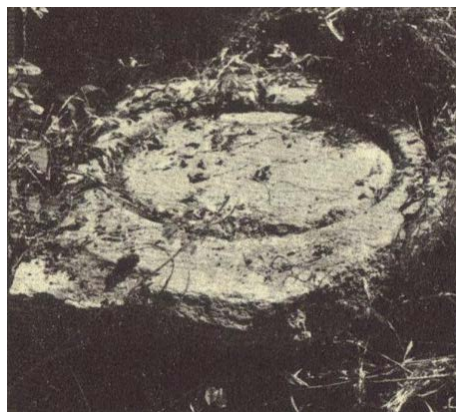
γ. λεκάνη trapetum, trapetum vessel



Αφού γινόταν η σύνθλιψη του καρπού, ακολουθούσε η έκθλιψη του πολτού στον μύλο ή στο πατητήρι. Τον πολτό το έβαζαν μέσα σε σακιά, κατά προτίμηση τρίχινα, που τα στοίβαζαν πάνω σε μια επίπεδη πέτρα, που είχε περιφερειακό αυλάκι. Αυτή η πλάκα ήταν τοποθετημένη ψηλότερα από το έδαφος για να μπορεί να ρέει το υγρό από τη συμπίεση και να συλλέγεται σε δοχεία.⁶

3. Πλάκα πρέσας από το λιοτριβί στο πύργο του Αγαδάκη.

Oil mill lower part from Agadakis olive oil mill



6th-2nd century BCE, Saint Blaise, France. ⁷

Αυτές οι πλάκες θα μπορούσαν να είναι ή και για κρασί, όπως αναφέρεται στη βιβλιογραφία.⁸

Δεν γνωρίζουμε πως στοίβαζαν τα σακιά με τον πολτό πάνω στη πλάκα είτε είχαν μέσα ελιές είτε στέμφυλα. Ούτε γνωρίζουμε πως γινόταν παλιά η έκθλιψη στην Άνδρο. Από άλλες περιοχές γνωρίζουμε ότι υπήρχε ένα σύστημα με μοχλό, που εξελίχθηκε τελικά στη σημερινή πρέσα. Οι πιο παλιές μορφές πρέσας ήταν ένας μοχλός που γύριζε γύρω από ένα σταθερό σημείο σε τοίχο με τη βοήθεια βάρους ή απλής ανθρώπινης δύναμης.

⁶ Γιαννάκη.

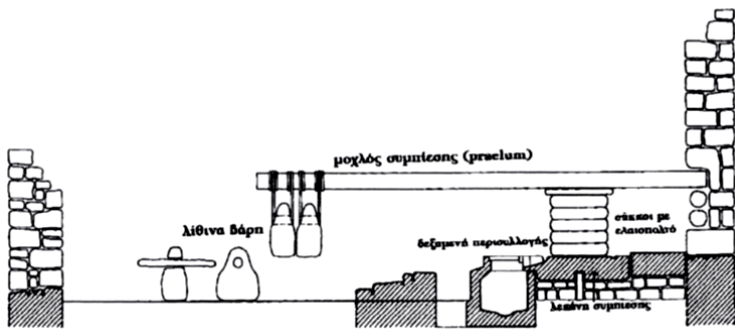
⁷ Cartwright

⁸ Ιστορία του Ελληνικού Κρασιού & Κιουρέλλης 72-67 & Πολυμέρου & Αμπελοοινική.



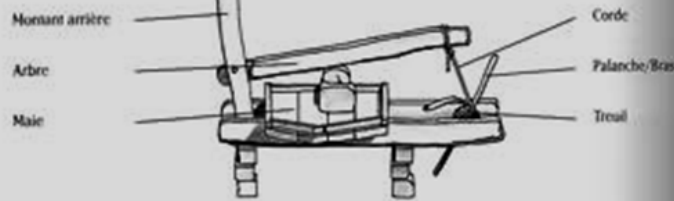
Πρωτόγονο ελαιοτριβείο. Primitive olive oil press. ⁹

Αυτή η μορφή εξελίχθηκε σε διάφορες φάσεις στη γνωστή ξύλινη πρέσα, όπως φαίνεται πιο κάτω.¹⁰ Πρώιμες μορφές πρέσας έχουν εντοπισθεί από ανασκαφές.¹¹

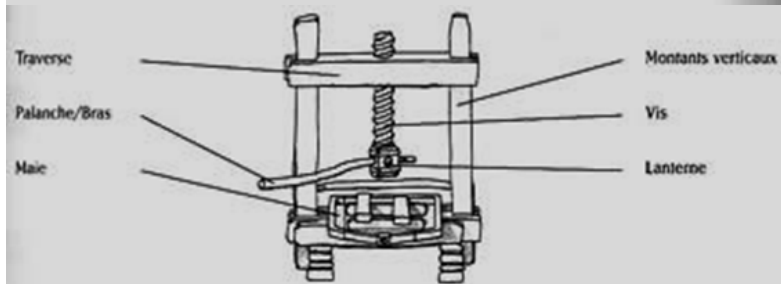
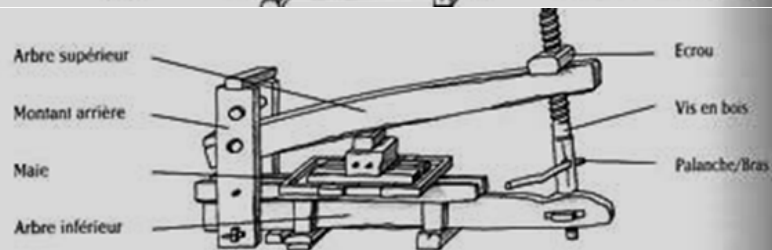
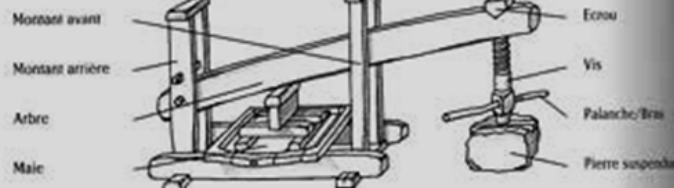


Πρέσα από τις ανασκαφές στη Στρογγυλή Άρτας ρωμαϊκής εποχής.¹²
Roman period press from Striggyli Arta excavations.

Pressoir casse-cou



Pressoir à levier avec contrepoids en pierre



Εξέλιξη της πρέσας. Evolution of the oil press.

⁹ https://fr.wikipedia.org/wiki/Pressoir_vinicole#.

¹⁰ La vie paysanne autrefois

¹¹ Γιαννάκη.

¹² Γιαννάκη.



Πλάκα πρέσας από το Αϊθάζι, Προφήτη Ηλία Πισκοπειού. Olive oil press from Aivazi Piskopio.

Η πλάκα πρέπει να είναι πλάκα πρέσας, το απανάρι, που μπορεί να είναι τόσο για λάδι όσο και για κρασί. Βρίσκεται επάνω σε τοίχο από ξερολιθιά. Έχει αρκετές βλάβες και λείπουν τμήματα. Έχει μια σκαλιστή αυλακιά κατά το πλάτος και μια άλλη κατακόρυφη εγκοπή με μεγαλύτερες διαστάσεις στη μια πλευρά, φαίνεται αυτή η αυλακιά ήταν οδηγός σταθεροποιητής ενώ η κατά πλάτος αυλακιά πρέπει αν ήταν η θέση οριζόντιου δοκού. Μετά από κάποια έρευνα δεν έχει βρεθεί παρόμοια πρέσα. Παρ' όλα αυτά «μονόλιθοι» πιεστηρίων έχουν καταγραφεί στη Λέσβο με διάφορες μορφές από τον Κιουρέλλη.¹³ Έτσι και αυτή η πλάκα μπορεί να καταχωρηθεί σαν πιεστήριο πιθανόν για ελιές. Κύριο πρόβλημα θα ήταν να σηκώνεται εύκολα και φαίνεται η αυλακιά σταθεροποιητής να χρησίμευε σε αυτό. Είναι πολύ πιθανόν να λείπουν τμήματα του μηχανισμού που θα ήταν ξύλινα και έχουν χαθεί.¹⁴

Βιβλιογραφία

- Αμπελοοινική ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης, ΠΤΙ-ΕΤΒΑ 1998.
- Ελιά και Λάδι, ΠΤΙ-ΕΤΒΑ 1993.
- Ιστορία του Ελληνικού Κρασιού, ΠΤΙ-ΕΤΒΑ 1992.
- Amouretti, Marie-Claire, Comet Georges, Ney Claude, Paillet Jean-Louis, À propos du pressoir à huile: de l'archéologie industrielle à l'histoire, In: Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité, tome 96, n°1. 1984. pp. 379-421. <https://doi.org/10.3406/mefr.1984.1411>.
- Γιαννάκη, Βασιλική, Μηχανισμοί παραγωγής ελαιόλαδου στο ρωμαϊκό ελαιοτριβείο Στρογγυλής

σελ.459-468, στα Πρακτικά «Σπείρα, Επιστημονική συνάντηση προς τιμήν της Αγγελίκας Ντούζουγλη και του Κωνσταντίνου Ζάχου», ΥΠΠΟ, Αθήνα 2017.

- Πολυμέρου-Καμηλάκη, Αικατερίνη, επιστημονική επιμ., Ωδή στην Ελιά, ΥΠΠΟ, ΤΑΠ, 2006.
- Cartwright, Mark. «Olive Press Stone.» World History Encyclopedia, August 20, 2018. <https://www.worldhistory.org/image/9113/olive-press-stone/>
- Κιουρέλλης, Αλέξανδρος, Η τεχνολογία παραγωγής ελαιολάδου στη Λέσβο κατά την αρχαιότητα, Νομαρχιακή αυτοδιοίκηση Λέσβου.
- Σπέης, Γιώργος, Ανεμόμυλοι στη Σύρο, 1821-1843, Συριανά γράμματα τεύχος 8, Ιαν. 2021.
- Σπέης, Γιώργος, Συμβολή στην ιστορία των ανεμόμυλων στην Ελλάδα, 1843-1865, Η σημασία της Ερμούπολης, Συριανά γράμματα τεύχος 8, Ιαν. 2021.
- Σπέης, Γιώργος, Ο ταβλόμυλος της Άνδρου, 2011. Φίλοι Μουσείου Ελλ. Λαϊκής Τέχνης.
- Σπέης, Γιώργος, Τα λιωτρίβια και η ελιά στην Άνδρο, 2000. Αναπτυξιακή Άνδρου.
- Σπέης, Γιώργος, Κάποιες πληροφορίες για τους νερόμυλους με αφορμή την Άνδρο, ο μυθολόγος, φθινόπωρο 2019.
- Χατζησάββας, Σ. 2004. «Παραγωγή ελαιολάδου στον αρχαίο ελληνικό κόσμο», στο: Αρχαία Ελληνική Τεχνολογία και Τεχνική από την προϊστορική μέχρι την ελληνιστική περίοδο με έμφαση στην προϊστορική εποχή, Πρακτικά συνεδρίου, Weilheim, 325-339.
- La vie paysanne autrefois, Evolution des pressoirs au cours des siècles, 2017, viepaysanneautrefois.fr.

¹³ Κιουρέλλης 86-139.

¹⁴ Όπως φαίνεται στους μονόλιθους που αναφέρει ο Κιουρέλλης σελ.89.

Μουσείο Ελιάς Κυκλάδων - Άνδρος

Δημήτρης Χέλμης

Andros olive oil museum

Dimitris Helmis

Το λιοτρίβι αυτό στον Πιτροφό γνωστό και ως «βίδα», καταλαμβάνει σημαντικό τμήμα από το ισόγειο «κατώγι» του διώροφου πέτρινου κτίριου. Ο πρώτος όροφος ήταν ανέκαθεν την κατοικία του ιδιοκτήτη.

Αποτελεί θαυμάσιο δείγμα μιας μικρής προβιομηχανικής ζωκίνητης μονάδας παραγωγής ελαιόλαδου. Οι όψεις του και η εσωτερική λιθοδομή έχουν ωραία αποκατασταθεί διασώζοντας όλα τα αρχικά δομικά στοιχεία, που ήταν τυπικά της αγροτικής αρχιτεκτονικής των Κυκλάδων.

Το ελαιοτριβείο παρουσιάζει και μια ιδιαιτερότητα. Στα περισσότερα ελαιοτριβεία της Άνδρου η διαδικασία περιοριζόταν σε ένα μικρό χώρο. Όμως το ελαιοτριβείο αυτό ήταν χωρισμένο σε διαφορετικά δωμάτια για τα διαφορετικά στάδια της διαδικασίας.

Στο χωριό το σπίτι ήταν γνωστό και ως «Δεσποτικό» γιατί σε αυτό ήρθε το 1823 ο Μητροπολίτης (Δεσπότης) Βάρνης Φιλόθεος Καρκάκης που κατήγετο από τον Πιτροφό και πέρασε τα τελευταία χρόνια της ζωής του. Γνήσια στοιχεία του κτιρίου, όπως τρία βόλια, δύο πέτρινες πλάκες αλέσματος, και άλλες δομικές λεπτομέρειες του κτιρίου, δείχνουν ότι το λιοτρίβι λειτουργούσε πολύ πριν τον 18ο αιώνα, με κάποια στοιχεία του να υπάρχουν περισσότερο από 400 χρόνια.

Ο ιδιοκτήτης Δημήτρης Χέλμης, προσωπικά ξεναγεί τους επισκέπτες, εξηγώντας όλα τα στάδια της παραγωγής του ελαιολάδου: Τον ζωκίνητο τρόπο άλεσης στο ένα δωμάτιο, τον έξυπνο μηχανισμό συμπίεσης στο άλλο, και τέλος στο δωμάτιο αποθήκευσης, όπου η θερμοκρασία του χώρου ρυθμίζεται φυσικά από τον σχεδιασμό και την κατασκευή της ογκώδους τοιχοποιίας. Τα βασικά στοιχεία των διαφορετικών ποιοτήτων ελαιολάδου εξηγούνται με σαφήνεια, ώστε οι επισκέπτες να γνωρίζουν πολύ περισσότερα στοιχεία πλέον όταν αγοράζουν ελαιόλαδο.

Τελικώς στο δροσερό κατώι/αποθήκη των 400 περίπου ετών, οι επισκέπτες καλούνται να παρακολουθήσουν βίντεο που παρουσιάζει την ζωκίνητη παραγωγή ελαιολάδου που έγινε το 2000 στο μουσείο με τον γνήσιο υπάρχοντα εξοπλισμό του. Η αποκατάσταση του ελαιοτριβείου έγινε με αγάπη από τον ιδιοκτήτη, και το βίντεο δείχνει την χαρά της επαναλειτουργίας του λιοτριβιού με

ανθρώπους που είχαν δουλέψει στο λιοτρίβι πριν 40 χρόνια. Το μουσείο δεν δίνει στον επισκέπτη μόνο μία νέα οπτική για το λάδι που χρησιμοποιεί καθημερινά, αλλά παρέχει επίσης μία αξέχαστη ματιά στη ζωή ενός νησιώτικου Κυκλαδικού χωριού.

Το μουσείο στο διαδίκτυο: www.musioelias.gr

Για τις ώρες και ημέρες επίσκεψης δείτε στην ιστοσελίδα του μουσείου.

Για να κλείσετε ραντεβού επίσκεψης άλλη ημέρα: (+30) 6932731776 (κ. Δημήτρη Χέλμη)



Στον χώρο του εργάτη 1.



Η βίδα και ο εργάτης!



Το βόλι και ο μύλος.



Το θεατράκι.

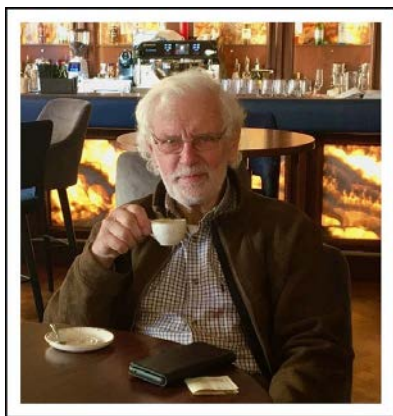


Το λιοτριβί.

ΤΑ ΝΕΑ

των Μυολόγων

1. Θα ξεκινήσουμε με δυσάρεστα νέα, ενημερώνοντας ότι έφυγε από τη ζωή, ένα από τα παλαιότερα μέλη, που έχει διατελέσει και πρόεδρος της διεθνούς TIMS, ο Yolt Ijzerman.



2. επικαιροποιήθηκε το site μας Hellenic Mills. Στο νέο blog μας θα βρείτε προσθήκες, νέες πληροφορίες και βεβαίως τη βιβλιογραφία, η οποία δεν σταματά να ενημερώνεται με νέους τίτλους, παραρτήματα, ζωγράφους κλπ. Εδώ θα πρέπει να ευχαριστήσουμε θερμά τον κ. Στριπή, που πάντα, με διάθεση και υπομονή, μας βοηθάει στη δημιουργία και ανανέωση του blog μας Hellenic Mills.

3. Στις 5-13 Σεπτεμβρίου θα πραγματοποιηθεί η Mid Term εκδρομή της TIMS στο Βέλγιο. Υπάρχουν λίγες ακόμα θέσεις για όποιον ενδιαφέρεται!!!!

4. Στις 11 Φεβρουαρίου πραγματοποιήθηκε η κοπή πίτας μας. Είχαμε τη χαρά να συναντηθούμε να ανταλλάξουμε απόψεις και να οργανώσουμε τις επόμενες δράσεις μας



Η ευθύνη για το περιεχόμενο των άρθρων (κειμένων και εικονογράφησης) είναι των συγγραφέων και όχι της συντακτικής ομάδας.

Web site της Ελληνικής ομάδας της TIMS: www.hellenicmills.gr, e-mail επικοινωνίας: ktoutouza@gmail.com
Πληροφορίες και αποστολή άρθρων για το περιοδικό, e-mail επικοινωνίας: gspeis11@otenet.gr

ISSN 2654-2374