

Λαογραφικά και Λογοτεχνικά της Μικράς Ασίας

19^ο Δημοτικό Σχολείο Ν. Ιωνίας
ΣΤ1



ΝΕΑ ΙΩΝΙΑ
2003

Περιεχόμενα

1. [Πρόλογος](#)
2. [Ταξίδι στη Μητρόπολη της Ιωνίας, τη Σμύρνη](#)
3. [Ήθη - Έθιμα](#)
4. [Μουσική](#)
5. [Συνεντεύξεις](#)
6. [Συνταγές](#)
7. [Λογοτεχνία](#)

Πρόλογος

Τα παιδιά της ΣΤ΄ τάξης του 19^{ου} Δημοτικού Σχολείου της Ν. Ιωνίας ασχολήθηκαν στην «Ευέλικτη Ζώνη» με την Μικρασιατική καταστροφή. Ένα καυτό θέμα που άγγιξε τις μαθητικές ψυχές και έδωσε στα Ελληνόπουλα την ευκαιρία να κατανοήσουν το μέγεθος της εθνικής αυτής καταστροφής. Με πολύ ενδιαφέρον περιηγήθηκαν στα πριν την καταστροφή χρόνια και έφεραν στο φως τα ήθη και τα έθιμα των Μικρασιατών, «φόρεσαν» τις τοπικές τους ενδυμασίες, «γεύτηκαν» τις υπέροχες συνταγές τους, «άκουσαν» και «τραγούδησαν» τα τραγούδια και τα μουσικά τους όργανα και «μελέτησαν» τους λογοτέχνες τους και τα έργα αυτών. Περιπλανήθηκαν έτσι στο κάθε λαογραφικό στοιχείο εκείνου του τρομερού πολιτισμού των Ελλήνων που ζούσαν κάποτε ειρηνικά με τους Τούρκους και αντιλήφθηκαν ότι απ' αυτά τα ιερά και χιλιοβασανισμένα χώματα ξεπήδησαν σπουδαίοι «καλλιτέχνες» της μουσικής και της λογοτεχνίας.

Τα στοιχεία λοιπόν που περισυνέλεξαν συνεργαζόμενοι σε ομάδες είναι γραμμένα στις επόμενες σελίδες του εντύπου αυτού.

Η δασκάλα του τμήματος
Βούλα Νικολακοπούλου

Ταξίδι στη Μητρόπολη της Ιωνίας, τη Σμύρνη

(Εργασία από το διαδίκτυο)

Η επίσκεψη στη Σμύρνη είναι ένα ταξίδι αλλιώς από αυτά που κάνουμε συνήθως. Είναι κάτι σαν φόρος τιμής για όσους χάθηκαν και σαν έπαινος λαμπρός, έμπρακτος για όσους Σμυρνιούς πρόκοψαν.



Ογδόντα χρόνια πέρασαν από τη Μικρασιατική Καταστροφή, όμως η μνήμη διατηρείται για τα όσα υπήρξαν και έλαμψαν για να χαθούν μέσα στις φλόγες μιας ανήκουστης τραγωδίας.

Από το αρχαίο κάστρο του Καντιφέ Καλέ, του «βελούδινου λόφου», αρχίζει η τουριστική περιήγηση, αφού οι ξεναγοί θεωρούν δεδομένο ότι τίποτα δεν έχει απομείνει από την ελληνική πόλη του πόνου και του θρύλου. Είναι αλήθεια πως όσα άφησε το 1922 η φωτιά και το μαχαίρι, οι Τούρκοι βιάστηκαν να το σκεπάσουν με κολοσσιαία κτίρια πολυκατοικιών, εργατικών κατοικιών κάθε είδους και γούστου. Εκατομμύρια τόννοι μπετόν, λες και θέλουν να σκεπάσουν την ενοχή και να εξαφανίσουν τη μνήμη. Υπάρχουν μερικά καφενεία εκεί πάνω στο κάστρο με ανοιχτές βεράντες. Το βραδάκι προσφέρουν το υπερθέαμα του ηλιοβασιλέματος.

Τα παλιά ελληνικά σπίτια είναι ελάχιστα (φωτογραφία). Τα καταλαβαίνει όμως κανείς με την πρώτη ματιά. Επιβλητικά αρχοντικά με τονισμένα τα κλασικά στοιχεία. Υπάρχουν ακόμα σπίτια που κάτι στην πόρτα τους, κάτι στη διακόσμησή τους μιλάει για εκείνους τους νοικοκύρηδες που ήθελαν με κάθε τρόπο να υπογραμμίσουν την ελληνική καταγωγή τους. Λιγοστά καλλιμάρμαρα μέγαρα, χρονολογημένες σιδεριές μπαλκονιών, μαϊνάνδροι και ακροκέραμα που σώθηκαν από τη φωτιά αντιστέκονται στο χρόνο και την εγκατάλειψη.

Η προκουμαία είναι το καμάρι της Σμύρνης. Η κατασκευή της είχε αρχίσει το 1867. Ψυχή και καρδιά της σμυρναϊκής οικονομίας και κοινωνίας. Η Σμύρνη στην περίοδο 1880-1920 συγκέντρωνε όλο το εμπόριο της δυτικής και νότιας Μικράς Ασίας. Πλοία εμπορικά φορτωμένα με πολύτιμο εμπόρευμα, δεμένα στο λιμάνι περιμένουν τους αγοραστές. Σταφίδα, ξερά σύκα, βαμβάκι, καπνός, αλάτι, σιτάρια, χαλιά, αλλά και όπιο σε απίστευτες ποσότητες, έτοιμα να φορτωθούν και να οδηγηθούν στη Δύση. Ακόμα και βιομηχανικά, τυποποιημένα αγαθά, όπως γυαλικά, σιδηρικά, έπιπλα και υφαντουργικά προϊόντα, που προδίδουν αστικό τρόπο ζωής.

Αλλά και ατμόπλοια επιβατηγά, της γαλλικής Messageries, της τουρκικής Χαμιδιέ, του Κουρτζή, του Πανταλέοντος, μεταφέρουν ταξιδιώτες που έχουν την περιέργεια να γνωρίσουν την Ανατολή. Επιπλέον τα μικρά ατμόπλοια πραγματοποιούν τη συγκοινωνία από το λιμάνι στα προάστια. Για το Κορδελιό, τα Πετρωτά, το Γκιόζ- Τεπέ, το Καρατάσι.

Στην πλακόστρωτη προκουμαία συγκεντρώνονταν το πολύβουο πλήθος, στις ώρες της κοινωνικής συναναστροφής. Μεγαλέμποροι και εργάτες, μεσαιόι επαγγελματίες και άνθρωποι του μόχθου. Οι πολύχρωμες ενδυμασίες τους πρόδιδαν φυλετικές και εθνολογικές προελεύσεις. Η θέα της θάλασσας από εδώ ήταν μοναδική. Ακόμη κι οι ταρατσες των κτιρίων έχουν μετατραπεί σε μπιραρίες, καφωδεία, στέκια για όλα τα γούστα. Εδώ στα καλά



εστιατόρια το μενού περιλαμβάνει φρέσκο ψάρι από τη γνωστή στο είδος της Παπα-Σκάλα, η μαγειρευτό κρέας με επιδόρπιο πορτοκάλια Χίου η σταφύλια, ανάλογα την εποχή. Το κρασί από την Κύπρο συμπληρώνει την εικόνα της τέρψης. Στις λέσχες, τα κέντρα και τα καφενεία ορχήστρες έπαιζαν μουσικές από βιεννέζικα βαλς ως λαϊκά, ρεμπέτικα, με το μπουζούκι να κελαηδά. Χαρές και λύπες, πάθη, πόθοι και έρωτες, τόποι, χώροι, περιστατικά με αμεσότητα και έμμετρο στίχο αποκαλύπτουν εκείνη την αξέχαστη εποχή. Το «Θοδωράκι» ήταν ο μεγαλύτερος τραγουδιστής, ο Θεόδωρος Μαυρογένης και ο Παναγιώτης Τούντας ο μεγαλοφυής συνθέτης της Σμύρνης.

«Αυτή είν' η Σμύρνη η ζακουστή,

του Ραψωδού η πατρίδα,

που στο γινάτι των καιρών,

παρέμειν'(ε) Ελληνίδα».



(Στη φωτογραφία η αθλητική ομάδα του «ΠΑΝΙΩΝΙΟΥ Γ. Σ.»,

που μαζί με τον «Γ. Σ. ΑΠΟΛΛΩΝ» σηματοδοτούν την παρουσία της αθλητικής Σμύρνης στα αθλητικά πράγματα της Ελλάδας για περισσότερα από 100 χρόνια).

Κανείς δεν μπορούσε να φθάσει στη Σμύρνη και να μη επισκεφθεί το περίφημο παζάρι της. Ήταν μεγαλύτερο από της Κωνσταντινούπολης, αλλά και πιο δυτικότερο. Κυριαρχούν τα προϊόντα της αγγλικής βιομηχανίας, γυαλικά, ελβετικά ρολόγια, χαλιά της Περσίας και γλυκά ταψιού. Όπως αναφέρει με έκπληξη ο Γάλλος περιηγητής Paul Eudel, το 1870, από το παζάρι δεν λείπουν τα αρχαία κομμάτια από τα ερείπια της Εφέσου.

Στα χρόνια του 1912 ο πληθυσμός της πόλης υπολογιζόταν σε 240.000 κατοίκους. Οι Έλληνες ήταν 100.000, οι Τούρκοι 60.000, Εβραίοι 20.000, Αρμένιοι 15.000 και 15-

20.000 διαφόρων εθνοτήτων. Οι Έλληνες κατοικούν κοντά στο λιμάνι και στο εμπορικό κέντρο, τον Φραγκομαχαλά, εδώ που από τον 16^ο αιώνα διαμένουν οι Ευρωπαίοι, κυρίως Άγγλοι, Γάλλοι, Ολλανδοί, Βενετοί, Γενουάτες.

Από τα πρωτοχριστιανικά χρόνια η Σμύρνη αναγράφεται ως αυτοκέφαλη αρχιεπισκοπή. Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα ο Γάλλος περιηγητής Vital Cuinet ανέφερε ότι υπήρχαν 13 ορθόδοξες εκκλησίες, 10 καθολικές, 3 αρμενικές, 3 εκκλησίες διαμαρτυρομένων και 15 συναγωγές. Ο ναός της Αγίας Φωτεινής, άγνωστο πότε θεμελιώθηκε, υπήρξε από τους παλαιότερους της Σμύρνης. Στα 1892 τοποθετήθηκε στο κωδωνοστάσιο μεγάλο ρολόι βαυαρικού εργοστασίου. Ήταν το πλέον υψηλό και επιβλητικό μνημείο της εποχής (φωτογραφία). Με την ανταλλαγή των πληθυσμών η



Σμύρνη έχασε τους δεσμούς της με το ορθόδοξο παρελθόν. Σήμερα υπάρχει η μικρή ορθόδοξη εκκλησία της Αγίας Φωτεινής, που οι Ολλανδοί προτεστάντες παραχώρησαν για εκατό χρόνια στην ορθόδοξη κοινότητα της πόλης, το 1952. Στις μεγάλες γιορτές λειτουργεί κληρικός από το Οικουμενικό Πατριαρχείο και οι περισσότεροι πιστοί είναι υπάλληλοι του ελληνικού προξενείου, Έλληνες αξιωματικοί του ΝΑΤΟ. Και οι τριάντα, περίπου, εναπομεινάντες Έλληνες της Σμύρνης, χωρίς ελληνικό διαβατήριο, χωρίς παπά, χωρίς όμως να χάσουν τα όνειρα και την ελπίδα.

Στον τομέα της παιδείας η Σμύρνη υπήρξε πρωτοπόρος και η συμβολή της στην ανάπτυξη του φρονήματος του ελληνικού στοιχείου, αλλά και όλου του μικρασιατικού ελληνισμού υπήρξε τεράστια. Η περίφημη Ευαγγελική Σχολή, υπήρξε το καύχημα

των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων από το 1733. Στον τομέα της υγείας επιβεβαιώνεται η ηγετική θέση της ελληνικής κοινότητας με στοιχεία: Το Γραικικό νοσοκομείο είναι το μεγαλύτερο και άρτια εξοπλισμένο νοσοκομείο της Σμύρνης. 103 από τους 125 γιατρούς της πόλης ήταν Έλληνες και τα 35 από τα 50 φαρμακεία ελληνικά.

Η καταστροφή του 1922 κατέστρεψε άπαξ δια παντός την οικονομική ζωή της πόλης και σταμάτησε τη γοργή πρόοδο του ελληνικού στοιχείου σε μια χρονική στιγμή, που ο μικρασιατικός Ελληνισμός βρισκόταν στο απόγειο της ακμής και η Σμύρνη στην καλύτερη της ώρα. Ένας λαμπρός κόσμος με οράματα, δράση και προοπτική, χάθηκε άδοξα και τραγικά.

Τα τουρκάκια παραμονεύουν τον τουρίστα με ταβάδες γεμάτους κουλούρια, φωνάζοντας ελληνικά (φωτογραφία).



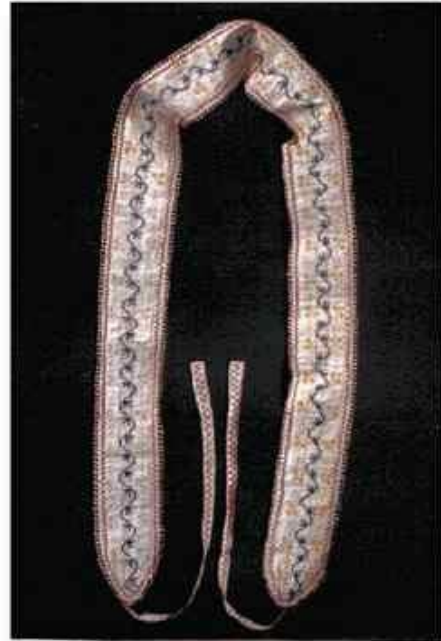
Μισή ώρα κρατάει η περιήγηση της πόλης με το πούλμαν και ...πέντε ώρες μένουν ελεύθεροι οι επισκέπτες για ψώνια. Είναι ωραία η παραλιακή λεωφόρος της Σμύρνης, κάτι ανάμεσα στη Θεσσαλονίκη και το Παλιό Φάληρο. Συχνά όμως η ατμόσφαιρα είναι αποπνικτική, καθώς το λιμάνι μυρίζει άσχημα ανάλογα με τον καιρό. Σήμερα κρύβει τον άγριο βιασμό της και περιμένει το σούρουπο. Όταν ο ορίζοντας βάφεται κόκκινος κι ο αέρας φέρνει τις φωνές από απέναντι.

Στα πεζοδρόμια κάτω από δροσερές τέντες, με περικοκλάδες που σκαρφαλώνουν στους κορμούς των φοινικόδεντρων, τα εστιατόρια και οι μπουραρίες. Η ανάσα της Ελλάδας καυτή. Ξυλόγλυπτες μανταλωμένες πόρτες και ασφαλισμένα παράθυρα είναι ό,τι απέμεινε μετά τον μεγάλο χαλασμό. Σπίτια ερειπωμένα στεγάζουν τη φτώχεια και τη μιζέρια χιλιάδων εποίκων από την Ανατολή. Βουβοί μάρτυρες ενός απaráμιλλου πολιτισμού, που ενταφιάστηκε ζωντανός εδώ στα ματωμένα χώματα της Ιωνίας.

Ήθη – Έθιμα

Συνεργάστηκαν οι μαθητές: Άννα Νικολαρέα, Κων/να Ιωάννου, Τάσος Παπαλουκάς, Λάμπρος Λέκκας, Δήμητρα Παντάκη, Κων/να Αδαμοπούλου

Ήθη κι έθιμα του χωριού Σέρντιβαν



Ι. ΓΕΝΝΗΣΗ - ΒΑΠΤΙΣΗ - ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΕΣ ΕΟΡΤΕΣ

Γεννητούρια

Από την εγκυμοσύνη της ακόμη η γυναίκα έπρεπε να είναι προσεκτική στο κάθε τι. Αυτό βέβαια ήταν αρκετά δύσκολο μιας και οι δουλειές του σπιτιού ήταν πάρα πολλές και τις περισσότερες από αυτές έπρεπε να τις κάνει η ίδια. Δεν έλειπαν βέβαια και οι φορές που έπρεπε να πανε στα χωράφια, όπου μερικές μάλιστα γεννούσαν εκεί. Οι συμβουλές για την έγκυο γυναίκα δίνονταν από τη μαμή η οποία ήταν και η υπεύθυνη της "γέννας". Μετά τα γεννητούρια και εφόσον όλα πήγαιναν καλά, η οικογένεια δώριζε στη μαμή ένα σαπούνι, ένα ψωμί και χρήματα. Αυτή παρακολουθούσε τη λεχώνα, για οκτώ ημέρες, η οποία βέβαια δεν έπρεπε να βγει έξω από το σπίτι της για 40 ημέρες. Της απαγορεύονταν οι βαριές δουλειές και της δίνονταν ένα πλήθος από πρακτικές συμβουλές όπως:

ξύλινη κούνια και φασκιωμένο ομοίωμα μωρού

"...η λεχώνα δεν έπρεπε να φυσά τη φωτιά, ακόμη έπρεπε να έχει τη φτέρνα της ανάμεσα στα σκέλια, όταν καθόταν καταγής.

Βαφτίσια

Το μωρό βαπτίζονταν μέσα στις πρώτες 40 ημέρες. Η νονά ήταν πάντα η ίδια στην οικογένεια και αυτό συνεχιζόταν από γενιά σε γενιά. Η νονά έπερνε το λαδοπάνι, την αλλαξιά, μία φορεσιά και τις λαμπάδες. Το όνομα αποφασίζονταν από τους γονείς του πατέρα. Οι γονείς του μωρού δεν ήταν παρόντες κατά τη διάρκεια του μυστηρίου. Περίμεναν στο σπίτι την ανακοίνωση του ονόματος από τα παιδιά του χωριού, που με μεγάλη χαρά έτρεχαν για να πάρουν και το "μπαξίσι". Μετά το μυστήριο ακολουθούσε γλέντι. Άλλο ένα γινόταν και μετά από 3 ημέρες, μόνο για τις γυναίκες, όταν η νονά έβγαζε το μωρό από το λάδι. Κατά τη διάρκεια του ξελαδώματος έβαζε ένα αυγό στο νερό, για να είναι ατελείωτες οι μέρες του όπως δεν έχει αρχή και τέλος το αυγό. Επίσης έριχναν μέσα στη σκάφη του μωρού χρήματα για να είναι αγαπητό όπως το χρήμα, λέγοντας ο καθένας και τις ευχές του.

Εορτές

Στις ονομαστικές εορτές, μετά την εκκλησία, όπου οι εορτάζοντες είχαν αρτοκλασία,



άρχιζαν οι επισκέψεις. Οι συγγενείς κατέφθαναν στο σπίτι με γλυκά, λουλούδια και άλλα δώρα και το διασκεδάζαν.
αναμνηστική φωτογραφία - ημέρα εορτής

II. ΠΡΟΞΕΝΙΑ - ΑΡΡΑΒΩΝΙΑΣΜΑΤΑ - ΓΑΜΟΣ

Προξενιό

Ο γάμος γινόταν μόνο με προξενιό. Κανένας δεν παντρεύονταν αν δεν προηγούνταν προξενιό. Ήθελαν να ξέρουν τη γενιά της νύφης, την οικονομική οικογενειακή της κατάσταση, και την κοινωνική τάξη που ανήκε. Το προξενιό αναλάμβαναν οι συγγενείς του γαμπρού αφού γινόταν η επιλογή της κοπέλας. Δεν ήταν απαραίτητο να γνωρίζει ο γαμπρός τη νύφη, ούτε και να ζητηθεί η γνώμη του. Το συζητούσαν με τους γονείς της νύφης οι οποίοι και αποφάσιζαν. Συνήθως ανέβαλλαν την απάντηση μέχρι να το συζητήσου μεταξύ τους.

Όταν συμφωνούσαν, τότε οι γονείς του γαμπρού πήγαιναν αυτο-προσώπως στα προξενιά κρατώντας ένα αναμμένο φανάρι. Τα προξενιά γίνονταν συνήθως τα "δωδεκαήμερα" γιατί σταματούσαν από τις δουλειές. Χαρακτηριστική εικόνα των ημερών εκείνων τα φαναράκια που περιφέρονταν στους δρόμους από τους διάφορους προξενητές. Την υποτιθέμενη νύφη δεν τη ρωτούσαν ποτέ αν δέχεται.

Αρραβώνας

Ο αρραβώνας γινόταν βράδυ του Σαββάτου ή γιορτερές μέρες. Ο γαμπρός απουσίαζε. Παρεβρίσκονταν μόνο τα πεθερικά με τους συγγενείς. Έπρεπε όμως τα άτομα που θα πήγαιναν στη νύφη να μην είναι ζυγά. Αν ήταν το θεωρούσαν κακό σημάδι για τον αρραβώνα.

Τα πεθερικά χάριζαν στη νύφη μια ντούμπλα (διπλή λίρα) ή ακόμη και πεντόλιρο και γενικά χρυσαφικά. Οι συγγενείς του γαμπρού κερνούσαν λεφτά, με τα οποία η νύφη αγόραζε χρυσαφικό. Οι συγγενείς της νύφης έδιναν μόνο ένα πουκάμισο για το γαμπρό και ένα μεγάλο, μακρόστενο, υφαντό και κεντημένο μαντήλι (το λεγόμενο "αρραβώνας") το οποίο κρεμόταν στον τοίχο του σπιτιού του γαμπρού, με έναν κεσέ (μικρό σάκο για νομίσματα) για να δηλώνει τον αρραβώνα. Στον γάμο το έπαιρναν από τον τοίχο και το έδιναν στη νύφη. Στον νουνό η νύφη έδινε ένα πουκάμισο. Μετά οι συγγενείς της νύφης έφευγαν όλοι μαζί (χωρίς τη νύφη βέβαια) και πήγαιναν στο σπίτι του γαμπρού όπου φιλεύονταν. Εκεί κερνούσαν τους συγγενείς της νύφης από ένα μαντήλι.

Την επόμενη μέρα η φιληνάδα της νύφης έπρεπε να πάει με μια σταμνα γεμάτη νερό στο σπίτι του γαμπρού όπου θα τους κερνούσε, αρχίζοντας από την μητέρα του και έπειτα όλους τους άλλους συγγενείς. Αυτοί με τη σειρά τους της έδιναν δώρα. Την επόμενη Κυριακή από τον αρραβώνα, τα πεθερικά πήγαιναν στο σπίτι της νύφης με γλυκό (μπακλαβά) το οποίο το έλεγαν "γλυκό μαγέρεμα" και επάνω ένα φλουρί. Η νύφη από την μεριά της είχε έτοιμες τις "τουτάμες" (μουκέτα με λουλούδια) με τα μαντήλια και τα έστελνε στους συγγενείς του γαμπρού.

Όσο διαρκούσε ο αρραβώνας συνηθιζόταν, στην γιορτή της Παναγίας, η πεθερά να στέλνει στη νύφη ένα καρπούζι με φλουρί, καθώς και του Αγίου Θεοδώρου μια καρυδόπιτα. Οι μητέρες και των δύο παιδιών, όταν ζύμωναν ψωμί, πήγαινε η μία στην άλλη. Η νύφη όμως ποτέ δεν έτρωγε από το ψωμί της πεθεράς της καθώς και οτιδήποτε περιείχε μαγιά (π.χ. γιαούρτι), γιατί αν γινόταν αυτό θα χαλούσε το προξενιό. Η νύφη δεν πήγαινε στο σπίτι του γαμπρού, δε μιλούσε ποτέ στα πεθερικά, στους συγγενείς και στο γαμπρό και απέφευγε τις συναντήσεις μαζί τους ακόμη και στο δρόμο. Αν τα πεθερικά της νύφης ή οι συγγενείς ήθελαν να τους μιλήσει, έπρεπε πρώτα να την κεράσουν μέντα

ή λίρα και στη συνέχεια να της ζητήσουν να τους μιλήσει, αφού η νύφη δεν είχε το θάρρος να πιάσει κουβέντα από μόνη της, είτε γιατί ντρεπόταν είτε γιατί τους σεβόταν.

Γάμος

Μια βδομάδα πριν από το γάμο, συγκεκριμένα το Σάββατο, έκαναν κόλυβα και οι δυο μητέρες και μνημόσυνο - πρόσκληση στους νεκρούς τους, γιατί μετά το γάμο επι ένα χρόνο δεν πήγαιναν στα νεκροταφεία. Την Κυριακή το βράδυ πήγαιναν οι γονείς του γαμπρού το μπαούλο για την προίκα στο σπίτι της κοπέλας, το οποίο περιείχε κάποιο χρυσαφικό, ρύζι και χρήματα. Αυτή η διαδικασία ήταν απαραίτητη για να επιβεβαιωθεί ότι την επόμενη Κυριακή θα γίνει ο γάμος. Αυτά ήταν τα "Ντανασίκια". Από τη Δευτέρα άρχιζαν οι δουλειές του σπιτιού, όπου καλούσαν τους κοντινούς συγγενείς.

Οι "Καρακολτσίδες" (οι νεαροί συγγενείς του γαμπρού) καλεσμένοι από την Παρασκευή του γάμου ήταν υποχρεωμένοι να αναλάβουν τις δουλειές για το γάμο, να φέρουν νερό, να κόψουν ξύλα, να ανάψουν το φούρνο, τη φωτιά για το φαγητό και να καλέσουν τους συγγενείς.

Την Παρασκευή πριν από το γάμο πήγαιναν με τα όργανα στο φούρνο για να ψήσουν τα

τσουρέκια και τα ψωμιά που είχαν ζυμώσει οι γυναίκες και στη συνέχεια, με τα όργανα πάλι, πήγαιναν τη νύφη στο χαμάμ, στο Αντά Παζάρ. Το βράδυ της Παρασκευής έκαναν φαγητά με κρέας, τα οποία ήταν όλα μαγειρευμένα στην κατσαρόλα.

Μ' αυτά τα φαγητά την επόμενη μέρα (Σάββατο), έκαναν το τραπέζι στους καρακολτσήδες, στους οποίους έβαζαν τέλια κι από ένα λουλούδι και πήγαιναν να χτενίσουν τη νύφη.

Όταν έφταναν με τα φαγητά στη νύφη την κερνούσαν και της έδιναν χρήματα ενώ αυτή τους χάριζε από ένα μαντήλι. Το χτένισμα έπρεπε να το κάνει η συνυφάδα ή η πιο κοντινή συγγενής. Αφού τη χτένιζαν, της φορούσαν ένα κεντημένο άσπρο μαντήλι στο κεφάλι, το ίδιο έκαναν στη συνέχεια και στους καρακολτσήδες. Ο νέος που καλούσε τον κόσμο κρατούσε στο ένα του χέρι ένα αναμμένο κερί και στο άλλο ένα μπουκάλι ούζο. Γι' αυτό και λέγανε "βρε κερί σ' έστειλα και ήρθες." Οι καλεσμένοι μαζί με τα δώρα δίνανε κι ένα κοκοράκι.

Στη συνέχεια πήγαιναν στο σπίτι των κουμπάρων. Έπαιρναν από κει την κουμπάρα και κατευθύνονταν για το σπίτι της νύφης. Εκεί γινόταν ένα μικρό αστείο, κρατούσε η νύφη το χέρι της κλειστό για να μη μπορεί να το ανοίξει η κουμπάρα και αφού το άνοιγε σταύρωνε το χέρι της, της έβαζε χρήματα και χόρευαν στην αυλή του σπιτιού.

Στη συνέχεια με τα όργανα πήγαιναν να καλέσουν τον κόσμο για το τραπέζι του Σαββάτου που γινόταν στο σπίτι του γαμπρού. Η κουμπάρα έπαιρνε τους καλεσμένους της καθώς και τους συγγενείς του γαμπρού και πήγαιναν στο σπίτι του. Μετά πήγαιναν οι συγγενείς του κοριτσιού κι έπαιρναν τα όργανα στο σπίτι της νύφης. Αργότερα οι συγγενείς του γαμπρού πήγαιναν να πάρουν τα όργανα στο δικό του σπίτι και για να καταφέρουν να τα κρατήσουν, φίλευαν και τους συγγενείς της νύφης. Συνήθως τους τάιζαν κότα γι' αυτό και λέγανε "θα πάμε να φάμε την κότα".



Έπειτα δεν επιτρεπόταν από το σόι του γαμπρού να πάνε πάλι στο σπίτι της νύφης, γιατί τους δίνανε μια κολοκύθα.

Ο γαμπρός και ένας φίλος του εκείνο το βράδυ φιλοξενούνταν στο σπίτι του κουμπάρου. Όσον αφορά τη νύφη, αυτή την τελευταία εβδομάδα δεν έπρεπε να κοιμηθεί στο σπίτι της και γι' αυτό φιλοξενούνταν μαζί με την φίλη της σε σπίτια συγγενών, εκτός από την πρώτη βραδιά που κοιμόταν στη νουνά της.

Στο σπίτι της νύφης μαζεύονταν όλες οι φίλες και οι νεαρές συγγενείς της και έπλεναν, σιδέρωναν και έστρωναν την προίκα. Το Σάββατο το βράδυ έρχονταν οι καλεσμένοι της νύφης και γλεντούσαν ως το πρωί.

Την Κυριακή το πρωί, στο σπίτι του γαμπρού έψηναν τρία τσουρέκια, για το γαμπρό, τον κουμπάρο και τον Έξαρχο. Οι καράκολτσίδες έπερναν το γαμπρό μετά μουσικής από το σπίτι του κουμπάρου και τον πήγαιναν σπίτι του. Μετά έπαιρναν το νυφικό και τα δώρα των πεθερικών της (καθρέφτη από την πεθερά και παπούτσια από τον πεθερό) με τους μουσικούς και την κουμπάρα και το πήγαιναν στο σπίτι της νύφης.

Η νύφη έστελνε στο γαμπρό πουκάμισο και κάλτσες και ξεκινούσε το ντύσιμό της. Γυρνούσαν το νυφικό τρεις φορές πάνω από το κεφάλι της νύφης, ενώ η κουμπάρα φορούσε μόνο το δεξί παπούτσι και το υπόλοιπο στόλισμα το έκαναν οι κοπέλες που ήταν εκεί.

Αφού την ετοιμάζαν η κουμπάρα με τους υπόλοιπους επέστρεφαν στο σπίτι του γαμπρού. Αρχίζε το ξύρισμα του γαμπρού όπου οι συγγενείς δεν άφηναν τον κουρέα να τον ξυρίσει παίρνοντας την σαπουνάδα από το πρόσωπό του με κέρματα. Οι μουσικοί εν τω μεταξύ έπαιζαν διάφορους σκοπούς.

Μετά το ξύρισμα ο κουμπάρος έντυνε το γαμπρό με το πρώτο ρούχο και τα υπόλοιπα του τα φορούσαν τ' άλλα παληκάρια. Στη συνέχεια ο κουμπάρος έκοβε πάνω στο κεφάλι του γαμπρού ένα τσουρέκι και το μοίραζαν στον κόσμο. Οι ελεύθερες έβαζαν το κομμάτι τους κάτω από το μαξιλάρι τους για να ονειρευτούν την τύχη τους. Ο γαμπρός, ο κουμπάρος, οι καλεσμένοι και οι μουσικοί πήγαιναν να πάρουν τη νύφη χορεύοντας.

Μπροστά στην πόρτα του σπιτιού της ήταν ο αδερφός της - άν είχε - και μερικοί συγγενείς και φίλοι. Εκεί γινόταν ένα μικρό παζάρεμα κάποιων χρημάτων για να εξαλείψουν τα εμπόδια στην παραλαβή της νύφης. Αφού συμφωνούσαν στο ποσό που έπρεπε να δώσουν, άνοιγε η πόρτα κι έμπαιναν πρώτα ο γαμπρός κι ο κουμπάρος και στη συνέχεια οι υπόλοιποι. Κάτω στα πόδια της η νύφη είχε ένα κόσκινο που ήταν καλυμμένο με μια κόκκινη μαντήλα, στο οποίο έριχνε λεφτά όποιος έμπαινε μέσα από τους συγγενείς του γαμπρού, προσκυνώντας κι όλους μπροστά στη νύφη. Τα λεφτά τα μάζευε η μητέρα του γαμπρού για να της τα δώσει λίγο αργότερα.

Στο τέλος η νύφη χαιρετούσε τους δικούς της, τους φιλούσε τα χέρια και κείνοι την κερνούσαν λεφτά. Βγαίνοντας από το σπίτι η νύφη με το γαμπρό προσκυνούσαν τρεις φορές μπροστά στην εξωτερική πόρτα και οι άλλοι τους έριχναν ρύζι και λουλούδια. Στη διαδρομή έως την εκκλησία προπορευόταν ο γαμπρός με τον κουμπάρο και τον φίλο του και ακολουθούσαν η νύφη με την κουμπάρα.



Ο πεθερός της νύφης κρατούσε ένα μπαστούνι για να εμποδίζει οποιονδήποτε ήθελε να μπει μπροστά στη νύφη.

Αφού γινόταν το μυστήριο του γάμου στην εκκλησία, βγαίνοντας από αυτήν, βάζανε μια ποδιά στη νύφη, την οποία κρατούσαν ο

γαμπρός και η κουμπάρα. Η ποδιά γέμιζε από φρούτα και ρύζι που έριχναν οι χωριανοί στο δρόμο πηγαίνοντας προς το σπίτι. Το περιεχόμενο της ποδιάς έπρεπε να το αδειάσει σ' ένα ταψί που είχαν έτοιμο στο σπίτι, γιατί τώρα η οικογένεια της νύφης θα τους έβαζε σε κάθε μασχάλη από ένα ψωμί και θα τους έριχναν τα τσιμπέρια. Όταν η νύφη έμπαινε στο σπίτι έπρεπε να πατήσει πάνω σε σίδερο ή σε αλυσίδα για να μην χωρίσει το ζευγάρι. Ο πεθερός κρατούσε μέλι και καϊμάκι ή ένα πιάτο ρυζόγαλο και σταύρωνε με το δάχτυλό του την πόρτα, και μετά τους έδινε να φάνε και οι δύο από λίγο. Ένα νεαρό αγόρι που έπρεπε να έχει εν ζωή και τους δύο γονείς του έπαιρνε τα τσιμπέρια τους και η νύφη του φιλούσε το χέρι δίνοντάς του κι ένα μαντήλι. Στη συνέχεια τοποθετούσαν μπροστά στο ζευγάρι ένα μεγάλο κολοκύθι με δύο τρύπες στις οποίες έβαζαν δύο αναμμένες λαμπάδες. Η νύφη κρατούσε και ένα μωρό στην αγκαλιά της, το οποίο ήταν αγόρι, για να τεκνοποιήσει κι έτσι περνούσαν όλοι οι συγγενείς αλλά και οι χωριανοί για να τους ευχηθούν.

Μετά πήγαιναν να πάρουν με τα όργανα την προίκα, η πεθερά τον καθρέπτη και τα ρούχα που φορούσε η νύφη το προηγούμενο βράδυ. Τα ρούχα της νύφης για την παραμονή του γάμου ήταν αγορασμένα από τα πεθερικά της και λέγονταν "συνιάτικα". Το νυφικό ήταν διαφόρων χρωμάτων και τα ρούχα που θα φορούσε την επομένη του γάμου της λεγόταν "δευτεριάτικα". Ο αδελφός της νύφης έπαιρνε το μπαούλο δεμένο με μια τριχιά στον ώμο του, οι φίλοι του γαμπρού το στρώμα, ο ξάδερφος το πάπλωμα και όλοι οι άλλοι την υπόλοιπη προίκα και μαζί με τους συγγενείς της νύφης, εκτός από την μητέρα και τον πατέρα της, πήγαιναν την προίκα στο σπίτι του γαμπρού. Εκεί αφού τους κερνούσαν θ' άρχιζε το γλέντι.

Το πρώτο τραπέζι γινόταν από τη νονά και το πρώτο φαγητό μετά το γάμο ήταν το "κεσκέκ". Το βράδυ της Κυριακής στο γλέντι έμεναν μόνο οι συγγενείς του γαμπρού και οι κουμπάροι, χορεύοντας, τρώγοντας και πίνοντας. Ο κουμπάρος κάποια στιγμή έλεγε στο ζευγάρι να φύγει από το γλέντι και να πάει στο δωμάτιό του γρήγορα για να μην προλάβουν και δείρουν τον γαμπρό. Όταν το ζευγάρι αποχωρούσε, το γλέντι συνεχίζονταν για όσο ακόμη ήθελαν.

Το πρωί της Δευτέρας, αν η νύφη ήταν τίμια, η μάνα του γαμπρού έστελνε είδηση στη συμπεθέρα με μια συγγενή τους και της έλεγε: "με γεια τα παλικάρια". Η μητέρα της τότε έφτιαχνε πίτες και χαλβά και τα έστελνε στην κόρη της κι αφού ειδοποιούσαν και την κουμπάρα άρχιζε πάλι ένα γλέντι μέχρι το μεσημέρι. Στην αντίθετη περίπτωση, οι εθιμοτυπικές διαδικασίες ήταν χλευαστικές και για τις δυο οικογένειες.

Οι γονείς της νύφης δεν έπρεπε να δούν την κόρη τους για μια βδομάδα.

Την τρίτη μέρα του γάμου, οι συγγενείς έφτιαχναν φαγητά και πίτες κι έλεγαν πως πήγαιναν να γλεντήσουν στις γκιουζλεμέδες. Το βράδυ της ίδιας ημέρας η νύφη καλούσε συγγενείς και κουμπάρους, τους μοίραζε δώρα και γλεντούσαν και πάλι.

Το απόγευμα του Σαββάτου οι κοπέλες της γειτονιάς πήγαιναν μαζί με τη νύφη στη βρύση. Αν συναντούσε στο δρόμο της ηλικιωμένους ανθρώπους τους φιλούσε το χέρι. Στο μέρος που ήταν η βρύση, η νύφη γέμιζε την κανάτα της προσκυνούσε και στη συνέχεια έριχνε λεφτά για να τα μαζέψουν οι κοπέλες από κάτω.



Την Κυριακή πήγαιναν όλοι μαζί στην εκκλησία. Όταν τελειωνε η λειτουργία το ζευγάρι και οι γονείς του γαμπρού πήγαιναν στο σπίτι της νύφης με τα φαγητά τους. Εκεί γινόταν το τραπέζι, το λεγόμενο και "τα πιστρόφια".

Σαράντα ημέρες μετά το γάμο η νύφη εξυπηρετούσε όλη την οικογένεια. " Έπρεπε να στέκεται όρθια την ώρα που η υπόλοιπη οικογένεια έτρωγε και μόνο σαν τελείωναν θα μάζευε το τραπέζι και θα 'τρωγε κι αυτή. Τους έπλενε τα πόδια και έκανε όλες σχεδόν τις δουλειές." Μετά το γάμο, αν ήταν Πρωτοχρονιά, οι κουμπάροι πήγαιναν στο ζευγάρι που είχαν παντρέψει, φαγητά, τσουρέκια και σταφίδες και η νύφη τους έδινε χαλβά.

Το Πάσχα η κουμπάρα έστελνε στη νύφη ένα ζευγάρι κάλτσες, παντόφλες και λαμπάδες. Τις παντόφλες θα τις φορούσε για να πάει να πάρει Βάγια την Κυριακή των Βαΐων. Ακόμη, τα πεθερικά της νύφης, το Πάσχα, έπαιρναν τα φαγητά τους και πήγαιναν όλοι μαζί στους κουμπάρους για ένα ακόμη γλέντι.

Την Πρωτομαγιά έστελνε η νύφη στα πεθερικά μαγιάτικο στεφάνι.



III. ΑΡΡΩΣΤΙΕΣ - ΓΕΡΑΜΑΤΑ - ΘΑΝΑΤΟΣ

Αρρώστιες

Σε θέματα υγείας, αν το πρόβλημα δεν ήταν πολύ σοβαρό, αναλάμβαναν οι πρακτικοί του χωριού. Χαρακτηριστικό είναι πως δύσκολα ακόμα και γιατρός θα έκανε διάγνωση, γιατί όπως αναφέρεται, ακόμη κι όταν πονούσε η κοιλιά τους έλεγαν η καρδιά μου πονάει. Σε δύσκολες περιπτώσεις τους μεταφέρανε στο Αντά Παζάρ.

Γεράματα

Όσοι κατόρθωναν να περάσουν το όριο ηλικίας των εξήντα ετών, θα λέγαμε πως από εκεί και έπειτα η ζωή τους θα ήταν ευκολότερη. Ο πρώτος λόγος είναι πως δεν ήταν αρκετά δυνατοί πλέον για να χρησιμοποιηθούν από τους Τούρκους, όσο και να προσφέρουν τη βοήθειά τους σε δύσκολες εργασίες της οικογένειας. Εξάλλου, τόσο τις ανδρικές δουλειές, όσο και τις γυναικείες, όπως είδαμε από το θεσμό του γάμου, υποχρεούνταν να τις κάνουν τα νέα ζευγάρια. Οι γεροντότεροι απολάμβαναν το σεβασμό και την περιποίηση των νεοτέρων. Αυτό βέβαια δεν τηρούνταν πάντα. Στις οικογένειες που τα οικονομικά προβλήματα ήταν μεγάλα οι άνθρωποι δούλευαν για τα προς το ζειν έως τα βαθιά τους γεράματα. Οι γεροντότεροι περνούσαν τον περισσότερο καιρό τους στο καφενείο σχολιάζοντας τα του χωριού, ενώ οι ηλικιωμένες γυναίκες πρόσεχαν τα εγγόνια τους για να μπορεί το ζευγάρι να εργασθεί. Πάντως η ήσυχη ζωή στα γεράματα ήταν ευχή για όλους, μιας και η φράση καλότυχος γονιός στα γεράματα προσδιόριζε και την καλότυχη γηροκόμηση, μα και το σωστό ήθος των παιδιών τους.

Θάνατος

Η ύστατη στιγμή του ανθρώπου είτε από ατύχημα είτε από γηρατιά συνοδευόταν με πένθος. Οι γυναίκες βάζαν τα ρούχα τότε μαύρα και δεν έκοβαν τα μαλλιά τους, ενώ οι άνδρες έμεναν αζύριστοι για 40 ημέρες. Συγγενείς και φίλοι συνόδευαν το νεκρό στο νεκροταφείο, ενώ το Πάσχα βάζανε τ' αυγά μαύρα.

IV. ΓΙΟΡΤΕΣ - ΠΑΝΗΓΥΡΙΑ

Στην τόσο κουραστική ζωή τους οι γιορτές και τα πανηγύρια ήταν όαση χαράς. Μαζευόντουσαν όλοι στα τσαϊράκια, μια αλάνα που την είχαν διαμορφώσει έτσι ώστε να μπορούν να διασκεδάζουν και εκεί στήνανε το γλέντι. Μουσική, χορός και ποτό. Τα πανηγύρια αυτά, συνεχίστηκαν τόσο στη Μικρά Ασία όσο και στη σημερινή εγκατάσταση των κατοίκων στη Μάνδρα.

Απόσπασμα από το βιβλίο Ο ΔΕΡΒΙΣΗΣ σχετικά με την πανηγυρική εορτή του Αγίου Γεωργίου.... έξωθεν του χωρίου προς τό ανατολικόν μέρος καί εις απόστασιν μόλις τετάρτου της ώρας απέχουσαν αυτού, επί τερπνής καί ζωγραφικής θέσεως, εκείτο εξωκλήσιον βυζαντινής εποχής, τιμώμενον επ' ονόματι του μεγαλομάρτυρος Γεωργίου, καί κατά τήν ημέρα ταύτην κατ' ετος άπαντες οι χωρικοί Ν. καί οι των πλησιοχώρων χωρίων κάτοικοι ερχόμενοι εκεί ετέλουν δημοτελή πανήγυριν εις μνήμην του ρηθέντος αγίου.

Επιτροπεία διοριζομένη παρά των χωρικών Ν. μετέβαινε τήν προηγουμένην της εορτής εις τό ρηθέν μέρος, εκάθαιρε τόν ναόν, τά προαύλια καί τά πέριξ αυτού, εστόλιζε τούτον εσωτερικώς καί εξωτερικώς μέ κλάδους μυρσίνης, δάφνης, καί μέ ποικίλα εύοσμα άνθη, τήν δέ επομένην ημέραν κατά τήν επέτειον της εορτής, οι ιερείς του χωρίου Ν. φέροντες μεθ' εαυτών άπαντα τά εκκλησιαστικά σκεύη καί ιερά αμφια ήρχοντο λίαν πρωϊ εκεί, καί εσήμαινον τήν λώραν της ενάρξεως της λειτουργίας, οπότε άπαντες οι φιλέορτοι του χωρίου Ν. καί των πέριξ χωρίων, αλλοι μέν αφ' εσπέρας συνελθόντες, εκεί, καί αλλοι τήν πρωϊαν περί τό λυκαυγές, αθρόοι προσήρχοντο εις τόν ναόν καί ήκουον μετά θρησκευτικής ευλαβείας καί κατανύξεως τήν θείαν λειτουργίαν.



Μετά τό πέρας αυτής διηρημένοι καθ' ομάλους συγγενικούς, ήρχιζον επιδιδόμενοι εις διάφορους ασχολίας, αφορώσας εις τήν προπαρασκευήν του γεύματος, των νέων σφαζόντων καί ψηγόντων τούς αμνούς, επιστατούντων των γερόντων, των γυναικών προπαρασκευαζουσών τά διάφορα εδέσματα καί λοιπά αναγκαία διά τήν τράπεζαν, των παιδιών διασπειρομένων εις τά πέριξ εν ευθυμία, φωναίς καί αλαλαγμοίς πρός μεταφοράν κλάδων μυρσύνης, δάφνης καί λοιπών ευθαλών δένδρων, καί των νεανίδων μέ τό άσμα εις τά χείλη διατρεχουσών τούς αγρούς και τούς κήπους πρός συλλογήν ανθέων, πρός στολισμόν εαυτών τε καί της τραπέζης, καί ινα προσφέρωσιν εκλεκτάς ανθοδέσμας τοις προσφιλέστατα αυταίς διακειμένοις..

Τα πρώτα χρόνια στη Μάνδρα και αφού ξεπέρασαν τις δυσκολίες της προσφυγιάς οι κάτοικοι άρχισαν να οργανώνουν και πάλι της ζωή τους. Τα ήθη και έθιμα δεν ξεχάστηκαν και οι νέοι τόποι διαμορφώθηκαν ανάλογα με τις ανάγκες τους. Έτσι η περιοχή του Αϊ Γιώργη έγινε το νέο τους τσαϊράκι όπου μαζευόντουσαν για να γιορτάσουν και να τιμήσουν τη μνήμη του Αγίου.

Χριστούγεννα

Τις γιορτές των Χριστουγέννων οι γυναίκες καθάριζαν το σπίτι. Οι άνδρες σφάζαν το ζώο και ετοιμάζαν τα κρέατα για τη μεγάλη γιορτή, μιας και



νήστευε όλο το χωριό. Ακόμη αναφέρεται πως τα κάλαντα τα λέγανε οι μεγάλοι. Την ημέρα των Χριστουγέννων και μετά την εκκλησία ακολουθούσε πλούσιο τραπέζωμα.

Πρωτοχρονιά-Θεοφάνεια

Όπως ήδη έχει αναφερθεί, ευλαβικά γιορτάζονταν όλες οι γιορτές σε οικογενειακό ή ευρύτερα συγγενικό περιβάλλον και τηρούνταν οι νηστείες.

Αποκριές

Μικροί και μεγάλοι μασκαρευόντουσαν και το γλεντούσαν, μιας και άρχιζε από κει και έπειτα η μεγάλη νηστεία.

Πάσχα

Στην μεγάλη γιορτή σημαντική ήταν η συμμετοχή των γυναικών. Τα σπίτια έπρεπε να είναι πανέτοιμα για την Ανάσταση, ενώ ταυτόχρονα έπρεπε να τελεστούν όλα τα έθιμα και οι χριστιανικές παραδόσεις. Την Μεγάλη Πέμπτη βάφαν τ' αυγά και το βράδυ ξενυχτούσαν τον νεκρό Χριστό. Την Μεγάλη Παρασκευή οι νέες στόλιζαν τον επιτάφιο και οι γριές μοιρολογούσαν όλη την ημέρα στην εκκλησία. Το Μεγάλο Σάββατο στους φούρνους έψηναν τα τσουρέκια και τα κουλούρια και την ημέρα της Αναστάσεως περιέφεραν την εικόνα της Ανάστασης από τα σημεία όπου πέρασε ο επιτάφιος. Πήγαιναν το Άγιο φως και στα νεκροταφεία και το μεσημέρι άρχιζε ο μεγάλος εορτασμός με μουσική, χορό και άφθονο φαγοπότι μετά από την περίοδο της μεγάλης νηστείας.

V. ΑΘΛΗΤΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ - ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ

Σ' ένα χώρο τσαϊράκι διαμορφωμένο κατάλληλα για την πάλη, μαζευόντουσαν μόνο άνδρες και εκεί οι παλαιστές πεγλιβάνηδες φορούσαν τον κιοσπέ (σώβρακο πάλης), αλείβονταν με λάδι και αγωνίζονταν με έπαθλο κάποιο ζώο. Γνωστός παλαιστής με πολλές διακρίσεις ήταν ο Μαμαλίκας, ο οποίος εκπροσωπούσε σε αγώνες όλο το καϊμακαμλίκι.

Τα παιχνίδια των παιδιών ήταν το γνωστό κρυφτό και κυνηγητό. Άλλα παιχνίδια ήταν το Βάριγκε, όπου μια σειρά αγοριών και μια σειρά κοριτσιών πηγαينوερχόντουσαν λέγοντας κάποιο τραγούδι. Ακόμη παίζανε το τζαμί, δύο ομάδες προσπαθούσαν εναλλάξ να ρίξουν πρώτα με το τόπι έναν πύργο, τζαμί από κεραμίδια ή πλακαρές πέτρες και στη συνέχεια να τον ξαναστήσουν δίχως η αντίπαλη ομάδα να τους πετύχει με το τόπι. Άλλα γνωστά παιχνίδια ήταν η τσανταλίνα και τα σκαμνάκια.

Ήθη, έθιμα, προλήψεις από περιγραφές υπερήλικων Κυδωνιατών

Στα αγροτικά σπίτια, την εποχή του θέρους έπλεκαν με τους κορμούς και τα κεφάλια των σταχυών κάτι σαν ομοιώματα σταυρών και τα κρέμαγαν στους τοίχους. Το πίστευαν για γούρι για να μην λείπει ποτέ το σιτάρι από το σπίτι. Στο Γενιτσαροχώρι (ελληνικό χωριό κοντά στις Κυδωνίες) τα βουτούσαν μέσα σε δυνατή άρμη ώστε άμα στέγνωσαν είχε κανείς την εντύπωση πως βρισκόταν μέσα σε γυαλί.

Οι τσομπάνηδες το είχαν σε καλό να μοιράζουν στους συγχωριανούς τους το πρώτο γάλα από τα ζώα τους όταν πρωτογεννούσαν. Οι λαμβάνοντες εύχονταν υγεία στα ζώα και πλούσια συγκομιδή από γάλα όλο το χρόνο.

Όταν ο Μάρτης έφτανε στο τέλος του, ύστερα από τα κρύα και τους χιονιάδες του χειμώνα, τα παιδιά φώναζαν με ικανοποίηση «Μπουρτ Μαρτ έλα Απρίλ'ι» δηλαδή δεν σε φοβόμαστε πια.

Αν κανένα φτωχό παιδάκι είχε ουθουφλιά (ημεραλωπία), πίστευαν πως ήπια κατά λάθος νερό που έπιναν οι «όρθις» (οι κότες). Το φάρμακο ήταν πολύ απλό. Μόλις έδυε ο ήλιος, έβαζαν το άρρωστο παιδάκι μέσα σε ένα κοφίνι, του άναβαν κεριά στο μέτωπο και ο πιο δυνατός άντρας το μετέφερε στους μαχαλάδες στον ώμο του και από πίσω όλα τα παιδιά της γειτονιάς φώναζαν:

Του καϋμένου του Γιαννέλ'ι
Έχει ουρνιθουφλιά και κλαίγι
Όποιος δεν του πει να γιάν'ι
Αύριγιου του βράδ' να τ' βγάν'ι

Σε όλες σχεδόν τις εκκλησίες υπήρχε το εικόνισμα του Αγίου Νικήτα. Τον Άγιο Νικήτα τιμούσαν οι Κωδωνιάτες και τον προσκυνούσαν με ιδιαίτερη ευλάβεια γιατί «νικούσε» όλα τα κακά.

Το θέρος, όταν οι θεριστάδες θέριζαν το πρώτο δεμάτι κι έβλεπαν να έρχεται το αφεντικό, το έστηναν όρθιο. Αυτό σήμαινε πως έπρεπε να δοθεί ρεγάλο (δώρο). Το ποσό το διέθεταν για γλέντι που έπαιρναν μέρος όλοι οι θεριστάδες.

Στο τέλος του θερισμού (γλυτώματα) έσφαζαν ουλάκι (ερίφιο) για όλο το συγκρότημα των θεριστάδων και επακολουθούσε γλέντι.

Όταν ένα μέλος της οικογένειας ήταν βασκαμένο(κυρίως παιδιά), τότε το θυμιάτιζαν με Χριστού λουλούδι-που το φύλαγαν σε ένα σακουλάκι στα εικονίσματα. Όσο πιο πολύ θόρυβο έκαναν τα καιόμενα ξηρά φύλλα, τόσο πιο πολύ βασκαμένο ήταν το άτομο αυτό. Με το θυμιατό έκαναν σταυροειδείς κινήσεις πάνω από το κεφάλι του βασκαμένου και

κάτω από τις μασχάλες και τα πόδια. Έπειτα μέσα σε μια πράσινη πήλινη κούπα (γιγιντέσια) έριχναν λίγο νερό και μέσα σε αυτό το περιεχόμενο του καμένου θυμιάματος για να σβήσουν οι στάχτες. Ράντιζαν δώδεκα φορές τον βασκαμένο με το νερό αυτό και την άλλη μέρα ήταν καλά.

Όταν μια κότα λαλούσε σαν πετεινός, ήταν κακό σημάδι για το σπιτικό. Αποκεφαλιζόταν με ένα τσεκούρι.

Όταν τα χελιδόνια έχτιζαν φωλιές κάτω από τις στέγες των σπιτιών, θεωρείτο εύνοια για το σπιτικό αυτό.

Στο Γενιτσαροχώρι δεν έδιναν τη νύχτα αυγό. Δεν έλεγαν το ζύδι με το όνομά του, αλλά γλυκάδι για να μην ξυνίσουν τα κρασιά.

Υπήρχε πρόληψη να μη βλέπει ο κόσμος το νιο φεγγάρι. Γι' αυτό άμα κάποιος το έβλεπε δίχως να το θέλει φώναζε:

Καλώς το νιο φεγγάρι
Σαν το νιο το παλικάρι
Του κεφάλιτ ασημένιου
Του δικού μου σιδερένιο.

Στις 19 Μαρτίου στις Κυδωνίες έβγαιναν έξω και κοιμόντουσαν στο ύπαιθρο τη νύχτα όλα τα ζώα μαζί με τους παραγιούς. Όταν χυνόταν στο τραπέζι ή στο πάτωμα κρασί αυτό σήμαινε μπερεκέτ (ευτυχία). Όταν χυνόταν λάδι ή ρακί σήμαινε γρουσουζιά. Γι' αυτό πάνω από το ρακί έχυναν λίγη ζάχαρη.

Όταν στο σπίτι φώναζαν τη νύχτα τρουξαλίδες(νυχτερινά έντομα), περίμεναν μεγάλη ευτυχία.

Στην τοποθεσία Γιουρούκηδες, κοντά στο κεραμιδαριό και μέσα στη θάλασσα, υπάρχει ένας μεγάλος βράχος που ο κόσμος τον είχε βαπτίσει Βουβάλα (λόγω του όγκου του). Όταν τη μέρα του Προφήτη Ηλία, το πρωί, σκέπαζαν τη Βουβάλα τα κύματα και γινόταν ύφαλος, τότε η χρονιά θα ήταν βροχερή, κι όταν η κορυφή της Βουβάλας ήταν έξω από το νερό η χρονιά θα ήτα ξηρή. Η Βουβάλα ήταν ο μετεωρολογικός σταθμός των Κυδωνιωτών.



Οι Μοσχονησιώτες πίστευαν πως ήταν καλύτεροι ναυτικοί από τους Αϊβαλιώτες. Το πιο κάτω είναι το σκωπτικό ποίημα που έλεγαν για τους Αϊβαλιώτες:

Αϊβαλιώτη παλικαρά
πουν' τα μάτια σαν αυγά
κι η κώλους σαβαρέλα
κάτσ' όμορφα για δε φελάς
παλαβάδες μη μιλάς
μην πάρω τη μανέλα

Στου κ'μασ' απάνου ν' ανεβείς
σαν του πιτνό να διαλαλείς
να σι κουντεβγ' η κότα
η Νισιώτ'ς το δοιάκ' θε να βαστά
βάρκα αυτός θα κυβερνά
συ βάστα μον' τη σκότα.

ΜΙΚΡΑΣΙΑΤΙΚΗ ΜΟΥΣΙΚΗ

Συνεργάστηκαν οι μαθητές: Χρήστος Φούκης, Φώτης Γκιούλος, Σόλωνας Γιαγκίνης, Κωστής Παπαδάκης

Το 1922 με την μικρασιατική καταστροφή και την προσφυγιά που ολοκληρώνεται το 1924 με την ανταλλαγή των πληθυσμών, δημιουργείται στη χώρα μας η πιο τεράστια εθνική και κοινωνική αναστάτωση της νεότερης ιστορίας μας. Οι πρόσφυγες έφεραν μαζί τους και τα τραγούδια τους. Τα μικρασιάτικα τραγούδια (πολίτικα, σμυρναϊκά, αϊβαλιώτικα) παρουσιάζουν ποικιλία μορφής και περιεχομένου, που αν και μοιάζουν με δημοτικά, έχουν όμως και άλλα στοιχεία (ανατολίτικα, φραγκολεβαντίνικα, βυζαντινά), άλλοτε ανάμικτα και άλλοτε ευδιάκριτα, που δεν τα βρίσκουμε στην ηπειρωτική Ελλάδα. Ακόμη και τα όργανα διαφέρουν : βιολοσάντουρα, σάζι, ούτι, μπουζούκι, όχι όμως νταούλια και κλαρίνα.

Εν τω μεταξύ οι πρόσφυγες, στους ατελείωτους προσφυγικούς συνοικισμούς που ζούσαν και που δημιουργήθηκαν στα περίξ της Αθήνας, του Πειραιά και της Θεσσαλονίκης, άνοιγαν μαγαζιά για να παίζουν τη μουσική τους, να τραγουδούν και να ακούνε τα τραγούδια τους. Σ' αυτά τα μαγαζιά λοιπόν άρχισε να πηγαίνει ο κόσμος που δεν ήταν πρόσφυγες, αλλά ζούσε στον ίδιο χώρο μ' αυτούς στην περιφέρεια-περιθώριο της πόλης, κάτω από τις ίδιες συνθήκες υποαπασχόλησης και αποκλεισμού από το κέντρο. Από την άλλη μεριά οι πρόσφυγες πήγαιναν συχνά στους ήδη υπάρχοντες τεκέδες, όπου άκουγαν την μουσική και τα τραγούδια του μάγκα και του ρεμπέτη.

Μικρασιάτικα Όργανα

Ούτι : *Μικρασιατικό λαϊκό έγχορδο μουσικό όργανο.*

Μουσικό όργανο που μοιάζει με λαούτο και παίζεται με πένα, έχει μεγάλο ηχείο σε σχήμα αχλαδιού ,φαρδύ μπράτσο με κεφαλή που σχηματίζει ορθή γωνία και πέντε, συνήθως διπλές χορδές.

Σάζι : *Μουσικό έγχορδο όργανο της Ανατολής που θυμίζει στο σχήμα τρίχορδο μπουζούκι χωρίς όμως σπή στο κέντρο του καπακιού και μακρύ βραχίονα.*

Ζίλια : *Μεταλλικά κρόταλα σε σχήμα μικρών δίσκων για συνοδεία λαϊκού χορού ή τραγουδιού. Της περισσότερες φορές οι Μικρασιάτες χρησιμοποιούσαν τη Ζίλια για να συνοδεύουν τα κάλαντα .*

Σαντούρι : *Το Σαντούρι είναι είδος εγχόρδου μουσικού οργάνου που παίζεται με δύο χειρόπληκτρα. Το ηχείο του έχει τραπεζοειδές σχήμα και διαθέτει μεταλλικές χορδές , πάνω στις οποίες κτυπούν τα χειρόπληκτρα. Αυτό το μουσικό όργανο ήταν αγαπητό στους Μικρασιάτες και μετά τη μικρασιατική καταστροφή το έφεραν στην Ελλάδα.*

Σμυρναϊκά τραγούδια

Ένα είδος ρεμπέτικου τραγουδιού είναι και το σμυρναϊκό. Η Σμύρνη υπήρξε το σταυροδρόμι εκείνο στο οποίο συναντήθηκαν οι μουσικές της Ανατολής και Δύσης . Οι ορχήστρες, της λεγόμενες εστουντιαδίνες, έπαιζαν ευρωπαϊκή (Με επικρατούντα όργανα τη κιθάρα και το μαντολίνο),λαϊκή (με σαντούρι και βιολί)και τούρκικη μουσική (με ούτι, κανονάκι). Η πιο γνωστή εστουντιαδίνα δημιουργήθηκε το 1898 από το Β. Σιδέρη ,η οποία ονομάστηκε *Πολιτάκια*. Οι λαϊκοί καλλιτέχνες ήταν πολύ δημοφιλείς στη Σμύρνη. Η Αγγέλα Παπαζόγλου , μια από τις σημαντικότερες τραγουδίστριες της σμυρναϊκής σχολής του ρεμπέτικου έλεγε στις διηγήσεις της προς το γιο της. «Η ομορφιά της Σμύρνης δεν ήτανε τα σπίτια και οι δρόμοι αλλά ήμασταν εμείς!» Για τον

άνδρα της , το συνθέτη Βαγγέλη Παπάζογλου ανέφερε ότι «ο Βαγγέλης δεν είχε ανάγκη από όργανα για να γράφει μουσική. Έγραφε, έσβηνε με τρία πράγματα που τραγούδησε έγινε αρχιμάστορας, δάσκαλος, αρχιρεμπέτης». Με τη καταστροφή της Σμύρνης το 1922 και το τεράστιο κύμα προσφυγιάς που κατέκλυσε την Ελλάδα ήρθε και το αστικό σμυρναϊκό τραγούδι. Έτσι το λαϊκό τραγούδι δέχτηκε και τις επιδράσεις του μικρασιατικού τραγουδιού. Οι Μικρασιάτες δημιουργοί για να μπορέσουν να επιβιώσουν φτιάχνουν μουσικά συγκροτήματα. Όργανα τους είναι το Σαντούρι, το Ούτι, το βιολί, κ.α. Στην Κοκκινιά θα λειτουργήσουν οι ταβέρνες που θα τραγουδηθεί το ρεμπέτικο σμυρναϊκό τραγούδι. Σε αυτά τα κέντρα θα ακουστούν τραγούδια για τον πόνο και τα βάσανα της προσφυγιάς, για τον τεκέ και το χασίς, θύματα του οποίου θα γίνουν πολλοί δημιουργοί του ρεμπέτικου τραγουδιού. Από τους πιο γνωστούς δημιουργούς είναι ο Παπάζογλου, Σοφρονίου, Τούντας, Σκαρβέλης κ.α. Μερικά απ' τα τραγούδια τους είναι: Τι σου λέει η μάνα σου για μένα, ρεμπέτες, πέντε χρόνια δικασμένος, Μαρίτσα μου ...

Το ρεμπέτικο τραγούδι

Το ρεμπέτικο τραγούδι είναι ένα είδος ελληνικού λαϊκού τραγουδιού, το οποίο αρχικά εξέφρασε κοινωνικές ομάδες που ζούσαν στις φτωχογειτονιές των αστικών κέντρων. Αυτές αποτελούνταν από αγρότες που συγκεντρώθηκαν στις πόλεις εγκαταλείποντας την ύπαιθρο και από πρόσφυγες που κατέκλυσαν την Ελλάδα μετά τους Βαλκανικούς Πολέμους. Οι ομάδες αυτές που διατήρησαν τη λαϊκή παράδοση και δημιούργησαν το ρεμπέτικο τραγούδι μην μπορώντας να ενταχθούν στο "επικρατούν σύστημα" περιθωριοποιήθηκαν. Η πείνα και η δυστυχία τους οδήγησε στο χασίς. Έκαναν στέκι τους τεκέδες. Μέχρι το 1922 οι δημιουργοί του ρεμπέτικου τραγουδιού είναι ανώνυμοι, τα τραγούδια γράφονται στον τεκέ και στη φυλακή και διαδίδονται προφορικά.

Ο Πατριάρχης του Ρεμπέτικου

Το καλοκαίρι του 1934 θα εμφανιστεί στον Πειραιά, στην ταβέρνα του Σαραντόπουλου, η «Τετράς η ξακουστή του Πειραιά». Έτσι δημιουργείται η πρώτη κομπανία με μπουζούκι και μπαγλαμά. Αυτοί οι τέσσερις είναι: ο Μάρκος Βαμβακάρης, ο Αντώνης Δελιάς, ο Μπάτης και ο Στράτος Παγιουμτζής. Ο Μάρκος Βαμβακάρης γεννήθηκε στη Σύρο το 1905. Είναι από τους πρώτους που ηχογράφησαν με μπουζούκι (1934 – ODEON) σπάζοντας το φράγμα της απομόνωσης ενός οργάνου συκοφαντημένου, παρ' όλη τη μακραίωνη παρουσία του στον ελλαδικό χώρο από την αρχαιότητα: τρίχορδο ή πανδούρα στην αρχαία Ελλάδα, θαμπούρα στο Βυζάντιο, ταμπουράς στη νεότερη Ελλάδα.

«Το 1925, έλεγε, ήμουνα εκδορέας στα σφαγεία του Πειραιά. Τότε, ήρθε στο σπίτι μας ο Νίκος Αϊβαλιώτης, φίλος του πατέρα μου, που πρωτόφερε το μπουζούκι στον Πειραιά. Τρελάθηκα. Μου άρεσε τόσο πολύ ώστε ορκίστηκα να κόψω το χέρι μου, αν δεν το μάθαινα!» Το έμαθε λοιπόν και καθιέρωσε την κομπανία με «μπουζουκομπαγλαμάδες», όταν το 1934 με τον Μπάτη, το Δελιά και τον Παγιουμτζή αποτέλεσαν το πρώτο συγκρότημα με μπουζούκια στο κέντρο του Σαραντόπουλου, στην Ανάσταση του Πειραιά. Από τότε χάρη στο Μάρκο, τα «σαντουρόβιολα» και η μικρασιατική σχολή του ρεμπέτικου (Τούντας, Παπάζογλου, κ.ά.) αρχίζουν να υποχωρούν και επικρατεί το «πειραιώτικο» ρεμπέτικο. Αυτό, αφομοιώνει το ήθος και τα διδάγματα της Ανατολής μέσα από μια νέα επεξεργασία με βάση το μπουζούκι και θα δώσει τα σημαντικότερα δείγματα αυτής της παράδοσης, τα «κλασικά» στη μορφή, στο περιεχόμενο και στη λειτουργία τους.

Να γιατί ο Μάρκος θεωρήθηκε δίκαια «πατριάρχης του ρεμπέτικου». Και όχι μόνο για αυτά, αλλά γιατί ήξερε, όσο κανείς άλλος, τους «δρόμους», τις παραδοσιακές κλίμακες και τα κουρδίσματα του τρίχορδου μπουζουκιού (και όχι του τετράχορδου). Ήξερε «τα βυζαντινά και της φυλακής. Ντουζενάτα, όχι ευρωπαϊκά. Καραντουζένι, συριανό, αραμπιέν, ανοιχτά από σολ».

Τα είχε μάθει από παλαιότερους οργανοπαίκτες του Πειραιά, το Μιμικό τον Μπογιατζή, το Γιάννη το Γυαλιά, το Στραβογιώργη, το Μανωλάκο τον Τρεισήμιση. Στις διηγήσεις του περιγράφει χαρακτηριστικά πώς κούρδιζε το μπουζούκι του:

«Το κουρντίζεις διαφορετικά το μπουζούκι. Από κει που είναι στα ευρωπαϊκά κουρδισμένο παίρνω και κατεβάζω το ρε το αποπάνω και το μεσαίο, τα κατεβάζω να λένε και τρία τέλια στο μάστορη. Και παίζω γιουρούκι, δηλαδή βαρύ ζεμπέκι»

Συνέντευξη από την πρόσφυγα της Μ. Ασίας Δαγδηλέλλη Αικατερίνη το γένος Φραγκούλη Κωνσταντίνου

Τι σχέση έχετε με τη Μ. Ασία;

Ο πατέρας μου και η μητέρα μου γεννήθηκαν στο Αϊβαλί (Κυδωνίες), το οποίο είναι και η δική μου γενέθλια γη.

Πού γεννηθήκατε; Πότε;

Γεννήθηκα στο Αϊβαλί το 1921.

Πώς ζούσατε στα μέρη εκείνα;

Στην καταστροφή της Σμύρνης ήμουν μόλις 16 μηνών συνεπώς δεν έχω δικές μου μνήμες. Ο πατέρας μου που ήταν αξιωματικός του στρατού, χάθηκε στη μεγάλη πορεία. Μεγάλωσα όμως με τις μνήμες της μητέρας μου, του αδελφού της, της γιαγιάς μου και του παππού μου. Η οικογένεια μου ήταν εύπορη με πολλά κτήματα γεμάτα ελιές και αμπέλια. Όπως έχω ακούσει ζούσαμε πάρα πολύ καλά. Η γιαγιά μου ασχολιόταν με φιλανθρωπίες. Επειδή ο τόπος ήταν εύφορος οι περισσότερες οικογένειες ζούσαν πλούσια. Η εκπαίδευση ήταν άριστη. Υπήρχε γυμνάσιο, 3 αρρεναγωγεία, 3 παρθεναγωγεία, ανώτερο παρθεναγωγείο και η περίφημη Ακαδημία των Κυδωνιών στην οποία δίδαξαν οι περίφημοι διδάσκαλοι Γρηγόριος Σαράφης, Βενιαμίν ο Λέσβιος και ο Θεόφιλος Καΐρης. Στα σχολεία μάθαιναν Ελληνικά και Γαλλικά. Τούρκοι δεν κατοικούσαν στο Αϊβαλί γιατί η πόλη προστατευόταν από τα προνόμια που είχε δώσει ο σουλτάνος. Τα προνόμια αυτά επέτρεπαν σχεδόν αυτόνομη διοίκηση.

Τι σχέσεις είχατε με τους Τούρκους γείτονές σας;

Τούρκοι δεν κατοικούσαν μέσα στο Αϊβαλί, συνεπώς δεν είχαμε Τούρκους γείτονες.

Λόγω των προνομίων ο μόνος που κατοικούσε εκεί ήταν ο δικαστής με την οικογένειά του, με την οποία η οικογένειά μου διατηρούσε κάποιες φιλίες. Είχαμε όμως Τούρκους παραγιούς που βοηθούσαν στις δουλειές στα κτήματα. Επίσης στο σπίτι μας έχω ακούσει πως κάποιες Τουρκάλες βοηθούσαν τη γιαγιά μου στο νοικοκυριό. Με τους Τούρκους οι σχέσεις ήταν πολύ αρμονικές. Δεν υπήρχαν παράπονα από καμία μεριά.



Πώς και πότε βρεθήκατε πρόσφυγες στη Ν. Ιωνία;

Όταν ήρθαμε στην Ελλάδα με την καταστροφή του 1922, περάσαμε αρχικά στη Μυτιλήνη όπου μείναμε σχεδόν 15 χρόνια. Εκεί τελείωσα το δημοτικό και τις τρεις πρώτες τάξεις του γυμνασίου. Μετά ήρθαμε στον Πειραιά όπου τελείωσα το γυμνάσιο και κατόπιν ανεβήκαμε στην Αθήνα. Στη Ν. Ιωνία (Περισσό)

εγκατασταθήκαμε το 1962. Όπως είναι γνωστό το κράτος έδωσε κάποια οικόπεδα στους

πρόσφυγες για να τους αποζημιώσει για τις περιουσίες που άφησαν εκεί. Έπρεπε κανείς να αποδείξει ότι καταγόταν από τη Μ. Ασία και ότι δεν είχε άλλο σπίτι στην Ελλάδα. Στα οικόπεδα αυτά οι πρόσφυγες έκτισαν σπίτια. Σε αυτό το σπίτι κατοικώ με την κόρη μου μέχρι σήμερα.

Τι έχετε ακούσει για την καταστροφή της Σμύρνης το 1922;

Μεγάλωσα με τις ιστορίες για την καταστροφή της Σμύρνης. Διάβασα πάρα πολλά ιστορικά βιβλία που αναφέρονται στην καταστροφή της και στην καταστροφή της Μ. Ασίας γενικότερα. Άδικα έγιναν όλα αυτά και οι ευθύνες βαρύνουν πολλούς. Πληρώσαμε τα συμφέροντα των μεγάλων δυνάμεων και την κακή ελληνική πολιτική.

Ζήσατε τα γεγονότα της καταστροφής της Σμύρνης;

Όταν έγινε η καταστροφή ήμουν μόλις 16 μηνών. Η οικογένειά μου πέρασε στη Μυτιλήνη από το Αϊβαλί. Άκουσα βέβαια ότι και στο Αϊβαλί έγιναν φοβερά πράγματα. Οι Τούρκοι μας επέτρεψαν να πάρουμε μόνο ένα μπογαλάκι με τα πράγματά μας. Μέσα στις δικές μου φασκιές η οικογένεια είχε κρύψει κάποια πολύτιμα πράγματα. Όσα χρυσαφικά φορούσαν οι γυναίκες και οι άντρες, τα πήραν όλα οι Τούρκοι. Σε κάποιες περιπτώσεις έκοψαν δάχτυλα για να πάρουν τα δαχτυλίδια που δεν έβγαιναν. Η μητέρα μου ντύθηκε γριά γιατί έλεγαν ότι όλες τις νέες και όμορφες γυναίκες τις έπαιρναν για τα χαρέμια. Τους Αϊβαλιώτες έσωσαν τα αμερικανικά καράβια. Μνήμες από τη Σμύρνη είχε μόνο ο θείος μου γιατί μόνο αυτός μπήκε στα καράβια της προσφυγιάς από τη Σμύρνη, αλλά δεν είναι εν ζωή σήμερα.

Ξαναπήγατε στην πατρίδα σας από τότε;

Δεν θέλησα ποτέ να πάω αν και μου δόθηκαν πολλές ευκαιρίες. Προτιμούσα να ζω με τις διηγήσεις της οικογένειάς μου. Ήξερα ότι αν πήγαινα θα στενοχωριόμουν πάρα πολύ και ίσως να μην μπορούσα να κρατήσω και το στόμα μου. Πήγε όμως η εξαδέλφη μου, η κόρη του θείου μου και μου περιέγραψε την κατάσταση.

Τι συνθήκες αντιμετωπίσατε, όταν ήρθατε πρόσφυγες;

Η οικογένειά μου πέρασε δύσκολες ώρες στη Μυτιλήνη αρχικά. Μας έβαλαν να κοιμηθούμε σε μια εκκλησία αφού μας έδωσαν κάποιες κουβέρτες. Το φαγητό δεν έφτανε. Αργότερα μας άφησαν να μείνουμε το σπίτι του μουφτή. Σε κάθε οικογένεια έδωσαν από ένα δωμάτιο. Η αυλή του σπιτιού είχε μια τεράστια σκαμνιά (μουριά). Όμως εμείς οι Μικρασιάτες είμαστε άνθρωποι της προόδου και μπορέσαμε να στήσουμε πάλι το σπιτικό μας. Η μητέρα μου κεντούσε με αμοιβή, τα δε κεντήματα που έκανε εκείνη και άλλες Αϊβαλιώτισσες τα έστελναν στην Αμερική. Ο παππούς μου και ο θείος μου δούλευαν σε κάποιο σιδηρουργείο. Μόλις δόθηκε η ευκαιρία περάσαμε στον Πειραιά. Εκεί τα πράγματα ήταν σαφώς καλύτερα. Ο θείος μου βρήκε δουλειά στο Ι.Κ.Α και εγώ μόλις τελείωσα το γυμνάσιο άρχισα να δουλεύω στο Υπουργείο Συγκοινωνιών από όπου και συνταξιοδοτήθηκα. Μόλις τακτοποιηθήκαμε η μητέρα μου σταμάτησε να κεντάει.

Τι αισθάνεστε για όλα αυτά;

Είμαι πια 81 ετών. Ξέρω πως τίποτα δεν θα αλλάξει πλέον. Παρόλα αυτά αισθάνομαι ότι στην πατρίδα –παρότι δεν τη γνώρισα- θα ζούσα καλύτερα, θα είχα καλύτερη τύχη. Σχεδόν όλα τα χρόνια της ζωής μου τα έχω ζήσει στην Ελλάδα, μέσα όμως στην ψυχή μου αισθάνομαι Μικρασιάτισσα. Δυστυχώς όμως βλέπω ότι η ιστορία επαναλαμβάνεται γιατί οι μεγάλοι της γης δεν θέλουν να αφήσουν κανένα να ζήσει με ειρήνη στη γη των προγόνων του αν αυτή η γη νομίζουν ότι εξυπηρετεί τα συμφέροντά τους.

Συνέντευξη από μια Μικρασιάτισσα

- **Πώς ονομάζεστε ;**
- Ελληνική Μαδεμλή, είμαι 84 ετών και γεννήθηκα στην Σμύρνη.
- **Πώς νιώσατε όταν ακούσατε ότι οι Τούρκοι θα μπουν στην Σμύρνη και ότι πρέπει να την εγκαταλείψετε και να πάτε κάπου αλλού;**
- Εγώ τότε ήμουν παιδί δυό-τριών χρονών. Παρ'όλα αυτά θυμάμαι έντονα την αίσθηση του πανικού και του φόβου που κυριαρχούσε παντού. Τα μάτια των ανθρώπων κοίταζαν άδεια, τρομαγμένα σαν δύο τρύπες. Τι τύχη μας περίμενε; Τότε το μόνο που είχε σημασία ήταν να σώσουμε τη ζωή μας. Τίποτε άλλο.
- **Όταν φθάσατε στην Αθήνα ποια βασικά προβλήματα αντιμετωπίσατε, βρήκατε εύκολα στέγη, τροφή κ.λ.π.;**
- Οι πρόσφυγες που ήρθαμε στην Ελλάδα ήμασταν πολλοί. Εκατοντάδες χιλιάδες. Στην αρχή μέναμε σε σκηνές, σε σχολεία, σε εκκλησίες. Τρώγαμε συσσίτιο. Οι συνθήκες ήταν κάτι περισσότερο από άθλιες. Πονούσε η ψυχή μας για το κακό που μας βρήκε, αλλά υπέφερε και το σώμα μας. Πείνα, δίψα, βρώμα.
- **Όταν εγκαταλείψατε τη Σμύρνη χάσατε κάποιο συγγενικό σας πρόσωπο και ψάξατε να το βρείτε ή σας βρήκε;**
- Δεν υπήρχε προσφυγική οικογένεια που να μην είχε κάποιο αγνοούμενο. Ευτυχώς ο Ερυθρός Σταυρός βοηθούσε όσο μπορούσε και έτσι καταφέραμε να βρούμε τους δικούς μας.
- **Έχετε κάποιο αντικείμενο από το σπίτι σας στη Σμύρνη, που το φέρατε μαζί σας;**
- Ο παππούς μου ήταν παπάς. Έτσι τα μόνα πράγματα που σώσαμε ήταν ένας σταυρός και μερικές εικόνες.
- **Θυμάστε κάποιο παραδοσιακό τραγούδι της πατρίδας σας;**
- Όχι γιατί ήμουν πολύ μικρή όταν εγκαταλείψαμε τη Σμύρνη.
- **Πώς λεγόταν τα παραδοσιακά σας μουσικά όργανα;**
- Χρησιμοποιούσαμε πολύ το σαντούρι και τον μπαγλαμά.
- **Τα σπίτια που μένατε στη Σμύρνη πως ήταν;**
- Τα σπίτια μας δεν ήταν ιδιαίτερα μεγάλα. Είχαν δωμάτια ύπνου, σάλες, τραπεζαρίες και τεράστιες κουζίνες. Όλα έλαμπαν από πάστρα-καθαριότητα. Υπήρχαν γυναίκες πλύστρες που βοηθούσαν τις νοικοκυρές στην μπουγάδα, αλλά και υπηρετικό προσωπικό που βοηθούσε στο μαγείρεμα και στην καθαριότητα. Τα περισσότερα σπίτια είχαν εσωτερική αυλή, όπου εμείς τα παιδιά παίζαμε ατελείωτες ώρες. Οι τοίχοι ήταν κάτασπροι και μοσχοβολούσαν ασβέστη.
- **Με ποια επαγγέλματα ασχολούνταν οι Σμυρνιοί;**
- Οι περισσότεροι ασχολούνταν με την γεωργία. Παρήγαγαν σταφύλια, σταφίδα, εκλεκτό κρασί και ρακί, σύκα, καπνό. Υπήρχαν όμως και πετυχημένοι έμποροι, γιατροί δάσκαλοι που ήταν στην πλειοψηφία τους



άνδρες. Οι γυναίκες έμεναν στο σπίτι και ασχολούνταν με το νοικοκυριό και την ανατροφή των παιδιών τους.

- **Εσείς τι επάγγελμα κάνατε;**

- Ήμουν μοδίστρα για πάρα πολλά χρόνια. Δούλεψα πολύ σκληρά για να βοηθήσω την οικογένειά μου. Τώρα είμαι συνταξιούχος.

- **Τι σκεύη χρησιμοποιούσατε στην πατρίδα σας;**

- Στα νοικοκυριά τότε δεν υπήρχαν οι ευκολίες που υπάρχουν σήμερα. Δεν είχαμε ηλεκτρικό ρεύμα και ως εκ τούτου δεν υπήρχαν οι ηλεκτρικές συσκευές που βοηθούν την νοικοκυριά. Έτσι οι πιο πλούσιες οικογένειες είχαν υπηρέτες για να βοηθούν στις δουλειές του σπιτιού. Στα πιο φτωχά σπίτια βοηθούσαν οι συγγενείς.

- **Νοιώθετε νοσταλγία για τον τόπο σας;**

- Βέβαια. Αν και φύγαμε όταν εγώ ήμουν πολύ μικρή, εν τούτοις από τις διηγήσεις των δικών μου ανθρώπων έμαθα τόσα πολλά για την πατρίδα μου. Πάντα νιώθω μεγάλη νοσταλγία όταν με τον νου και την ψυχή μου γυρίζω στη Σμύρνη.

- **Ευχαριστούμε πολύ κυρία Ελπινίκη.**

Συνταγές Μικρασιάτικες:

Συνεργάστηκαν οι μαθητές: Άννα Νικολαρέα, Κων/να Ιωάννου, Τάσος Παπαλουκάς, Λάμπρος Λέκκας, Δήμητρα Παντάκη, Κων/να Αδαμοπούλου

Αυθεντικές συνταγές από τη Σμύρνη

Γαρίδες εις τον ταβά

Κόπτεις τα μουστάρια των, τες πλένεις καλά, εις 30 γαρίδες βάζεις ένα αμουλάκι (μπουκαλάκι λάδι από το επιτραπέζιο λαδόξιδο) λάδι της σαλάτας να κάψει, και ρίπτεις αμέσως μέσα 1 και ½ φλιτζάνι μεγάλο κρασί, αναλύεις μία κουταλιά αλεύρι εις κρύον νερό, το ρίπτεις μέσα, ρίπτεις και ολίγον αλάτι, πιπέρι και νερό έως τρεις κούπες, να πάρουν μερικές βράσεις. Ακολουθως ρίπτεις τες γαρίδες να ψηθούν εις αυτήν την σάλζαν

Κοκκινιστό με πουρέ μελιτζάνες.

1 οκά(1280γρ) κρέας μοσχάρι, ½ κούπα λάδι ελιάς, 2 κρομμύδια, 300 δράμια (960γρ) ντομάτα, 1 κουταλάκι ζάχαρη, άλας, πιπέρι, μπαχάρι, 6 μελιτζάνες, 2 κουταλιές βούτυρο, 2 κουταλιές αλεύρι, 1 κούπα γάλα, 3 κούπες τυρί τριμμένο.

Καβουρδίζετε το κρέας, προσθέτετε τα κρομμύδια ψιλοκομμένα και ανακατεύετε έως ότου να μαραθούν. Ρίπτετε τη ντομάτα και τη ζάχαρη, αλατοπιπερώνετε και αφήνετε να βράσουν εις χαμηλήν φωτιάν. Ψήνετε τες μελιτζάνες εις τον φούρνο, τες απερνάτε από την μηχανήν και κατασκευάζετε αραιή μπεσαμέλ με το βούτυρο, το αλεύρι και το γάλα. Όταν πήξη, προσθέτετε τες μελιτζάνες και το τριμμένο τυρί και σερβίρετε εις το τραπέζι μαζί με το κοκκινιστόν.

Γλύκισμα με κάστανα

7 αυγά, 120 δράμια (390γρ) ζάχαρη, 45 (150γρ) κάστανα, 45 δράμια αμύγδαλο ξεφλουδισμένο, νεραντζάκι ψιλοκομμένο, καρεφύλλια, κανέλα, 6 μοσχοκάρυδα.

Έχεις τα κάστανα βρασμένα και περασμένα από το τρυπητό, τα ανακατεύεις με τα λοιπά υλικά και τα στέλνεις εις τον φούρνο μέσα εις βουτυρωμένο ταβάν. Όταν φέρνουν το γλύκισμα από τον φούρνον το κόπτεις εις το μέσον και το αλείφεις με γλυκό καϊσί.

Πιλάφι

2 φλιτζάνια ρύζι, 8-9 φλιτζάνια ζωμό κρέατος, λίγα μαλλιά αγγέλου, κουκουνάρια ροδισμένα.

Βράζουμε το πιλάφι και στο τέλος προσθέτουμε τα μαλλιά αγγέλου και τα κουκουνάρια ροδισμένα σε ένα σαγανάκι. Όσο βράζει το πιλάφι μεταξύ της κατσαρόλας και του καπακιού μεσολαβεί μια χνουδάτη πετσέτα.

Μπιφτέκια πολύτιμα

1 κιλό κιμά, 1 φλιτζάνι τυρί κεφαλογραβιέρα τριμμένο, 2 φλιτζάνια φρυγανιές, 1 φλιτζανάκι γάλα, 3 αυγά, λάδι, αλάτι, πιπέρι, ½ κιλό ζαμπόν και κασέρι.

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το κασέρι και το ζαμπόν. Πλάθουμε πολύ λεπτά μπιφτέκια. Στα μισά στρώνουμε μια φέτα ζαμπόν και μια κασέρι και τα σκεπάζουμε με τα άλλα μισά. Κλείνουμε καλά γύρω -γύρω και τα ψήνουμε είτε στη σχάρα είτε στο γκριλ του φούρνου.

Ρολό

Ένα ρολό μοσχαρίσιο δεμένο. Ζητάμε από το χασάπη να του ανοίξει μια τρύπα στο κέντρο του. 1 ματσάκι μαϊντανό, 1 κεφάλι σκόρδο ψιλοκομμένο, 2 μεγάλα καρότα ξυσμένα, ¼ κεφαλοτύρι σε κύβους, κουκουνάρι.

Κόβουμε όλα τα υλικά, προσθέτουμε λίγο λάδι, πιπέρι και ελάχιστο αλάτι και γειμίζουμε την τρύπα του κρέατος.

Βάζουμε στην κατσαρόλα (πλακερό) 1 κουτάλι της σούπας φρέσκο βούτυρο και μόλις λειώσει προσθέτουμε το κρέας, το γυρίζουμε συνεχώς σε δυνατή φωτιά. Το σκεπάζουμε και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Αφήνουμε να πάρει 2 βράσεις και προσθέτουμε 1 ποτήρι νερού αρετσίνωτο κρασί. Πριν το κρασί προσθέτουμε ελάχιστο αλάτι. Το αφήνουμε να βράσει 2 ώρες, ενώ το μάτι της κουζίνας είναι στο 1.5. Μετά το κόβουμε σε φέτες και του ρίχνουμε το κρασάτο ζουμί. Δεν βάζουμε νερό γιατί βγάζει ζουμί το κρέας.

Μελιτζάνες φούρνου

Κόβουμε κατά πλάτος μεγάλες μελιτζάνες φλάσκες και τις αφήνουμε σε νερό και αλάτι 1 ώρα. Τις ξεπλένουμε, τις σφίγγουμε και τις τηγανίζουμε. Σε ένα βουτυρωμένο ταψί στρώνουμε τις μελιτζάνες και πάνω από κάθε μια βάζουμε μια φέτα ζαμπόν και μια φέτα κασέρι. Ρίχνουμε γάλα ίσα να τις σκεπάσει και από πάνω τριμμένη γραβιέρα. Τις βάζουμε στο φούρνο ίσα να ροδίσουν. Σερβίρονται ζεστές.

Χλιμίτζα (ή γλιστρίδα) σαλάτα

1 μάτσο χλιμίτζα τρυφερή, 1 ντομάτα μεγάλη, λίγο δυόσμο, ½ κεσεδάκι γιαούρτι Μυτιλήνης, 1 φλιτζανάκι του καφέ λάδι, χυμό ½ λεμονιού, αλάτι και πιπέρι χονδροκομμένο.

Σε ένα μπωλ ψιλοκόβουμε τη χλιμίτζα, αφού πρώτα την πλύνουμε καλά, τη ντομάτα και το δυόσμο. Σε χωριστό μπωλ χτυπάμε το γιαούρτι, το λεμόνι, το λάδι και το πιπέρι. Προσθέτουμε την κρέμα γιαουρτιού πάνω στα χορταρικά και σερβίρουμε.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΣΜΥΡΝΗΣ

- 6 αυγά
 - 2 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη
 - ¾ φλιτζανιού του τσαγιού βούτυρο φρέσκο ή βιτάμ
 - 1 ποτηράκι κονιάκ
- χυμός ενός πορτοκαλιού
- ξύσμα πορτοκαλιού
 - 6 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι
- 3 κουταλάκια μπαικιν παουντερ

Δουλεύουμε σε λεκάνη με σύρμα του κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε το βούτυρο μαλακωμένο, δουλεύουμε 2-3 λεπτά ακόμα και ρίχνουμε και το ξύσμα πορτοκαλιού.

Χτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα. Μέσα στη λεκάνη με τους κρόκους ,ρίχνουμε το κονιάκ, αναμειγμένο με το χυμό πορτοκαλιού, λίγο αλεύρι και λίγη μαρέγκα, ανακατεύουμε

καλά και προσθέτουμε το υπόλοιπο αλεύρι, αναμειγμένο με το μπεικιν παουντερ, και την υπόλοιπη μαρέγκα.

Ρίχνουμε τη μάζα αυτή μέσα σε φόρμα τούρτας βουτυρωμένη και αλευρωμένη και ψήνουμε την πίτα σε μέτριο φούρνο. Όταν ψηθεί, την ξεφορμάρουμε και την πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

ΙΣΛΙ

Υλικά(για ζύμη)

- 2 ποτήρια λαδί
- 1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι
- ξύσμα 1 πορτοκαλιού
- 1 φλιτζάνι του καφέ ζάχαρη
- 1 κόφτο κουταλάκι κανέλα
- ½ κόφτο κουταλάκι γαρίφαλο
- ½ κρασοπότηρο κονιάκ
- 1 κοφτό κουταλάκι σόδα
- 1,5 kgs αλεύρι
(ζύμη μέτρια προς σφιχτή)

Σιρόπι

- 4 ποτήρια ζάχαρη
- 4 ποτήρια νερό
- 1 χυμό λεμονιού
- 1 ξύλο κανέλα
(όλα βρασμένα 10')

Γέμιση

- 300 gr καρύδι
- 1 φλιτζάνι του καφέ ζάχαρη

Διαδικασία

Ανοίγω τη ζύμη σε στρογγυλά κομμάτια διαμέτρου 10 εκ., βάζω 1 κουταλάκι γέμιση και ενώνω τα άκρα της ζύμης φτιάχνοντας τριγωνικά κομμάτια .

Τα ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στους 165,για 30'-35'.Τα σιροπιάζω, ζεστά, σε κρύο σιροπι,για2'.

ΣΑΡΑΪΛΙ

Υλικά(για γέμιση)

- 2,5 κ. φύλλο βέργας
- ¾ καρυδόψιχα
- 1,5 κουτ. Κανέλα
- 4 φρυγ. (ελίτ)

- 5 κουτ. ζάχαρη
- 1κ. (800γρ) μινερβίνη

Σιρόπι

- 7 ποτηρ. Ζάχαρη
- 9 ποτηρ. Νερό
- χυμος 1 λεμονιού
- 1 ξύλο κανέλας

Διαδικασία

1. Ψιλοκόβουμε την καρυδόψιχα, τις φρυγανιές και ετοιμάζουμε τη γέμιση ανακατεύοντας τα υλικά της.
2. Κόβουμε το φύλλο σε κομμάτια μεγέθους σχεδόν Α3.
3. Κάθε φύλλο το περιχύνω με ένα κουτάλι λάδι.(π.χ. ηλιέλαιο η καλαμποκέλαιο)και το καλύπτω με γέμιση. Το τυλίγω μετά σε βέργα και το σουρώνω. Τα κομμάτια τα βάζω σε ταψί.
4. Μόλις τελειώσω περιχύνω κάθε κομμάτι με πολύ καυτό βούτυρο. Ψήσιμο μεχρι να ροδίσουν.(περίπου 40'-45')στους 150.
5. Μετά το ψήσιμο τα αφήνω να κρυώσουν και τα κόβω στα δυο ή στα τρία. Τα μελώνω κρύα σε ζεστό σιροπιεπι 2'.

ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ

Συνεργάστηκαν οι μαθητές: Κων/να Γκουτζιούπα, Εβίτα Αγιασωτέλη, Ειρήνη Νασιώτη, Γιώργος Σπαντίδης, Σοφία Μακρή, Ευαγγελία Ανδρεοπούλου

Η μικρασιατική καταστροφή βρήκε την νεοελληνική λογοτεχνία στην πιο αχάριστη ώρα μιας οδυνηρής εφηβείας . Η ψυχική αυτή πτώση παρασύρει και αλλά αντίστοιχα ιδανικά ,και συγκεκριμένα το γλωσσικό που έμενε πάντα δεμένο με την εθνική συνείδηση.

Ο δ. Γληνός ,τον Αύγουστο του 1922 ,τη στιγμή όπου κατέρρεε το Μικρασιάτικο μέτωπο, διαπίστωνε στους νέους λογοτέχνες την ύπαρξη ενός «ψυχικού λαγγemu»,μιας « ολιγόπιστης Ψυχικότητας» που εκφράζονταν με τη γλωσσική αναρχία, με την οκνηρία της σκέψης.

Φυσικά και οι εκπρόσωποι του μόχθου ,της παραδομένης πίστης, χάνουν την επιβολή τους μέσα σε ένα τέτοιο κλίμα

Το ιδεολογικό χρώμα που πήρε η κατάλυση αυτη των αξιών δε μας ενδιαφέρει εδώ, αλλά μας ενδιαφέρει ο ψυχισμός που επέτρεπε την κατάλυση! Έτσι ,στα 1922 έγραφε ο Βάρναλης :

Η τέχνη των μοιχών και των ευνούχων

Η πουλημένη , η ατιμασμένη,

.....

Είμαι ‘‘η φλογέρα ‘‘ εγώ ‘‘ του βασιλιά ‘‘

Και ‘‘ το Πάσχα των ελλήνων ‘‘!

Και ήρθε η καταστροφή με τις συνέπειες της ,ηθικές, πολιτικές, οικονομικές. Των παλαιότερων οι ποικιλίες αντι-δράσεις μας είναι πια γνωστές .τα παιδιά των δεκαπέντε και δεκαοχτώ χρόνων θα μεγαλώσουν ανήσυχα ,ταραγμένα,

Χωρίς ιδανικά, χωρίς πίστη : «οι πρεσβύτεροι μας βούλιαξαν

Στο λιμανι τη σμυρνης , όχι μόνο τις δυνάμεις τους ,αλλά

Και τα ιδανικά τους .και την αυτοπεποίθηση τους», γράφει

Ο Γ. Θεοτοκάς στο πρωτόλειο του ,το 1929 .Η συνηθισμένη

Επαναστατική και ανατρεπτική διάθεση της ηλικίας συνταιριάζει με την πείρα τους, αλλά και με της άμεσα

προηγούμενης γενιάς το παράδειγμα.Από τις αντικρινές

Ακτές του Αιγαίου ήρθαν άλλα παιδιά , μέσα στην ψυχή τους ζει

Το νοσταλγικό όραμα της χαμένης κοιτίδας. Και μεγαλώνουν και αυτά μέσα στους καημούς και μέσα στην ταραχή.

ΛΟΓΟΤΕΧΝΕΣ

Σεφέρης Γιώργος λογοτέχνης (1900-1971) Διπλωμάτης και ποιητής.

Γεννήθηκε στη Σμύρνη και πέθανε στην Αθήνα .Είναι ο πρώτος Έλληνας που τιμήθηκε με το βραβείο Νόμπελ Λογοτεχνίας το 1963.Το πραγματικό του όνομα ήταν Σεφεριάδης Γεώργιος. Ο πατέρας του ήταν καθηγητής της Νομικής Σχολής της Αθήνας. Η οικογένειά του εγκαταστάθηκε στην Αθήνα το 1914. Ο ίδιος από το 1918-1924 σπούδασε νομικά στο Παρίσι. Το 1926 μπήκε στη διπλωματική υπηρεσία και διατέλεσε πρεσβευτής στη Βηρυτό διαπιστευμένος στη Δαμασκό ,στη Βαγδάτη, στο Αμάν και στο τέλος πρεσβευτής στο Λονδίνο 1957-1962.Παράλληλα ασχολήθηκε με την ποίηση και το δοκίμιο. Μερικά από τα έργα του είναι τα εξής Στροφή 1931,Στέρνα 1932,Μυθιστόρημα 1935,Σχέδια στο περιθώριο 1935, Τετράδια Γυμνασμάτων 1928-1937, Ημερολόγιο

Καταστρώματος 1940, Ημερολόγιο Καταστρώματος Β' 1944, Κίχλη 1947, Ποιήματα για την Κύπρο 1954 ποιήματα 1967, όπου περιέχονται όλες οι ποιηματικές του συλλογές.

Βενέζης Ηλίας (1904-1973) Πεζογράφος και θεατρικός συγγραφέας.

Τα πραγματικό του όνομα ήταν Ηλίας Μέλλος. Γεννήθηκε στο Αϊβαλί της Μικράς Ασίας. Στη μικρασιατική καταστροφή αιχμαλωτίστηκε από τους Τούρκους και η εμπειρία του από τις κακουχίες και τους καταναγκασμούς που υπέφερε επί 14 μήνες του έδωσαν το υλικό για το έργο του "Το νούμερο 31.328". Όταν ήρθε στην Ελλάδα, διορίστηκε υπάλληλος στην Εθνική Τράπεζα (1925) και έπειτα στην Τράπεζα Ελλάδος (1928). Στην Κατοχή φυλακίστηκε από τους Γερμανούς στο Χαϊδάρι. Στα 1957 έγινε Ακαδημαϊκός. Μερικά από τα έργα του είναι "Ο Μανώλης ο Λέκκας και άλλα διηγήματα", που αποτελεί την πρώτη ουσιαστική εμφάνιση του στα νεοελληνικά γράμματα (1928), "Γαλήνη", μυθιστόρημα (1939), "Αιγαίο", διηγήματα (1941), "Αιολική Γη", μυθιστόρημα (1943), "Φθινόπωρο στην Ιταλία", ταξιδιωτικό (1950). Για πολλά χρόνια έγραφε στις εφημερίδες "Βήμα" και "Ακρόπολις" διάφορες κριτικές και εντυπώσεις από ταξίδια και φιλολογικά γεγονότα. Ο Βενέζης είναι από τους σημαντικότερους Έλληνες πεζογράφους του 20ού αιώνα. Το πεζογραφικό έργο του είναι εμπνευσμένο από την τραγωδία του Μικρασιατικού ελληνισμού από τις εμπειρίες των προσφύγων και τον αγώνα τους να ριζώσουν στον καινούριο κόσμο τους.



Πολίτης Κοσμάς λογοτέχνης (1893-1974)

Πεζογράφος. Λογοτεχνικό ψευδώνυμο του Πάρη Ταβελούδη. Γεννήθηκε στην Αθήνα. Εγκαταστάθηκε στη Σμύρνη σε ηλικία 2 χρονών και παρέμεινε εκεί μέχρι τη Μικρασιατική καταστροφή, όπου και επέστρεψε στην Ελλάδα. Για πρώτη φορά έγινε γνωστός με το μυθιστόρημά του "Λεμονόδασος" το 1930. Το 1933 εκδόθηκε η "Εκάτη", το 1945 το "Τυρί" και το 1963 το τελευταίο του βιβλίο "Στου Χατζηφράγκου". Σημαντική είναι η προσφορά του στο χώρο του εφηβικού μυθιστορήματος. Με την "Εροϊκά" και τη συλλογή «Κορομηλιά» έθεσε συνειδητά το πρόβλημα της εφηβικής ηλικίας στη νεοελληνική λογοτεχνία και άσκησε θετική επίδραση στους συγχρόνους του πεζογράφους. Οι ευνοϊκές κριτικές όλων των έργων του τον καθιέρωσαν ως έναν από τους πιο αξιόλογους πεζογράφους της γενιάς του 1930.

Βάρναλης Κώστας. Ένας από τους μεγαλύτερους Έλληνες ποιητές των τελευταίων χρόνων (1884-1974). Γεννήθηκε στον Πύργο της Βουλγαρίας, όπου έμαθε τα πρώτα του γράμματα. Αργότερα σπούδασε φιλολογία στην Αθήνα και στο Παρίσι και υπηρέτησε ως καθηγητής σε διάφορα επαρχιακά γυμνάσια για πολλά χρόνια και έφτασε στο βαθμό του

σχολάρχη. Δημοσίευσε ποιητικές συλλογές, διηγήματα, κριτικές μελέτες, ταξιδιωτικές εντυπώσεις. Επίσης έκανε μεταφράσεις αρχαίων τραγικών και συγγραφέων, καθώς και Ευρωπαϊών λογοτεχνών και δοκιμογράφων. Το πρωτότυπο ποιητικό του έργο το διακρίνει βαθύς και ρωμαλέος λυρισμός. Την πρώτη του συλλογή «Κερήθρες» την δημοσίευσε το 1905. Με το πρωτόλειο εκείνο προαναγγέλλεται ο ποιητής που θα έρθει στις επόμενες δεκαετίες, που είναι γεμάτες από ιστορικά γεγονότα για τον κόσμο όλο κυρίως για την Ελλάδα. Όλα αυτά καταγράφηκαν στην συνείδηση του Βάρναλη και πέρασαν στην ποίησή του. Ακολουθούν τα ποιητικά και κριτικά έργα: «Το φως που καίει» (1922) , «Ο λαός των μουνούχων» (1923), «Ο Σολωμός χωρίς μεταφυσική» (1925), «Σκλάβοι πολιορκημένοι» (1927), «Η αληθινή απολογία του Σωκράτη» (1931), «Ζωντανοί άνθρωποι» (1939), «Το ημερολόγιο της Πηνελόπης» (1946), «Ποιήματα» (1953). Πέθανε στην Αθήνα σε ηλικία 90 χρονών.

Κόντογλου Φώτης:(1896-1965) Λογοτέχνης και αγιογράφος. Γεννήθηκε στο Αϊβαλί της Μ. Ασίας και πέθανε στην Αθήνα. Τελείωσε το γυμνάσιο στη Σμύρνη και προοριζόταν για ναυτικός, αλλά η κλίση του στη λογοτεχνία και τη ζωγραφική ήταν η αίτια που πήγε στο Παρίσι όπου και σπούδασε ζωγραφική. Το 1919, μετά μικρασιατική καταστροφή εγκαταστάθηκε στην Αθήνα και εξέδωσε το πρώτο λογοτεχνικό του έργο μεν τίτλο «Πέντρο Κάζας». Από κει και έπειτα ταξίδεψε πολύ στο εξωτερικό, αλλά και στο Άγιο Όρος. Ασχολήθηκε με πάθος με την αγιογραφία και κόσμησε πολλές εκκλησίες, καθώς και τις αίθουσες του Δημαρχείου Αθηνών. Από το 1930-1937 εργάστηκε ως συντηρητής στο Βυζαντινό Μουσείο Αθηνών, στο Μουσείο Μιστρά, καθώς και στο Μουσείο του Καΐρου. Το 1960 η Ακαδημία Αθηνών τον βράβευσε για το ζωγραφικό του έργο. Όσον αφορά τη λογοτεχνική του δραστηριότητα μετά το «Πεντρο Κάζας» ακολούθησαν «Βασάντα» και «Η τέχνη του Άθω», «Ταξίδια», «Φημισμένοι και λησμονημένοι», «Ο μυστικός κήπος», «Η Αφρική», «Οι Έλληνες στις θάλασσες της νότιας», «Αρχαίοι άνθρωποι». Το 1925 μετέφρασε το «Κατά Ματθαίον Ευαγγέλιο». Όλο του το έργο, τόσο το ζωγραφικό όσο και το λογοτεχνικό, είναι αφιερωμένο στο χριστιανισμό και τη θρησκευτική ζωή.

Σπεραντάς Στέλιος. Γεννήθηκε στη Σμύρνη το 1888 και πέθανε στην Αθήνα το 1962. Τελείωσε το γυμνάσιο στη Σμύρνη. Σπούδασε στη Γαλλία και στο πανεπιστήμιο της Αθήνας. Έγραψε λογοτεχνικά έργα , παιδικά παραμύθια, μελέτες και θέατρο.

Παπαδόπουλος Ανδρέας .Ψευδώνυμο του Έλληνα, λογοτέχνη και δημοσιογράφου Σύλβιος. Γεννήθηκε στη Σμύρνη και πέθανε στην Αθήνα. Έγραψε πολλά βιβλία για τη Μικρασιατική Καταστροφή.

Σωτηρίου Διδώ. Ελληνίδα πεζογράφος και δημοσιογράφος. Γεννήθηκε στο Αιντίτι της Μ. Ασίας. Ήρθε πρόσφυγας και σπούδασε στη λογοτεχνία. Το πιο φημισμένο έργο της είναι τα «Ματωμένα χρώματα». (όπου μιλάει για την Μικρασιατική Καταστροφή)

ΤΟ ΝΟΥΜΕΡΟ 31328 ΤΟΥ ΗΛΙΑ ΒΕΝΕΖΗ

(Ο Ηλίας Βενεζης έγινε γνωστός με τα μυθιστορήματα και τα διηγήματα του , που Αναφέρονται κυρίως στη μοίρα των ελλήνων στη Μικρά Ασία).

ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ

Τελείωσε. Το Αϊβαλι άδειασε πια . Το απόγευμα φεύγει το τελευταίο βαπόρι. Οσοι είναι να φύγουν θα φύγουν. Αλλιώς δεν έχει άλλο. Από τον Θάνο μαθαίνω πως κλάνε όλοι στο σπίτι. Η μητέρα μου δε θέλει να φύγει . Ο γερο-πατέρας μου την παρακαλεί και της λέει πως έχουμε κορίτσια. Π ρ ε π ε ι .

Έρχονται στην φυλακή και παρακαλούν τον αξιωματικό , μια τελευταία ικεσία:να τους αφήσει να μπουν μέσα στο υπόγειο να με αποχαιρετίσουν. Με πολλές δυσκολίες τους δίνει την άδεια...

Όμως , η μητέρα μου , που έρχεται τελευταία ,δε θέλει να ξεκολλήσει από πάνω μου. Είμαστε εκεί μια μάζα , έχω χώσει το κεφάλι μου μες στο μαραμένο της κόρφο, να κρατήσω για τελευταία φορά αυτη τη ζέστη πάνω στο μάγουλο μου. Με σφίγγει δεν θέλει να με αφήσει...

- Μανούλα ,να φύγετε!... Θα σε θυμάμαι...

Βγαίνουν όξω. Όσπου να στρίψουν στη γωνία ,τη βλέπω να τη σέρνουν τα παιδιά μας ,και εκείνη γυρνάει πίσω, μήπως με ξεχωρίσει...

Σε λίγη ώρα , μέρα ακόμα ,μας βγάζουν έξω όλους. Δεν έχει πια όλους να έρθουν. Είμαστε σαράντα τρεις σωστοί. Απ 'τη μια και απ 'την άλλη ,σε διπλή σειρά. Μας βάζουν στη μέση στρατιώτες. Ξεκινάμε.

Το βαπόρι στο λιμανι σαλπάρει. Ο καπνός του ανεβαίνει ίσια, ολόισια. Βαδίζω και κοιτάζω προς τα εκεί. Τέλος ο καπνός χάνεται.

Κατεβάζω τα μάτια μου...