

ΟΙ ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Το είδος των καλλιεργειών και οι αγροτικές εργασίες που περιγράφονται πιο κάτω ισχύουν μέχρι την δεκαετία που τελειώνει το 1950, όταν έφυγα από το χωριό. Αργότερα, υπήρξε μια βαθμιαία αναδιάρθρωση των καλλιεργειών, όπου οι αμπελώνες, κυρίως οι σταφίδες, μετετράπησαν σε ελαιώνες, αυξάνοντας την παραγωγή του λαδιού και σχεδόν μηδενίζοντας την καλλιέργεια της σταφίδας. Όσο για τ' αμπέλια, κρατήθηκαν κάπως, κι έτσι ακόμα και σήμερα απολαμβάνουμε το φημισμένο κρασί του Αμπελόφυτου, όταν μας στέλνει καμιά νταμιτζάνα, κάποιος φίλος από το χωριό. Δεν γνωρίζω εάν αυτή η αναδιάρθρωση συντελέστηκε από παρότρυνση της Πολιτείας, ή υπήρξε αυτόματη συνέπεια του νόμου της αγοράς. Η αλλαγή αυτή θα είχε συντελεστεί, έτσι κι αλλιώς, αφού το εισόδημα ανά στρέμμα από το λάδι είχε αποδειχτεί υψηλότερο παρά από την καλλιέργεια της σταφίδας. Ένα άλλο αρνητικό στοιχείο, με την καλλιέργεια της σταφίδας, υπέρ της ελιάς, ήταν και το μεγαλύτερο κόστος και οι κίνδυνοι που βάρυναν την καλλιέργεια της πρώτης. Έτσι το Αμπελόφυτο θα μπορούσε κάλλιστα να μετονομαστεί και πάλι, αυτή τη φορά σε ...Ελαιόφυτο, μ' ένα τοπίο, όμως, τελείως διαφορετικό από εκείνο που ήξερα.

Την άνοιξη του 2007, ανηφορίζοντας τον αυχένα της Καλντάμωσ, που συνδέει την Τραγάνα με το Αμπελόφυτο, αγνάντευα προς τα ανατολικά αλλά δεν μπορούσα να διακρίνω τους τόσο γνωστούς λόφους και ράχες που υπάρχουν. Με εμπόδιζαν οι ελιές που είχαν ψηλώσει τόσο, που μού'κρυβαν τη θέα. Αυτές οι περιοχές, τον καιρό της καλλιέργειας της σταφίδας, άλλαζαν χρώμα με την εποχή. Τα κλήματα βλέπεις, σαν φυλλοβόλα φυτά, έριχναν τα φύλλα τους τον χειμώνα κι έδειχναν το πρόσωπο της εύφορης γης που άλλοτε ρόδιζε από το κοκκινόχωμα και άλλοτε ξάσπριζε από την ασπροπουλιά. Όταν όμως ερχόταν ο Μάης, όλοι οι λόφοι και οι ράχες πρασίνιζαν και με το φύσημα του ανέμου και τις ηλιαχτίδες, έβλεπες τις πελώριες εκτάσεις να κυματίζουν σε όλη τη γκάμα του πράσινου. Μετά από τον τρύγο, κατά το φθινόπωρο, το τοπίο χλόμιαζε και σιγά-σιγά έπεφταν τα κίτρινα φύλλα για να φανεί και πάλι το κοκκινόχωμα και η ασπροπουλιά. Βέβαια, με τους σημερινούς ελαιώνες το χρώμα παραμένει σταθερό όλο το χρόνο και στο φύσημα του ανέμου βλέπεις το θρόισμα της απέραντης γκριζοπράσινης επιφάνειας να πάλλεται και να προβάλλουν οι ασημένιες σπίθες της ανάποδης των φύλλων, τονισμένες από τις αχτίνες του πρωινού ήλιου.

Και για να επανέλθουμε στο θέμα μας, παράλληλα με τις τρέχουσες ασχολίες των μικρών της οικογένειας, δεν έλειπε η εκπαίδευση για τις πραγματικά αγροτικές δουλειές, αρχίζοντας από τις σταφίδες και τ'αμπέλια. Κανονικά, οι δουλειές αυτές αρχίζουν από τον καινούριο χρόνο, μετά το ξελάκκωμα της σταφίδας και του αμπελιού. Κάθε ρίζα έπρεπε να ξελακκωθεί για να μαζεύει το νερό της βροχής. Εκεί μέσα έπεφτε και το λίπασμα, που μας εχορηγείτο με πίστωση.

Εδώ ο Τάκης ο Παρνασσός μου θύμισε μία χαρακτηριστική διαφήμιση της εποχής για το λίπασμα «Άροτρον». Ένα άλογο είναι φορτωμένο με δυο σακιά σταφίδα. Ο αγρότης το τραβάει από το καπίστρι και προσπαθεί να το κάμει να προχωρήσει. Όμως το άλογο έχει μπήξει τα πόδια του στο έδαφος και δεν εννοεί να κάμει ...ρούπι. Και λει το άλογο στη, λεζάντα: «Όχι δεν αντέχω άλλο, πέρυσι δεν κουβάλησα ούτε τα μισά σακιά». Και συνεχίζει ο αγρότης στη λεζάντα. «Ναι, μα φέτος λιπάναμε με λίπασμα ΑΡΟΤΡΟΝ».

Κατά τον Φλεβάρη, άρχιζε ο μονόβεργος και το κλάδεμα της σταφίδας και αμπελιού. Εδώ έπρεπε να επιλεγούν οι πιο καλές βέργες που θα έδιναν τον πολύ καρπό, (μονόβεργος), και στη συνέχεια να κοπούν, αφήνοντας δύο μέχρι και τρία μάτια σε κάθε βέργα. Βέβαια, η επιλογή των βεργών, έπρεπε να γίνει με γνώμονα τις ανάγκες των καινούριων βλασταριών που θα έβγαιναν από τα μάτια, δηλαδή τα σταφύλια της καινούριας σοδειάς. Μετά, κατά το Μάρτη, άρχιζε το σκάψιμο. Ήταν φόβος και τρόμος για μένα. Θα έλεγα πως για μένα το σκάψιμο ήταν, αν όχι η κυριότερη, μία από τις κυριότερες αιτίες που καθόρισε τις μελλοντικές μου προσπάθειες να φύγω από το χωριό. Το σκάψιμο λοιπόν, στις σταφίδες και τ' αμπέλια, γινόταν με δανεικαριές, δηλαδή μαζευόμαστε μέχρι και δέκα άτομα από το χωριό και εκ περιτροπής, σκάβαμε τα κτήματα όλων μας, με καλοτροχισμένες αξίνες. Το σκάψιμο γινόταν σε σειρές ανάμεσα στα κούρβουλα, με φάρδος γύρω στο ένα μέτρο ή και περισσότερο, ανάλογα με το πόσο ταμαχιάρης ήταν ο πρωτεργάτης, σχηματίζοντας κουτρούλια, που το καθένα θα κάλυπτε πάνω από ένα τετραγωνικό μέτρο. Η κάθε εργατιά αποτελούνταν από τον πρωτεργάτη, ακολουθούσαν οι άλλοι σκαφτιάδες και τελευταίος ο κωλεργάτης. Η εργατιά κινούνταν από τα αριστερά προς τα δεξιά του κτήματος κοιτάζοντας πάντα την ανηφοριά, εάν το κτήμα ήταν επικλινές, και σκάφτοντας σειρές. Ο επόμενος εργάτης έσκαβε δίπλα από τη σειρά του προηγούμενου.

Η ταχύτητα με την οποία κινούνταν η εργατιά, καθοριζόταν από το πόσο γρήγορα προχωρούσε ο πρωτεργάτης ο οποίος όταν τέλειωνε τη σειρά του, επέστρεφε στην αρχή για ν' αρχίσει το σκάψιμο της επόμενης σειράς. Το ίδιο έκαναν όλοι οι σκαφτιάδες, όταν τέλειωναν τη σειρά τους. Εάν ο πρωτεργάτης ήταν γρήγορος, αλίμονο στον κωλεργάτη, τον πρόφταινε και τον ξεπερνούσε. (Ένας από τους γερούς πρωτεργάτες ήταν ο κι ο Γιώργος Μυλωνάς, μεγαλύτερος από μένα κατά τρία ή τέσσερα χρόνια). Τις περισσότερες φορές ο κωλεργάτης ήμουν εγώ. Δεν ήταν μόνον ότι ξεμπροστιαζόμουνα, ότι δεν μου φτούραγε, ήταν και η ντροπή που ένοιωθα για την ανεπάρκειά μου. Και τέτοιες ντροπές δεν είχα υποστεί και λίγες, στις αγροτικές δουλειές. Κάποιος από τους ...συναδέλφους μου έλεγε: «*ρε συ, ψεύτιστο και λιγάκι για να προφταίνεις*». Ούτε και σ' αυτό τα κατάφερνα, χρειάζεται και το ψεύτισμα ταλέντο.

Μερικές φορές το σκάψιμο γινόταν και από εργάτες οι οποίοι ερχόντουσαν από τα χωριά της Αρκαδίας τον καιρό που, λόγω του σφοδρότερου χειμώνα που επικρατούσε σε κείνα τα μέρη, δεν μπορούσαν να εργαστούν στο χωριό τους. Στο Αμπελόφυτο, βλέπεις,

το κλίμα ήταν πολύ πιο ήπιο από εκείνο της Αρκαδίας. Το χωριό Κάπαρι, ήταν το πλέον γνωστό χωριό που μας προμήθευε σκαφτιάδες. Έτσι, ο κάθε νοικοκύρης, όταν είχε ανάγκη από εργάτες, έβγαινε στο καφενείο το προηγούμενο βράδυ, και έκλεινε εργάτες για την επόμενη ημέρα. Αφού συμφωνούσαν στο μεροκάματο, οι Καπαραίοι πήγαιναν για ύπνο. Το πού κοιμόντουσαν και κάτω από ποιες συνθήκες, ας μην το συζητάμε. Σε κάποιες αποθήκες ή αχούρια, που είχαν επιλέξει από την προηγούμενη χρονιά. Το μεροκάματο, περιλάμβανε και το μεσημεριανό φαγητό το οποίο ήταν συνήθως όσπρια. Οι Αγορελιτσιανοί, έχουνε να λένε για τις φασολάδες των Καπαραίων. Πάντως ήταν πολύ νόστιμες, όπως τις έφτιαναν τότε οι μανάδες μας, με ντομάτα και λειωμένο αλεύρι.

Μετά το σκάψιμο, ακολουθούσε ο σκάλος. Ήταν ασυγκρίτως πιο άνετη δουλειά γιατί το χώμα ήταν πιο μαλακό και το σκόρπισμα των κουτρουλιών πιο άνετο. Ύστερα, χαιρόσουν το αποτέλεσμα αυτής της δουλειάς. Σου ερχόταν να κυλιστείς κάτω στο μαλακό χώμα την εποχή που η βλάστηση άρχισε να αυξάνει. (Αργότερα, η απαλλαγή από τα ζιζάνια άρχισε να γίνεται με ψεκάσματα ζιζανιοκτόνων, κι έτσι δεν χρειαζόταν σκάψιμο και σκάλισμα). Μεγάλη, όμως, προσοχή χρειαζόταν κατά τη διάρκεια του σκαλίσματος, να μην καταστρέψουμε τα καινούρια βλαστάρια, γιατί αυτό θα σήμαινε ζημιά στην παραγωγή. Στη συνέχεια, ακολουθούσε το ξερίζωμα των ζιζανίων, δηλαδή των διαφόρων χόρτων που φύτρωναν την άνοιξη. Το πιο σύνηθες χόρτο και το πιο δύσκολο να εξολοθρευτεί, ήταν ο βέλιουρας, ο οποίος όμως ήταν άριστη τροφή για τα ζώα.

Την ίδια εποχή έπρεπε να γίνει και το χαράκωμα, αλλά μόνον στις σταφίδες, στα αμπέλια δεν χρειαζόταν. Το χαράκωμα γινόταν με καλά ακονισμένη φαλτσέτα. Στο κάτω μέρος του κορμού του κλήματος, χαρασσόταν η φλούδα δύο φορές σε όλη την περιφέρεια του κορμού, σε απόσταση μερικών χιλιοστών μεταξύ τους. Το μέρος της φλούδας, μεταξύ των δύο χαρακιών, αφαιρούνταν και έτσι οι χυμοί που ανέβαιναν από το μέσα μέρος του κορμού προς το φυτό, δεν εύρισκαν δρόμο να ξαναγυρίσουν προς τις ρίζες με αποτέλεσμα τα σταφύλια να τρέφονται καλύτερα, και οι ρόγες της σταφίδας να χοντραίνουν. Μία χρονιά που χαρακώναμε τη σταφίδα στις Αγκορτσούλες, έπιασα μια οχιά που είχε κουλουριαστεί στον κορμό και κρυβόταν μες στη φυλλωσιά. Η παγωμάρα που ένοιωσα στην επαφή μου με το ερπετό, μ' έκαμε να τραβήξω το χέρι ακαριαία και να γλιτώσω το δάγκωμα. Στη δυνατή κραυγή μου, έτρεξαν οι άλλοι εργάτες και σκότωσαν το φίδι πριν απομακρυνθεί.

Στα αμπέλια, αντί για το χαράκωμα είχαμε το κορφολόγημα. Όταν πια η βλάστηση είχε φουντώσει, τρέχαμε να κορφολογήσουμε όλα τα βλαστάρια, ενισχύοντας έτσι την ανάπτυξη των σταφυλιών. Τα βλαστάρια αυτά δεν ήταν μόνον πολύ καλή τροφή για τα ζώα, αλλά και για μάς που δεν χάναμε την ευκαιρία να δοκιμάσουμε την όμορφη και ξινή τους γεύση. Μερικές φορές μάλιστα, αφού καθαρίζαμε τα φύλλα, τους ρίχναμε και λίγο αλατάκι για να νοστιμίσουν και τα

καταβροχθίζαμε. Όταν τα κλήματα αμόλαγαν για τα καλά και τα σταφύλια έκαναν την εμφάνισή τους, ακολουθούσε το ξεφύλλισμα και το κουντέλιασμα με τρόπο που να μην εμποδίζεται η ανάπτυξη των σταφυλιών. Εδώ πρέπει να σημειωθεί ότι τόσο η σταφίδα όσο και τ' αμπέλι είχαν τις μεγάλες τους ασθένειες, τον περονόσπορο και την θειαφαστένεια (ωΐδιο). Ο μεν περονόσπορος πολεμιόταν με ράντισμα από διάλυμα χαλκού, το δε ωΐδιο, με θειάφι. Οι εργασίες αυτές ήταν τόσο συχνές, όσον συχνά ήταν και τα μπουρίνια κατά την περίοδο που αναπτύσσονταν τα σταφύλια. Και οι δύο δουλειές ήταν επίπονες, το μεν ράντισμα γινόταν με την ψεκαστήρα στην πλάτη όλη την ημέρα, ενώ το θειάφισμα γινόταν με τη σακούλα στο χέρι τινάζοντας το θειάφι στα κλήματα. Όταν φύσαγε αέρας, δεν γλίτωνες από το θειάφι που σου ...θώπευε τα μάτια και για ώρες ...έκλαιγες απαρηγόρητα.

Ο Τάκης μου θύμισε την ιστορία του μπάρμπα-Γιώργη του Δεληγιάννη, με την ψεκαστήρα. Το υγρό με το οποίο ραντίζουμε τα κλήματα αποτελείται από διάλυμα χαλκού και ασβέστη, το οποίο καμιά φορά βουλώνει τη δαχτυλήθρα του ψεκαστήρα. Σ' αυτή την περίπτωση, ξεβιδώνεις τη δαχτυλήθρα, τη φυσάς μερικές φορές να ξεβουλώσει και την ξαναβάζεις στη θέση της, για να συνεχίσεις το ράντισμα. Μια μέρα ο μπάρμπα-Γιώργης φαίνεται, δεν είχε ανακατέψει αρκετά καλά το διάλυμα και κάθε λίγο και λιγάκι του βούλωνε η δαχτυλήθρα. Δεν ήθελε και πολλά για να πάρει εμπρός ...η αντίδρασή του. Αφού την ξεβούλωσε μερικές φορές, υπομονετικά, ξεκινάει και ανεβαίνει στο ψηλότερο μέρος του χτήματος και αρχίζει να τρομπάρει με το δεξί του χέρι την ψεκαστήρα. Βγάζει τελείως τη δαχτυλήθρα, και με το αριστερό του χέρι σηκώνει ψηλά τη σωλήνα του ραντιστήρα και ανοίγει τον διακόπτη. «*Βούλωσε και τώρα*», ...βρυχάται ο μπάρμπα-Γιώργης. Άδειασε όλη την ψεκαστήρα στο έδαφος.

Κατά τον Αύγουστο γινόταν ο τρύγος της σταφίδας, ενώ τ' αμπέλια τα τρυγούσαμε πάνω από ένα μήνα αργότερα. Η κάθε μια από τις διαδικασίες συγκομιδής του καρπού, είχε τις ιδιαιτερότητές της. Στις σταφίδες ετοιμάζαμε τ' αλώνια και τ' αλείφαμε με σβουινιά και γλίνα. Μετά απλώναμε τα σταφύλια να ξεραθούν. Η σβουινιά είναι κοπριά από βόδια και η γλίνα ένα γκρίζο συμπαγές χώμα. Και τα δύο τα πολτοποιούσαμε ανακατεύοντάς τα σε μια μεγάλη βούτα με νερό. Μετά από το λιάσιμο, ξεχωρίζαμε τη σταφίδα από τα κόρτσαλα και τη μεταφέραμε στο χωριό. Πρέπει να σημειωθεί ότι πριν από την παράδοση της σταφίδας στον Αυτόνομο Σταφιδικό Οργανισμό (ΑΣΟ), η σταφίδα έπρεπε να καθαριστεί καλύτερα με το μακινάρισμα. Ένα χειροκίνητο μηχάνημα (μάκινα), έδιωχνε και τα τελευταία υπολείμματα από τα κόρτσαλα, αφήνοντας τη σταφίδα καθαρή. Την μεταφέραμε στο υπόγειο του σπιτιού, πριν μπει στα σακιά και φορτωθεί για τον ΑΣΟ.

Η λαχτάρα μας ήταν μεγάλη, μέχρις ότου καταφέρουμε να μεταφέρουμε τη σταφίδα, από το αλώνι στο σπίτι. Ήταν ο φόβος από

τις ξαφνικές Αυγουστιάτικες βροχές, τις μέρες που τα σταφύλια ήταν απλωμένα στ' αλώνια. Πόσες φορές δεν τρέχαμε με τα πανιά στον ώμο να σκεπάσουμε τ' αλώνια για να μη βραχεί η σταφίδα κάτι που θα σήμαινε μεγάλη μείωση της τιμής της. Μέσα σε δεκαπέντε ημέρες διακυβευόταν η παραγωγή της σταφίδας, δηλαδή, οι προσπάθειες μιας ολόκληρης χρονιάς κινδύνευαν να πάνε χαμένες! Η μόνη προστασία της σταφίδας ήταν το σκέπασμα με διάφορα караβόπανα. Βέβαια, αυτό το ύφασμα δεν ήταν και πολύ διαθέσιμο στην περιοχή μας, λόγω κόστους. (Πολλά χρόνια αργότερα, αυτό το πρόβλημα το έλυσε ο Τάκης, όταν ασχολήθηκε με το εμπόριο. Κατασκεύασε σταφιδόπανα από πλαστικό και τα διέθεσε στους αγρότες σε προσιτές τιμές). Χρησιμοποιούσαμε όμως και οτιδήποτε άλλο ύφασμα βρισκόταν διαθέσιμο, όπως κλινοσκεπάσματα κλπ. Ένας παραγωγός δεν δίστασε να χρησιμοποιήσει και το πουκάμισό του ακόμη, για να σκεπάσει μια τσόντα ξέσκεπης σταφίδας.

Μια μέρα που όλη η οικογένεια του μπάρμπα-Γιώργη του Δεληγιάννη ήταν στο χτήμα, στην Καλντάμω, με τη σταφίδα απλωμένη στο αλώνι, ο καιρός άρχισε να συννεφιάζει. Εκεί πάνω κατά την Αγιά είχαν αρχίσει να μαζεύονται τα πρώτα σύννεφα. «*Δεν πετάγεσαι πατέρα μέχρι το χωριό να φέρεις τα σταφιδόπανα;*» λειο ο Νίκος στον πατέρα του. «*Ο καιρός βλέπω να χαλάει*», προσθέτει. Ο μπάρμπα-Γιώργης χωρίς χρονοτριβή, φοράει το πλατύγυρο ψαθάκι του, ανεβαίνει στον Ψαρή και ξεκινάει για το χωριό. Σε λίγη ώρα ήταν εκεί. Αφού ξεπέξεψε στην αυλή, μαζεύει τα σταφιδόπανα, τα φορτώνει, καβαλάει τον Ψαρή και με το ψαθάκι βέβαια στο κεφάλι, γυρίζει προς το χτήμα. Πίσω του ...η μαυρίλα είχε αρχίσει να κατεβαίνει προς τον Πυργάκι. Εκείνος, καμαρωτός - καμαρωτός καβάλα στον Ψαρή, όταν σε κάποιο σημείο περνούσε κάτω από μια ελιά, χτυπά το κεφάλι του σ' ένα κλαδί και του πέφτει το ψαθάκι στο χώμα. Τον έπιασε ο γνωστός ...εαυτός του. Κατεβαίνει από τον Ψαρή και κοιτάζει πότε κάτω το ψαθάκι και πότε πάνω, το κλαδί της ελιάς. Μαζεύει το ψαθάκι από το χώμα, ξανανεβαίνει στο άλογο και ξεκινάει πίσω για το χωριό. Από την τσαντίλα του δεν έβλεπε μπροστά του τα σύννεφα που πλησίαζαν. Ξαναμπαίνει στην αυλή και ανοίγει την αποθηκούλα όπου είχαν τα διάφορα εργαλεία. Παίρνει το πιο ...άγριο πριόνι μήκους γύρω στα 60 εκατοστά και αφού το σκουπίζει με το μανίκι του, παίρνει το λαδωτήρι από τη ραπτομηχανή SINGER, που είχαν οι γυναίκες για τα ραψίματά τους, και στάζει μερικές σταγόνες πάνω στο πριόνι για να διευκολύνει τη χρήση του αργότερα. Χωρίς χρονοτριβή, ανεβαίνει στο άλογο και όσο μπορούσε πιο γρήγορα πήρε το δρόμο για το χτήμα. Βιαζόταν φυσικά. Αν διέθετε σπιρούνια στις φτέρνες θα τον είχε κατα-πληγώσει τον Ψαρή. Κρατώντας το καπίστρι στο αριστερό χέρι και το πριόνι ν' ανεμίζει στο δεξί, επέστρεψε ...στον τόπο του εγκλήματος, ενώ στο σβέρκο του ένοιωθε τις αραιές και κρύες σταγόνες της βροχής. Έφτασε στην ...ένοχη ελιά. Σταματάει τον Ψαρή κάτω από την κλάρα και αρχίζει να την πριονίζει. Σε λίγο η υπεύθυνη της πτώσης του ψαθακιού ήταν ξαπλωμένη στο χώμα. Κάνει ο μπάρμπα-Γιώργης δυο-τρεις περασιές, κάτω από την ελιά, καβάλα στο άλογο, με το ψαθάκι βέβαια στο κεφάλι, καμαρωτός –

καμαρωτός και αφού βεβαιώθηκε ότι περνάει άνετα αναφωνεί: «*Πάρτο μου και τώρα*». Παρ' όλη την καθυστέρηση, τα σταφιδόπανα, ευτυχώς, έφτασαν έγκαιρα στ' αλώνι.

Τα караβόπανα που χρησιμοποιούσαμε για το σκέπασμα αποδείχτηκαν χρήσιμα, με τα μειονεκτήματά τους, τον καιρό της κατοχής γιατί αποτέλεσαν το υλικό κατασκευής των υποκαμίσων και των παντελονιών μας. Εκείνον τον καιρό, είχε έρθει στο σπίτι μας μια μακρινή ξαδέρφη, η Γεωργία από το Μανιάκι, το χωριό της γιαγιάς μας από το μέρος του πατέρα. Η Γεωργία λοιπόν, ήταν πολύ καλή ράφτρα και έραψε για όλα τ' αγόρια του σπιτιού, από μία στολή από караβόπανο, λόγω έλλειψης άλλου υφάσματος πιο κατάλληλου, εκείνη την εποχή της κατοχής. Οι ...άριστες ιδιότητες αυτού του υφάσματος φάνηκαν με την πρώτη βροχή, όταν πήγα στη Λαφινόραχη να φορτώσω άχυρο με τα χαράρια. (Το χαράρι είναι ένα είδος συσκευασίας του άχυρου για τη μεταφορά του στο αχούρι του σπιτιού, εκεί που διανυκτερεύει το άλογο). Το πουκάμισο και το παντελόνι λοιπόν, κοκάλωσαν από το νερό της βροχής, και στην επαφή τους με το δέρμα, ένοιωθα ρίγη από το βρεγμένο караβόπανο. Θα έπρεπε να ήταν πολύ κωμικό να προσπαθώ ν' αποφεύγω την επαφή με το πουκάμισο και παντελόνι, και να τα φορώ ταυτόχρονα.

Ο τρύγος με τ' αμπέλια δεν είχε τις ίδιες λαχτάρες. Όταν ωρίμαζαν τα σταφύλια, τα κουβαλούσαμε με τα κοφίνια στα πατητήρια, απ' όπου βγάζαμε το μούστο και τον ρίχναμε στα καλοξεπλυμένα βαρέλια μέσα στο κατώι. Από το άλλο μέρος μεταφέραμε επίσης και τα τσίπουρα και τα στύβαμε στις τσιπουριές. Το μούστο αυτό, που βγάζαμε από τα τσίπουρα, τον ρίχναμε σε ξεχωριστό βαρέλι για να έχουμε το κρασί, το κοκκινέλι, ή ρίχναμε μέρος από αυτόν τον μούστο και στα άλλα βαρέλια για να πάρει σκουρότερο χρώμα το ξανθό κρασί. Από τα βαρέλια στέλναμε δείγμα στη Χώρα, στον Αντρέα Αθανασόπουλο, τον Χημικό, ο οποίος εξέταζε τα μπωμέ του μούστου και μας έδινε τα απαιτούμενα φάρμακα, ένα από τα οποία θυμάμαι το ονόμαζαν «μεταμπισουλφίτ». Τα φάρμακα, τα κρεμούσαμε μέσα σε λινάτσες από τα στόμια των βαρελιών. Τα βαρέλια, αφού τελείωνε το βράσιμο του μούστου, τα σφραγίζαμε με πηλό και τ' αφήναμε να ηρεμήσουν για όσον καιρό μπορούσαμε, γιατί όσο έμενε το κρασί στο βαρέλι, τόσο πάλιωνε και βελτιωνόταν η ποιότητά του. Αυτό βέβαια, εξαρτιόταν από τις ανάγκες που είχαμε για χρήματα. Δυστυχώς καμία χρονιά δεν μπορέσαμε ν' αφήσουμε κρασί να παλιώσει για περισσότερο από ένα χρόνο. Σε πολλές περιπτώσεις ο πατέρας φόρτωνε ποσότητες κρασιού για πελάτες του στη Μάνη ή αλλού, ή ακόμη φώναζε τον πατέρα του Τάκη, τον μπάρμπα-Νίκο και φόρτωνε το κάρο του με κρασί για την Πύλο.

Εκτός από τις σταφίδες και τ' αμπέλια, είχαμε και τα χωράφια όπου σπέρναμε το σιτάρι και καμιά φορά και τη βρώμη, για τροφή των ζώων. Η σπορά άρχιζε το φθινόπωρο στα καλά οργωμένα χωράφια και μετά από κανά δύο μήνες, πρόβαλλε δειλά-δειλά η πράσινη

βλάστηση. Στο χωριό αυτές τις καλλιέργειες τις λέγαμε «γεννήματα». Για το σιτάρι, μετά από τη σπορά, είχαμε το βοτάνισμα, το θέρο και το αλώνισμα απ' όπου έβγαινε το σιτάρι έτοιμο για να αλεστεί στο μύλο. Εμείς όμως, που είχαμε και τον επαγγελματικό σιμιτζίκικο φούρνο, προμηθευόμαστε το αλεύρι από τους εμπόρους.

Ήταν ένα εντυπωσιακό θέαμα να παρατηρείς τα γεννήματα, από τη στιγμή που ξεφύτρωναν, μέσα από το κοκκινόχωμα ή την ασπροπουλιά, μέχρις ότου καλυφθεί όλη η περιοχή από εκείνο το έντονο πράσινο του σιταριού. Το τι γινόταν στο φύσημα του αέρα δε λέγεται. Ένας απέραντος κυματισμός πάνω σ' ένα πράσινο πέλαγος. Αργότερα, την άνοιξη, μεταξύ Απρίλη και Μάη, τα στάχυα είχαν ξεπεράσει το ύψος του ενός μέτρου. Ένας τέλειος ερωτικός κρυσθώνας. Βοηθούσε και η εποχή της άνοιξης βέβαια, αλλά «...ποτέ κανένα στόμα δεν τόβρε και δεν τόπε ακόμα», που λει και ο ποιητής. Όλα γινόντουσαν στο πολύ ...κρυφό. Μόνο οι θεριστάδες του σιταριού μπορούσαν εκ των υστέρων να προσδιορίσουν τι είχε συμβεί, από τα στραπατσαρισμένα σπαρτά που βρίσκανε, την εποχή του θερίσματος, δηλαδή τις ερωτικές φωλιές της άνοιξης.

Κατά το τέλος του Μάη τα σπαρτά άρχισαν να κιτρινίζουν και μέσα στον Ιούνιο, τον «θεριστή» μήνα, ορμούσαν οι θεριστάδες με τα δρεπάνια. Το τοπίο είχε μετατραπεί σε πολύ μονότονο και ξερό. Για έναν ερασιτέχνη ζωγράφο, ήταν το πιο εύκολο τοπίο για ζωγράφισμα. Αρκούσε ένα πλατύ πινέλο και μπόλικη κίτρινη μπογιά. Αντίθετα, χρειαζόταν ταλέντο, αργότερα τον Ιούλιο, τον «Αλωνάρη» μήνα, ν' απεικονίσεις το αλώνισμα και το λίχνισμα του καρπού. Το αλώνισμα γινόταν στα στρογγυλά αλώνια, όπου ήταν απλωμένα τα δεμάτια με σιτάρι. Τα δεμάτια τα διαμέλιζε ένα άλογο με τα πόδια, όταν γύριζε γύρω-γύρω, τρέχοντας, καθώς ήταν δεμένο με θηλιά στον πάσαλο, στο κέντρο τ' αλωνιού. Μετά από αυτό τον διαμελισμό, ακολουθούσε το λίχνισμα. Απαραίτητη προϋπόθεση γι' αυτή τη δουλειά ήταν ο άνεμος. Έπρεπε να φυσάει αέρας. Οι εργάτες με τα «δεκρίνια», πετούσαν τα διαμελισμένα δεμάτια κόντρα στον άνεμο, με αποτέλεσμα το μεν σιτάρι να πέφτει σ' ένα καθαρό σημείο του αλωνιού, το δε άχυρο να το απομακρύνει ο άνεμος. Έτσι γινόταν ο διαχωρισμός του σιταριού από τα άχυρα.

Πώς, όμως, να καταφέρει ένας ερασιτέχνης ζωγράφος, μαθητής της ABC, να απεικονίσει το μόχθο των εργατών και του αλόγου, μέσα στο κατακαλόκαιρο, σε θερμοκρασία, συνήθως, λίγο πιο κάτω από τους σαράντα βαθμούς; Πώς να απεικονίσει τη δυσφορία του εργάτη, στο λίχνισμα, όταν τα άγανα του σταχουού, εισχωρούσαν από το σβέρκο στο ιδρωμένο του κορμί; Αμ το άλογο, ο Ψαρής, ο Ντορής ή ο Καράς, μουσκεμένος από τον ιδρώτα και διψασμένος; Ρώτησε ποτέ κανείς το άλογο αν ζαλίζεται, όπως οι άνθρωποι, όταν γυρνούσε, για ώρες, γύρω-γύρω στ' αλώνι κατακαλόκαιρα; Όταν έφτασαν οι θεριστικές και αλωνιστικές μηχανές, εγώ είχα φύγει απ' το χωριό. Σίγουρα, όμως, οι Ψαρήδες, οι Ντορήδες και οι Καράδες θα ανακουφίστηκαν. Αλλά ποιος το πήρε είδηση;

Από τις ελιές βγάσαμε λάδι πολύ καλής ποιότητας με ελάχιστα οξέα. Οι δουλειές εδώ, περιορίζονταν στις εξής απαραίτητες: Υπήρχε ανάγκη, πού και πού, για κλάδεμα και όργωμα του ελαιώνα. Η μόνη ασθένεια που χτύπαγε την ελιά ήταν ο δάκος και για την προστασία της κάθε χρόνο, κατά το καλοκαίρι, γύριζαν συνεργεία με ψεκαστήρες και ψέκαζαν τις ελιές ραντίζοντάς τις, με ένα ειδικό υγρό παρασκευασμένο με βάση τη μελάσα ή τοποθετώντας κάτι ειδικές φιάλες στον κορμό της ελιάς, μία για κάθε πέντε έως έξι δένδρα.

Παλαιότερα, η συγκομιδή του καρπού γινόταν με ράβδισμα. Οι ραβδιστές με τις δέμπλες κάτω στο έδαφος, ή με τα δεμπλιά πάνω στο δέντρο (ραβδιά για την περίπτωση), χτύπαγαν τα κλαδιά γεμάτα από καρπό, ο οποίος έπεφτε πάνω στα στρωμένα λιόπανα. Οι ελιές, μετά το λίνισμα, μεταφέρονταν σε τσουβάλια στο σπίτι και μετά στο λιοτριβειό. Είχαμε και κείνο το ωραίο είδος της καρυδολιάς, που συντηρούσαμε στο σπίτι όλο το χρόνο, αφού ήταν το πιο πρόχειρο, το πιο φτηνό και σύνθητες έδεσμα. Βέβαια πολύ αραιά, συνόδευε και κανά ουζάκι στις εύθυμες συνάξεις των ανδρών.

Τα παλαιά λιοτριβειά λειτουργούσαν με πρωτόγονο τρόπο. Η κίνηση των λιθαριών, που πολτοποιούσαν τις ελιές, γινόταν από άλογα που γύριζαν ακατάπαυστα γύρω-γύρω από τον, ας τον πούμε, πολτοποιητήρα. Αφού ολοκληρωνόταν η πολτοποίηση, οι λιτροβαραίοι κουβαλούσαν, με κουβάδες, τον πολτό στο πιεστήριο και τον τοποθετούσαν σε σάκους από χοντρές λινάτσες, οι οποίες στη συνέχεια έμπαιναν κάτω από τις πρέσες. Ακόμη και η συμπίεση του πολτού γινόταν με τη βοήθεια χειροδύναμων λιτροβαραίων που περιέστρεφαν τον βιδωτό άξονα της πρέσας με τη βοήθεια ενός τρίμετρου μαδεριού που λειτουργούσε σαν μοχλός, ο μοχλοβραχίων της δύναμης που μας έλεγαν στο σχολείο. Το λάδι, ανάμιχτο με λιόσμο, έρεε σ' ένα μεγάλο ντεπόζιτο απ' όπου ο μεν λιόσμος διοχετευόταν με αυλάκι έξω από το λιοτριβειό, το δε λάδι το μάζευαν από το ντεπόζιτο και, αφού κρατούσαν το μερτικό του λιοτριβειού, έδιναν το υπόλοιπο στον παραγωγό.

Επειδή κι εγώ αναμίχτηκα στις δουλειές του λιοτριβειού, θυμάμαι δύο περιστατικά. Ένα δυσάρεστο και ένα ευχάριστο. Το δυσάρεστο δεν ήταν άλλο από τη μεταφορά του καρπού από τα σπίτια των παραγωγών στο λιοτριβειό. Πνιγόσουνα στο λιόσμο από την κορυφή ως τα νύχια. Αγνώριστος γινόσουνα. Και το ευχάριστο. Οι καψαλιστές φέτες ψωμί στο λιοτριβειό. Ήταν η αυξημένη όρεξη ή η βουλιμία; Δεν ξέρω. Ήταν πολύ νόστιμες καθώς ήταν βουτηγμένες στο παρθένο λάδι του λιοτριβειού και από πάνω τους το λίγο αλατάκι και ρίγανη.

Σε μια εκδρομή που κάναμε με τον Τάκη στο Αμπελόφυτο, στα τέλη του 2005, διαπιστώσαμε την εξέλιξη που έχει επέλθει στη μέθοδο τόσο της συγκομιδής, όσον και της επεξεργασίας της ελιάς στα λιοτριβειά, με τη χρήση της νέας τεχνολογίας. Γυρνώντας από την Τραγάνα προς το χωριό, σταθήκαμε στην Τουρλίδα, όπου είχε ο

Τάκης το χτήμα με τις ελιές. Ξεπεζέψαμε λοιπόν έξι άτομα. Ο Τάκης με την Κική, οι φίλοι μας Θόδωρος και Μάγδα κι εγώ με την Ιωάννα. Μας περίμενε ο Σάκης ο αναδεξιμιός του Τάκη, που είχε αναλάβει και την συλλογή του καρπού, μαζί με την Κική τη γυναίκα του και τον γιο τους. Εκεί είδαμε πώς γίνεται σήμερα το ράβδισμα. Καταρχήν κλαδεύουν το δένδρο κανονικά κι αφήνουν μόνον τα κλαδιά που περιμένουν να δώσουν καρπό τον άλλο χρόνο. Έτσι ραβδίζουν τα κλαδιά που παραμένουν στο δένδρο ενώ τα άλλα τα ραβδίζει ο βενζινοκίνητος ραβδιστήρας εδάφους. Οι κλάδοι που κόβονται, γεμάτοι από καρπό, τοποθετούνται πάνω στον περιστρεφόμενο βενζινοκίνητο ραβδιστήρα κι ελευθερώνουν τις ελιές πάνω από στα στρωμένα λιόπανα.

Σε μια στιγμή βλέπω τον Τάκη ν' ανεβαίνει σε μια ελιά και να ζητάει από τον Σάκη το αλυσσοπρίονο για να κλαδέψει την ελιά και από τον Θόδωρο, να τον φωτογραφίσει. Εγώ βλέποντας το θέαμα τρόμαξα. Ένας σχεδόν ογδοντάρης με βάρος πάνω από εκατό κιλά, σκαρφαλωμένος στην ελιά. Ούρλιαξα. «Όχι-όχι!». Το θεώρησα πάρα πολύ επικίνδυνο για την ηλικία του. Τώρα που διηγούμαι την ιστορία προσπαθώ να καταλάβω τα αίτια που δημιούργησαν αυτή μου την αντίδραση. Και εξηγούμαι:

Ο νους μου πήγε σχεδόν εβδομήντα χρόνια πριν. Η ιστορία που θυμήθηκα ήταν το πέσιμο από την ελιά του γείτονά μας του Τάσου Ξιάρχου του ονομαζόμενου Νταλακιάρη. Από κάτω από το Αμπελόφυτο, στη Χορδιά, όπως ονομάζουν την τοποθεσία, είχε σκαρφαλώσει ο Τάσος στο τελευταίο και ψηλότερο κλαδί της ελιάς για να τελειώσει το ράβδισμα, όταν έσπασε το κλαδί που τον κρατούσε κι αυτός έπεσε στο έδαφος. Ο Τάσος βόγκηξε από τον πόνο. Έτρεξαν κοντά του οι γυναίκες που μάζευαν το χαμολόι και οι ραβδιστάδες από τα γειτονικά λιοστάσια, να του δώσουν τις πρώτες βοήθειες. «Λίγο νερό-λίγο νερό» φώναξε κάποιος. Αναστατώθηκαν, πού να ξέρουν πώς έπρεπε να δράσουν σ' αυτή την περίπτωση. «*Να τον πάμε στο χωριό*» είπαν και ετοίμασαν ένα λιόπανο από τα στρωμένα στο έδαφος. Έβαλαν τον Τάσο στο πανί και τέσσερις ραβδιστάδες κράτησαν τις τέσσερις γωνιές του λιόπανου. Τον σήκωσαν και δρόμο για το χωριό. Το μαντάτο έφτασε στο χωριό αμέσως και η γυναίκα του Τάσου βγήκε από το σπίτι σαν σίφουνας για τη Χορδιά. Εκεί, πιο κάτω από το λιοτριβείο του Κυριακόπουλου, συνάντησε τους κουβαλητάδες. «*Τάσο μου λεβέντη μου, τι έπαθες*». Θύμιζε λίγο αρχαία τραγωδία, αλλά ήταν αληθινή. Οι μεταφορείς τής εξήγησαν τι είχε συμβεί και η γυναίκα του Τάσου άρχισε να του δίνει κουράγιο. «*Μη φοβάσαι Τάσο μου, εγώ είμαι εδώ, θα δεις, όλα θα πάνε καλά*». Όταν ρώτησε τον Τάσο πώς ήταν η μεταφορά του στο λιόπανο, εάν πονούσε, εκείνος απάντησε, «*μου άρενε*». Προφανώς δεν πονούσε στη διαδρομή, του άρεσε. Δεν θυμάμαι αν φώναξαν γιατρό από τις διπλανές κωμοπόλεις. Στο χωριό βέβαια, αγροτικά ιατρεία ή φαρμακεία, εκείνη την εποχή, δεν υπήρχαν ούτε στη φαντασία μας. Πάντως, δεν πέρασαν τρεις μέρες και οι καμπάνες της

Αγίας-Τριάδας χτύπησαν λυπητερά. Ο Τάσος είχε πεθάνει. Η γνωμάτευση του κόσμου ήταν: «*Εσωτερική αιμορραγία*».

Η τραγωδία που ακολουθεί στα χωριά, στις περιπτώσεις ξαφνικού θανάτου, δεν περιγράφεται. Όλοι οι μεγάλοι στην ηλικία, πιο πολύ οι γυναίκες και ιδίως οι χήρες, αφήνουν τον πόνο τους να ξεσπάσει. Όταν δε παρεμβαίνουν και οι μοιρολογίστρες, το δράμα κορυφώνεται. Εκείνα που φαίνονται πιο ψύχραιμα είναι τα παιδιά του μακαρίτη, που παρακολουθούν λυπημένα αλλά και απορημένα αναρωτιούνται: «*Πώς θα είναι από δω και πέρα η ζωή χωρίς πατέρα*». Για την ψυχραιμία ενός τέτοιου παιδιού, υπάρχει η εξής ιστορία. Είχε πεθάνει ο πατέρας του δωδεκάχρονου Γιωργάκη ο οποίος μαζί με άλλα παιδιά του χωριού, βρίσκονταν έξω από το προαύλιο της εκκλησίας. Βγαίνει παπάς από την εκκλησιά και λει σε ένα από τα παιδιά, (όχι βέβαια στον Γιωργάκη, από λεπτότητα), να χτυπήσει την καμπάνα λυπητερά, λόγω του θανάτου εκείνης της ημέρας. Ο Γιωργάκης όμως διαμαρτυρήθηκε έντονα που ο παπάς διάλεξε άλλον για την καμπάνα, αφού ο πεθαμένος ήταν ο δικός του πατέρας. Τελικά, ο Γιωργάκης δικαιώθηκε, χτύπησε την καμπάνα λυπητερά, με όση μαεστρία διέθετε. Φαίνεται, πως το χτύπημα της καμπάνας στο χωριό, χαρμόсуна ή λυπητερά, ήταν ένα είδος διασκέδασης για τα παιδιά του χωριού.

Η παραπάνω ιστορία ήταν λοιπόν που με τρόμαξε, όταν είδα τον Τάκη σκαρφαλωμένο στην ελιά. Του στέρησα βέβαια μια φωτογραφία αλλά ίσως τον γλίτωσα από μια επώδυνη περιπέτεια.

Το Αμπελόφυτο διαθέτει δύο λιοτριβειά. Είχαμε την ευκαιρία να επισκεφτούμε το ένα από αυτά, κατά την ώρα της λειτουργίας του. Το εργοστάσιο αναλαμβάνει την μεταφορά του καρπού, με δικά του μέσα, από το χτήμα του παραγωγού στο λιοτριβειό. Ο καθαρισμός και το πλύσιμο της ελιάς γίνεται αυτόματα και ακολουθεί η πολτοποίησή της, το πρεσάρισμα και ο τελικός διαχωρισμός του λαδιού από τον λιόσμο. Ο χρόνος της όλης επεξεργασίας είναι εκπληκτικός. Από το άλλο μέρος, η γενική καθαριότητα του λιοτριβειού και η αποθήκευση του λαδιού στους πελώριους κάδους, τοποθετημένους στον ιδιαίτερο, στεγασμένο χώρο, έδειχνε το βαθμό της φροντίδας των σχεδιαστών που επελέγησαν από τον ιδιοκτήτη, Γιώργο Καραμπότσο. Μπράβο του. Πολλές από τις δουλειές θα μπορούσαν να γίνουν με τη γραβάτα. Τόσο καθαρά και όμορφα ήταν όλα. Πού είναι η εποχή, που τους λιτρουβάρηδες δεν μπορούσε να τους αναγνωρίσει ούτε η μάνα τους, όταν ήταν ντυμένοι με τα ρούχα της δουλειάς, μαυρισμένοι από το λιόσμο που έτρεχε από τα σακιά με τις ελιές, όταν τα φόρτωναν στο κάρο. Από αυτό προέρχεται και η απαξιωτική φράση που χρησιμοποιούσαν στο χωριό: «*Τι χάλια είναι αυτά, σαν λιτρουβάρηδες είσαι*».

Η ζωή κυλούσε τη μέρα με τις δουλειές, αλλά το βράδυ ντυμένοι, και καθαροί από τις δουλειές, παρεούλα με τους συνομήλικους, τον ξάδερφο το Νίκο, το Νίκο τον Κολέγα και τον Τακαρέλο, κάναμε περιπάτους κατά την Αγία-Τριάδα και την Κάτου Βρύση. Πολλές φορές και με το Φώτη Μυλωνά, ο οποίος μολονότι ήταν μικρότερος κατά ένα χρόνο, είχε τον τρόπο του να σε κρατάει για ώρες και να σου μιλάει για διάφορα πράγματα. Στην περίοδο εκείνη γνωρίστηκα με πολλά παιδιά, άλλα μικρότερα κι άλλα μεγαλύτερα από μένα, που όμως έπαιξαν ρόλο στη ζωή μου αργότερα. Ας πάρουμε τον Ναπολέοντα Σταυριανόπουλο, τον Νοητάκη δηλαδή, που έλαχε να γίνει ο ιστρούχτοράς μου στα χρόνια της κατοχής. Ήταν μεγαλύτερος από μένα κανα-δυό χρόνια. Με το πέρασμα του χρόνου, στην παρέα έμπαιναν και μικρότερα παιδιά που μεγάλωναν και είχαν εμφανείς ανησυχίες.

Ο πιο σημαντικός από τους μικρότερους ήταν ο Τάκης Παρνασσάς με τον οποίο έτυχε να είμαστε πολύ κοντά μέχρι τα γεράματα. Τον Τάκη συναντάμε πολλές φορές σ' αυτή την αφήγηση γιατί, εκτός του ότι ανεδείχθη ως ένας από τους γνωστούς εμπόρους των Αθηνών, είχε και ευαισθησίες που δεν ταίριαζαν καθόλου με το επάγγελμά του. Η έμμετρη σάτιρά του, έχει αφήσει εποχή και δεν έχει αφήσει γεγονότα ή πρόσωπα που να μην τα έχει σχολιάσει, με τον τόσο καυστικό του τρόπο.

Στα διάφορα χτήματα που είχε η οικογένειά μας ήταν και τα Καλύβια, μία τοποθεσία που βρισκόταν κοντά στο ποτάμι που περνούσε για να καταλήξει στον κάμπο και ύστερα στη θάλασσα. Εκεί σ' αυτό το ποτάμι υπήρχε και η λίμνη του Φουσέκη. Πήρε το όνομα του ιδιοκτήτη του γειτονικού κτήματος. Πόσες ιστορίες δεν θυμούνται οι Αγορελιτσανοί, παλαιοί και νεώτεροι, για το κυνηγητό που μας έκαναν οι αγροφύλακες όταν το καλοκαίρι πηγαίναμε για μπάνιο στη λίμνη αυτή. Μια φορά ο Χαραλάμπης Μουζακιώτης, ο αγροφύλακας, συνέλαβε τα παιδιά γυμνά, την ώρα που κολύμπαγαν στη λίμνη και τα έφερε στο χωριό ολοτσιτίσιδα. Εγώ ευτυχώς, πρόφτασα να διαφύγω στο διπλανό μας κτήμα. Ο Χαραλάμπης ήταν αρκετά έξυπνος άνθρωπος, αλλά πολύ αυστηρός. Την εποχή εκείνη διηγούνταν μιαν άλλη ιστορία για κάποιον αγροφύλακα που δεν φημιζόταν για την εξυπνάδα του. Τον είχε πιάσει ο ύπνος, ένα μεσημέρι, κάτω από τη σκιά μιας αχλαδιάς, όταν περνούσε από κει, για επιθεώρηση, ένας Αγρονόμος ή Ελεγκτής. *«Α έτσι φυλάς εσύ την περιουσία του κόσμου;»* λει στον Αγροφύλακα. *«Όχι κύριε Αγρονόμε, στάθηκα για λίγο να ξεκουραστώ»*, του λει ο Αγροφύλακας. *«Δεν μου λες, σφυρίζεις καμιά φορά με τη σφυρίχτρα σου;»* τον ρωτά ο Αγρονόμος. *«Ναι βέβαια πώς»* απαντά ο Αγροφύλακας. *«Ωστε έτσι ε, σφυρίζεις για να σ' ακούν οι κλέφτες και να φεύγουν»*. *«Δεν παρά-σιουράω (παρα-σφυρίζω) κιόλας κύριε Αγρονόμε»*, διορθώνει ο Αγροφύλακας.