

ΠορΕίΑ σΤnv απάΝω ΜεΡιά



*Ένα περιβαλλοντικό οδοιπορικό στη συριανή φύση
ιδωμένο με τα μάτια και την καρδιά μιας ομάδας παιδιών
του 2ου Λυκείου Σύρου*

ΣΥΡΟΣ 2000

Πορεία σΤnv απάνω ΜεΡιά

*Ένα περιβαλλοντικό οδοιπορικό στη συριανή φύση
ιδωμένο με τα μάτια και την καρδιά μιας ομάδας παιδιών
του 2ου Λυκείου Σύρου*

ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: ΔΗΜΟΣ ΑΝΩ ΣΥΡΟΥ

ΣΥΡΟΣ 2000

ΠΟΡΕΙΑ ΣΤΗΝ ΑΠΑΝΩ ΜΕΡΙΑ

© 2^ο ΕΝΙΑΙΟ ΛΥΚΕΙΟ ΣΥΡΟΥ / Ιανουάριος 2000
Χορηγός έκδοσης: Δήμος Άνω Σύρου
Εκτύπωση: Τυπογραφία Σύρου, τηλ. 82748



<i>Anávw Mεriá</i>	σελ.	7
<i>Aρχαιολογικά</i>	σελ.	17
<i>Zwή</i>	σελ.	23
<i>Mεράκι και τέχνη</i>	σελ.	33
<i>Φυτά</i>	σελ.	39
<i>Πουλιά και ζώα</i>	σελ.	47
<i>Επιμύθιο</i>	σελ.	53

Anávω Μεριά





Ξερολιθιά με είσοδο για τα ζώα



Καλύβι για τα πρόβατα



Στο βόρειο τμήμα της Σύρου βρίσκεται η Απάνω Μεριά. Όπως την είδε ίσως κάποτε ο Όμηρος που στέγη δεν είχε και περιπλανιόταν σε τούτα δω τα νησιά του Αρχιπελάγους. Μια ποιμενική εικόνα με ξερολιθιές, μ' ελάχιστους δρόμους και μονοπάτια και με τους λίγους οικισμούς και τις μεριμνένες αγροικίες που ενσωματώνονται στους επίπεδους και στους ελαφρά επικλινείς λόφους. Αυτή τη γη την καλλιεργήσανε οι αγρότες για χιλιάδες χρόνια και σημείρανε τα άνυδρα χωράφια τους. Εδώ κατοικούν λιγοστοί μόνο άνθρωποι που συνυπάρχουν για αιώνες αρμονικά με τη φύση. Άνθρωποι, ζώα και φυτά, πουλιά και έντομα σε μια αδιάσπαστη ενότητα. Η περιοχή γοητεύει τον επισκέπτη με τη φυσική της ομορφιά, το ορεινό τοπίο, τις βραχώδεις ακτές της, τις μικρές παραλίες, τις σημηλιές.

Εδώ γεννήθηκε ο πολιτισμός του Αιγαίου, που στις αρχές του αιώνα αποκάλυψε το μεγαλείο του ο αρχαιολόγος Τσούντας. Κι εδώ θα συναντήσουμε μερικές από τις αρχαιότερες μαρτυρίες ανθρώπινης παρουσίας στο νησί: πρόκειται για την περιοχή της Χαλανδριανής και το Καστρί, ένα από τα σημαντικότερα κέντρα του προϊστορικού κυκλαδικού πολιτισμού. Η ανθρώπινη παρουσία, που συνεχίζεται αδιάκοπα μέχρι σήμερα, είναι έντονη με τα χωράφια, τις πεζούλες, τα εκκλησάκια, τα πηγάδια, τα αλώνια που είναι διάσπαρτα στην περιοχή.

Οι σημερινοί οικισμοί, άρχισαν να δημιουργούνται μετά την ελληνική επανάσταση και την καταπολέμηση της πειρατείας, όταν οι κάτοικοι της Άνω Σύρου, οι Απανωχωρίτες, μπορούσαν πια να διαμένουν, χωρίς φόβο, έξω από τον οχυ-

ρωμένο οικισμό. Έτσι, δύπλα στις παλιές θεμονιές, τις αποθήκες, έχτισαν τα σπιτάκια, όπου μπορούσαν πια να μένουν, ακόμη κι ολόκληρο το χρόνο, αν το απαιτούσαν οι γεωργικές εργασίες.

Οι οικισμοί της Απάνω Μεριάς είναι μικροί. Ξεκινώντας από την Άνω Σύρο συναντάμε πρώτα τη Φοινικιά με τους ωραίους κήπους και τα φροντισμένα σπιτάκια, στη συνέχεια το Μύτακα που βρίσκεται κάτω από τον Πύργο, το Παπούρι,



στην κατηφοριά που οδηγεί στο ρέμα της Βαρβαρούσας και στο βάθος η σιλουέτα του Αετού με τα ανοιγμένα φτερά του, το Ρυχωπό, ψηλά στο βουνό, κοντά στη σημειά του Φερεκύδη, τη Χαλανδριανή με τα προϊστορικά της ευρήματα, τα αμπέλια της και την υπέροχη θέα προς την Τήνο και την Άνδρο, το Λυγερό με την όμορφη πηγή, το Πλατύ Βουνί, που και σήμερα κατοικείται ακόμη και το χειμώνα, τη Μαύρη Ράχη, στους πρόποδες του Σύριγγα, το Σα Μιχάλη, πανέμορφο και εγκαταλειμμένο και τέλος τον Κάμπο, όπου τελειώνει ο δρόμος.

Ένα από τα χαρακτηριστικά του τοπίου είναι και οι αναβαθμίδες, οι πετρόχιστες πεζούλες, που συγ-



κρατούν το πολύτιμο χώμα. Τα τελευταία όμως χρόνια, με τη σταδιακή εγκατάλειψη των χωραφιών, οι πεζούλες γκρεμίζονται, το χώμα με τα νερά της βροχής παρασύρεται και το συριανό τοπίο φτωχαίνει.

Οι κάτοικοι της Απάνω Μεριάς ασχολούνται με τη γεωργία - γνωστά είναι τα άνυδρα μποστάνια, όπου καλλιεργούνται οι πιο νόστιμες ντομάτες, πεπόνια, καρπούζια, φασολάκια, χωρίς καθόλου νερό, λιπάσματα ή φυτοφάρμακα. Επίσης έχουν πρόβατα, κατοίκια, κουνέλια, πουλερικά και μια παράλληλη αλλά πολύ οημαντική δραστηριότητά τους είναι η μελισσοκομία. Το θυμαρίσιο μέλι της



περιοχής θεωρείται από τα καλύτερα στην Ελλάδα.

Αξίζει να αναφερθούμε και στα εκκλησάκια της Απάνω Μεριάς. Ο Άι Θανάσης, κοντά στην Άνω Σύρο, με την πηγή του, το δυοσμαρί και τους σπάνιους κρόκους, η Παναγία η Καρδιανή στο Μύτακα, ο Άγιος Παντελεήμονας στο Παπούρι, η Αγία Θηρεσία στην Κυπερούσα, ο Άι Γιάννης ο Φυσώντας, οι Άγιοι Ανάργυροι, η Παναγία η Χαλανδριανή, ο Σα Μιχάλης, ο Άι Γιάννης ο Αποκεφαλιστής στολίζουν τη συριανή ύπαιθρο.

Στις μικρές παραλίες της Απάνω Μεριάς μπορεί να πάει κανείς μόνο από τα σηματοδοτημένα μονοπάτια κι αυτός είναι ο λόγος που



διατηρούν ακόμα την ομορφιά τους. Η Βαρβαρούσα και ο Αετός, η Λεία, τα Γράμματα, το Μαρμάρι, ο Δυόσμος, η Γλυσούρα είναι μικροί παράδεισοι.

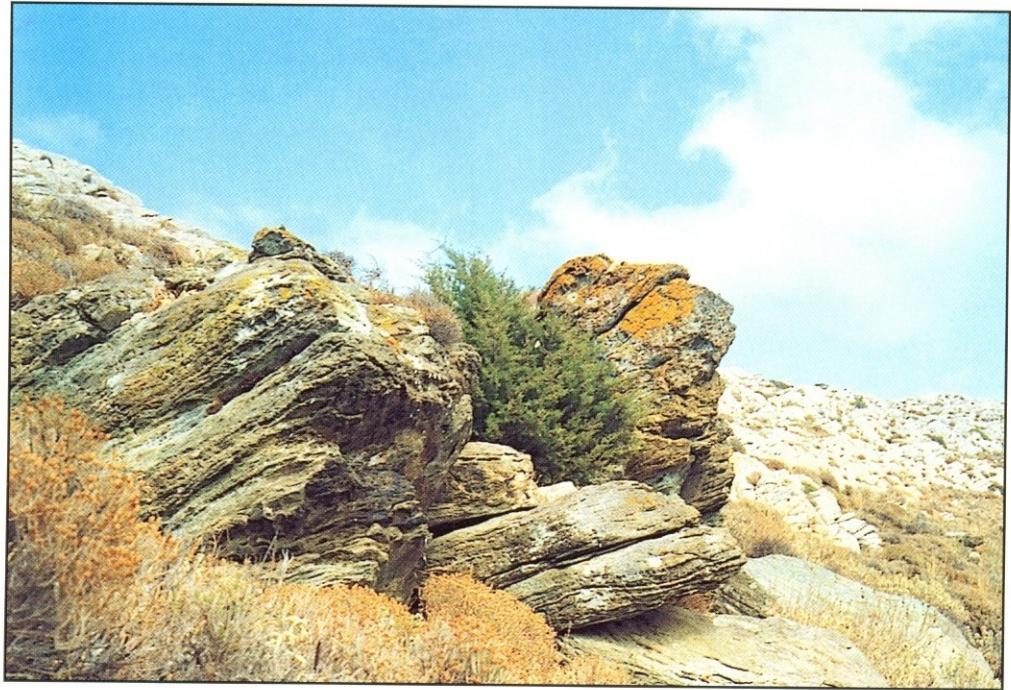
Σε τούτη δω τη μεριά λίγα είναι τα νερά που τρέχουν στις κοίτες των μικρών ρυακιών και μέσα τους ζούνε νεροχελώνες και πράσινοι φρύνοι. Στο μούχρωμα του απογευματινού ήλιου πετούν χρυσαετοί, πετρίτες και κουρούνες και κυνηγιόνται πάνω από το Αρχαίο Κάστρο. Εδώ περνούν, από ουράνια

μονοπάτια, κοπάδια τα μεταναστευτικά πουλιά. Εδώ θ' ακούσεις το κελάηδισμα του γλυκόλαλου μέ-



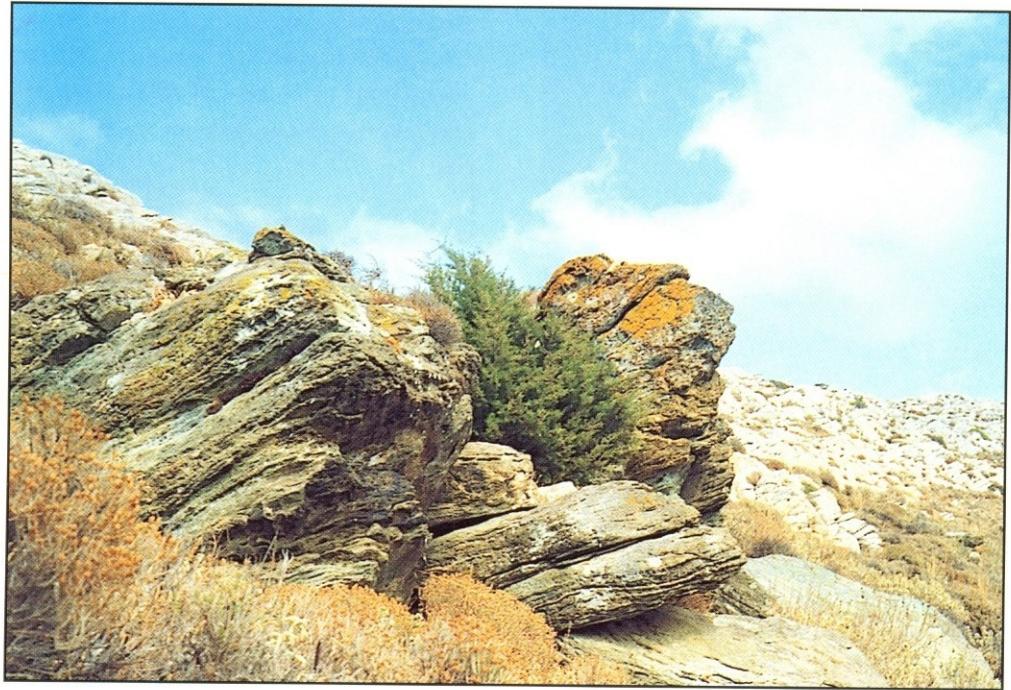
ροπα και το σούρσιμο της οχιάς μες στα ξεραμένα φρύγανα. Θ' αφουγκραστείς το βουντό του μελισσού που αναζητεί τους δρόμους του νέκταρος. Θα δεις τους αλίφωνες να ριγούν από τ' αεράκι δίπλα στη θάλασσα. Θα γεντείς τη λαδερή μυρωδιά του φασκού και θα λιγωθείς από τα λιωμένα στον ήλιο αιθέρια έλαια του ανθισμένου θυμαριού, από τις μυρωδιές των φυτών, των φρύγανων, της σμόρνας, της ρίσας, της κονυζιάς, της αλωνίδας και του μοναδικού κρόκου. Μέσα σ' αυτό το φυτικό πλούτο ενδημούν σαύρες, οχιές και τόσα άλλα είδη φιδιών, περδικόπουλα κι αστίδες.

Ένα όμορφο μυστικό της περιοχής είναι το βουνό Σύριγγας. Η πηγή του με νερό γευστικότατο και πολύ υγιεινό, αναβλύζει στο βάθος μικρής σπηλιάς με υδροχαρή φυτά. Όμως το νερό δεν είναι το μόνο δώρο του Σύριγγα. Το βουνό καλύπτεται από μάρμαρα, σε αντίθεση με το υπόλοιπο νησί που καλύπτεται από ηφαιστειακά πετρώματα. Έχει πολλές ανεξερεύνητες σπηλιές, σάρες, μικρά φα-



Bράχια





Bράχια





ράγια, όπως είναι οι Σχιζομενές, και βραχώδεις ακτές. Η χλωρίδα είναι πλούσια σε κοινά και ενδημικά είδη, μερικά από τα οποία είναι πολύ σπάνια. Πολύ σημαντικές για τη χλωρίδα είναι οι αρμοθίνες που διαθέτει η περιοχή, η οποία μπορεί να θεωρηθεί τυπικό φρυγανικό σύστημα. Όσο για την πανίδα της περιοχής είναι πλούσια σε ενδημικά ασπόνδυλα. Τα σαλιγκάρια του Σύριγγα είναι ενδημικά της Σύρου. Επίσης τα εριετά και τα αμφίβια της περιοχής προστατεύονται από την ελληνική νομοθεσία και θεωρούνται κοινοτικού ενδιαφέροντος. Γενικά ολόκληρη η περιοχή, αλλά και ειδικά το βουνό Σύριγγας, έχουν μεγάλη οιμασία για τα πουλιά και τα θηλαστικά εξ αιτίας της μορφολογίας του εδάφους και των φυσικών καταφυγίων.

Διαπιστώνοντας όλα τα παραπάνω η Ευρωπαϊκή Ένωση

ανακήρυξε την περιοχή του Σύριγγα προστατευόμενη περιοχή και την ενέταξε στο δίκτυο NATURA 2000. Το σημείο αυτό, στην καρδιά της τελευταίας περιοχής του νησιού που έχει μείνει ανέπαφη από οχλούσες ανθρωπογενείς δραστηριότητες, αποτελεί ένα βιότοπο μεγάλης αξίας, με σπάνια είδη πανίδας, ορνιθοπανίδας και χλωρίδας, των οποίων οι πληθυσμοί είναι σε άριστη κατάσταση. Γι' αυτόν άλλωστε το λόγο το Εθνικό Κέντρο Βιοτόπων έχει εντάξει το Σύριγγα στον εθνικό κατάλογο του δικτύου προστατευόμενων περιοχών NATURA 2000. Το δίκτυο αυτό αποτελεί την ύστατη προσπάθεια της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά και της ελληνικής πολιτείας, για να διασωθεί ό,τι οώζεται από τη χλωρίδα, την πανίδα και το τοπίο στην Ευρώπη. Η προστατευόμενη περιοχή περιλαμβάνει το βουνό Σύριγγας και εκτείνεται ως τις δυτικές ακτές, από τον κόλπο Μαρμάρι ως τον κόλπο Δελφίνι.





Όρμος Αντιάκη

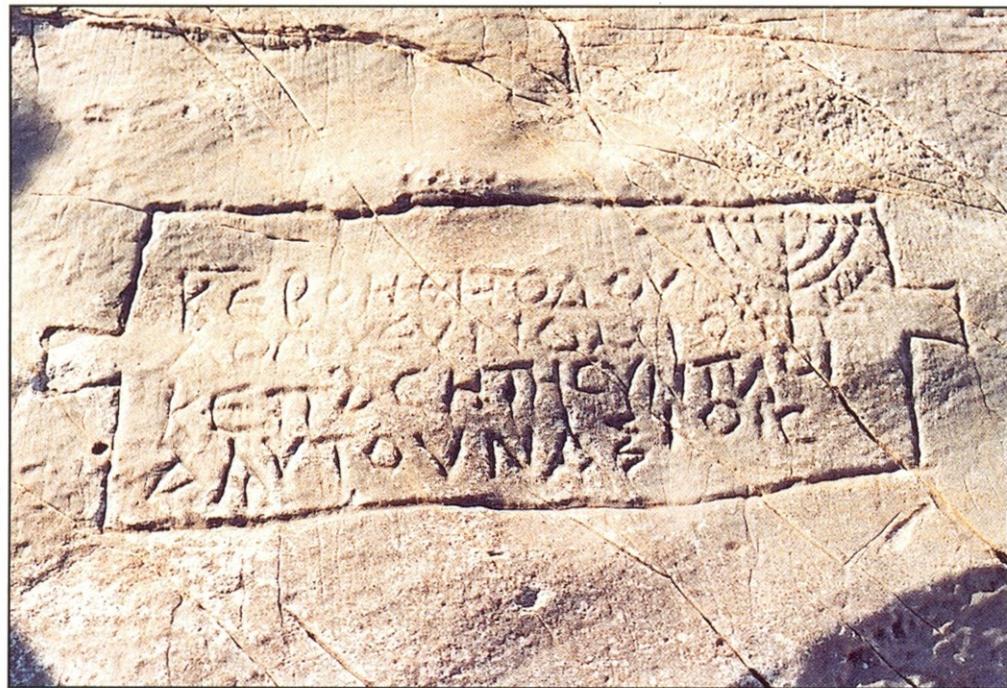


Ποδιά στο Ανγερό

Αρχαιολογικά

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ

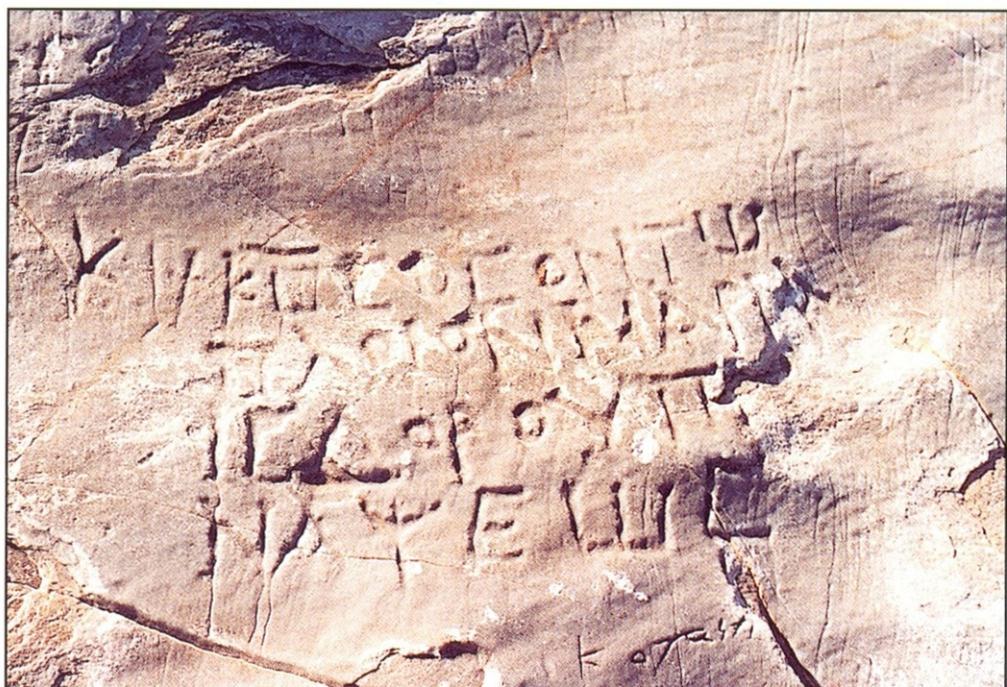
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ

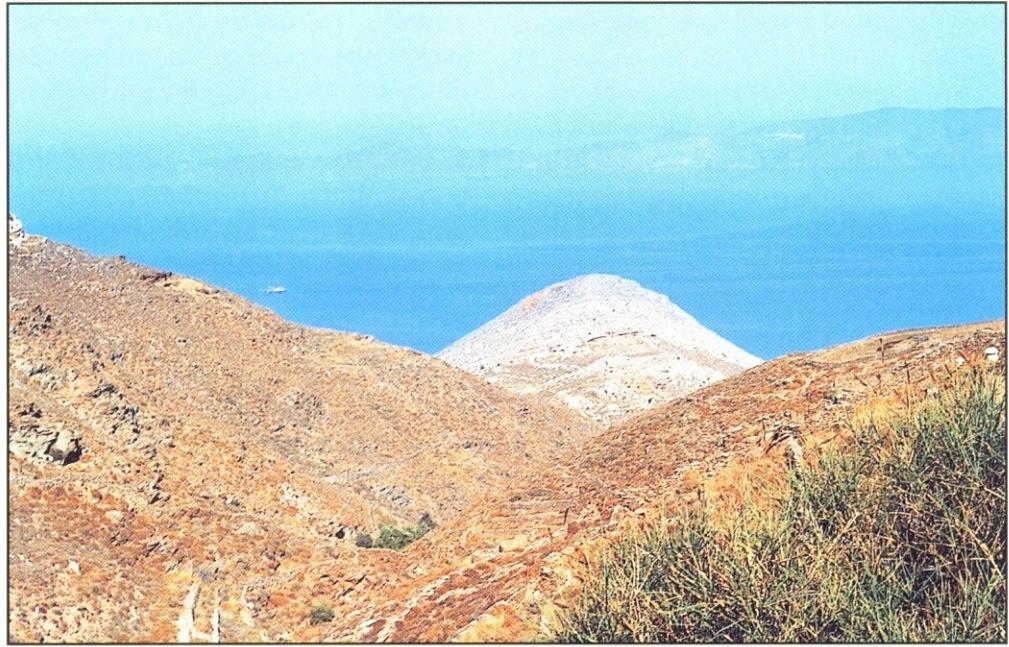


Αρχαίες επιγραφές στα Γράμματα.

Πάνω: ΚΥΡΙΕ ΒΟΗΘΙ ΤΟ ΔΟΥΛΟ ΣΟΥ ΕΥΝΟΜΙΟ ΚΕ ΠΑΣΗ ΤΗ ΣΥΝΠΛΟΙΑ ΑΥΤΟΥ ΝΑΞΙΟΙΣ.

Κάτω: ΚΥΡΙΕ ΣΟΣΟΝ ΤΩ ΠΛΟΙΟΝ ΜΑΡΙΑ ΙΣΔΟΡΟΥ ΠΙΝΑΡΕΩΣ.





Οι αρχαιολογικοί θησαυροί της Σύρου βρίσκονται συγκεντρωμένοι στην Απάνω Μεριά. Η Χαλανδριανή, το Καστρί, ο Άι Λούκας, τα Γράμματα, η σπηλιά του Φερεκύδη είναι αρχαιολογικοί χώροι μεγάλης σημασίας με κορυφαίους τη Χαλανδριανή και το Καστρί.

Χαλανδριανή: Πρόκειται για τον πρωτοκυκλαδικό πολιτισμό Σύρου - Κέρου που μας παραπέμπει στην 3η π.Χ. χιλιετία. Η περιοχή βρίσκεται στο βορειοανατολικό μέρος της Σύρου.

Όλα ξεκίνησαν από τις ανασκαφές του Ερρίκου Σλίμαν στην Τροία. Ήταν τότε που όλοι πίστεψαν πως ένα κομμάτι της μυθολογίας μας δεν μπορούσε παρά να είναι αληθινό. Πολλοί Έλληνες και ξένοι αρχαιολόγοι άρχισαν να ψάχνουν για τις πόλεις που ανέφερε ο Όμηρος στα έπη του. Μια απ' αυτές ήταν και η ονομαζόμενη,

κατά τον Όμηρο, "Συρίη", δηλαδή η νήσος Σύρος. Έτσι τουλάχιστον πίστεψε ο Χρίστος Τσούντας, όταν ακολουθώντας διάφορα σημάδια αλλά και τη διαίσθησή του, ήρθε στη Σύρο το 1898 για ανασκαφές. Και η διαίσθησή του αποδείχθηκε αληθινή. Ανακάλυψε τη σπουδαιότερη ακρόπολη στις Κυκλαδες, το Καστρί, εκεί που βασίλευε άλλοτε ο Κτησίας, γιος του Ορμένου και πατέρας του, όπως αποδείχθηκε, πρίγκηπα Εύμαιου, που είναι γνωστός σ' όλους ως ο χοιροβοσκός του Οδυσσέα. Ο Τσούντας, επίσης, ανακάλυψε στην πλαγιά απέναντι από την ακρόπολη, στη Χαλανδριανή, μια πολύ μεγάλη νεκρόπολη με 600 τάφους τους οποίους ανέσκαψε. Οι ανασκαφές έφεραν στο φως, εκτός από τους τάφους, βάσεις οικιών, υπολείμματα τειχών, κτερίσματα από μέταλλο ή πηλό, αγγεία, κοσμήματα, όπλα

από οφιδιανό και όμορφα οικιακά σκεύη.

Στο Καστρί, τα ίχνη ανθρώπινης παρουσίας δείχνουν πως η περιοχή κατοικήθηκε σε διαφορετικές ιστορικές περιόδους σε μεγάλη έκταση. Συγκεκριμένα, το βουνό εποικίστηκε κατά την προϊστορική εποχή· αυτό μαρτυρούν όστρακα, επιγραφές και, το κυριότερο, το ημικυκλικό τείχος που βρίσκεται στην κορυφή του βουνού.

Τα ευρήματα από την ακρόπολη



είναι πολλά και σπουδαία. Βρέθηκαν μεγάλα πήλινα πιθάρια με χαρακτές διακοσμήσεις μέσα στα οποία φύλαγαν τα όσπρια και άλλες τροφές για να έχουν οι κάτοικοι περίσσευμα τροφίμων σε περίπτωση αποκλεισμού από εχθρούς ή σε περίπτωση κακής σοδιάς. Βρέθηκαν επίσης πολλά άλλα αγγεία, δοχεία και σκεύη καθημερινής χρήσης. Μέσα στην ακρόπολη υπήρχαν και εργαστήρια κεραμικής και μεταλλουργίας. Σ' αυτά τα σημεία βρέθηκαν πήλινες χοάνες για το λιώσιμο των μετάλλου και μήτρες από πέτρα, όπου έριχναν το μέταλλο και κατασκεύαζαν αιχμές δοράτων, βέλη, λεπίδες και βελόνες.

Από τα ευρήματα της ακρόπολης εκείνο που έχει τη μεγαλύτερη αξία είναι το υπέροχο ασημένιο διάδημα, μήκους μισού μέτρου, με συκτή διακόσμηση από ρόδακες και ζώα μαζί. Οι αρχαιολόγοι λένε ότι μπορεί να ήταν στολίδι κεφαλιού ή σύμβολο του βασιλιά.

Οι ανασκαφές στην ακρόπολη έδειξαν επίσης ότι οι Κυκλαδίτες τιμούσαν ιδιαίτερα τους νεκρούς τους. Κοντά σε κάθε οικισμό υπήρχε ένα νεκροταφείο. Οι τάφοι ήταν πολύ φροντισμένοι, έμοιαζαν με μικρά σπίτια και ήταν τοποθετημένοι σε κανονικές σειρές. Οι νεκροί τοποθετούνταν στον τάφο σε πλάγια θέση, με διπλωμένα τα πόδια και λυγισμένα τα χέρια στο στήθος. Γύρω από το νεκρό έβαζαν τα αγαπημένα του πράγματα ή αυτά που θα χρειαζόταν στην άλλη ζωή.

Το βάθος των τάφων φτάνει το 1,50 μ. Τα πλάγια τοιχώματα, φτιαγμένα με μικρές πέτρες, συγκλίνουν στην οροφή, που απο-



τελείται από μία ή περισσότερες πλάκες. Σε μικρές, πλάγιες θυρίδες τοποθετούσαν αντικείμενα καθημερινής χρήσης: ερυθρά αγγεία σε σχήμα φιάλης ή ποτηριού, σφαι-

ρικές πυξίδες, κύπελλα, λεπίδες, καρφίτσες από κόκαλο ή μέταλλο, μαρμάρινα δοχεία ή λυχνίες, καθώς και τα περίφημα “τηγανοειδή”, τα χαρακτηριστικά σκεύη της προϊστορικής Σύρου. Η χρήση τους είναι άγνωστη· ίσως είχαν λατρευτική σημασία ή χρησίμευαν σαν καθρέφτες.

Επίσης τους νεκρούς συνόδευαν τα περίφημα ειδώλια, κατασκευασμένα από παριανό μάρμαρο, τα οποία βρέθηκαν κατά εκατοντάδες στους κυκλαδικούς τάφους. Τα περισσότερα ειδώλια είναι γυναίκες που κυοφορούν. Τη γυναίκα την παρομοιάζει ο Κυκλαδίτης με τη γη. Όπως η γη δέχεται το σπόρο και δίνει τον καρπό, το ίδιο θαύμα γίνεται και με τη μητέρα που φέρνει στον κόσμο το μωρό.

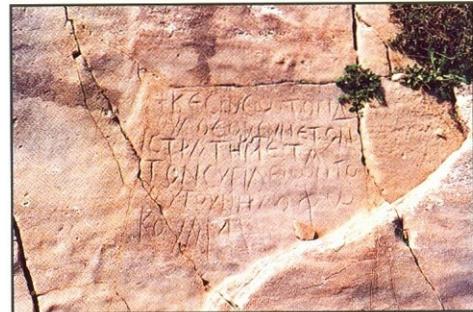
Πολλά από τα ευρήματα βρίσκονται στο Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο στην Αθήνα, αλλά και στο Μουσείο της Ερμούπολης. Αντίγραφα των ευρημάτων μπορούμε να δούμε στο Μουσείο Αντιγράφων Κυκλαδικής τέχνης της Ερμούπολης.

Έτσι, λοιπόν, από μια και μόνη αναφορά του Ομήρου στην Οδύσσεια έγιναν οι σημαντικότατες αυτές ανακαλύψεις στην Απάνω Μεριά, εδώ στη νήσο “Συρί” δυτικά της Ορτυγίας (Δήλος) στη μέση του Αιγαίου Πελάγους.

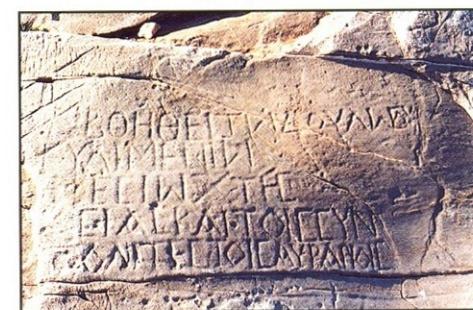
Στις δυτικές ακτές της Σύρου, στον όρμο του **Άι Λούκα**, εντοπίστηκε δεύτερο νεκροταφείο με 94 τάφους.

Τα Γράμματα: Ο όρμος των Γραμμάτων βρίσκεται στο βορειοδυτικό άκρο της Σύρου. Η έκπληξη

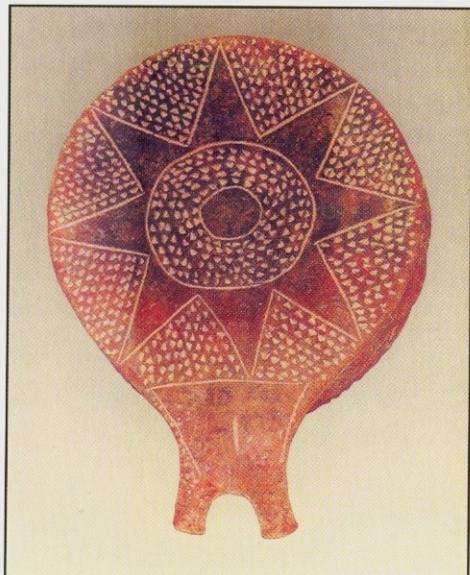
που περιμένει τον πεζοπόρο, που θα φτάσει ως εκεί, είναι οίγουρη. Πάνω στους βράχους της ακτής βρίσκονται χαραγμένες επιγραφές, από τις οποίες πήρε και το όνομά του ο όρμος. Οι επιγραφές αυτές



έχουν χαραχτεί από ναυτικούς που κατέφυγαν στον όρμο κατά τη διάρκεια φουρτούνας ή από ναυαγούς. Στις φθαρμένες από το χρόνο επιγραφές μπορούμε να διαβάσουμε τις ευχαριστίες τους στο θεό για τη σωτηρία τους. Η διαχρονικότητα στην ψυχολογία του ναυτικού, που σώθηκε από τα κύματα και στη συνέχεια χάραξε τις ευχαριστίες του, φαίνεται και στην αρχαία και στη νέα θρησκεία. Τα ορθογραφικά λάθη στις επιγραφές αυτές εξηγούν σε πολλά σημεία και την απώλεια της αρχαίας προσθδίας, δηλαδή της προφοράς της αρχαίας ελληνικής κατά τους ελληνιστικούς και ρωμαϊκούς χρόνους.

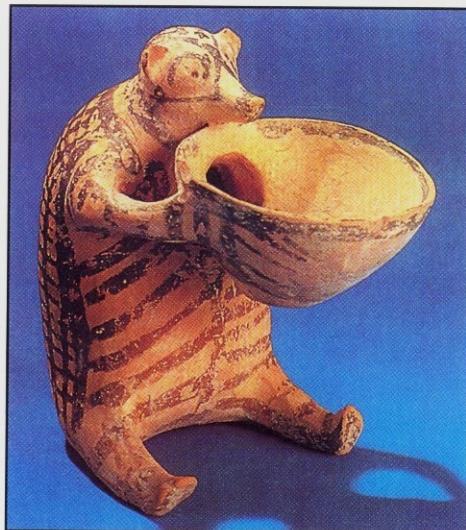


Οι αρχαιότερες απ' αυτές ανάγονται στην ελληνιστική περίοδο.



Η οπηλιά του Φερεκύδη βρίσκεται στο ανατολικό μέρος του νησιού, πίσω από το Ρυχωπό. Εκεί, κατά την παράδοση, ήταν η κατοικία του φιλόσοφου Φερεκύδη, δάσκαλου του Πυθαγόρα. Οι ντό-

ποι, ακόμη και σήμερα, διηγούνται το μύθο του σοφού γέροντα που είχε κοπάδι με 2000 πρόβατα και τα μάνιρωνε σε μια σπηλιά κάτω από τη δική του, ώσπου μια μέρα έγινε σεισμός και κύλησαν οι πέτρες και τα βράχια, και σκότωσαν τα πρόβατα, και το αίμα τους έτρεξε ποτάμι κι έφτασε μέχρι κάτω τη θάλασσα.

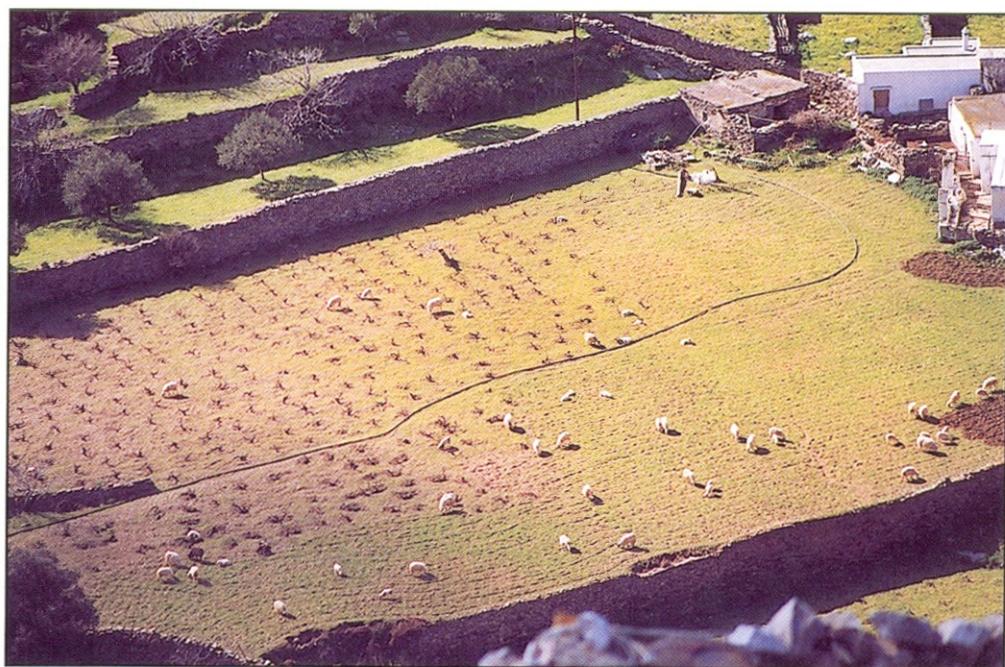


Zwē

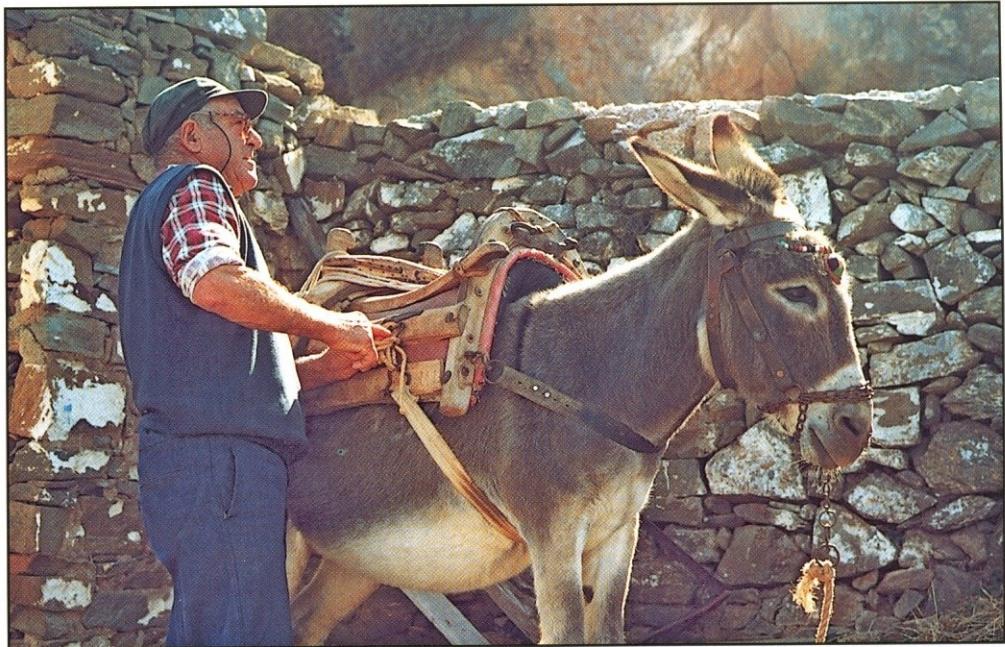




Πηγάδι στην Κυπερούσα



Πρόβατα στο Πανόρι



*Από το θέρος μέχρι τις ελιές
δεν απολείπουν οι δουλειές*

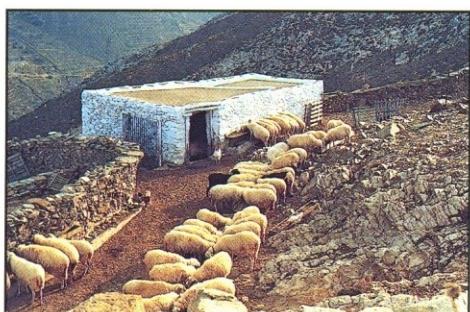
Χαρακτηριστική παροιμία που δηλώνει λίγο πολύ τον αδιάκοπο αγώνα του αγρότη. Ζωή βασανισμένη, όλα για τα προς το ζην. Σκληρή η δουλειά και λίγες οι ώρες ξεκούρασης για την αγροτική οικογένεια.

Οι αγρότες της Απάνω Μεριάς ήταν κάτοικοι της Άνω Σύρου. Από την άνοιξη ως το φθινόπωρο η οικογένεια μεταφερόταν στο σπίτι της Απάνω Μεριάς. Οι βασικές ασχολίες του Απανωχωρίτη ήταν η γεωργία και η κτηνοτροφία. Ανάλογα με την εποχή, οι ασχολίες του πούκιλαν, όμως υπήρχαν και δουλειές που έκανε σ' όλη τη διάρκεια του χρόνου.

Ο άντρας ξύπναγε πολύ πρωί και για να πάει στα κτήματα περπατώντας μέχρι και μια - μιάμιση ώρα

ή πήγαινε καβάλα στο γαϊδουράκι του. Πρώτα φρόντιζε να ταΐσει τα ζωντανά, να τα ποτίσει, να τα “παχνίσει” και να τα αρμέξει, ώστε την ώρα που θα ξημέρωνε να έχει τελειώσει για να ασχοληθεί με τα χωράφια, μην τον βρει ο ήλιος. Δούλευε σκληρά, έπρεπε να σπεύρει και να “ζευγαρίσει” τα χωράφια. Σταματούσε για λίγο να κολατοίσει (συνήθως φωμί, ελιές, νιομάτα, κοπανιστή) και ίσα-ίσα να ξεκουραστούν λίγο τα ζώα. Το μεσημέρι επέστρεφε στο σπίτι για να φάει και ίσως να ξαπλώσει λίγο. Αργότερα πήγαινε στην αποθήκη (χώρος για τα γεωργικά εργαλεία) και φρόντιζε να επιδιορθώσει μικροζημιές, όπως το καπίστρι και το σαμάρι του γαϊδάρου, να φτιάξει τα φορτόσκοινα, να βάλει στελιάρι στην αξίνα του και οτιδήποτε άλλο χρειαζόταν. Το απόγευμα πήγαινε συνήθως για το δεύτερο άρμεγμα

των ζώων και για να τα ταΐσει. Όταν τελείωνε, επέστρεφε κι έβαζε το γάλα σε λαΐνες, έβγαζε το πρωινό γάλα απ' το πηγάδι, όπου το είχε σε κουβά, ίσα-ίσα ν' ακουμπάει στο νερό για να διατηρείται φρέσκο, το έβαζε κι αυτό στις λαΐνες και το φόρτωνε στο γάιδαρο. Έπαιρνε



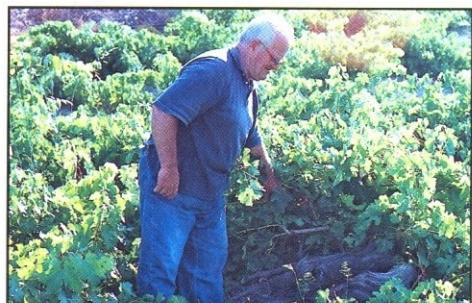
τότε τα “μετράρια” του (της οκάς, της μισής και του κατοσταριού) και ξεκίναγε να πάει να το πουλήσει στην Άνω Σύρο, στην Ανάσταση ήλια και στην Ερμούπολη. Γύρναγε από πόρτα σε πόρτα και συνήθως είχε τους πελάτες του.

Παράλληλα μ' αυτές τις εργασίες, κι ανάλογα με την εποχή, είχε κι άλλα να κάνει

Μόλις άρχιζαν τα πρωτοβρόχια, ήτανε το όργωμα. Επίσης άρχιζε και το μάζεμα της ελιάς. Κατά τα τέλη του Οκτώβρη, αρχές Νοέμβρη ήτανε τα “χοιροσφάγια”. Ακριβώς μόλις άρχιζαν τα κρύα κι “έπιαν’ ο βοριάς”. Τα χοιροσφάγια ήταν κάτι σαν πανηγύρι του σπιτιού. Καλούσαν όλους τους συγγενείς κι έτοι για να μην “πέφτουν όλοι μαζί” φρόντιζαν κάθε βδομάδα να έχουν χοιροσφάγια σε διαφορετικό σπίτι. Με τα χοιροσφάγια εξασφάλιζαν το κρέας της χρονιάς. Έπαιρναν

ένα γουρούνι την άνοιξη και το φροντίζανε μέχρι το φθινόπωρο, οπότε και το έσφαζαν. Εκτός από το κρέας που το συντηρούσαν, για να έχουν όλη τη χρονιά, έφτιαχναν και πολύ ωραίους μεζέδες. Και πρώτα-πρώτα το αίμα! Μάζευαν το αίμα του γουρουνιού και το τηγάνιζαν με σταφίδες, κρεμμύδι και δυόσμο. Αυτός ήταν ένας από τους πιο αγαπημένους κρασομεζέδες. Έφτιαχναν επίσης λουκάνικα, λουζές, πηχτές (απ' το κεφάλι και τα πόδια), λαρδί παστό, κοιλιές γεμιστές με “σίσιρα” (ξεροψημένο λίπος) και σπανιότερα σύγλινο.

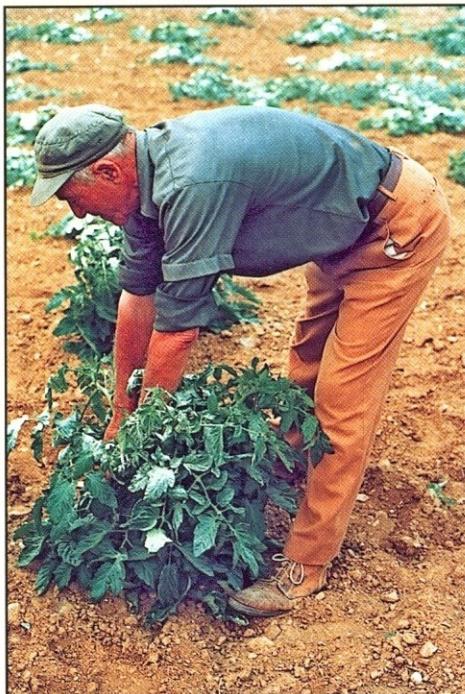
Κατά το Φεβρουάριο άρχιζαν να φυτεύουν δέντρα, αμπέλια και να κλαδεύουν τα ήδη υπάρχοντα. Και το ζευγάρισμα ήταν μια από τις δουλειές της εποχής. Τότε περίπου



άρχιζαν και τα ζώα να γεννάνε. Έπρεπε λοιπόν να τα φέρουν σε στάβλους, κοντά στην αγροικία, για να μπορούν να τα φροντίζουν καλύτερα, και τα μικρά να μεγαλώσουν κοντά στο σπίτι.

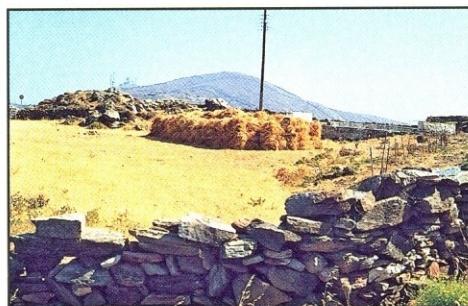
Λίγο πριν το Πάσχα πούλαγαν τα μικρά αρνιά και τα κατοίκια. Από κει κι ύστερα άρμεγαν τις μιτέρες κι έπηζαν το γάλα για να φτιάξουν τα περίφημα κατοικίσια στρογγυλά τυράκια της Απάνω Μεριάς.

Την άνοιξη ξεκινούσε η προεργασία για τα “ποστάνια”. Στα ποστάνια φύτευαν ντομάτες, αμπελο-



φάσουλα, πεπόνια, καρπούζια, κρεμμύδια, που δεν τα πότιζαν, τα λεγόμενα άνυδρα. Όταν έβρεχε, έπρεπε ο γεωργός να κάνει το “ξεβοτάνισμα”. Κι επειδή με τη βροχή το έδαφος σκλήραινε, το έσκαβε προσεκτικά για να αναπνέουν τα φυτά. Η άνοιξη ήταν η εποχή που κούρευαν και τα πρόβατα.

Τον Ιούνιο ξεκίναγε το θέρος.



Θέριζαν το κριθάρι με το δρεπάνι και το έδεναν σε μεγάλα δεμάτια. Μετά το κουβάλαγαν στο αλώνι και το στοίβαζαν.

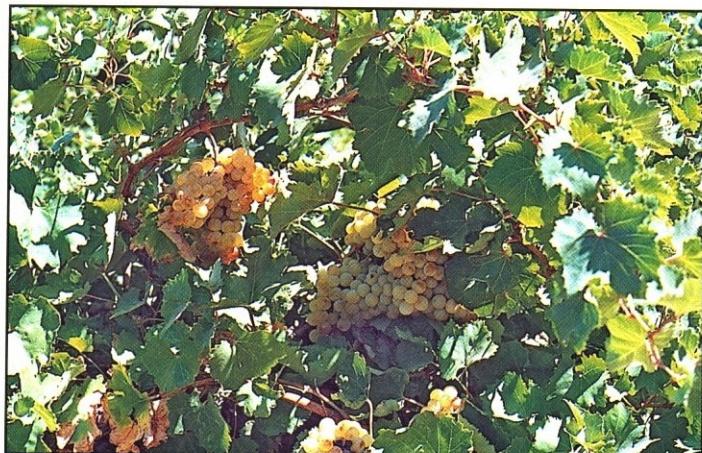
Όταν άρχιζαν οι “καλές”, οι ζέστες του Ιουλίου, άρχιζε και το αλώνι. Έλυναν τα δεμάτια, που είχαν από πριν στοιβάξει στο αλώνι, και έριχναν τα στάχυα μέσα. Τα ζώα γύριζαν γύρω-γύρω και καθώς έκανε πάρα πολλή ζέστη έμοιαζαν τ’ αχυρά με γυαλί κι έτοι, όταν τα πάταγαν τα ζώα, έσπαγαν και ξεχώριζε τελικά το άχυρο απ’ το κριθάρι. Όταν ήθελαν να μαζέψουν το κριθάρι, διάλεγαν μια ημέρα που να φυσάει κατά την “αλι-



χνίστρα” (χώρος κοντά στο αλώνι όπου συγκέντρωναν τα άχυρα). Με το δεκράνι σήκωναν τ’ αχυρά ψηλά και τα έπαιρνε ο αέρας και τα πήγαινε στην αλιχνίστρα. Ύστερα έβαζαν τα άχυρα στις θεμωνιές και το κριθάρι στην αποθήκη. Παράλληλα, αυτό το μήνα, ξεκίναγαν και τα σύκα. Μάζευαν τα λουμπάρδικα και τα πουλούσαν, ενώ τις υπόλοιπες ποικιλίες (μαρώνια, αγιορείτικα, αντελόνια, γαϊτάνια) τα ξέραιναν στο συκομάντρι κι ύστερα τα διάλεγαν. Τα καλά τα φούρνιζαν για το χειμώνα, αυτά που δεν ήταν και τόσο καλά τα έτρωγαν τα ζώα.

Τον Αύγουστο έκοβαν τα σταφύλια. Τα καθάριζαν και τα πουλούσαν στο μανάβη.

Πουλούσαν συνήθως τα επιτραπέζια (ροζακί, φράουλα, σουλτανί, ξυλομαχαιρούδα, ασπρασιά, πα-



παδίσια), ενώ τα κρασοστάφυλα τα κράταγαν για τον τρύγο (σερφιώτικα, κουντούρες, σαββατιανά-απ' τα οποία έκαναν τη ρετσίνα). Επίσης, τον Αύγουστο, τρυγούσαν τα μελίσσια. Άνοιγαν τις πήλινες κυψέλες και ξεχώριζαν το μέλι αλλά και το κερί, που το πούλαγαν στις εκκλησίες για κεράκια.

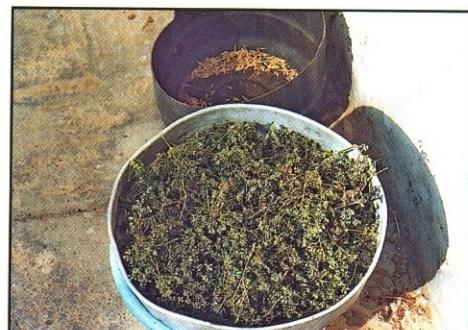
Το Σεπτέμβρη τρυγούσαν τα αμπέλια. Πάταγαν τα σταφύλια στο πατητήρι με γυμνά πόδια. Το κόψιμο των σταφυλιών και το πάτημά τους την ίδια μέρα λεγόταν τρυγοπάτι. Αυτά που άφηναν μέρες στον ήλιο τα έλεγαν λιαστά και προορίζονταν για γλυκό κρασί.

Έπειτα έπαιρναν το μούστο και τον έβαζαν στα βαρέλια να βράσει, αφού προηγουμένως κρατούσαν μια μικρή ποσότητα για τη μουσταλευριά. Δεν χρησιμοποιούσαν κανένα συντηρητικό. Μονάχα,

όταν επρόκειτο για ρετσίνα, πρόσθεταν μέσα στο βαρέλι λίγο ρετσίνι για να πάρει μυρωδιά.

Οι γυναίκες ήταν κι αυτές πολύασχολες. Το πρωί που ξύπναγαν έπρεπε να ετοιμάσουν την οικογένεια.

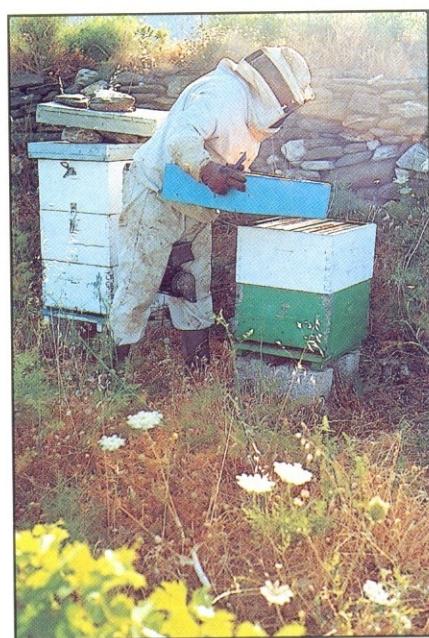
Να φτιάξουν πρωινό και να τους ντύσουν για να φύγουν στα χωράφια. Μετά είχαν τις δικές τους δουλειές, Έπρεπε να ταΐσουν τις κότες και το γουρούνι, να πλύνουν τις λαΐνες για το γάλα, να ετοιμάσουν το φαγητό κι ύστερα να πιάσουν τη λάτρα, τις υπόλοιπες δουλειές του σπιτιού. Μετά κοιτούσαν μήπως είχαν να μπαλώσουν ρούχα, συνήθως κάλτσες και παντελόνια εργασίας. Αν κατά τη διάρκεια της ημέρας έβρισκαν ελεύθερο χρόνο, πήγαιναν να βρουν



τον άντρα τους για να τον βοηθήσουν. Μετά το μεσημεριανό φαγητό συνήθως ξάπλωναν. Τ' απόγευμα είχαν να κεντήσουν, να γνέσουν μαλλί στη ρόκα, να πλέξουν μάλλινες εσωτερικές φανέλες



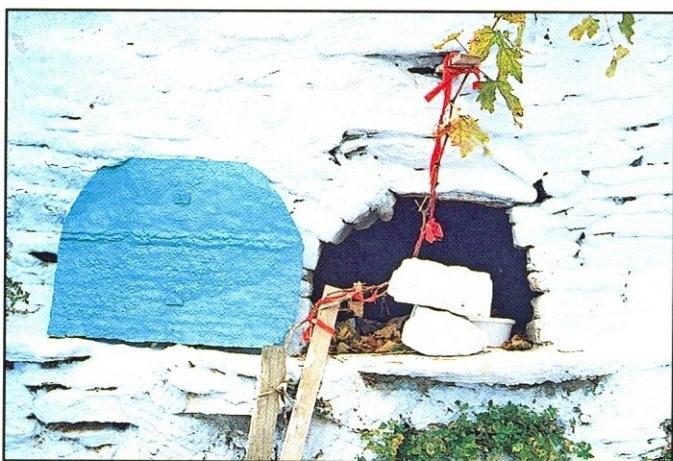
Τρυγοπάτη στη Χαλανδριανή



Τρύγος μελιού στο Σα Μιχάλη

και πουλόβερ και να ράψουν. Έραβαν μόνες τους όλα τα ρούχα της οικογένειας, από εσώρουχα μέχρι φουστάνια. Μια φορά την εβδομάδα, συνήθως το Σάββατο, οι νοικοκυρές ζύμωναν το ψωμί. Μ' αυτό πέρναγαν όλη την εβδομάδα. Το ψωμί εκείνο ήταν “κρίθινο”, φτιαγμένο από κριθάρι. Μια φορά την εβδομάδα, επίσης, έκαναν τη μπουγάδα τους. Αξιοσημείωτος είναι ο τρόπος που λεύκαιναν τα ασπρόρουχα χρησιμοποιώντας αλουσιά, δηλαδή βραστό νερό και στάχτη από το τζάκι.

Ανάλογα με την εποχή βοήθαγαν τον άντρα τους στις εποχιακές δου-



λειές. Στα χοιρασφάγια, για παράδειγμα, οι γυναίκες ήταν εκείνες που κόπιαζαν περισσότερο. Είχαν

Ψάρια με κάπαρη ξερή

Τηγανίζουμε τα ψάρια (κολιούς, γόπες, αγρόφαρα).

Ζεματάμε κάπαρη ξερή σε βραστό νερό. Φτιάχνουμε τη σάλτσα ως εξής: τωγαρίζουμε το κρεμμύδι, ρίχνουμε ντομάτα, αλάτι, πιπέρι, λίγη ζάχαρη και την κάπαρη. Τέλος ρίχνουμε τα ψάρια στη σάλτσα.

όμως κι εκείνες τις δικές τους εποχιακές ασχολίες. Τα Χριστούγεννα

Μουγκρί λεμονάτο

Καθαρίζουμε το μουγκρί, το πλένουμε και το κομματίζουμε. Το βάζουμε στο καζάνι με λάδι, λεμόνι, αρκετά δόντια σκόρδου, αλάτι, πιπέρι. Ρίχνουμε και λίγο νερό, ίσα να σκεπάζει το ψάρι. Το βράζουμε για λίγη ώρα, μέχρι να μαλακώσουν τα σκόρδα. Αν θέλουμε προσθέτουμε και μαϊντανό. Με τον ίδιο τρόπο μαγειρεύεται και η σμέρνα.

έφτιαχναν στους ξυλόφουρνους τα φοινίκια, τους κουραμπιέδες, τις πίτες τους. Τις Απόκριες έφτιαχναν συνήθως γαλακτομπούρεκο. Το Πάσχα τα κουλούρια, τα λαζαράκια για τα παιδιά και τα ψαθούρια (κουλούρια σαν ψωμί, όμως νηστίσιμα). Το καλοκαίρι μάζευαν την κάπαρη, άσπριζαν τα σπίτια, έβαφαν με λαδομπογιά τα κουφώματα και τον Αύγουστο μάζευαν τη φασκομηλιά. Το φθινόπωρο μάζευαν τη μαραθιά και το χειμώνα χόρτα του βουνού.

Έτσι κυλούσε η ζωή των αγροτών τα παλιότερα χρόνια. Σήμερα οι αγρότες που απομένουν είναι μια χούφτα ηλικιωμένοι άνθρωποι. Εξακολουθούν βέβαια και ζουν ακόμα αρκετές οικογένειες στην Απάνω Μεριά ακολουθώντας τον πατροπαράδοτο τρόπο ζωής, έχοντας όμως συνήθως μια άλλη κύρια ασχολία.



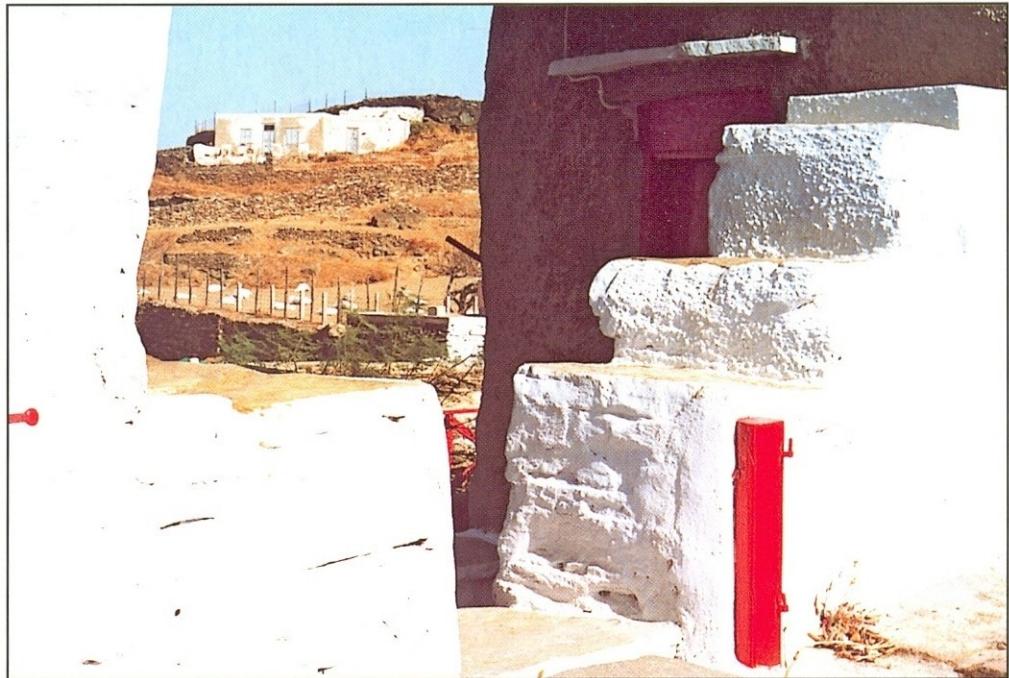
Αννόρες ντομάτες της Ανάνω Μεριάς



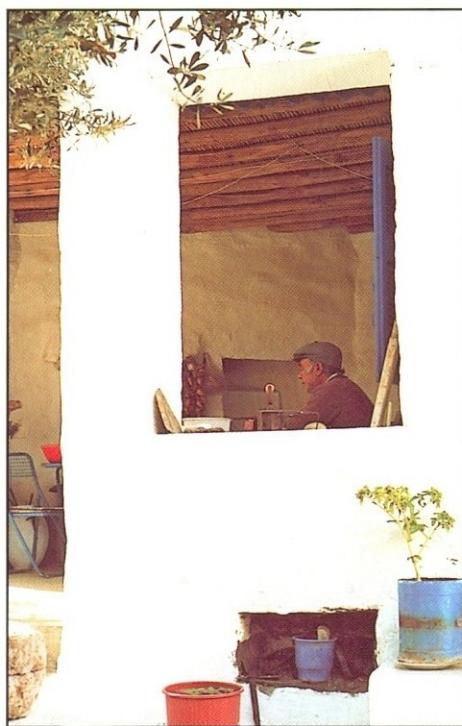
Αναδρα κηπευτικά της Ανάνω Μεριάς



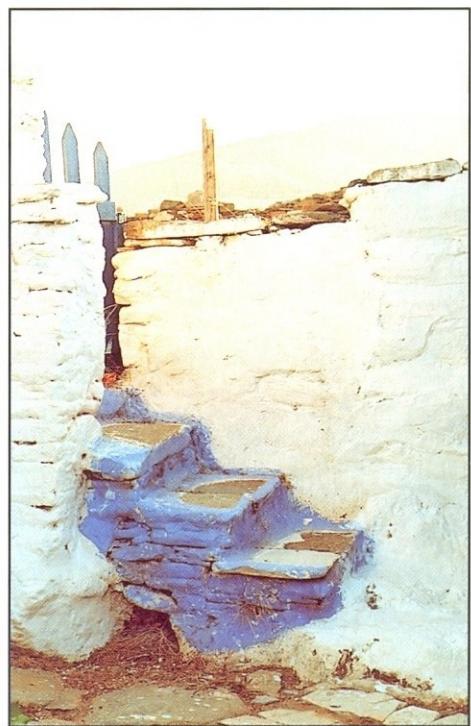
*Μεράκι
και τέχνη*



Πλατύ Βονί



Σιεγάδη στην Κυπερούσα



Σκαλάκια στη Χαλανδριανή

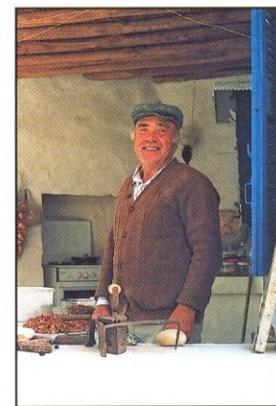


Η Απάνω Μεριά δεν έχει να υπερηφανεύεται μόνο για τα όμορφα τοπία της, τους άγριους βράχους και τις απροσπέλαστες παραλίες της αλλά και για τα οικοδομήματά της.

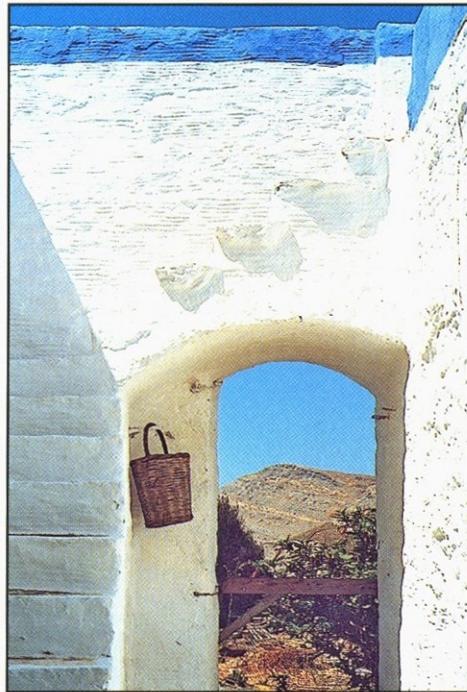
Η ζωή των ανθρώπων είναι άμεσα συνυφασμένη με τα σπίτια τους -τα δημιουργήματά τους- και τις γεωργικές και κτηνοτροφικές δραστηριότητές τους. Οι Απανωχωρίτες, λοιπόν, έχοντας μόνο λίγα στρέμματα γης έχτισαν οι ίδιοι τα σπίτια τους με τον πιο σοφό τρόπο.

Ένα παραδοσιακό σπίτι της Απάνω Μεριάς, εκτός του ότι χαρακτηρίζεται από το προσωπικό γούστο του νοικοκύρη του, έχει και κάποια άλλα χαρακτηριστικά. Έτσι, βλέπουμε πως τα σπίτια έχουν συνήθως σχήμα Γ. Το κύριο σκέλος του Γ είναι χωρισμένο στη σάλα μπροστά και στην κάμαρα πίσω, στο βάθος. Η εσωτερική

γωνία του Γ αποτελεί την αυλή που είναι σκεπασμένη με μια καλαμώτι. Τα περισσότερα έχουν υπόστεγο, το γνωστό στεάδι. Οι ίδιοι οι κάτοικοι χαρακτηρίζουν τα σπίτια τους πηλόχιστα. Οι τοίχοι είναι φτιαγμένοι από πέτρα και λάσπη. Στα κενά ανάμεσα στις πέτρες -στους αρμούς- γίνεται το σουβάντισμα με ένα μίγμα από άμμο ποταμού και ασβέστη, που τον έπαιρναν από τα καμίνια. Τα ταβάνια γίνονταν ως εξής: πάνω σε τράβες από αρεφτιά -είδος κέδρου που δίνει πολύ σκληρό ξύλο- τοποθετούνταν καλάμια σε πυκνή διάταξη. Πάνω



από τα καλάμια έστρωναν βούρλα, φύκια κι ένα ειδικό μαύρο χώμα που έπαιρναν παλιότερα από το Ρυχωπό. Τέλος, αφού τοποθετού-



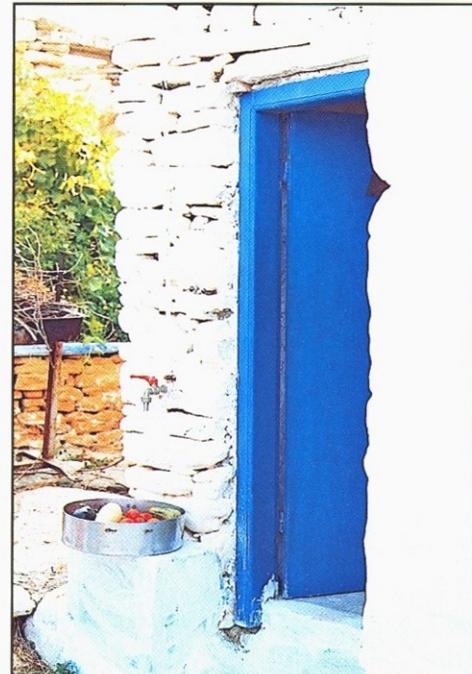
σαν όλα αυτά τα υλικά, ίσιωναν το χώμα στις ταράτσες μ' έναν ειδικό γι' αυτή τη δουλειά μαρμάρινο κύλινδρο.

Ακόμα όμως και μετά το χτίσιμο του σπιτιού υπήρχαν κάποιες εργασίες που έπρεπε να γίνονται κάθε χρόνο. Μια απ' αυτές ήταν η φροντίδα της ταράτσας. Κάθε χρόνο, λοιπόν, πριν τα πρωτοβρόχια, σε κάποια σημεία πάνω στην ταράτσα, έριχναν μαύρο χώμα τοποθετώντας το σε μικρούς σωρούς, σαν "τουβλάκια". Με τις πρώτες βροχές το χώμα έλιωνε κι απλωνόταν σ' όλη την επιφάνεια της ταράτσας, κι έτσι έπαιζε το ρόλο μονωτικού υλικού για τις βροχές, το κρύο του χει-

μώνα αλλά και τις ζέστες του καλοκαιριού. Με τα χρόνια, το στρόμα γινόταν όλο και πιο παχύ.

Τα σπίτια της Απάνω Μεριάς είναι μικρά. Το εσωτερικό τους αποτελείται συνήθως από δύο δωμάτια κι ένα κουζινάκι. Τα έπιπλα είναι κι αυτά δημιουργίες των ιδιοκτητών τους. Στην κουζίνα υπάρχει ένας μικρός ξυλόφουρνος για τη μαγειρική, ένα μπεζούλι πάνω στο οποίο ακουμπούσαν παλιότερα πλαγιαστά τη στάμνα, η σταμνοθήκη, ένα τραπεζάκι και καρέκλες. Στα υπνοδωμάτια έχτιζαν επίσης μπεζούλες σε σχήμα παραλληλόγραμμου, έβαζαν πάνω τους σανίδες κι ένα στρόμα κι έτσι έφτιαχναν το κρεβάτι. Στον κενό χώρο, κάτω από τις σανίδες, τοποθετούσαν τη σοδιές για να περάσουν όλο το χειμώνα.

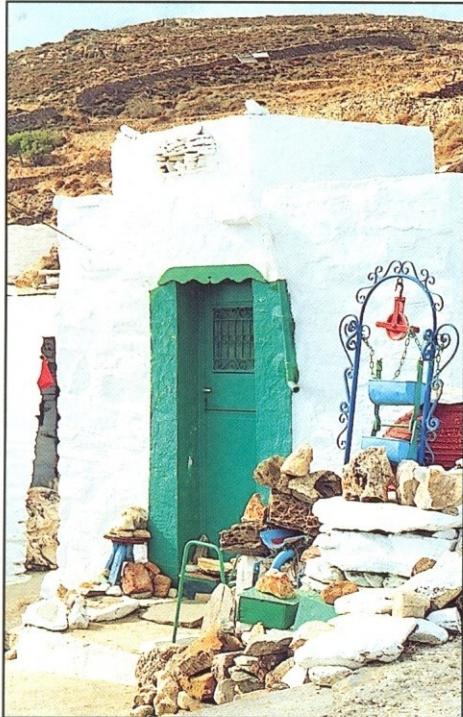
Επειδή όμως η ζωή του Απαν-



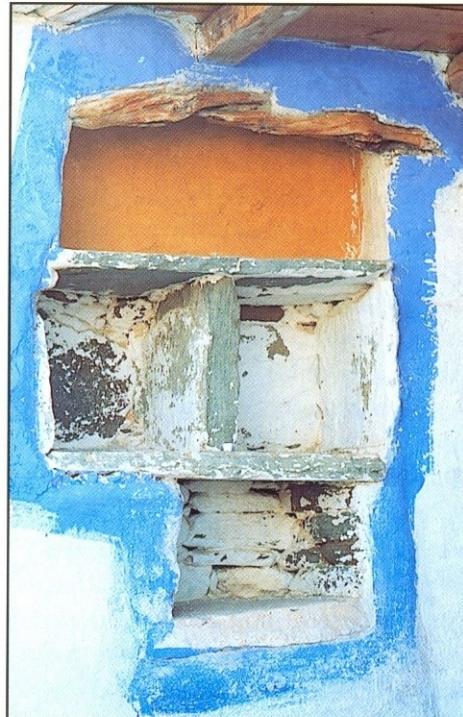
χωρίτι ήταν συνυφασμένη με τη γεωργία και την κτηνοτροφία, υπάρχουν δίπλα στο σπίτι του διάφορα οικοδομήματα για να τον εξυπηρετούν. Τέτοια είναι η θεμωνιά -αποθήκη για τα άχυρα-, το ντάμι, -ο σταύλος στον οποίο είχαν τα ζευγολάτα, τα ζώα-, το κοτέτοι και ο χώρος για το γουρούνι. Επίσης στα χωράφια υπάρχει και το αλώνι.

Η τέχνη και το μεράκι των ανθρώπων της Απάνω Μεριάς δε φαίνεται μόνο στον τρόπο που έχτιζαν τα σπίτια τους, αλλά και σε κάποια μικρά έργα τέχνης με τα οποία τα στόλιζαν. Χαρακτηριστικό παράδειγμα ο μικρός ανεμόμυλος με τους μυλωνάδες και τα γαϊδουράκια του που στολίζει την ταράτσα ενός σπιτιού στο Πλατύ Βουνί και λειτουργεί σαν ανεμοδούντι.





Σπιτάκι στη Μαύρη Ράχη



Θυρίδες σε στεγάδι της Χαλανδριανής



Ανγερό. Φράχτης δύπλα στην πηγή

Φυτά





Παπαρούνα στον άνεμο



Πουθενά στην Ευρώπη, οι συνθήκες δεν είναι τόσο ευνοϊκές για την ανάπτυξη μιας τόσο πλούσιας χλωρίδας, όπως στην Ελλάδα. Αυτό οφείλεται στη γεωλογική ιστορία του τόπου, στις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες, και προπαντός, στη γεωγραφική του διαμόρφωση και τοποθέτηση, που τον κάνει να έχει μια καταπληκτική ποικιλία φυτών. Η χλωρίδα των Κυκλαδών με 1.166 είδη είναι η πλουσιότερη από οποιαδήποτε άλλη περιοχή ίσης έκτασης σ' ολόκληρη την Ευρώπη. Ένα μέρος του πλούτου αυτού ανήκει και στη Σύρο. Ο πλούτος όμως αυτός δεν είναι πάντα φανερός, γιατί το ζεστό και ξερό καλοκαίρι δεν ευνοεί την άνθηση των φυτών στα μέρη όπου ο κόσμος ταξιδεύει για αναψυχή και τουρισμό αυτή την εποχή. Η σύντομη και φευγαλέα άνοιξη γεμίζει τον τόπο με απειράριθμα λουλούδια,

αλλά όλα χάνονται τις πρώτες μέρες του Μάη. Για να δούμε τα λουλούδια του τόπου μας, και ιδιαίτερα τα σπάνια και ενδημικά, πρέπει να περπατήσουμε στα μονοπάτια της Απάνω Μεριάς την άνοιξη, όταν η άνθιση είναι στο ζενίθ της. Το καλοκαίρι είναι η εποχή της συγκομιδής των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών. Το φθινόπωρο, με τις πρώτες βροχές, ξαναζωντανεύει τη φύση σαν μια δεύτερη άνοιξη. Κι ο χειμώνας είναι η εποχή που προετοιμάζει τη μεγάλη άνθηση.



Στη συνέχεια θα προσπαθήσουμε να παρουσιάσουμε μερικά από τα πολυτιμότερα φυτά της Απάνω Μεριάς, φυτά χαρακτηριστικά του κυκλαδικού χώρου, αλλά και κάποια σπάνια, ενδημικά της Σύρου.

Θυμάρι: αρωματικό βότανο, οι μέλισσες αγαπούν ιδιαίτερα το θυμάρι και το θυμαρίσιο μέλι είναι γνωστό εδώ και χιλιάδες χρόνια. Χρησιμοποιείται ως καρύκευμα στην κουζίνα για να αρωματίσει μια μεγάλη ποικιλία φαγητών. Έχει αντισηπτικές και αναισθητικές ιδιότητες.

Φασκομηλιά: αρωματικό βότανο. Έχει φαρμακευτικές ιδιότητες,



στομαχικές, τονωτικές και καρδιοτονωτικές, ενώ χρησιμοποιείται και κατά των νευραλγιών. Χρησιμοποιείται επίσης ως καρύκευμα σε διάφορα φαγητά καθώς και στον αρωματισμό ξυδιού. Το αφέψημα που γίνεται από τα φύλλα της φασκομηλιάς είναι το γνωστό φασκόμηλο.

Μανδραγόρας: τοξικό φυτό με φαρμακευτικές ιδιότητες. Έχει πολύ μεγάλα φύλλα, άνθη μεγάλα πολυάριθμα, μωβ ή λευκά. Ο καρπός του έχει σχήμα και μέγεθος μικρού μήλου, αλλά μερικές φορές είναι επικίνδυνος, αν φαγωθεί. Αν-



θίζει το χειμώνα. Από τους αρχαίους λαούς θεωρήθηκε φυτό iερό και του αποδόθηκαν μαγικές ιδιότητες.

Κρόκος: καλλιεργείται από την αρχαιότητα για τα καστανοκόκκινα, πικάντικα στη γεύση, στίγματα του ύπερου (ζαφορά ή σαφράν), που χρησιμοποιούνται στον αρωματισμό και χρωματισμό των τροφών, καθώς και στη φαρμακευτική. Ανθίζει το φθινόπωρο. Έχει δυνατό εξωτικό άρωμα και πικρή γεύση. Σε διάφορες περιόδους της



ιστορίας το σαφράν άξιζε περισσότερο από το βάρος του σε χρυσάφι.

Στην Απάνω Μεριά φυτρώνει ο *Crocus Tournefortii*, ενδημικό είδος της Σύρου.

Αγούδουρας: τοξικό φυτό, επικίνδυνο για τα ζώα, με θεραπευτικές όμως ιδιότητες. Τα άνθη του είναι κίτρινα με πολυάριθμους στήματα. Έχει θεραπευτικές αντιφλο-



γιοτικές ιδιότητες, θεωρείται επουλωτικό των πληγών και χρησιμοποιείται στη λαϊκή ιατρική. Από τον αγούδουρα γίνεται το σπαθόλαδο, λάδι με ανθισμένα κλαδάκια, που μένει στον ήλιο μέχρι να κοκκινίσει κι είναι καλό για τις πληγές.

Μαραθιά: αρωματικό φυτό, αφθονεί στη Σύρο. Βασικό καρύκευμα στη συριανή κουζίνα. Αρωματίζει φαγητά, λουκάνικα, ελιές. Έχει επίσης φαρμακευτικές ιδιότητες. Είναι τονωτικό, αντιοηπτικό, κάνει καλό στο στομάχι.



κτικό και αντιβηχικό.

Καππαριά: Θάμνος αγκαθωτός με βλαστούς που απλώνονται στο έδαφος και ωραία άνθη, μεγάλα, άσπρα ή ροζ. Τα μικρά μπουμπούκια της καππαριάς διατηρημένα στην άρμη ή στο ξύδι τρώγονται ως

καρύκευμα σε σαλάτες και σάλτσες. Τα μεγαλύτερα μπουμπούκια οι Απανωχωρίτισσες τα ξεραίνουν

Λάχανο με μαραθιά και λουκάνικο

Πλένουμε τα φύλλα των λάχανων ένα ένα και τα κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια. Βάζουμε λάδι και λίγο νερό στο καζάνι, ρίχνουμε το λουκάνικο, επίσης κομμένο, το αφήνουμε λίγο να σιγοβράσει, προσθέτουμε το λάχανο, απόρους μαραθιάς, που τους έχουμε μαζέψει το ψθινόπωρο, αλάτι, πιπέρι και τα βράζουμε σε σιγανή φωτιά. Όταν βράσουν, μπορούμε να προσθέσουμε λεμόνι και να δέσουμε το ζουμί με λίγο αλεύρι ή να κάνουμε ανγολέμονο.

στον ήλιο και τα χρησιμοποιούν στη μαγειρική



Εκτός όμως από τα φαρμακευτικά και αρωματικά φυτά, στην Απάνω Μεριά αφθονούν και τα άγρια χόρτα. Μετά τις πρώτες φθινοπωρινές βροχές αρχίζουν να εμφανί-

Καρύδες τουρσί

Βράζουμε λίγο τις καρύδες, να μη μαλακώσουν πολύ. Τις βάζουμε σε γνάλινο βάζο με ξένδι αραιωμένο με λίγο νερό. Διατηρούνται για καιρό και είναι πολύ ωραίος μεζές.

ζονται οι καρύδες, οι γαλατσίδες, οι αλεντρίδες, οι άσοχες, τα ραδίκια και λίγο αργότερα οι καυκαλήθρες, τα μυρώνια, η ρόκα και τα βλαστάρια που κάνουν το χειμωνιάτικο τραπέζι πολύ πιο πλούσιο.



Κολχικό



Αγρια ορχιδέα



Κρινάκι ερμιοδάκτυλος



Λαγόχορτο



Αστέρι της Βηθλεέμ



Καμπανούλα



Ασφόδελος



Μαλλιά τ' αγγέλων



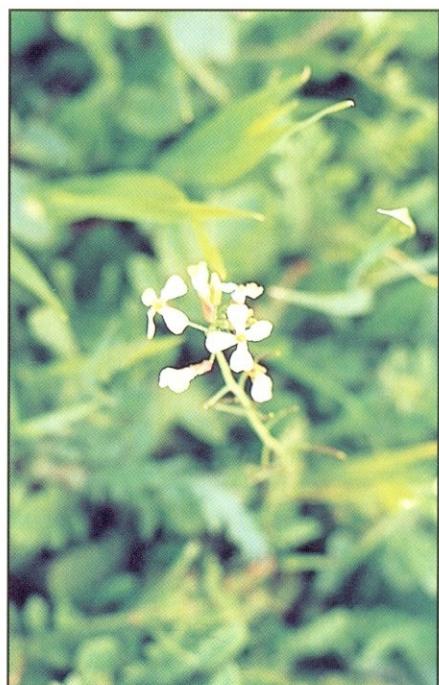
Αλεντρίδα



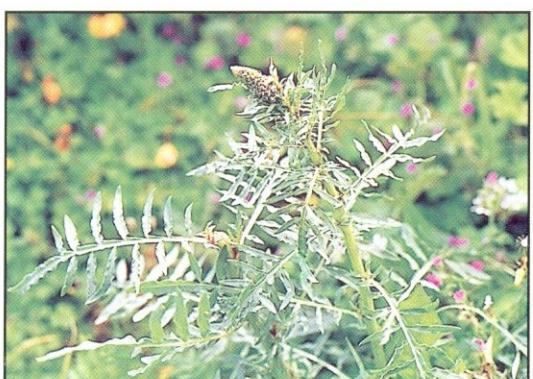
Ανθός άσοχα



Καρύδα



Ανθός ρόκας



Βρωμιούσα

*Πουλιά
και ζώα*





Πεταλούδα σε κουφάγκαθο



Η περιοχή της Απάνω Μεριάς έχει μεγάλη πυκνότητα σε πληθυσμούς πουλιών. Ο κορυδαλλός ή κατσουλιέρης με το χαρακτηριστικό λοφίο του, ο γκριζοκαφετής μυγοχάφτης, ο μυγοχάφτης της κεντρικής Ευρώπης, ο γαλαζοκότουφας ή μέροπας, το γλυκόλαλο πουλί, και ο μεταναστευτικός πετροκότουφας, η ασπροκωλίνα, ο κόρακας και ο πετρέτης, ένα από τα μεγαλύτερα είδη γερακιών, είναι μερικά από τα πουλιά που μπορεί να δει κανείς στην Απάνω Μεριά. Τα αρπακτικά δυστυχώς έχουν

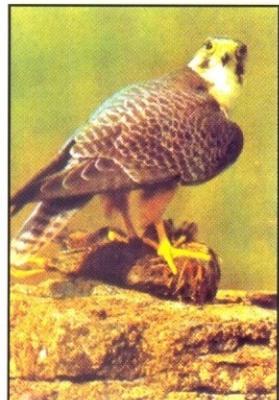
γίνει σπάνια εξαιτίας της κυνηγετικής δραστηριότητας και τα λιγόστα που υπάρχουν είναι δυσπρόσιτα. Ιδιαίτερη αναφορά αξίζει στη νησιωτική πέρδικα, καθώς η ήμερη κατάστασή της την κάνει προστιή στην παρατήρηση και τη φωτογράφηση.

Στις ακτές της περιοχής συχνή είναι η εμφάνιση της μεσογειακής φώκιας *Monachus Monachus*, ενός από τα σπανιότερα και περισσότερο απειλούμενα θηλαστικά, και της χελώνας *Caretta Caretta*.

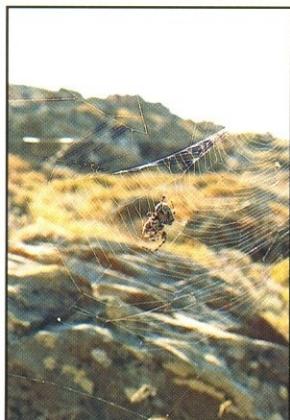
Στις πετρώδεις περιοχές της Απάνω Μεριάς, στις σκλερές, συναντάει κανείς και πολλά είδη ερπετών. Φίδια, όπως η οχιά, με το χαρακτηριστικό γκριζόμαυρο ή καφέ ζιγκ ζαγκ στη ράχη, το αγιόφιδο, γκριζοκαφετί με σκούρες καφέ ή μαύρες κηλίδες, το νερόφιδο, που έχει προσαρμοστεί στην άγονη φύση της Σύρου και βρίσκε-



ται, συχνά, μακριά από τις πηγές.



δομένη. Τα ερπετά και τα αμφίβια της περιοχής προστατεύονται από την ελληνική νομοθεσία και θεωρούνται κοινοτικού ενδιαφέροντος.

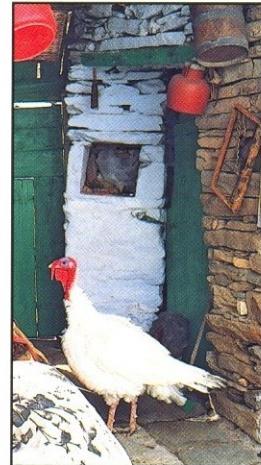


άνθρωπο σε άγρια κατάσταση. Το αγριοκούνελο δραστηριοποιείται κυρίως το σουρύουπο. Σκάβει δαιδαλώδεις στοές μέσα στο έδαφος, όπου κρύβεται και γεννά.

Κι η ατσίδα είναι ένα από τα ζώα της περιοχής. Ατσίδα είναι η κυκλαδίτικη ονομασία του κουναβιού. Το γνωστό νυκτόβιο ζώο, που υπάρχει σε μεγάλους πληθυσμούς στην Απάνω Μεριά, είναι δεινός κυνηγός των ποντικών και άλλων

τρωκτικών κι έτσι ελέγχει τους πληθυσμούς τους.

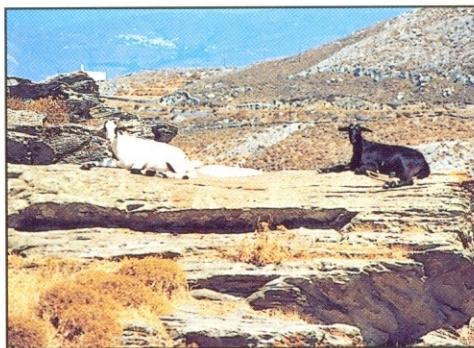
Σε υγρές οπηλιές και σε εγκαταλειμμένα σπίτια συναντάει κανείς νυχτερίδες. Εναίσθητες, εξαρτώνται απόλυτα από τη διατήρηση των καταφυγίων τους και είναι εξαιρετικά τρωτές, όταν ενοχληθούν κατά τη διάρκεια της χειμέριας νάρκης. Γι' αυτό επιβάλλεται η προστασία τους



από τη συνεχή μείωση του πληθυσμού τους, εξαιτίας της καταστροφής των καταφυγίων, της αλόγιστης χρήσης φυτοφαρμάκων, αλλά και της γενικότερης υποβάθμισης του περιβάλλοντος.

Φτάνοντας στο βορειό άκρο του νησιού βλέπει κανείς κατοίκια σε άγρια κατάσταση, κι αυτό γιατί παλαιότερα οι κάτοικοι του Σα Μιχάλη εγκαταλείποντας σταδιακά τις κατοικίες τους, απελευθέρωσαν τα ζώα, αφήνοντάς τα στην τύχη τους.





Αγριοκάτσικα στο Σα Μιχάλη



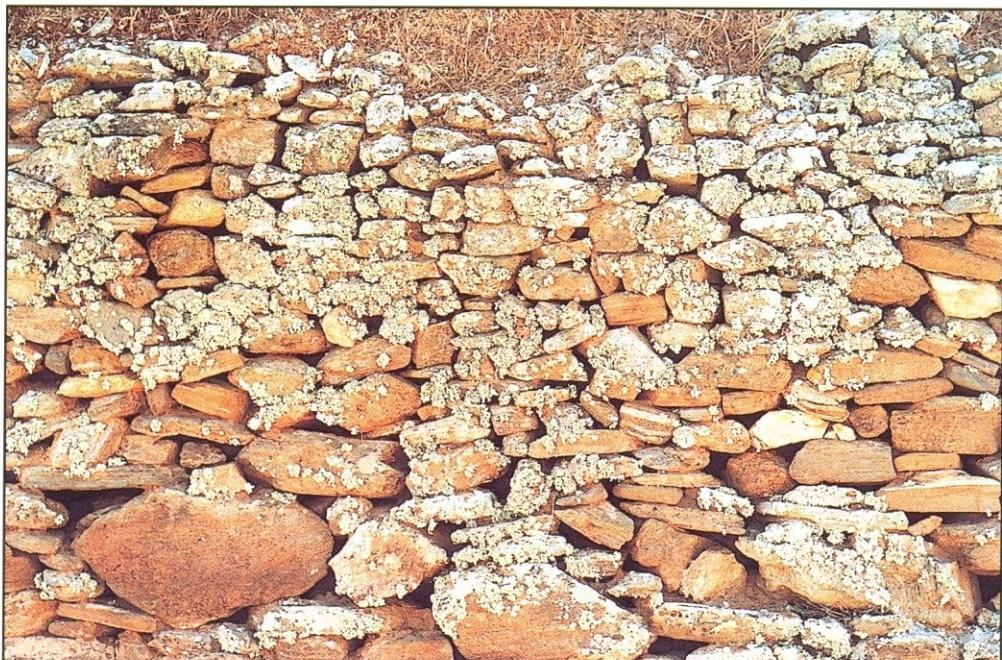
Πεταλούδα



Μελίσσα



Αγρότης στην Ανάνω Μεριά



Ξερολιθιά

Επιμύθιο





Η περιβαλλοντική ομάδα στο Καστρί (πάνω) και στο δρόμο για τα Γράμματα (κάτω)





Είμαστε μια ομάδα μαθητών του 2ου Λυκείου Σύρου, λίγες μόλις μέρες πριν το 2000. Νομίζουμε ότι είναι πια καιρός να σκύψουμε στο μεγάλο πρόβλημα του καιρού μας, την καταστροφή του περιβάλλοντος, να το αντιμετωπίσουμε με νιφαλιότητα και να δώσουμε τις λύσεις που πρέπει, με γνώμονα το μέλλον του πλανήτη μας και όχι το προσωπικό μας, ιδιοτελές συμφέρον. Η γη που μας φιλοξενεί εδώ και χιλιάδες χρόνια βρίσκεται σε κίνδυνο. Η καταστροφή της φύσης προχωράει με γοργούς ρυθμούς και τα περιθώρια αντίδρασης από την πλευρά μας στενεύουν. Το να σταματήσουμε τη συνεχιζόμενη καταστροφή δεν είναι πια αρκετό, πρέπει να αγωνιστούμε για την επανάκτηση του ήδη κατεστραμμένου περιβάλλοντος.

Οι σκέψεις αυτές μας οδήγησαν στην έκδοση αυτού εδώ του βιβλίου, που είναι μια κατάθεση του προβληματισμού μας κι έχει σαν στόχο να ευαισθητοποιήσει όσο το δυνατόν περισσότερους, ώστε να μην επιτραπεί η καταστροφή του μοναδικού αυτού συριανού τοπίου, του **μουσείου της Απάνω Μεριάς**.

Εμείς, όντας μαθητές και θέλοντας να συνεισφέρουμε στην προστασία του περιβάλλοντος, στα πλαίσια των δυνατοτήτων μας, αποφασίσαμε τη σχολική χρονιά 1998-99 να νιοθετήσουμε μια από τις πιο όμορφες περιοχές του νησιού μας και να συμμετάσχουμε στο πρόγραμμα της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς “Υιοθετώ και Προστατεύω μια Οικολογικά Ευαίσθητη Περιοχή”. Υιοθετήσαμε το βουνό Σύριγγας, που έχει ενταχθεί στο ευρωπαϊκό Δίκτυο NATURA 2000, όπως και ολόκληρη την Απάνω Μεριά - Σύρου. Στις πορείες γνωριμίας που κάναμε στην Απάνω Μεριά συνειδητοποιήσαμε τη σπουδαιότητα αυτού του ανέγγιχτου από την “ανάπτυξη” τοπίου. Κατανοήσαμε ότι ολόκληρη η βορεινή πλευρά του νησιού μας είναι ένα μεγάλο μουσείο, είναι ο τόπος που μας αποκαλύπτει εύγλωττα την προέλευσή μας και σηματοδοτεί την ιστορική πορεία των κατοίκων του αρχιπελάγους για χιλιάδες χρόνια. Είναι η συριανή ταυτότητά μας.

Πόσο κινδυνεύει όμως η Απάνω Μεριά από το πνεύμα της εποχής, που είναι το μέλλον της;

Μια δεκαετία πριν ο καθηγητής Ιωσήφ Στεφάνου σ' ένα άρθρο του έγραψε: “Τι σημαίνει για τη Σύρα ο όρος “Ανάπτυξη της Απάνω Μεριάς;” Τι σημαίνει “Τουριστική Αξιοποίηση”, στοιχείο που με τόση επιμονή και καμάρι επιδιώκεται σε διάφορες προτάσεις;

Ο τουρισμός είναι πράγματι ένας τρόπος εκμετάλλευσης της ομορφιάς ενός τόπου και των φυσικών και πολιτιστικών πόρων που αυτός διαθέτει, τρόπος όμως που στοιχίζει ιδιαίτερα σε κοινωνικό, ψυχολογικό και πολιτιστικό κόστος...

...Σ' όλο το βόρειο τμήμα του νησιού μία ή δύο οικογένειες σε καθένα από τα ποι δυναμικά χωριά εξακολούθουν να προσφέρουν μερικά μέλη τους στον ιδιαίτερα απωθητικό στις μέρες μας - λόγω τοπικών συνθηκών- τομέα της γεωργίας σε καθαρά επαγγελματικό επίπεδο και δεν υπάρχει ούτε ένας νέος που να έχει επιλέξει το επάγγελμα του αγρότη, του “χωριανού”, για να παραλάβει τη σκυτάλη από τη γενιά που ήδη αποσύρεται.

Εν τούτοις η εικόνα που παρουσιάζει η Απάνω Μεριά δεν είναι τόσο ζοφερή. Μια νέα μορφή ερασιτεχνικής καλλιέργειας δεύτερης απασχόλησης έλκει τους αστικοποιημένους πια ιδιοκτήτες των κτημάτων και σπιτιών στη χρησιμοποίησή τους σαν παραθεριστική κατοικία, και την έστω και όχι ιδιαίτερα εντατική και με παραδοσιακούς τρόπους καλλιέργεια και εκμετάλλευση των μικρών σκαλωτών κτημάτων, των μικρών αμπελιών και ιδιαίτερα στην ανάπτυξη μιας όχι αξιοκαταφρόνητης μελισσοκομίας. Τα συκοστάψυλα, τα άνυδρα πεπόνια και ςαρζαβατικά (μοναδικής ποιότητας, ντομάτες, φασολάκια, κρεμμύδια κ.λ.π.) και το περιζήτητο μέλι είναι τα κύρια προϊόντα αυτών των παράλληλων απασχολήσεων των Απανωχωριτών.



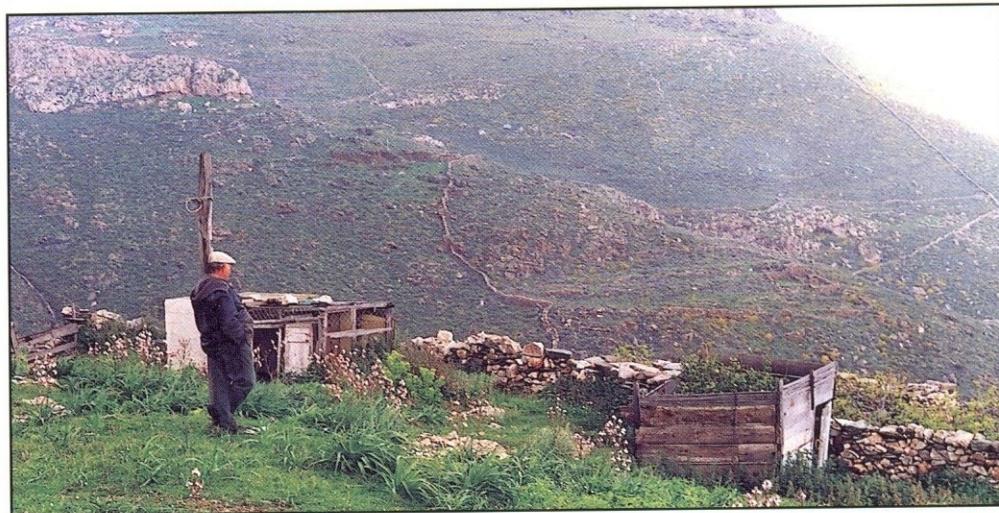
Ακόμα ο τόπος με την ηρεμία και τη γαλήνη του αποτελεί ένα από τους ελάχιστους “παρθένους αναλλοίωτους χώρους”, δεύγμα της ελληνικής νησιώτικης φύσης, αλλά και μιας μακροχρόνιας από αιώνες αποκτημένης παράδοσης που δε θα έπρεπε με κανένα αντάλλαγμα να υποβαθμιστεί”.

Η Απάνω Μεριά είναι ένας σημαντικός οικότοπος με μεγάλο αρχαιολογικό ενδιαφέρον και σήμερα πλέον προστατεύεται από την ελληνική νομοθεσία, σαν περιοχή ιδιαιτέρου φυσικού κάλλους, και από την ευρωπαϊκή, λόγω ένταξης του Σύριγγα στο NATURA 2000.

Δίπλα στη γεωργία, την κτηνοτροφία και τη μελισσοκομία στην Απάνω Μεριά θα μπορούσαν να αναπυχθούν και μερικές ήπιες μορφές τουρισμού, όπως είναι ο αγροτουρισμός, ο οικοτουρισμός και ο πεζοπορικός τουρισμός. Στην κατεύθυνση αυτή ο Δήμος Άνω Σύρου φτιάχνει, ήδη, μικρά κέντρα προώθησης και πώλησης των αγροτικών και μελισσοκομικών προϊόντων της Απάνω Μεριάς.

Η φιλοσοφία του αγροτουρισμού είναι απλή: Ο αγρότης αποκτά κίνητρα για να προωθήσει τη βιολογική και γενικά φιλική προς το περιβάλλον γεωργία, χωρίς φυτοφάρμακα και λιπάσματα και προσφέρει τα προζόντα του σε λογικές τιμές στους επισκέπτες. Τα άνυδρα προϊόντα της Απάνω Μεριάς, που είναι στην ουσία βιολογικά, τα φρέσκα τυράκια, το κρασί, το μέλι, η γύρη, το κερί, ο βασιλικός πολτός, οι λιαστές ντομάτες, η κάπαρη, το φασκόμηλο, το θυμάρι, ο αγούδουρας, τα λουκάνικα και οι λούζες γίνονται περιζήτητα. Επίσης, αν ο αγρότης και ο μελισσοκόμος θελήσουν, μπορούν να δέχονται από την Ελλάδα και το εξωτερικό επισκέπτες που θέλουν να ζήσουν τη ζωή στο κτήμα και να μυηθούν στα μυστικά της αγροτικής ζωής. Άλλα και ο πεζοπορικός τουρισμός φαίνεται πως έχει μέλλον σε περιοχές σαν την Απάνω Μεριά, όπου ο επισκέπτης μπορεί μέσα από τα παλιά μονοπάτια να γνωρίσει το κυκλαδίτικο τοπίο, τη ζωή, τα φυτά, τα ζώα, την ψυχή του νησιού.

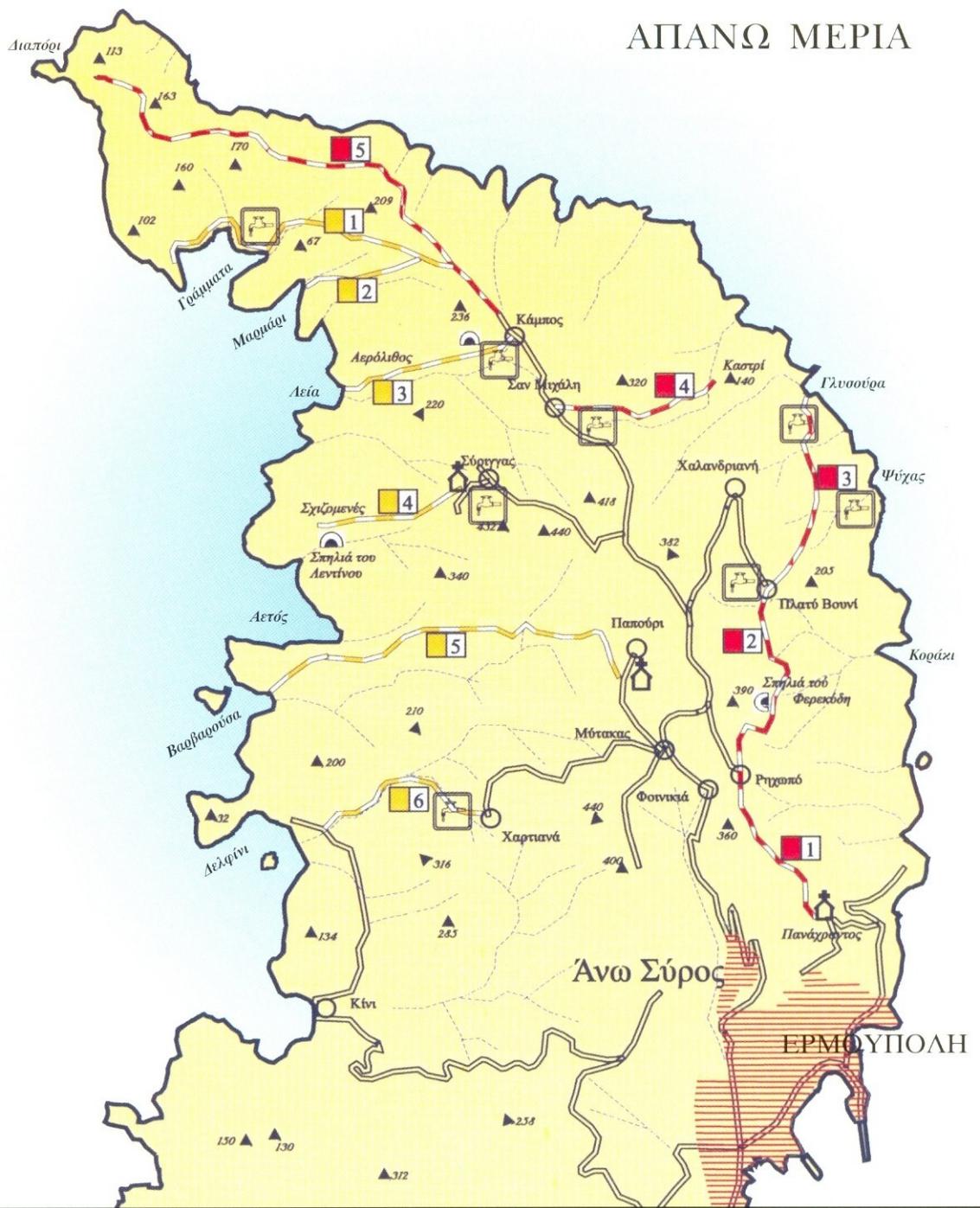
Αυτό πιστεύουμε πως είναι το μέλλον της Απάνω Μεριάς.





Μονοπάτι στην Ανάνω Μεριά

ΑΠΑΝΩ ΜΕΡΙΑ



ΥΠΟΜΝΗΜΑ



Μονοπάτι



Αυτοχινητόδρομος



Σήμα διαδρομής



Υψομετρικό σημείο



Ρεματιά



Πόσιμο νερό



Εκκλησάκα



Σηπηλιά

Το βιβλίο αυτό είναι το αποτέλεσμα της επεξεργασίας των στοιχείων που συγκεντρώθηκαν από την περιβαλλοντική ομάδα του 2ου Ενιαίου Λυκείου στη διάρκεια του προγράμματος “Υιοθετώ και Προστατεύω” της ΓΓΝΓ για την περιοχή της Απάνω Μεριάς Σύρου κατά το σχολικό έτος 1998-99.

Τα κείμενα έγραψαν οι μαθητές:
Άννα - Μαρία Χριστοπούλου - Μαραγκού
Μελίνα Δαρζέντα
Κωνσταντίνα Ρούσσου
Αντριάνα Δαλεζίου
Μιχάλης Γαβαλλάς
Ελένη Παπαμακαρίου

Στο πρόγραμμα συμμετείχαν:
Ελένη Παπαμακαρίου
Ρούλα Ξανθάκη
Κωνσταντίνα Ρούσσου
Άννα Παπαναστασίου
Φραγκίσκος Μανράκης
Άννα Μαρία Χριστοπούλου - Μαραγκού
Μαρία Πρίντεζη
Ανδριάνα Δαλεζίου
Κλαίρη Μαραγκού
Παντελής Καρταλάς
Μελίνα Δαρζέντα
Νικολέττα Βαμβακάρη
Μιχάλης Γαβαλλάς
Γιάννης Βογιατζής
Αντώνης Δουράτσος
Χούλιο Μυκόνιος
Γιώργος Βασιλικός
Δημήτρης Καρδακούσης
Ευθύμης Βλάχος
Φλώρα Ρούσσου

Υπεύθυνοι για το πρόγραμμα καθηγητές:
Αραγιάννης Ηέτρος
Πελεκάνου Χαριτίνη

Στο πρόγραμμα αυτό συνεργαστήκαμε με την περιβαλλοντική ομάδα Κυκλαδών ΓΑΙΑ και είχαμε την υποστήριξη της υπεύθυνης Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης κ. Σπαρτινού.
Ευχαριστούμε για τη βοήθεια που μας πρόσφεραν τους κατοίκους της Απάνω Μεριάς, την κ. Αγνή Ρούσσου, την κ. Μαρία Ρώτα, την κ. Δέσποινα Καραμολέγκου, τον κ. Αντρέα Κουτρουμπή και όλους εκείνους που μας βοήθησαν στην οργάνωση των πορειών μας και στη συλλογή των στοιχείων για την έκδοση αυτού του βιβλίου.
Επίσης πολύτιμα στοιχεία αντλήσαμε: από τα άρθρα των Ιωσήφ και Ιουλίας Στεφάνου και Αχιλλέα Δημητρόπουλου που έχουν δημοσιευτεί κατά καιρούς στα ‘Συριανά Γράμματα’ από τα “Νεολιθικά Κυκλαδικά” του Γ. Παπαθανασόπουλου από το “Σύρος, ελληνική παραδοσιακή αρχιτεκτονική” του Τάσου Κάρτα από την “Ελληνική Χλωρίδα” του Έλμουτ Μηάσουμαν και από την εγκυλοπαίδεια Πάπερος Λαρούς Μηριτάννικα.



Είμαστε μια ομάδα μαθητών του 2ου Λυκείου Σύρου, λίγες μόλις μέρες πριν το 2000. Νομίζουμε ότι είναι πια καιρός να σκύψουμε στο μεγάλο πρόβλημα του καιρού μας, την καταστροφή του περιβάλλοντος, να το αντιμετωπίσουμε με νηφαλιότητα και να δώσουμε τις λύσεις που πρέπει, με γνώμονα το μέλλον του πλανήτη μας και όχι το προσωπικό μας, ιδιοτελές συμφέρον. Η γη που μας φιλοξενεί εδώ και χιλιάδες χρόνα βρίσκεται σε κίνδυνο. Η καταστροφή της φύσης προχωράει με γοργούς ρυθμούς και τα περιθώρια αντίδρασης από την πλευρά μας στενεύουν. Το να σταματήσουμε τη συνεχιζόμενη καταστροφή δεν είναι πια αρκετό, πρέπει να αγωνιστούμε για την επανάκτηση του ηδη κατεστραμμένου περιβάλλοντος.

Οι σκέψεις αυτές μας οδήγησαν στην έκδοση αυτού εδώ του βιβλίου, που είναι μια κατάθεση του προβληματισμού μας κι έχει σαν στόχο να ενασθητοποιήσει όσο το δυνατόν περισσότερους, ώστε να μην επιτραπεί η καταστροφή των μοναδικού αυτού συριανού τοπίου, των μουσείου της
Απάνω Μεριάς.