ΑΝΑΜΝΗΣΕΙΣ & ΤΟΠΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ • ΠΟΡΤΗ & ΜΑΡΤΙΝΙ

Η ΖΩΗ ΣΤΟ ΧΩΡΙΟ (1940–1950)

Αφήγηση: Βασίλης Τσέλιος

Ιστορία και Γεωγραφία του Χωριού

Κάπου εκεί, στα νοτιοδυτικά της Θεσσαλίας, ανάμεσα στα βουνά του Ιτάμου στα βόρεια και του Τυμπάνου στα νοτιοδυτικά, περιτυλιγμένο από τις αμέτρητες ομορφιές της φύσης και αναμφισβήτητα ηρωικό για τη μακρόχρονη ιστορία επιβίωσής του, βρίσκεται ένα πανέμορφο χωριό: η Πορτή.

Η ιστορία του προσδιορίζεται στον 16ο αιώνα, κάτι που επιβεβαιώνεται από τις τοιχογραφίες της εκκλησίας της Παναγίας. Η πρώτη τοιχογραφία έγινε το 1589, ενώ η δεύτερη αναφέρει ότι ο ναός κηρύχθηκε πατριαρχικό Σταυροπήγιο το 1595, όταν βασίλευε στη Ρωσία ο τσάρος Θεόδωρος και η σύζυγός του Ειρήνη, όπως αναφέρει και το περιοδικό «Άγραφα» σχετικά με την ιστορία των χωριών της περιοχής. Η αναφορά αυτή στον τσάρο είναι μοναδική στις επιγραφές των Αγράφων. Αναμφισβήτητα, το χωριό είναι βαθιά ριζωμένο για αιώνες στη θέση όπου βρίσκεται, και η επιβίωση καθώς και η μακρόχρονη ιστορική του ύπαρξη είναι αξιέπαινες.

Εκεί, στους πρόποδες του Ιτάμου και κατηφορίζοντας μέχρι τον ποταμό Πάμισο, απέναντι από τα χωριά Βατσουνιά και Δρακότρυπα, βρίσκεται η Πορτή, με την κωμόπολη του Μουζακίου στα ανατολικά, την Πύλη στα βόρεια και το Ροποτό στα δυτικά.

Το χωριό έχει δύο κύριες εκκλησίες: τη μακρόχρονη σε ιστορία εκκλησία της Παναγίας και τον Άγιο Νικόλαο, πολύ κοντά στον οποίο βρίσκεται το δημοτικό σχολείο. Έχει ακόμα τρία εξωκλήσια: τον Άγιο Αθανάσιο (όπου βρίσκεται και το νεκροταφείο του χωριού), την Αγία Παρασκευή και τον Άγιο Γεώργιο. Υπάρχει επίσης ένα μικρό εκκλησάκι στο Μαρτίνι, η Αγία Τριάδα, που χτίστηκε περίπου στα μέσα της δεκαετίας του 1960. Έχει γίνει πολύ γνωστό στην περιοχή και στην εορτή της Αγίας Τριάδας προσελκύει αρκετούς προσκυνητές από όλα τα περίχωρα.

Πίστη και Δύσκολες Εποχές

Η ορθόδοξη χριστιανική θρησκεία ήταν βαθιά ριζωμένη στις ψυχές των χωριανών της Πορτής και αποτελούσε πηγή ηθικού και ελπίδας, ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια του Β' Παγκοσμίου Πολέμου και του Εμφυλίου που ακολούθησε.

Κατά τη διάρκεια των δύο αυτών πολέμων, σε αρκετές περιοχές της Ελλάδας, συμπεριλαμβανομένης και της Πορτής, παρουσιάστηκε ένα φαινόμενο κατά το οποίο αρκετοί χριστιανοί έβλεπαν εικόνες της Παναγίας, του Χριστού και άλλων αγίων να εμφανίζονται στα τζάμια του σχολείου και διαφόρων εκκλησιών, και γονατιστοί προσκυνούσαν ό,τι ο καθένας διέκρινε. Στο χωριό μας, αυτό το φαινόμενο παρουσιάστηκε στα παράθυρα του σχολείου, όπου αρκετοί —αλλά όχι όλοι— οι χωριανοί έβλεπαν αυτές τις εικόνες. Ήμουν 14 ετών όταν συνέβη αυτό, αλλά ήμουν ένας από τους άτυχους που δεν μπόρεσαν να διακρίνουν κάτι, παρά την απεγνωσμένη προσπάθεια που κατέβαλα. Παραμένει μια αναπάντητη απορία στη ζωή μου το γιατί δεν στάθηκα τυχερός να ζήσω μια τέτοια αποκάλυψη.

Ο Β' Παγκόσμιος Πόλεμος και ο συνεχόμενος ανταρτοπόλεμος ήταν ιδιαίτερα επιζήμιοι για τα παιδιά του δημοτικού και του γυμνασίου εκείνης της εποχής, καθώς οι επανειλημμένες διακοπές των μαθημάτων είχαν καταστροφικό αποτέλεσμα στην εκπαίδευση και την περαιτέρω εξέλιξη των σπουδών τους.

Η διατροφή των παιδιών ήταν ανεπαρκής και πολύ φτωχική. Πολλά παιδιά πήγαιναν στο σχολείο νηστικά, ξυπόλυτα και με κουρελιασμένα ρούχα, για να πάρουν τη βοήθεια που μοιραζόταν εκεί: γάλα σκόνη με κακάο και μια κουταλιά της σούπας μουρουνέλαιο (ψαρόλαδο), του οποίου η γεύση ήταν τόσο αηδιαστική που πολλά παιδιά έκαναν εμετό, βγάζοντας και το κακάο που μόλις είχαν πιει. Επίσης, πολλά παιδιά είχαν προσβληθεί από μια δερματική ασθένεια, με αποτέλεσμα να χάσουν τα μαλλιά τους και να έχουν πληγές στο κεφάλι. Ήμουν κι εγώ ένα από αυτά. Για την καταπολέμηση της ασθένειας τρέχαμε στα διάφορα κέντρα για να εμβολιαστούμε από γιατρούς της UNRRA (Ούντρα), μιας φιλανθρωπικής οργάνωσης από την Αμερική, η οποία μας προμήθευε επίσης ρούχα και δέματα με μπισκότα και φυστικοβούτυρο.

Ο Κύκλος των Εποχών και οι Αγροτικές Εργασίες

Η γεωργία και η κτηνοτροφία ήταν οι μοναδικοί τρόποι επιβίωσης στο χωριό. Η γεωργία ήταν πολύ λιγότερο αποδοτική, αφού η μορφολογία του εδάφους είναι γενικά ανώμαλη, δενδρώδης και πετρώδης, χωρίς αρκετό νερό για πότισμα. Ως αποτέλεσμα, η παραγωγή εξαρτιόταν από τον καιρό, ο οποίος πολλές φορές δεν ήταν ευνοϊκός. Οι τέσσερις εποχές —που στα νεανικά μου χρόνια ήταν πιο ομαλές— καθόριζαν τον φόρτο εργασίας, ώστε να αντιμετωπιστεί η πιο δύσκολη εποχή: ο χειμώνας.

- **Άνοιξη:** Άρχιζαν τα οργώματα για την προετοιμασία του εδάφους και τη σπορά σιταριού και άλλων δημητριακών με τη βοήθεια ζώων (άλογα, γελάδια κ.λπ.). Όσοι δεν είχαν ζώα, έσκαβαν το χωράφι με το τσαπί και το φτυάρι. Την άνοιξη ξεκινούσε η προετοιμασία και η αποθήκευση τροφής για την οικογένεια και τα ζώα. Έκοβαν το πλουσιοπάροχο χορτάρι και το ετοίμαζαν για αποθήκευση. Όσοι είχαν νερό για πότισμα έσκαβαν τον κήπο τους, ενώ όσοι δεν είχαν περιορίζονταν στα άγρια ανοιξιάτικα χόρτα που μάζευαν στα λιβάδια και ανάμεσα στους θάμνους, για να φτιάξουν νοστιμότατες λαχανόπιτες.

- **Καλοκαίρι:** Ερχόταν ο θερισμός των σιταριών με το δρεπάνι μέσα στο λιοπύρι. Έδεναν τα στάχυα σε δεμάτια και τα μετέφεραν στο αλώνι, το οποίο είχε προετοιμαστεί κατάλληλα (αλειμμένο με κοπριά αγελάδας) για το αλώνισμα με άλογα ή γελάδια. Ακολουθούσε η σκληρή δουλειά του διαχωρισμού του σιταριού από το άχυρο, το λεγόμενο *λίχνισμα* (*αλήχνισμα*). Εδώ χρειάζονταν υπομονή και επιμονή, γιατί έπρεπε να φυσήξει ο κατάλληλος αέρας. Με ένα ειδικό ξύλινο φτυάρι πετούσαν το μείγμα περίπου δύο μέτρα στον αέρα: το σιτάρι έπεφτε κάτω λόγω βάρους, ενώ ο αέρας έσπρωχνε το άχυρο στην άκρη του αλωνιού. Αν ο αέρας ήταν πολύ δυνατός ή πολύ αδύναμος, ο διαχωρισμός δεν πετύχαινε. Μετά, το σιτάρι αποθηκευόταν στο αμπάρι και το άχυρο γινόταν μπάλες για ζωοτροφή. Ακολουθούσε η συγκομιδή του καλαμποκιού, το οποίο ξεφλούδιζαν και κρεμούσαν σε ασφαλές μέρος να στεγνώσει, πριν ξεχωρίσουν τους καρπούς από το κοτσάνι (τη ρόκα) για αποθήκευση. Τα υπόλοιπα δημητριακά, που ήταν σε μικρότερες ποσότητες, τα χτυπούσαν στο αλώνι με τον κόπανο.
- **Φθινόπωρο:** Πριν πέσουν τα φύλλα από τα φυλλοβόλα δέντρα, όσοι είχαν ζώα έκοβαν κλαδιά και τα άπλωναν στον ήλιο για λίγες μέρες να ξεραθούν, ώστε να τα αποθηκεύσουν για ζωοτροφή (το «κλαρί»). Τα στοίβαζαν με μεγάλη επιμέλεια σε θημωνιές —είτε στο σημείο του κλαδέματος για εξοικονόμηση χρόνου, είτε κοντά στο σπίτι— ώστε να μην περνάει το νερό της βροχής και τα σαπίσει. Η μεταφορά τους σε ανώμαλα εδάφη και μεγάλες αποστάσεις, με ζώα ή στην πλάτη, ήταν μια γιγαντιαία προσπάθεια που για τη σημερινή γενιά θα φάνταζε ακατόρθωτη. Επιπλέον, το φθινόπωρο έκοβαν καυσόξυλα και άλεθαν σιτάρι και καλαμπόκι για το ψωμί και το μαγείρεμα του χειμώνα. Η μεταφορά για άλεσμα γινόταν με ζώα ή στην πλάτη στους νερόμυλους της Βατσουνιάς ή στον νερόμυλο κοντά στη γέφυρα, στον δρόμο προς το Μουζάκι. Παράλληλα, πάχαιναν τον χοίρο που θα έσφαζαν τα Χριστούγεννα, καθώς το λίπος του ήταν απαραίτητο για το μαγείρεμα όλου του χειμώνα.

Όλη αυτή η υπεράνθρωπη προσπάθεια γινόταν από ανθρώπους με ατελείωτη αντοχή και επιμονή, που δεν ήξεραν να παραπονιούνται, καθώς η επιβίωση ήταν προσωπική τους υπόθεση χωρίς καμία εξωτερική βοήθεια. Ήταν επίσης η εποχή των πολυμελών οικογενειών, για τις οποίες η κυβέρνηση έδινε ένα μικρό επίδομα. Στο Μαρτίνι υπήρχαν δύο τέτοιες οικογένειες: η μία με δέκα παιδιά —από τα οποία δυστυχώς τα επτά πέθαναν σε ηλικία 8–10 ετών— και η άλλη με οκτώ.

Η Φύση, το Κυνήγι και η Μετανάστευση

Αξίζει να αναφερθεί ένα περιστατικό της εποχής που οδήγησε στην εξαφάνιση θηραμάτων σημαντικών για τη διατροφή του χωριού, όπως ο λαγός και η πέρδικα. Θυμάμαι τους κυνηγούς από το Μαρτίνι που γύριζαν με αρκετούς λαγούς και πέρδικες, τους οποίους μοίραζαν και στις υπόλοιπες οικογένειες, ιδιαίτερα τον χειμώνα. Κάποια στιγμή εμφανίστηκε υπερπληθυσμός τυφλοποντίκων και αρουραίων που κατέστρεφαν τα σιτάρια μόλις φύτρωναν. Η κυβέρνηση, χωρίς να υπολογίσει τις συνέπειες, χορήγησε στους αγρότες δηλητηριασμένο σιτάρι για να το ρίξουν στα χωράφια. Αυτό εξόντωσε όχι μόνο τα τρωκτικά, αλλά και πολλά άγρια ζώα και πτηνά, των οποίων ο πληθυσμός δεν ανέκαμψε ποτέ ξανά.

Ο ποταμός Πάμισος, που τότε ήταν ολοζώντανος με άφθονο νερό και ψάρια, αποτελούσε μια ακόμη πηγή τροφής, όπου εμείς τα παιδιά πιάναμε ψάρια και κολυμπούσαμε τα καλοκαίρια. Η εικόνα της φύσης εκείνη την εποχή ήταν μαγευτική, με τα στάχυα να κυματίζουν στην ανοιξιάτικη αύρα και τα καλαμπόκια έτοιμα για ψήσιμο.

Αυτή ήταν η ζωή που έζησα στο χωριό μας για 16 χρόνια, προτού καταταγώ στον Ελληνικό Στρατό. Το 1966 μετανάστευσα στην Αυστραλία. Δυστυχώς, οι εντυπώσεις μου από τις μεταγενέστερες επισκέψεις μου στην Ελλάδα είναι απογοητευτικές, καθώς δεν είδα ουσιαστικές εξελίξεις προς το καλύτερο.

Η Ανασυγκρότηση της Δεκαετίας του 1950 και η Καθημερινότητα

Το 1950, το χωριό, που είχε χάσει τη συνοχή του στη διάρκεια των δύο πολέμων, άρχισε να ξαναβρίσκει τους ρυθμούς του και να επουλώνει τις πληγές του. Πολλοί συγχωριανοί είχαν χάσει αγαπημένα πρόσωπα, τα σπίτια τους και τα ζώα τους — που αποτελούσαν τη μοναδική οικονομική δύναμη κάθε οικογένειας. Η αλληλεγγύη και ο στενός δεσμός μεταξύ των κατοίκων ήταν η δύναμη που βοήθησε το χωριό να σταθεί ξανά στα πόδια του. Ξαναέχτισαν τα κατεστραμμένα σπίτια και αγόρασαν ξανά ζώα.

Τα σπίτια τότε ήταν απλά, με περιορισμένους χώρους, μοναδική θέρμανση το τζάκι στο κεντρικό δωμάτιο και χωρίς υδραυλικές εγκαταστάσεις ή τουαλέτα. Μέσο μεταφοράς ήταν το γαϊδουράκι και δεν υπήρχαν δρόμοι, παρά μόνο μονοπάτια. Το Μουζάκι ήταν το κέντρο ανεφοδιασμού για βασικά είδη όπως λάδι, σαπούνι, αλάτι, ζάχαρη και λίγο καφέ, και η μετάβαση εκεί γινόταν με τα πόδια ή με το γαϊδούρι.

Στο σπίτι επικρατούσε σχεδόν απόλυτη αυτάρκεια:

- Η μάνα ήταν υπεύθυνη για τη διατροφή και τη φροντίδα της οικογένειας, ενώ ο πατέρας ήταν ο οικονομικός διαχειριστής και προμηθευτής.
- Από το μαλλί των ζώων τους έφτιαχναν στον αργαλειό τα ρούχα, τις κουβέρτες και τις βελέντζες τους — μια τέχνη που σήμερα έχει χαθεί.
- Παρήγαγαν μόνοι τους τυρί, βούτυρο, τον ξακουστό γλυκό και ξινό τραχανά, καθώς και λουκάνικα που στέγνωναν πάνω από το τζάκι, ενώ διατηρούσαν το χοιρινό κρέας σε πήλινα δοχεία.

Γέννες και Πρακτική Ιατρική

Οι γυναίκες γεννούσαν στο σπίτι με τη βοήθεια των γηραιότερων γυναικών (των γιαγιάδων) και έκοβαν τον ομφάλιο λώρο με ψαλίδι ή μαχαίρι. Υπήρχαν περιπτώσεις γυναικών που γέννησαν στην αυλακιά του χωραφιού την ώρα που έσπερναν καλαμπόκι με τη βοήθεια του συζύγου τους, ή μέσα σε σπηλιές κατά τη διάρκεια του ανταρτοπολέμου. Προσωπικά θυμάμαι μια ξαδέρφη μου που γεννήθηκε κάτω από ένα έλατο, καθώς επιστρέφαμε από το μοναστήρι της Σπηλιάς. Ευτυχώς, σήμερα οι συνθήκες αυτές ανήκουν στο παρελθόν και οι γυναίκες δεν διατρέχουν τέτοιους κινδύνους.

Για τις αρρώστιες και τους τραυματισμούς βασίζονταν σε πρακτικές μεθόδους: έκαναν απλές ή κοφτές βεντούζες και έδεναν τα σπασμένα ή εξαρθρωμένα άκρα με ένα μείγμα από αυγά, τριμμένα κεραμίδια και τρίχες γίδας, που λειτουργούσε σαν τον σημερινό γύψο. Πρωτεργάτης σε αυτά ήταν ο παππούς μου, Θωμάς Πατούλιας, ένας άνθρωπος με αστείρευτες πρακτικές γνώσεις που έσωσε πολλούς ανθρώπους — ανάμεσά τους κι εμένα επανειλημμένα στα παιδικά μου χρόνια — καθώς και ο Γρηγόρης Ρόκκας σε μικρότερο βαθμό.

Το Μάζεμα των Κάστανων στον Ίταμο

Κάθε φθινόπωρο, τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου, όταν ωρίμαζαν τα κάστανα και άνοιγαν τα καβούκια τους, ο δασοφύλακας ειδοποιούσε τον πρόεδρο και τον παπά του χωριού για να ορίσουν τη μέρα που θα επιτρεπόταν η είσοδος στο δάσος.

Την καθορισμένη ημερομηνία, όλοι οι χωριανοί ξεκινούσαν τα μεσάνυχτα, με τα πόδια ή καβάλα στα ζώα, και ανηφόριζαν με φακούς τις απότομες, πετρώδεις πλαγιές του Ιτάμου προς τη σπηλιά της Γούβας. Η πειθαρχία ήταν υποδειγματική, καθώς πρόσεχαν κάθε τους βήμα για να μην κατρακυλήσει καμία πέτρα και τραυματίσει όσους ακολουθούσαν. Όταν έφταναν στο σημείο συνάντησης, άναβαν φωτιές ή τυλίγονταν με ρούχα για να ζεσταθούν, περιμένοντας να ξημερώσει.

Το σύνθημα ήταν μια τουφεκιά του δασοφύλακα. Τότε όλοι ξεχύνονταν στις καστανιές φορώντας ειδικές ποδιές-σακούλες και γάντια, ώστε να ψάχνουν άφοβα ανάμεσα στα πεσμένα φύλλα χωρίς κίνδυνο από φίδια. «Να προσέχετε το κουνακάκι», μας συμβούλευαν οι μεγαλύτεροι, «αν σε τσιμπήσει το κουνακάκι, το τσαπί και το φτυαράκι» — εννοώντας πως το φίδι αυτό ήταν θανατηφόρο. Ευτυχώς, ποτέ δεν συνέβη τέτοιο ατύχημα.

Όλη μέρα γέμιζαν τις ποδιές τους και άδειαζαν τα κάστανα σε μεγάλους σάκους, ανάλογα με το πόσα μπορούσαν να μεταφέρουν (με ζώα ή στην πλάτη). Πολλοί επέστρεφαν και την επόμενη μέρα, αφού τα κάστανα ήταν βασικό τρόφιμο για τον χειμώνα. Στο τέλος της μέρας, κατά την προσεκτική κατάβαση, ακούγονταν οι γνώριμες ευχές:

> *— «Πώς πήγε η συγκομιδή, κυρία Σταυρούλα; Είχατε καλή μέρα σήμερα;»*
>
> *— «Καλή, καλή, εσείς πώς πήγατε;»*
>
> *— «Ωραία, ωραία, θα έχουμε καλό φαΐ το βράδυ. Με οικονομία να περάσετε τον χειμώνα, καλοξόδευτα!»*
>
> *— «Ευχαριστώ, επίσης!»*

Ανέβηκα για πρώτη φορά στον Ίταμο με τους γονείς μου στα 12 μου χρόνια και συνέχισα κάθε χρόνο μέχρι τα 16, που έφυγα από το χωριό. Όταν θυμάμαι αυτές τις στιγμές, αναγνωρίζω το μεγαλείο αυτής της γενιάς: ανθρώπους σκληραγωγημένους, που μεγάλωσαν τις οικογένειές τους με αξιοπρέπεια, σκληρή δουλειά και αλληλεγγύη, χωρίς καμία βοήθεια. Εύχομαι ο Θεός να αναπαύει τις ψυχές αυτών των ηρώων και ηρωίδων.

Ο Χειμώνας στο Χωριό

Αν οι προετοιμασίες των τριών προηγούμενων εποχών είχαν γίνει σωστά, τον χειμώνα υπήρχε λίγος χρόνος για ξεκούραση γύρω από το ζεστό τζάκι. Οι γυναίκες έγνεθαν το μαλλί για να πλέξουν κάλτσες και ρούχα, ενώ ο πατέρας φρόντιζε τα ζώα και έκανε μικροδουλειές. Πού και πού, ο πατέρας πήγαινε στο καφενείο για να μάθει τα νέα του χωριού και να παίξει μια παρτίδα τράπουλα. Τα βράδια έψηναν κάστανα στη χόβολη και ο πατέρας έπινε ένα-δυο ποτηράκια κρασί, με τη μάνα να του κάνει καμιά φορά παρέα — κάτι σπάνιο για τις γυναίκες εκείνης της εποχής.

Τον Γενάρη ξεκινούσαν οι γέννες στα πρόβατα και τα γίδια. Τα αρνάκια και τα κατσικάκια τα φρόντιζαν ιδιαίτερα, ώστε να τα πουλήσουν το Πάσχα ή το καλοκαίρι για να ξεχρεώσουν όσα χρωστούσαν με πίστωση στα μαγαζιά και να αγοράσουν τα αναγκαία του σπιτιού. Έκαναν επίσης ανανέωση στο κοπάδι, κρατώντας τα νεαρά ζώα και πουλώντας τα γεροντότερα. Όταν απογαλακτίζονταν τα μικρά, έφτιαχναν τυρί και βούτυρο για το σπίτι και πουλούσαν το περίσσευμα στην αγορά, όπου τα σπιτικά προϊόντα ήταν περιζήτητα.

Οι κότες, όταν δεν είχε χιόνι (το οποίο συχνά ξεπερνούσε το ένα μέτρο), έβρισκαν μόνες τους τροφή, διαφορετικά τις τάιζαν δύο φορές τη μέρα. Τα αυγά του χωριού είχαν μεγάλη ζήτηση στην αγορά του Μουζακίου και αποτελούσαν το «ταμείο» της μάνας για τα ψώνια του σπιτιού (αλάτι, ζάχαρη, καφέ, σαπούνι). Όσο για τον σκύλο, τον πολυτιμότερο φύλακα του σπιτιού και του κοπαδιού, βολευόταν με τα αποφάγια της οικογένειας και απολάμβανε πλουσιότερο φαγητό τις γιορτές των Χριστουγέννων και του Πάσχα.

Αξέχαστες Μορφές της Πορτής

Δεν θα μπορούσα να κλείσω χωρίς να αναφέρω μερικές χαρακτηριστικές προσωπικότητες του χωριού μας:

- Τον **Παπά-Ηλία Καλιώρα**, έναν εξαιρετικό και αξιαγάπητο ποιμένα.
- Τον δάσκαλό μας, **Θεοφάνη Καραγιάννη**, τον οποίο πρόλαβα στην τελευταία χρονιά της θητείας του. Χρησιμοποιούσε ακόμα τη βέργα σε όσους ήταν αδιάβαστοι — χωρίς να εξαιρεί ούτε τον ίδιο του τον γιο, στον οποίο μάλιστα ήταν ακόμα πιο αυστηρός.
- Τον ψάλτη **Θωμά Μίλιο**, έναν πράο και εργατικό άνθρωπο.
- Τον **Γιάννη Σφίνα (Γιαννακούλα)**, ίσως τον πιο δυνατό άνθρωπο του χωριού. Όσοι παίζαμε «τζιζ» το Πάσχα στο προαύλιο του σχολείου, αν τύχαινε να μας χτυπήσει ο Γιαννακούλας, δεν χρειαζόταν να γυρίσουμε να δούμε ποιος ήταν — ο πόνος στο πλευρό μάς το θύμιζε για δέκα μέρες!
- Τον θείο μου, **Γιάννη Πλιάκο**, που ποτέ δεν αρνιόταν να βοηθήσει και να καθοδηγήσει τα παιδιά στο Μαρτίνι.

- Τον αγροφύλακα **Σαλιβέρη**, που επόπτευε τους αγρούς από το παρατηρητήριο στα δυτικά (κοντά στο σπίτι του Γιάννη Κόκκαλη). Αν έβλεπε ζώα να μπαίνουν σε σπαρμένα χωράφια, σφύριζε με τη σφυρίχτρα του τόσο δυνατά που ακουγόταν μέχρι τον Άγιο Γεώργιο.
- Και, φυσικά, τους γονείς μου, **Βαγγέλη και Σταυρούλα Τσέλιου**, των οποίων ο μόχθος παραμένει ζωντανός και ολοφάνερος για όσους επισκέπτονται τη μικρή μας φάρμα στο Μαρτίνι.

Όλοι οι συγχωριανοί μας είναι άξιοι μνημόνευσης. Ας αναπαύει ο Θεός τις ψυχές όλων.

Βασίλης Τσέλιος