

Καστάνια Μάνης και η ιστορία της

Η Καστάνια ή Καστανέα ή Μεγάλη Καστάνια είναι ορεινό χωριό του νομού Μεσσηνίας και ανήκει στο δημοτικό διαμέρισμα του δήμου Λεύκτρου, ενώ σήμερα υπάγεται στο Δήμο Δυτικής (Μεσσηνιακής Μάνης).

Το χωριό βρίσκεται σε υψόμετρο 700 μέτρων στους πρόποδες του Ταυγέτου από την πλευρά της Μεσσηνίας και ανήκει στην περιοχή της ιστορικής Μάνης, ενίσχυσε την επανάσταση του '21 με τετρακόσιους άντρες (τετρακόσια όπλα όπως αναφέρεται σε ορισμένα βιβλία), ενώ στον **πύργο του Δουράκη**, που υπάρχει στο χωριό έχει μείνει και ο οπλαρχηγός **Θεόδωρος Κολοκοτρώνης**.



Στο χωριό υπάρχουν αρκετές εκκλησίες του 12^{ου} και 14ου αιώνα και η μία από τις δύο διώροφες χριστιανικές εκκλησίες της Ευρώπης. Μια από αυτές τις εκκλησίες είναι και αυτή του **Αγ. Πέτρου**. Η αρχιτεκτονική του ναού ακολουθεί τον τύπο τετρακιόνιων σταυροειδών εγγεγραμμένων με τρούλο ναών, έχοντας έναν νάρθηκα με μορφή στοάς στα δυτικά του, που προστέθηκε έναν αιώνα αργότερα, και ένα κωδωνοστάσιο σε σχήμα πύργου που χτίστηκε το **1813**.

Προστάτης του χωριού είναι η **Παναγία** και γιορτάζει στις **15 Αυγούστου** με δοξολογία και πανηγύρι έμπροσθεν της Κοιμήσεως της Θεοτόκου στην πλατεία του χωριού, ενώ είναι και προορισμός δροσιάς τους καλοκαιρινούς μήνες και κυνηγιού το χειμώνα. Τέλος η **Καστάνια** υπήρξε σπουδαίο Βυζαντινό κέντρο από τον 13ο αιώνα.



Γιατί απουσιάζει η Μεσσηνία από το ανανεωμένο κυβερνητικό σχήμα ;

Γράφει ο **Δημήτρης Μανιατάκης**, Πρόεδρος **Μανιατακείου Ιδρύματος**

Τις τελευταίες ημέρες έχω γίνει αποδέκτης πολλών παραπόνων τόσο από εκπροσώπους παραγωγικών τάξεων όσο και από πολίτες της Μεσσηνίας, που αφορούν το έλλειμμα/ανυπαρξία Μεσσηνιακής

παρουσίας στο νέο κυβερνητικό σχήμα. Εύλογα γεννάται το ερώτημα αν η αναζωογόνηση της κυβέρνησης είναι ισορροπημένη.

Η Μεσσηνία την τελευταία δεκαετία έχει αλλάξει φυσιογνωμία. Έργα υποδομής, συγκοινωνιακά, αναπτυξιακά, αθλητικές εγκαταστάσεις, επενδύσεις στον πολιτισμό και τον τουρισμό που σε συνδυασμό με τις επιχειρηματικές επενδύσεις, μικρές και μεγάλες, έχουν δώσει αναπτυξιακή πνοή στον νομό και έχουν βάλει τη Μεσσηνία στον παγκόσμιο τουριστικό χάρτη. Ιδιαίτερη μνεία θα πρέπει γίνει στη μεγαλύτερη επένδυση που έχει γίνει στη Μεσσηνία από την ΤΕΜΕΣ με τη δημιουργία της Costa Navarino, η οποία όταν θα ολοκληρωθεί θα φθάσει στο 1,2 δισ. ευρώ. Η ολοκλήρωση σημαντικών έργων υποδομής υπήρξε σημείο αναφοράς για αυτήν την στροφή. Τα πιο σημαντικά είναι ο αυτοκινητόδρομος Κόρινθος-Τρίπολη-Καλαμάτα, ο αγωγός φυσικού αερίου στη Μεγαλόπολη και στη συνέχεια στη Μεσσηνία, το διεθνές αεροδρόμιο της Καλαμάτας που αποτελεί ένα από τα ταχύτερα αναπτυσσόμενα αεροδρόμια της χώρας, αποτελούν θετικό πρόσημο στην εξέλιξη του εγχώριου προϊόντος. Διαθέτει, επίσης, απόθεμα σε φυσική ομορφιά, ήπιο κλίμα, πολιτιστική κληρονομιά.

Επιπρόσθετα, η Μεσσηνία χαρακτηρίζεται από τη συγκέντρωση μιας κρίσιμης μάζας ποιοτικής παραγωγής συγκεκριμένων αγροτικών προϊόντων με κυριότερα τα διεθνώς αναγνωρισμένα ελαιόλαδο Κορωνέικης ποικιλίας και ελιά Καλαμών.

Σε αυτό το σημείο να θυμίσω την από 16 Νοεμβρίου 2010 εγγραφή της Μεσογειακής Διατροφής στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας της UNESCO και την ανακήρυξη της Κορώνης σε Εμβληματική Κοινότητα, στην οποία το Μανιατάκειο Ίδρυμα συνέβαλε τα μέγιστα. Να σημειωθεί, βέβαια, ότι ο τότε Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων βιάστηκε, ευτυχώς ατελέσφορα, να ανακοινώσει το αγρόκτημα «Τριανταφυλλίδειο Κληροδότημα» στη Βυτίνα ως έδρα για τη Μεσογειακή Διατροφή, υποτιμώντας τη συμβολική αναγνώριση της Κορώνης από τον παγκόσμιο οργανισμό.

Το 2021 η Ελλάδα έχει οριστεί συντονίστρια χώρα των κοινών δράσεων του Δικτύου των χωρών και των Εμβληματικών τους Κοινοτήτων που ενέταξαν τη Μεσογειακή Διατροφή στους θησαυρούς της UNESCO. Στο πλαίσιο αυτό θα πρέπει να αναληφθούν πρωτοβουλίες για δράσεις σε συνεργασία με τοπικούς φορείς για την προβολή τόσο των τοπικών προϊόντων όσο και του διατροφικού πολιτισμού της περιοχής. Η Μεσσηνιακή Κορώνη συνδυάζει αρμονικά όλες τις προϋποθέσεις μιας αυθεντικής μεσογειακής πόλης: μεσογειακά προϊόντα, ιστορία – παράδοση, θέση – τοπίο.

Λαμβάνοντας υπ' όψιν και το γεγονός ότι η Μεσσηνία υπήρξε γενέτειρα σπουδαίων πολιτικών προσωπικοτήτων από τον Αλέξανδρο Κουμουνδούρο μέχρι τους σύγχρονους Προκόπη Παυλόπουλο και Αντώνη Σαμαρά, είναι απορίας άξιο το γεγονός ότι η εκπροσώπηση από τη Μεσσηνία απουσιάζει πανηγυρικά από την Κυβέρνηση, ενώ, ταυτόχρονα, υπήρξαν κρίσιμες εξελίξεις σε υπουργεία για την πορεία καίριων τοπικών ζητημάτων.

ΠΗΓΗ: eleftheriaonline.gr

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΝΙΚΑΣ – Πλακάκια και είδη υγιεινής

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΝΙΚΑΣ

Πλακάκια – Είδη Υγιεινής

Τοποθετήσεις – Εισαγωγές

Η εταιρία Νίκας Α.Ε. δραστηριοποιείται στην πόλη της Καλαμάτας, εδώ και αρκετά χρόνια, στον χώρο της εμπορίας ειδών υγιεινής και πλακιδίων, επίπλων & αξεσουάρ

μπάνιου.



Διακρινόμαστε για το υψηλό επίπεδο υπηρεσιών, που ξεκινάει από τους μοντέρνους και λειτουργικούς εκθεσιακούς χώρους, οι οποίοι φιλοξενούν τα πλέον επώνυμα, ποιοτικά και καλαίσθητα προϊόντα και συνεχίζεται με τους εξειδικευμένους πωλητές μας, εκπαιδευόμενους για την καλύτερη εξυπηρέτηση ενώ η υποστήριξη μετά την πώληση στοχεύει στη μέγιστη δυνατή ικανοποίηση του καταναλωτή.

Αθηνών 201 Καλαμάτα – Τηλ. 2721088386 – e mail: g.nikas@hotmail.gr

web site : <http://www.nikasgiorgos.gr>

ΔΕΙΤΕ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΑΠΟ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΣ









ΤΟΥΜΠΑΝΟΣ Π. ΙΩΑΝΝΗΣ – ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ & ΣΥΝΕΡΓΕΙΟ ΤΡΑΚΤΕΡ

ΤΟΥΜΠΑΝΟΣ Π. ΙΩΑΝΝΗΣ

ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΑΚΤΕΡ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΗ ΑΠΟ ΤΟ 1978

ΣΩΤ. ΠΑΤΑΤΖΗ (100 μ. Πριν την έξοδο για Τρίοδο), ΜΕΣΣΗΝΗ

Τηλ. 27220 24463 Κιν. 6976 067380 – 6947798107



Η επιχείρηση του κ. Γιάννη Τούμπανου – η οποία είναι

επιχείρηση δεύτερης γενιάς – δημιουργήθηκε από τον πατέρα του, **Π. Τούμπανο** το **1978**. Από τότε -42 χρόνια τώρα- μέχρι και σήμερα η επιχείρηση εργάζεται σαν Αντιπροσωπεία των γνωστών τρακτέρ **Landini** και της φρέζας – καταστροφέα **Celli** και άλλες γνωστές φίρμες όπως ***MASSEY FERGUSON *FIAT *DAVID BROWN *UTB UNIVERSAL *McCORMIX *ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ.**

Επίσης λειτουργεί και ως συνεργείο, αφού η μεγάλη εμπειρία **πατέρα και γιού Τούμπανου**, είναι η εγγύηση για το τρακτέρ του Αγρότη.

Ο **κ. Γιάννης Τούμπανος**, περιμένει τον Αγρότη από την ευρύτερη περιοχή του **Δήμου Μεσσήνης**, της **Καλαμάτας** και **όλης της Μεσσηνίας**, για την αγορά του νέου τρακτέρ του, καθώς και την επισκευή και το Service του παλαιού τρακτέρ.

Παλιά Χριστούγεννα στη Μεσσηνία (2ο μέρος)

Το ήξερες ότι... υπάρχουν Χριστουγεννιάτικα έθιμα στη Μεσσηνία;

Δεκέμβριος... ο μήνας των εορτών, στη Μεσσηνία όπως και σε ολόκληρη την Ελλάδα αναβιώνουν ήθη και έθιμα που αφορούν τα Χριστούγεννα και την πρωτοχρονιά.

Αρκετά από αυτά τηρούνται μέσα στους αιώνες σε πολλές περιοχές και χωριά του τόπου μας, κάποια από αυτά είναι

γνωστά και άλλα λιγότερο διαδεδομένα, όλα όμως γίνονται με πολύ χαρά και ενθουσιασμό!

Εμείς ψάξαμε και βρήκαμε **5 έθιμα των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς που τηρούνται μέσα στους αιώνες στη Μεσσηνία** και σας τα παρουσιάζουμε παρακάτω:

1. Το Χριστόψωμο

Το Χριστόψωμο είναι το ψωμί που φτιάχνουν οι γυναίκες προς τιμήν του Χριστού με ιδιαίτερη φροντίδα και υπομονή, τις παραμονές των Χριστουγέννων. Στο παρελθόν το ζύμωμα των Χριστόψωμων γινόταν με αγνά υλικά και οι νοικοκυρές τα έψηναν στους παραδοσιακούς ξυλόφουρνους.

2. Τα Κάλαντα των Χριστουγέννων

Τα κάλαντα ίσως είναι ένα από τα λίγα έθιμα που διατηρούνται αναλλοίωτα ακόμα και σήμερα σε πολλές περιοχές της χώρας. Είναι συνδεδεμένα, κυρίως, με τις μεγάλες γιορτές του Δωδεκαημέρου. Από νωρίς το πρωί της παραμονής των Χριστουγέννων μικρά παιδιά βγαίνουν στους δρόμους και χτυπούν τις πόρτες των σπιτιών ρωτώντας: «Να τα πούμε;» και αν η απάντηση είναι θετική τότε τραγουδούν τα κάλαντα για μερικά λεπτά τελειώνοντας με την ευχή «και του χρόνου!». Ο νοικοκύρης τότε, τους ανταμείβει με κάποιο χρηματικό ποσό, ενώ παλιότερα προσέφερε μελομακάρονα ή κουραμπιέδες.

Στη συνέχεια ακολουθούν τα Κάλαντα των Χριστουγέννων στη Μεσσηνία:

*«Χριστούγεννα, Πρωτούγεννα, πρώτη γιορτή του χρόνου,
για εβγάτε, δέστε, μάθετε, πως ο Χριστός γεννιέται,
γεννιέται κι αναθρέφεται στο μέλι και στο γάλα,*

*το μέλι τρών' οι άρχοντες, το γάλα οι αφεντάδες
και το μελισσοχόρταρο το λούζουντ' οι κυράδες. Κυρά ψιλή,
κυρά λιγνή, κυρά γαϊτανοφρύδα, κυρά μ' όταν στολίζεσαι να
πας στην εκκλησιά σου,*

βάζεις τον ήλιο πρόσωπο και το φεγγάρι αγκάλι
και τον καθάριο αυγερινό τον βάζεις δαχτυλίδι. Εμείς εδώ δεν
ήρθαμε να φάμε και να πιούμε, μόνο σας αγαπούσαμε κι ήρθαμε
να σας δούμε·

εδώ που τραγουδήσαμε πέτρα να μη ραγίσει
κι ο νοικοκύρης του σπιτιού πολλούς χρόνους να ζήσει. Δώστε
μας και τον κόκορα, δώστε μας και την κότα,
δώστε μας και πέντ', έξ' αυγά, να πάμε σ' άλλη πόρτα.»

3. Καλικάντζαροι

Άλλο ένα από τα παραδοσιακά έθιμα των Χριστουγέννων στη Μεσσηνία είναι οι Καλικάντζαροι, γνωστοί ως μαλλιαρά πλάσματα που τρυπώνουν στα σπίτια τις νύχτες, κλέβουν τα φαγητά που βρίσκουν και πειράζουν τους ανθρώπους ανακατεύοντας τα σπίτια τους, διότι είναι άτακτοι και τους αρέσουν τα παιχνίδια. Σύμφωνα με την παράδοση, ανεβαίνουν στη γη την παραμονή των Χριστουγέννων και φεύγουν την ημέρα των Θεοφανίων, όταν γίνεται ο αγιασμός των υδάτων.



4. Το σπάσιμο του ροδιού

Το πρωί της Πρωτοχρονιάς ο νοικοκύρης του σπιτιού πηγαίνει στην εκκλησία κρατώντας το ρόδι του για να το "λειτουργήσει". Κατά την επιστροφή από την εκκλησία ο νοικοκύρης μπαίνει πρώτος στο σπίτι με το ρόδι στο χέρι και αφού το σπάσει, ρίχνοντάς το κάτω, κάνει ευχές για υγεία και ευτυχία για το νέο έτος.

5. Το πάτημα της πέτρας

Επίσης, το πρωί της Πρωτοχρονιάς, όταν τα μέλη της οικογένειας βγαίνουν από το σπίτι, πατούν πάνω σε μία μεγάλη πέτρα, την οποία έχει τοποθετήσει στο κατώφλι η νοικοκυρά από την παραμονή.

Μπορείτε να μας προτείνετε και άλλα έθιμα των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς στη Μεσσηνία;

ΠΗΓΗ: www.kalamatain.gr

Παλιά Χριστούγεννα στη Μεσσηνία (1ο μέρος)

Η Μεσσηνία έχει τα δικά της ήθη και έθιμα τα οποία όμως αλλάζουν από περιοχή σε περιοχή. Για παράδειγμα η Μάνη έχει τελείως διαφορετικά ήθη και έθιμα από την υπόλοιπη Μεσσηνία, διαφορετικά έχει και η Τριφυλία. Όλα μαζί όμως δίνουν μια άλλη διάσταση στη συνολική Μεσσηνιακή Λαογραφία την οποία αφού ψάξαμε σε διάφορες πηγές, έχετε τη δυνατότητα να γνωρίσετε στο σημερινό μας δημοσίευμα.

Επειδή όμως το σημερινό μας θέμα είναι ατέλειωτο, ενδεχομένως να το δημοσιεύσουμε σε 2 ή και 3 δημοσιεύσεις, ελάτε λοιπόν να σας ξεναγήσουμε στις παραδόσεις των Μεσσηνίων και να σας γυρίσουμε πολλά χρόνια πίσω.

Τα παλιά χρόνια ήταν οι μέρες αργίας τα Δωδεκαήμερα των Χριστουγέννων. Όχι μόνο «Τρεις τα Γέννα- Τρεις τα Φώτα...» καθώς το λένε τραγουδιστά, μα 12 ολόκληρες ημέρες. Το προσεπιβεβαιώνει και το όνομά τους που ήταν γιορταστική περίοδος μεγάλη με 3 λαμπρούς αστερισμούς: Χριστούγεννα- Πρωτοχρονιά και Φώτα. Καθισιό και ανάπαυση, λοιπόν, 12 μέρες μα και διασκέδαση συνάμα.

Γιατί χωρίς τη διασκέδαση κυρίως δεν ολοκληρώνεται ο σκοπός της χειμωνιάτικης εργασιακής ανάπαυλας. Η ανάπαυλα καθιερώθηκε για την απαλλαγή του οργανισμού από κάθε λογής καματόγονες ουσίες και συνακόλουθες αναποδιές και χαλάστρες στην ψυχή και στο σώμα. Ο σωματικός κάματος διώχνεται με την αναπαή και το καλό φαγοπότι.

Η βαριεστιμάρα της ψυχής με τη διασκέδαση και τα χοροκόπια. η χαρά του γλεντιού να εξουδετερώνει το σαράκι της στεναχώριας, πριν προφτάσει με την ψυχική κατάθλιψη να κάμει χαλάστρες... «Εκείνα τα χρόνια!» καθώς τονίζουν με νοσταλγία διάφοροι καταχρονίτες, έδιναν κι έπαιρναν τα ξεφαντώματα στο Δωδεκαήμερο διάστημα. Και φυσικά για μεγάλο γλέντι χρειάζεται μεγάλη ετοιμασία.

Δεν βγαίνουνε ξεροσφύρι τα πολυήμερα πανηγύρια... Ετοιμάζαν, λοιπόν, εξαιρετικά φαγοπότια. Απήχηση του φροντισιακού κυματισμού τους είναι και τα όσα κάνουμε τώρα. Βέβαια, τις δικές μας ημέρες, δεν παίρνουνε τόση έκταση ούτε και του καιρού εκείνου την ένταση οι ανάλογοι γιορτασμοί μας. Διατηρούνται όμως ως διάθεση κι ούτε μπορούν να λείψουν.

Ποιος στραβός δε θέλει τα μάτια του, ποιος γερός δεν αποζητάει το καλό φαγοπότι και τα ξέφρενα γλέντια; Από τη διάθεσή μας όμως ως την πραγμάτωση της επιθυμίας μεσολαβούν κι άλλοι παράγοντες, που κουτσουρεύουνε κάπως και τη διάθεση και την επιθυμία... Ακόμα και τα ζυμωτά των ημερών γίνονταν εξαιρετικότερα τον καιρό εκείνο. Εξαιρετικότερα και στα γλυκά, και στην κατεργασία, και στα κεντίδια και στα πάντα φανερωνόταν η πολλή τους και ιδιαίτερη φροντίδα. Ανάλογη με την ποιότητά τους ήταν και η ποσότητά τους: Χριστόψωμα, Βασιλόπιτες, Σταυροκουλούρες κτλ. Για όλους τους ανθρώπους – μικρούς και μεγάλους...



Τα Χριστούγεννα ήταν πάντα μια πολύ μεγάλη γιορτή της χριστιανοσύνης και αναμένονταν με μεγάλη λαχτάρα, έπειτα από 40ήμερη νηστεία και προσευχή. Τα πολύ παλιά χρόνια, έως το 1920 περίπου, η χριστουγεννιάτικη λειτουργία στην Μερóπη γινόταν τη νύχτα, τα μεσάνυχτα, προφανώς για να αναπαριστά την νυχτερινή «έλευση – γέννηση του Κυρίου». Αποβραδís ετοιμάζονταν οι χριστιανοί Μεροπαίοι για τη νυχτερινή λειτουργία: Τα καινούργια κοστούμια, τα παπούτσια, τις γραβάτες και τα ρεπούμπλικα.

Και όταν χτυπούσε η καμπάνα τα μεσάνυχτα, πετάγονταν όλοι από τα στρωσίδια τους για να ντυθούν και να τραβήξουν για την εκκλησία. Το χριστουγεννιάτικο – χειμωνιάτικο βράδυ ήταν θεοσκοτεινό (ας μη ξεχνούμε ότι δεν υπήρχε δημόσιος φωτισμός) και το κρύο συνήθως τσουχτερό. Γι' αυτό όλοι κρατούσαν φανάρια για να βλέπουν να περπατούν και ήταν καλά κουκουλωμένοι.

Μέσα στην εκκλησία έκαιγαν μια – δύο και τρεις φουφούδες – μαγκάλια. Ακριβώς αυτά τα στοιχεία έδιναν στο γιορτασμό μεγαλοπρέπεια, ατμόσφαιρα μυστηρίου και θρησκευτικής υποβλητικότητας. Την όλη ατμόσφαιρα συμπλήρωναν τα εορταστικά άμφια του παπά, των ψαλτάδων τα ωραία κοστούμια και η γιορταστική και μελωδικότερη από άλλοτε ψαλμωδία τους. Δεν ήταν σπάνιο κάποτε – κάποτε και η συμμετοχή εκτάκτων ψαλτάδων, που έκανε πιο όμορφη και μεγαλοπρεπή τη γιορτή.

Μετά το σχόλασμα της εκκλησίας ανταλλάσσονταν οι ευχές με αγάπη και έσπευδαν όλοι στα σπίτια για την γιορταστική

«άρτυση», που την είχαν στερηθεί σαράντα ολόκληρες ημέρες. Απαραίτητο συμπλήρωμα της χριστουγεννιάτικης «άρτυσης» ήταν τα χριστόψωμα και τα χριστοκούλουρα ή μουστοκούλουρα των παιδιών. Γλυκίσματα, ήταν απαραίτητα, οι μεγάλοι χωριάτικοι κουραμπιέδες και τα μελομακάρονα. Το χριστουγεννιάτικο φαγητό ήταν συνήθως η γαλοπούλα ή ο γάλος που ο καθένας είχε δικό του ή, όταν δεν υπήρχε οπωσδήποτε θα σφάζονταν κόκορας ή στην ανάγκη μια μεγάλη κότα ή χοιρινό με σέλινο.



Το γλέντι και η χριστουγεννιάτικη γιορτή κρατούσε τρεις μέρες και έπειτα η ζωή ξανάπαιρνε τον κανονικό της ρυθμό. Πρέπει να πούμε ότι εξαιρετικής σημασίας έθιμο για τα παιδιά κυρίως ήταν τα χριστουγεννιάτικα και Πρωτοχρονιάτικα κάλαντα. Σχέδια επί σχεδίων καταστρώνονταν ολόκληρες ημέρες πριν, για το ποιοι θα αποτελούσαν την «παρέα», σε ποια σπίτια θα πήγαιναν κ.λπ.

Και ήταν απερίγραπτη η χαρά τους, όταν γέμιζαν τσέπες και σακούλες με δεκάρες, καρύδια, γλυκά, κουλούρια κ.ά. Αξίζει εδώ να προσθέσουμε ότι, τότε, προ του 1930, σε αντίθεση με τα Χριστούγεννα η Πρωτοχρονιά δεν γιορτάζονταν στα χωριά με όση επισημότητα γιορτάζεται τώρα. Γινόταν το πρωί μια λειτουργία στην εκκλησία και τίποτε άλλο. Η μέρα της πρωτοχρονιάς όμως ήταν ντυμένη με πολλά έθιμα από τους Μεροπαίους όπως: Τη παραμονή της πρωτοχρονιάς πήγαιναν σε χαλικούρες ποταμών και μάζευαν χαλίκια που τα τοποθετούσαν στα κρεβάτια τους για το καλό της υγείας τους.

Αξημέρωτα ακόμη της πρωτοχρονιάς πήγαιναν στα ποταμάκια και έφερναν (καθαρό – τρεχούμενο) το αμίλητο νερό. Κατά τη πρωτοχρονιά έδιναν μεγάλη σημασία για το καλό του χρόνου και στο ποδαρικό. Θέλανε να είναι γουρλής εκείνος που θα πατούσε πρώτος το κατώφλι τους. Πολλοί από τη παραμονή το βράδυ ειδοποιούσαν να έρθει το πρωί στο σπίτι ένα παιδί με ζωντανούς τους γονείς του για να τους κάνει ποδαρικό. Στη τσέπη του το παιδί είχε ξεδιαλεγμένα σπόρια σιτάρι ή κριθάρι και τα πέταγε μπροστά στο εικονοστάσι του σπιτιού για να εξασφαλιστεί αφθονία καρπών για το χρόνο.

Αποβραδής, κρεμούσαν στο κατώφλι του σπιτιού ένα ρόδι για να είναι το σπίτι γεμάτο αγαθά όπως το ρόδι είναι γεμάτο σπόρια. Ακόμη κρεμούσαν μια πλεξούδα κρεμμύδια για να εξασφαλιστεί η υγεία και η δύναμη των νοικοκυραίων. Την παραμονή πάλι ζύμωναν τη βασιλόπιτα με το φλουρί. Όσοι δεν είχαν χρυσό φλουρί έβαζαν ένα απλό κέρμα από τη «μονέδα» που περνούσε ή ένα σκέτο φύλλο κάποιου δέντρου ή ξυλαράκι από κλήμα ή μια κοκόσια (μικρό καρύδι).

Επίσης η νοικοκυρά έκοβε με ένα μικρό τσεκούρι στο κατώφλι της πόρτας το κεφάλι του «βασιλίτη». Ο βασιλίτης ήταν ο πιο καλοθρεμμένος κόκορας, του σπιτιού για την πρωτοχρονιά. Η νοικοκυρά παρατηρούσε το αίμα του και καταλάβαινε πως θα πάει η χρονιά. Πριν πήξει το αίμα του κόκορα έφτιαχνε σταυρό στο μέτωπο των παιδιών και στο ανώφλι της πόρτας.

Δημοσιεύτηκε 21st December 2010 από τον χρήστη ΚΡΕΣΦΟΝΤΗΣ

Πηγή : <http://meropitopik.blogspot.gr>

Γιατί να επισκεφθείτε το ιστορικό κέντρο Καλαμάτας

Το ιστορικό κέντρο της Καλαμάτας πριν μια 20ετία ήταν μια σχεδόν παρηκμασμένη και ξεχασμένη περιοχή όπου μόνο τα καταστήματα της περιοχής προσπαθούσαν σχετικά να αναβαθμίσουν.

Σήμερα όμως θα λέγαμε ότι είναι από τα πιο χαρακτηριστικά σημεία – καθώς είναι η ιστορία της πόλης – της Μεσσηνιακής πρωτεύουσας, αφού αποτελούν το σήμα κατατεθέν της και το σημείο εκείνο που συνδέει το παρελθόν με το παρόν της. Έτσι λοιπόν Την τελευταία 20ετία, η παλαιά πόλη έχει μετατραπεί στην περιοχή που συγκεντρώνει όλο και περισσότερο κόσμο καθημερινά, όλες τις ώρες της ημέρας.



Όπως σε κάθε πόλη τα ιστορικά κέντρα βρίσκονται για να θυμίζουν, όχι μόνο στους νεώτερους κατοίκους αλλά και στους επισκέπτες των πόλεων, την ιστορία και τον πολιτισμό όπως και την πολιτιστική κληρονομιά τους.

Όπως λοιπόν σε όλες τις πόλεις που έχουν τα δικά τους ιστορικά κέντρα, δεν θα γινόταν στην Καλαμάτα, το ιστορικό της κέντρο να λειτουργεί διαφορετικά και να μην συγκεντρώνει πλήθος πολιτιστικών, ιστορικών και θρησκευτικών μνημείων, τα

οποία μας πας πηγαίνουν πίσω όχι απλά μερικά χρόνια, αλλά και μερικούς αιώνες, όπως για παράδειγμα το κάστρο της Καλαμάτας.



Υπάρχουν επομένως πολλοί λόγοι, για τους οποίους και οι ντόπιοι και οι επισκέπτες της Καλαμάτας, πρέπει να επισκευθούν το ιστορικό κέντρο !

- Πρώτα απ' όλα, οι επισκέπτες θα ξεναγηθούν από την ίδια την ιστορία του τόπου, η οποία έχει αφήσει αρκετά μνημεία, που μιλάνε από μόνα τους. Πλακόστρωτα στενά, μικρά, γραφικά σοκάκια, μικρές πλατείες και άλλα μνημεία, δημιουργούν μοναδικό περιβάλλον για να μιλήσουν στον επισκέπτη για το ιστορικό παρελθόν της πόλης. Όλα αυτά, συνθέτουν ένα γραφικό σκηνικό που ταξιδεύουν τον επισκέπτη σε άλλους χρόνους και σε άλλες ένδοξες εποχές.
- Δεν είναι μόνο η ιστορία που προσκαλεί τον επισκέπτη και τον ντόπιο να επισκευθούν το Ιστορικό κέντρο της Καλαμάτας, είναι και η νυχτερινή ζωή ! Το Ιστορικό Κέντρο, δεν είναι μόνο η ιστορία καθώς εκεί μπορεί κανείς να ισχυριστεί, χωρίς καμία υπερβολή, πως βρίσκεται ένα μεγάλο μέρος της καρδιάς της νυχτερινής ζωής της πόλης, ειδικά κατά τους χειμερινούς μήνες, αφού παρέχει πολλές επιλογές διασκέδασης. Στο ιστορικό κέντρο μπορεί ακόμα κανείς να βρει Μεζεδοπωλεία, μπαρ, κλαμπ και ταβέρνες στο κέντρο της πόλης χαρίζουν πολλές και διαφορετικές επιλογές στους κατοίκους και

τους επισκέπτες της για να περάσουν υπέροχα βράδια όσο και την ημέρα τους. Επίσης η πλατεία Αγίων Αποστόλων και 23ης Μαρτίου, ο Πεζόδρομος της Αμφείας, ο δρόμος προς την Υπαπαντή και άλλα τριγύρω σοκακιών της περιοχής, συνθέτουν εναλλακτικούς τρόπους διασκέδασης, για όλα τα γούστα.

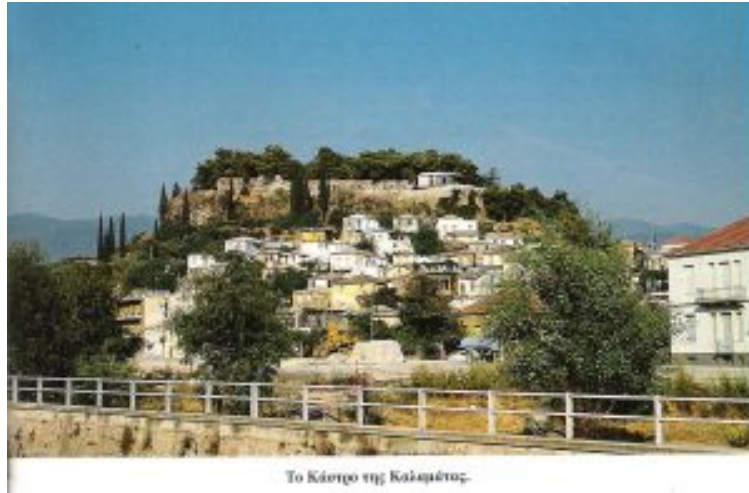
- Το ιστορικό Βυζαντινό εκκλησάκι των Αγ. Αποστόλων είναι ένα ακόμα σημείο που πρέπει να επισκευθεί κάποιος και γιατί όχι και ο ίδιος ο κάτοικος της Καλαμάτας και της Μεσσηνίας. Μόνο αν σκεφθεί κανείς ότι εκεί ορκίστηκαν όλοι οι οπλαρχηγοί, και από εκείνο το σημείο ξεκίνησε η επανάσταση του 1821, τότε οφείλουν όλοι οι Έλληνες, όπου και αν βρίσκονται, να ανάψουν ένα κεράκι στη μνήμη όλων αυτών που ξεκίνησαν, στις 23 Μαρτίου του 1821, τον αγώνα για την απελευθέρωση της Ελλάδας από τον Τούρκικο ζυγό.
- Το κάστρο της Καλαμάτας, είναι ένα από τα σημαντικότερα αξιοθέατα της πόλης της Καλαμάτας, το οποίο προσελκύει τους περισσότερους επισκέπτες της πόλης, που θέλουν να το γνωρίσουν. Το κάστρο από μόνο του, συγκεντρώνει όλα εκείνα που είναι η ιστορία της Καλαμάτας. Τους καλοκαιρινούς μήνες αποτελεί ένα σημείο πολιτισμού καθώς πραγματοποιούνται στο αμφιθέατρό του πάρα πολλές πολιτιστικές εκδηλώσεις.
- Όσοι θέλουν να απολαύσουν το καλό παραδοσιακό καλό φαγητό έχουν από τις πρώτες επιλογές τους το ιστορικό κέντρο της Καλαμάτας. Στο ιστορικό κέντρο της πόλης μπορεί να βρει κανείς πολλά σημεία εστίασης και διασκέδασης, όπως και διάφορα μαγαζιά με παραδοσιακά – τοπικά προϊόντα. Συνεπώς, δεν είναι λίγα τα σημεία που μπορεί να απολαύσει κανείς καλό φαγητό, με ντόπια παραδοσιακά υλικά, όπως επίσης και το παραδοσιακό σουβλάκι να κρατάει τα πρωτεία.
- Αν κάποιος κάνει μια πρωινή βόλτα στα στενά σοκάκια του ιστορικού κέντρου, θα απολαύσει τα μαγαζιά της περιοχής που πωλούν τιςπραμάτιες τους, που μοσχοβολούν σε όλη την περιοχή. Εκεί θα συναντήσετε

την υπέροχη μυρωδιά του φρεσκοκομμένου καφέ, τις μυρωδιές πλήθους μπαχαρικών, τις μοσχοβολιές των διαφόρων παραδοσιακών φαγητών που μαγειρεύονται από τα πολλά καταστήματα εστίασης που υπάρχουν στη γύρω περιοχή. Έτσι ο επισκέπτης γυρνώντας όλα τα στενοσόκακα, απολαμβάνει όλα αυτά καλά, αλλά και πολλά άλλα. Όταν όμως κουραστεί στον ποδαρόδρομο, μην ανησυχεί, υπάρχουν πολλά καφέ που μπορεί να κάτσει, να ξεκουραστεί απολαμβάνοντας ένα ωραίο καφεδάκι.



Γενικά στο Ιστορικό κέντρο της Καλαμάτας, συνυπάρχει το σημερινό ιστορικό κέντρο, μαζί με το ένδοξο παρελθόν της πόλης. Εκτός από τα γραφικά στενοσόκακα, και τα μαγαζιά που μπορείτε να φάτε, να πιείτε, να διασκεδάσετε, εκεί θα δείτε – σε μικρή απόσταση – το μητροπολιτικό ναό της Υπαπαντής του Σωτήρος Ιησού Χριστού.

Εκεί μπορείτε να βρείτε επίσης και αρκετά καταστήματα, όπως παραδοσιακά παντοπωλεία, υποδηματοπωλεία, καταστήματα τουριστικών ειδών, καταστήματα μπαχαρικών και άλλα παραδοσιακά μαγαζιά, που μεταφέρουν τον επισκέπτη σε άλλες εποχές.



Το Κάστρο της Καλαμάτας

Τέλος, το ιστορικό κέντρο, μπορεί κανείς να ισχυρισθεί ότι είναι και ένας τόπος πολιτιστικής δραστηριότητας, αφού εκεί στεγάζονται διάφορες πολιτιστικές εκδηλώσεις.

Για όσους λοιπόν είστε επισκέπτες στην πόλη μας είναι πολύ καλό, προγραμματίζοντας την έλευσή σας στην Καλαμάτα, να προγραμματίσετε και την απαραίτητη περιήγησή σας στο ιστορικό μας κέντρο.

Βασιλίτσι Κορώνης” Λαογραφία της διατροφής

Η διατροφή των κατοίκων του **Βασιλιτσίου Κορώνης** μέχρι και τα τέλη της δεκαετίας του ‘60 περιοριζόταν σε μερικά βασικά φαγητά, που τα μαγείρευαν όλο το χρόνο, και ανάλογα με την εποχή παρουσίαζε διαφοροποιήσεις.

Συνήθως έτρωγαν καλό πρωινό πολύ νωρίς πριν φύγουν για το χωράφι. Αυτό περιλάμβανε, ανάλογα με τις εποχές, **τηγανίτες με πετιμέζι, χυλό, γάλα** (όσο είχανε οι γίδες και οι προβατίνες από τα μέσα του χειμώνα δηλαδή που γεννούσαν μέχρι την αρχή του καλοκαιριού) **ψωμί με ελιές, καφαλιστό**

ψωμί (το χειμώνα), και **τηγανοψώματα**.

Τα άλλα δύο φαγητά, μεσημεριανό συνήθως στο χωράφι και βραδινό στο σπίτι μόλις νύχτωνε, ήτανε κι αυτά επηρεαζόμενα από τις εποχές: Έτσι το φθινόπωρο και το χειμώνα τρώγανε περισσότερα λαχανικά, **δηλαδή ντολμάδες, σπανακόρυζο, πατάτες και κρεμμύδια μαγειρευτά**, ενώ το βράδυ **χόρτα, πίτες** (κολοκυθόπιτα και χορτόπιτα) και **παστά ψάρια** (μπακαλιάρο και ρέγκες) ή τηγανίζανε κανένα **ψιλό ψάρι**.

Την άνοιξη τρώγανε πιο πολλά γαλακτοκομικά επειδή αρμέγανε τις γίδες και τις προβατίνες, που είχανε γεννήσει από το χειμώνα και είχανε μεγαλώσει αρκετά τα **κατσικάκια** (ή τα αρνάκια), ενώ φτιάχνανε και πολλά **ζυμαρικά με τυρί** (μακαρόνια, μπουκιές ή πλακοτηγανίτες) καθώς αυτά τα φαγητά επέβαλε η περίοδος των αποκριών.

Ακόμη την ίδια περίοδο σφάζανε το γουρούνι οι Βασιλιτσιώτες, έτσι τρώγανε και **χοιρινό μαγειρευμένο** με διάφορους τρόπους (είτε στο τηγάνι, είτε σούπα, είτε κρεατόπιτα). Τέλος μαγειρεύανε και **φρέσκα όσπρια** που καλλιεργούσαν οι ίδιοι και τα μαζεύανε προς το τέλος της άνοιξης. Το καλοκαίρι, που είχανε ντομάτες και κηπευτικά, τρώγανε **φασόλια και περβολομεγέρεμα, γεμιστές ντομάτες, μελιτζάνες και λουλούδια, τριφτάδια** και πιο πολλά φρούτα: **σύκα, αχλάδια, σταφύλια. Χυλοπίτες, τραχανάδες, μακαρόνια και καϊανά** τρώγανε όλο το χρόνο.

Ιδιαίτερα ήτανε τα φαγητά τις **Κυριακές και τις γιορτές**. Κατ' αρχήν τις **Κυριακές**, επειδή όλοι πηγαίνανε νηστικοί στην εκκλησία δεν τρώγανε πρωινό. Έτσι όταν τελείωνε η λειτουργία γυρνούσανε πεινασμένοι στο σπίτι και τρώγανε κατά τις δέκα το μεσημεριανό τους – συνήθως κρέας – αν δεν ήταν νηστεία.

Τα Χριστούγεννα μαγειρεύανε συνήθως **κοτόπουλο κοκκινιστό με μακαρόνια ή σούπα**. Την Πρωτοχρονιά, που ήταν και το πανηγύρι – ο πολιούχος του χωριού είναι ο **Άγιος Βασίλειος** και παλιά γιόρταζε όλο το χωριό με όργανα και χορούς – το κάθε σπίτι

φρόντιζε να φτιάχνει ό,τι καλύτερο μπορούσε για να περιποιηθεί τους μουσαφίρηδες που ερχόντουσαν από τα γύρω χωριά. Συνήθως μαγειρεύανε **κρέας κατσίκι**, που αγοράζανε από τον χασάπη ή φτιάχνανε **γιαπράκια** να «φτουρίσουνε».

Την **Κρεατινή** (τις πρώτες απόκριες) μαγειρεύανε επίσης κρέας. Την **Τυρινή** (τη δεύτερη Κυριακή), φτιάχνανε **μακαρόνια**. «Την Τυρινή τρώγαμε το βράδυ όλοι στο σοφρά (χαμηλό τραπέζι) και όταν τελειώναμε το φαγητό σηκώναμε τρεις φορές το σοφρά λέγοντας: Φάγατε; Φάγαμε! Χορτάσατε; Χορτάσαμε! Πάντα χορτασμένοι να είμαστε! Ύστερα τα παιδιά παίζανε το αυγό. Κρεμάγανε ένα σφιχτοβρασμένο αυγό στο τσιγγέλι – ή το κρατούσε ο αρχηγός, ο πατέρας συνήθως – και τα παιδιά μαζεμένα ένα γύρω, καθισμένα στα σκαμιά τους δένανε τα χεράκια πίσω και προσπαθούσανε να το πιάσουν το αυγό με το στόμα. Αυτός που το έπιανε ήταν ο νικητής. Μετά το μοιραζόμαστε το αυγό».

Το **Πάσχα** τρώγαμε **κατσίκι** συνήθως στο **φούρνο με πατάτες και αγκινάρες ή μακαρονάδα**. Επίσης φτιάχνανε **γαλόπιτα**. Στις ονομαστικές εορτές – οι επισκέψεις ξεκινούσαν μετά το σχόλασμα της εκκλησιάς, πήγαιναν όλοι να ευχηθούν και κανείς δεν έφερνε δώρο – προσφέρανε οι εορτάζοντες συνήθως **λουκούμια ή κουραμπιέδες ή δίπλες**.

Στους γάμους το μεγάλο γλέντι γινότανε στο σπίτι του γαμπρού που διαρκούσε τρεις μέρες – Σάββατο, Κυριακή και Δευτέρα – και όλα τα φαγητά ήταν πλούσια. Τότε σφάζανε **γίδες**, ανάλογα με τα άτομα που έπρεπε να ταΐσουνε, και τις μαγείρευαν με συγκεκριμένους τρόπους Έτσι το Σάββατο μαγείρευαν το **κρέας της γίδας κοκκινιστό με μακαρόνια** τα οποία τα έριχναν μέσα στο ζουμί. Επίσης **τηγάνιζαν τη συκωταριά** και την πρόσφεραν στους προικολόγους, που έφερναν τα προικιά της νύφης. Αργά τη νύχτα μαγειρεύανε τον πατσά της γίδας.

Την **Κυριακή** το μεσημέρι μαγειρεύανε κομμάτια από τη **γίδα στιφάδο** και το βράδυ φτιάχνανε από το ίδιο κρέας, **γιαχνί με πατάτες**. (τηγανίζανε πρώτα τις πατάτες σε μεγάλα ταψιά και

τις ρίχνανε μετά στο κρέας). Τη Δευτέρα, που τελείωνε ο γάμος, γαμήλιο τραπέζι στρώνανε μόνο το μεσημέρι και φτιάχνανε **σούπα**.

Το ψωμί επίσης στους γάμους ήταν ιδιαίτερο γιατί το βάζανε στα ταψιά και το στολίζανε, φτιάχνανε δηλαδή τις **κεντητές πίτες**. Κεντούσανε μία πίτα για τον κουμπάρο και δυο τρεις άλλες για το τραπέζι. Ακόμη, ετοιμάζανε κατά το έθιμο την κουλούρα, ένα στρογγυλό ψωμί με τρύπα στη μέση, που το τραβούσανε οι νεόνυμφοι την ώρα που μπαίνανε μέσα στο σπίτι του γαμπρού με τους αγκώνες τους μέχρι να το κόψουνε στα δυο.

Συνήθως βέβαια οι γυναίκες είχαν κάνει προηγουμένως μια χαρακιά για να διευκολύνουν το συμβολικό αυτό αγώνισμα του ζευγαριού. Τα υπόλοιπα ψωμιά που συνοδεύανε το φαγητό στο τραπέζι του γάμου ήταν απλά. Για γλυκά στους γάμους **προσφέρανε δίπλες**. Στα πανηγύρια, το πιο συνηθισμένο φαγητό ήταν το **γουρουνόπουλο ψητό στη σούβλα**, γιατί «φτουρούσε» και μπορούσανε να χορτάσουνε πολλά άτομα.

Το **γουρουνόπουλο** το έψηνε ο χασάπης και το πουλούσε στο μέρος που γινότανε το πανηγύρι. Ο κόσμος αγόραζε λίγο «ψητό» και το έτρωγε εκεί στην εξοχή με ψωμί και τυρί. Πουλούσανε επίσης στα πανηγύρια και **παστέλια**. Στις κηδείες **σφάζανε κατσίκι ή γίδα** και μαγειρεύανε το κρέας τους με μακαρόνια.

Αν ήταν νηστεία βάζανε **χταπόδι ξερό με κοφτό μακαρονάκι**. Καθόντουσαν όλοι στο τραπέζι της παρηγοριάς που γινότανε βέβαια στο σπίτι του νεκρού, για να συμπαρασταθούν στο πένθος. Στις κηδείες αλλά και στα μνημόσυνα επίσης φτιάχνανε κόλλυβα και λαγάνα που τα μοιράζανε σε όλο το χωριό.

Πηγή : <http://syntagesapokatina.blogspot.com/>

Οι Ντρέδες στα Σουλιμοχώρια της Μεσσηνίας κατά την επανάσταση

Κατά τον ιστορικό **Κ. Παπαρρηγόπουλο** οι πρώτοι έποικοι, που ήρθαν στην Πελοπόννησο επί **Εμμανουήλ Κατακουζηνού**, εγκαταστάθηκαν στη νοτιοδυτική και κεντρική Πελοπόννησο, ενώ το πότε ακριβώς χτίστηκαν το καθένα από τα χωριά των **Ντρέδων** στη Μεσσηνία δεν είναι γνωστό.

Οι **Αρβανίτες** έποικοι εγκαταστάθηκαν στους ορεινούς όγκους του **Δωρίου και της Αυλώνας** προκειμένου να χρησιμεύσουν ως συνοροφύλακες του Δεσποτάτου έναντι των Φράγκων, που τότε κατείχαν την απέναντι πλευρά της **Νέδας**, την επαρχία **Ολυμπίας**, αλλά και να ενισχύσουν τον Βυζαντινό στρατό.

Οι έποικοι αυτοί έμειναν σε σκηνές και σε καλύβες, που τις έχτιζαν κοντά σε πηγές, μέσα σε πυκνά δάση και κάτω από μεγάλα δέντρα (πυρρνάρια, σφεντάμια, βελανιδιές κλπ), για να μην είναι ορατές από μακριά. Κυρίως εγκαταστάθηκαν στις θέσεις «**Γρηγόραινα**», «**Δριμή**», «**Πάνω Ψάρι**», «**Πάνω Κούβελα**» κλπ, όπου υπάρχουν ακόμη ερείπια.

Αργότερα, σιγά-σιγά, γύρω από τις θέσεις αυτές δημιούργησαν χωριά, τα οποία ήσαν γνωστά και ως «**Σουλιμοχώρια**» ή «**Αρβανιτοχώρια**». Ονομάστηκαν **Αρβανιτοχώρια** από το γεγονός ότι δημιουργήθηκαν από **Αρβανίτες**, οι οποίοι εκτός από την ελληνική γλώσσα μιλούσαν και την Αρβανίτικη και Σουλιμοχώρια ονομάστηκαν από το κεφαλοχώρι **Σουλιμά**.

Το οροπέδιο του **Δωρίου**, στο οποίο έχουν χτιστεί τα Σουλιμοχώρια, είναι ένα φυσικό κάστρο από βουνά σε σχήμα πετάλου, με δύο μόνο εξόδους προς την Κυπαρισσία και Άνω

Μεσσηνία και η εξαιρετική θέση έδινε ευχέρεια στους **Ντρέδες** να κινούνται άνετα προς τα **Κοντοβούνια**, την **Καρύταινα**, τη **Ζούρτσα** και τα βουνά της Ολυμπίας και τη Μάνη και να διαφεύγουν σε περίπτωση κινδύνου, αλλά και να προσφέρουν βοήθεια σε άλλες περιοχές, ακολουθώντας τον Γενικό αρχηγό τους όπου κι αν τους οδηγούσε.



Οι περιοχές αυτές ήταν ορεινές, όχι ιδιαίτερα εύφορες και σχεδόν ακατοίκητες, γι' αυτό και ο εποικισμός υλοποιήθηκε ανεμπόδιστα και χωρίς προβλήματα. Σε έναν τόπο με αραιωμένο και κουρασμένο πληθυσμό, η εγκατάστασή τους υπήρξε ευεργετική και η παρουσία τους αποτέλεσε ουσιαστικά μία βιολογική τονωτική ένεση.

Οι οικισμοί τους δεν άργησαν να αποκτήσουν τη μορφή μόνιμων χωριών, ενώ οι μέχρι τότε έρημες χέρσες και δασωμένες περιοχές, γύρω από αυτά μεταβλήθηκαν σε καλλιεργήσιμες και παραγωγικές. Μετά τον ερχομό τους στη Μεσσηνία η γεωργία, η αμπελουργία και η κτηνοτροφία εμφάνισαν αξιοσημείωτη ανάπτυξη.

Οι έποικοι αυτοί ήταν δεινοί πολεμιστές (όπως και όλοι οι Αρβανίτες και οι Αλβανοί) εγκαταστάθηκαν στα όρια της επικρατείας του Δεσποτάτου, για να ελέγχουν τα περάσματα προς τις βυζαντινές κτήσεις. Χρησιμοποιήθηκαν σαν τους βυζαντινούς ακρίτες με ανάλογες υποχρεώσεις και δικαιώματα.

Το όνομα **Αρβανίτης**, σύμφωνα με τους κανόνες της αρχαίας μεσαιωνικής και νέας ελληνικής γλώσσας, δηλώνει τόπο καταγωγής. Η λέξη προέρχεται από τη λέξη **Άρβανο**, ονομασία ιλλυρικής πόλης και αρχικά σήμαινε τον κάτοικό της και εν συνεχεία όλης της Αλβανίας

Συγκεκριμένα, οι έποικοι είχαν την υποχρέωση να διατηρούν αξιόλογα ένοπλα τμήματα, να φυλάνε τα διάφορα περάσματα της περιοχής τους, να ειδοποιούν τη Βυζαντινή διοίκηση για τυχόν επιδρομές και να συνδράμουν στρατιωτικά τους Βυζαντινούς για την αντιμετώπιση των επιδρομών. Για αντάλλαγμα των υπηρεσιών τους αυτών, τους δινόταν έκταση γης για την εγκατάστασή τους και για την καλλιέργεια κάποιες φορολογικές απαλλαγές και απαραίτητος εξοπλισμός.

Υπενθυμίζεται ότι την περίοδο που εγκαταστάθηκαν οι έποικοι στην περιοχή μας (1378-1380) οι **Φράγκοι**, **αν και βρίσκονταν σε παρακμή, κατείχαν την Αχαΐα και Ηλεία αλλά και την Αρκαδιά**. Οι Βενετοί κατείχαν τα φρούρια **Μεθώνης και Κορώνης** ενώ από το 1831 εγκαταστάθηκαν στην **Πύλο** και οι Ναβαραίοι που προσπαθούσαν να επεκτείνουν την κυριαρχία τους. κάπου στην περιοχή μας, λοιπόν, βρίσκονταν τα όρια της Βυζαντινής κυριαρχίας.

Τους **Σουλιμοχωρίτες** τους αποκαλούσαν λοιπόν και «Ντρέδες». Για την έννοια της λέξης αυτής έχουν διατυπωθεί πολλές απόψεις. Σύμφωνα με μία, που πιστεύω ότι είναι και η ορθότερη, «Ντρες» σημαίνει ευθύς, ειλικρινής, ντόμπρος και πιθανότατα προέρχεται από την Αρβανίτικη-Αλβανική λέξη «ντρέϊτ» που σημαίνει ίσιος.

Τους ονόμασαν **Ντρέδες** πολύ πριν τον Αγώνα του 1821. Η προσωνυμία αυτή τους δόθηκε κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας για να τονίσει την ευθύτητα του χαρακτήρα τους και την μπέσα που διέκρινε τη ράτσα τους.

Σύμφωνα με την παράδοση, οι Ντρέδες ήσαν ανήσυχα και ατίθασα στοιχεία. Χαρά και περηφάνεια ήταν τα ωραία όπλα, τα

τρανά άλογα και οι όμορφες γυναίκες. Ζούσαν κατά φάρες με δικά τους ήθη και έθιμα.

Ήσαν λιτοδίαιτοι, σκληραγωγημένοι και ανθεκτικοί στις στερήσεις και τις κακουχίες, άριστοι χειριστές των όπλων και πάντα ετοιμοπόλεμοι, δυνατοί στο σώμα και γρήγοροι στα πόδια. Ήσαν ειλικρινείς και πιστοί. Όταν έλεγαν «μπέσα για μπέσα» τίποτε δεν μπορούσε να τους κάνει να πάρουν πίσω τον λόγο τους !



Οι **Ντρέδες** ήταν πολύ ετοιμοπόλεμοι, γιατί από μικρά παιδιά αγωνιζόντουσαν στο τρέξιμο, στο πήδημα, στο λιθάρι και στη σκοποβολή. Σε αυτά δεν τους έβγαινε κανένας ! Λέγεται ότι περνούσαν το βόλι από την τρύπα του δαχτυλιδιού.

Μάλιστα κάτι σαν εθνικό στάδιο στα χρόνια της σκλαβιάς οι **Σουλιμοχωρίτες** είχαν τη **Γρηγόραινα**. Εκεί κάθε χρόνο κρυφά από το μάτι του Τούρκου μαζεύονταν τα παλικάρια των γύρω χωριών και αγωνίζονταν !

«Πάντοτε ήσαν οπλισμένοι ως εν καιρώ μάχης πολλάκις δε εισερχόμενοι εις τας διαφόρους επαρχίας, ουδέποτε ενοχλούντο παρά των Τούρκων, επειδή τους εφοβούντο. Εν καιρώ πολεμικής περιστάσεως, οι Ντρέδες συν γυναιξί και τέκνοις ωχυρούντο εν τη κώμη Σουλιμά και εμάχοντο δε άνδρες και γυναίκες. Πας Έλλην εγκληματίας, Τούρκος ή Αλβανός καταφεύγων εις τα Σουλιμοχώρια, εθεωρείτο πλέον ελεύθερος από πάσης

καταδιώξεως» (Ηλιόπουλος Παναγιώτης, το '21 και οι Ντρέδες).

Αρχικά οι **Ντρέδες** ζούσαν ανεξάρτητοι με δικούς τους νόμους και έθιμα σε μία στρατιωτική ομοσπονδία. Η δημογεροντία των **Σουλιμοχωρίων** είχε την έδρα της στο Σουλιμά και τη συγκροτούσαν οι εκλεγόμενοι εκπρόσωποι όλων των χωριών των Σουλιμοχωρίων που ήσαν το **Σουλιμά, το Ψάρι, το Κούβελα, το Χρυσόχωρι, το Λάπι, το Ρίπεσι, το Χαλκιά, το Κλέσουρα, το Πιτσά και η Αγριλιά.**

Έδινε λύση στα γενικότερα ζητήματα της είσπραξης των φόρων, της στρατολογίας και συνεισφοράς, της διατροφής των ενόπλων όταν γίνονταν επιχειρήσεις μακριά από τα **Σουλιμοχώρια** και για την επίλυση των διαφορών μεταξύ των χωριών τους.

Μετά το πέραςμα του χρόνου και την ενσωμάτωση των Ντρέδων στον κοινό αγώνα για την ανεξαρτησία, τα Σουλιμοχώρια έγιναν πηγή αγωνιστών. Όπως στη Μάνη, έτσι και στα Σουλιμοχώρια, οι Ντρέδες από το **1780** μέχρι το **1821** αυτοδιοικούνται και αποκτώντας ελληνική συνείδηση, ενσωματώνονται στον κοινό αγώνα της επανάστασης. Δεν είναι άλλωστε τυχαίο, ότι πολλοί από τους αγωνιστές του αγώνα, όπως ο **Παπατσώρης, Γκρίτζαλης, Μέλιος, Ντούφας, Πετιμεζαίοι, Ντάβος, Ρούσης, Σουλιμιώτης, Ριπεσιώτης,** αλλά και πολλοί άλλοι, προσέφεραν πολλά στην υπόθεση της απελευθέρωσης του τόπου.

Οι Ντρέδες ήταν φίλοι και συμπολεμιστές του Θεόδωρου Κολοκοτρώνη, ο οποίος τους εκτιμούσε και τους υπολόγιζε πολύ. Ο υπασπιστής και γραμματέας του, **Φώτιος Χρυσανθακόπουλος,** ο γνωστός **Φωτάκος,** γράφει στα απομνημονεύματά του στη σελίδα 23 «*Ήρθαν οι Αρκαδινοί, οι πλέον δυνατοί στρατιώτες της Πελοποννήσου, οι λεγόμενοι Ντρέδες,*» και δεν φοβήθηκε ο Φωτάκος μήπως δυσαρεστήσει τους πολεμιστές, όπως της Μάνης, της Αρκαδίας, των Καλαβρύτων κλπ., χαρακτηρίζοντας τους Ντρέδες σαν τους καλύτερους πολεμιστές όλου του Μωριά, γιατί η ανωτερότητά τους ήταν αναγνωρισμένη από όλους τους συμπολεμιστές, και αλλού

περιγράφοντας τη μάχη στο Βαλτέτσι γράφει: «...τα ταμπούρια των Ντρέδων ήταν τα μόνα απάτητα». Ο ίδιος ο Κολοκοτρώνης έλεγε: «Ήρθαν οι Αρκαδιανοί και ίσωσαν με τα πόδια τα ταμπούρια του Δράμαλη».

Στον ξεσηκωμό του 1821 οι θρυλικού Ντρέδες χτύπησαν αλύπητα τον Τούρκο παντού, παράβγαιναν στον ηρωισμό και τη δόξα, στον θάνατο και στην αθανασία. Τον αιμοβόρο Ιμπραήμ δεν προσκύνησαν και δεν έσκυψαν το κεφάλι. Όταν ήρθε η ώρα του Αγώνα, πρώτοι πήραν τα όπλα, ορκίστηκαν απ' τον **Παπατσώρη**, στον **Αϊ Δημήτρη του Σουλιμά** (24 Μαρτίου 1821) και απελευθέρωσαν την πρωτεύουσα της Τριφυλίας, την τότε **Αρκαδιά** (σήμερα **Κυπαρισσία**).

Καθ' όλη δε τη διάρκεια του Αγώνα πήραν μέρος σε πολλές μάχες (**Βαλτέτσι, Τριπολιτσά, Δερβενάκια, Μέγα Σπήλαιο, Νιόκαστρο, Λάλα, Ναύπλιο, Πάτρα, Άργος, Δραμπάλα, Καρυές, Ίσαρι, Πιάνα, Λάπι, Ψάρι, Αετό, Γουβαλάρια κ.α.**).

οι Ντρέδες πολέμησαν και τους Ενετούς και τους Τούρκους και φυσικά πολέμησαν και τον Ιμπραήμ, όπου τον βρήκαν. Ο ρόλος τους, στην επανάσταση καθ' όλη τη διάρκεια του Αγώνα, υπήρξε πρωταγωνιστικός. Ως και τη Στερεά Ελλάδα πέρασαν και έλαβαν μέρος σε πολιορκίες και σε μάχες.

Τον **Απρίλιο του 1827**, σε μία νέα προσπάθεια ο **Ιμπραήμ** με ισχυρές δυνάμεις, προσπαθώντας να συντρίψει του επαναστατημένους, επιχείρησε εισβολή στην ορεινή Τριφυλία. Πριν την επίθεση, ο Ιμπραήμ είχε στείλει επιστολή στα **Σουλιμοχώρια** καλώντας τους **Ντρέδες** να πάνε με το μέρος του, υποσχόμενος χρηματική βοήθεια αλλά και στρατιωτικούς βαθμούς. Η απάντηση ήταν χαρακτηριστική του ήθους των Σουλιμοχωρίων.

Ακολούθησαν μεγάλες μάχες στο **Λάπι** στις 22 Απριλίου, στο **Ψάρι** 24 Απριλίου, στον **Αετό** στις 29 Απριλίου και στο **Λυκουδέσι** στις 30 Απριλίου.

Τα σπίτια των μικρών οικισμών άντεξαν στις επιθέσεις των Αιγυπτίων και οι δυνάμεις του Ιμπραήμ αναγκάστηκαν να αποχωρήσουν. Έτσι, η εκστρατεία του Ιμπραήμ κατά των **Σουλιμοχωρίων** απέτυχε. Οι **Ντρέδες** με τις περιφανείς νίκες του διατήρησαν τα χωριά τους άπαρτα εθνικά κάστρα και οι ίδιοι παρέμειναν ανυπότακτοι και περήφανοι για να συνεχίσουν, μαχητικοί όπως πάντα, τον αγώνα της ελευθερίας μέχρι το τέλος !

Και θα έπρεπε να δοθεί μία θέση στην εθνική μας ιστορία για τις τόσο, σημαντικές αυτές νίκες των Ντρέδων κατά του αήττητου Ιμπραήμ...

Πηγές: α) «Γιαννάκης Μέλιος», Στάθη Παρασκευόπουλου , β) «Το '21 και οι Ντρέδες», Παναγιώτη Ηλιόπουλου , γ) Φωνή της Μεσσηνίας

Δοκιμάστε τη “SPARTA BEER” !

Η “SPARTA BEER” είναι μια νέα σχετικά μπίρα, αφού πρωτοεμφανίζεται στη Λακωνία από το 2017 !

Εμείς την πρωτογευθήκαμε στη Λακωνία μόλις πριν ένα μήνα και αυτό που μας εντυπωσίασε κατ’ αρχάς ήταν η υπέροχη γεύση της που ήταν κάτι διαφορετικό από τις συνηθισμένες μύρες. Έτσι ενδιαφερθήκαμε να μάθουμε περισσότερα γι’ αυτήν την εξαιρετική μπίρα.

Διαπιστώσαμε λοιπόν ότι η **“SPARTA BEER”** είναι η πρώτη Λακωνική φρέσκια μπίρα με ελληνικές βύνες και νερά από τις μοναδικές πηγές του **Ταυγέτου** !



Μάθαμε επίσης η **“SPARTA BEER”** Βγαίνει σε δύο τύπους μπίρας, την γνωστή σε όλους Lager με έντονη γεύση και σώμα, και την American pale ale (APA) η οποία είναι φρουτώδης αρωματική με έντονα, υπέροχα χαρακτηριστικά που δίνουν στο φαγητό κάτι διαφορετικό !

Το δε λογότυπο της είναι μια χιουμοριστική απεικόνιση του γοργόνειου, που ήταν το έμβλημα στις ασπίδες των αρχαίων Σπαρτιατών ! Τέλος η έδρα της επιχείρησης βρίσκεται στο 23ο χλμ Σπαρτης- Γυθιου στην περιοχή **Χανια Βασιλακίου** Λακωνίας.