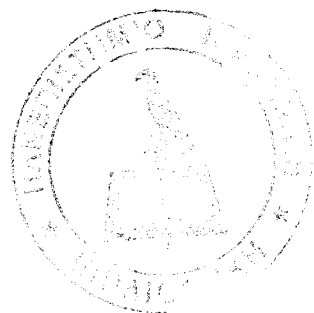


Αρ. εγ. 7159 / 21-6-99

286

ΟΙ ΨΑΡΑΔΕΣ ΤΗΣ ΣΥΜΗΣ



ΕΛΕΝΗ ΖΑΧΑΡΙΟΥ – ΜΑΜΑΛΙΓΚΑ



ΟΙ ΨΑΡΔΕΣ ΤΗΣ ΣΥΜΗΣ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ - ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗ ΟΨΗ

ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

ΡΟΔΟΣ 1986

«Η έγκρισις διδακτορικής διατριβής υπό της Φιλοσοφικής Σχολής του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων δεν υποδηλοί αποδοχήν των γνωμών του συγγραφέως».

(Ν. 5343/32, άρθρ. 202, § 2)

*Στον αγαπημένο μου σύζυγο Γεράσιμο, το
σύντροφο και συμπαραστάτη στη ζωή μου.*

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

	Σελίδες
ΠΡΟΛΟΓΟΣ	(1 - 23
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	15 - 26
 Μέρος Πρώτο. Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ	 27 - 44
Τεχνολογία	27
Έμφυχο δυναμικό	30
Η διάθεση του προϊόντος. Η συμφωνία με τους ψαρομα- νάβηδες	36
Οικονομική απόδοση. Οικονομική κατάσταση των ψαράδων	41
Η ερασιτεχνική αλιεία	44
 Μέρος Δεύτερο. Η ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ - ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ	45 - 54
Κοινωνική κινητικότητα	45
Οικογενειακή και κοινωνική δομή	46
Μορφωτικό επίπεδο των ψαράδων	49
 Παράρτημα Α'. ΤΑ ΜΕΣΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	55 - 75
Τα αλιευτικά σκάφη	55
Τα αλιευτικά όργανα, εργαλεία και σύνεργα. Η χρήση τους	56
Τα δίχτυα	56
Καλύρισμα και λεβάρισμα των δικτυών	58
Αλιευτικά εργαλεία από δίχτυ	59
Τα αλιευτικά σύνεργα	61
Δολώματα και μπασμός	64
Άλλα αλιευτικά εργαλεία	64
Άλλοι τρόποι ψαρέματος	73
Α' Επιτρεπόμενοι (Νόμιμοι)	73
Β' Μη Επιτρεπόμενοι	74

Παράρτημα Β'. Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ ΣΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ	77 - 102
1. Η Γλώσσα	77
I. Παροιμίες	77
II. Φράσεις	82
III. Παρωνύμια	86
IV. Επώνυμα	89
V. Μικροτοπωνύμια	90
VI. Ονομασίες φυτών, ασθενειών	90
2. Λαϊκή ποίηση	91
3. Λαϊκή τέχνη	95
4. Καθημερινή ζωή	95
I. Εθιμικές χρήσεις	95
II. Διατροφή	96
 ΕΠΙΛΕΓΟΜΕΝΑ	 103 - 105
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΣΤΗ ΠΡΟΦΟΡΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΤΩΝ ΙΔΙΩΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΞΕΩΝ ΤΗΣ ΣΥΜΗΣ	107 - 109
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΤΟ ΚΕΙΜΕΝΟ	111 - 131
ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ	133 - 150
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΑ ΔΕΝΤΡΑ - ΠΙΝΑΚΕΣ - ΕΙΚΟΝΕΣ - ΧΑΡΤΕΣ	151 - 191
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	193 - 197

Η εργασία αποτελείται από δύο κύρια μέρη και δύο Παραρτήματα.

Προτίσσεται Εισαγωγή που δίνει ιστοριογεωγραφικά στοιχεία και την ιστορική πορεία του νησιού, σε συνδυασμό με τις επιπτώσεις της στην οικονομία και την κοινωνική του ζωή, ως τις μέρες μας.

Στο Α' μέρος εξετάζεται η παραγωγή, στα Β' οι κύριες μορφές κοινωνικής και πολιτιστικής ζωής στο νησί.

Στα παραρτήματα δίνονται με μια προσπάθεια κωδικοποίησης τα μέσα της παραγωγής (Α' Παράρτημα) και η πολλαπλή πολιτιστική επίδραση της θάλασσας και της ψαριάδικης δραστηριότητας σε διάφορους τομείς (Β' Παράρτημα).

Ακολουθούν τα Επιλεγόμενα, Παρατηρήσεις για την πιστή προφορά και κατανόηση των ιδιομαθικών λέξεων της Σύμης. Σημειώσεις στο κείμενο, Γλωσσάριο, Οικογενειακά δέντρα ψαριάδων, Πίνακες, Βιβλιογραφία, Σχέδια, Φωτογραφίες καθώς και Χάρτες της Σύμης.

* * *

Δεν είναι εύκολο να εκφράσω με λόγια όλα όσα οφείλω στον Εισηγητή της διατριβής μου Καθηγητή της Λαογραφίας κύριο Μιχάλη Γ. Μερακλή. Παρακολούθησε την εκπόνηση της εργασίας μου σε όλα τα στάδια, παρέχοντάς μου με μεγάλη προθυμία εποπική καθοδήγηση και πολύτιμες συμβουλές. Χρόνος μου επιτακτικό θεωρώ να τον ευχαριστήσω θερμά και δημόσια.

Εάν κατόρθωσα κατά τις συχνές επισκέψεις μου στη Σύμη να συλλέξω και να τεκμηριώσω το υλικό της έρευνάς μου, το οφείλω στην πρόθυμη συνεργασία των ψαριάδων και των άλλων πληροφορητών μου που τους ευχαριστώ.

Ευχαριστώ επίσης, για την πρόθυμη επιστημονική βοήθεια που μου πρόσφεραν, τον Ομότιμο Καθηγητή του Πολυτεχνείου κύριο Σωτήριο Αγαπητίδη και το γλωσσολόγο δ. φ. κύριο Νικόλαο Κορτσόπουλο, Διευθυντή του Κέντρου Συντάξεως του Ιστορικού Λεξικού της Νέας Ελληνικής Γλώσσας της Ακαδημίας Αθηνών.

Η εργασία μου δεν θα αποπερατωνόταν χωρίς την ενθάρρυνση και συμπαράσταση του συζύγου μου, που τον ευχαριστώ και από τη θέση αυτή.

Η διατριβή μου κατατέθηκε στη Φιλοσοφική Σχολή του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων το Νοέμβριο του 1984 και εγκρίθηκε κατ' αρχήν τον Ιούνιο του 1985 από τα μέλη του Τμήματος Ιστορίας και Αρχαιολογίας. Τους ευχαριστώ όλους και ιδίως για τις παρατηρήσεις τους τον Αναπληρωτή Καθηγητή κύριο Κωνσταντίνο Τσαγγαλά, τον Επίκουρο Καθηγητή κύριο Μιρά Αλεξιάδη, τους λέκτορες κυρίες Κωνσταντίνα Μπάδα, Αγγελική Κορστατοπούλου, και κυρίους Μιχαήλ Βέλλα και Γιάννη Παπαγεωργίου.

Το εξώφυλλο, τα σχέδια και τους χάρτες της Σύμης φιλοτέχνησε η παλιά μου μαθήτριά Εύη Σπυρ. Οικονομίδη. Της αξίζουν συγχαρητήρια και ευχαριστίες.

Για την πολύτιμη βοήθειά του κατά την εκτύπωση και την παρουσίαση του βιβλίου ευχαριστώ θερμά το φίλο κύριο Κώστα Αγαπητίδη.

Θα ήθελα να προσθέσω και τις ευχαριστίες μου προς τον τυπογράφο κύριο Λευτέρη Ρίγγα, για την επιμέλεια με την οποία παρουσίασε μια δύσκολη εργασία.

Η έκδοση της μελέτης αυτής πραγματοποιήθηκε με την οικονομική ενίσχυση του Δήμου Ροδίων, εμπνευστή της ανενεργητικής κίνησης στη Ρόδο, και τον φιλόμορφο Συμμαχικό κύριο Ανδρέα Διακομιχάλη, ενεργήτη της Σύμης. Τους οφείλονται ειδικές ευχαριστίες.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Σύμη, ένα απ' τα νησιά του δωδεκανησιακού συμπλέγματος, βρίσκεται στην είσοδο του ομώνυμου μικρασιατικού κόλπου στο ΝΑ Αιγαίο (36° 37' βόρειο πλάτος και 27° 50' ανατολικό μήκος). Η θέση της ορίζεται ΒΔ της Ρόδου και ΝΑ της Κω. Έχει εμβαδόν 58 τετρ. χλμ.⁵ και περίμετρο 25 μίλια (Πίνακας Ι).

Ορεινή και άνυδρη⁶, με ελάχιστη καλλιεργήσιμη γη, μοιάζει με βράχο ριγμένο στη θάλασσα.

Η θάλασσα που την περιβάλλει εισχωρεί βαθιά στη στεριά, σχηματίζοντας όρμους, κόρφους, ακρωτήρια και λιμάνια. Σπουδαιότερα λιμάνια είναι ο Γιαλός ΒΑ, το κύριο λιμάνι του νησιού, εξαιρετο αγκυροβόλιο για μεγάλα πλοία, και ο Πανορμίτης ΝΔ, μικρότερο αλλά ασφαλέστερο λιμάνι, κυκλικό, με τη Μονή του Αρχάγγελου Μιχαήλ του Πανορμίτη⁷.

Πολλά νησάκια περιβάλλουν τη Σύμη. Το μεγαλύτερο είναι η Νύμος. Το κλίμα είναι εύκρατο, ξηρό, υγιεινό.

Οι κάτοικοι της Σύμης συγκρότησαν μια πόλη, αμφιθεατρικά οικοδομημένη, με το όνομα του νησιού.

Το 95,25% του πληθυσμού, σύμφωνα με τα στοιχεία της απογραφής του 1981, κατοικεί στην πόλη⁸. Το ελάχιστο υπόλοιπο (4,75%) μένει σε μικρούς οικισμούς: το Πέδι, τον Πανορμίτη, το Νιμπορειό και τη Μαραθούντα.

Ο πληθυσμός, που το 1912 έφτανε τις 22.450, σήμερα, σύμφωνα με τα στοιχεία της απογραφής του 1981, έπεσε στο ένα δέκατο σχεδόν (2.273) (Πίνακας ΙΙ).

Διοικητικά η Σύμη ανήκει στο Νομό Δωδεκανήσου και πιο ειδικά στην Επαρχία Ρόδου. Στη Ρόδο υπάγεται και εκκλησιαστικά.

Επειδή το νησί είναι κατεξοχήν ορεινό και άνυδρο και οι ακτές του και τα γύρω νησάκια προσφέρουν τις ευνοϊκές προϋποθέσεις για απασχόληση με τα θαλασσινά επαγγέλματα, ελάχιστοι Συμιακοί ασχολήθηκαν με τη γεωργία, πολύ λίγοι με την κτηνοτροφία και οι περισσότεροι με τη ναυτιλία, που εξελίχθηκε σε μιαν εμποροναυτική δραστηριότητα, και με την αλιεία, ειδικότερα μάλιστα με τον κλάδο της σπογγαλιείας⁹.

Για να μπορούν να εφοδιάζονται με τα απαραίτητα ανθεκτικά και γρήγορα σκάφη, χωρίς να εξαρτώνται από άλλους, ασχολήθηκαν επίσης με τη ναυπηγική¹⁰ και τις συναφείς βιοτεχνίες.

Παρατηρούμε, λοιπόν, ότι η μορφή της οικονομίας της Σύμης παρουσιάζει ένα σχήμα ανεστραμμένο. Ενώ οι μικροί οικισμοί, όπως είναι η Σύμη, κατά γενικό κανόνα έχουν ως πρώτο κλάδο τη γεωργία (πρωτογενή τομέα της παραγωγής), στη Σύμη την πρώτη θέση έχει καταλάβει ο τριτογενής τομέας (εμπόριο, ναυτιλία· σήμερα έχει προστεθεί ο τουρισμός).

Ακόμη παρατηρούμε ότι, ενώ στον πρωτογενή τομέα προηγείται κατά κανόνα η φυτική παραγωγή και ακολουθούν κατά σειρά η κτηνοτροφία και η αλιεία, στη Σύμη, αντίστροφα, προηγείται η αλιεία (χάρη κυρίως στη σπογγαλιεία) και ακολουθεί η κτηνοτροφία και, τέλος, η φυτική παραγωγή (Πίνακας III).

Ανάλογη είναι και η ιεράρχηση του εισοδήματος κατά κλάδους.

Όσοι κάτοικοι δεν μπόρεσαν να απορροφηθούν από τις επαγγελματικές δραστηριότητες του νησιού, βρήκαν διέξοδο στη μετανάστευση, την οποία ενίσχυσε και η βαναυσότητα των κατακτητών, που απέβλεπε στον αφελληνισμό και τον εκπατρισμό των κατοίκων. Γι' αυτό το λόγο διαμορφώθηκαν έξω από τη Σύμη (στην Αίγυπτο, τις ΗΠΑ, την ελεύθερη Ελλάδα, τη Ρόδο) μεγάλες συμμαϊκές παροικίες που βαθμιαία, και ανάλογα με την αναγκαστική εκκένωση του νησιού από τους κατοίκους του, έφτασαν να αριθμούν, καθεμιά, περισσότερους Συμμαϊκούς από εκείνους που είχαν μείνει στη γενέτειρα.

Αλλά μια σύντομη ιστορική αναδρομή θα μας βοηθήσει να καταλάβουμε καλύτερα την εξέλιξη της οικονομίας της Σύμης, καθώς επίσης και τη στάθμη στην οποία έφτασε η κοινωνική και πολιτιστική της ζωή.

Η Σύμη ακολούθησε σχεδόν πάντοτε την ιστορική πορεία της Ρόδου και του άλλου νησιωτικού ελληνισμού.

Στα χρόνια της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας οι Συμμαϊκοί επανδρώνουν τα πλοία της και το νησί μνημονεύεται ως υπολογίσιμο μέρος του Κιβερρωτικού Θέματος¹¹.

Το 1309 καταλαμβάνεται από τους Ιππότες της Ρόδου του Τάγματος του Αγίου Ιωάννου. Με μια ετήσια καταβολή 1.000 βενέτικων φλουριών στη Βενετοκρατούμενη Κρήτη, εξασφαλίζει την προστασία των Βενετών από τους πειρατές και η ναυτιλία του νησιού σημειώνει μεγάλη ακμή.

Το 1522 περιέρχεται, όπως και τα άλλα νησιά της Δωδεκανήσου, στους Τούρκους. Με έξυπνους διπλωματικούς χειρισμούς οι κάτοικοι των άγονων νησιών, με πρωτοστάτες τους Συμμαϊκούς, εξασφάλισαν προνόμια¹² που δεν απόκτησαν τα εύφορα νησιά, η Ρόδος και η Κως.

Έτσι η Σύμη έχει ένα είδος κοινοτικής αυτοδιοίκησης, πληρώνει μόνο ένα φόρο «κατ' αποκοπήν» (μακτού¹³) και οι σφουγγαράδες του νησιού ψαρεύουν ελεύθερα στις θάλασσες της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας.

Η Σύμη, λοιπόν, οικονομικά ανεξέλεγκτη απ' τον κατακτητή, προσπαθεί να θεμελιώσει οικονομία βασισμένη στις συνθήκες και τους όρους που διέπονται από τη γεωγραφική θέση και την εδαφολογική διαμόρφωσή της και προσαρμοσμένη στο ιδιόμορφο καθεστώς που την πλαισιώνει.

Αναδιοργανώνει την εμπορική ναυτιλία της και τη σπογγαλιεία, που γίνονται οι βασικοί πλουτοπαραγωγικοί κλάδοι της οικονομίας της, επικουρημένοι από τη ναυπηγική και τις σχετικές βιοτεχνίες, και ασκεί διαμετακομιστικό εμπόριο, αφού βρίσκεται στον εμπορικό δρόμο που συνδέει την Κωνσταντινούπολη με την Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου¹⁴.

Η ιχθυαλιεία και γενικά η συστηματική εκμετάλλευση των βυθών της συμαϊκής παραλίας και των απέναντι μικρασιατικών ακτών, από την Κνίδο και την Τάτσα ως την Απλοθήκα και ακόμη πιο πέρα, αναπτύχθηκε σημαντικά, ενώ η περιορισμένη στο λιγιστό, αλλά γόνιμο χώμα του νησιού γεωργική απασχόληση προσπόριζε το ψωμί¹⁵ και τα *μαειρέματα* (όσπρια) στις οικογένειες, που ασχολούνταν μ' αυτή, και η κτηνοτροφία γιδοπροβάτων κάλυπτε σε ικανοποιητικό βαθμό τις ανάγκες του νησιού σε γαλακτοκομικά προϊόντα¹⁶.

Η ελαιοκομία¹⁷ και η αμπελουργία¹⁸, ευνοημένες από το ξερό αλλά γόνιμο έδαφος, προόδευσαν επίσης αισθητά.

Οι Συμιακοί, που εκμεταλλεύτηκαν εντατικά τους φυσικούς πόρους του νησιού τους, επιζήτησαν, κάτω από τις ευνοϊκές συνθήκες της οικονομίας τους, και την πνευματική τους πρόοδο.

Στα μέσα περίπου του 18ου αιώνα (1765) ιδρύθηκε η Σχολή της Αγίας Μαρίας, που, — όπως δείχνουν οι κώδικες - *μαθηματόρια* που διασώθηκαν, — ακολουθούσε πρόγραμμα μαθημάτων προσαρμοσμένο στα προγράμματα των πιο γνωστών Ελληνικών Σχολών της εποχής εκείνης¹⁹. Στην ονομαστή αυτή Σχολή δίδαξαν γνωστές προσωπικότητες²⁰ και φοίτησαν πολλοί που διακρίθηκαν στην νεοελληνική πνευματική ιστορία²¹.

Στην Επανάσταση του 1821 συμμετέχει, παρόλα τα προνόμια της, πρώτη²² απ' τα Δωδεκάνησα η Σύμη με τα καράβια της και όλο το μάχιμο έμπυχο δυναμικό του νησιού²³.

Όπως ήταν επόμενο, η σπογγαλιεία, οι βιοτεχνίες, το εμπόριο μαραιώνονται. Η ισχνή απόδοση των γεωργοκτηνοτροφικών πόρων και η περιορισμένη στα παράλια της Σύμης ιχθυαλιεία αδυνατούν να καλύψουν έστω και τις στοιχειώδεις ανάγκες της. Ατονεί έτσι στα χρόνια της Επανάστασης κάθε οικονομική δραστηριότητα.

Τα πυκνά δάση από βελανιδιές, που σκέπαζαν τις γύρω από την πόλη βουνοπλαγιές της Βίγλας και της Νουλιάς και προμήθευαν την ξυλεία για τα έπιπλα των σπιτιών, καθώς επίσης και τα ελαιόδεντρα κόπηκαν κι έγιναν ξυλοκάρβουνα. Από τότε τα βουνά αυτά της Σύμης παραμένουν φαλακρά²¹.

Το Πρωτόκολλο του Λονδίνου (1830) αφήνει έξω απ' τα όρια της Ελλάδας τη Σύμη και τα άλλα νησιά της Δωδεκανήσου. Η οικονομία του νησιού, αποσθρωμένη από την επαναστατική οκταετία, δέχεται νέα πλήγματα από τις τουρκικές αρχές που της περιορίζουν τα προνόμια²⁵ και επιβάλλουν βαριά φορολογία. Αρχίζει από τότε ο εκπατρισμός των Συμιακών.

Αλλά την πρώτη δεκαετία μετά το 1860 η οικονομία της Σύμης μπαίνει σε μια νέα ανοδική πορεία με την εισαγωγή του σκαφάνδρου στη σπογγαλιεία ως μέσου κατάδυσης (1863). Το σκάφανδρο επιτρέπει πολύ μεγαλύτερη σε διάρκεια και σε βάθος παραμονή, και χωρίς τον κίνδυνο της «νόσου των δυτών».

Τα κέρδη που απέφερε τότε η σπογγαλιεία ήταν τόσα, ώστε οι Συμιακοί έκαναν το λάθος να αδιαφορήσουν για τη χρήση της κινητήριας δύναμης του ατμού στη ναυσιπλοΐα. Έχασαν έτσι την ευκαιρία να εκσυγχρονίσουν τη ναυτιλία τους, ενώ η Χίος και η Κάσος, που δέχτηκαν ανεπιφύλακτα την «ατμήρη» ναυτιλία, ελέγχουν σήμερα τα τρία πέμπτα του εμπορικού στόλου της Ελλάδας.

Οπωσδήποτε το εμπόριο σπόγγων, πηγή πλούτου, προσφέρεται ως ευκαιρία δράσης στους Συμιακούς. Ιδρύονται αξιόλογοι σωμαϊκοί σπογγεμπορικοί Οίκοι στην Αγγλία, τη Γαλλία και άλλες χώρες της Ευρώπης²⁶.

Ανάλογα δραστηριοποιείται και η ναυπηγική²⁷, για να επαρκέσει στις ανάγκες της σπογγαλιείας και στις παραγγελίες που δέχεται από τη Χίο, την Κρήτη, τη Μυτιλήνη και την Κύπρο.

Επιπλέον αναπτύσσονται οι συναφείς με τη σφουγγαροδουλειά βιοτεχνίες. Τα σιδηρουργεία, με εκατοντάδες εργάτες και τεχνίτες, καλύπτουν τις ανάγκες όχι μόνο της σπογγαλιείας αλλά και της ιστιοφόρου ναυτιλίας σ' ολόκληρο το Αιγαίο και τη Μέση Ανατολή. Το ίδιο συμβαίνει και με τα μακ-χαρμιάζιδικα²⁸, τα βαρελ-λάδικα, τα τερεκ-κέδζιδικα και πλήθος άλλες βιοτεχνίες: δουλεύουν ολόκληρο το χειμώνα, για να μπορούν να ανταποκρίνονται στις ζητήσεις της σφουγγαροδουλειάς.

Πλάι σ' αυτές υπάρχουν και οι βιοτεχνίες που εξυπηρετούν ανάγκες των κατοίκων, τρέχουσες ή υψηλότερης στάθμης: αρτοποιεία, ραφεία, βυρσοδεψεία, υποδηματοποιεία, ασβεστοποιεία, ξυλουργικές βιοτεχνίες, χρυσοχοεία.

Χαρακτηριστικό της εγχώριας παραγωγής είναι ο μεγάλος καταμερισμός εργασίας που υπήρχε, ακόμη και στα παλαιότερα χρόνια. Στη ναυπηγική π.χ., ένα κλάδο στον οποίο οι Συμιακοί σημείωσαν μεγάλη πρόοδο, με τη φήμη τους απλωμένη και έξω από το νησί, υπήρχαν διάφοροι κλάδοι: ειδικοί για τα τρεχαντήρια, τις βάρκες κ.λπ.

Στην ξυλουργική, τη *μαραγοσόνη*, υπήρχαν οι ειδικοί στα κουφώματα, στα έπιπλα, στα τραπέζια (πβ. το επώνυμο *Τραπεδζάς*) κ.λπ., στη σιδηρουργία, οι ειδικοί στις καμπάνες²⁹, στα σιδερικά πλοίων, σιδερικά οικιακής χρήσης κ.λπ. Ο καταμερισμός αυτός είναι δείγμα οπωσδήποτε προχωρημένης μορφής οικονομίας με ποιοτικά ανεβασμένη ζήτηση, που ενθάρρυνε την εξειδικευμένη παραγωγή.

Το εμπόριο του νησιού και ιδιαίτερα το χονδρικό, κυριαρχεί στις αγορές του Αιγαίου και των απέναντι μικρασιατικών παραλίων από την Κνίδα ως την Αττάλεια και τη Μερσίνα. Τα είδη της υφαντουργίας, τα ναυτιλιακά εφόδια και τα γεωργικά εργαλεία, τα αποικιακά και άλλα εισαγόμενα τρόφιμα τα προμηθεύονταν τα γύρω νησιά και οι περιοχές της ΝΑ και Ν. Μικράς Ασίας μέσω της Σύμης. Ζωηρή εμπορική κίνηση και μεγάλο ύψος συναλλαγών, με βάση το λιμάνι της Σύμης, πραγματοποιείται απευθείας με τις αγορές της Ευρώπης και της Μ. Ανατολής³⁰.

Γενικά η Σύμη από τα μέσα του περυσμένου αιώνα μέχρι και την πρώτη δεκαετία του αιώνα μας είχε το προβάδισμα στην οικονομία του ΝΑ Αιγαίου.

Ο πληθυσμός, που το 1850 ήταν 8.000, το 1900 έφτασε τις 18.000³¹ (Πίνακας II) και συγκεντρώθηκε σ' ένα αστικό οικισμό, πραγματική πόλη, την πρώτη από τις τρεις της Δωδεκανήσου³².

Οι στεγαστικές συνθήκες εκεί ήταν καλές. Κάθε οικογένεια είχε ιδιόκτητη κατοικία³³. Γενικά άλλωστε η Σύμη τα χρόνια αυτά ζούσε την πιο ακμαία εποχή της.

Στα χρόνια αυτά της μεγάλης οικονομικής ακμής διαμορφώθηκαν και αληθινά δημοκρατικοί κοινοτικοί και κοινωνικοί θεσμοί³⁴.

Για την εκλογή δημάρχου γινόταν καθολική ψηφοφορία. Ψήφιζαν όλοι οι άνδρες του νησιού, οποιαδήποτε κι αν ήταν η καταγωγή και η περιουσία τους³⁵, εφόσον είχαν συμπληρώσει το 20ό έτος της ηλικίας τους και είχαν πληρώσει την *καταβολή*, δηλαδή την εισφορά τους στο Δήμο. Απ' τη φορολογική αυτή υποχρέωση υπαλλάσσονταν οι άποροι και οι ηλικιωμένοι.

Αλλά και για την υποβολή υποψηφιότητας δεν λαμβανόταν υπόψη η κοινωνική προέλευση και η οικονομική κατάσταση του υποψήφιου.

Υποψηφιότητα μπορούσε να υποβάλει κάθε συμιακός πολίτης που είχε συμπληρώσει το 35ο έτος της ηλικίας του και είχε τα πολιτικά και

αστικά του δικαιώματα, δεν κατείχε άλλη διοικητική ή δικαστική θέση, δεν καθυστέρουσε χρέη προς την Κοινότητα και δεν είχε καταδικαστεί για πλημμέλημα ή κακούργημα. Από την υποψηφιότητα αποκλείονταν μόνο οι αγράμματοι και εκείνοι που είχαν συμπληρώσει το 70ό έτος της ηλικίας τους³⁶.

Οι γυναίκες δεν εψηφίζαν (ούτε βέβαια ψηφίζονταν), ενώ οι «μη εντόπιοι» σύζυγοί τους είχαν και τα δύο αυτά δικαιώματα.

Το δήμαρχο, που εκλεγόταν άμεσα απ' τους άνδρες του νησιού, πλαισίωνε ένα δωδεκαμελές δημοτικό συμβούλιο και μια εικοσιτετραμελής γερουσία, που αυτή εκλεγόταν έμμεσα από εκλέκτορες, τους οποίους όριζαν οι ενορίτες των 13 ενοριακών ναών.

Αργότερα καθιερώθηκε η εκλογή και δεύτερου δημάρχου, αναπληρωτή του πρώτου και ταμιά του Δήμου.

Η θητεία των δημοτικών αρχόντων διαρκούσε μόνο ένα έτος, για να μπορεί να ανανεώνεται συχνά η λαϊκή εμπιστοσύνη. Αρμόδιο όργανο για αποφάσεις σε σοβαρά θέματα (κατάργηση προνομίων, σύναψη δανείων, επιβολή φόρου κ.λπ.) ήταν η γενική συνέλευση όλων των ανδρών του νησιού (αποφάσιζε «δια βοής», έπειτα από εισήγηση του δημάρχου). Έτσι, παράλληλα με το αντιπροσωπευτικό σύστημα, λειτουργούσε και ο θεσμός της άμεσης δημοκρατίας.

Οι γυναίκες της Σύμης, που δεν συμμετείχαν, όπως είδαμε, στην ανάδειξη των δημοτικών αρχών ούτε στη γενική συνέλευση, απόκτησαν ωστόσο, εθνικά, πολιτική δύναμη τόσο μεγάλη, που μπορούσε ακόμη και να καταλύσει τις δημοτικές αρχές³⁷. Όσες φορές οι πράξεις των δημοτικών αρχόντων δεν ήταν σύμφωνες με το κοινό αίσθημα, γυναίκες δυναμικές οργάνωναν πορεία προς το Δημαρχείο και απαιτούσαν από το Δήμαρχο να πάρει θέση και, αν αυτή δεν τους ικανοποιούσε, αξίωναν την παραίτησή του³⁸.

Οι δημοτικοί άρχοντες της Σύμης, εκτός από τις καθιερωμένες αρμοδιότητες, είχαν και την ευθύνη της οργάνωσης και συντήρησης της εκπαίδευσης, της ιατροφαρμακευτικής περίθαλψης όλων των κατοίκων, της επίλυσης των διαφορών ανάμεσά τους, της τήρησης του ληξιαρχείου και του συμβολαιογραφείου, της περιφρούρησης των προνομίων και των εθνικών παραδόσεων.

Στον οικονομικό τομέα είχαν σημαντική εξουσία³⁹, επιβάλλανε τους φόρους και διαχειρίζονταν την κοινοτική περιουσία.

Στον κοινωνικό τομέα ο Δήμος εξασφάλιζε, όπως σημειώθηκε, ιατροφαρμακευτική περίθαλψη⁴⁰ σε όλους τους κατοίκους του νησιού, δωρεάν, με κοινοτικούς γιατρούς⁴¹, που όριζε ο ίδιος ο πληθυσμός⁴² και τους διόριζαν και μισθοδοτούσαν οι δημοτικοί άρχοντες, και με το Δημοτικό Φαρμακείο, πάντοτε άρτια οργανωμένο και εφοδιασμένο⁴³.

Βοήθεια στους άπορους Συμιακούς πρόσφερε η Μονή Πανορμίτη, το φιλανθρωπικό Σωματείο «Ο Χρυσόστομος»⁴⁴ και η ιδιωτική πρωτοβουλία⁴⁵.

Η εκπαίδευση παρεχόταν επίσης δωρεάν από το Δήμο σε αγόρια και κορίτσια⁴⁶. Υπήρχαν 6 Δημοτικά σχολεία, 4 αρρεναγωγεία και 2 παρθεναγωγεία⁴⁷, καθώς και 3τάξιο σχολαρχείο⁴⁸ με επιπρόσθετες τις 2 πρώτες τάξεις του 4τάξιου Γυμνασίου. που ο Δήμος επάνδρωνε με ικανούς εκπαιδευτικούς.

Στην ανύψωση του πνευματικού επιπέδου των Συμιακών συντελούσαν δύο μορφωτικά σωματεία, το «Αναγνώστηριον η Αίγλη» και ο «Λαϊκός Σύλλογος Νιρεύς»⁴⁹.

Μέσα σ' ένα τέτοιο περιβάλλον πραγματοποιήθηκε και η ίδρυση του ερασιτεχνικού θεατρικού ομίλου «Ο Σοφοκλής» το 1881⁵⁰, που έδινε παραστάσεις με δικό του θίασο ή μετακαλούσε από την Αθήνα θιάσους⁵¹ που παρουσίαζαν έργα από το ρεπερτόριό τους.

Η κοινωνία, που διαμορφώθηκε κάτω από τέτοιες συνθήκες, δεν είχε στεγανά. Η κοινωνική άνοδος ήταν καταρχήν δυνατή σε όλους, χωρίς κοινωνικές προκαταλήψεις. Ας μην ξεχνάμε, ότι είναι η εποχή της ανόδου της αστικής τάξης.

Το 1909 - 1910 η εγκαθίδρυση του νεοτουρκικού συνταγματικού καθεστώτος ανακόπτει την οικονομική πρόοδο της Σύμης, γιατί καταργεί το προνομιακό καθεστώς των Νότιων Σποράδων στο Αιγαίο.

Ο κίνδυνος της οικονομικής παρακμής, η υπαγωγή της παιδείας στον άμεσο έλεγχο της Νέας Τουρκίας, η υποχρεωτική στρατιωτική θητεία, αναγκάζουν τους Συμιακούς να αποφασίσουν ομόφωνα στη λαϊκή γενική συνέλευση του 1911⁵² ομαδική μετανάστευση όλων των κατοίκων της Σύμης στην ελεύθερη Ελλάδα⁵³. Αλλά ο κίνδυνος αυτός αποσοβήθηκε με τον Ιταλοτουρκικό πόλεμο του 1911 - 12.

Το 1912 η άφιξη των Ιταλών στα νησιά πανηγυρίζεται από τους κατοίκους, όχι μόνο γιατί τους απαλλάσσει από τον τουρκικό ζυγό, αλλά και γιατί πιστεύουν, ότι η εξέλιξη αυτή σύντομα θα τους οδηγήσει στην ένωση με την Ελλάδα, όπως διέδιδαν σκόπιμα οι Ιταλοί.

Γρήγορα όμως διαπιστώθηκε ότι είχε γίνει, απλώς, αλλαγή κυριαρχίας.

Οι οικονομικές και πολιτικές δυσχέρειες πολλαπλασιάστηκαν. Με την αποκοπή τους από το μικρασιατικό κορμό, τα νησιά Ρόδος, Σύμη, Χάλκη, Κάρπαθος, Κάσος, Τήλος, Νίσυρος, Κως, Κάλυμνος, Λέρος, Πάτμος, Αστυπάλαια (η Ικαρία και το Καστελλόρριζο είχαν μείνει έξω απ' τα σχέδια των Ιταλών), τα Δωδεκάνησα όπως ονομάζονται τώρα, απομονώνονται οικονομικά.

Η νέα κατάσταση έπληττε περισσότερο τη Σύμη, που βρισκόταν σε αμεσότερη επαφή με την απέναντι Ανατολία. Ως έδαφος ξένης επικράτειας

έχανε το δικαίωμα της ελεύθερης σπογγαλιείας στα τουρκικά νερά, αλλά και της ιχθυαλιείας ακόμη στα εκτεταμένα παράλια της «Τραχειάς Ασίας» (είναι τα απέναντι από τη Σύμη μικρασιατικά παράλια). Η ναυπηγική⁵⁴, οι βιοτεχνίες, το εμπόριο αποκόπηκαν από τις ζωτικές πηγές και αγορές τους και στο λιμάνι της Σύμης αχρηστεύτηκε ο σημαντικός ρόλος του διαμετακομιστικού εμπορίου της Δ. και Ν. Μικράς Ασίας. Έτσι η οικονομία της Σύμης, κλεισμένη στα περιορισμένα πλαίσια του ιταλοκρατούμενου Αιγαίου, έχανε τις προϋποθέσεις της προηγούμενης λειτουργίας και ανάπτυξής της.

Το μεγαλύτερο μέρος του δυναμικού εργασίας του νησιού αναζήτησε καταφύγιο στις ΗΠΑ, την Αργεντινή, την Αίγυπτο και την Ελλάδα, με αποτέλεσμα ο πληθυσμός, που το 1912 αριθμούσε 22.450 κατοίκους, μέσα στα πρώτα πέντε χρόνια της ιταλικής κατοχής να κατέβει στις 7.300 κατοίκους (1917)⁵⁵. Έφυγε δηλαδή το 68% του πληθυσμού. Με αυτή τη δημογραφική αποδυνάμωση η οικονομία σημειώνει κατακόρυφη πτώση (Πίνακας II).

Εντούτοις, στα πρώτα μετά τον Πρώτο παγκόσμιο πόλεμο χρόνια, οι Συμιακοί κατορθώνουν να αναδιοργανώσουν τη σπογγαλιεία τους. Και η ναυπηγική και η σιδηρουργία συντελούν άλλη μία φορά στην αναγέννηση της οικονομίας.

Το 1923 το νησί αποκτά πλήρες⁵⁶ αναγνωρισμένο γυμνάσιο⁵⁷, που ανοίγει στους συμιακούς νέους το δρόμο για την κοινωνική σταδιοδρομία και την είσοδο στα ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα⁵⁸.

Το 1926 η κρίση της στερλίνας σωριάζει σε ερείπια την οικονομία της Σύμης, που πουλούσε τα σφουγγάρια της κυρίως στη Μεγάλη Βρετανία.

Οι Συμιακοί ξαναζούν το δράμα του ξεριζωμού από την πατρίδα. Μετοικούν στη γειτονική Ρόδο⁵⁹.

Μετά την άνοδο του φασισμού σκλήρυνε η στάση των κατακτητών. Εκπαιδευτικοί και κληρικοί υποβλήθηκαν σε σκληρές διώξεις. Αλλά ο αφελληνισμός της Δωδεκανήσου, που αποτέλεσε στόχο των Ιταλών, δεν πραγματοποιήθηκε.

Το 1937 οι Ιταλοί ανατρέψανε το καθεστώς της κοινοτικής αυτονομίας. Τα εξοντωτικά μέτρα της φασιστικής διοίκησης κλόνισαν άλλη μια φορά τη σπογγαλιεία, που μαζί με το εμπόριο πέρασε στα χέρια των Ιταλών.

Ένα νέο μεταναστευτικό ρεύμα Συμιακών δημιουργήθηκε με προορισμό τη Γαλλία, τις ΗΠΑ και την ελεύθερη Ελλάδα⁶⁰.

Στο Δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο, μετά το κίνημα του Μπαντόλιο, η Σύμη πέρασε στη γερμανική διοίκηση. Λόγω θέσεως οι εμπόλεμοι διεκδικούσαν τη Σύμη με επιμονή⁶¹. Ανατινάξεις και βομβαρδισμοί των Συμμάχων και των Γερμανών μεταβάλανε ένα μεγάλο μέρος της πόλης της σε ερείπια.

Στις 8 Μαΐου 1945 υπογράφηκε εκεί το Πρωτόκολλο της παράδοσης της Δωδεκανήσου στους Συμμάχους και στις 7 Μαρτίου του 1948 ενσωματώθηκε μαζί με τ' άλλα Δωδεκάνησα στην Ελλάδα.

Το λιμάνι της ήταν άδειο από καΐκια, τα περισσότερα αρχοντικά της ξέσκεπα, τα περισσότερα σπίτια της παλιάς πόλης γκρεμισμένα, τα ναυπηγεία σχεδόν έρημα, η οικονομία διαλυμένη.

Οι κάτοικοι, που αριθμούσαν τότε 4.090⁶², αποδύθηκαν σε μια νέα προσπάθεια και στη δεκαετία 1946 - 1955 η σπογγαλιεία σημείωσε μιαν ακόμμη, την τελευταία της, αναλαμπή.

Από το 1955 και πέρα άρχισε η ύφεση. Και μια νέα, εσωτερική και εξωτερική μετανάστευση ακολούθησε προς Ρόδο, Πειραιά, Κογκό⁶³, Αυστραλία. Ο πληθυσμός έπεσε στις 2.273 το 1981 (Πίνακας II).

Όσοι έμειναν ασχολήθηκαν με το εμπόριο ή την υλιεία, πολύ λίγοι με την κτηνοτροφία, ελάχιστοι με τη γεωργία και τη μελισσοκομία. Λίγοι τέλος με τη ναυπηγική, την ξυλουργική και τη σιδηρουργία.

Οι περισσότεροι μπήκαν στην υπηρεσία πλοίων της εμπορικής ναυτιλίας, ενώ ο μη παραγωγικός πληθυσμός, τα γυναικόπαιδα και τα άτομα της τρίτης ηλικίας, ζούσαν με εμβάσματα των συγγενών τους από το εξωτερικό⁶⁴.

Μετά την τουρκική εισβολή στην Κύπρο (1974) ματαιώνονται οι ημερήσιες εκδρομές τουριστών από τη Ρόδο στο απέναντι τουρκικό Μαρμαρίς και οι τουριστικοί πράκτορες της Ρόδου επιλέξανε τη Σύμη ως τόπο κατάλληλο για τις εκδρομές των πολυάριθμων τουριστών της Ρόδου.

Έτσι άρχισε να γράφεται ένα νέο κεφάλαιο στην οικονομική ιστορία του νησιού. Καθημερινά 3 - 4 ημερόπλοια μεταφέρουν από τη Ρόδο στη Σύμη 200 - 250 τουρίστες το καθένα. Η Σύμη εισπράττει τουριστικό χρήμα και γίνεται ευρύτερα γνωστή⁶⁵. Εστιατόρια και τουριστικά καταστήματα εμφανίστηκαν για την προσφορά υπηρεσιών⁶⁶. Η συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση σε τουριστικά κρεβάτια αποτελεί κίνητρο για τη δημιουργία ξενοδοχείων πρώτης κατηγορίας και πολλών «πανσιόν»⁶⁷. Με το νέο αυτό οικονομικό κίνητρο οι μετανάστες Συμιακοί ανακαινίζουν τα ιδιόκτητα σπίτια τους και ανάλογα συμπεριφέρονται οι μόνιμοι κάτοικοι⁶⁸.

Η οικοδομική δραστηριότητα προκάλεσε μεγάλη ζήτηση χτιστών, υδραυλικών, ηλεκτρολόγων και ώθησε αρκετούς από τους κατοίκους στα νεωτερικά αυτά επαγγέλματα. Συγχρόνως τονώθηκε η απασχόληση με την ξυλουργία και τη σιδηρουργία και αυξήθηκε η ναυπηγική δραστηριότητα για να ικανοποιηθεί η αυξημένη ζήτηση σε σκάφη αναψυχής διαφόρων ειδών. Ευεξήγητη είναι και η αύξηση της αλιευτικής δραστηριότητας και η συναφής πύκνωση στο επάγγελμα των ψαράδων.

Με τη διάνοιξη δρόμων που συνδέουν το λιμάνι με το Πέδι και τις

Ιερές Μονές Μιχαήλ Ρουκουνώτη και Αρχαγγέλου Μιχαήλ του Πανοριμίτη αγοράστηκαν τα πρώτα αυτοκίνητα (αγροτικού τύπου, αγοραία και δύο μικρά πούλμαν) που εξυπηρετούν τους κατοίκους στις μετακινήσεις τους. Ένα απ' τα αγοραία αυτοκίνητα το οδηγεί γυναίκα, μετανάστης που επαναπατρίστηκε.

Πολλοί από τους Συμακούς, που υπηρετούν σε πλοία της εμπορικής ναυτιλίας⁶⁹, εξελίχθηκαν σε πρώτους πλοιάρχους, ενώ μερικοί αγόρασαν τα πρώτα τους πλοία. Συγκροτήθηκε Ναυτιλιακή Εταιρεία με λαϊκή βάση, η Α.Ν.Ε.Σ., με μετόχους κατοίκους της Σύμης και μετανάστες, που αγόρασαν καινούργιο σκάφος, το «Σύμη Ι», για τη γραμμή Σύμης - Ρόδου σ' όλη τη διάρκεια της χρονιάς.

Παράλληλα με το Γενικό Λύκειο λειτουργεί από το Σεπτέμβριο του 1983 και Τεχνικό - Επαγγελματικό Λύκειο Ναυτικής κατεύθυνσης εναλλασσόμενης εκπαίδευσης στα πλαίσια του εκπαιδευτικού προγράμματος της Ε.Ο.Κ.

Από το 1984 λειτουργούν δύο Τράπεζες, η Ιονική - Λαϊκή και η Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος, επανασυστάθηκε δε και πρόκειται σύντομα να λειτουργήσει Ειρηνοδικείο.

Καταλήγοντας επιθυμώ ν' αναφερθώ με συντομία στη μέθοδο έρευνας που ακολούθησα κατά την εργασία μου.

Η πρόταση του μεγάλου λαογράφου και εθνολόγου Sigurd Eriksen για την *culture rescue*, δηλαδή τη διττή βίωση του πολιτισμού και από το φορέα του πολιτισμού και από το μελετητή, ακολουθήθηκε όσο μου ήταν δυνατό.

Κατά τις επανειλημμένες μεταβάσεις και μακρές πυραμονές μου στο νησί, απ' το οποίο και κατάγομαι, γνωρίστηκα με τους πιο πεπειραμένους επαγγελματίες ψαράδες, τις γυναίκες και τα παιδιά τους, δηλαδή άτομα σε διάφορες θέσεις του οικογενειακού κύκλου, ερασιτέχνες ψαράδες, παλαιμάχους σφουγγαράδες, ναυτικούς, ναυπηγούς, αλλά και άντρες και γυναίκες έξω από τον αλιευτικό και ναυτικό κύκλο, που με τις πληροφορίες τους θα συμπλήρωναν το υλικό της έρευνας. Περνούσα μαζί τους ώρες πολλές είτε στο χρόνο της ανάπαυσής τους στο σπίτι ή το καφενείο είτε, προκειμένου για τους επαγγελματίες ψαράδες, στο χρόνο της δουλειάς: την ώρα που ξεψάριζαν τα δίχτυα, που πουλούσαν τα αλιεύματα, που μπάλλωναν τὰ δίχτυα στην παραλία. Παρακολουθούσα την απογευματινή τους αναχώρηση για τη ρίψη των δικτύων και την πρωινή τους επιστροφή στο λιμάνι για την πώληση των ψαριών.

Έπρεπε να παρατηρηθούν *in situ* και ήταν απαραίτητο να γίνω αποδεκτή από αυτούς πείθοντάς τους, ότι ενδιαφέρομαι πραγματικά για τη δουλειά τους, τις ασχολίες τους, τα προβλήματά τους, για τα οποία σκόπευα να γράψω ένα βιβλίο. Αυτό επέτρεψε τη στενή παρατήρηση ορισμένων απόψεων της συμπεριφοράς τους και φάσεων της εργασίας τους και τη βίωση των συγκινήσεών τους.

Ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στην επιλογή των προσώπων στα οποία θα εστιζόταν η έρευνα. Έπρεπε να είναι όσο γίνεται πιο αντιπροσωπευτικά των διαφόρων ομάδων και να έχουν τη θέληση να συνεργαστούν στη διεξαγωγή της έρευνας. Καταβλήθηκε προσπάθεια να υπάρχουν ανάμεσά τους, όπου ήταν δυνατό, εκπρόσωποι τριών γενεών και των δύο φύλων.

Μέσα σε ατμόσφαιρα οικειότητας πάρθηκαν συνεντεύξεις, καταγράφηκαν οικογενειακά δέντρα, απ' τα οποία καταχωρίστηκαν εδώ εκείνα που παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον: εκείνα στα οποία το συγγενικό δίκτυο είναι πολύ ευρύ και δείχνει τη συνέχιση του αλιευτικού επαγγέλματος διά μέσου των γενεών και εκείνα στα οποία διαπιστώνεται η επαγγελματική και κοινωνική κινητικότητα (*professional and social mobility*) από γενεά σε γενεά.

Ορισμένα σημεία της έρευνας για να θεμελιωθούν χρειάζονταν και ποσοτική ανάλυση, σύμφωνα πάντοτε με το πνεύμα του Ερίχσον που είναι και ο εισηγητής της. Απαιτήθηκε για το σκοπό αυτό επίμονη αναζήτηση προς πολλές κατευθύνσεις.

Για να καταδειχθεί π.χ. η θέση που κατέχει η αλιεία στον πρωτογενή τομέα της παραγωγής και γενικότερα το ποσοστό συμμετοχής των ψαράδων στον οικονομικά ενεργό πληθυσμό του νησιού, έπρεπε πρώτα πρώτα να καθοριστεί ο οικονομικά ενεργός πληθυσμός της Σύμης. Τα στοιχεία όμως που υπήρχαν στη διάθεσή μας δεν ήταν πλήρη, δηλαδή τα στοιχεία που δόθηκαν από το Δήμο Σύμης, το Λιμενικό Σταθμό Σύμης, την Εθνική Στατιστική Υπηρεσία (απογραφή καταστημάτων). Οι εκλογικοί κατάλογοι Σύμης (αναθ. 1982) είχαν το μειονέκτημα να περιλαμβάνουν και Συμιακούς που κατοικούν μόνιμα στη Ρόδο, τον Πειραιά και την Αθήνα. Η «Εκτίμηση της οικονομικής κινήσεως της νήσου Σύμης βάσει στοιχείων για το 1979», που είχε γίνει από την Πανσυμμαϊκή Ναυτική Ένωση (ΠΑ.ΝΑ.Ε) και στάθηκε πολύ χρήσιμη, δεν κάλυπτε το σημαντικό για τη διάρθρωση της οικονομίας του νησιού διάστημα από το 1979 ως το 1984. Έτσι χρειάστηκε να προβώ σε καταγραφή όλων των επιχειρήσεων, των καταστημάτων και των απασχολούμενων στους διάφορους τομείς των τριών κλάδων της παραγωγής.

Για το μορφωτικό επίπεδο των ψαράδων έπρεπε να μιλήσουν οι αριθμοί. Για το σκοπό αυτό ερευνήθηκε το Αρχείο του Πανορμίτειου Γυμνα-

σίου και Λυκείου Σύμης και συγκεκριμένα οι Γενικοί Έλεγχοι των ετών 1923 (έτους ίδρυσης του Πανορμίτειου Γυμνασίου) μέχρι και 1984. Έτσι εξακριβώθηκε το ποσοστό συμμετοχής των παιδιών των ψαράδων κατά φύλο στη Μέση Εκπαίδευση.

Για τη διερεύνηση των συμαϊκών ιδιωτισμών που αναφέρονται στην εργασία μου επισκέφθηκα επανειλημμένα και ερεύνησα το αρχαιακό υλικό που είναι κατατεθειμένο στο Κέντρο Συντάξεως του Ιστορικού Λεξικού της Νεοελληνικής Γλώσσας της Ακαδημίας Αθηνών.

ΜΕΡΟΣ ΉΡΩΤΟ

Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Η κατηγορία της αλιείας⁷⁰ που υσκείται σ' ένα τόπο καθορίζει και το είδος των σκαφών που θα χρησιμοποιηθούν.

Επειδή στη Σύμη υπάρχει παράκτια αλιεία, τα σκάφη για το ψάρεμα είναι διχτυάρικα και παραγαδιάρικα, σε διάφορους τύπους: *τριχαδίηρια* (τρεχαντήρια), *βότες* (μπότες), *γναλ-λάδιζες βάρκες* ή *γνάλ-λες* (γυάλες) και ελάχιστα *φελ-λούκια* (φελούκια), απομεινάρια από παλαιότερη χρήση (Πίνακας VII).

Όλα κατασκευάζονται στο νησί από τους караβομαραγκούς και είναι μηχανοκίνητα. Παλαιότερα η κίνηση γινόταν με τα κουπιά και το πανί.

Για την κατασκευή όλων των σκαφών χρησιμοποιούσαν άλλοτε ξύλο *μοιρονιάς*, δηλαδή μουριάς (για τη *σααρμολόση*, τους σκαρμούς, δηλαδή τις πλευρές του σκάφους) και πεύκου (για τα *μαδέρια* και την *καρίνα*), που τα προμηθεύονταν από τα αντικρινά μικρασιατικά παράλια.

Τώρα χρησιμοποιούν για την κατασκευή ολόκληρου του σκάφους ξύλο πεύκου, που το φέρνουν από τη Ρόδο.

Τα έβαφαν συνήθως σε χρώμα γκρι, από την εποχή που απαγορεύτηκε το ψάρεμα στα μικρασιατικά παράλια, για να ξεφεύγουν από τον έλεγχο και την καταδίωξη των Τούρκων, όταν παραβίαζαν τα χωρικά τους ύδατα.

Τα περισσότερα αλιευτικά σκάφη έχουν ονόματα Αγίων και αρκετά το όνομα της γυναίκας ή του παιδιού του ψαρά⁷¹.

Σε όλη την έκταση της μεσογειακής λεκάνης χρησιμοποιούνται παρεμφερή όργανα ψαρέματος με τις ευνόητες διαφορές, μεγάλες ή μικρές, ανάλογα με τις ιδιαίτερες συνθήκες κάθε τόπου (διαμόρφωση βυθού, είδη ψαριών), αλλά και με την αντίληψη και την επινοητικότητα των ψαράδων.

Τα περισσότερα όργανα που χρησιμοποιούν οι ψαράδες της Σύμης κατασκευάζονται από τους ίδιους. Έχει αποτυπωθεί σ' αυτά και μια πείρα αιώνων.

Τελευταία άρχισε η χρήση βιομηχανοποιημένων εργαλείων, συνέργων και βοηθητικών, που εκτοπίζουν τα παλαιά χειροποίητα εργαλεία και εξαρτήματα πολλών αλιευτικών οργάνων κατασκευασμένων από τους ίδιους και με φυσικές ύλες. Με την επικράτησή τους τα σύγχρονα όργανα επιβάλλουν και τις ονομασίες τους. Έτσι πολλοί παλαιοί όροι αχρηστεύονται και σιγά-σιγά θα ξεχαστούν. Όπως συνέβη π.χ. με τη βιομηχανοποιημένη καλαμαριέρα που αντικατέστησε το χειροποίητο *κωτερό* (εργαλείο για το ψάρεμα των καλαμαριών).

Τα δίχτυα είναι το κύριο εργαλείο του ψαρά της Σύμης. Σήμερα είναι από νάυλον. Προηγουμένως ήταν *παθακερά* (από βαιμβάκι) και παλαιότερα *λιναρένα* (από λινάρι) και για να συντηρηθούν είχαν ανάγκη από πολλές περιποιήσεις: βάψιμο, ξέπλυμα με γλυκό νερό⁶², άπλωμα και πολύ καρίκωμα. «*Τα λιναρένα και τα παθακερά εν έχαν αδοχή όπ-πως τα νάυλο βού'χοιμε σήμ-μερο. Έχα βερισσότερες δζημιές. Εδάφαμέ da (τα βάφαμε) για να σκοουραίνου, να μη da αποφεύγει το ψάρι. Με τηβ βαφή δυναμιών-νει ο σπάχος. Η βαφή συντηρεί τα δίχτυα όπ-πως η βογιά το ξύλο. Άμ-μα τά'δαφες κάθε δύο μήνες, εδιατηρούδα δρία χρόνια. Άμ-μα'ε dá'δαφες εκαταστρέφουδασ σ' ένα χρόνο*».

Από το 1955 γενικεύθηκε η χρήση των δίχτυών από νάυλον, που έχουν μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα και αντοχή σε σύγκριση με τα βαμβακερά και τα λινά⁷³. Εξαιτίας της διαφάνειάς τους δεν γίνονται αντιληπτά από τα ψάρια.

Τα νάυλον δίχτυα επιπλέον δεν βάφονται και δεν χρειάζονται ξέβγαλμα με γλυκό νερό (ξεπλένονται σε θαλασσόνερο). Χρειάζονται άπλωμα, για να στεγνώσουν τα χόρτα της θάλασσας και τα κομματάκια από *τραίνα* (τραγάνα, πέτρα αφράτη του βυθού), που μπλέκονται πάνω τους —στεγνά αφαιρούνται πιο εύκολα,— και για να μπαλλωθούν, γιατί τα μπλεξίματα σε πέτρες του βυθού τους προξενούν ζημιές⁷⁴.

Για την βαφή των δίχτυών έπαιρναν φελλό του πεύκου (πίτυκα, πιτύκι), και τον κοπάνιζαν στη *γούρα* (πέτρινο γουδί) με *κόπανο* (ξύλινο γουδοχέρι) ή με *χάλικα* (μεγάλο χαλίκι) χάμω, ώσπου να γίνει ψιλός σαν αλεύρι. «*Βαφές'εν έχαμε ψεύτικες. Επααίν-ναμε gi εκόβγαμε φελ-λό don πεύκου ή επιάν-ναμεν από τηθ θάλασ-σα. Έχε βοσότην* (μεγάλη ποσότητα) *η θάλασ-σα μέσα. Ωραία πράματα! Ερρίχτα da από την Ανατολή* (την απέναντι μικρασιατική παραλία)».

Έρριχναν τον κοπανισμένο φελλό σ' ένα καζάνι *βακ-κιρένο*⁷⁵ (χάλκινο) με νερό που έβραζε στη φωτιά. «*Στήν αρχήν έπαιρε χρώμα γόκ-κίνο κι άμ-μα εψήν-νετο galá* (καλά), *έρχετο στο καφεδί. Πολλές φορές εβάλ-λαμε gi* (κι) *ακάτσαρα γή* (ή) *ασκινό* (είδη θάμνων), *για να δυναμώσει, 'α σφίξει η βαφή*».

Όταν ήταν έτοιμη η βαφή, περίμεναν να κατακάτσει (κατακαθίσει) στον πάτο το κόσσανο (κατακάθι), και να κρωώσει λίγο. Τότε βουτούσαν τα δίχτυα για λίγο και τα έβγαζαν για να τ' απλώσουν «*Βούτ-τήμα γαι βγάλ-λωμα για να μη γάουνται* (καίγονται)».

Η χρήση των διχτύων από νάυλον απάλλαξε τους ψαράδες απ' την κοπιαστική φροντίδα της βαφής.

Τα δίχτυα σήμερα ο ψαράς τα αγοράζει έτοιμα. Παλαιότερα τα έπλεκε ο ίδιος ή τα έπλεκαν γυναίκες ⁷⁶ επί παραγγελία, με τη *σαϊτ-τα*⁷⁷. Το μέγεθος των ματιών του διχτυού το κανόνιζαν η πλέχτρα με ειδικό καλαμάκι.

Το σχήμα τους είναι ορθογώνιο παραλληλόγραμμο.

Ο ψαράς πρέπει *να τα ῥματώσει, να τα κάτσει πά'* (πάνω) *στα κατζίλια* ⁷⁸ (ή *τρουσουλ-λια*)», δηλαδή να τα συγκρατήσει από ανθεκτικά σχοινιά που τα τοποθετεί κατά μήκος των δύο μεγάλων πλευρών τους. Στο καζίλι της επάνω πλευράς των διχτύων είναι περασμένα τα *φελ-λά* ή *φελ-λιά* (επιπλωτήρες από φελλό), ενώ στην κάτω πλευράς οι *μολυβίδες* (μολυβένια βάρη): *«Στο κατζίλι της πάνω μεριάς του διχτυού βάλ-λουμε da φελ-λά, για να τηβ βαστού ψηλά, και στην κάτω (μεριάς) βάλ-λουμε τις μολυβίδες, για να τηβ βαστού γάτω. Ὅπ-πως στέκεται ο άθ-θρωπος στέκεται και το δίχτυ μέσα στην θάλασσα»*.

Με νήμα ⁷⁹ πιο χοντρό απ' του διχτυού στερεώνουν κατά ορισμένα διαστήματα⁸⁰ το καζίλι πάνω στο δίχτυ, σχηματίζοντας με το νήμα, από δέσιμο σε δέσιμο (στερέωμα), το *καμάρι* (καμπύλη) που *ξιπερεύγει* (εξέχει), από το δίχτυ.

Με τα καμάρια αραιώνουν και απομονώνουν τις μολυβίδες στο πάνω καζίλι και τους φελλούς στο κάτω, για να μην κυλούν⁸¹ όλοι μαζί σε ένα μέρος. *«Τα καμάρια σγροατού da φελ-λά και τις μολυβίδες στις θέσεις τω. Ὅνταν εν είναι do καμάρι, ῶα (θα) φεύγουν οι μολυβίδες και τα φελ-λά κι ῶεθ θα κάηται (δεν θα κάθεται) το δίχτυ γαλά»*.

Φελλό τοποθετούν κάθε τέσσερα καμάρια. Ὅσο για τις μολυβίδες, η πυκνότητά τους εξαρτάται από το είδος του διχτυού. Αν πρόκειται για *αθάσα* (κοντόδιχτα) *«πά' στα τέσσερα καμάρια βάλ-λουμε gi ένα μολόβι, γιατί ῶναι της νύχτας δίχτυα κι ῶεθ θέλον (δε θέλουν) βάρος πολ-λύ»*.

Στα *«δίχτυα του άζωσιμάτου»*⁸², με μήκος 10-12 οργιές⁸³, που ρίχνονται την ημέρα, τοποθετούν τα μολύβια πιο πυκνά: *«ένα γαμάρι άδειο κι ένα με μολυβίδα»*, για να είναι βαριά και να βυθίζονται γρήγορα, ώστε να μη προλαβαίνουν να φύγουν τα ψάρια.

Για όλα αυτά, συγκεκριμένα: α) για τα αλιευτικά σκάφη, και β) τα όργανα του ψαρέματος και τον τρόπο, τεχνικές κ.λπ. χρήσεις τους βλ. Παράρτημα Α'.

ΕΜΨΥΧΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ

Στα φελούκια το πλήρωμα αποτελούσαν δύο άτομα⁸⁴: ο *καπιτάνιος*— *ιδιοκτήτης* — *αφειδιό*, που *’θώρεγ γναλ-λί*⁸⁵, δηλαδή ανίχνευε το βυθό με το βυθοσκόπιο, και ο *σύδροφος* (μεριδιούχος - εργάτης) που καθόταν στα δύο κουπιά.

Στις γυάλες το κανονικό πλήρωμα ήταν τρία άτομα: ο καπετάνιος — *ιδιοκτήτης* - *αφεντικό*, που ανίχνευε και εδώ το βυθό, και δύο σύντροφοι — *μεριδιούχοι* - *εργάτες* που κάθονταν στα κουπιά, τέσσερα εδώ, γιατί η γυάλα είναι βαριά βάρκα.

Στα σημερινά μηχανοκίνητα αλιευτικά σκάφη, γυάλες, τρεχαντήρια και μπότες, το πλήρωμα συνήθως είναι δύο άτομα, σπάνια τρία. Στα ελάχιστα φελούκια που απόμειναν εργάζεται ένα μόνο άτομο.

Από τις εισπράξεις αφαιρούν πρώτα τα έξοδα, που τους βαρύνουν όλους⁸⁶ εξίσου, και έπειτα κάνουν τη μοιρασιά.

Παλιά, πριν από το 1950, όταν τα σκάφη χρησιμοποιούσαν πανιά και κουπιά για τις μετακινήσεις τους, ο καπετάνιος-ιδιοκτήτης έπαιρνε ένα μερίδιο για τις προσωπικές του υπηρεσίες, ένα για το σκάφος που διέθετε και ένα για τα δίχτυα, ενώ οι σύντροφοι έπαιρναν από ένα μερίδιο.

Από το 1950 και πέρα, που τα αλιευτικά σκάφη έγιναν μηχανοκίνητα, ο καπετάνιος - *ιδιοκτήτης* παίρνει ένα μερίδιο για τις προσωπικές του υπηρεσίες και ένα για το σκάφος και τον εξοπλισμό του, δηλαδή συνολικά δύο μερίδια, ενώ οι σύντροφοι από ένα μερίδιο⁸⁷. *«Ο καπιτάνιος, επειδή βάλ-λει τηβ βάρκα, τημ μηχανή, τα δζένια (σύνεργα) παίρει διπλό μεριδικό. Βγάλ-’λουμεν από την εισπραξη da έξοδα κι ύστερα μεράδζουμε»*.

Παλαιότερα το είδος του αλιευτικού σκάφους, που χρησιμοποιούσε ο ψαράς, καθόριζε και **το σύστημα της εργασίας** καθώς επίσης, ως ένα σημείο, και το πρόγραμμα της ζωής του.

α) Ψάρεμα με το φελ-’λούκι.

Επειδή το φελούκι είναι μικρή βάρκα, το ψάρεμα μ’ αυτό περιοριζόταν στις γύρω από τη Σύμη θάλασσες και διαρκούσε από τα ξημερώματα μέχρι μια δυο ώρες πριν από τη δύση του ήλιου. *«Εσηκων-νούμετ-’τα στις μια απού τα μεσάνυχτα. Επιάν-ναμε do φανάρι και ποδαρώδας επουαίν-ναμε δυο ώρες δρόμο στον ’Αιβ Βασίλη⁸⁸, στο Τολί⁸⁹ ή όπου αλ-’λού έχαμε ’φησμένη δηβ βάρκαμ μας. Οι δρόμοι δύσκολοι. Σκότος. Μόνομ-μόνον ’ά παράγεμρες (να παραπατούσες) ’α π-’έσεις κάτω ’α σκοτωθείς»*.

Έπρεπε, προτού να ανατείλει ο ήλιος, να έχουν ρίξει τη βάρκα στη θάλασσα (αποβραδīs την είχαν τραβήξει στην παραλία) και να ξεκινήσουν για το ψάρεμα. *«Εφαρεύγαμε γούλη δην ημέρα, άλ-’λος με το γναλ-λί,*

άλ-λος με ἔποτονιές (πετονιές) ἄλ-λος με καετή (καθετή) κι ἄλ-λος με παρα-
άδια. Γούλη δην ημέρα μες στην βάρκα, μες στο νήλιο γή στο κοῦο».

Μια δυο ὥρες πριν ἀπὸ τὴ δύση ἐπέστρεφαν στὴν πλησιέστερη κα-
τάλληλη παραλία⁹⁰. «*Ἀμ-μα εράσ-σαμε, εβάλ-λαμε da ψάρια στα κοφίνια*
—*στις βάρκες ἔχαμε βάδα (πάντοτε) δυο τριά κοφίνια—έβαλ-λέ da ο σύδροφος*
στον ὄμο gi εκατίβαιν-νε ποδαρώδας στογ Γιαλό (Κάτω Πόλη)». Ἐπρεπε να
βιαστεί να φθάσει στὴν πόλη, για να προλάβει να πουλήσει τα ψάρια. Αν
δεν προλάβαινε, επειδὴ δεν εἶχε πάγο στὴ διάθεσή του για να τα συντη-
ρήσει, τα ἔδινε αναγκαστικά στους *μανάβηδες* (ψαροπώλες).

Ὁ καπετάνιος ἔπαιρνε τὸ δρόμο για τὸ Γιαλό μόνο ἀφοῦ ἔπλενε και
τακτοποιούσε τα εργαλεία και τὴ βάρκα, που τὴν τραβούσε ἔξω στὴν
παραλία. «*Εσιναιδιούμετ-ἔα βαρέες-παρέες κι ἐπιάν-ναμε δις ιστορίες γούλο*
(όλο) βερί ψαρκιής κι ἔμ (δεν) μας φαίνετον ο δρόμος. Η συνδζήτηση ἦτογ
γούλο βερί ψαριώ. Ἐν ἔχεν ἐτότες⁹¹ πολιτικά και ἄλ-λα θέματα».

Πήγαιναν στα σπίτια τους να πλυθοῦν, να ξεκουραστοῦν λίγο, «*ἄ(να)*
πιον do καφεδάκι do», να δειπνήσουν «*με καμ-μιά σηπιά, καμ-μιά σμαρίδα*
ψητή ἄ πιού γαι λ-λίο γρασάκι —στηδ δουλειάν ἔν ἐπίν-να βοτ-τέ» ἢ τρα-
βούσαν για τὸ καφενεῖο «*ἄ πιού γαι-μιά (ενν. μαστίχα)*».

Κοιμόνταν λίγες ὥρες και «*στημ μια ἡάλε (πάλι) ἀπού τα μεσάνυχτα*
επαίρα do δρόμο για τηβ βάρκα».

Κάθε βράδυ ἐπέστρεφαν στο Γιαλό, ἐκτός αν ἐπιανε τρικυμία, ὁπότε
διανυκτέρευαν σε παραλιακά ξωκκλήσια ἢ μοναστήρια⁹² ἢ σε καμιά σπη-
λιά, π.χ. στους Δύο Γιαλούς κοντά στις Διαβατές (νησίδες στα δυτικά
τῆς Σύμης). «*Αυτή ἔτον η δζωή τωβ βαρκώ δωμ μικρώ. Παιδεία (ταλαι-
πωρία) κι ἐτότες (τότε) οι αθρώποι*».

Ἐξουθενωτικὴ ἦταν ἡ δουλειά στα φελοῦκια: ἐξαντλητικὸ ὠρᾶριο
εργασίας (τρίωρη ἢ τετράωρη πεζοπορία ἀπὸ δύσβατα μονοπάτια), ὁλοῆ-
μερο σκύψιμο του καπετάνιου στο βυθοσκόπιο ἢ τὴν καθετὴ και τα ἄλλα
ὄργανα, κωπηλασία του συντρόφου ἀπ' τὴν ἀνατολὴ ὡς τὴ δύση του ἡλίου
μέσα σ' ἓνα μικρὸ σκάφος που ταλαντευόταν ἀπ' τὸ κύμα ἢ τὸ θαλάσσιο
ρεύμα. Και, βέβαια, ἀγωνία, αν θα πουληθεῖ τὸ ἀλιεύμα.

β') *Ψάρεμα με τὴ γνάλ-λα.*

Επειδὴ οἱ γνάλες εἶναι βάρκες μεγάλες και σκεπαστές, οἱ ψαράδες
που τις χρησιμοποιούσαν μπορούσαν να ψαρεύουν μακριὰ ἀπὸ τὴ Σύμη,
γύρω ἀπ' τ' ἄλλα Δωδεκάνησα (Τήλο, Νίσυρο, Χάλκη κ.λπ.).

Ἡ ἐξόρμηση διαρκούσε περίπου δώδεκα με δεκαπέντε μέρες. Μέσα
στὴ βάρκα, ἐκτός ἀπὸ τα σύνεργα τῆς ψαρκιής, υπήρχαν ὅλα τα ἀπαραί-
τητα: *μονές* (κλινοσκεπάσματα), εἶδη ρουχισμοῦ—ἀπαραίτητα *ριτσινά-*
δες⁹³ (αδιάβροχα)— *τρόφιμα⁹⁴*, νερό, μαγγάλι για τις κρύες βραδιές και

τέντα για τη βροχή. «Όταν ήτο βροχιακή, έχα δέδα (τέντα) και μαγάλ-λίμες στ' αβάρι. Η φωτιά 'τον απαραίτητη».

Τις νύχτες κοιμόνταν μέσα στη βάρκα ή, αν το επέτρεπε ο καιρός, στο ύπαιθρο, σε ομαλές παραλίες.

Για να μη τους χαλούν τα ψάρια που έπιαναν —δεν διέθεταν ψυγεία— τα πάστωνα⁹⁵ με αλάτι που μάζευαν από τις γούρνες (αλατόγourνες) κι όταν η βάρκα γέμιζε 'λατιστά (παστωμένα ψάρια) επέστρεφαν στο Γιαλό να τα πουλήσουν, «και πάλε» (δηλαδή να ξεκινήσουν πάλι για νέο ψάρεμα).

Τα ψάρια τα πουλούσαν με τους ψαρομανάβηδες, «αν εσιν-φωρούσα στη διμή», ή μόνοι τους οκ-κάν - οκ-ζά⁹⁶, γιατί οι ψαρομανάβηδες «εκμεταλ-λεύουδα τους ψαράδες».

«Η δζωή του ψαρά και με τηγ γνάλ-'λαν ήτο ανραν-νισμένη πολ-λό. Σ' έξι πηχώβ βάεκα έπρεπεν 'α (να) δουλέψου, 'α φάου, 'α κοιμηθού».

Ο ψαράς που ψάρευε με τη γνάλα ήταν βέβαια απαλλαγμένος απ' την καθημερινή επίπονη τρίωρη ή τετράωρη πορεία του ψαρά με το φελούκι. Ωστόσο ήταν κι αυτός υποχρεωμένος να εργάζεται και να ζει επί 12 ως 15 μέρες σ' ένα σχετικά μικρό χώρο με ήλιο ή βροχή, να κωπηλατεί ή να ιστιοπλοεί, ώσπου να φτάσει στα αλιευτικά πεδία, σε θάλασσες συνήθως τρικυμισμένες⁹⁷. Επιπλέον ένα μεγάλο μέρος από τα κέρδη του περνούσε πάλι στους ψαρομανάβηδες, που διέθεταν το προϊόν.

γ') Ψάρεμα με τα μοτόρια.

Μετά το 1950 οι ψαράδες της Σύμης έβαλαν στα σκάφη μοτόρια (πετρελαιομηχανές). Περιορίσαν έτσι την απασχόληση, ενώ παράλληλα αύξησαν την παραγωγή. «Σε μιαν ώρα βάεις, όπου θέλεις. Έτοτες ήτομ μαρτύριο. Άλα κουπιές».

Εντούτοις η εργασία του ψαρά παραμένει κοπιαστική. Οι περισσότεροι ψαρεύουν κυρίως με δίχτυα. Πρέπει λοιπόν μια δυο ώρες πριν από τη δύση να βρεθούν στα αλιευτικά πεδία για να καλάβου τα δίχτυα⁹⁸. Εάν ρίξουν τα δίχτυα μέχρι 5-6 μίλια μακριά απ' το Γιαλό⁹⁹, επιστρέφουν αυθημερόν, όταν έχει πια νυχτώσει. Μετά την απαραίτητη οπωσδήποτε ξεκούραση στον καφερέ λίγες ώρες τους μένουν για ύπνο, γιατί μόλις χαράσσει πρέπει να βρίσκονται στο μέρος που έχουν ρίξει τα δίχτυα και να τα λεβάρου.

Στην επιστροφή προς το Γιαλό ξιφαρίζου τα δίχτυα και στη συνέχεια χωρίζουν τα ψάρια σε ποιότητες, ώστε φτάνοντας στο λιμάνι να είναι έτοιμοι να τα πουλήσουν.

Μετά την πώληση καθαρίζουν το σκάφος και περιποιούνται τα δίχτυα¹⁰⁰.

Το μεσημέρι κάνουν ένα μικρό διάλειμμα για φαγητό στο σπίτι και επιστρέφουν για να συνεχίσουν βιαστικά το μπάλωμα.

Σε λίγο θα ξεκινήσουν για το *καλάρισμα* των διχτυών, που, όπως σημείωσα, γίνεται πριν από το ηλιοβασίλεμα.

Το ψάρεμα με τα μοτόρια επιβάλλει ένα ωράριο εργασίας συνολικά δεκαοκτώ - δεκαεννιά ωρών¹⁰¹.

Επειδή οι ψαράδες του νησιού είναι πολλοί και τα ψάρια λίγα, αρκετοί αναγκάζονται να βγαίνουν έξω από τους ψαρότοπους της Σύμης, στην Τήλο, τη Χάλκη κ.λπ. που έχουν άφθονα ψάρια, και να απουσιάζουν από τα σπίτια τους πολλές μέρες και να κοιμούνται τη νύχτα στα σκάφη τους ή σε αμμουδερές παραλίες. *«Μέραν νύχτα στηβ βάρκα. Κοιμούμετ-τέ στους λάβους, τις ερημιές. Στα σαράδα μου χρόνια δζήτημα αν εκοιμήθην ένα χρόνο στο σπίμ μου (σπίτι μου)»*. Όταν γεμίσουν τα ψυγεία τους με ψάρια, επιστρέφουν για τη διάθεση του προϊόντος στο Γιαλό ή στον Πανορμίτη¹⁰² ή στη Ρόδο ή στην Κάμειρο Σκάλα της Ρόδου.

Η **αλιευτική δραστηριότητα** στη Σύμη, όπως και σε πολλά άλλα νησιά και παραλιακούς οικισμούς, αποτέλεσε παλαιότερα—σε μεγάλο βαθμό και σήμερα—οικογενειακή¹⁰³ ή συντροφική απασχόληση.

Στις μικρομονάδες (μικρά αλιευτικά σκάφη: φελούκια, γυάλες, μπότες, τρεχαντήρια), εργαζόταν ο πατέρας με τα παιδιά του ή με ξένους, με τη μορφή ιδιότυπου συνεταιρισμού. Οι ψαράδες - συνεργάτες του αφεντικού αντί για μισθό έπαιρναν μερίδιο από το προϊόν.

Η εξέλιξη ωστόσο των συνεργατών σε αυτοτελείς και αυτοδύναμους επαγγελματίες ψαράδες δεν ήταν δύσκολη,—και όχι μόνο για τα παιδιά του καπετάνιου-αφεντικού, που κανονικά διαδέχονταν τον πατέρα, αλλά και για τους συντρόφους - συνεργάτες, που δεν τους συνέδεε η οικογενειακή σχέση,—γιατί και η τέχνη, καθαρά εμπειρική, κατακτιόταν με τον καιρό και τα απαιτούμενα κεφάλαια δεν ήταν σημαντικά. Επομένως υπήρχε δυνατότητα για τέτοια εξέλιξη. *«Το επάγγελμα του ψαρά στη Σύμη 'εν ήτο βοτ-τέ μονοπωλιακό. Όποιος έχεθ θέληση 'α γενεί ψαράς, εγένετο»*.

Υπήρχε, εντούτοις, οικογενειακή παράδοση. Δηλαδή παλιά, αλλά και σήμερα ακόμη, το επάγγελμα του ψαρά είναι σαν κληρονομικό: *«οι γριπάρηδες και οι τρατάρηδες από πατέρα σε γιού»*. Αυτό φαίνεται και από το οικογενειακό δέντρο των Κουενακίων (οικογ. Παπακαλοδοούκα).

Οι ψαράδες της Σύμης είναι εξάλλου όλοι ντόπιοι¹⁰⁴. *«'Εν έχει ξένους ψαράδες στησ Σύμη. Μόνο σφογαράδικες μηχανές ερκούδαν από τη Γάλυμνο»¹⁰⁵*. *«Έχει τόσους πολλούς ψαράδες η Σύμη! Πιστεύω 'α μην έχει άλ-'λο νησ-σί. Όλος ο κόσμος ψαρεύγει. Κι οι μεγάλοι κι οι μικροί. Τί άλ-'λο 'α κάμεις στησ Σύμη άμ-μα 'ε βάεις στο ψάρεμα; Σπάνιο 'α βρεις οικογένεια 'α μην έχει βάρκα»*.

Ο αύξων αριθμός του Λεμβολόγιου Σύμης είναι 1.046 (12.1.1986) σε

σύνολο πληθυσμού, σύμφωνα με τα στοιχεία της απογραφής του 1981, 2.273 κατοίκων. Δηλαδή αναλογεί μία βάρκα σε κάθε 2,17 κατοίκους.

Σήμερα, που οι τιμές πώλησης των ψαριών είναι υψηλές, επειδή η ζήτηση ψαριών είναι μεγαλύτερη από την προσφορά, οι ψαράδες πολλαπλασιάστηκαν. Την ποσοτική αυτή μεταβολή παρατηρούν και οι ίδιοι. Και την ερμηνεύουν σωστά.

Τα ίδια κίνητρα, σε συνδυασμό με την ευκολία απόκτησης των μέσων για την απασχόληση, αύξησαν και τον αριθμό των ερασιτεχνών ψαράδων¹⁰⁶: «Σήμ-μερο γέρονται γούλοι ψαράδες. Επολ-λήγα γι οι ερασιτέχνες. Τώρα γέρονται κι οι τσοπάν-νηδες¹⁰⁷ ψαράδες. Επειδή θωρούς του βγάλ-λουμ μαϊ-διά¹⁰⁸ (χρήματα) οι ψαράδες, σου λέει: 'Α γενούμε γι εμείς ψαράδες! Και 'φήν-νου da μαδριά (στάνες), που βορούσαν να γενούβ βασιλιάδες ετσά που 'κρίβηγε do τυρί γαι το γάλας».

Μολοντούτο η Σύμη δεν παρουσίασε την απαιτούμενη προσαρμοστικότητα στον τομέα αυτό της παραγωγικής δραστηριότητας, όπως συνέβη σε άλλους αλιευτικούς οικισμούς.

Τα νεότερα τελειοποιημένα τεχνικά μέσα ελάχιστα χρησιμοποιήθηκαν από τους ψαράδες κάτοικους της Σύμης, που έμειναν στην πλειονότητά τους ψαράδες του παλιού καιρού.

Δεν διαθέτουν τα κεφάλαια που είναι απαραίτητα για την εκμηχάνιση της παραγωγής (μηχανότρατες). Επιμένουν στη χρήση των μικρών παλαιών αλιευτικών μέσων, που τα χειρίζονται μεμονωμένα άτομα και έτσι διαιωνίζεται ένα ατομοκεντρικό πνεύμα και η παραδοσιακή άσκηση της δραστηριότητας αναπαράγεται σταθερά. Ας προστεθεί η έλλειψη έργων υποδομής, που θα διευκόλυναν επίσης την ανάπτυξη κινήτρων (δεν υπάρχουν αλιευτικά λιμάνια).

Μετά την απελευθέρωση έγινε προσπάθεια να προχωρήσει η Σύμη στην άσκηση μέσης αλιείας. Δημιουργήθηκε ένας συνεταιρισμός, αγοράστηκε ένα σκάφος, αλλά μετά από λίγα χρόνια ο συνεταιρισμός διαλύθηκε.

Στην κατεξοχήν ανδρική αυτή δραστηριότητα λίγες γυναίκες συμμετείχαν επαγγελματικά («*αλ-λίες γυναίκες εψαρεύαν επαγγελματικά*»), αν και πολλές βοηθούσαν τους άνδρες τους.

Έτσι, σύμφωνα με τις μαρτυρίες των πληροφορητών μου, μάλλον ως εξαίρεση πρέπει να δούμε ορισμένες γυναίκες, που ασχολήθηκαν επαγγελματικά με την καθετή, τον γρίπο, την εξαγωγή σφουγγαριών, κάποτε μάλιστα με ιδιαίτερη επίδοση¹⁰⁹.

Ας σημειωθεί ότι μαρτυρίες για την απασχόληση και γυναικών στο ψάρεμα υπάρχουν και στους περιηγητές του 18ου αιώνα¹¹⁰.

Είναι πάντως αξιοσημείωτο, ότι η —περιορισμένη έστω— αυτή άσκηση της δραστηριότητας από τις γυναίκες, που επισημαίνεται στο παρελθόν,

σήμερα έχει σχεδόν διακοπεί¹¹¹. Και οι σύγχρονες μαρτυρίες αναφέρονται αποκλειστικά στο παρελθόν: «*Η κόρη της Κοιλιάρας, του Κοιλιαριού, καμ-μιάν εικοσαριά χρονιά, επάαιν-νε στο ψάρεμα. Είδα τη γι εγώ μιαφ φορά στομ Μόλο του Παερσιώτη. Επάαιν-νεμ με τον αφέδη της (τον πατέρα της) κι εβούτ-τα γι έβγαλ-λε σφογάρια*». «*Η Κατσιλ-λαινα ασχολείτομ μόνομ με καετή, ενώ η Σταματούλ-’λα του π-’ Παδακιού ετράβα γρίπο, έλαμνε (κωπηλατούσε)*»).

Εννοείται ότι η συμμετοχή αυτή οφειλόταν στην ανάγκη να μην αλλοιωθεί ο αυστηρά κλειστός τότε οικογενειακός χαρακτήρας της δραστηριότητας. Για να μη δίνει μερίδιο σε ξένο σύντροφο ο άντρας, «*η γυναίκα του Γιώργη του Ταβατζά, τον Δημήτρη τον τσοπάν-νη η κόρη, έφημ-νε da παιδιά της στημ μίνα της κι επάαιν-νε στο ψάρεμαμ με τον άδρα της κι εκάετο στα κοντιά. Έθελέ δην ο άδρας της για σύδροφο κι ό,τι ψάρια επιάν-ναν, ήτοδ δικά τω. Έτον η μόνη γυναίκα που δούλευγε στα παραάδια*».

Παλαιότερα η αλιευτική δραστηριότητα συνδυαζόταν με τη σφουγγαροδουλειά, ιδιαίτερα στις κατηγορίες των γυμνών δυτών¹¹² και τα *καμακάδικα*¹¹³.

Πολλοί ασχολούνταν από τα μέσα του Σεπτέμβρη ως τα τέλη του Απρίλη στο ψάρεμα και από το Μάιο ως τις 14 του Σεπτέμβρη έλειπαν στο *βούτ-τος*, δηλαδή εργάζονταν ως γυμνοί δύτες στην εξαγωγή σφουγγαριών.

Σήμερα, που δεν ασκείται πια σπογγαλιεία στη Σύμη, η συμπληρωματική αυτή δραστηριότητα έχει εκλείψει.

Παλαιότερα, εξάλλου, οι ναυτικοί των μικρών εμπορικών σκαφών, παράλληλα με το μεταφορικό έργο που ασκούσαν, ψάρευαν και πουλούσαν το προϊόν της αλιείας τους. Πηγαίνοντας π.χ. στην Τήλο να αγοράσουν μέλι, αμύγδαλα κ.λπ. και να πουλήσουν είδη ενδύσεως και τρόφιμα, έμεναν και μια μέρα να ψαρέψουν. Αλλά κι αυτό δεν γίνεται πια. Το βιοτικό επίπεδο έχει ανέβει και αποφεύγουν την ταλαιπωρία.

Μεταπολεμικά εμφανίστηκε ο συνδυασμός των διακοπών των εργαζόμενων σε πλοία του εμπορικού ναυτικού με την άσκηση αλιευτικής δραστηριότητας γύρω στο νησί.

Ορισμένοι ψαράδες, ιδιαίτερα νέοι, για να καλύψουν τις ανάγκες του χειμώνα, όταν το ψάρεμα δεν αποδίδει, και για να ανανεώσουν τον εξοπλισμό των αλιευτικών σκαφών τους υπηρετούν σε εμπορικά πλοία¹¹⁴ από τις αρχές του Νοέμβρη¹¹⁵ ως τα τέλη του Απρίλη, ενώ από το Μάιο ως το τέλος του Οκτώβρη ασχολούνται με το ψάρεμα, όπως φαίνεται και από τα οικογενειακά δέντρα Γεωργίου Γεωργά και Νικόλα Καρβαϊλ-λη.

Στο παρελθόν ήταν σχεδόν άγνωστη αυτή η επαγγελματική κινητικότητα (professional mobility, *mobilité professionnelle*). Σπάνια ο ψαράς έφευγε

από το επάγγελμά του για να στραφεί σε άλλη απασχόληση¹¹⁶. Ήταν ισόβιος ψαράς.

Από την εποχή της ενσωμάτωσης της Δωδεκανήσου στην Ελλάδα η κατάσταση άλλαξε, ιδιαίτερα για τα παιδιά των ψαράδων και τους εξαρτημένους εργασιακά από τον καπετάνιο, που μετακινούνται προς την εμπορική ναυτιλία ή τη μετανάστευση¹¹⁷ ή άλλα επαγγέλματα στεριανά¹¹⁸, όπως φαίνεται από τα οικογενειακά δέντρα Β. Κοντίτση και Μ. Αλεξόπουλου.

Τα παιδιά των ψαράδων σήμερα ακολουθούν το επάγγελμα του πατέρα τους σε πολύ μικρότερη αναλογία συγκριτικά με το παρελθόν¹¹⁹. Τους αποθαρρύνει η επίπονη απασχόληση και η αβέβαιη και όχι ανάλογη προς την προσπάθεια οικονομική απόδοση. Αντίθετα η αμοιβή στο εμπορικό ναυτικό είναι σταθερή και οι συνθήκες εργασίας καλύτερες. Τα στεριανά πάλι επαγγέλματα τους δίνουν τη δυνατότητα να παραμείνουν στο νησί. (Βλ. οικογενειακό δέντρο Μ. Αλεξόπουλου και οικογένειας Παπακαλοδούκα).

Η ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟ-ΙΟΝΤΟΣ

Η πώληση των ψαριών γινόταν στο παρελθόν, όπως σημειώθηκε και προηγουμένως, από τον ίδιο τον ψαρά ή από τους *μανάβηδες* (ψαρομανάβηδες).

Όπως είναι ευνόητο, ο παραγωγός κέρδιζε πολύ περισσότερα, αν πουλούσε ο ίδιος το προϊόν του.

Οι ψαρομανάβηδες, ενεργώντας και από μια θέση πλεονεκτική, εκμεταλλεύονταν τον ψαρά και στο ζύγισμα και στην τιμή. «Οι *μανάβηδες εκλέφταμ μας στη αζναριά*¹²⁰ κι *επλερών-ναμ μας μάγο* (παρακάτω, πιο λίγα)». Εντούτοις δεν υπήρχε πάντα άλλη λύση: δεν διέθεταν ούτε τον απαιτούμενο για τη διάθεση της παραγωγής στις γειτονιές χρόνο—τους απορροφούσε εξολοκλήρου το ψάρεμα,— ούτε *πάγο*¹²¹ για να διατηρήσουν τα ψάρια, αν έμεναν απούλητα. «*Είμετ-τα γουρασμένοι και γρουπνημένοι* (ξενουχτισμένοι) *κι εθέλαμεν 'α πάμεν 'α ξικουραστούμε*. Ήτον η *κούραση πολ-λί. Με το δρόμο* (με τα πόδια) *τα κατιβάδζαμε da ψάρια*».

Όταν στα χρόνια της Ιταλικής κατοχής ιδρύθηκε παγοποιείο στη Ρόδο¹²², προμηθεύονταν απ' εκεί *πάγο* οι ψαρομανάβηδες της Σύμης, αλλά δεν έδιναν *πάγο* στους ψαράδες. «*Εδών-να βάγο μοναχά για πάρτη δω: για να τω βασάιν-νον da ψάρια πιο φρέσκα*. Στους ψαράδες *'εν εδών-να βάγο για δική δω χρήση*. *Ελέα δω* (τους έλεγαν): *'Εν έχουμε βάγο*. *Για να τω da πααίν-νονν εκεινώ da ψάρια*».

Αναγκαστικά λοιπόν οι ψαράδες πουλούσαν μόνοι τους τα ψάρια μόνο όταν ήταν λίγα, καθώς κατέβαιναν από το Χωριό (Πάνω Πόλη) στο Γιαλό (Κάτω Πόλη). Όταν το προϊόν ήταν άφθονο και συνεπώς αυξημένος

ο κίνδυνος να τους μείνει απούλητο και να το πετάξουν, κατέφευγαν στους ψαρομανάβηδες με την αναπόφευκτη εκμετάλλευση της πλεονεκτικής τους θέσης. Ο ψαράς υπέκυπτε και δεν διαπραγματευόταν και για τον πρόσθετο λόγο ότι, αν πήγαινε σε άλλο ψαρομανάβη για μια καλύτερη προσφορά, τα ψάρια, με το άδειασμα και ξαναάδειασμα απ' τα κοφίνια, πάθαιναν φθορά κι έπεφτε η τιμή τους. «Υποχρεωτικά εδών-ναμέ da όσα όσα. Πάγος 'εν υπήρχε. Τι εθέλαμεν 'α τα κάουμε; Λμ μας επομέναν, ερρίχταμέ da. Το κέρδος έπαιρέ do ο manάβης».

Παρατηρείται εδώ ένα αντιφατικό φαινόμενο, χαρακτηριστικό της οικονομικής αυτής σχέσης: όσο πιο πλούσια ήταν η παραγωγή—και, θεωρητικά, μεγαλύτερη η δυνατότητα κέρδους του παραγωγού,—τόσο πιο έντονη γινόταν η εξάρτησή του από το μεσάζοντα και η εκμετάλλευσή του από αυτόν: οι τιμές που του πρότειναν οι ψαρομανάβηδες¹²³ γίνονταν ακόμη χαμηλότερες: «Όταν επ-πέφταλ λάσπη da ψάρια (πιάναμε πάρα πολλά) μάγο (παρακάτω) οι τιμές. Ελέαμ μας οι manάβηδες: τί 'ba τα κάμω τόσα ψάρια; Γλυκόν 'α τα κάμω; 'Εθ θα βορέσω 'α τα πουλήσω. Κι ένας σωρό ψευτιές».

Έτσι το κέρδος, που κανονικά ανήκε στους παραγωγούς, περνούσε στους μεσάζοντες.

Η εξάρτηση έπαιρνε κι άλλες, πιο προχωρημένες μορφές. Η έλλειψη κεφαλαίων για την ανανέωση του εξοπλισμού των σκαφών και τη συντήρηση της οικογένειας τους χειμερινούς μήνες (όταν το ψάρεμα δεν αποδίδει) υποχρέωνε τους ψαράδες να παίρνουν δάνεια από τους ψαρομανάβηδες. Για την αποπληρωμή τους οι ψαράδες δεσμεύονταν να προσφέρουν όλη την παραγωγή τους με όρους δυσμενείς¹²⁴ (χαμηλή τιμή, κακό ζύγισμα). «Εδανείζα τους οι manάβηδες, για να τωφ φέρονον γούλα τω (όλα τους) da ψάρια οι ψαράδες».

Εξάλλου, μόλις έληγε η περίοδος της συνεργασίας, οι ψαράδες, επειδή οι εισπράξεις του καλοκαιριού δεν επαρκούσαν για τις ανάγκες του χειμώνα, ζητούσαν συνήθως να ανανεώσουν τη συμφωνία με τους ψαρομανάβηδες και για την επόμενη περίοδο, γιατί, κλείνοντας τη συμφωνία, έπαιρναν και μια προκαταβολή.

Με τον τουρισμό αντιστράφηκε η σχέση προσφοράς και ζήτησης: η ζήτηση ψαριών έγινε μεγαλύτερη από την προσφορά. Μόλις φθάσει το ψαροκάικο στην παραλία, τα ψάρια γίνονται ανάρπαστα. Δεν υπάρχει λόγος συνεπώς να τα δώσει ο ψαράς στους ψαρομανάβηδες. «Σ'χεδόν όλοι τους εκόψαμε. Τώρα ο ψαράς της Σύμης έχει τη δύναμη 'α πουλά μοναχός του. Τώρα τα ψάρια 'ναι λ-λία (λίγα). Το ψάριφ φεύγει. Με το δελτίο!».

Ελάχιστοι, και μόνο στην περίπτωση που θα έχουν πολύ μεγάλη ψαριά, τη δίνουν στους ψαρομανάβηδες, «για να νετ-τέρου διο γλήγορα».

Φυσικά και οι όροι της συναλλαγής έχουν μεταβληθεί.

Κατά κανόνα πάντως οι ψαράδες πουλούν τώρα οι ίδιοι την παραγωγή τους, σε ιδιώτες και στα εστιατόρια. Η τιμή του ψαριού είναι συνήθως η ίδια και για τους ιδιώτες και για τα εστιατόρια. Στην περίπτωση βέβαια που τα ψάρια καλής ποιότητας είναι λίγα, τα εστιατόρια για να εξασφαλίστούν προσφέρουν περισσότερο απ' τους ιδιώτες. *«Τετρακόσες πενήντα δραχμές (το κιλό) ο κόσμος; Πεδακόσες τα εστιατόρια».*

Ο παλιός νόμος ωστόσο της αγοράς δεν έχει ανατραπεί: όταν τα ψάρια είναι πολλά, τα εστιατόρια χαμηλώνουν τις προσφερόμενες τιμές, πιο κάτω και από τους ιδιώτες, που δεν μπορούν να απορροφήσουν όλη την προσφερόμενη ποσότητα.

Γενικά οι ψαράδες προτιμούν τους ιδιώτες από τα εστιατόρια, γιατί τους έχουν πελάτες όλο το χρόνο, ενώ τα εστιατόρια εργάζονται μόνο τους μήνες της τουριστικής κίνησης. *«Θέλουμε दो γόσμο βρώτα που φονιδίζει χειμώνα - γαλοκαίρι. Τόχ χειμώναν εστιατόρια έχουμε;».*

Μερικά μεγάλα τρεχαντήρια¹²⁵ που ψαρεύουν έξω από την ακτίνα της Σύμης, στην Τήλο, τη Νίσυρο, τη Χάλκη, την Αστυπάλαια, κ.λπ., όπου υπάρχει άφθονο ψάρι από το Μάιο ως το Νοέμβριο, τους μήνες δηλαδή που το ψάρεμα αποδίδει πολύ, διαθέτουν συνήθως το πλούσιο αλίευμά τους στους ψαρομανάβηδες της Καμείρου Σκάλας¹²⁶ της Ρόδου, που χρησιμοποιούν ψυγεία και αυτοκίνητο για τη διάθεση του προϊόντος στα χωριά και την πόλη της Ρόδου και, αντίθετα με τους ψαρομανάβηδες της Σύμης, μπορούν να απορροφήσουν μεγάλες ποσότητες. *«Οι συμμακοί μανάβηδες τί 'βα πάρον; Πενήδα, εξήδα, εκατό γιλά; Στη Γάμειρο Σκάλα δών-νονμε γαι πεδακόσα κιλά τηφ φορά».*

Οι τιμές βέβαια που προσφέρουν οι ψαρομανάβηδες είναι πολύ χαμηλές. *«Λών-νονμέ da σχεδό στημ μισή διμή. 'Εν ι-βορούμεν 'α τα πουλούμεμ μοναχοί μας. Χρειάζεται αμάξι, ψηγείο κι εμείς 'εν έχουμε. Θέλεις κι ένα δυο μέρες 'α τα πουλήσεις».*

Η δαπάνη για την ενοικίαση αυτοκινήτου από τους ίδιους τους ψαράδες και ο χρόνος, που θα διέθεταν για την προώθηση του προϊόντος στην αγορά, θα εξανέμιζε το κέρδος από την υψηλότερη τιμή πώλησης. *«Αχ χασομερήσουμε μιαν ημέραν απού το ψάρεμα, χάν-νονμε βάνω κάτω πέδε χιλιάδες δραχμές ο ένας μας. Η δζημιά απού τομ μανάβην είναι βάνω κάτω δυο χιλιάδες δραχμές στο μερδικόμ μας. Πααίν-νονμε στο ψάρεμα γαι βγάλ-'λονμε δη δζημιάν».*

Στις προσεγγίσεις τους στην Κάμειρο Σκάλα μένουν τόσο μόνο, όσο χρειάζεται για να ζυγίσουν τα ψάρια, να πάρουν το *κολ-λάζι* (χαρτάκι) όπου γράφονται κατά κατηγορίες τα κιλά των ψαριών που παράδωσαν.

να προμηθευτούν από το ψαρομανάβη πάγο, πετρέλαιο, τρόφιμα κι ό,τι άλλο χρειάζονται *(και δρόμο για το ψάρεμα)*.

Υπάρχουν κι ένα δυο *συστηματικά* τρεχαντήρια, που δεν δεσμεύονται με συμφωνίες. Όποτε θέλουν πουλούν στους μανάβηδες της Ρόδου, όποτε θέλουν πουλούν στη Σύμη.

Η ιστορία δηλαδή συνεχίζεται για μερικούς ψαράδες με κάποιες παραλλαγές. Η έλλειψη αυτοκινήτου, μεγάλων ψυγείων, διαθέσιμου χρόνου από τη μια και από την άλλη η εξυπηρέτηση στον ανεφοδιασμό με καύσιμα, αλιευτικά εργαλεία, πάγο και τρόφιμα, η παροχή δανείων¹²⁷, πολλές φορές, κατά τη χειμερινή περίοδο αναγκάζουν τον ψαρά που έχει άφθονο αλιεύμα να το διαθέτει στους ψαρομανάβηδες της Ρόδου, που κερδίζουν έτσι πολύ περισσότερα από τον ίδιο.

Η συμφωνία με τους ψαρομανάβηδες

Όταν οι ψαράδες συνεργάζονταν μόνο περιστασιακά με τους ψαρομανάβηδες, γινόταν κάθε φορά διαφορετική συμφωνία.

Η τιμή ποίκιλλε ανάλογα με την ποσότητα των ψαριών και με την εποχή¹²⁸. Τα ζύγιζε ο ψαρομανάβης υπολογίζοντας το απόβαρο—σχεδόν πάντοτε—πολύ μεγαλύτερο από το πραγματικό και έδινε στον ψαρά το *κολ-λάκι*, την απόδειξη για ποσότητα, ποιότητα και τιμή των ψαριών. Η εξόφληση του λογαριασμού γινόταν μετά την πώληση του προϊόντος, την επόμενη μέρα ή και αργότερα.

Μερικές φορές οι ψαρομανάβηδες έδιναν μια προκαταβολή, μεγάλη ή μικρή, *«άμ-μα εβαστούσα»*, γιατί κι αυτοί παλιότερα δεν διέθεταν μεγάλα κεφάλαια.

Η εξόφληση γινόταν με την παράδοση από τον ψαρά στο ψαρομανάβη του *κολ-λακιού*.

Δεν ήταν λίγες οι φορές που τη στιγμή της εξόφλησης του λογαριασμού οι ψαρομανάβηδες παραβίαζαν τη συμφωνία δίνοντας λιγότερα χρήματα, με διάφορες δικαιολογίες. *«Ελέαμ μας: 'εν εβορούσαμεν 'α τα πουλήσονμε σε χαλή διμή. Κι ένας σωρό ψευτιές. Μανάβηδες ψεύτες»*.

Στην περίπτωση που οι ψαράδες συνεργάζονταν κανονικά, όλη την περίοδο, με τους ψαρομανάβηδες για την αποπληρωμή του χρέους τους, η συμφωνία γινόταν τη στιγμή που έπαιρναν το δάνειο με τη μορφή της προκαταβολής. Δηλαδή, όταν τελείωνε μια αλιευτική περίοδος, έκλειναν συμφωνία για την επόμενη και έπαιρναν την προκαταβολή.

Η συμφωνία, που ως επί το πλείστον ήταν προφορική, αλλά συνήθως την τηρούσαν και οι δύο πλευρές, είχε το εξής περιεχόμενο: *«Ο ψαράς θα δών-νει τον μανάβη γούλα τα ψάρια που θα ψαρεύγει, λ-λία (λίγα) γή (ή)*

πολ'-λά. Και γή φτενήρουγ γή ακριβήνου da ψάρια στην αγορά, ο ψαράς θα παίρει τόσα...».

Οι τιμές των ψαριών καθορίζονταν ανάλογα με τις κατηγορίες και έμεναν αμετάβλητες για όλη την περίοδο της συνεργασίας τους.

Δεν ήταν σπάνιο το φαινόμενο να αποκρύπτουν οι ψαράδες κάποτε μερικά καλά ψάρια και να τα πουλούν κρυφά¹²⁹.

Κάθε Σάββατο γινόταν η εξόφληση των λογαριασμών από τον ψαρομανάβη. Για να μη δημιουργούνται παρεξηγήσεις, τόσο ο ψαρομανάβης όσο και ο ψαράς είχαν από ένα δεφτέρι. Και κάθε φορά που γινόταν παραλαβή των ψαριών και εξόφληση του λογαριασμού, ο ψαρομανάβης σημείωνε τα σχετικά και στα δύο δεφτέρια¹³⁰.

Η συμφωνία με τους ψαρομανάβηδες της Καμείρου Σκάλας στη Ρόδο γινόταν στην αρχή της περιόδου της συνεργασίας τους. «Κατά τομ Μάιον επάαιν-νε do καϊκι στη Γάμειρο Σγάλα κι εσυφ-φώναμ με τομ μανάβη».

Ο καπετάνιος αναλάμβανε την υποχρέωση να παραδίνει όλο το αλίευμα στον ψαρομανάβη, ο ψαρομανάβης να ανεφοδιάζει¹³¹ το καϊκι με πάγο, πετρέλαια, εργαλεία, τρόφιμα, τσιγάρα και ό,τι άλλο θα χρειαζόταν σε κάθε του προσέγγιση στην ιχθυόσκαλα.

Οι τιμές καθορίζονταν από την αρχή για κάθε κατηγορία ψαριών και παρέμεναν αμετάβλητες για όλη την περίοδο, άσχετα από το ανεβοκατέβασμα των τιμών στην αγορά.

Κι εδώ η συμφωνία γινόταν προφορικά και γενικά ήταν σεβαστή και από τα δύο μέρη.

Το ζύγισμα των ψαριών γινόταν από τον ίδιο τον ψαρά, που σε κάθε παράδοση έπαιρνε από τον ψαρομανάβη ένα γολ-λάκι.

Η εξόφληση, που γινόταν με την παράδοση των χαρτιών αυτών στον ψαρομανάβη, πραγματοποιούνταν στο τέλος της περιόδου της συνεργασίας τους που παλιά κρατούσε ενάμιση με δύο μήνες. «Επλερών-ναμ μας ύστερα από ενάμιση δυο μήνες. Εφταίμε γι εμείς. ΄Ε da δζητούσαμε».

Μερικές φορές οι ψαρομανάβηδες καταχρηστικά δεν ξοφλούσαν τους ψαράδες ούτε και με τη λήξη της συνεργασίας τους. Καθυστερούσαν ακόμη λίγο την πληρωμή και έστελναν το οφειλόμενο ποσό¹³² με ταχυδρομική επιταγή στη Σύμη, όπου είχε πάει πια ο ψαράς.

Σήμερα, όπως είπαμε και προηγουμένως, δεν είναι ο ψαράς εκείνος που παρακαλεί τον ψαρομανάβη να συνεργαστούν.

Ο ψαρομανάβης πηγαίνει στη βάρκα, εκδηλώνει το ενδιαφέρον του για την αγορά των ψαριών και προτείνει τιμές ανάλογα με την κατηγορία. Ο μόνος όρος που επιβάλλει, στην περίπτωση που θα δεχτεί ο ψαράς, είναι να του δώσει όλα τα ψάρια, να μη δώσει καθόλου σε εστιατόρια.

Ο ψαράς ζυγίζει ο ίδιος και πληρώνεται την ίδια στιγμή.

Η συμφωνία με τους ψαρομανάβηδες στην Κάμειρο Σκάλα γίνεται όπως και παλαιότερα, δηλαδή στην αρχή κάθε περιόδου της συνεργασίας τους, που τώρα αρχίζει πάλι το Μάιο αλλά τελειώνει συνήθως το Νοέμβριο (διαιρεί δηλαδή περισσότερο χρονικό διάστημα, 6 - 7 μήνες, ενώ παλαιότερα η διάρκεια ήταν 1,5 - 2 μήνες).

Καθορίζονται οι τιμές ανάλογα με τις κατηγορίες των ψαριών από την αρχή και ο ψαράς υποχρεώνεται να δίνει όλη την παραγωγή του αποκλειστικά στον ψαρομανάβη κι ο ψαρομανάβης υποχρεώνεται να τον εφοδιάζει σε κάθε του προσέγγιση στην Κάμειρο Σκάλα (συνήθως κάθε 3 - 4 ημέρες) με πάγο, καύσιμα κ.λπ.

Κάθε παραλαβή επισφραγίζεται με τη γνωστή απόδειξη. Οι τιμές είναι ξεκαθαρισμένες από την αρχή της συνεργασίας.

Η εξόφληση γίνεται στο τέλος της περιόδου. Από το συνολικό ποσό αφαιρεί ο ψαρομανάβης το αντίτιμο των προμηθειών που πραγματοποίησε.

Αν οι ψαράδες θέλουν, μπορούν να πληρώνονται κάθε φορά που παραδίνουν τα ψάρια. Προτιμούν όμως να εισπράττουν στο τέλος της περιόδου ολόκληρη την αμοιβή. *«Τί βα τα κάουμε da μαϊδιά (χρήματα) μες στο καϊκι; Εμείς μόλις δζνάσουμε (ζυγίσουμε) και παραδόκουμε do ψάρι και πάουμε do βάγο, πετρέλαια και τρόφιμα, φεύγουμε γατευθεία για ψάρεμα. Έν ισταματούμε γαθόλου».*

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΨΑΡΑΔΩΝ

Όταν η ιχθυαλιεία, χάρη στα προνόμια που είχε η Σύμη από τους Τούρκους, διεξαγόταν ελεύθερα στις θάλασσες των αντικρινών μικρασιατικών παραλιών με τα άφθονα ψάρια, ήταν αποδοτική και η Σύμη βρισκόταν σε οικονομική ακμή. Έτσι εξηγείται και η στροφή των κατοίκων προς αυτή τη δραστηριότητα. *«Ετότες έδζε (ζούσε) γαλά ο ψαράς. Έχε βολ-λά ψάρια και το φωμίν ήτο φτενό. Ετότες ετρώα βιο πολ-λά ψάρια παρά κριάς¹³³. Τα ψάρια 'το βοσότη¹³⁴ (πολλά) και της ώρας».*

Ενδεικτικά αναφέρουμε τη μαρτυρία παλαιάμαχου ψαρά (Μιχάλη Αλεξόπουλου) ότι μια παραμονή των Βαΐων¹³⁵ ο πατέρας του, που ήταν ψαρομανάβης, πούλησε 8.000 οκάδες ψάρια φρέσκα!

Η αφαίρεση όμως των προνομίων το 1909 - 1910 και στη συνέχεια η αποκοπή της Σύμης από τα μικρασιατικά παράλια με την κατάληψη των Νότιων Σποράδων από τους Ιταλούς το 1912, είχαν τον αντίκτυπό τους στην αλιεία. Περιορισμένη τώρα στις γύρω από τα νησιά θάλασσες δεν απέδιδε ικανοποιητικά.

Η οικονομική δυσπραγία του νησιού, οι χαμηλές τιμές πώλησης των ψαριών και η δημογραφική υποβάθμιση της Σύμης δημιούργησαν προβλήματα στους ψαράδες. *«Φτωχά χρόνια! Επάσκαμε (δυσκολευόμαστε) να ζήσουμε. Επαίρα da ψάρια δζάπα»!*

Για να επιβιώσουν οικονομικά, οι ψαράδες αναγκάστηκαν να συνδυάσουν την αλιευτική δραστηριότητα με τη σφουγγαροδουλειά: *«Το καλοκαίρι στο βούτ-τος και τοχ χειμώνα στο ψάρεμα. Τα σφογάρια μας εβγάλ-λα βαλληγκάρια».*

Μετά την απελευθέρωση σημειώθηκε κάποια βελτίωση. Περιορίστηκε ο κόπος με τη χρήση της μηχανής και εξοικονομήθηκε περισσότερος χρόνος για ψάρεμα, περιορίστηκε επίσης η κοπιαστική συντήρηση και επιδιόρθωση των δίχτων με την αντικατάσταση των λινών και βαμβακερών από τα νάυλον δίχτυα.

Με τον τουρισμό εξάλλου η ζήτηση ψαριών είναι σήμερα, όπως σημείωσα πιο πάνω, μεγαλύτερη από την προσφορά, κι αυτό ανεβάζει ικανοποιητικά το επίπεδο των τιμών. Σ' αυτό ασφαλώς συντελεί και η άνοδος της διαπραγματευτικής ικανότητας των ψαράδων, που δεν είναι πια εντελώς αγράμματοι, όπως τον παλιό καιρό. *«Σήμ-μερον ωραία περνούμε. Παλιά, ποιός ψαράς έκαμελ λεφτά απόυ την ψαρκή; Σήμ-μερο γάμον¹³⁶. 'Γοράτζον γαι καίκι, μοτόρι (κινητήρια μηχανή), δίχτυα χιλιάδες οργιές. Τώρα εοζινήξα γι οργανών-νονδαι (εξοπλίζονται)».*

Οι περισσότεροι πουλούν οι ίδιοι το εμπόρευσμά τους, δεν εξαρτώνται από τους ψαρομανάβηδες. *«Τους μανάβηδες τους εκόψαμε σχεδόν όλοι. Τώρα πουλούμεμ μοναχοί μας στους αθ-θρώπους (ιδιώτες) και τα εστιατόρια».*

Όμως, αν τα πιο πάνω οριοθετούν την έκταση των ευνοϊκών συνθηκών που διαμορφώθηκαν για τους ψαράδες, υπάρχουν και παράγοντες που δρουν αρνητικά.

Πρώτα και κύρια τα ψάρια έχουν λιγοστέψει¹³⁷ σημαντικά, ενώ συγχρόνως οι ψαράδες πλήθυναν σε μεγάλο βαθμό: *«βριν έχε ψάρια. Τώρα 'ναι λ-λία. Μιζρό do νησ-σάκι. βριν εψαρεύγαν ένα - δυο ψαράδοι με δίχτυα¹³⁸. Τώρα πενήδα. Ψαρεύγον γαι ξαψαρεύγον da μέρη. Πιο πολ-λοί 'ναι οι ψαράδοι απόυ τα ψάρια. 'Ισα-ίσα για πέδ'- έξι βάρκες έχει ψάρια η Σύμη και υπάρχον γαμ-μιά εικοσιπεδαριά ψαράδικες επαγγελματικές».*

Ακόμη δεν πρέπει να παραβλεφθούν οι δυσμενείς καιρικές συνθήκες που καθηλώνουν πολλές φορές τους ψαράδες, για πολλές μέρες, στο λιμάνι: *«Είναι γαι τα χασομέρια με τις φουρτούνες, τις κακοσύνες. Αθ θα κάμει έναμ μήνα γαλοσύνη, έχεις έναμ μήναδ δουλειά. Αθ θα κάμει φουρτούνα, έναμ μήνα βαλ-λώνεις δίχτυα. Αυτά τα χασομέρια 'ε βρέπει 'α πλερωθού;».*

'Επειτα όλοι οι μήνες του χρόνου δεν είναι το ίδιο αποδοτικοί¹³⁹.

Ο μέσος όρος αλιεύματος για όσους ψαρεύουν γύρω από τη Σύμη¹⁴⁰ φτάνει τους καλούς μήνες 500 τουλάχιστο κιλά το μήνα, τους δύσκολους 100 - 150.

Επιπλέον το μεροκάματο δεν είναι ποτέ βέβαιο. «Ο ψαράς είναι όπως ο κνηγός (κυνηγός) που πάει για πέρδικες. Πιάν-νει τότε εκατό, τότε διακόσα κιλά και τότε μηέ τίποτε»¹⁴¹.

Δεν είναι λίγες οι φορές που ο ψαράς γυρίζει στο λιμάνι με τα δίχτυα σκισμένα και δίχως ψάρια.

Έτσι, όσο και αν προσφέρεται σε ακριβές τιμές το ψάρι, καθώς ένα μεγάλο διάστημα του χρόνου το ψάρεμα δεν αποδίδει ή δεν μπορεί καν να πραγματοποιηθεί, κατά κανόνα το εισόδημα των ψαράδων παραμένει ανεπαρκές για την κάλυψη των οικονομικών αναγκών ολόκληρης της χρονιάς—που ολοένα γίνονται και πιο πολλές,—έστω και αν σήμερα έχει σημειωθεί κάποια άνοδος του εισοδηματικού επιπέδου. Το εισόδημα των ψαράδων κυμαίνεται από το μέσο εισόδημα στο νησί (του καπετάνιου - αφεντικού) ως αυτό των χαμηλών εισοδημάτων (των συντρόφων - ψαράδων).

Οι ψαράδες διαμαρτύρονται για τη δυσαναλογία ανάμεσα στην προσφορά υπηρεσίας και την αμοιβή τους: «Έ βλερών-νεται ο ψαράς. Λείπει από τις δυο τα μεσάνυχτα όσα με τις οχτώ το βράδυ και καμ-μιάφ φοράβ βάλ-λει και κάτω (ζημιώνεται, δεν εξασφαλίζει το μεροκάματο και παθαίνουν ζημιά τα δίχτυα του). Ούτε Κεριακή ούτε σκόλη ξεύρει. Μόνο δημ Μεγάλη βαρασκή (Μεγάλη Παρασκευή), του Πασερνιώτη και την εορτή της ναν-νουριάς (ενορίας) τον 'εδ δουλεύει».

Το δικό τους μόχθο νέμονται οι εστιάτορες¹⁴². «Γοράτζον δονς αστακοίς εφτακόσες, οχτακόσες δραχμές το κιλό κι έχου δο ελεύτερον 'α πουλούχ χίλιες οχτακόσες και τί έξοδα έχου; Ένα γιλόθ (κιλό) θάλασσα που τους ι-βράτζον γι έναλ λεμόνι. Έγοράτζον δεδακόσες δραχμές το πρώτο ψάρι γαι πουλούχ χίλιες εδιακόσες δραχμές και τί έξοδα έχου; Ένα γιλόλ λάδι που βράτζει και ξαναβράτζει».

Η μεγάλη τουριστική κίνηση ευνόησε τους εστιάτορες τόσο, ώστε μόνο με τη θερινή απασχόληση να εξασφαλίζουν το εισόδημα όλης της χρονιάς και μάλιστα σε ύψος, που προκαλεί την κριτική των ψαράδων: «Δουλέγουν λ-λίους (λίγους) μήνες το χρόνο και καούδαι (κάθονται, δεν εργάζονται) τους υπόλοιπους και κόφτου (τρέχουν) δοχ χειμώνα στην Αθήνα γαι 'γοράτζονδ διαμερίσματα. Κι εμείς δουλέγουμε γούλο δο χρόνο δεκαοχτώ - δεκαεννιά ώρες μεροκάματο, σκυφτοί στη βάρκα γί να χαλ-'λών-νομεδ δίχτυα, το καλοκαίρι μες στη φωτιά (τη μεγάλη ζέστη), το χειμώνα μες στα κρύα, μες στις βροχές, μες στα βορίνια. Και τί τον βγάλ-'λουμε (τί είναι αυτά που κερδίζουμε); Έσα έσα που δζούμε».

Η ΕΡΑΣΙΤΕΧΝΙΚΗ ΑΛΙΕΙΑ

Ερασιτέχνες ψαράδες στη Σύμη υπάρχουν πάρα πολλοί, στα πλαίσια του νέου τρόπου ζωής που έχει αναπτυχθεί και εκεί (μιλά για το φαινόμενο στην Εισαγωγή).

Παρά το γεγονός ότι κίνητρό τους είναι κυρίως το «χόμπι», καταντούν ωστόσο ανταγωνιστικοί προς τους επαγγελματίες ψαράδες και τους ζημιώνουν, γιατί ασκείται αναπόφευκτα η αυτοκατανάλωση, που επεκτείνεται και σε συγγενείς και φίλους των ερασιτεχνών σε εποχή που το ψάρεμά τους είναι αποδοτικό.

Είναι λοιπόν φυσικό οι επαγγελματίες ψαράδες της Σύμης να βλέπουν τους ερασιτέχνες (ιδιαίτερα τους ναυτικούς, που έρχονται για διακοπές στο νησί) ως ανταγωνιστές, γιατί είναι κι αυτοί εφοδιασμένοι με σύγχρονα μέσα ψαρέματος και έχουν ανάλογη απόδοση. *«Ερκοῦδαι δουλεμένοι (αφού εργάστηκαν και συγκέντρωσαν χρήματα) και βαλ-λεύγον (παλεύουν, συναγωνίζονται) don αδούλεντο (ενν. ψαρά) με πάνω από χίλιες οργιές δίχτυα. Εμείς δουλεύουμε με χίλιες πεδακόσες οργιές. Έχουμε γαι παραπάνω, αλ-λά 'φίη-νουμε da στα σπίτια μας».*

Υπάρχουν ακόμη περιπτώσεις, που οι ερασιτέχνες διαθέτουν σε τρίτους το αλίευμά τους ως εμπόρευμα¹⁴³, πουλώντας στην κατανάλωση, πέρα από τη διάθεσή του, όπως είδαμε, σε συγγενείς και φίλους, που έτσι τους χάνουν από την πελατεία τους οι επαγγελματίες ψαράδες.

Η σύγκρουση αυτή παίρνει την οξύτερή της μορφή, όταν οι ερασιτέχνες ψαρεύουν σε *πάγους* (αλιευτικά πεδία) αφαιρώντας μέρος από τους διαθέσιμους αλιευτικούς πόρους, που άλλοτε εκμεταλλεύονταν αποκλειστικά οι επαγγελματίες. *«Οι ερασιτέχνες επολ-λίγα (πλήθυναν), κάμνονι μας δζημιά. Το λιμεναρχείο έβγαλεν επαγγελματικὴν άδεια στους ερασιτέχνες¹⁴⁴. Εκατάστρεψέμ μας. Πουλού da ψάρια. Έμ μας πειράδζει τόσο bon τα πουλού. Πειράδζει μας που τα αφαιρούν απού τηθ θάλασ-σα. Το νησ-σάκιν είναιι μικρό γαι τα ψάρια 'ναι λ-λία (λίγα). Παίρονι μας γούλα τα μέρη. Όπου και να πάεις βρίσκεις δίχτυα».*

Σοβαρή ζημιά προκαλούν οι ερασιτέχνες στην ιχθυοπανίδα του νησιού ρίχνοντας μερικές φορές τα δίχτυα τους σε ακατάλληλα μέρη με αποτέλεσμα να μην μπορούν να τα τραβήξουν και να τ' αφήνουν στο βυθό, όπου θα παγιδεύουν ψάρια για πολλά χρόνια ώσπου να καταστραφούν. Έτσι χάνεται άδικα ένα μέρος από τον πλούτο των ψαριών.

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Η ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ-ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗ ΔΙΑΣΤΑΣΗ

ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΚΙΝΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Στη Σύμη δεν υπήρχαν κλειστές κοινωνικές κατηγορίες. Η κοινωνική άνοδος καταρχήν δεν εμποδιζόταν. Έτσι αναπτύχθηκε αξιοσημείωτη κοινωνική κινητικότητα (social mobility).

Από παλιά ο Συμιακός που μορφωνόταν και ευδοκίμωσε επαγγελματικά, εντασσόταν χωρίς δυσκολία στα ανώτερα κοινωνικά στρώματα. Για παράδειγμα, οι εύπορες οικογένειες την κόρη τους και μάλιστα την πρωτοκόρη, που ήταν και η πιο προικισμένη¹⁴⁵, την πάντρευαν κατά προτίμηση με γιατρό¹⁴⁶, έστω κι αν προερχόταν από οικογένεια με χαμηλή οικονομική στάθμη.

Οι γιατροί άλλωστε και γενικά οι επιστήμονες εντάσσονταν όπως είπα στην ανώτερη κοινωνική τάξη, ανεξάρτητα από το γάμο τους. Η μόρφωση¹⁴⁷ και η επιτυχημένη επαγγελματική σταδιοδρομία¹⁴⁸ αποτελούσαν και στη Σύμη συντελεστές κοινωνικής ανόδου.

Η κοινωνική αυτή ευελιξία παρατηρείται και στην απλή και καθημερινή συμπεριφορά. Π.χ.: Οι ψαράδες στο λιγιστό χρόνο, που τους μένει ελεύθερος, κάνουν συντροφιά και με πρόσωπα που δεν ασκούν υποχρεωτικά το ίδιο επάγγελμα.

Οι *ξικινητές* (χρηματοδότες σπογγαλιευτικών συγκροτημάτων) έκαναν παρέα και διασκεδάζαν μαζί με τους μισθωτούς τους. Οι πλοίαρχοι είχαν ελεύθερη είσοδο στο «Αναγνωστήριον η Αίγλη»¹⁴⁹, που ήταν ίδρυμα της μορφωμένης τάξης.

Ακόμη και σε παλιότερες εποχές δεν ήταν δύσκολο ναυτικοί να γίνουν μέλη σωματείων που είχαν ιδρυθεί και πλαισιωθεί από μέλη ανωτέρων στρωμάτων (όπως του πιο πάνω «Αναγνωστηρίου η Αίγλη»).

Από παλιά επίσης στις χοροεσπερίδες οι άνδρες δεν χόρευαν αποκλειστικά με τις γυναίκες του τραπέζιού τους. Μπορούσαν να ζητήσουν από οποιαδήποτε γυναίκα, κυρία ή ανύπαντρη, να χορέψει μαζί τους. Κι

αυτή κατά κανόνα δεχόταν. Έτσι δεν ήταν ασυνήθιστο φαινόμενο ένας αχθοφόρος να χορεύει με μια από τις πρώτες κυρίες του νησιού. Στη χοροεσπερίδα της Πρωτοχρονιάς του 1957 «άνοιξε το χορό» ο τότε δήμαρχος της Σύμης, γιατρός, μαζί με την υπηρέτρια της μητέρας του.

Στα «τραπέζια του γάμου» οι καλεσμένοι, που ξεπερνούσαν συνήθως τους τριακόσιους, δεν ήταν δυνατό να καθίσουν όλοι συγχρόνως, γιατί δεν τους χωρούσαν οι σάλες των συγγενικών σπιτιών της νύφης, όπου παλιά στρώνονταν τα τραπέζια¹⁵⁰. Οι συγγενείς της νύφης επέλεγαν λοιπόν αυτούς που θα κάθονταν πρώτοι. Και αυτοί ήταν απαραίτητα όλοι οι συγγενείς του γαμπρού από οποιοδήποτε κοινωνικό στρώμα κι αν προέρχονταν, ενώ οι συγγενείς της νύφης σεβίρονταν τελευταίοι, ακόμη κι αν ανήκαν στο ανώτερο κοινωνικό στρώμα.

Τα κορίτσια τέλος των ψαράδων δεν παντρεύονται κατ' ανάγκην ψαράδες. Μπορούν να συνάψουν γάμο και με έναν έμπορο ή υπάλληλο ή αξιωματικό του ναυτικού ή εύπορο μετανάστη (βλ. οικογενειακά δέντρα Ν. Διακοσταμάτη και Κ. Καψή).

Το ίδιο συμβαίνει και με τους νέους ψαράδες, που δεν αποκλείεται να πάρουν γυναίκα έξω από την επαγγελματική τους τάξη, από ανώτερο κοινωνικό στρώμα¹⁵¹ (βλ. οικογ. δέντρα Μ. Αλεξόπουλου και οικογέν. Παπακαλοδούκα). Οπωσδήποτε όμως αυτό δεν παρατηρείται στη συχνότητα που συμβαίνει με τις νέες.

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΔΟΜΗ

Η εδαφική διαμόρφωση της Σύμης, όπως διεξοδικά τονίστηκε στην Εισαγωγή, ανάγκασε τους κατοίκους της ανέκαθεν ν' αναζητήσουν στη θάλασσα τα μέσα της συντήρησής τους.

Η ενασχόληση αυτή του μεγαλύτερου μέρους του οικονομικά ενεργού ανδρικού πληθυσμού με τα θαλασσινά επαγγέλματα [ναυτιλία, που διαμορφώθηκε σε εμποροναυτική δραστηριότητα, αλιεία (σπογγαλιεία ως τα 1955 και ιχθυαλιεία), και υπηρεσία σε πλοία της εμπορικής ναυτιλίας από την Ενσωμάτωση της Δωδεκανήσου], είχε ως συνέπεια την απομάκρυνση των ανδρών για ένα χρονικό διάστημα, μεγάλο ή μικρό, από το οικογενειακό και κοινωνικό περιβάλλον.

Η απουσία αυτή των ανδρών στη θάλασσα έχει επηρεάσει το χαρακτήρα της συμαϊκής οικογένειας και κατ' επέκταση της συμαϊκής κοινωνίας.

Στον καιρό της σπογγαλιείας οι σφουγγαράδες ζούσαν, απ' τον Απρίλη, ή κι απ' το Μάρτη ακόμη, ως τα τέλη του Οκτώβρη στις θάλασσες του κεντρικού τμήματος της βορειοαφρικανικής παραλίας κάτω από σκληρές συνθήκες δουλειάς. Αλλά και τώρα οι ψαράδες αναγκάζονται να παρα-

μένουν στη θάλασσα πότε ψαρεύοντας σε πάγκους (αλιευτικά πεδία), που έχουν ήδη επισημάνει, πότε αναζητώντας καινούργιους τόπους ή περάσματα κοπαδιαστών ψαριών, με αποτέλεσμα την περίοδο από τον Απρίλη ως τον Οκτώβρη σπάνια να κοιμούνται στα σπίτια τους.

Οι ναυτικοί εξάλλου επιστρέφουν στο νησί κάθε δύο ή τρία χρόνια. Τώρα τελευταία ο ρυθμός είναι συχνότερος: κάθε 10 - 12 μήνες ή και συντομότερα. Παραμένουν δύο, τρεις ή και περισσότερους μήνες.

Αυτή η εναλλαγή επηρεάζει οπωσδήποτε τη συναισθηματική ζωή των ψαράδων και των ναυτικών, που ανυψώνουν τις αξίες της πατρίδας και της οικογένειας, παράλληλα με την ανύψωση του ρόλου των γυναικών, που αναλαμβάνουν τη «διοίκηση» και την «οικονομία» του σπιτιού.

Έτσι η θέση της γυναίκας ανεβαίνει αντικειμενικά. «*Ο άνδρας είναι ο καπιτάνιος του καϊκιού κι η γυναίκα του σπιτιού*».

Η γυναίκα διαχειρίζεται την κινητή και ακίνητη περιουσία της οικογένειας, την προερχόμενη όχι μόνο από την προίκα της, αλλά και από την εργασία του συζύγου. Είναι αυτή που προβαίνει σε αγοραπωλησίες οικοπέδων, περιβολιών κ.λπ., υπογράφει συμφωνητικά, συντάσσει διαθήκες. Αναφέρω ότι σ' ένα σύνολο 38 δικαιοπρακτικών εγγράφων του 18ου αιώνα¹⁵² τα 22 είχαν υπογραφεί από γυναίκες (ποσοστό 58%), τα 3 από γυναίκες και άνδρες (8%) και μόνο τα 13 από άνδρες (34%), αλλά και σ' αυτά ακόμη οι δύο από τους δέκα συμβαλλόμενους είναι γυναίκες (Πίνακας VIII).

Μια συναισθηματική αποτύπωση της αξίας που αποδίδεται από τον άντρα στη γυναίκα, είναι και η συμβολική αφιέρωση της βάρκας σ' αυτή: η βάρκα παίρνει συχνά το όνομά της.

Ο άνδρας, μόλις συνάψει γάμο, μετακινείται¹⁵³ στο σπίτι - προίκα¹⁵⁴ της νέφης.

Η γυναίκα, αν είναι μοναχοκόρη ή πρωτοκόρη, παραμένει στο σπίτι που γεννήθηκε. Οι γονείς της κατοικούν σε άλλο σπίτι, συνήθως στην ίδια γειτονιά, ενώ οι άλλες αδελφές, όταν υπάρχουν, προικίζονται με δικό τους σπίτι στην ίδια περιοχή, αν είναι δυνατόν.

Μόνο ενορία αλλάζει η γυναίκα μετά το γάμο της. Εκκλησιάζεται στην ενορία του συζύγου της, όσο μακριά κι αν βρίσκεται από το σπίτι της.

Η παραμονή των νεαρών γυναικών στην ίδια γειτονιά με τη μητέρα και τους συγγενείς οπωσδήποτε τους παρέχει το αίσθημα της ασφάλειας, συσφίγγει τους συγγενικούς δεσμούς και δημιουργεί μια ισχυρή γυναικεία δύναμη (mother/married daughter link) που ρυθμίζει και επηρεάζει την οικογενειακή, αλλά και την κοινωνική ζωή¹⁵⁵.

Σε συνάρτηση με τα προηγούμενα διαμορφώθηκε το γνωστό φαινόμενο, το μητρώνυμο¹⁵⁶ να υποκαθιστά σε πολλές περιπτώσεις το οικογενειακό επώνυμο. Σε δικαιοπρακτικά έγγραφα π.χ. του 18ου αιώνα¹⁵⁷

διαβάζουμε : Ιωάννης της Αλεμύρας¹⁵⁸, Νικόλας τ' Αστραεινού¹⁵⁹, Κώστας της Πουλ-λιούδαινας.

Η γυναίκα μερικές φορές, όταν προερχόταν από ανώτερο κοινωνικό στρώμα, διατηρούσε και το δικό της επώνυμο πλάι στου συζύγου της και το κληροδοτούσε και στα παιδιά της. Έτσι σε προικοσύμφωνο του 19ου αιώνα της οικογένειας Φαρμακίδη η νύφη αναφέρεται ως Άννα Νικολάου Διακίδη - Βενιαμίν (οικογενειακό επώνυμο της μητέρας της) και ο γαμπρός Κωνσταντίνος Βασιλείου Φαρμακίδης - Βαρελεδζής (οικογενειακό επώνυμο της μητέρας του).

Από το 1974¹⁶⁰, με την ανάπτυξη του τουρισμού, την άνοδο του βιοτικού επιπέδου, την πύκνωση των ταξιδιών των κατοίκων στη Ρόδο και την Αθήνα, την τηλεόραση, εισάχθηκαν τα κοινωνικά πρότυπα των αστικών κέντρων, ελληνικών και ξένων. Σημειώθηκε έξοδος και απασχόληση των γυναικών έξω από το σπίτι¹⁶¹, αρχικά των ανύπαντρων (υπάλληλοι δημοτικοί ή ιδιωτικοί), έπειτα και παντρεμένων (ξενοδοχειακοί υπάλληλοι κυρίως).

Επίσης αποφασίζουν τώρα πιο εύκολα να κάνουν γάμο, που θα τις υποχρεώσει να εγκαταλείψουν το νησί.

Με σύμφωνη γνώμη του συζύγου τους επενδύουν τις οικογενειακές αποταμιεύσεις σε διαμερίσματα στη Ρόδο ή την Αθήνα, ενώ παλιά η ακίνητη περιουσία έπρεπε να βρίσκεται πάνω στο νησί.

Μεταβολές παρατηρούνται εξάλλου και στην επαγγελματική και κοινωνική συμπεριφορά των ανδρών. Αρκετοί ναυτικοί, με τις νέες ευκαιρίες επαγγελματικής απασχόλησης που δημιούργησε στο νησί πρώτιστα ο τουρισμός, σε συνδυασμό μάλιστα με την κρίση στην εμπορική ναυτιλία (δυσκολίες στην πρόσληψη ναυτικών από τα εφοπλιστικά γραφεία, μείωση των μισθών), μένουν στο νησί είτε μόνιμα και απασχολούνται ως επιχειρηματίες, ως υπάλληλοι σε εστιατόρια, κέντρα αναψυχής, τουριστικά καταστήματα κ.λπ. ή ως τεχνίτες (μαραγκοί, μηχανικοί), είτε συνδυάζουν την υπηρεσία σε πλοία της εμπορικής ναυτιλίας (φθινόπωρο και χειμώνα) με την αλιευτική δραστηριότητα (άνοιξη και καλοκαίρι)¹⁶², ή την οργάνωση τουριστικών εκδρομών με τα σκάφη τους¹⁶³ (Βλ. οικογ. δέντρα Ν. Καρβαίλλη, Γ. Γεωργά, Κ. Καψή και Μ. Φωτάρη).

Επειδή η τάση για μόρφωση και συνέχιση των σπουδών στα Α.Ε.Ι. είναι μεγάλη, ένας αριθμός οικογενειών μετακινείται προσωρινά στη Ρόδο ή στην Αθήνα.

Η παλιά εικόνα του νησιού με τις γυναίκες αμετακίνητες, σύμβολο της οικογενειακής εστίας, να διατηρούν και να αναπαράγουν τις δικές τους πολιτιστικές αξίες και τους περισσότερους άνδρες να λείπουν στη θάλασσα, αλλάζει.

ΜΟΡΦΩΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΤΩΝ ΨΑΡΑΔΩΝ

Το **μορφωτικό επίπεδο** των ψαράδων της Σύμης είναι από τα χαμηλότερα στο νησί.

Όπως προκύπτει από συνεντεύξεις με 23 ψαράδες¹⁶⁴, οι υπερήλικες είναι κατά κανόνα εντελώς αγράμματοι, οι μεσήλικες έχουν φοιτήσει ως την τετάρτη τάξη του Δημοτικού, ενώ οι νεότεροι έχουν φοιτήσει κανονικά σε όλες τις τάξεις του Δημοτικού¹⁶⁵ (Πίνακας ΙΧ).

Παλαιότερα, υπό το κράτος μιας άτονης ακόμη κοινωνικής τάσης για σπουδές, οι ψαράδες υποχρέωναν σχετικά εύκολα τα παιδιά τους να μείνουν κοντά τους για να τους βοηθούν στο επάγγελμα. *«Εγώ 'μουν γαλός μαθητής, αλλά έπηνα μοναχά όσα με τη δεκάτη του Δημοτικού. Εβγαλέμ με ο αφέδης μου για να με κάμει σύδροφο στηβ βάρκα».*

Προπολεμικά το ποσοστό παιδιών ψαράδων που φοιτούσαν στο Γυμνάσιο κυμαινόταν από μηδέν ως 3,68% του συνόλου των μαθητών, μεταπολεμικά από 0,75% ως 7,14%, όπως φαίνεται από τον Πίνακα Χ.

Συγκριτικά με τις άλλες κατηγορίες πληθυσμού οι ψαράδες που έστελναν τα παιδιά τους σε σχολεία της Μέσης εκπαίδευσεως κατείχαν το 1928 - 1929 τη 13η και τελευταία θέση με ποσοστό 0,41% στο σύνολο, το 1936 - 1937 την 6η και τελευταία με ποσοστό 1,53%, το 1945 - 1946 την 5η και τελευταία με ποσοστό 2,12%, ενώ κατά το σχολικό έτος 1983 - 1984 ανέβηκαν στην 4η από τις 8 θέσεις με ποσοστό 3,47% στο σύνολο (Πίνακες XI και XII).

Αρκετά παιδιά ψαράδων συμπληρώνουν τη μόρφωσή τους μετά την αποφοίτησή τους από το Γυμνάσιο και Λύκειο σε τεχνικές σχολές ή ακόμη σε ανώτερες σχολές (βλ. οικογενειακά δέντρα Γ. Γεωργά και οικογένειας Παπακαλοδούκα).

Οι ψαράδες της Σύμης, μαζί και οι σφουγγαράδες και γενικά οι ναυτικοί, έχουν καλλιεργημένο ζωηρό **θρησκευτικό συναίσθημα**: *«π-πίως εγίνην η θάλασ-σα, τα ψάρια; Έσπειρε γαένας και νεμ-μού (φυτρώνουν) da φύκια; Ίναμη Θεού. βορούμεν εμείς οι αθ-θρώποι 'α κάουμεν έναμ μέρομηγα, μιαμ μνία (μύγα) δζωιδανή; Τα μυστήρια πού 'χει μέσα του ο άθ-θρώπος, ποιός τά καμε; Έν ενρέθημεμ μοναχοί μας εις το γόσμο. Καπνός δίχως φωτιά 'εν νπάωχει».*

Η αναγωγή των φυσικών φαινομένων στην Ανώτατη Δύναμη και Αρχή, αυτή που ρητά ορίζει η χριστιανική εκκλησιαστική διδασκαλία, αποτελεί τον κανόνα: *«Οι σκύλ-λοι (σκυλόψαρα) έχου da μ-μάτια τω, του 'ναι μι-ζρακάκια, στα πλάγια της κεφάλης τω γι 'ε γαλοβλέπον. Ο Θεός έκαμέ da γούλα με τη δάξη. Αλ-λιώς θα μας έχασ φασωμένους».* *«Ότα βνίεσαι (πνίγε-*

σαι), τί βου (τί είναι που) λείεις; Χριστέ μου, βοήθησέ μου! 'Όταν-ι-χτυπάς¹⁶⁶, τί 'βου λείεις; Παναγιά μου! Παδελημονάκι μ-μου!) «Το Θεοτόκε Παρθένε 'εν έλειπεν από το στόμαμ μου τριαδαπέδε χρόνια στο βούτ-τος (όταν δηλαδή εργαζόταν ως γυμνός δύτες). Αδ δε γάμω το πρωί do σταυρόμ μου, 'ε βάω στηδ δουλειάμ μου κι αδ δε βω δυο τρεις προσευκές, 'ε γοι-μούμαι» (Πέτρος Κουρδουμπάς, ο Πατρός, βουτηχτής και ψαράς).

Και ό,τι ακόμη κρίθηκε πολλές φορές ως μια κοινωνική ανωμαλία, π.χ. η διαίρεση σε πλούσιους και φτωχούς, έχει τη δικαίωσή του: «Αν έκαμεν άλ-λους πλούσιους κι άλ-λους φτωχούς, Αυτός κουμαδέρει (διατάζει)».

«Πιστεύουμε στοθ Θεό, γιατί έχουμεδ δει και θαύματα¹⁶⁷ κι έτσε μας εδιδάσκαν οι γονιοί μας».

Είναι ωστόσο αξιοσημείωτο, ότi δεν τους έχει αγγίξει, όπως φαίνεται, η χριστιανική διδασκαλία για τη μεταθανάτια τύχη των ανθρώπων.

Ελάχιστοι από τους 27 που ερωτήθηκαν πιστεύουν ότi υπάρχει άλλη ζωή. «Μόνον άμ-μα πάμε γαι δούμε».

Αυτό έρχεται να επιβεβαιώσει τη διαπιστωμένη επανειλημμένα αντιμεταφυσική, στο βάθος, στάση του κατά τα άλλα ζωηρά θρησκευτικού Έλληνα λαϊκού ανθρώπου¹⁶⁸.

Οι συνθήκες της δουλειάς τους είναι τέτοιες, που δεν τους επιτρέπουν να εκκλησιάζονται τακτικά και μάλιστα στην εκκλησία της ενορίας τους¹⁶⁹. «Στην νεκκλησά βααίν-νουμε ραδά (πότε πότε). 'Όποτε βρίζουμε γαιρόν».

Απαραίτητα όμως εκκλησιάζονται τις «μεγάλες μέρες»: Χριστούγεννα, Μεγάλη Παρασκευή και Πάσχα και της Παναγίας το Δεκαπενταύγουστο.

Νηστεύουν για να κοινωνήσουν Χριστούγεννα και Πάσχα. Του Σταυρού (14 Σεπτεμβρίου), «νηστεύγον γαι την ελιάν απόμα» (Σώστης Μιχαήλου).

Στα πολυάριθμα εξωκλήσια και τις μονές της Σύμης που λειτουργούνται κάθε χρόνο στη γιορτή τους¹⁷⁰ με μεγάλη συμμετοχή προσκυνητών, δεν είναι εύκολο να συμμετέχουν και οι ψαράδες. Ίσως σ' αυτό και να οφείλεται η προθυμία τους να μεταφέρουν δωρεάν χαλίκι, τσιμέντο, ασβέστη και άλλα υλικά, που θα χρειαστούν για τη συντήρηση, και να προσφέρουν ορισμένες ποσότητες απ' αυτά.

Και το άναμμα των καντηλιών θεωρούν, εθιμικά, ότi είναι στα καθήκοντά τους. Την εποχή που ψάρευαν με τα φελούκια και συνήθιζαν να ξεκινούν από τον Άι Βασίλη, όπου τραβούσαν τις βάρκες τους στην παραλία από το προηγούμενο βράδυ, φρόντιζαν να ανάβουν τα καντήλια του ξωκκλησιού που βρίσκεται στην πλαγιά. «Οι αφεδάδοι μας, όταν εκατιβαίν-να δις αυγές 'α ρίζον δηβ βάρκα do γαι να πάον στο ψάρεμα εκατιβαίν-να da σκαλάκια τ' Αϊ Βασίλη 'ά 'φον (ανάψουν) da καθήλια του κι ύστερα 'α

πίου στη δουλειά. *‘Αμ-μα εστρέφα βάλε (πάλι) το βραδωπό, εθέλαν’α περάσουν απού το ’ξωκλήσι ’α τα ξανάφου. Γι’ αυτό γι εφύλαέ’ δους ο ’Αγιος’.*

Και τώρα η στάση αυτή εξακολουθεί να εκδηλώνεται. Τις χειμωνιάτικες μέρες, όταν έχει τρικυμία και δεν πηγαίνουν στο ψάρεμα, επισκέπτονται μαζί με τις γυναίκες τους τα ξωκλήσια για ν’ ανάψουν τα καντήλια. *«Τοχ χειμώναν άμ-μα έχει αέρηδες πααιν-νουμε βολ-λές βολές με τις γυναίκες μας κι έφτουμε da καθήλια τωμ μοναστηρακιώ. Πιάν-νουμέ da με της σειρά: ’Αι Γιώργη της Αρακούδας, Αγιάν Ερήνη, ’Αι Σφουρίδη (Αγιο Σπυρίδωνα), ’Αιν Νικόλα δου Στενού στο Κοκ-ζινόχωμα»*¹⁷¹.

Στα εγκαίνια της βάρκας τους φέρνουν πάντοτε τον ιερέα να τους κάνει αγιασμό, αλλά *«και κάνα δυο βολές το χρόνο έρχεται ο παπάς νησιτικός και ραίνει τηβ βάρκα (με αγιασμό)».*

Προτιμημένος άγιός τους είναι και εδώ *«των θαλασσών ο ’Αγιος»*, ο Άγιος Νικόλαος: *«Γούλες οι βάρκες οι μεγάλες έχου da ’κονισματάκι δου κρεμασμένο κάτω απού την πλώρη, για να τωβ βοηθά».*

Ιδιαίτερα στενό νιώθουν το σύνδεσμό τους και με την Παναγία και, για τοπικούς λόγους, με τον Άγιο Παντελεήμονα (οι περισσότεροι ψαράδες κατοικούν στην ενορία του, στην Πάνω Πόλη). *«Ο πιο αγαπημένος μου Άγιος είναι ο ’Αις Παδελεήμονας, γιατί ’ναι γείτονας μου και ναν-νουριά (ενορία) μου. Και το τριχαδηράκι μου λέω το ’Αι Παδελεήμονα. Έχω άλλη συνάθεια στον Άγιο».* (Γεώργιος Γεωργιάς, το τ-Τελ-λάκι).

Ο προστάτης ωστόσο όλων των ψαράδων, των σφουγγαράδων, των ναυτικών και γενικά των κατοίκων της Σύμης είναι ο Αρχάγγελος Μιχαήλ ο Πανορμίτης¹⁷². Το μοναστήρι του, χτισμένο στην παραλία ενός ασφαλέστατου, σχεδόν κυκλικού λιμανιού στα νοτιοδυτικά του νησιού, είναι και φυσικό καταφύγιο σε καιρό τρικυμίας.

Ανάμεσα στα πολυάριθμα αφιερώματα του μοναστηριού υπάρχουν και τα τάματα των ψαράδων¹⁷³.

Η συμμετοχή των ψαράδων στην πολιτική ζωή δεν είναι μεγάλη. Κατά κανόνα περιορίζονται σε μια τυπική, συμβατική εκτέλεση των καθηκόντων τους, όπως ορίζονται από το νόμο και τη συνήθεια: στην άσκηση του εκλογικού τους δικαιώματος¹⁷⁴.

Αυτό έχει ως αποτέλεσμα οι πιο πολλοί να ακολουθούν τις επικρατέστερες κάθε φορά τάσεις που διαμορφώνονται στον κύριο όγκο της εκλογικής «πελατείας». Ωστόσο ακούγονται και προχωρημένες απόψεις: *«Πάδοτε εφήφιδζα κόμ-μα, όχι πρόσωπα. Ψηφίδζω κόμ-μα για να προκόψει το κράτος, ’ά’χουμε δην ελευτεριάμ μας και δουλειές».*

«Εγώ πάδοτε έξερα πού έθελα 'α ρίξω το ψήφομ μου. Ψηφίδζω αυτό βου'χω μέσα μου από ανέκαθεν, το δημοκρατιζό. Ούτε καένας βορεί 'α με 'γοράσει, μηέ με φράγα μηέ με κουβέδες».

Οι γυναίκες κατά κανόνα ακολουθούν το σύζυγο : *«'Ο,τι ψηφίδζου-μεν εμείς, ψηφίδζου γι οι γυναίκες μας».*

‘Οχι όμως πάντοτε. «Τηγ γυναίκαμ μου 'ε δη βαίρω πάνω μου (δεν είμαι σίγουρος) τί 'βα ψηφίσει».

Στα νεαρά μέλη της οικογένειας *«ως πατέρας λέω την ιδέαμ μου 'ε τους την επιβάλ'λω».*

Εφημερίδα τοπική με τα νέα και τα προβλήματα του νησιού, την πορεία των έργων που εκτελούνται (τον περασμένο χρόνο : κατασκευή προβλήτας λιμανιού, διάνοιξη δρόμου αμαξιτού μέχρι τον Πανορμίτη κ.λπ) εκδίδεται δυό φορές το μήνα. Είναι η «Φωνή της Σύμης», που την εκδίδει ένας συνταξιούχος δάσκαλος και τη στέλνει και στους απόδημους Συμακούς.

Ημερήσιες εφημερίδες, αθηναϊκές και μερικές ροδίτικες, πρακτορεύονται στη Σύμη από εκείνον —ναυτικό άλλοτε— που πρακτορεύει και το ΠΡΟ-ΠΟ (στην αρχή του Μουράγιου).

Στο νησί φτάνουν από τη Ρόδο οι εφημερίδες καθημερινά (την άνοιξη, καλοκαίρι και φθινόπωρο) με τα ημερόπλοια, που φέρνουν τους τουρίστες. Το χειμώνα έρχονται με το πλοίο κάθε Τρίτη, Πέμπτη, Σάββατο, όταν εκτελείται το δρομολόγιο Ρόδου - Σύμης.

Αναγνώστες είναι οι επιστήμονες, εκπαιδευτικοί, λίγοι μαθητές, υπάλληλοι, έμποροι, ναυτικοί που βρίσκονται στο νησί, τεχνίτες.

Τους καλοκαιρινούς μήνες ο αριθμός των αναγνωστών διπλασιάζεται¹⁷⁵, χάρη στους ξενιτεμένους Συμακούς που έρχονται να παραθερίσουν και τους άλλους τουρίστες του εσωτερικού τουρισμού.

Οι ψαράδες πάντως δεν διαβάζουν εφημερίδες. *«Από εφημερίδες λ-λία πράματα. 'Όσομ μας επιτρέπονν οι γνώσεις μας. Φήν-νει μας (μας αφήνει) κι η δουλειά;»* Κάτι που είναι επόμενο, έπειτα από 18 - 19 ώρες δουλειά την ημέρα, αλλά και με το δεδομένο μορφωτικό επίπεδο.

Από τους 27 που ερωτήθηκαν μόνο 4 (2 μεσήλικες και 2 νέοι) διαβάζουν, όποτε μπορέσουν, εφημερίδα, ιδιαίτερα την πολιτική επικαιρότητα, και ο ένας, νέος, τα αθλητικά.

Τηλεοπτικά προγράμματα πολύ λίγο παρακολουθούν οι ψαράδες και μόνο όταν δεν νιώθουν πολύ κουρασμένοι.

Τραγούδια και κινηματογραφικές ταινίες με περιεχόμενο ευχάριστο, που να τους ξεκουράζει, όπως κωμωδίες και εύθυμα προγράμματα, είναι

ό,τι προτιμούν. «*Αν έβρουμε άην ώρα, θωρούμε (παρακολουθούμε) γαένα γαλό δραούδι, χορούς, καένα γαλόν έργο. Θέλουμεν 'α μας-ι-ξυπνά, 'α μας φέρνει ένα γέλιο, γιατί 'μετ-τε γουρασμένου*»¹⁷⁶.

Τη μετάδοση ποδοσφαιρικών αγώνων δεν την παρακολουθούν εκτός από έναν. «*Το ποδόσφαιρο 'ε δο συβαθούμε γαθόλου*».

Τις ραδιοφωνικές εκπομπές τις παρακολουθούν πολύ περισσότερο, γιατί συνηθίζουν τώρα να έχουν το ραδιόφωνο μαζί τους στη βύρκα. «*Περισσότερο γαιού άζούμε στο καίκι παρά στο σπίτι. Έχουμε δο ραδιόφωνο βαρηγοριά*».

«*Ά Ρέσκει μου 'α γροικώ (να ακούω) καένα δραούδι γαλό, τα πολιτικά*»¹⁷⁷. Στ' αθλητικά κλείω το. *Νυστάδζω άμ-μα τα 'γροικώ*».

Τα αθλητικά τους αφήνουν εντελώς αδιάφορους εκτός από τη μία και μοναδική εξαίρεση του νεαρού ψαρά.

Η προτίμησή τους για τα δημοτικά νησ-σώτικα τραγούδια και ιδιαίτερα τα κρητικά είναι γενική. Ακολουθούν τα λαϊκά και τα ρεμπέτικα¹⁷⁸.

Στη Σύμη δεν υπάρχουν κινηματογράφοι, θέατρα, χορευτικά κέντρα¹⁷⁹.

Έτσι η ψυχαγωγία των ψαράδων συνδέεται, παραδοσιακά, με άλλες κοινωνικές εκδηλώσεις, που γίνονται μέσα στην κοινότητα: γιορτές του γάμου, της βάφτισης και των πανηγυριών¹⁸⁰ άφθονων, ανάλογα προς τον υψηλό αριθμό των ξωκκλησιών που υπάρχουν στο νησί. «*Πιο καλά διασχεδάδζουμε στους γάμους άμ-μα 'ναι γαι δικός μας (όταν είναι συγγενής ο γαμπρός ή η νύφη), στα δαφτίσα, στα πανηγύρια*».

Αν το ξωκκλήσι που πανηγυρίζει διαθέτει ξενώνες—και αυτό συμβαίνει στα περισσότερα,—πολλοί διανυκτερεύουν εκεί. Παλιότερα το βράδυ της παραμονής και ανήμερα μετά τη θεία λειτουργία γινόταν γλέντι με χορό στο πλατύ των περισσότερων ξωκκλησιών. Σήμερα αυτό συμβαίνει συνήθως στα ξωκκλήσια που πανηγυρίζουν κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού¹⁸¹.

Όσον αφορά τους ψαράδες, αυτοί πηγαίνουν κατά προτίμηση στο πανηγύρι ή του εξωκκλησιού που έχει χτιστεί από τους οικογενειακούς προγόνους ή του προστάτη Άγιου ή του πιο κοντινού τους, γιατί δεν έχουν την ευχέρεια, όπως σημειώθηκε, να παρευρίσκονται σε όλα.

Οι περισσότεροι, επειδή κατοικούν στην περιοχή τ' Άι Παντελεήμονα, είναι συνδεδεμένοι με τη λατρεία του. «*Εμείς οι ψαράδοι τ' Άι Πατελεήμονα έχουμε άην εορτή δοη τη βιο μεγάλην εορτή. Παλιά έχε γλέδι, χορόν, όργανα (βιολί, σαντούρι). Απόυ τα προπαράμονα οι αφεδάδοι μας (οι πατέρες μας) εκάμναμ μελίχλωρα ψάρια (λιόκαφτα, δηλαδή στεγνωμένα στον ήλιο) και μεδζέδους για το γόσμο. Εμαεύγα (μάζευαν) σμύναιρες, αχτα-*

πόδια, μελανούρια, σάορες κι εκάμνα da μελίχλωρα και ἔλατιστά¹⁸² για να τρατάρουν do γόσμο. Τότες οι αθ-θρώποι εγλεδούσαν όμορφα. Εφύαν οι παλιοί κι εχάθησαν γούλα. Τώρα εγίνησαν γούλοι Ευρωπαϊοί!».

Αλλά η μεγαλύτερη συρροή προσκυνητών και ψαράδων σημειώνεται στον εορτασμό του Αρχάγγελου Μιχαήλ του Πανορμίτη¹⁸³: «Γαπούμε δογ γούλοι (όλοι τον αγαπούμε). Αυτόν προσκαλούσαμε στις ανάγες μας».

Σ' αυτό πρέπει να οφείλεται και η επιδίωξη της επιστροφής των σφουγγαράδων στο νησί την εποχή της γιορτής Του (8 Νοεμβρίου).

Οπωσδήποτε η εκδήλωση έπαιρνε παλλαϊκό χαρακτήρα, και μάλιστα πανδωδεκανησιακό. Και σήμερα συγκεντρώνονται στο πανηγύρι αυτό περίπου 3.000 άτομα από τη Σύμη, την Κάλυμνο, την Κω, τη Ρόδο και τα άλλα νησιά του δωδεκανησιακού συμπλέγματος.

Οι σφουγγαράδες της Σύμης αφιέρωναν στα μοναστήρια (εξωκκλήσια), με τα οποία συνδέονταν λατρευτικά (ιδιαίτερα του Πανορμίτη) την παραγωγή της τελευταίας ημέρας κάθε σπογγαλιευτικής περιόδου.

Την παράδοση συνεχίζουν ακόμη πολλοί ψαράδες: αφιερώνουν—όταν τάξουν—τη δούλεψη μιας ημέρας, συνήθως του Οκτώβρη, στον Πανορμίτη. Όσα ψάρια πιάσουν την ημέρα αυτή, τα προσφέρουν στο μοναστήρι αναλαμβάνοντας οι ίδιοι και να τα παστώσουν. Γεμίζουν έτσι αρκετούς μεγάλους τενεκέδες του πετρολ-λάδου (πετρελαίου).

Την ημέρα της γιορτής (του Πανορμίτη) οι γυναίκες που βοηθούν στην ετοιμασία των φαγητών, καθαρίζουν στις κουζίνες του μοναστηριού ολόκληρες λεκάνες από το αρμυρό (παστά ψάρια) που πρόσφεραν οι ψαράδες.

Τις ημέρες που οι άνεμοι καθηλώνουν τους ψαράδες στο λιμάνι, οι ταβέρνες και οι καφενέδες γίνονται χώροι πολυσύχναστοι, όπου με την—αναγκαστική ως ένα βαθμό—ψυχαγωγία συνδυάζεται και η γενικότερη επαγγελματική και κοινωνική ενημέρωση, καθώς συζητούν όχι μόνο ψαράδες, αλλά και ναυτικοί, έμποροι, τεχνίτες.

Την παραδοσιακή ριτσίνα ή μαστίχα (ούζο) ή και το κονιάκ, έχει υποκαταστήσει—στους νεότερους ψαράδες προπάντων—το ουϊσκι, μολονότι είναι, βέβαια, πολύ ακριβότερο.

Πάντως οι ψαράδες διαμαρτύρονται για την άνοδο των τιμών που την αποδίδουν—ορθά—στην πλούσια τουριστική παρουσία.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'

ΤΑ ΜΕΣΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΤΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΣΚΑΦΗ

Τα **φελ-λούκια** είναι μικρές βάρκες «*τεσ-σάρω βηχώ γαι κάτω*».

Το είδος του πανιού, που χρησιμοποιούσαν παλιά, ήταν το *λατίι*, βολικό, γιατί μπορούσε να το χειρίζεται ένας άνθρωπος, και σε δυνατό αέρα με το λασκάρισμα της σκότας ξεθύμαινε εύκολα και δεν γονάτιζε η βάρκα.

Οι **γυαλ-λάδικες βάρκες** ή **γυάλ-λες** είναι βάρκες μεγάλες «*οχτώ πηχώ γαι πάνω*» σκεπαστές, δηλαδή με κουβέρτα (κατάστρωμα), *βουκ-ζί*, αμπάρι, τέσσερις *φουρκαέλ-λες* (φουρκάδες) για ν' ακουμπούν επάνω οι ψαράδες τα καμάκια, τις αντένες και τα κουπιά, όταν δεν τα χρειάζονται.

Στις γυάλες χρησιμοποιούσαν πανί *τσακ-χολέφας*, μοναχικό πανί που βγάζει άξιο το σκάφος και με δυνατό αέρα. Χρειάζονται δύο άνθρωποι για το χειρισμό του.

Αρχικά τις γυάλες χρησιμοποιούσαν οι *βουτ-τήστάδες* (γυμνοί δύτες), για τα σφουγγάρια· γι' αυτό λέγονταν και *βουτ-τήστάδικες*.

Ονομάστηκαν γυάλες απ' το κυριότερο όργανο που διέθεταν: τη *γυάλ-λα* ή *γυαλ-λί* (βυθοσκόπιο).

Ο **βότης** έχει μήκος 5-7 μέτρα. Είναι μυτερός *πλώρα - πρύμνα*, τα ποδόσταμά του είναι κάθετα προς την καρίνα, κοφτερά και λοξά, συμμετρικά *πλώρα - πρύμνα* και χαμηλά. (Από την κλίση που έχουν τα ποδόσταμα διακρίνονται τα διάφορα είδη). Έχει κουβερτωμένη πλώρη και πρύμνη με *βουκ-ζί* και στις δύο. Έχει επίσης αμπάρι.

Είναι σκάφος κατάλληλο για δίχτυα και παραγάδια.

Στον μπότη χρησιμοποιούσαν πανί *λατίι* και τρεις *φλόγους* (φλόκους).

Στο **τριχαδίρι** το πλωριό ποδόσταμο καμπυλώνει τοξωτά από τη βάση προς την κορυφή του και το πρυμνιό ανεβαίνει ευθύ, αλλά λοξό προς τα έξω, ώστε να σχηματίζει αμβλεία γωνία σε σχέση με την καρίνα. Το μήκος του ήταν 7-8 μ. Τώρα κατασκευάζονται και μεγαλύτερα, 10-12 μ. Η χωρητικότητά του περιοριζόταν σε 5-10 τόνους.

Έχει κουβερτωμένη πλώρη με *bouk-zí*, κουβερτωμένη πρύμνη με τετράπλευρο άνοιγμα, *για να τεμονεύγουν*, και αμπάρι. Είναι μυτερό πλώρα - πρύμνα με σηκωτή πλώρη.

Στο τρεχαντήρι χρησιμοποιούσαν πανί λατίνι σε λοξή αντένα με τρεις φλόκους.

ΤΑ ΑΙΙΕΥΤΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ, ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑ. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ

Τα δίχτυα

Υπάρχουν πολλών ειδών δίχτυα, που διαφέρουν μεταξύ τους: στο μέγεθος των *μ-ματιών* τους (βρόχων), τον τρόπο χρήσης τους (άλλα χρησιμοποιούνται απλά, αμάνωτα, και άλλα σύνθετα, μανωμένα), το ύψος¹⁸⁴ τους (αυτό προσδιορίζει και το μέγεθος των ματιών τους) κ.λπ.

Απλά, αμάνωτα δίχτυα είναι:

— Τα *καρτέρια* (κ. ν. δίχτυ άλτο), με μεγάλα μάτια 30 - 40 χιλιοστών για *χοδρό* ψάρι: *παλαμίδες*¹⁸⁵, *κολιούς*, *τούνες* (τόννους), *μελανούρια*¹⁸⁶ κ.ά.

Τα καρτέρια τα *καλέρον* (τα ρίχνουν στη θάλασσα) «*βασιλέματα νήλιον, γόχι νύχτα, γιατί ξισπαίνουδαι* (ξαφνιάζονται) *τα ψάρια κι 'ε γάμνει* (δεν πρέπει)». Τα *λεβέρον* (τα ανασύρουν) μίαν ώρα πριν ξημερώσει, μόλις χαράξει.

Τα καρτέρια δεν είναι πάντοτε αποδοτικά.

— Τα *γοπ-πόδιχτα*, δίχτυα ψηλά με μάτια δεκαεξάρια, εικοσάρια, εικοσιδύαρια (16, 20, 22 χιλιοστών) για *χοδρή* (μεγάλη) γόπα.

— Τα *σμαριδόδιχτα*, που έχουν μάτια 14, 15 χιλιοστών και είναι κατάλληλα για *γοπ-πί* (μικρή γόπα) και *σμαρίδες* (μαρίδες).

Τα *σμαριδόδιχτα* και τα *γοπ-πόδιχτα* τα *καλέρον* στις δύο μετά τα μεσάνυχτα και τα *λεβέρον* με το χάραμα, για να μη φάνε τα παγιδευμένα ψάρια οι σμέρνες και τα καβούρια.

— Το *γαελ-λόδιχτο* ή ο *γαελ-λός* έχει τα πιο μικρά μάτια (7, 8 χιλιοστών). «*Το μ-μάτι του γαελ-λόυ, το πιο τελευταίο μ-μάτι. Σα δης μνίας* (μνίγας) *το μ-μάτι. Έν έχει άλ-λο βιο μωρόν*».

Είναι κατάλληλο για τις *γαέλ-λες* (είδος αθερίνας).

Μανωμένα δίχτυα είναι:

— Τα *αβάσα*, δηλαδή κοντόδιχτα. Έχουν ύψος μια οργιά. Είναι τριπλά, κάθετα. Το μεσαίο δίχτυ έχει μάτια 22 - 24 χιλιοστών, ενώ τα πλαϊνά, οι *μανοί* ή *γονιάδες*, έχουν αραιούς βρόχους, δηλαδή μεγάλα μάτια 115 - 120 χιλιοστών.

Τα μάτια των πλαϊνών δίχτυών είναι μεγάλα, για να μπορούν να μπουν τα μεγάλα σχετικώς ψάρια, που, αφού περάσουν το ένα, το εξωτερικό δίχτυ, σκοντάφτουν στο εσωτερικό που έχει μικρά μάτια, και έτσι πιάνονται.

Τα δύο εξωτερικά δίχτυα, οι *μανοί*, έχουν το ίδιο ακριβώς ύψος που είναι μικρότερο απ' του μεσαίου δίχτυου. Και τα τρία δίχτυα στερεώνονται στα ίδια καζίλια με τέτοιο τρόπο που, όταν το δίχτυ πέσει στη θάλασσα, οι *μανοί* τεντώνουν ανάμεσα στα καζίλια και ορίζουν το ύψος του δίχτυου. ενώ το μεσαίο, που είναι πιο φαρδύ, μένει χαλαρό.

Έτσι το ψάρι, όταν περάσει ανενόχλητα μέσα από τα μεγάλα μάτια του *μανού*, προσκρούει στο μεσαίο δίχτυ, πιάνεται σ' αυτό και προσπαθώντας να ελευθερωθεί στριφογυρίζει και, καθώς το δίχτυ αυτό είναι χαλαρό, μπερδεύεται ολοένα περισσότερο και θέλοντας να φύγει, περνά, μαζί με το μέρος του μεσαίου δίχτυου όπου είναι μπλεγμένο, μέσα από ένα απ' τα μεγάλα μάτια του *μανού*, που είναι στο πίσω μέρος. Έτσι δημιουργείται κάτι σα σακκούλι, στο οποίο και φυλακίζεται οριστικά.

Τα *αβάσα* είναι τα καλύτερα δίχτυα *ακαένα ψάρι 'εν-ι-γλυτών-νει. Γούλα πιάν-νει τα*). Γι' αυτό και *αδουλεύγονται συνέχεια*).

Τα ρίχνουν *από 'σπέρας και φήν-νον da κάτω γή μισή γή γούλη διη νύχτα. Εξαρτάται από το μέρος και τα ψάρια που θέλεις 'α πιάσεις*)».

— Τα *πλάδια*, δίχτυα *μισομανωμένα*, είναι συνδυασμός απλών (αμάνωτων) και σύνθετων (μανωμένων) δίχτυών.

Το επάνω μέρος είναι *σκέτ-έο* (απλό) δίχτυ με μάτια *γανά* (αραιά, δηλαδή με μεγάλους βρόχους), τριάντα δύο, τριάντα τεσσάρων χιλιοστών, ενώ το κάτω μανωμένο, *αβάσο*, με πιο πυκνούς βρόχους είκοσι δύο, είκοσι τεσσάρων χιλιοστών, *αζωσμένο* (περιβαλλόμενο) κι απ' τις δύο πλευρές με δίχτυ με πιο μεγάλους βρόχους.

Είναι δίχτυα πολύ ψηλά. Με το επάνω μέρος, το αμάνωτο, πιάνουν ψάρια του αφρού (π.χ. παλαμίδες), ενώ με το κάτω, το μανωμένο, ψάρια του βυθού (π.χ. *βαρβούνια*, *βατιά*). Είναι λοιπόν κατάλληλο για όλα τα είδη ψαριών. *α'Ο,τι είδος θέλεις, πιάν-νει το. 'Ο,τι περάσει 'α τσατ-τίσει* (θα σκοντάψει) *πάνω του*».

Τα *πλάδια* λέγονται και *μελανορόδιχα*, επειδή μ' αυτά πιάνονται μελανούρια, λέγονται και *βολόδιχα*, επειδή όταν τα χρησιμοποιούν *αβάλλ-λονβ βολιές*)¹⁸⁷.

Τα απλάδια όποτε θέλεις τα *καλέρεις* κι όποτε θέλεις τα *λεβέρεις*. *α.Αδ δεβ βάλεις βολιές, 'α τα καλάρεις μιαν ώρα βοη να βασιλέψει ο νήλιος. 'Φήν-νεις τα κάτω και τημ μισή γή γούλη διη νύχτα. Κατά το μέρος και κατά το ψάρι*¹⁸⁸ *βοη θέλεις 'α πιάσεις*».

Καλάρισμα και λεβάρισμα των δίχτων

Προτού ξεκινήσει ο ψαράς με το σκάφος του για να καλάρει τα δίχτυα, τα τακτοποιεί πάνω στην κουβέρτα της πλώρης με τα *φελ-λά* προς τη μια πλευρά του σκάφους και τα μολύβια προς την άλλη για να μην μπερδεύονται.

Μόλις φτάσει στο αλιευτικό πεδίο¹⁸⁹, δένει στην αρχή του δίχτυου τη *γιαλισινή γουρά* (το σχοινί που μπαίνει προς τη στεριά) πρώτα στο κάτω καζίλι, που έχει τα μολύβια, με μια πέτρα¹⁹⁰ στο σημείο της ένωσης τους *«για το ρέμα»* κι έπειτα στο πάνω καζίλι με τους φελλούς. Στην άλλη άκρη της *γιαλισινής κουράς* είναι δεμένη μια σημαδούρα.

Λίγη ώρα μετά το ηλιοβασίλεμα¹⁹¹ *καλέρει* ο ψαράς πέτρα και σημαδούρα της *γιαλισινής κουράς* και, καθώς το σκάφος προχωρεί αργά προς τα βαθιά, ρίχνει τα δίχτυα χωρίς αυτά να τεντώνονται και έτσι ώστε να σχηματίζουν *βορό* (φραγμό, τοίχο).

Στην άκρη του τελευταίου δίχτυου¹⁹² δένει την *γουρά του πελάβου* (το σχοινί που μπαίνει ανοιχτά, προς το πέλαγος), που έχει στην άκρη δεμένη σημαδούρα.

Τα δίχτυα παραμένουν στη θάλασσα 3-4 ώρες και *λεβέρονται* (ανασύρονται) γύρω στα μεσάνυχτα¹⁹³ για να ξαναριχτούν σε λίγη ώρα και να τραβηχτούν πριν χαράξει.

Στο *λεβάρισμα* (σήκωμα) των δίχτων ένας ψαράς στέκεται όρθιος στο *βονκ-κί* (κούμιζα) της πλώρης και τα τραβά πιάνοντας μαζί μολύβια και φελλούς. Τραβά το δίχτυ σαν χοντρό σχοινί. Πολλές φορές ταυτόχρονα το *ξηπαρίδζει* (αφαιρεί τα ψάρια απ' το δίχτυ) ο *σύδροφος*. Αν το *ξηπαρίσμα* δεν γίνει εκείνη τη στιγμή, τακτοποιείται το δίχτυ σε σωρό με τέτοιο τρόπο, ώστε το μέρος που έχει πάνω ψάρι να το ακουμπά προς το έξω μέρος του σωρού. Κι όταν τελειώσει το λεβάρισμα, *ξηπαρίζει* με προσοχή το δίχτυ.

Στο πρώτο λεβάρισμα, επειδή τα δίχτυα θα ξαναριχτούν¹⁹⁴ σύντομα στη θάλασσα, πρέπει ν' αποθεθούν στην κουβέρτα της πλώρης με τάξη, ώστε να μην έχουν στριψίματα. *«Άμ-μα νιβάδζεις* (ανεβάζεις) *το δίχτυ, βάλ-λεις το σα δο σκοινί βερένες - βερένες* (κουλούρες-κουλούρες), *για να το καλάρεις πάλε, 'α 'ναι* (να είναι) *νέτ-το, 'α μη βερδεύγει, 'α μην-ι-γλών-νει* (μπλέκει), *γιατί τα μολύβια και τα φελ-λά βερδεύονται. Άμ-μα το δονκ-ζέρες* (όταν το στιβάζεις κουλούρες-κουλούρες) *το δίχτυν έρχεται πιο σβέρτα στα χέρια»*.

Όταν το ψάρεμα τελειώσει, τα δίχτυα πρέπει να βγουν στη στεριά, για να στεγνώσουν και να *βαλ-λωθούν*.

Το ψαράδικο αράζει κοντά στην παραλία. Ένας ψαράς βγαίνει στη στεριά και πιάνει την άκρη του δίχτυου για να το στιβάσει σε σωρό, ενώ ο άλλος του *καλονμέρει* από μέσα.

Και οι δύο φροντίζουν το δίχτυ λίγο-λίγο να μπαίνει στη θάλασσα για να πλυθεί¹⁹⁵. Έπειτα το απλώνουν χάμω ή πάνω σε σχοινί για να στεγνώσει. Αν έχει ζημιές —και σχεδόν πάντοτε έχει— το απλώνουν ανοιχτό χάμω και το μπαλώνουν.

Οι *βόλοι* ή *βολιές* είναι τρόπος ψαρέματος που εφαρμόζουν οι ψαράδες, όταν χρησιμοποιούν δίχτυα *πλάδια*. Γι' αυτό και τα δίχτυα αυτά λέγονται και *βολόδιχτα*.

Απαραίτητο εργαλείο γι' αυτόν τον τρόπο ψαρέματος είναι η *βολαχτήρα*. Είναι ξύλινη και μοιάζει με ανεστραμμένο ξύλινο γουδί που έχει στην κορυφή του προσαρμοσμένο ένα κοντάρι.

Οι *βόλοι* είναι ψάρεμα της νύχτας. Η νύχτα πρέπει να είναι σκοτεινή. «*Με φεγάριον 'ε βιάννεις τίποτε*».

Ρίχνουν σιγά-σιγά, αθόρυβα¹⁹⁶ τα *πλάδια* στη θάλασσα, μπροστά από *γιαλάκια*, σπηλιές, ώστε να σχηματίσουν *βορό* (φραγμό). Μπαίνουν με τη βάρκα στο περιφραγμένο από τα δίχτυα μέρος, ανάβουν φως και αρχίζουν να *βολάσ-σου*, δηλαδή να χτυπούν κάθετα και ρυθμικά τη θάλασσα με τη *βολαχτήρα*, ενώ το σκάφος κινείται κατά μήκος των δικτύων. Με τον υπόκωφο κρότο που προκαλεί η *βολαχτήρα* και με το φως¹⁹⁷ ξαφνιάζονται τα ψάρια, που είναι κοντά στα δίχτυα, παίρνουν δρόμο για να φύγουν, πέφτουν πάνω στα δίχτυα και παγιδεύονται.

Το *αζώσιμο*, δηλαδή η περικύκλωση με δίχτυ των ψαριών που θέλουν να ψαρέψουν, γίνεται μέρα με μικρό δίχτυ, 10 - 12 οργιές, μανωμένο, με πολλές *μολυβίδες* (*αγια να πατών-νει γλήγορα*), που λέγεται *αδίχτυ don αζωσιμάτου* και από φελούκι, μικρή βάρκα, *αγια να βορεί να σβοροά γλήγορα*. Γι' αυτό λέον *δη γαι βάρκα του αζωσιμάτου*.

Ο *γνάλ-λαδζής*, ο καπετάνιος που ψάχνει το βυθό με τη *γνάλ-λα*, μόλις δει πέτρα με ψαράκια ή κοπαδιαστά ψάρια σε μέρος βολικό, τα *αζών-νει*, τα περικυκλώνει με το δικτάκι του, ενώ ο *κουπάς* κωπηλατεί με τρόπο που να κάνει η βάρκα γρήγορες στροφές. Μόλις ο καπετάνιος σχηματίζει κύκλο με το δίχτυ, ρίχνει μια μεγάλη άσπρη πέτρα δεμένη με *καλούμα* (σχοινί), τρομάζουν τα ψάρια, *ακόη του* (τρέπονται σε φυγή) *γαι παάν-νον βά'* (πάνω) *στο δίχτυ γαι πιάν-νονδαι*.

Το *αζώσιμο* θέλει μεγάλη επιδεξιότητα. Με αυτό πιάνουν μπαρμπούνια, σκάρους κ.λπ.

Αλιευτικά εργαλεία από δίχτυ

1. Ο *γρίπος*, εργαλείο γνωστό από την αρχαιότητα, αποτελείται από δύο παράλληλα δίχτυα, τις *πάδες* (φτερά). Αυτές έχουν στη μια τους άκρη, που είναι ελεύθερη, ύψος 2 οργιές περίπου και μεγαλώνοντας κλιμακωτά

φτάνουν τις 5 περίπου οργιές και συνδέονται μ' ένα σάκκο από δίχτυ, την *ζουκ-ζούλ-λά*.

Για να έχουν κάθετη κατεύθυνση μέσα στη θάλασσα, τις τεντώνουν με δύο σχοινιά. Στο σχοινί που πρέπει ν' ακουμπά στο βυθό έχουν τοποθετημένες κατά διαστήματα *μολυβίδες*, ενώ στο άλλο *φελ-λά*.

Το στόμιο της *ζουκ-ζούλ-λας*, που λέγεται *βούκ-ζος*, πρέπει να μένει ανοιχτό, γι' αυτό στην κάτω πλευρά της έχουν τοποθετημένες πολλές *μολυβίδες* για να την τραβούν κάτω, ενώ στην πάνω πλευρά είναι στερεωμένος ένας μεγάλος φελλός σε τετράγωνο σχήμα, η *φελ-λομάνα*, για να την τραβά προς τα πάνω. Και για να είναι ολόκληρη η *ζουκ-ζούλ-λα* ανοιχτή, στις δύο (σα χωνιά) γωνιές του εσωτερικού της, του *κατάκωλο*, είναι στερεωμένος από ένας φελλός για να κρατιέται ψηλά και να μην ακουμπά στο βυθό. Το μέγεθος των ματιών μεγαλώνει κλιμακωτά από το *κατάκωλο*, που έχει τα πιο ψηλά μάτια, τουλάχιστον 8 χιλιοστών, ως την άκρη των φτερών που έχουν τα μεγαλύτερα.

Ο γρίπος καλέρεται «*από βραδός*» και μάλιστα νύχτα χωρίς φεγγάρι σε αμμουδιές και φυκιάδες, σε *γίσα* (ίσια) μέρη, δηλαδή σε περιοχές με στρωτό βυθό.

Μετά το ρίξιμο των δικτύων που αρχίζει από την *ζουκ-ζούλ-λα*, το σκάφος επιστρέφει στην ακτή σύροντας τις άκρες των σχοινιών, στα οποία είναι δεμένες οι ελεύθερες άκρες των φτερών.

Όταν οι γριπάρηδες αποβιβαστούν στη στεριά, τραβιέται ο γρίπος από 6 - 10 άτομα, ανάλογα με το μέγεθός του. Σχηματίζουν δύο σειρές και τραβούν τα δίχτυα με ρυθμικές κινήσεις και ρυθμικό βάδισμα προς τα πίσω. Την πρώτη καλάδα ακολουθούν άλλες πολλές.

Την εποχή της τουρκικής κατοχής, όταν οι Συμιακοί ψάρευαν ελεύθερα στα απέναντι μικρασιατικά παράλια, είχαν πολλούς γρίπους. Σήμερα όμως δεν τους χρησιμοποιούν πια στα νερά της Σύμης.

2. Η **τράτα** είναι παρόμοια με το γρίπο. Ενώ όμως ο γρίπος δουλεύεται μόνο τη νύχτα και τον τραβούν από τη στεριά, η τράτα δουλεύεται την ημέρα και την τραβούν και από το καΐκι και από τη στεριά. Ακόμη, τα μάτια στα φτερά είναι πιο μεγάλα στην τράτα.

Στην ελεύθερη άκρη τους τα φτερά έχουν τα μεγαλύτερα μάτια, τις *φαλίδες*. Ακολουθούν τα *ριάλια*, μικρότερα, έπειτα τα *πυκνά*, ακόμη μικρότερα, και τέλος τα πιο μικρά, 8 χιλιοστών, στο *κατάκωλο*.

Σήμερα οι Συμιακοί ψαράδες δεν χρησιμοποιούν πια τράτα.

3. Ο **πιζόβολος** (πεζόβολος) είναι παλιό αλιευτικό εργαλείο φτιαγμένο από ένα κυκλικό δίχτυ με ψιλά μάτια. Η περιφέρειά του είναι ραμ-

μένη πάνω σε καζίλι, στο οποίο είναι περασμένες συμμετρικά πολλές *μολυβίδες*, για να βυθίζεται αμέσως στο νερό. Στο κέντρο του διχτυού είναι στερεωμένο ένα μικρό σχοινί, απ' όπου σηκώνει ο ψαράς τον πεζόβολο.

Ο ψαράς τον τακτοποιεί για να μη μπερδεύει, τον πιάνει κλειστό λίγο πιο ψηλά απ' τις *μολυβίδες* και τον ρίχνει στο νερό με τέτοιο τρόπο, ώστε να ανοίγει και να πέφτει ανοιχτός σκεπάζοντας μεγάλη επιφάνεια του βυθού και αιχμαλωτίζοντας τα ψάρια που είναι στο σημείο αυτό.

Με τον πεζόβολο ψαρεύουν σε ρηχά¹⁹⁸ νερά, *γιαλό*, σε βάθος 1 - 1^{1/2} μ., σε βυθό που δεν έχει μεγάλες πέτρες¹⁹⁹ και ως επί το πλείστον τη νύχτα για να μη τον βλέπουν τα ψάρια και φεύγουν.

Ο ψαράς μπαίνει ως το γόνατο στο νερό και μόλις αντιληφθεί την παρουσία ψαριών ρίχνει γρήγορα και με τέχνη τον πεζόβολο.

Συνήθως πριν αρχίσει αυτό το ψάρεμα ρίχνει στη θάλασσα *βασμό* (μαλάγρα) για να μαζέψει τα ψάρια.

Το ψάρεμα με τον τρόπο αυτό απαιτεί μεγάλη επιδεξιότητα και δύναμη στα χέρια, γιατί ένας μέτριος πεζόβολος ζυγίζει γύρω στα 7 - 8 κιλά.

Με τον πεζόβολο πιάνονται κεφαλόπουλα, *σπαραγιάγια* (μικροί σπάροι) και άλλα ψάρια που ζυγώνουν στα ρηχά.

Απ' αυτό το ψάρεμα μπορούν οι ψαράδες να προμηθεύονται ζωντανό δόλωμα.

Τα αλιευτικά σόνεργα

1. Το *γυαλ-λί* ή *γυάλ-λα*²⁰⁰ είναι ένα εργαλείο απλό, αλλά εξαιρετικά χρήσιμο για την ανίχνευση του θαλάσσιου βυθού. Αποτελείται από ένα κύλινδρο από τσίγκο ή τενεκέ με διάμετρο 2 πιθαμές περίπου και ύψος 2^{1/2} - 3 πιθαμές. Στο κάτω άκρο του κλείνεται μ' ένα δίσκο από κρύσταλλο ή χοντρό γυαλί. Στα πλάγια του πάνω άκρου του έχει δυο χερουίλια.

Η τακτική του θέση στη βάρκα είναι μέσα στο *βοιζ-κί* της πλώρης. Ο ψαράς το ακουμπά όρθιο στη θάλασσα και βλέπει μέσα από το κρύσταλλο ολοκάθαρα το βυθό.

2. Τα *καμάκια* είναι μεταλλικά εργαλεία που χρησιμεύουν για το κάρφωμα και πιάσιμο ψαριών, χταποδιών, σφουγγαριών.

Έχουν σχήμα μεγάλων πηρουινιών, με μυτερά βελόνια, τα *χαλιά*, που έχουν, όπως και τα αγκίστρια, ένα λοξό αγκάθι στην άκρη τους, το *πιόνι*, για να μην μπορεί να ξεφύγει ό,τι καρφωθεί επάνω τους. Η κεφαλή που συγκρατεί τα *χαλιά* είναι ενωμένη με ένα στενό *χωνί* καμωμένο απ' το ίδιο με το καμάκι μέταλλο. Στο *χωνί* μπήγεται η μια άκρη ενός ξύλινου κονταριού, του *καμαζοκόδαρου*.

Καλά καμάκια είναι τα ατσαλένια.

Καμάκια υπάρχουν πολλών ειδών: για ψάρια του βυθού και χταπόδια, για ψάρια του αφρού, για σφουγγάρια. Οι διαστάσεις τους και ο αριθμός των *χαλιών* τους εξαρτώνται από το είδος που προορίζονται να καρφώνουν.

— Τα καμάκια για χταπόδια και ψάρια του βυθού έχουν 4-6 *χαλιά* που έχουν πάχος 6-7 χιλιοστά και μάκρος μισή πιθαμή.

— Τα *σφυρνοζάμακα*, τα ελαφρά καμάκια της *περιφάνας* (που χρησιμοποιούνται στο πυροφάνι), προορίζονται για το κάρφωμα αφρόψαρων και αντί *χαλιά* (βελόνια) έχουν 20-28 αγκίστρια μεγάλα, που τα έχει ισιώσει ο *ατσίγανος* (σιδεράς) προσέχοντας να μη σπάσει το λοξό αγκάθι τους.

Στο σημείο που ενώνεται το *χωνί* με την *κεφαλή* του καμακιού, που είναι κατασκευασμένη από χυτό μολύβι, υπάρχει ένας κρίκος, το *γρούκελ-’λο*, και δένεται ένα *φιμίγι* (ψιλό σχοινί).

Ο ψαράς με το ένα χέρι του εξακοντίζει το σφυρνοκάμακο πάνω στις *τζαργάνες* (ζαργάνες), ενώ με το άλλο κρατά την άκρη του *φιμιγιού*. Μαζεύοντας έπειτα το *φιμίγι* επαναφέρει στο σκάφος το σφυρνοκάμακο με 2, 3, 4 ζαργάνες καρφωμένες πάνω σ’ αυτό.

— Η *καμάκα τω σφογαρού* έχει χοντρά *χαλιά* και χοντρά *πιούνια*, για να μην ξεσκίζει τα σφουγγάρια, κι ένα φύλλο, «πλάκα», μολύβι τυλιγμένο γύρω απ’ το κοντάρι, λίγο πιο ψηλά απ’ το χωνί, για να βυθίζεται γρήγορα το *καμαζοκόδαρο* και να μην κουράζει πολύ το χέρι του ψαρά.

Επειδή τα σφουγγάρια βρίσκονται σε μεγάλο βάθος, *οι καμακάδες εμ-ματίτζα*» το κοντάρι προσθέτοντας 1, 2, 3, 4 κομμάτια, το ένα πίσω από το άλλο και στο τέλος την *κατσάρα*²⁰¹, δηλαδή το τελευταίο κοντάρι για *μ-μάτισμα*, πιο κοντό από τ’ άλλα.

Το ψάρεμα των σφουγγαριών με την *καμάκα* γινόταν από τα *καμακάδικα*.

— Η *τροπητήρα* είναι ένα είδος καμακιού χωρίς κοντάρι, που κρεμιέται με σχοινί από τη βάρκα και χρησιμεύει για το κάρφωμα των ψαριών που χτυπήθηκαν από δυναμίτη και βυθίστηκαν, *αεβουλ-λίσαν εις το βάτο*²⁰² (βυθό)».

Αποτελείται από μολυβένιο κύλινδρο με διάμετρο γύρω στους 12 πόντους και ύψος γύρω στους 10 πόντους, που έχει στο κέντρο της επάνω επιφάνειας ένα *γρούκελ-’λο* (χαλκά), απ’ το οποίο δένεται το *φιμίγι*, δηλαδή το λεπτό σχοινί, και στην περιφέρεια της κάτω επιφάνειας αντί βελόνια 5 ίσα αγκίστρια, που τα *αγισαίνει*²⁰³ (ισιώνει) ο *ατσίγανος* κι είναι σα *γαμάκι*».

— Η *δελφινιέρα*²⁰⁴ είναι εργαλείο κατάλληλο για το ψάρεμα των *βατιώ* (σελαχιών) σε μεγάλα βάθη· είδος καμακιού χωρίς κοντάρι, που κρεμιέται με σχοινί από τη βάρκα.

Αποτελείται από τη *σαϊτ-τα*, μια σιδερένια ράβδος, *βέργα*, που έχει στην κορυφή της μια συμπιεσμένη σφαίρα από σίδηρο (ή μολύβι), το *βόλι*. Πάνω σ' αυτό υπάρχει το *γρούζελ-λο*, απ' όπου δένεται το *γιμίγι*. Στο άλλο άκρο της η *σαϊτ-τα* καταλήγει σε μύτη κοφτερή «*σαλ λόγγη*» με δύο εσοχές στα πλάγια της. Σ' αυτές χώνονται «*δύο ψαλίδια κοφτερά σαμ μαχαίρια από την κάτω μεριά*», βιδωμένα πάνω στη *σαϊτ-τα* λίγο πιο πάνω από το άκρο της.

Όταν οι ψαράδες δουν *βατί* (σελάχι) στο βυθό, κρεμούν τη δελφινιέρα από πάνω του και την αφήνουν να το χτυπήσει με το βάρος της. Μόλις καρφώσει ο ψαράς το σελάχι, τα δύο ψαλίδια που ήταν κλειδωμένα στις «*κουφωμάδες* (εσοχές) της *σαϊτ-τας*» ανοίγουν και γυρίζουν προς τα πάνω, «*γίνονται τάφου*», δηλαδή σχηματίζουν μαζί με τη μύτη της λόγγης το γράμμα T. Και, όταν ο ψαράς το τραβά, αυτά «*γίνονται αδιάσταση*» και κρατιέται το σελάχι και δεν μπορεί να ξεφύγει.

3. Η *απόχη* είναι ένας σάκκος από δίχτυ, που το άνοιγμά του είναι ραμμένο σε ένα κύκλο από ξύλο ή σίδηρο. Ο κύκλος έχει σ' ένα σημείο προεξοχή σα θήκη, στην οποία προσαρμόζουν ένα μακρύ ξύλινο κοντάρι για ευκολότερο χειρισμό.

Χρησιμεύει για να ανεβάζουν μεγάλα ψάρια αγκιστρωμένα στη συρτή ή στα παραγάδια (όταν τα σηκώνουν) ή για να πιάνουν ψάρια στο πυροφάνι.

Η απόχη που μεταχειρίζονται στα παραγάδια και τις συρτές έχει διάμετρο στο στεφάνι 2 πηθαμές και κοντάρι περίπου $1\frac{1}{2}$ οργιά. Το βάθος του σάκκου είναι όσο και η διάμετρος του στεφανιού.

Η απόχη που χρησιμοποιείται στο πυροφάνι έχει κοντάρι πολύ μακρύ, περισσότερο από 2 οργιές, και το δίχτυ της έχει πολύ μικρά μάτια.

Για το ψάρεμα του αστακού χρησιμοποιούν ειδική απόχη, την *του-βαριστή*²⁰⁵, που ο κύκλος της έχει ειδική κλείδωση και η κορυφή του σάκκου ένα κομμάτι φελλό.

Όταν ο ψαράς δει τον αστακό, κατεβάζει επάνω του τον κύκλο. Ο σάκκος υψώνεται χάρη στο φελλό. Μόλις ο αστακός μπλεχτεί στο δίχτυ, ο ψαράς με γρήγορη κίνηση αναποδογυρίζει την απόχη κι ο αστακός βρίσκειται παγιδευμένος.

4. Τις *σημαδούρες* χρησιμοποιεί ο ψαράς για να μπορεί να ξαναβρίσκει και να ανεβάζει τα εργαλεία του (δίχτυα, παραγάδια, πετονιές), που τα αφήνει ώρες πολλές στο βυθό.

Παλιά χρησίμευαν για σημαδούρες *κολοκύντ-τες*²⁰⁶ (νεροκολόκυθα, φλασκιά) και *φελ-λά* (νεροφέλλια). Σήμερα χρησιμοποιούνται και *βιτόνια* και *άσπρες σημαδούρες*, δηλαδή κομμάτια από φελιζόλ. Δένονται σε καλούμα που φτάνει ως το βυθό και είναι δεμένη σε μια βαριά πέτρα, που χρησιμεύει για ν' αράζει τη σημαδούρα.

Δολώματα και μασμός

Τα *δολώματα* (δολώματα) είναι είτε φυσικά (ζύμη, γαρίδα, ψάρια, ψόφια ή ζωντανά, καλαμάρι, *ζάτ-ξα*, δηλαδή καρτσίνα κ.ά.) και τα χρησιμοποιεί ο ψαράς σε εργαλεία που ψαρεύουν στάσιμα²⁰⁷ (όπως είναι οι πετονιές, η καθετή, το *καλαμίδι*, τα παραγάδια, οι *κύρτοι*), είτε τεχνητά (ομοίωμα ψαριού, σκουληκιού κ.λπ. ή κάτι που ασπρίζει και φαίνεται από μακριά σαν ψάρι που τρέχει, όπως: *σουπινοκόκ-ζάλα*, *τενεκ-ζεδάκια*, *γτερά του γλάρον*), που μπαίνουν σε εργαλεία που ψαρεύουν κινούμενα (όπως είναι οι *σρωτές*, η *καλαμαριέρα*, η *βραγαρόλ-λα*).

Ειδικότερα, όταν για δόλωμα ο ψαράς χρησιμοποιεί στενόμακρα κομματάκια απ' το ψαχνό του ψαριού για να ψαρέψει ψάρια του ίδιου είδους, το δόλωμα λέγεται *περατούμι*.

Το δόλωμα που χρησιμοποιείται σε εργαλεία που ψαρεύουν χταπόδια και καλαμάρια λέγεται *πλάνος* (είναι το αρχαίο επίθετο, που σημαίνει αυτόν που παραπλανεί).

Ο *βασμός* (μαλάγρα) γίνεται από διάφορα υλικά, όπως ψίχα από παλιά ψωμιά, αχινόι κοπανισμένοι, αλλά και «*βρωμερές θέγγες*», τυρί χαλασμένο, ταραμάς χαλασμένος κ.ά. υλικά δύσσομα που ο ψαράς τα λιώνει²⁰⁸ και τα σκορπίζει στη θάλασσα με σκοπό να τραβήξει ψάρια.

βασμό ρίχνει ο επαγγελματίας ψαράς με τον πεζόβολο ή με τους κύρτους.

Άλλα αλιευτικά εργαλεία

1. Η *αποτονιά* (πετονιά) ή *αρομιά* είναι απλό αλιευτικό εργαλείο που αποτελείται από μια δυνατή *αρομιά* (νήμα), περίπου 50 οργιές, με δεμένο στη μian άκρη της ένα χοντρό αγκίστρι (νούμερο 2 - 8) δολωμένο με φυσικό δόλωμα. Πάνει τα μεγάλα πετρόψαρα.

Τις πετονιές τις βάζουν με δύο τρόπους: *φονδαριστές* (< φουδέρω - βυθίζω) ή *δετές*.

Για τις *φονδαριστές* χρειάζεται *καλαδούρι*, δηλαδή μια πέτρα βαριά 5-6 κιλών δεμένη με καλούμι, που το άλλο της άκρο δένεται σε μια καλή σημαδούρα (μπιτόνι ή φελιζόλ ή φελό· παλιά φλασκι).

Τις *φονδαριστές* τις *αβάλ-λον στ' αν-νοιχτά* για να πιάνουν καλά ψάρια. Τις δένουν πάνω στη σημαδούρα και τις ρίχνουν ακτινωτά —τη μια μακριά από την άλλη, για να μη μπερδεύονται,— αφού δολώσουν τα αγκίστρια που έχουν στην άκρη τους με ζωντανό δόλωμα (το καλύτερο είναι *γύλ-λος* ζωντανός που διατηρείται ζωντανός σε *γνάλ-λα* ή *σφύρα* ζωντανή μικρή). Ο ψαράς τα δολώνει ζωντανά περνώντας γρήγορα το αγκίστρι λίγο κάτω από το κόκκαλο προς το μέρος της ουράς και ρίχνει

αμέσως την πετονια στη θάλασσα. Τα μεγάλα ψάρια ξεγελιούνται έτσι πιο εύκολα, γιατί το δολωμένο ψαράκι κινείται όσο είναι ζωντανό και τα προσελκύει. Το δόλωμα μπορεί να είναι και ψόφιο (γόπα που 'σπρίδζει ή καλαμάρι ή σουπιά ή χταπόδι βρασμένο και ξεφλουδισμένο, για να είναι άσπρο, ή *αθερινός* : περνούν στο αγκίστρι 2 - 3 από τα μάτια και στο τέλος «κάμνον γάδζο», δηλαδή περνούν το αγκίστρι από το στόμα ως την ουρά ενός τέταρτου αθερινού). Η γαρίδα δεν ενδείκνυται, γιατί διαλύεται γρήγορα.

Τις δετές τις δένουν έξω στη στεριά. Απλώνεις την πετονια χαλαρή. Όταν τσιμπήσει το ψάρι «είναι *γορδισμένη* (τεντωμένη)». Το δόλωμα είναι ζωντανό ή ψόφιο. Το ζωντανό είναι καλύτερο.

Τις αποτοινές ή αρομιές ο ψαράς τις βάλ-λει μπροστά από κουφάλες βράχων, όπου κρύβονται πετρόψαρα, και τις σηκώνει ύστερα από μερικές ώρες (1^{1/2} - 2 ώρες). Συνήθως ρίχνουν 10 - 12 αποτοινές.

2. Η *καετή* ή *καητή* (καθετή) είναι ένα μακρύ νήμα που έχει στην άκρη του δεμένο ένα *μολύβι* 50 δράμια (160 γραμμ.) και μια πιθαμή πιο πάνω απ' αυτό, σε μικρές αποστάσεις, 5 - 8 κοντά *παρούμαλ-λα* (παράμαλα) με ψιλά αγκίστρια νούμερο 13 και 14.

Τα παράμαλα έχουν μάκρος μικρότερο από μια πιθαμή το καθένα και στερεώνονται πάνω στο νήμα της καθετής συνήθως ζευγαρωτά. Η μεταξύ τους απόσταση είναι μια πιθαμή, δηλαδή μεγαλύτερη από το μάκρος τους, για να μην μπλέκονται τα αγκίστρια τους στη ρίζα των παράμαλων που είναι πιο κάτω.

Το δόλωμα για καθετή είναι *γαέλ-λα* (είδος αθερίνας), γαρίδα, *κάτ-τα* (καρτσίνα). Όταν ο ψαράς θέλει να ψαρέψει χάνους και δεν έχει αρκετό δόλωμα, χρησιμοποιεί *περατούμι* (κομματάκι από το ψαχνό του ψαριού).

Το ψάρεμα γίνεται με σταματημένη και ακίνητη τη βάρκα και αρχίζει από την ανατολή του ήλιου ως το απόγευμα που φουντώνει το μελτέμι. Ο ψαράς *καλουμέρει* τη δολωμένη καθετή κι όταν πατώσει το μολύβι κρατά *απίχο* (κατακόρυφα) και τεντωμένη την καθετή. Μόλις αισθανθεί το παραμικρό τσίμπημα, τινάζει λίγο προς τα πάνω το νήμα της καθετής και την ανεβάζει. Πολλές φορές, πριν ανεβάσει την καθετή, νιώθει και άλλα τσιμπήματα και πάλι τινάζει λίγο προς τα πάνω το νήμα. Συχνά ανεβάζει την καθετή²⁰⁹ με πολλά ψαράκια, ένα σε κάθε αγκίστρι.

Επειδή με το συχνό λεβάρισμα της καθετής τρίβεται το νήμα της πάνω στην κουπαστή και μπορεί να κοπεί, οι ψαράδες στερεώνουν στην κουπαστή της βάρκας ένα γυαλιστερό κέρατο βοδιού και σέρνουν πάνω σ' αυτό την καθετή, ώστε να μην τρίβεται.

Όσνη ώρα *καητεύγει* ο ψαράς, ο *κουπάς* (κωπηλάτης) κρατά τη βάρ-

κα *ανάπλωρα* (κόντρα στον καιρό), ώστε να την κρατά ακίνητη και η καθετή να βρίσκεται κατακόρυφα ²¹⁰ ως τον πάτο.

Στο είδος της καθετής ανήκουν: το *αρπαχτάρι*, η *βραγαρόλ-λα*, το *καντερό* και η *καλαμασιέρα*.

— Το *αρπαχτάρι* (σαλαγγιά) είναι κατάλληλο για το ψάρεμα των χταποδιών, «*τσαρουγιά για τ' αχταπόδια*».

Αποτελείται από 4-5 χοντρά αγκίστρια (νούμερο 1) που οι ουρές τους είναι χωμένες σ' ένα μακρύ κύλινδρο από μολύβι και οι αιχμές τους διευθύνονται προς τα έξω. Στην κορυφή του κυλίνδρου είναι ανοιγμένη μια τρύπα για να δεθεί επάνω μια γερή πετονιά.

Ένα κομμάτι από ψάρι και μάλιστα γόπα που ασπρίζει ή ένα άσπρο πανί καρφωμένο τριγύρω στ' αγκίστρια, αλλά χωρίς να σκεπάζει τις μύτες τους, ή *φιλοιό* (φλοιός, τσόφλι) του πορτοκαλιού είναι ο καλύτερος *πλάνος* (δόλωμα) για τ' αρπαχτάρι.

Ο ψαράς *καλονμέρει* το δολωμένο αρπαχτάρι μπροστά στο *διμητάλλι* ²¹¹ (θαλάμι) του χταποδιού και το κινεί για να τραβήξει την προσοχή του. Το χταπόδι τότε το πλησιάζει, απλώνει ένα-δύο *χαλιά* (πλοκάμια) του να το αρπάξει, και μόλις το αγκαλιάσει, ο ψαράς τραβά απότομα το αρπαχτάρι και το αγκιστρώνει. Στο ξαγκίστρωμα εύκολα το τρυπά με το σουγιά ανάμεσα στα μάτια ή, αν του είναι βολικό, αναποδογυρίζει την *κουκ-ζούλ-λα* του και αμέσως το χταπόδι χάνει τη δύναμή του.

Όταν το χταπόδι δεν βγαίνει απ' τη φωλιά του, ο ψαράς το αναγκάζει να βγει κατεβάζοντας και κινώντας μπροστά στη φωλιά μέσα σε πανάκι λίγη κοπανισμένη *γαλατζόπετρα* ή μια δύο *κνκλαμενόρριδες* (βολβούς κυκλάμιων) που σκορπίζουν έντονη μυρωδιά ή ασβέστη «άσβηστο», που είναι δηλητήριο για το χταπόδι.

— Η *βραγαρόλ-λα* (πραγκαρόλα) είναι εργαλείο κατάλληλο για το ψάρεμα του χταποδιού στα τυφλά, σε βαθιά νερά. «*Όπ-πως ῥματών-νεται η κατή, ῥματών-νεται κι η βραγαρόλ-λα*». Δηλαδή κάτω κάτω στην πετονιά δένεται μολύβι μεγάλο. Μια πιθαμή πάνω απ' αυτό αρχίζουν να στερεώνουν στην πετονιά κοντά παράμαλα και στην άκρη τους δένουν *αρπαχταράκια* (μικρές σαλαγγιές) με 4 συνήθως αγκίστρια. Ένα δύο δάχτυλα πιο ψηλά από τ' αρπαχταράκια στερεώνουν πάνω στο παράμαλο 5-6 κομματάκια από τενεκέ ή σουπιοκόκκαλο ή άσπρο νάυλον τραπεζομάντηλο, «*που δείχτει πιο πολ-λύ*», σε σχήμα ψαριού. Τα παράμαλα με τ' αρπαχταράκια και τα άσπρα ψεύτικα ψάρια είναι συνήθως τρία. Το πρώτο, όπως είπαμε, στερεώνεται μία πιθαμή πάνω απ' το μολύβι. Το δεύτερο μισή περίπου πιθαμή πιο ψηλά απ' το πρώτο και το τρίτο μισή περίπου πιθαμή πιο ψηλά απ' το δεύτερο.

Καλουμέρει ο ψαράς να πατώσει ηπραγκαρόλα και ύστερα την ανεβοκατεβάζει για να κινούνται τα άσπρα ψεύτικα δολώματα και να τραβήξουν το χαπαόδι που ορμά να τ' αρπάξει. Μόλις ο ψαράς αισθανθεί βάρος στην πετονιά, τραβά αμέσως και το χαπαόδι αγκιστρώνεται σ' ένα απ' τ' αρπαχταράκια.

— Το *κavτερό* είναι παλαιό εργαλείο κατάλληλο για το ψάρεμα των καλαμαριών.

Αποτελείται από μια *αβέρογα μολνβένη*, λεπτή και μυτερή στις άκρες της. Στην πάνω άκρη της υπάρχει μια τρύπα για να δεθεί επάνω μια πετονιά. Η κάτω άκρη της είναι μπηγμένη σε μισό *καρόλ-λι* (καρούλι) που μόλις το διαπερνά. Στη μύτη της που εξέχει απ' το καρούλι προσθέτουν ένα κομμάτι μικρό μολύβι.

Στην περίμετρο της κομμένης επιφάνειας του καρουλιού μπηγουν σε ίσα διαστήματα 30 μεγάλες βελόνες (νούμερο 1) που τις περνούν σε κλωστή τις μπηγουν έτσι ώστε ν' ανοίγουν προς τα έξω σαν ομπρέλα ανεστραμμένη.

Πριν να δέσουν την πετονιά στην πάνω άκρη του *κavτερού*, περνούν τον *πλάνο*, μια γόπα *ξισμένη* (απολεπισμένη) ή ένα *χάνο ξιπετωμένο* (με βγαλμένη την πέτσα του) με το κεφάλι προς τα κάτω.

Το ψάρεμα του καλαμαριού αρχίζει μόλις σκοτεινιάσει, μέσα σε *γιάλια*, την εποχή του φθινόπωρου.

Η βάρκα προχωρεί σιγά σιγά. *Καλουμέρουν* το δολωμένο *κavτερό* ώσπου να φτάσει 1 - 2 οργιές πάνω απ' το βυθό και το ανεβοκατεβάζουν συνέχεια, ώστε να παίζει μες στο νερό και να παρασύρει τα καλαμάρια.

Μόλις χτυπήσει το καλαμάρι, *«πού'ναι βολ-λύ γλίγορο στο φαί δου»*, τρυπιέται απ' τις βελόνες, νιώθει ο ψαράς το βάρος και το ανεβάζει.

Όταν συναντήσουν κοπάδι, μπορούν να ψαρεύουν όλη νύχτα.

Το χειροποίητο *κavτερό* έχει αντικατασταθεί από τη βιομηχανοποιημένη *καλαμαριέρα*, που δεν χρειάζεται δόλωμα και είναι από πλαστικό με φωσφόρο ή με μπαταρία και λαμπάκι κι έχει δύο σειρές από βελόνες κοντές (ένα πόντο μάκρος).

3. Το *παραάδι* είναι εργαλείο με πολλά αγκίστρια. Αποτελείται από πολύ μακρύ στερεό σπάγγο (300 - 600 οργιές), τη *μάνα*, που πάνω της, σε ίσα διαστήματα, περίπου κάθε δύο οργιές, δένονται λεπτότερα γερά νήματα, τα *παρούμαλ-λα*²¹², που έχουν μήκος περίπου μίαν οργιά και στο άκρο τους δένεται αγκίστρι. Στα δύο άκρα της μάνας, εκεί δηλαδή που τελειώνουν τα παράμαλα, ο ψαράς *κουρώνει*, δένει την *κουρά* (καλούμα, κάβο), χοντρό σκοινί. Στα δύο σημεία της ένωσης κουράς και μάνας δένουν από μια βαριά πέτρα για να κρατά το παραγάδι στο βυθό. Στα ελεύθερα άκρα της *κουράς* δένουν από μια *κολοκύτ-τα* (νεροκολοκύθα) ή φελλό για σηματοδύρα.

Όταν ρίχνουν πολλά παραγάδια συνέχεια, δένουν την άκρη της μιας μάνας με την αρχή της άλλης και στο σημείο της ένωσης δένουν μια πέτρα.

Για να είναι βέβαιοι ότι το παραγάδι θα είναι απλωμένο στο βυθό, κάθε 25 - 30 αγκίστρια δένουν με σπάγγο πάνω στη μάνα ένα μικρό *βαρίδι* ή πετραδάκι «για να βαστού δ' αγκίστρια στο βάτο», επειδή υπάρχουν πολλά ρεύματα.

Με τα παραγάδια πιάνονται ψάρια που ζουν κοντά στο βυθό ²¹³, δηλαδή όλων των ειδών εκτός από αφρόψαρα.

Χρειάζεται μεγάλη προσοχή για να μην μπλέξουν, *γλώσσου* τα παραγάδια, γι' αυτό και φυλάγονται σε ρηχά πανέρια, τους *κόρδινους*, που έχουν γύρω γύρω στα χείλη τους κομμάτια από φελλό στον οποίο καρφώνουν τ' αγκίστρια με τη σειρά.

Όταν πρόκειται να τα δολώσουν, ξεκαρφώνουν ένα ένα τ' αγκίστρια απ' το φελλό του κόρδινου, τραβούν το παράμαλο 2-3 δάχτυλα έξω απ' τον κόρδινο, δολώνουν το αγκίστρι και το αφήνουν να κρέμεται λίγο έξω απ' τον κόρδινο, όχι όμως κάτω απ' αυτόν. Ύστερα ξεκαρφώνουν το διπλανό αγκίστρι, το δολώνουν και συνεχίζουν με τον ίδιο τρόπο ως το τέλος.

Όταν είναι να ρίξουν τα παραγάδια, κάθονται στην πρύμνη του σκάφους και παίρνουν μπροστά τους τον κόρδινο με το δολωμένο παραγάδι, δένουν την πρώτη άκρη της μάνας στη μια άκρη της *γιαλισινής κουράς* (στην άλλη άκρη της είναι δεμένη σημαδούρα), και στο σημείο της ένωσης δένουν μια πέτρα. Ρίχνουν τότε στη θάλασσα πέτρα και σημαδούρα της γιαλισινής κουράς και καθώς προχωρεί η βάρκα προς το πέλαγος αφήνουν τη μάνα να πέφτει στη θάλασσα στρίβοντας κι από λίγο τον κόρδινο, ώστε τ' αγκίστρια να φεύγουν με τη σειρά και να μη μπερδεύονται. Όταν ο ψαράς φτάσει στα τελευταία αγκίστρια, σταματά το σκάφος και δένει την άκρη της μάνας στην μια άκρη της *κουράς του πελάβου* (στην άλλη της άκρη είναι δεμένη σημαδούρα) και στο σημείο της ένωσης την πέτρα και ρίχνει στη θάλασσα πέτρα και σημαδούρα. «*Η πρώτη κουρά, η γιαλισινή, χαμ-μιά βενηδαριάν οργιές, παίρνει προς τη στεριά κι ύστερα καλέρουμε* ²¹³ *δο παραάδι δουλωμένο. Τη τελευταία γουρά καλέρουμέ δη προς τ' αν-ροιχτά*».

Το σήκωμα του παραγαδιού γίνεται από την πλώρη. Βρίσκει ο ψαράς τη σημαδούρα της *γιαλισινής κουράς*, λύνει την άκρη της μάνας απ' την πέτρα και μαζεύει το παραγάδι μέσα στον κόρδινο. Τα ψάρια τα ξαγκιστρώνει μόλις βγουν επάνω.

Το παραγάδι το *νετ-τέρει*, δηλαδή το ξεμπλέκει και το τακτοποιεί βρεγμένο κι έπειτα το στεγνώνει και το ξαναβάζει προσεχτικά στον κόρδινο.

Υπάρχουν διάφορα είδη *παραγαδιών*. Διακρίνονται κυρίως από το μέγεθος των αγκιστριών και την αντοχή της μάνας και των παράμαλων.

Τις ονομασίες τους τις παίρνουν από το πάχος των αγκιστριών, της μάνας και των παράμαλων ή από το είδος των ψαριών που ψαρεύονται μ' αυτά. Υπάρχουν λοιπόν τα *ψιλά παραάδια* και τα *χοδρά παραάδια*.

Τα ψιλά παραάδια.

Είναι εξοπλισμένα με πολύ μικρά αγκίστρια (νούμερο 12, 13, 14). «*Βάλ-λεις τα στις δυο, τρεις η ώρα μετά τα μεσάνυχτα* ²¹⁵ *και μετά μια ώρα βερίπου τα λεβέρις (ανασύρεις) και πιάνεις διάφορα ψάρια : φαγγριά, συνα-γριδες, μελανούρια, σαργούς, δζων-ρούς (χαρακίδες)*».

Τα ψιλά παραάδια δολώνονται με γόπα, σαφρίδι, παλαμίδα, μαρίδα μεγάλη.

Τα χοδρά παραάδια.

Τα *χοδρά παραάδια* έχουν μάνα από πολύ γερό νήμα (νούμερο 20 ή πιο χοντρό). Και τα παράμαλα είναι από το ίδιο νήμα ή λίγο πιο ψιλό.

Είναι εφοδιασμένα με τα πιο μεγάλα αγκίστρια (νούμερο 1, 2, 3): «*Βάλ-λεις τα από 'σπέρας, μιαν ωραμ μισήν ώραν 'α κατιβεί ο νήλιος, 'α βλέπει (να υπάρχει φως). 'Φήν-νεις τα γούλη δην νόχτα γάτω κι άμ-μα έβγει ο νήλιος λεβέρις. Πιάν-νου βλάχους και καρχαρήδες*».

Το δόλωμα είναι παλαμίδα, σαφρίδι, δύο τρεις γόπες γάδ²¹⁶, γαέλ-λα (είδος αθερίνας), χταπόδι (βρυσμένο και ξεφλουδισμένο), σουπιά, καλαμάρι, γαρίδα, τυρί κρέμα ²¹⁷.

Στα χοντρά παραάδια υπάγονται :

— Το *βλαχοπαράαδο* για το ψάρεμα των βλάχων. «*Ο βλάχος είναι ψάρι χοδρό, έχει στόμαμ μεγάλο και θέλει πολ-λύ δούλωμα*».

— Το *σκυλ'-λοπαράαδο* «που ψαρεύγει σκίλ'-λους (σκυλόψαρα), καρχαρήδες, γαλέους, στον αέρα με χαρκαούνες (μεγάλα αγκίστρια νούμερο 1). Κάθε 12 'οργιές έναν αγίστρι και 3 οργιές παρούμαλ'-λο».

Η μάνα του είναι από πολύ χοντρό σπάγγο καθώς και τα παράμαλα.

Το χρησιμοποιούν για να πιάνουν σκυλόψαρα σε μέρη που κάνουν τακτικά ζημιά στα άλλα παραάδια.

— Το *ξιφιάδικο* για το ψάρεμα του ξιφία με *χαρκαούνες*. Τα παράμαλα δένονται στη μάνα κάθε 25 οργιές και το μήκος τους είναι 2 οργιές.

4. Η **συρτή** αποτελείται από ένα μακρύ, ψιλό και γερό νήμα εφοδιασμένο από το ένα άκρο του με ένα ή περισσότερα αγκίστρια ή με ψεύτικο ψαράκι ²¹⁸ και σύρεται πίσω από τη βάρκα τεντωμένο καθώς η βάρκα προχωρεί. Το άλλο άκρο του νήματος είναι δεμένο πάνω σε ένα κομμάτι φελλό ή *κολο-κύτ-τα* ²¹⁹ (νεροκολοκύθα), όπου και τυλίγεται.

Με συρτή ψαρεύονται αφρόψαρα ή και ψάρια που ζουν κοντά στο βυθό.

Για το ψάρεμα στον αφρό η βάρκα πρέπει ν' αναπτύξει μεγάλη ταχύτητα, ενώ για το ψάρεμα στα *δυο νερά* (μεσαία νερά) ή κοντά στο βυθό πρέπει να ελαττώσει την ταχύτητα και να στερεωθούν βαρίδια από μολύβι στο νήμα της συρτής.

— Η *συρτή τω βαλαμιδώ* (για παλαμίδες) αποτελείται από μια γερή πετονιά, τη μάνα, που έχει στην άκρη της ένα αρπαχταράκι σκεπασμένο με φτερά του γλάρου (στερεωμένα στον κόμπο που δένει το αρπαχταράκι με τη μάνα) και μισό μέτρο πιο ψηλά ένα *στριφταράκι*²²⁰ για να μη γαργολ-λών-νει (στρίβει). Μετά το στριφταράκι είναι στερεωμένα πάνω στη μάνα κατά διαστήματα 10 - 25 παράμαλα (συνήθως 15) που έχουν μάκρος περίπου ένα μέτρο. Η μεταξύ τους απόσταση είναι μεγαλύτερη από το μάκρος τους για να μην μπλέκονται. Στην άκρη κάθε παράμαλου είναι δεμένο σφιχτά ένα αρπαχταράκι με τρία αγκίστρια (νούμερο 10, 11, 12) που τα σκεπάζουν άσπρα φτερά του γλάρου²²¹, λίγα, αν είναι δυνατά, και περισσότερα, αν είναι μικρά. Δόλωμα φυσικό δεν χρειάζεται να μπει, γιατί υπάρχουν τα φτερά του γλάρου.

Για να κρατιέται σε ευθεία γραμμή η συρτή, βάζουν μια μικρή *μολυβήθρα* (βαρίδι) μετά τα 3 πρώτα παράμαλα, στα 14 μ. περίπου απ' την άκρη, και στα 95 μ. περίπου μια πιο μεγάλη.

Η βάρκα πρέπει να έχει ταχύτητα 5 - 6 μίλια και να κάνει ο ψαράς, όταν *καλονμέρει* τη συρτή, μια κίνηση μπρος πίσω για να παίζουν τα φτερά του γλάρου και να μοιάζουν με ψαράκια που τρέχουν.

Το ψάρεμα γίνεται ημέρα κατά το φθινόπωρο, το χειμώνα και την άνοιξη ως τις αρχές Ιουνίου.

Η *συρτή τω σφερνώ* είναι η πιο ψιλή. Αποτελείται από πολύ ψιλό νάυλον και είναι εφοδιασμένη με πολύ μικρό αγκίστρι (νούμερο 18 ή 19).

Για δόλωμα χρησιμοποιείται αθερίνα ή, όταν δεν υπάρχει, στην αρχή χάνος και μόλις πιάσουν *σφύρα* (ψάρι παρόμοιο με ζαργάνα) *περατούμι σφύρα*²²².

Ο ψαράς ρίχνει στη θάλασσα περίπου δέκα οργιές συρτή, ενώ η βάρκα προχωρεί με μικρή ταχύτητα. Ξετυλίγει ακόμη δυο οργιές για να μπορεί, μόλις νιώσει τσίμπημα, ν' αφήσει λίγη καλούμα. Και μόλις ξανατεντώσει η συρτή, τραβά και αγκιστρώνεται η σφύρα.

Το ψάρεμα γίνεται μέρα, γύρω από κάβους και μέσα στα λιμάνια, από τον Αύγουστο ως τα πρωτοβρόχια.

— Το *δίγιστρο* ή *συρτή τω σκαριώ* (των σκάρων) ψαρεύει στο βυθό, γι' αυτό στην άκρη της *αρομιάς* (πετονιάς) δένουν ένα μολύβι που έχει βάρος 10 - 15 δράμια (32 - 48 γραμμ.). Πάνω απ' το μολύβι στερεώνουν στην αρομιά δυο παράμαλα και στην άκρη τους δένουν από ένα αγκίστρι (νούμερο 14, 16).

Το *δίγιστρο* χρησιμοποιείται μόνο για το ψάρεμα των σκάρων.

Το καλύτερο δόλωμα είναι ο *κάβουρας*²²³, αλλά και η γαρίδα και η αθερίνα.

5. Οι **κύρτοι** είναι παγίδες πλεχτές²²⁴ σε σχήμα πολύ συμπίεσμένης σφαίρας. Στην πάνω επιφάνεια έχουν στόμιο που προχωρεί στενεύοντας στο εσωτερικό του κύρτου και φτάνει ως τη μέση περίπου του ύψους του. Απέναντι από το στόμιο υπάρχει στρογγυλό άνοιγμα που κλείνεται μ' ένα κομμάτι τενεκέ σαν πορτάκι²²⁵, ο *πάτος*.

Το μέγεθος του κύρτου, οι διαστάσεις του στομίου και του ματιού της πλέξης, το πάχος του σύρματος, εξαρτώνται από το αλίευμα για το οποίο προορίζεται.

— Οι *ορφόκυρτοι* είναι πολύ μεγάλοι, με μεγάλο στόμιο, πολύ μεγάλα μάτια²²⁶ από χοντρό σύρμα για τους ορφούς και άλλα χοντρά πετρόψαρα. Πιάνουν επίσης και σκαθάρια, μελανούρια.

— Οι *γυλ'-λόκυρτοι* είναι πολύ μικρότεροι, με μικρό στόμιο, μικρά μάτια από λεπτότερο σύρμα για γύλους, σάρπες, *γερμανούς* (μπασταρδόσαρπες).

— Οι *γαριδόκυρτοι* είναι πλεγμένοι με πολύ λεπτό σύρμα, πολύ μικρά μάτια «σα *daδελ-λένωι*» για γαρίδες.

Το δόλωμα στους ορφόκυρτους είναι ζύμη από *ρέγγες βρωμερές* (την απλώνουν σε παχύ στρώμα στον πάτο του κύρτου), και 4-5 ολόκληρες *ρέγγες* (τις δένουν από την ουρά μέσα στον κύρτο). Στους *γυλ'-λόκυρτους* το δόλωμα είναι *αχινοί κοπανισμένοι* για γύλους, ενώ για *γερμανούς* ψωμιά, *αγριογλιστρίδες*, *φραγοσνκόγυλ'-λα* και *λαπ-τιάς*²²⁷ της θάλασσας (είδος θαλασσινού χόρτου). Στους *γαριδόκυρτους* το δόλωμα είναι ζύμη από *ρέγγες βρωμερές* και *πάσπαλη* (σκόνη από αλεύρι). Την απλώνουν σε παχύ στρώμα στον πάτο του κύρτου.

Τους *ορφόκυρτους* και τους *γυλ'-λόκυρτους* τους ρίχνουν από το βράδυ και τους ανεβάζουν το πρωί. Ψαρεύουν όμως και την ημέρα. Τους *γαριδόκυρτους* *απρέπει* 'α τους *βάλεις* από 'σπέρας κι 'α τους *βγάλεις* *άνηλια*. 'Ε *ηρέπει* 'α τους *δει νήλιος*. 'Αμ-μα τους *δει νήλιος*, *φεύγουν* *αό* (από) *μέσα* οι *γαρίδες*, *γιατί* *μουνέρον* οι *σκορδαλ-λοί* και *χάφτου*²²⁸ *δες* (τις καταβροχθίζουν)».

Όταν ρίξουν τους κύρτους, προσέχουν, όταν πατώσουν, να κάθονται με τη βάση τους· αν γείρουν με το πλάι, θα φύγουν από μέσα τα ψάρια που θα μπουν. Το ίδιο προσέχουν και όταν τους σηκώνουν με το αρπαχτάρι. Τους ανεβάζουν με το στόμιο προς τα πάνω.

Με τους κύρτους ψαρεύεται μεγάλη ποικιλία ψαριών εκτός από τα αφρόψαρα. Πιάνονται επίσης και χταπόδια.

6. Ο **σπιν-βολός** (πινολόγος) είναι απλό όργανο για το ψάρεμα της *σπίν-ρας* (πίνας), του πιο μεγάλου μαλάκιου της θάλασσας.

Οι *σπίν-νες* στέκουν όρθιες με τη μύτη χωμένη και ριζωμένη στο βυθό με μια μαλλιαρή τούφα (βύσσο) που βγαίνει απ' αυτές.

Υπάρχουν δύο τύποι *σπιν-νολόου* : ο πιο παλαιός, που αποτελείται από ένα σιδερένιο στεφάνι από βέργα των 7 περίπου χιλιοστών σε σχήμα που θυμίζει αμύγδαλο, με 25 περίπου πόντους μάκρος και 7 - 8 φάρδος στο πλατύτερο σημείο, και καταλήγει σε δοντάκια στην εσωτερική πλευρά. Στο στενότερο άκρο είναι κολλημένο ένα σιδερένιο χωνί στο οποίο μπηγεται το κοντάρι.

Ο ψαράς περνά το *σπιν-νολόο* γύρω από την πίνα και μόλις κάνει στροφή τετάρτου η πίνα μαγγώνεται στο στενό μέρος του στεφανιού, οπότε την τραβά προς τα πάνω και την ξεκολλάει απ' το βυθό.

Υπάρχει και ο *σπιν-νολόος ψαλίδι*, πολύ παλαιό επίσης και απλό εργαλείο από σίδηρο.

Είναι σαν τανάλια, «*σα τσιβίδα*». Στο ένα χέρι του δένουν σχοινί και στο άλλο στερεώνουν κοντάρι και στις άκρες (απολήξεις) έχει από δύο δοντάκια.

Ο ψαράς *λασζέροντας* το σχοινί κατεβάζει το εργαλείο ανοιχτό στα πλάγια της πίνας και φροντίζει ώστε τα δοντάκια να βρεθούν στις δυο λεπτές πλευρές της. Τότε τραβά το σχοινί, κλείνει η *τσιβίδα* σαν ψαλίδι, μαγγώνεται η πίνα κι ο ψαράς την ανεβάζει στη βάρκα.

Ο *σπιν-νολόος ψαλίδι* είναι πολύ αποδοτικός σε βάθος 3 - 4 οργιές, όπου ο ψαράς μπορεί και τον *δουλεύγει* με ένα κοντάρι. Η απόδοσή του μειώνεται σε μεγαλύτερα βάθη, γιατί τότε *μ-ματίδζου* και δεύτερο κοντάρι, πράγμα που δυσκολεύει το χειρισμό του.

7. Για το ψάρεμα της πίνας σε βαθιά νερά το πιο κατάλληλο εργαλείο είναι το **καρεκλάκι**.

Αποτελείται από δυο σιδερένια τετράγωνα πλαίσια, το ένα μεγαλύτερο απ' το άλλο, ώστε το μικρότερο να μπαίνει μέσα στο άλλο (που έχει πλευρά περίπου 40 εκατοστά). Η κάτω πλευρά και των δύο τετραγώνων είναι οδοντωτή. Οι πλάγιες πλευρές, οι *πάδες*, «*βαστιούδαι με δύο βίδες βόσιμες (χαλαρές)*». Στην επάνω πλευρά τα δύο τετράγωνα έχουν από ένα χαλκά. Απ' αυτόν ο ψαράς δένει το *φιμίγι* (λεπτό σχοινί) και σχηματίζει και *δζόγι*. Στην πλευρά αυτή (την επάνω) βρίσκεται δεμένο μόνιμα ένα ξυλαράκι μήκους 30 εκατοστών.

Όταν ο ψαράς πρόκειται να κατεβάσει το καρεκλάκι, τακτοποιεί το ξυλαράκι ανάμεσα στα δύο σιδερένια τετράγωνα, ώστε να κατεβούν σε απόσταση το ένα από το άλλο, ώσπου η πίνα να βρεθεί ανάμεσά τους. Μόλις τα τετραγωνικά πλαίσια αγγίζουν στην πίνα, τραβά ο ψαράς το

σχοινί, πέφτει το ξυλαράκι, το μικρό τετράγωνο πλησιάζει το μεγάλο και η πίνα γαντζώνεται ανάμεσα στα δοντάκια των δύο πλαισίων.

Το *καρεκλάκι* (σε χρήση από το 1946²²⁹), πιάνει και πέτρες με *κατζικιά* (όστρακα).

ΑΛΛΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΨΑΡΕΜΑΤΟΣ

Α' Επιτρεπόμενοι (Νόμιμοι)

1. Η περιφάνα.

Η *περιφάνα* (πυροφάνι) γίνεται νύχτα και μάλιστα ασέληνη και γαληνεμένη (από τις αρχές του φθινόπωρου ως τις αρχές του καλοκαιριού).

Η βάρκα προχωρεί αργά αργά από βράχο σε βράχο γύρω απ' τα υπήνεμα λιμανάκια με την πλήρη ολόφωτη και την πρύμνη χαμένη στο σκοτάδι.

Ο φωτισμός της πλήρης παλιά γινόταν με το *μασαλά*, μια σιδερένια σχάρα, σε σχήμα ανοιχτής παλάμης, προσαρμοσμένη σε κοντάρι, στην οποία έκαιαν *τσιραλίδικα ξύλα* (δαδιά), και αργότερα με *λουξ* (είδος λάμπας) που δίνει πιο δυνατό και διαρκές φως.

Στο φωτεινό κύκλο που σχηματίζει το φως της πλήρης ψάρια, χταπόδια και σουπιές δέχονται το επιδέξιο χτύπημα του καμακιού ή πιάνονται στα γρήγορα με την απόχη απ' τον ψαρά που στέκεται όρθιος μες στο *βουκ-ζί* (κούμιζα) της πλήρης και ψάχνει στα νερά και το βυθό, ενώ ο σύντροφός του κάθεται στα κουπιά.

Το φθινόπωρο με την περιφάνα ψαρεύουν ζαργάνες²³⁰ με το *σφουρνοκάμακο*.

2. Ο δετός.

Ο *δετός* (δεμένος, συνδεδεμένος) είναι ο ωριότερος κατά τους ψαράδες τρόπος ψαρέματος. Τον εφαρμόζουν όταν θέλουν να ψαρέψουν σκάρους από τα τέλη Ιουλίου ως τα τέλη Σεπτεμβρίου. «*Το γαιρό βον γέρονται* (ωριμάζουν) *τα σταφύλια ῥκινούν οι σκάροι και κοπαδιάδζου. Είναι η εποχή που π-πέφτον ῥγιαλό. Ετότες κινηά* (κυνηγά) *ο μαύρος* (ο γκριζος αρσενικός σκάρος) *τη ρουσ-σά* (το κόκκινο θηλυκό σκαρί)».

Παίρνουν ένα κομμάτι σπάγγο 5 - 6 οργιές και δένουν στο κάτω άκρο ένα μολυβένιο βαρίδι ενός τετάρτου περίπου του κιλού. Πάνω ακριβώς απ' το μολύβι δένουν ένα παράμαλο 40 πόντων και στο ελεύθερο άκρο του δένουν μια *ρουσ-σά* ζωντανή, και είκοσι πόντους ψηλότερα δένουν πάνω στο σπάγγο ένα άλλο παράμαλο 40 πόντων και στο ελεύθερο άκρο του δένουν ένα *μαύρο* και τα βυθίζουν στη θάλασσα σε σημείο κατάλληλο.

Η βάρκα προχωρεί και τραβά το δετό, ενώ ένας απ' τους ψαράδες τον παρακολουθεί με τη γυάλα. Όσοι σκάροι υπάρχουν στην περιοχή σπεύδουν και ακολουθούν το δετό. Ο πρώτος αρσενικός σκάρος που θα πλησιάσει δαγκώνει στο μάγουλο τη δεμένη ροισ-σά. Τότε ο ψαράς αφήνει το δετό να πατώσει και με το δίχτυ του δξωσιμάτου δξώνει όλο το κοπάδι των σκάρων και τους πιάνει όλους. Δεν ξεφεύγει κανένας.

«Ο δετός²³¹ είναι η καλύτερη ψαριζή. Έν υπάρχει ωραιότερη. Άλλο βγάμα.»

Β' Μη επιτρεπόμενοι

1. Με φυσέκ-ζί (δυναμίτη).

Τα χρόνια της ιταλικής κατοχής η χρήση της δυναμίτιδας στο ψάρεμα ήταν πολύ διαδεδομένη. Τα κέρδη που απέφερε ήταν τόσο μεγάλα και εύκολα, που οι ψαράδες αψηφούσαν τους κινδύνους ακρωτηριασμού ή και θανάτου ή και τις αυστηρές ποινές που προέβλεπε ο νόμος (επειδή καταστρέφει το γόνο).

Έρριχναν *βασμό*, δηλαδή μαλάγρωναν μian απομακρυσμένη περιοχή για να μαξέψουν μεγάλα ψάρια. Έβραζαν μικρόψαρα (μαρίδες, γόπες, *καίρονλ-λες* κ.λ.), τα διέλυαν και τα σκόρπιζαν στην επιφάνεια της θάλασσας. Αν δεν είχαν, έρριχναν ένα μικρό δυναμίτη σε κοπαδιαστά μικρόψαρα που γίνονταν *βασμός*, «εβάλ-'λα σημάδι»²³² και πήγαιναν ν' αράξουν τη βάρκα 10 - 20 μέτρα πιο πέρα για να μη την βλέπουν τα ψάρια. Τα μεγάλα, τα *χοιρά ψάρια*, έτρεχαν να φάνε το *βασμό* και τότε οι ψαράδες έρριχναν από τη στεριά «τη *μεάληφ φωτιά*», δηλαδή ένα μεγάλο πάκο καμωμένο από πολλά *φυσέκ-ζια*, με μια πέτρα από κάτω για *βαρίδι*, για να μη πλέει. Με την έκρηξη σκοτώνονταν τα ψάρια και άλλα έπλεαν στην επιφάνεια και άλλα *εβουλ-'λούσα* (βυθίζονταν). Έσπευδαν οι ψαράδες με τη βάρκα τους και μάζευαν με την απόχη και με το χέρι όσα επέπλεαν, ενώ με την *τροπητήρα* και τ' *αρπαχτάρι*, τη *τσαρουγιά*, τα *βουλ-λημένα*.

2. Με βότανα και ουσίες με ναρκωτικές ιδιότητες.

Υπάρχουν διάφορα βότανα και ουσίες χημικές που σκορπίζουν στο νερό βαριά μυρωδιά και ζαλίζουν τα ψάρια. Τις γνωρίζουν οι ψαράδες και πότε πότε τις χρησιμοποιούν για να πιάνουν ευκολότερα ψάρια και χταπόδια, παρά την απαγόρευση της χρήσης τους, επειδή προκαλούν καταστροφή στη θαλάσσια πανίδα και χλωρίδα.

Τέτοιο βότανο είναι ο *φλόμος*, το πιο συνηθισμένο ναρκωτικό φυτό, σε μεγάλη αφθονία στους βράχους και τις απόκρημνες ακτές. «Πιο δυνατός

απού τοδ δυναμίτη. Εκεί που το βατόν-νεις (τον ακουμπάς) ἔμ μαλλιιάδζει πιο (δεν ξαναβγάξει πια χόρτο) η πέτρα, κ-κελ-λιιάδζει (φαλακρώνει, απογυμνώνεται από τη βλάστησή της). Βάλ-λεις το σ' ένα δακ-ζί (κομμάτι) τσουβάλ-λιμ μέσα και καλουμέρεις το κοδά στη δούπα δω φασιώ. Εμείς ἔε δω κοουσουμέρουμε (δε συνηθίζουμε να το χρησιμοποιούμε), Μιαφ φοράν εδζώσαμεν ένα γομ-μό (πέτρα μέσα στη θάλασσα) κι επιάμεμ (πιάσαμε) μελανούρια. Εξιφάμ μας καμ-μιά δεκαπεδαριά κι εγυρέφαμεν από μιαβ βάρκα φλόμο. Μόλις τον εκαλουμάραμε, τα ψάρια εκάμνασ σα π-παλ-'λαρά (παλαβά)· εβγαίν-ναν αό (από) κάτω από το γομ-μό κι εβγαίν-να γαι πάνω σα σκασμένα. Ἐβγα γαι τα δεκαπέδε. Ἐμ-μα σε πιάει το Λιμεναρχείο με το φλόμο, ἔεν-ι-ξιβερδεύεις».

Ἄλλο βότανο είναι η δηλητηριώδης γαλατσίνα που έχει χυμό σα γάλα. «Σπας τα κλαδιά της και τρέχουγ γάλας. Ἐ βάει στο μ-μάτισ σου ένας σταλαός (σταγόνα), πάει το μ-μάτι σου. Αφ φάεις ένα σταλαό, ἔε δη γαισιωδός (δεν τη γλυτώνεις). Χειλιότ-τερον (χειρότερο) από τοδ δυναμίτη. Ψοφού δα ψάρια. Οι Σπετωώτες στη τσέτ-τα (λέντισμα)²³³ εκάμνα δημ ματσάκια κι εβάλ-'λα δη με το κοδάρι γάτω, ορθός στις σπηλιές τω φασιώ. Από τη βρώμα εβγαίν-ναν όξω τα ψάρια, εδζαλίδζονδα γι επ-πέφτα βάνω στα δίχτυα και σμύναιρες και βλάχοι και ορφοί κι επιάν-νονδα».

Από τις ουσίες χρησιμοποιούν το χλώριο, χημικό στοιχείο κιτρινοπράσινο, σε σκόνη, με δυνατή και πνιγηρή οσμή. «Καταστροφή όπου π-πέσει. Αν ιπ-πέσει σε αχινό, χάνονδα τα κεδρούνια του (οι βελόνες του). Ψαράδες άλλωμ μερώ, βον πααίν-να στη τσέτ-τα, εβάλ-'λα δω σε τσονβαλλάκια, ένα γιλό, δυο κιλά κι εκατιβάδζα δω με το κοδάρι κι ετροπούσα δω τσονβαλ-'λάκι βρος στις σπηλιές τω φασιώ. Ἐβγαίν-νεν η μυρωδιά, εδζαλίδζονδα δα ψάρια : και δζων-νοί και σαργοί και μεγάλα : σμύναιρες, ορφοί, βλάχοι εκόφτα (τρέπονταν σε φυγή) γι επ-πέφτα στα δίχτυα πάνω κι επιάν-νονδα».

Χρησιμοποιούν επίσης και γαλαζόπετρα (θειικό χαλκό) που την κοπανίζουν, την τυλίγουν σε ένα πανάκι που το δένουν συνήθως στην άκρη ενός κονταριού. Κατεβάζουν το κοντάρι και το κινούν μπροστά στο θαλάμι του χταποδιού για να το αναγκάσουν να βγει. Τέτοια δύναμη έχει η μυρωδιά της, ώστε το χταπόδι σαυτέρει (πηδά) αμέσως έξω. «Μιαφ φορά, εκεία που ἔβούτ-τον, ἔχεγ γαλαζόπετρα βρος σ' ένα διμητάλ-λι (θαλάμι) κι ἔεν άδεξα τη βρώμα, πού'μουν άθ-θρωπος, κι ἔβγα αμέσως πάνω. Ἐχι πιο δ' αχταπόδι!».

Ακόμη, χρησιμοποιούν τις κυκλαμενόρ-ριδζες, τους βολβούς των κυκλάμινων που αφθονούν πλάι στους παραλιακούς βράχους. Κοπανισμένες αντικαθιστούν τη γαλαζόπετρα.

Τέλος χρησιμοποιούν άσβηστο ασβέστη αντί για γαλαζόπετρα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β'

Η ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ ΣΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ

1. ΓΛΩΣΣΑ

Έντονη είναι η επίδραση που άσκησε η αλιευτική δραστηριότητα και γενικά ο θαλασσίνας βίος στη γλώσσα των κατοίκων της Σύμης²³⁴.

Εδώ περιορίζομαι σε μια πρώτη παρουσίαση σχετικού υλικού.

Επιχειρώ μια συμβατική κατάταξη σε *παροιμίες, φράσεις της καθημερινής ζωής, παρωνύμια, οικογενειακά επώνυμα, μικροτοπωνύμια, ονομασίες φυτών, ασθeneιών*.

Από τη γλώσσα των ψαράδων, των σφουγγαράδων (στο παρελθόν), και των ναυτικών, που αποτελούν την πλειονότητα στη σύνθεση του πληθυσμού της Σύμης, οι αλιευτικοί και ναυτικοί όροι έχουν εισαχθεί στον καθημερινό λόγο ολόκληρου του πληθυσμού, αφού διευρύνθηκαν συχνά, σημασιολογικά, κατά τη διαδικασία της μεταφοράς²³⁵.

Οι φράσεις και παροιμίες που ακολουθούν δεν είναι βέβαια όλες αποκλειστικά συμιακές. Αλλά ακούγονται και χρησιμοποιούνται και στη συμιακή γλώσσα, ως στοιχεία της ζωντανά, γεγονός που νομιμοποιεί την παράθεσή τους.

Έγινε ειδολογική²³⁶ κατάταξη των παροιμιών και φράσεων²³⁷ και μπήκαν σε αλφαβητική σειρά με βάση το πρώτο γράμμα του αλιευτικού ή ναυτικού όρου που συνέβαλε στην παραγωγή τους.

Εφόσον δεν είναι αυτονόητο το νόημά τους, παρατίθεται και κάποιο σχόλιο.

I. Παροιμίες

Α' Από τη ζωή του ψαρά

1. *Ο στραβός εις τ' αρμυρό (αλίπαστα ψάρια) κι ο χούλ-λης (ο τραυλός) εις τα λόγια.*

Γι' αυτόν που κάνει κάτι για το οποίο είναι ακατάλληλος.

2. Γύλ-λος (είδος ψαριού) είμαι και γελώ
τα δουλώματα (δολώματα) χαλώ.

Για τον πονηρό που κυταφέρνει να ξεγλιστρά.

3. Τώρα (ή εδώ) σε θέλω κάβουρα, τα πηδάς στα κάβουρα.

4. Κολιός και ζολιός κι από 'ναβ βαρέλ-λι.

Για πρόσωπα ή πράγματα που, ενώ διαφέρουν από κάποια άλλα. ζη-
τούν την εξομοίωσή τους μ' αυτά.

5. Κάθε πρόμα στο γαιρό δου κι ο ζολιός τον 'Αλουστο (Αύγουστο).

6. Τοβ Βαγιώβ, Βαγιώβ, Βαγιώ τρώου ψάρι γαι ζολιό
και την άλλη Γεριακή τρώου γόκ-ζίνον αβγό.

Αναφορά στο έθιμο της ψαροφαγίας κατά την Κυριακή των Βαΐων
και των κόκκινων αβγών το Πάσχα.

7. Τομ Μα (Μάιο) γατήβα (κατέβα) στογ Γιαλό,
να φας του σκάρου το σκατό.

Συνιστά το ψάρεμα του σκάρου για την παρασκευή του *σκαριάδερον*
(αλίπαστα έντερα του σκάρου) το Μάιο, όταν είναι ολόπαχα τα έντερα
του. (Απ' το σκάρο δεν πετάς τίποτα εκτός από τη χολή, όταν τον έχουν
ψαρέψει πρωί, που είναι νηστικός).

8. Σα γούσεις (όταν ακούσεις) Μαριά γαι Γιάννη.
βάλε ψάρια στο τηάνι.

Αναφορά στις γιορτές της Παναγίας και του Αγίου Ιωάννου, κατά
τις οποίες επιτρέπεται η ιχθυοφαγία, ακόμη κι αν συμπέσουν με Τετάρτη
ή Παρασκευή (εξαιρείται η γιορτή της 29 Αυγούστου, του αποκεφαλισμού
του Προδρόμου, που δεν τρώνε ούτε λάδι).

9. Η βουνάτσα (καλοσύνη) πιάν-νει ψάρια
και θαρρεί ψαράς τα πιάν-νει.

Για ιδιοποίηση επιτυχίας, που οφείλεται σε άλλον.

10. Το μεγάλο ψάρι τρώει το μικρό.

11. Όποιος έφτασε (ή όποιος κάεται) στησ σύνοδο (συγκέντρωση)
τρώει ψάρι σύνορο (της ώρας, φρέσκο).

12. Βρέξε ζώλον, 'α γάεις ψάρι.

Η μεταφορά από ορισμένους τρόπους ψαρέματος, λ.χ. με το γρίπο
ή τον πεζόβολο.

B' Από τη ναυτική ζωή

1. Του μορού κοιλιά αβάρι
και λωλ-'λός που τηγ γιμών-νει (γεμίζει).

Δεν πρέπει να παραφορτώνεται η κοιλιά του μωρού, που τρώει άπληστα.
Η παροιμία συμβουλεύει την αποφυγή της κατάχρησης.

2. *Πάνω στο αιδιμάμ-μαλο*
(αναβρασμός θαλασσινού ρεύματος· μεταφορικά: στενοχώρια),
ήβγε do καλαγάτ-τι.
(επώδυνο απόστημα που δημιουργείται συνήθως στις κλειδώσεις του χεριού· μεταφορικά: πολύ μεγάλη στενοχώρια).
Για αλληπάλληλες ατυχίες.
3. *Απού τημ μάδρα γι εις τηβ βάρκα*
Δηλαδή από βοσκός θαλασσινός: αναρμοδιότητα.
4. *Τώρα που 'γίνην η θάλασσα γιαούρτι, εχάσαμε da κοντάλια.*
5. *Γυρεύγει αβέλια ατρήητα, χωράγια με τ' αστάχνα*
και θέλει και τηθ θάλασσαγ γυμάτημ με καράβια.
Απληστία, υπερβολικές απαιτήσεις.
6. *Τάσ-σον don* (του υπόσχονται) *αβέλια ατρήητα,*
καράβια αρματωμένα (εξοπλισμένα, έτοιμα για αναχώρηση).
Παχυλές υποσχέσεις χωρίς την προοπτική να εκπληρωθούν.
7. *Τ' αβέλια θεν αβελουργούς*
και τα καράβια ναύτες.
8. *Που 'χει αβέλια, ας βάλλ' αργάτες*
και καράβια, καλαφάτες (οι τεχνίτες που στεγανοποιούν τους αρμούς των ιστιοφόρων με στουπ-πί και πίσσα).
Αυτοί που έχουν περιουσίες, έχουν και την ευθύνη τους.
9. *Μεάλα καράβια, μεάλες φουρτούνες.*
10. *Εδώ καράβια πνίονται*
κι εσου (εσύ) παλόβαρκα, πού πάεις;
11. *Το 'πορριξιμιό* (απορρίψιμο, άχρηστο) *γαράβι*
σε καλόλ λιμιόνα 'ράσ-σει (αράζει).
Η έκπληξη από την επιτυχία ενός απυξιωμένου.
12. *Φόος* (φόβος) *απού το πέλαβος, φόος* *απού το Ξύλο* ²³⁸
φόος κι απού το Νιβορειό ²³⁹; *Ε, τ' αναχτησιμένα* (ας γελάσω)!
Το λιμάνι της Σύμης επηρεάζεται, όταν φυσάει από το πέλαγος ή από την πλευρά του Ξύλου· όχι όμως κι από την πλευρά του Νιβορειού (βλ. Χάρτη της Σύμης).
Λέγεται για το δειλό ή τον αδύνατο, που δεν υπολογίζουμε τις απειλές του.

13. Όπου του μέλ-λει να πνιεί (πνιγεί)
και μες στη σκάφη βνίεται.

ή

Όπου του μέλ-λει να πνιεί
θάνατον εφ φοάται (δεν φοβάται).

14. Ήου πνίην (πνίγηκε) εμετάνιωσε.
Μετά την φουρτούνα ακολουθεί γαλήνη.

15. Ο πνιμένος από τα μαλ-λιά του πιάν-νεται.

16. Τον έμαθα να κολυβά
γυρεύγει να με πνίξει.

17. Ο καιρός πολλά τα ξύλα
κι η φοροτούνα τα βοράδζει (αγοράζει).

Το φορτίο της ξυλείας, που είναι στο κατάστρωμα του караβιού, παρασύρεται από την τρικυμία και το «αγοράζει» η φουρτουνιασμένη θάλασσα.

Οι περιστάσεις ορίζουν την αξία των πραγμάτων· κερδισμένος βγαίνει όποιος επωφελείται απ' αυτές.

18. Ο καλός караβοκώρης στηφ φοροτούναφ φαίνεται.

Γ' Μετεωρολογικές παρατηρήσεις

1. Γούλο δομ Μάρτηφ γύλαε (πρόσεχε)

ώς τ' Απριλ-λιού τις δώδεκα.

Μ' αλήθεια κι ως τις δεκοχτώ

α' χεις το μ-μάτισ σου αν-νοιχτό.

Πέρασαν οι δεκοχτώ;

Άραδζε σ' έναν αβγό (οπουδήποτε).

Συμβουλή να προσέχουν ως τις 18 του Απρίλη (οι χειμωνιάτικες τρικυμίες συνεχίζονται ως την εποχή αυτή).

2. Το γαλώ ναντόγ γυναίκες

τον Απριλ-λομάχ χηρεύγον.

Όχι σπάνια Απρίλιο με Μάιο πιάνουν ξαφνικές φουρτούνες επικίνδυνες και για τους πιο ικανούς ναυτικούς.

3. Βοριάγ γέρο daξίδενγε

(ή γέροβ βοριάν αρμένιτζε)

και νότο βαλ-ληκάρι.

Ο βοριάς ξεκινάει δυνατός και εξασθενεί βαθμιαία, η νοτιά αρχίζει ασθενικά και βαθμιαία δυναμώνει. Σύμφωνα με αυτό το φαινόμενο πρέπει να κανονίζουν το ταξίδι τους οι ναυτικοί.

4. *Τη δυρινή* (της Τυροφάγου) *γαι τωβ Βαγιώ*
ο πειρασμός εις τον Γιαλό.
 Συναφής με την 1 και 2. Ο καιρός τους κρατάει μακριά από το έθιμο της ψαροφαγίας.
5. *Κυρσασαλένη* (ουράνιο τόξο) *το πρωί;*
Λιμάνι do βραδύ.
 Η εμφάνιση του ουράνιου τόξου το πρωί προαναγγέλλει κακοκαιρία και είναι σκόπιμη η επιστροφή στο λιμάνι. Αντίθετα η παρουσία του φαινομένου το σύρουπο προαναγγέλλει καλό καιρό.
6. *Περδικίσματα* (πολλά μικρά σύννεφα διακεκομμένα) *στον ουρανό;*
γή (ή) *οστριάρης* (νότιος άνεμος)
γή *δραμουδανιάρης* (βόρειος άνεμος).
7. *Κάθε Πέφτη π-πέφτει* (ο αέρας).
 Ο δυνατός αέρας δεν διαρκεί περισσότερο από 3 - 4 ημέρες.
 Η Δευτέρα, η πρώτη ημέρα της εβδομάδας, λογαριάζεται εδώ και ως ημέρα έναρξης της κακοκαιρίας.
 Παραλλαγή της είναι η παροιμία :
Τον Σαββάτον ο καιρός
τηδ Δευτέραγ γάδαρος (θα ξεθυμάνει).
8. *Άγουρο δωρνό* (πρωινό)
καθάρια μέρα (ή *καθάριομ μεσημέρι*).
 Τα αραιά σύννεφα το πρωινό, μήνυμα ξάστερης ημέρας.
9. *Ορθόφ φεγάρι;* *ξάπλα γεμιδζής.*
πλαγιαστόφ φεγάρι; *ολόρτος γεμιδζής.*
 Όταν το —λειψό ακόμη— φεγγάρι είναι όρθιο, προμηνά καλοκαιρία· ο ναυτικός μπορεί να αναπαύεται. Πλαγιαστό, προμηνά κακοκαιρία.
10. *Τον Γεν-νάρη το φεγάρι*
παρά ώραν νά'ναιμ μέρα.
 Το φεγγάρι του Γενάρη είναι πολύ φεγγερό και παραμένει στον ουρανό πολλές ώρες.
11. *Τον φεγαριού* (με καινούργιο φεγγάρι) *στο πέλαβος*
πεδόχτη (με φεγγάρι 5 - 6 ημερών) *στολ λιμιώνα.*
 Όταν το φεγγάρι είναι καινούργιο, το ταξίδι μπορεί να γίνει άφοβα. Το αντίθετο συμβαίνει με φεγγάρι 5 - 6 ημερών.
12. *Του νήλιου ο κύκλος άνεμος,*
του φεγαριού βροχή (ή *βουνάτσα*).
 Ο κύκλος γύρω από τον ήλιο προμηνά άνεμο δυνατό, ο κύκλος γύρω απ' το φεγγάρι βροχή δίχως άνεμο.

II. Φράσεις

A' Από το ψάρεμα

1. Ή βιάν-νει πάνω του αγίστρι.

Για το πολύ φθαρμένο ρούχο, το κουρέλι (λονάρι).

2. Το χοιρινό γαι τ' αχταπόδι κάμνουσ σε κλέφτη.

Και τα δύο «μαζεύουν» πολύ στο μαγείρεμα, έχουν φύρα.

3. Επόμεινεβ βούρος (αλίπαστος κέφαλος).

Σε περιπτώσεις κατάπληξης.

4. Μωρή! Γούλο do γιγόνιν (ο γόνος των ψαριών) εμαεύτη!

Σε πολυπληθείς συγκεντρώσεις μικρών παιδιών.

5. Σμαρίδες σά (θα) 'βρεις;

Μηέ γιγόνι του 'εσ σά 'βρεις.

Λέγεται όταν δεν υπάρχει διόλου ψάρι στην αγορά.

6. Εδρύπωσεμ μεσ στο διμητάλ-λι δου (θαλάμι του).

Η μεταφορά από το χταπόδι που κλείνεται στη φωλιά του, όταν υπάρχει τρικυμία. Λέγεται για το δειλό.

7. Έφηκέ δου μελάνια.

Όταν κάποιος εγκαταλείπεται απότομα σε κρίσιμες στιγμές.

Η μεταφορά από το ψάρεμα του χταποδιού και της σουπιάς, που μόλις αντιληφθούν ότι κινδυνεύουν να πιαστούν, χύνουν το μελάni τους και εξαφανίζονται αστραπιαία.

8. Ήαγιστριάς.

Δηλαδή στην τύχη.

Η μεταφορά από το ψάρεμα με πετονιές ή καθετή. Όταν τις τραβά ο ψαράς κι έχει μείνει κάποιο αγκίστρι χωρίς δόλωμα, ενδέχεται ένα ψάρι να πιαστεί (από τη ράχη, από την κοιλιά κ.λπ.), χωρίς να τσιμπήσει. Τότε λένε ότι πιάστηκε 'ξαγιστριάς.

9. Φελ-'λοπλιώ.

Είμαι έτσι κι έτσι στην υγεία μου.

Η μεταφορά απ' το φελλό, που επιπλέει και μισοβυθίζεται στη θάλασσα.

10. Φώκ-κίας ²⁴⁰ κώλοδ δέρεις.

Δηλαδή ματαιοπονείς προσπαθώντας να συνετίσεις κάποιον αδιόρθωτο.

11. Μάεψε τα χαλιά (πλοκάμια) σου.

Προειδοποίηση σ' όποιον ανακατεύεται απειλητικά στις υποθέσεις άλλων.

12. Επιάστης (ή επιάστη) σα δοχ χάν-νο ²⁴¹.

B' Από τη σπογγαλιευτική δραστηριότητα

1. *‘Άλα εσού (εσύ) πού’φαες τ’ αβγό.*

(ή *κάργα εκείνος πού’φαιε δ’ αβγό*).

Παροιμιόμυθος²⁴² που συνοψίζει το εξής ανέκδοτο : Ένας καπετάνιος *γναλ-‘λάδικης* (σφουγγαράδικης) βάρκας, για να έχει μεγαλύτερη απόδοση από τους κωπηλάτες του, μετά το λιτό δείπνο τους έδινε στον καθένα χωριστά, κρυφά, από ένα βραστό αβγό σαν ιδιαίτερη τάχα εύνοια με την παράκληση να μην το φανερώσει στους άλλους.

Ξεκινώντας για τη δουλειά ο καπετάνιος φώναζε κάθε λίγο : *‘Άλα εσού πού’φαες τ’ αβγό!...»*. Ο καθένας νόμιζε ότι σ’ αυτόν απευθύνεται κι *«έκαμμε da καλά του»* στο κουπί, για να μην ξεπέσει στην εκτίμηση του καπετάνιου.

2. *Εμολυβίσαν οι κομ-μοί.*

Αστείο στον ξενιτεμένο που υποφέρει από νοσταλγία.

Στη γλώσσα των σφουγγαράδων σήμαινε ότι πλησιάζει η ώρα του γυρισμού.

Η μολυβιά απόχρωση που παίρνουν οι βράχοι στο βυθό της θάλασσας, κοντά στην παραλία (*κομ-μοί*) προαναγγέλλει το φθινόπωρο και συνεπώς τη λήξη της σπογγαλιευτικής περιόδου.

3. *‘Εμ μολυβίδζει αό πούτετε* (από πουθενά).

Τίποτα δεν προαναγγέλλει αυτό που περιμένουμε.

4. *‘Ωστον να ξιμωξάσουμε.*

Φράση από εργατή ή τεχνίτη στον εργοδότη του, όταν αυτός διαμαρτύρεται για μειωμένη απόδοση. Έχει τη σημασία : Κάνε υπομονή ώσπου να στρώσουμε στη δουλειά.

Αρχικά λεγόταν απ’ τους γυμνούς δύτες στον καπετάνιο τους, από την ίδια αφορμή. Σήμαινε : Κάνε υπομονή ώσπου να πάψουν να τρέχουν από τις μύτες μας υγρά. Τις δυο τρεις πρώτες μέρες, όταν άρχιζαν οι καταδύσεις, ερεθιζόταν ο βλεννογόνος της μύτης, με τις πιο πάνω συνέπειες, που τους δυσκόλευαν πολύ στις καταδύσεις και μείωναν την απόδοσή τους.

5. *Τριαδαμιά γαι βράδν βράδν.*

Το λέει ο εργαζόμενος, όταν διαμαρτύρεται στον εργοδότη για την απαίτησή του να εξαντληθεί και το έσχατο χρονικό όριο απασχόλησης.

Η φράση ξεκίνησε πάλι από τους σφουγγαράδες. Οι καπετάνιοι τους πίεζαν είτε από δική τους πλεονεξία είτε εκτελώντας την εντολή του *ξικινητή* (χρηματοδότη) τους. Η περίοδος έληγε για τους μηχανοδύτες το βράδυ της 31ης Οκτωβρίου, ενώ για τους γυμνούς δύτες το βράδυ της 14ης Σεπτεμβρίου.

6. Υστεροτάξιδο.

Έτσι αποκαλούν μεταφορικά το σταμάτημα για κουβέντα μετά το πέρας μιας επίσκεψης σε σπίτι ή μετά την απόλυση της Εκκλησίας.

Στην κυριολεξία δήλωνε τη σπογγαλιευτική εξόρμηση που έκανε για λογαριασμό του το πλήρωμα σπογγαλιευτικού σκάφους (μετά την επιστροφή στο νησί) κατά παραχώρηση του καπετάνιου, ώσπου να εξαντληθεί το περίσσειμα από τις προμήθειες του μεγάλου ταξιδιού.

Γ' Από τη ναυτική και θαλασσινή ζωή γενικά

1. Έθ θα κάουμε δώρα τη γοιλιάμ μας αβάρι.

Δεν θα κάνουμε το στομάχι μας αποθήκη. Πβ. και σχετική παροιμία πιο πάνω.

2. Άρμα σάρπα θά 'χουμε δώρα;

Η φράση λέγεται απ' αυτόν που δυσανασχετεί, γιατί του ζητούν να εκτελέσει αμέσως μιαν εργασία.

Αρχικά σήμαινε: βάλε στη βάρκα τ' άρματα (πανιά και άλμπουρα) και ανέβασε την άγκυρα, ξεκίνα.

3. Έκαμέ da θάλασ-σα
(ή θάλασ-σα da 'καμες).

4. Έφας δηθ θάλασ-σαμ με το κοντάλι.

5. Δών-νω κάβο.

Κάνω σε κάποιον την αρχή (σε μια συζήτηση, ενέργεια), για να συνεχίσει.

Αρχικά σήμαινε: δίνω σε κάποιον την άκρη του σχοινιού του παλαμαριού για να τη δέσει στην παραλία.

6. Ρίχτω κάβο.

Κάνω νύξη για κάποιο θέμα.

7. Πάμε 'α λιμανευτούμε.

Να συμμαζευτούμε στα σπίτια μας (λέγεται από τους ξενύχτηδες).

8. Λιμάνεψε, μωρή, το παιδάκι.

Προτροπή για προστασία.

9. Γεμάτος ώς τα βούνια (υπερπλήρης).

10. Εφερά το στα νερά μου

(ή ήρτε στα νερά μου).

11. Στα παν-νιά βρίσκεται.

Είναι έτοιμος, ξεσηκωμένος να φύγει απ' τον τόπο του ή να παρατήρει τη δουλειά του ή να πάρει μια σημαντική απόφαση.

12. *Βάλ-λω πλώρη.*
Βάζω στόχο για κάτι, ξεκινώ κάτι.
13. *Ἔθ θα περάσεις (ή ἔε βερνάς)*
από τη βλώρη μου.
Δεν θα μπορέσεις να με ξεγελάσεις ή να με ξεπεράσεις.
14. *Η δουλειά μας πάει πρόμνα.*
Η δουλειά μας προχωρεί πολύ καλά.
15. *Τεμονεύγω.*
Χειρίζομαι κατάλληλα δύσκολους χαρακτήρες ή καταστάσεις.
16. *Νά και τα τεμόνια.*
Ειρωνικά γι' αυτούς που μένουν τελευταίοι στην περιφορά του Επιτάφιου ή εικόνων γύρω απ' τις εκκλησίες.
Γενικά τεμόνια λέγονται όσοι μένουν τελευταίοι, επειδή το τιμόνι είναι πίσω στην πρόμνη.
17. *Φουρτούνα που τους ήβρε!*
18. *Ἵποιος τα λόγια σου γροικιά, τους όρκους σου πιστεύγει,*
στηθ θάλασ-σα βιάν-νει λαούς (λαγούς) κι εις τα βουνά ψαρεύγει.
Λέγεται για ανειλικρινείς και ανακόλουθους, που υπόσχονται πράγματα που δεν πρόκειται να πραγματοποιήσουν.

Δ' Μετεωρολογικές παρατηρήσεις

1. *Σαβ βοριάς, σαν νοτιά (είναι ο καιρός).*
Σε αλληλοσυγκρουόμενες απόψεις.
2. *Ἵπιτήδεια η κυρσαλένη.*
Ολόδια με το ουράνιο τόξο.
Για γυναίκες που ντύνονται με φανταχτερά φορέματα και μακιγιάρονται υπερβολικά.
3. *Πονέδη λεβάδη ἔν-ι-βρίσκειται.*
Σε Δύση και Ανατολή δεν βρίσκεται ο όμοιός του (ή όμοιό του).
Για άνθρωπο με σπάνια χαρίσματα ή για πράγμα δυσεύρετο.
4. *Θώρε (πρόσσεχε) γιατί, α βάρει ο Φιλόνεικος²⁴³ και βγάλει το Διαπόρι²⁴⁴...* (ενν. χάθηκες)
Φράση γονιών στα ανήσυχα παιδιά.
5. *Επίρε (σήκωσε αέρα) βάλε ο Φιλόνεικος.*
Για ευέξαπτους.

III. Παρωνύμια ²⁴⁵ (παραβγόλια, παρατσούκλια)

Α' Από ψάρια

1. *Κέφαλος ψαμιζωμένος* : βλάκας, «σα π-παλ-'λαρός».

Ο κέφαλος που έχει φάει ψαμίκι²⁴⁶ ζαλίζεται, μεθά και επιπλέει, μη μπορώντας να αντιδράσει, γι' αυτό πιάνεται και με το χέρι.

2. *Κόκλανος ή Κόκλανος ανάλατος* : άνοστος.

Υπάρχει και το μεγεθυντικό : η Κοκλάνα και το υποκοριστικό : το Κοκλανί.

Είναι κέφαλος του γλυκού νερού. Στη Σύμη έφερναν τέτοια ψάρια από το Ταλιάνι της απέναντι μικρασιατικής παραλίας.

3. *Κούβακας* : κοντόχοντρος και δυσκίνητος άντρας.

Πρόκειται για το ψάρι ρίνα. Είναι ψάρι του βυθού με άγαρμπο σχήμα, που θυμίζει βάτραχο.

4. *Κωβιός* : αυτός που έχει μικρά μάτια που κοιτάζουν περίεργα.

Η μεταφορά από τον *κοψάρη κωβιό* (*Gobius cobitis*), ψάρι εξαιρετικά φιλύποτο.

5. *Λούτσος* : ο ψηλός και αδύνατος άντρας. (Ο λούτσος είναι μακρόστενο ψάρι).

6. *Μάργουσα* : αυτός που *μαργών-νει*, παγώνει.

Το ψάρι αυτό (γνωστό και ως μουδιάστρα) παραλύει το θύμα του με ηλεκτρικές κενώσεις.

7. *Μέκ-ζια* : Αυτή που γρουσουζεύει, προλέγει κάτι κακό και συμβαίνει.

Είναι σκουρόχρωμο ψάρι με πολύ συμπιεσμένο και μυτερό κεφάλι. Μοιάζει με βλάχο.

8. *Πρασιναιριά* : η κιτρινοπράσινη και γι' αυτό κατά τη λαϊκή αντίληψη ιδιότροπη και κακιά γυναίκα.

Το ψάρι είναι μικρό, με ζωηρό πράσινο και κίτρινο χρώμα. Συγγενεύει με το γύλο (γαϊτανούρι).

9. *Σκουθράκι* : το παχουλό παιδάκι. Το σκουμπρί είναι ψάρι ολόπαχο το φθινόπωρο.

10. *Σφέρα* : η στρυφή γυναίκα.

Είναι μακρύ, λεπτό ψάρι με μακρύ και σουβλερό ρύγχος. Είδος ζαργάνας.

11. *Τσίφος* : ο εξαιρετικά αδύνατος και στεγνός.
Έτσι λέγεται το αποξηραμένο σκουμπρί, που πιάνεται την άνοιξη και είναι πολύ αδύνατο, γιατί μόλις έχει γεννήσει.
12. *Χάν-ρος* : ο ευκολόπιστος.
Βλ. και τη σχετική φράση.

Β' Από άλλους ζωϊκούς οργανισμούς της θάλασσας

1. *Αλιδώνα* : η άνοστη γυναίκα με μακριά και αδύνατα πόδια.
Η αλιδώνα είναι είδος χταποδιού με μακριά και λεπτά πλοκάμια.
2. *Αστακός* : ο κόκκινος, ο αιματώδης άντρας.
3. *Αχταπόδα* (μεγεθυντικό του χταποδιού) : ο μαλθακός, αυτός που βρίσκεται και αναπαύεται διαρκώς στο κρεβάτι.
Το χταπόδι, όταν δεν ενοχλείται, μένει ακίνητο ή κινείται πολύ αργά.
4. *Αχταπόδι της κακοσύνης* : ο ανίκανος για δουλειά.
Όταν η θάλασσα στο βυθό είναι ταραγμένη, το χταπόδι κλείνεται στη φωλιά του, αφού φράξει την είσοδό της με πετραδάκια και άδεια όστρακα, «για να μη do τυραννεί το πόδζι». Εκεί μέσα μένει άπρακτο ώσπου να κοπάσει η θύελλα.
5. *Καβίδα* (είδος αστακού) : αυτός που έχει μικρά, αρρωστημένα, ζαρωμένα μάτια, *καβιδιασμένα*.
6. *Καβούρα* (μεγεθυντικό του κάβουρα) : Ο αργοκίνητος.
7. *Καβούρι* : αυτός που δυσκολεύεται να περπατήσει (από ρευματισμούς, αρθριτικά ή τη νόσο των δυτών).
8. *Καλαμάρα* (μεγεθυντικό του καλαμαριού) : ο νωθρός.
Το καλαμάρι, όταν δεν ενοχλείται, μένει ακίνητο στον αφρό.
9. *Κραφοένης* : αυτός που έχει ψαρά γένεια.
Ο κρηφοένης είναι είδος αχινού που δεν τρώγεται. Έχει βελόνες κοντές, άσπρες στην άκρη τους.
10. *Μαλ-λιοκάβουρας* : ο δυσκίνητος.
Ο μαλλιοκάβουρας είναι είδος κάβουρα με άφθονο χνούδι σα μαλλί, που κινείται αργά.
11. *Φώκ-νια* : αυτός που καπνίζει πολύ και ξεφυσά, όπως η φώκια όταν ξενερίζει. Η χοντρή και άγαρμπη γυναίκα.
12. *Χοχλός* : ο σαχλός. Λέγεται και αντί του χλιαρός.
Ο χοχλός είναι το σαλιγκαράκι της θάλασσας.

Γ' Από φυτικούς οργανισμούς της θάλασσας

1. *Κατσαρόβρονο* : μικροκαμωμένος άντρας ή γυναίκα με κάποιο σωματικό ελάττωμα.

Το κατσαρόβρονο είναι θαλασσινό βρύο με φύλλα συνεστραμμένα.

2. *Κονιδόκωλος* : ο υπερβολικά τεμπέλης (αυτός που από το πολύ καθιστό βγάζει κονίδες στα πισινά του).

Κονίδες (η *κονίδα*) είναι φαγώσιμα θαλασσινά βρύα, πράσινα, με πολύ μικρές και λεπτές ρώγες.

3. *Μαλ-λιούπ-πια* : ο ακατάστατος και αχτένιστος, ο ακούρευτος.

Η *μαλ-λιούπ-πια* : ψιλά χόρτα της θάλασσας, *ματζά*. (Υπάρχει και *μαλ-λιούπ-πια* της ξηράς).

Δ' Από εργαλεία και σύνεργα της ψαρικής, κλπ.

1. *Καγάβα* : όποιος μαζεύει για λογαριασμό του, ό,τι βρίσκει μπροστά του.

2. *Κολοκύτ-τα* : ο ελαφρόμυαλος.

Τις νεροκολοκύθες, επειδή είναι κούφιες και ελαφρές και επιπλέουν, οι ψαράδες τις χρησιμοποιούν για σημαδούρες.

3. *Μαλαχτάρα* (μεγεθυντικό του : *μαλαχτάρι*) : ο ακούρευτος, αχτένιστος, ακάθαρτος (λέγεται έτσι και ο κόλακας).

Το *μαλαχτάρι* είναι εργαλείο του καλαφάτη.

Η μεταφορά από την προβιά του εργαλείου αυτού με το μπερδεμένο και πισσωμένο μαλλί.

Ε' Από τη ζωή της θάλασσας γενικά

1. *Βρωμολιμιώνας* : ο αργός στις δουλειές.

Συνήθως λέγεται για τον καπετάνιο που έχει το καράβι αραγμένο στο λιμάνι και αναβάλλει το ταξίδι.

2. *Ρηχός* : αυτός που δεν μπορεί να εμβαθύνει στο νόημα μιας σοβαρής συζήτησης.

3. *Καίκα* (μεγεθυντικό του *καΐκιού*) : η ασουλούπωτη γυναίκα.

4. *Καλό* ή *Μαδρουχιανό γαΐκι* : όμορφη γυναίκα.

5. *Μαούνα* (φορτηγίδα) : γυναίκα χοντρόσωμη, βαριά.

6. *Φρεγάδα* (τρικάταρτο ιστιοφόρο πλοίο) : καμαρωτή, ωραία γυναίκα, μεγαλόπρεπη.

7. *Όστρια-σορόκ-κός* : ο ανόητος.

Νοτιο - Νοτιοανατολικός άνεμος, άτακτος καιρός, τρελλόκαιρος.

8. *Χατζηφουτούνα* : ο θυελλώδης, ο εκρηκτικός στη συμπεριφορά του.

IV. Επώνυμα οικογενειακά ²⁴⁷ από παρωνύμια

A' Από την αλιευτική δραστηριότητα

α') Από ψάρια και άλλους ζωϊκούς οργανισμούς της θάλασσας.

- 1. Ο Βλάχος από το ψάρι: βλάχος, ο*
- 2. Ο Γύλ-λος: από το ψάρι: γύλ-λος, ο*
- 3. Το Κρομ-μύδι από το ψάρι: κρομ-μύδι, το (τσιμπούκι)*
- 4. Ο Κωβιός από το ψάρι: κωβιός, ο*
- 5. Το Μουγρί από το ψάρι: μουγρί, το*
- 6. Ο βακ-χάλιέρος από το ψάρι: βακ-χάλιέρος, ο*
- 7. Ο Ορφός από το ψάρι: ορφός, ο (ροφός)*
- 8. Το Σαφρίδι από το ψάρι: σαφρίδι, το*
- 9. Ο Σκάρος από το ψάρι: σκάρος, ο. Υπάρχει και ως επίσημο οικογενειακό επώνυμο.*
- 10. Το Σπαράγι από το ψάρι: σπαράγι, το (σπάρος, ο)*
- 11. Το Χαν-νί από το ψάρι: χαν-νί, το*
- 12. Ο Χοχλιός από το θαλασσινό: χοχλιός, ο (σαλιγκαράκι της θάλασσας)*
- 13. Το Χουχ-χί από το θαλασσινό: χουχ-χί, το (κογχύλη, η)*

β') Από επαγγέλματα σχετικά με την αλιευτική δραστηριότητα.

- 1. Ο Βουράς (βουράς: αυτός που πουλά βούρους, δηλαδή αλίπαστους κεφάλους).*
- 2. Ο Γοπ-πιάς (γοπ-πιάς): αυτός που πουλά γόπες).*
- 3. Ο Ψαράς.*

γ') Από αλιευτικά όργανα.

- 1. Το Καραβί (υποκοριστικό του αλιευτικού οργάνου καγγάβα, η).*

B' Από τη ναυπηγική δραστηριότητα

- 1. Καλαφατάς και Καλαφάτης (Καλαφάτης: ο τεχνίτης που στεγανοποιεί τους αρμούς των ξύλινων σκαφών με στουπί και πίσσα). Υπάρχει και επίσημο οικογενειακό επώνυμο Καλαφατάς.*
- 2. Η Καράβα (μεγεθυντικό του καράβι).*
- 3. Η Μαούνα (φορτηγίδα).*
- 4. Η Παπόρα [μεγεθυντικό του παπόρι (βαπόρι)].*

V. Μικροτοπωνύμια ²⁴⁸

A' Από την αλιευτική δραστηριότητα

1. *Αθερίνα, η*: (από το ψάρι αθερίνα): ακρωτήριο της Μαραθούνας.
2. *Αχηβαδιά, τα* (από το οστρακοφόρο μαλάκιο αχηβάδα): κοιλάδα κοντά στον Αυλακιώτη στο Πέδι.
3. *Παλαμιδάς, ο* (αυτός που πουλά παλαμίδες): περιφέρεια της Κάτω Πόλης, αριστερά της Ελικωνής.
4. *Σάρπες, οι* (από το ψάρι σάρπα): λιμανάκι, ψαρότοπος έξω από το Διαπόρι και μετά τη Σειτιά.
5. *Φωκ-ξοσπηλιά, η*: σπηλιά όπου πάνε οι φώκιες, στο ακρωτήριο Κεφάλα, κοντά στον 'Αϊ Μιλιάνο.

B' Από είδη πλοίων και τα μέρη τους

1. *'Αρμενο* (ιστίο): απόκρημη παραλία (Νανού).
2. *Γάλα του Κουπιού*: όρμος ('Αϊς Βασίλης, προς τις Διαβατές).
3. *Καρίνα* (τρόπιδα): Ύψωμα μεταξύ Σελινιών και 'Αϊ Δημήτρη του Λάκ-ζου, πάνω απ' το Τουρκογιάλι.
4. *Καρινιά*: τοποθεσία με πολλές χαράδρες κάτω απ' τον 'Αϊ Γιάννη της Σκιστής, προς τις Παλαθύρες.
5. *Κάτεργο* (είδος πλοίου): ορμίσκος κοντά στον 'Αι Βασίλη.
6. *Κονπί*: 1. ακρωτήριο απέναντι απ' τη νησίδα Πήδημα (Διαβατές).
2. όρμος μετά το ομώνυμο ακρωτήριο.

I'' Από τη ναυπηγική

1. *Καλαφάτης*: ακρωτήριο στη Νανού.
2. *Ταρσανάς* (ναυπηγείο): περιοχή στην Κάτω Πόλη (στον Κάβο του Γιαλού και το Χαράνι), όπου λειτουργεί ναυπηγείο.

VI. Ονομασίες φυτών, ασθενειών

1. *Βουτ-έηστής* (γυμνός δύτης)

Έτσι ονομάζεται στη Σύμη το φυτό *σελ-λαρούδα η πλατύφυλλ-λη* ²⁴⁹ πιο γνωστή με την κοινή ονομασία σκιλλοκρομμύδα ή κρομμυδόσκιλλα ²⁵⁰ που ευδοκιμεί στη Σύμη.

Ονομάστηκε «βουτ-τήστής», γιατί η ανθοφορία²⁵¹ του συμπίπτει με την εποχή της επιστροφής των βουτηχτάδων στη Σύμη από τη βόρεια Αφρική, δηλαδή από του Σταυρού (14 Σεπτεμβρίου) και πέρα.

2. Ορφός (το ψάρι ορφός)

Η δερματική ασθένεια «λεύκη» με τις εκτεταμένες άσπρες κηλίδες, που δημιουργούνται στο δέρμα, έφεραν στο νου των Συμιακών τις άσπρες κηλίδες του ορφού και της έδωσαν αυτό το όνομα.

2. ΛΑΪΚΗ ΠΟΙΗΣΗ

Από το σύνολο των Τραγουδιών της Σύμης μεταφέρω εδώ εκείνα που ολοκληρώνουν την εικόνα της ψαράδικης και θαλάσσιας γενικά ζωής των κατοίκων του νησιού.

Α' Τραγούδια των βουτηχτάδων

1. Εμείς τα συμακά παιδιά είμετ-τε βαλ-ληκάρια
βουτ-τούμε στις σαράδα ῥογιές (οργιές) και βγάλ-λοιμε σφογάρια²⁵².
2. Της θάλασσας χρωστό κορμί, τ' αέρα τη ψυχίμ μου
κι εις τη γαβανελ-'λόπετρα²⁵³ κρέμ-μεται η δζωή μου.
3. Της βαρβαριάς το πέλαβο, της Μάρτας (Μάλτας) το καν-βάλ-λι
να φάει το κορμάκιμ μου, αν αγαπήσω άλλη.

Β' Τραγούδια των μαράδων, γυναικών, αρραβωνιαστικών των βουτηχτάδων

1. Ω Παερνιώτη συμακέ και με τους μαμουτζάδες (μπότες),
βοήθα τους θαλασσιούς κι όλους τους βουτ-τήστάδες.
2. Παερνιωτάκι συμακό και με τους μαμουτζάδες,
πάαιν-νε να μου χαιρετάς γούλους τους βουτ-τήστάδες.
3. Ο νους μου πάλε σίμ-μερο ῥεν είναιμ μετά μένα
μόν είναι στα βαθιά νερά κι εις τα ξεπιτεμένα.
4. Νά'μον γαβανελ-'λόπετρα κι απόχη τον λαιμού σου,
σαθ θα βουτ-τάς, πουλ-'λάκιμ μου, να μ' έχεις εις τον νοσα σου.
5. Στέλ-λω σου χαιρετίσματα με της αγής τ' αγέρι
με ῥεν-ι-ξέω (μα δεν ξέρω) αν έρχονδαι στις βαρβαριάς τα μέρη.

6. Σου στέλ-λω χαιρετίσματα με τ' ουρανού τ' αστέρι
και με τη θάλασ-σα γραφή κανείς να μη do ξεύρει.
7. Σαμ μού' πες : «φήν-νουμεν υγείά» οδρός εις το Μουράγιο,
τ' ανάκαρά μου εκόπησα κι' εν έχα πιο γουράγιο.
8. Σαμ μού' πες : « φήν-νουμεν υγείά» και πιάσαμε γαι χέρι
εθάρρον γι εσκοτώσαμ με με διμισκίμ (δαμασκηνό) μαχαίρι.
9. Απ-πώς κι αν ήβγες κι έφνες, μεγάλο μου Βαγέλιο,
εν έκαμα στο σπίτιμ μου της όροξής μου γέλιο.
10. Απ-πώς κι αν ήβγες κι έφνες' εν έβαλα πλυμ-μένο
και εις το κεφαλάκιμ μου μαδήλι βλουμισμένο.
11. Απ-πώς κι αν ήβγες κι έφνες φωτιά με τριγυρίδζει
και να με κάψει' εν-ι-βορεί, μόνομ με φοερίδζει.
12. Απ-πώς κι αν ήβγες κι έφνες, αλιά μιστοκαρφιά μου (κατακόκκινη
γαρυφαλλιά μου)
μηέ δζωή μου' πόμεινε μη αίμα στη γαρδιάμ μου.
13. Της θάλασ-σας εφώναξα κι είπεμ μου «τί με θέλεις;»
κι είπα της «το πουλ-λάκιμ μου καλά να μου το φέρεις».
14. Και πότε θά' ρτει του Σταυρού να' ρτει τ' Αϊ Νικήτα
να βαρεθεί η θάλασσα, να διώξει τα καΐκια.
15. Κάμε, πουλ-λίμ μου, νά' ρκεσαι, κι εσώστην ο καιρός σου
κι εγώ πεθύμησα να δω τ' αγελοπρόσωπόσ σου.
16. Σίμ-μερον είναι δου Σταυρού κι αύριο δ' Αϊ Νικήτα
που θα κινήσον νά' ρκουνδαι μαδρουχιανά καΐκια.

17. Του γάμου

1. Φρεγάδα βαρβαρέδζικη ²⁵⁴, άν-νοιξε τα παν-νά σου,
νά' ρτοννε τα πετ -τερικιά, να δούνε τα καλά σου.
2. Εις το λιμάνι βού' ραξες φουρτούνα έφ φοάσαι,
όσοι ανέμοι κι αφ φυσού, ήσυχη θα κοιμάσαι.
3. Έραξες εις το Τρίστομο, το πιο καλόλ λιμάνι
και' εφ φοάσαι το γαιρό α' όπου (απ' όπου) και να πιάν-νει.

Δ' Ταχτάρισμα

Το παιδίμ μου σαθ θα χάσω
γούλα (όλα) τα στενά θα πιάσω
τα στενά στονομοιράκια (στενά δρομάκια)
᾽α ρωτώ και τα παιδάκια.

— Βρε παιδάκια, είδητε

το παιδίμ μου πούετε (κάπου);

— Είδαμέ δο στογ Γιαλό

κι έπαιδζε με τον αλό (αλίπαστα εντόσθια του σκάρου και του μελα-
νουριού).

Είδαμέ δο κι εις το Πέδι

κι έπαιδζε με τ' αχταπόδι.

Είδαμέ δο κι εις τ' Αομάκια

κι έπαιδζεμ με τα παιδάκια.

Είδαμέ δο κι εις το Γάβο.

Νάδο (νάτο) το παιδίμ μου, νάδο!

Ε' Παιδικά πρωτοχρονιάτικα κάλαντα ²⁵⁵

᾽Αις Βασιλῆς έρκεται απού τις Κοφινίδες ²⁵⁶

και φέρνει μες στο γόρδινο (πανέρι) χοχλιούς και πατελ-λίρες ²⁵⁷ (πεταλίδες)

ΣΤ' Σκωπτικά

1. Αγριοσφογάρα ²⁵⁸ του Γιαλού κι αγριαρακά του Κάβου
και μορφοστραβοκάν-να μου, ποιός σου ᾽πε, π-᾽ως σε ᾽γάπου;
2. Μωρή τσαρδέλ-᾽λα βρωμερή, με τή daγιά (ταγγή) γεφάλη
και ᾽πόπλυμ-μα δου βαρελ-λιού, ποιός είναι ba σε πάρει (που θα σε πάρει);
3. ᾽Ομορφα που ταιριάσητε τα δυό σας ένα βόι,
ο ένας είναι γάβουρας ²⁵⁹ κι ο άλλος αχταπόδι ²⁶⁰.

Ζ' Δίστιχα ποικίλα (εμπνευσμένα απ' τους καημούς της θάλασσας)

1. Τῆς θάλασσας κρατώ θυμό και του караβοκύρη,
που σ' έπηρε, βουλ-᾽λάκιμ μου, σε μακρινό daξίδι.
2. Κοδόσβονορόμ μου γιασεμί, με τ' ασημένα τ' άτ-τη (άνθη)
σοπού πατείς στομ μακ-καρά (τροχαλία) και βγαίν-ρεις στο κατάρτι.

3. Νά'τον η θάλασσα στεριά, θα την επερωπούσα
και θά'ρκοιμον γάθε προΐ να σε γλυκοφιλούσα.
4. Τηθ θάλασ-σα την αρμυρή θέλω να χαλικώσω,
μ' ασήμι γαι με μάλαμα νά'ρω να σε 'δαμώσω (συναντήσω).
5. Εις το καίτι βού'σαι συ, νά'μον γι εγώ σαβούρα
να με πατού' da πόδια σου νά'ν' η καρδιά μου δούρα.
6. Εμίσεφες, και μ' έφηκες σα γλαδεμένο γλήμα,
κι ας τό'χει, χαδεμένε μου, η θάλασσα το κρήμα.
7. Ο ουρανός κι η θάλασ-σα είναι βου μας χωρίδζου,
κι όταγ γυρίσω και τα δω, τα μ-μάτια μου διακρύδζου.
8. Αν έξενου κι' εν έλνων-νε στηθ θάλασ-σα do δάκρυ,
θα στο' στελ-λα, πουλ-'λάκιμ μου, στου μαθηλιού την άκη.
9. Λόφε (απόψε) τα μεσάνυχτα σηκώθηκα να γράψω
και κοδυλιάν' εν έγγραφα να μην αναστενάξω.
10. Θεέ, και νά' τοδ δυνατό, Θεέ μου, και να' βόρου (να μπορούσα)
να τελιχτώ στο γράμμα μου, να'ρκοιμου να σε θόρου.
11. Θαλασινός τηθ θάλασ-σα 'ε βρέπει να φοάται,
γιατί την έχει πάπλωμα και στρώμ-μα γαι κοιμάται.
12. Η θάλασ-σα που τη βρονάς, μακρονέ μου και λιγνέ μου,
μέλι γαι γάλα να γενεί, αγελοπρόσώπέ μου.
13. Τηθ θάλασ-σα την αρμυρή κι εκείνην αγαπώ τη
κι όντας σε θέλω αθυμηθεί, βγαίν' όξω και θωρώ τη.
14. Τηθ θάλασ-σα την αρμυρή θα την αλείψω μέλι
γιατί τη διαξιδεύοννε οι 'μορφ-οχαδεμένοι
[ή κορμάκια σαν αγέλοι (άγγελοι)].
15. Θάλασ-σα, πού'καμες καιρό κι επήρες το πουλ-λίμ μου,
κάμε καιρό και φέρε το, γιατί χάν-νω τον νομ μου.
16. Φέρ' το γοδά (κοντά) μου, θάλασ-σα, νά'ρτει να με δαμώσει (συναντήσει)
γιατ' ο καμός του χωρισμού γλήροα 'α με λιώσει.
17. Θάλασ-σα πλατειά 'μαι 'γω που παλ-ληκάρια παίρνω
τα βλέκω μες στα δίχτυα μου και σκλάβους μου τα σέρνω.

3. ΛΑΪΚΗ ΤΕΧΝΗ

Το ψάρι, ως σύμβολο χριστιανικό, έχει βέβαια την ιστορία του²⁶¹, που δεν σχετίζεται πάντως με την περίπτωση της Σύμης, όπου η συχνή χρήση του σε εκκλησιαστικούς και συναφείς χώρους συνδέεται αμεσότερα με τη θέση που κατέχει στη ζωή της κοινότητας η θάλασσα και το προϊόν της.

Στο μοναστήρι του Πανορμίτη το ψάρι είναι τοποθετημένο σε θέσεις ασυνήθιστες, ως αφιέρωμα ή διακοσμητικό θέμα :

1. Στη φορητή ασημένια εικόνα του Αρχάγγελου (στο προσκυνητάρι του φερώνυμου Ναού) στο πάνω μέρος, υπάρχουν δύο μικρά ψαράκια, δεξιά και αριστερά στο κεφάλι του Αγίου. (Πάνω τους είναι γραμμένο : «Ο Ἄρχον» αριστερά, «Μιχαήλ» δεξιά).

2. Στην περιστερόσχημη ασημένια καντήλα, που κρέμεται μπροστά απ' την Ωραία Πύλη, από το ράμφος του περιστεριού είναι κρεμασμένο με ασημένια αλυσίδα μικρό ψάρι ασημένιο, ενώ συνήθως κρεμούν σταυρό.

3. Απεικονίστηκε το ψάρι και στα κεντήματα των γυναικών της Σύμης, ως ένα από τα πιο προτιμημένα τους μοτίβα. Πλεγμένο με το βελονάκι ή σε λασέ στολίζει τη τραπεζάκι της σάλας και την *κονσόλα* του συμμακού σπιτιού.

4. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΖΩΗ

Ι. Εθιμικές χρήσεις

1. Πίσω από την εξώπορτα του σπιτιού κρεμούνε, και τώρα, ένα μπουκαλάκι με αγιασμό των Φώτων, το σταυρό των Βαΐων κι ένα μικρό κομμάτι από ψαράδικο δίχτυ. Με τους σταυρούς, που σχηματίζουν τα μάτια του (βρόχοι), πιστεύουν ότι προστατεύει το σπίτι από κακή επήρεια.

2. Η μητέρα του γαμπρού συνηθίζει να βάζει στην τσέπη της *γαβρικιάς* φορεσιάς ένα ψαλιδάκι κι ένα κομματάκι δίχτυ του ψαρά για να «*μη dod δέσουν*»²⁶².

3. Η μητέρα αβάφτιστου βρέφους, όταν το αφήνει μόνο στην κάμαρά του, βάζει κάτω απ' το μαξιλάρι του το *τυπάρι τ' αιδιέρον* (αντιδώρου) και ένα πιρούνι, στο οποίο περνά ένα κρεμμύδι ή σκόρδο και το τυλίγει με δίχτυ του ψαρά. Πιστεύει ότι έτσι το προφυλάσσει απ' τη *Γ'ναλ-λού*²⁶³ που «*πνίει τα λεχούδια όταν είναι μοναχά τω*».

4. Μαγική ενέργεια αποδίδουν και στο δέρμα της φώκιας. Οι γυναίκες παλαιότερα, όταν έφευγαν οι άνδρες τους στο ταξίδι, έρραβαν κρυφά στα ρούχα τους ένα μικρό κομμάτι *φωκ-ζόδεσμα*, για να μην τις απατήσουν στα λιμάνια που έπιαναν. Πίστευαν ότι το δέρμα της φώκιας έχει την ιδιότητα να αναστέλλει τη γενετήσια ορμή.

5. Οι μητέρες που είχαν αγόρια ηλικίας 14-18 ετών, έρραβαν στη ζώνη του εσώβρακού τους δέρμα της φώκιας, γιατί πίστευαν, ότι έχει τη δύναμη να προφυλάσσει από την ονειρώξη.

6. Οι πλοίαρχοι των караβιών τύλιγαν την κορυφή του *άλβουρου* με δέρμα φώκιας για να μη το χτυπά ο κεραυνός. Θεωρούσαν το *φωκ-ζόδεσμα* κακό αγωγό του ηλεκτρισμού²⁶⁴.

7. Και οι βοσκοί, κατά κανόνα άσχετοι με τον κόσμο της θάλασσας, προμηθεύονται ωστόσο από τους ψαράδες δέρμα φώκιας για να κατασκευάσουν απ' αυτό στα γιδοπρόβατα τα γνωστά περιλαίμια, από τα οποία κρεμούν τα *τσαβάλ-λια* (μεταλλικά κουδούνια). Κατά τον ισχυρισμό τους το φωκόδεσμα «*ε do πιάν-νει τ' αστροπελέκι*».

8. Οι βοσκοί προμηθεύονται ακόμη από τους ψαράδες «*λόχ-χη* (λόγ-χη) *του βατιού* (σελαχιού)» και τη χρησιμοποιούν στα ζώα τους ως φάρμακο για το δηλητηριασμένο δάγκωμα του σκορπιού ή της *μεθήρας* (φιδιού).

Τη βυθίζουν βαθιά στη δαγκωματιά και την τραβούν απότομα έξω προκαλώντας έτσι αιμορραγία, εξαιτίας των αγκαθωτών προεξοχών της. Μαζί με το αίμα βγαίνει και το δηλητήριο.

Η *λόχ-χη του βατιού* είναι συνήθως κρεμασμένη πίσω από την πόρτα του *μαδρόσπιτον* λόγω της εκτεταμένης χρήσης της.

9. Πρόγνωση για το φύλο του παιδιού που θα γεννηθεί γίνεται με το «*σταυρί don σκαριού*», ένα μικρό κόκκαλο σε σχήμα σταυρού, που παίρνουν από το κεφάλι του σκάρου. Το τοποθετούν πάνω στα μαλλιά της εγκύου, χωρίς η ίδια να το καταλάβει, και περιμένουν ν' ακούσουν τι όνομα θα φωνάζει πρώτο (αγοριού ή κοριτσιού).

10. Και τη γνωστή τάση των εγκύων να γέυονται ό,τι επιθυμήσουν αντιμετώπισαν με τη βοήθεια των μέσων που προσφέρει η θάλασσα: «*Το ξερόν αβγό d' αχταποδιού δών-νοιμέ do για τημ μυρωδιά της έγνος. Ερ-κούδαι και d'ζητούμ μας το. Κάμνει για δέξα λ-λογιόμ μυρωδιές*». Τρώγεται ωμό, όπως το αβγοτάραχο, ή ψητό στα κάρβουνα. «*Βάλ-λει ένα γομματάκι στο στόμα της η έγνος κι 'ε δην-ι-βλάφτει η μυρωδιά. Περνά της*».

Φυλάγεται στα σπίτια των ψαράδων και το ζητά όποια το χρειαστεί.

II. Διατροφή

A' Τελετουργικά εδέσματα

Στη διατροφή των Συμιακών την πρώτη θέση έχουν τα ψάρια και τα θαλασσινά, σήμερα μάλιστα σε μεγαλύτερη αναλογία, αφού και οι ερασιτέχνες ψαράδες έχουν πληθύνει στο νησί.

Η ψαροφαγία αυτή έχει επικυρωθεί κατά κάποιον τρόπο και εθιμικά : ενώ στον ελληνικό χώρο γενικά συνηθίζεται μόνο στη γιορτή του Ευαγγελισμού, των Βαΐων και του Σωτήρος (6 Αυγούστου), στη Σύμη έχει επεκταθεί σ' όλες τις γιορταστικές και επίσημες περιστάσεις.

1. Στα τραπέζια του γάμου (όπου οι καλεσμένοι συνήθως ξεπερνούν τους πεντακόσιους), απαραίτητα μετά τη *μακ-ζαρονάδα* (παστίτσιο) και το κοκκινιστό κρέας σερβίρεται ψάρι. Αν οι καιρικές συνθήκες δεν επιτρέπουν το ψάρεμα εκείνες τις ημέρες, αντί για φρέσκο προσφέρεται αλίπαστο.

Το ίδιο συμβαίνει και στα τραπέζια του *δαφτισού* (βαφτισιού).

2. Στο μεγαλύτερο, όπως επανειλημμένα σημειώθηκε, πανηγύρι του νησιού, στις 8 του Νοέμβρη (του Αρχάγγελου Μιχαήλ του Πανορμίτη), το βράδυ μετά τον εσπερινό προσφέρονται από την Εφορεία της Μονής ψάρια τηγανητά σε όλους τους προσκυνητές (συνήθως γύρω στους 3.000). Την ημέρα της γιορτής όλοι, όσοι είναι στο πανηγύρι, συντρώγουν στην τεράστια τραπεζαρία του μοναστηριού. Αν δεν υπάρχουν φρέσκα ψάρια, προσφέρεται μπακαλιάρως τηγανητός. Κι αν δεν βρεθεί ούτε αυτός, προσφέρουν απαραίτητα *αμμυρό* (αλίπαστα).

Το Μοναστήρι του Πανορμίτη έχει πάντα μεγάλες ποσότητες από αλίπαστα ψάρια (γόπες ή μαρίδες) από τις προσφορές των ψαράδων, όπως σημειώθηκε ήδη στα προηγούμενα.

Β' Η υγιεινή της ιχθυοφαγίας

Η εντατική κατανάλωση ψαριών στη Σύμη έχει αναπτύξει πια και την επιχειρηματολογία της :

1. Στις μητέρες που θηλάζουν γίνεται η σύσταση να τρώνε τακτικά «*σκαριά τηγανητά που κατιβάδζονγ γάλας*».

2. Στους μαθητές σε περίοδο εξετάσεων δίνουν ψάρια ψητά που «*βοηθού στο μυαλό*».

3. Σε όσους αναρρώνουν προσφέρουν ως πρώτο φαγητό ζουμί από σκορπιό ή χανιά που είναι άπαχο (και συνεπώς ελαφρό στο στομάχι και μαζί δυναμωτικό).

4. Στα μικρά παιδιά, ιδιαίτερα όταν παρουσιάζουν κάποια αδυναμία στην όραση, δίνουν πολύ συχνά ψάρι.

5. Σ' αυτούς που έρχονται από ταξίδι προσφέρουν ένα πιάτο σούπα από ροφό, ως τονωτικό.

Γ' Ποικιλίες παρασκευής

Η ψαροφαγία ποικίλλει κι από μian αξιοσημείωτα πλούσια μαγειρική κλίμακα, που θα αποσκοπεί βέβαια στη διασκέδαση της γευστικής μονοτονίας.

Οι ψαράδες, όταν ξενυχτάνε στο ύπαιθρο, μαγειρεύουν οι ίδιοι κατ' ανάγκην το φαγητό τους από τα ψάρια που έπιασαν. Γι' αυτό άλλωστε έχουν στο σκάφος τα αναγκαία [λάδι, κρεμμύδια, ντομάτες ή ντοματοπολτό, λίγο σέλινο ή μαϊντανό, ένα ταβά (τηγάνι), κατσαρόλα και λίγα πιάτα]. Τα ψάρια συνήθως (προπάντων τα χταπόδια), τα ψήνουν στις φωτιές που ανάβουν με κλαδιά από θάμνους της παραλίας. Σπανιότερα τα παρασκευάζουν βραστά ή γιαχνί.

Οι γυναίκες εξάλλου στο σπίτι προσθέτουν νέες ποικιλίες (ψάρια βραστά, γιαχνί, πλακί, μαρινάτα, τηγανητά, ψητά στα κάρβουνα, ακόμη και πιτ-ζαρίδια, δηλαδή μικρούς κεφτεδες).

Τ' *αχταπόδια*²⁶⁵, εκτός από ψητά στα κάρβουνα, γίνονται και βραστά (τα μεγάλα) και σερβίρονται με κρύο λάδι και λεμόνι ή γιαχνί ή με πλάφι ή κόβονται σαν κιμάς και γαρνίρουν τη νηστήσιμη μακαρονάδα.

Τα *ζαλαμάρια*²⁶⁶ σερβίρονται τηγανητά ή γιαχνί ή γεμιστά με ρύζι ή ψητά στα κάρβουνα.

Τις *σουπιές*²⁶⁷ τις τηγανίζουν ή τις κάνουν γιαχνί ή τις μαγειρεύουν με αγριόχορτα ή ψητές στα κάρβουνα.

Τον *αστακό* τέλος κάνουν γιαχνί ή βραστό με μαγιονέζα ή τον βάζουν λίγο, μετά το βράσιμο, πάνω στα κάρβουνα να μυρίσει.

Από τις ψαράδικες οικογένειες οι συνταγές πέρασαν και στα άλλα σπίτια, ώστε να μπορούμε να μιλούμε, γενικά, για μian ενιαία συμαϊκή κουζίνα βασισμένη στο ψάρι και τα θαλασσινά.

Στη συνέχεια δίνω τις κυριότερες και πιο χαρακτηριστικές συνταγές της συμαϊκής κουζίνας²⁶⁸.

1. *Γιαχνί*: *Κοκ-ζινίδζου* (τσιγαρίζουν) κρεμμύδι ψιλοκομμένο, το σβήνουν με χυμό ντομάτας, προσθέτουν αλάτι, πιπέρι, σκόρδο ψιλοκομμένο, μαϊντανό ή σέλινο ψιλοκομμένο και λίγο χυμό λεμονιού. Όταν ψηθεί η σάλτσα, τοποθετούν τα ψάρια²⁶⁹ στην κατσαρόλα, «*νορά με κεφάλη*» (ένα προς τα πάνω κι ένα προς τα κάτω, εναλλάξ), προσθέτουν λίγο ζεστό νερό, ώστε να καλυφθούν τα ψάρια, και σκεπάζουν την κατσαρόλα. Μετά τον πρώτο *χόχλο*, τα μικρά ψάρια χρειάζονται περίπου 20 λεπτά για να ψηθούν, τα μεγάλα 40 - 60 λεπτά.

Έτσι μαγειρεύουν τους μικρούς ροφούς, τα φαγγριά, τους μεγάλους σκάρους²⁷⁰.

2. *Πλακί*: Γεμίζουν ένα πιάτο με ψιλοκομμένα κρεμμύδια, σκόρδα και μαϊντανό ή σέλινο ψιλοκομμένο. Παίρνουν τα ψάρια (ξισμένα, καθαρισμένα, πλυμένα και λίγο αλατισμένα), γεμίζουν τις κοιλιές και τα σπάραχνά τους με το παραπάνω υλικό και τα τοποθετούν «νορά με κεφάλι» σε κατσαρόλα ρηχή. Τους ρίχνουν λάδι, 1 ποτήρι γεμάτο χυμό ντομάτας, λίγο χυμό λεμονιού και προσθέτουν λίγο νερό, όσο χρειάζεται για να σκεπαστούν τα ψάρια. Τα βάζουν στη φωτιά, σκεπάζουν την κατσαρόλα και τ' αφήνουν να ψηθούν περίπου επί 40 λεπτά.

Έτσι μαγειρεύουν τα λυθρίνια, τα μελανούρια, τα μπαρμπούνια.

3. *Βραστό ψάρι*: Βάζουν νερό σε μια κατσαρόλα και προσθέτουν κρεμμύδι, ντομάτα, σέλινο, 2-3 πατάτες, καρότο, 2-3 κολοκυθάκια, λάδι, λίγο αλάτι, και τ' αφήνουν στη φωτιά, ώσπου να ψηθούν. Τότε προσθέτουν χυμό λεμονιού και βάζουν τα ψάρια (ξισμένα, καθαρισμένα, πλυμένα και λίγο αλατισμένα), σκεπάζουν την κατσαρόλα και την αφήνουν στη φωτιά μέχρις ότου ψηθούν τα ψάρια.

Βραστό κάνουν το ροφό (ατοβ βασιλιά *doi φαριώ*), τη συναγρίδα, το φαγγρί, τους κεφάλους, τους λούτσους, τους σκορπιούς, τα χανιά.

4. *Ψάρια μαρινάτα*: Βάζουν στο τηγάνι αρκετό λάδι και ρίχνουν μέσα ψιλοκομμένο σκόρδο και 3-4 κλωνάρια δεντρολίβανο. Το αφήνουν στη φωτιά, ώσπου να *ξατ-τίρει* το σκόρδο. Κατεβάζουν το τηγάνι απ' τη φωτιά. Βάζουν σ' ένα πιάτο 1 κουταλάκι του γλυκού αλεύρι, ελάχιστο αλάτι και τα ανακατεύουν καθώς ρίχνουν 1 ποτήρι του νερού ξίδι με νερό (3/4 ξίδι, το υπόλοιπο νερό). Αδειάζουν το περιεχόμενο του πιάτου στο τηγάνι, ανακατεύουν και ύστερα το ξαναβάζουν στη φωτιά να πάρει 2-3 *χόχλους*. Κατεβάζουν το τηγάνι και περιχύνουν με το περιεχόμενο του ψάρια τηγανισμένα, που τα έχουν αραδιάσει σε πιατέλα.

Γευστικά μαρινάτα γίνονται τα μπαρμπούνια, οι *μαίνουλ-λες* (στην εποχή τους), οι γόπες και οι μαρίδες, επειδή είναι ψάρια λεπτόφλουδα και τα διαποτίζει το ξίδι.

5. *Πιτ-τ'αρίδια* (κεφτέδες) από *γαέλ-λα* (είδος αθερίνας): Παρασκευάζουν χυλό με αλεύρι και νερό, κόβουν μέσα λίγο δυόσμο, ρίχνουν ένα κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο, το περιεχόμενο ενός αβγού και, προαιρετικά, μια μικρή ντομάτα τριμμένη στο ξύστρο, λίγο αλάτι και πιπέρι και τ' ανακατεύουν καλά. Έπειτα παίρνουν τις *γαέλ-λες*, τις πλένουν, πετούν το κεφάλι και την ουρά τους, τις κόβουν μικρά μικρά κομματάκια, τις ρίχνουν μέσα στο παραπάνω μείγμα και τα ανακατεύουν όλα μαζί. Έπειτα ρίχνουν κουταλιά κουταλιά (αφού την αλευρώσουν), σε τηγάνι με λάδι καυτό που έχουν πάνω στη φωτιά.

Αντί για *γαέλ-λα* μπορούν να χρησιμοποιήσουν μικρό μαριδάκι απ' αυτό που σηκώνει ο γρίπος.

6. *Χταπόδι βελάφι*: Τσιγαρίζουν κρεμμυδάκι και το χταπόδι κομμένο σε μικρά κομμάτια. Όταν μυρίσει, προσθέτουν χυμό ντομάτας ή ντοματοπελτέ διαλυμένο σε νερό και σκεπάζουν την κατσαρόλα, ώσπου να ψηθεί το χταπόδι. Τότε προσθέτουν όσο ζεστό νερό χρειάζεται για να ψηθεί το ρύζι, που το ρίχνουν μέσα και το έχουν στη φωτιά «ώσπου να πιεί το νερό του».

7. *Χταπόδι ψιλοκομμένο σε σάλτσα ντομάτας*: Κόβουν το χταπόδι σαν κιμά και το τσιγαρίζουν μαζί με κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο, το σβήνουν με χυμό ντομάτας ή ντοματοπελτέ διαλυμένο σε νερό και βάζουν λίγο πιπέρι. Σκεπάζουν την κατσαρόλα, ώσπου να ψηθεί.

Με το παρασκεύασμα αυτό περιχύνουν άσπρα μακαρόνια και τα πασπαλίζουν με αμυγδαλόψιχα ασπρισμένη και αλεσμένη.

Το σερβίρουν σε περιόδους νηστείας ως υποκατάστατο της μακαρονάδας με κιμά και τυρί.

8. *Καλαμαράκια παραγιμωτά*: Αφού αφαιρέσουν το λεπτό και διάφανο κόκκαλο των καλαμαριών και ό,τι έχουν μέσα τους, κόβουν σαν κιμά ψιλά ψιλά τα φτερά και τα γένια (πλοκάμια) τους και τα τσιγαρίζουν μαζί με ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι. Όταν μυρίσουν, προσθέτουν άνηθο ψιλοκομμένο, ρύζι, λίγο αλάτι και πιπέρι και συνεχίζουν για λίγο το τσιγάρισμα. Κατεβάζουν το μείγμα απ' τη φωτιά και γεμίζουν μ' αυτό ένα ένα τα καλαμαράκια. Ράβουν το στόμιο με κλωστή περασμένη σε χοντρή βελόνα (την αφαιρούν πολύ εύκολα μετά το ψήσιμο).

Βάζουν σε μια κατσαρόλα λάδι και χυμό ντομάτας ή ντοματοπελτέ διαλυμένο σε νερό και, όταν αυτά βράσουν, τοποθετούν μέσα τα γεμιστά καλαμαράκια που πρέπει να σκεπαστούν ελάχιστα με το υγρό. Μόλις πιουν το υγρό, είναι έτοιμα.

9. *Σουπιές με χόρτα του βουνού*: Τσιγαρίζουν κρεμμυδάκι και τις σουπιές κομμένες σε κομμάτια. Όταν μυρίσουν, προσθέτουν χυμό ντομάτας, άνηθο και σκεπάζουν την κατσαρόλα, ώσπου να ψηθούν οι σουπιές. Τότε προσθέτουν τα χόρτα του βουνού, τα οποία έχουν ζεματίσει, και σκεπάζουν την κατσαρόλα, ώσπου να ψηθούν και τα χόρτα.

10. Τον *αστακό*²⁷¹, όπως σημειώθηκε και πιο πάνω, τον κάνουν βραστό ή το βάζουν λίγο πάνω στα κάρβουνα για να μυρίσει ή το σερβίρουν με μαγιονέζα στην οποία ανακατεύουν τα αβγά του (αν είναι *αβγωμένος*) που της δίνουν ρόδινο χρώμα και την κάνουν εύγευστη.

11. *Θαλασσινά*

Οι *αχινοί*, οι *γαρίπoδες* (είδος στρειδιών από μεγάλα βάθη), οι *δαχτύλοι* (σωλήνες), τα *κατζικιά*, οι *πατελ-λίνες*, οι *προσφύρες*, οι *σπίν-ρες*, οι *φούσκες*, οι *χοχλιοί* είναι το προτιμημένο ορεκτικό των ψαράδων και γε-

νικά όλων των κατοίκων της Σύμης. Οι προσφύρες και οι χοχλιοί τρώγονται βραστοί, τα υπόλοιπα ωμά με χυμό λεμονιού.

12. Μεζέδες

Οι ψαράδες της Σύμης φτιάχνουν διάφορους μεζέδες από ψάρια και θαλασσινά για να συνοδεύσουν κυρίως το ποτό τους (μαστίχα ή κρασί), όταν βρίσκονται στο νησί.

α') Από εντόσθια ψαριών :

Αλός : από αβγά, σηκώτια και έντερα του σκαριού διατηρημένα με αλάτι· από αβγά και σηκώτια του μελανουριού διατηρημένα με αλάτι.

Θεωρούν ανώτερο τον αλό από τα εντόσθια του σκάρου.

Σκαριάδερο : τα έντερα του «σκαριού της αυγής» διατηρημένα με αλάτι.

β') Από θαλασσινά :

Σπιν-βάλ-λος : τα εντόσθια της σπίν-νας²⁷² (πίνας) διατηρημένα σε άλμη. Μεζές γνωστός και έξω από τα όρια της Σύμης.

Φουσκόαλος : τα εντόσθια του θαλασσινού φούσκα διατηρημένα σε άλμη.

Χοχλιοάλος : βρασμένοι χοχλιοί διατηρημένοι σε άλμη χωρίς το κέλυφός τους.

*Ολός*²⁷³ : το μελάνι του χταποδιού διατηρημένο με αλάτι.

γ') Ψάρια διατηρημένα με αλάτι :

Σκαριά ξικιστά : σκάρου που τους ανοίγουν από το μέρος της ράχης «από κεφάλην ως νορά», αφαιρούν τα εντόσθια (για την παρασκευή αλού ή σκαριάδερου) και τους πασπαλίζουν με μπόλικο αλάτι.

Όταν είναι έτοιμα για φάγωμα, τραβούν στενόμακρες λουρίδες απ' το ψαχνό²⁷⁴, τινάζουν το αλάτι που έχει πάνω και το τρώνε.

δ') Μελίχλωρα (ή 'λιόκαντα) :

Ψάρια ή χταπόδια που έχουν μισοστεγνώσει εκτεθειμένα για λίγες ημέρες στον ήλιο και τον αέρα, πασπαλισμένα με πιπέρι για να μην τα πλησιάσει η μύγα. Τα τρώνε ψητά στα κάρβουνα (αφού προηγουμένως σπάσουν τα μάτια των ψαριών).

Μελίχλωρα χταπόδια συνηθίζουν να κάνουν τη Σαρακοστή που είναι η εποχή τους. Γίνονται ανάρπαστα, επειδή είναι περίοδος νηστείας.

Από τα ψάρια νόστιμα μελίχλωρα γίνονται τα μελανούρια, ιδιαίτερα όταν είναι στην εποχή τους, οι σμέρνες, τα μουγγριά και οι λούτσοι. Τα ανοίγουν από το μέρος της ράχης από «κεφάλην ως νορά» για να στεγνώσουν καλύτερα και γρηγορότερα.

Μελίχλωρες μπορούν να γίνουν και οι μεγάλες γόπες και οι μαινουλες. Αυτές, επειδή είναι σχετικά μικρά ψάρια, δεν τις ανοίγουν. Απλά τις χαράζουν με το μαχαίρι και από τις δύο πλευρές.

ε') *Αποστεγνωμένα ψάρια και θαλασσινά :*

Σμαρίδες ξερές: Με μια χοντρή βελόνα τρυπούν από τα μάτια τις μαρίδες και τις περνούν σε μια χοντρή κλωστή ή λεπτό σπάγγο. Στη συνέχεια τις κρεμούν αραιωμένες στον ήλιο μερικές μέρες.

Ψητές στα κάρβουνα θεωρούνται πολύ καλός μεζές.

Αστακορογά (ουρά του αστακού) *ξηρή:* Τρώγεται ψητή στα κάρβουνα. Ο καλύτερος μεζές.

Οι σφουγγαράδες έπιαναν πολλούς αστακούς στο χειμωνιάτικο ταξίδι (υστεροτάξιδο). Κάθε δύτης ξέραινε 5-6 ουρές απλωμένες στο κατάρτι για την περίοδο των νηστειών. Χάριζε μια δυο σε φίλους ή τις ακριβοπουλούσε.

Ξερών αβγό d' αχταποδιού: Το αβγό στα μεγάλα χταπόδια είναι μεγάλο, ζυγίζει 3/4 του κιλού ή και 1 ολόκληρο κιλό. Είναι άσπρο, πλατύ σαν άσπρο πιάτο. Επί ένα μήνα περίπου το εκθέτουν στον αέρα και κάθε πρωί το γυρίζουν από την άλλη πλευρά για να στεγνώσει καλά.

Γίνεται σαν το αβγοτάραχο. Τρώγεται λίγο-λίγο, ωμό ή ψητό στα κάρβουνα.

Αχταπόδι ξερό: Τρώγεται ψητό στα κάρβουνα. Είναι λίγο σκληρό. Το μελίχλωρο είναι πολύ καλύτερο.

Ξερά χταπόδια έφτιαχναν τα *καμακάδικα* τη Σαρακοστή (είναι η εποχή τους).

στ') *Ολός τ' αχταποδιού τηγαντός :*

Παίρνουν το καφέ μέρος απ' το μελάνι του χταποδιού και το τηγανίζουν με λάδι. Προσθέτουν λίγο πιπέρι και αλάτι. Είναι έτοιμο, όταν πήξει.

ΕΠΙΛΕΓΟΜΕΝΑ

Η εργασία αυτή, όπως τονίστηκε και στον Πρόλογο, επιχειρεί να παρουσιάσει τη δραστηριότητα των ψαράδων της Σύμης, όπως αυτή ξεκινάει από την πρωτόρμητη ανάγκη για τη συντήρηση και, στη συνέχεια, απλώνεται και στους άλλους τομείς ή ανεβαίνει στα άλλα επίπεδα της ζωής της κοινότητας.

Η πραγμάτευση του θέματος οδήγησε στις επόμενες διαπιστώσεις :

Η Σύμη, νησί βραχώδες, με λιγιστή καλλιεργήσιμη γη, ώθησε απ' αρχής τους κατοίκους της στη θάλασσα, όπου ανέπτυξαν σημαντική δραστηριότητα στη ναυτιλία, τη ναυπηγική, το εμπόριο και την αλιεία (ιχθυαλιεία - σπογγαλιεία).

Οι κάτοικοι εκμεταλλεύτηκαν τις ευνοϊκές περιστάσεις που τους πρόσφερε το προνομιακό καθεστώς των Νότιων Σποράδων στα χρόνια της Τουρκοκρατίας κι έτσι το νησί γνώρισε οικονομική ακμή (1860 - 1910), που συνεπέφερε την κοινωνική, πνευματική και πολιτιστική άνοδο του πληθυσμού.

Δημογραφικά η Σύμη αναπτύχθηκε πολύ μετά το 1860. Ο πληθυσμός συγκεντρώθηκε τότε σε οικισμό αστικό, αποτέλεσε κανονική πόλη, την πρώτη της Δωδεκανήσου. Οι καλές στεγαστικές συνθήκες, η οικονομική ευμάρεια, η υψηλή μορφωτική στάθμη, η δωρεάν παροχή ιατρικής και φαρμακευτικής περίθαλψης σε όλους τους κατοίκους, η παρεχόμενη με τα πνευματικά σωματεία μόρφωση, η θεατρική παιδεία, η συναφής με αυτά απουσία κοινωνικών προκαταλήψεων, ανύψωσαν την ποιότητα ζωής στο νησί.

Αλλά τα δυσμενή μέτρα των κατακτητών (Νεότουρκοι, ιταλικός φασισμός) και ο 2ος Παγκόσμιος πόλεμος προκάλεσαν την οικονομική καταστροφή και την πληθυσμιακή καθίζηση : οι 22.450 κάτοικοι που αριθμούσε ο πληθυσμός το 1912, έπεσαν στις 7.300 το 1917. Σήμερα, σύμφωνα με τα δεδομένα της απογραφής του 1981, ο πληθυσμός φτάνει τις 2.273.

Αν και η πόλη Σύμη μετέπεσε, πριν από μισόν αιώνα και πλέον σε κωμόπολη, οι επαγγελματικές ασχολίες των κατοίκων παραμένουν εντούτοις αστικές. Οι έμποροι είναι περισσότεροι από τους ψαράδες και, προπαντός, τους γεωργούς.

Η οικονομία του νησιού στηρίχτηκε κυρίως στις δραστηριότητες της (αναπτυγμένης) τριτογενούς παραγωγής (ναυτιλία και εμπόριο), λιγότερο στη δευτερογενή (βιοτεχνίες) και ακόμη λιγότερο στην πρωτογενή παραγωγή (φυτική παραγωγή, κτηνοτροφία, αλιεία), πράγμα στο οποίο αντανακλάται και η ανάπτυξή του.

Στους δύο τελευταίους τομείς σημαντική ανάπτυξη σημείωσαν οι κλάδοι που συνδέθηκαν με τη ναυτιλία.

Έτσι το προβάδισμα στον πρωτογενή τομέα πήρε η αλιεία: σπογγαλιεία και ιχθυαλιεία.

Η πρώτη αποτελούσε εξαγωγικό κλάδο που απέφερε από το εξωτερικό μεγάλα εισοδήματα. Αλλά πριν από εικοσιπέντε περίπου χρόνια έπαψε πια να ασκείται.

Η ιχθυαλιεία εξασφάλιζε και εξακολουθεί ως σήμερα να εξασφαλίζει πλήρη επάρκεια στην τοπική κατανάλωση. Επιπλέον ένα μέρος της παραγωγής πηγαίνει στην αγορά της Ρόδου.

Σήμερα ασχολούνται επαγγελματικά με την παράκτια αλιεία γύρω στους 50 ψαράδες. Δεν έχουν εκσυγχρονιστεί: οι περισσότεροι έμειναν ψαράδες παλαιού τύπου, με τη χρήση μόνο ορισμένων εξελιγμένων μέσων (μερικός εκσυγχρονισμός). Η έλλειψη κεφαλαίων και το ατομικιστικό πνεύμα, που έχει καλλιεργηθεί και τους χαρακτηρίζει, εμπόδισαν τη μετάβαση στη μέση αλιεία.

Η ψαράδικη εργασία στο παρελθόν ήταν εξουθενωτική.

Τα τεχνικά μέσα που χρησιμοποιούν σήμερα (κινητήρια μηχανή από το 1950, δίχτυα από νήμα νάυλον από το 1955) περιόρισαν το χρόνο και την ένταση της απασχόλησης και αύξησαν την παραγωγή (επομένως και τα κέρδη) των ψαράδων.

Η διάθεση του προϊόντος, που γινόταν στο παρελθόν κυρίως από τους ψαρομανάβηδες, σήμερα ασκείται, εκτός από ελάχιστες εξαιρέσεις, από τους ίδιους τους ψαράδες.

Εισοδηματικά μπορούμε να κατατάξουμε τους σημερινούς ψαράδες σε κλιμάκια που βρίσκονται ανάμεσα στο μέσο του νησιού (εισόδημα καπετάνιου - αφεντικού - εργοδότη) και στο χαμηλό επίπεδο (εισόδημα συντρόφων ψαράδων).

Οι συνθήκες λοιπόν παραγωγής και διάθεσης του προϊόντος έχουν βελτιωθεί σημαντικά. Εντούτοις η ουσιαστική ωφέλεια των ψαράδων δεν είναι ανάλογη.

Βέβαια έχουν επέλθει μεταβολές. Στο παρελθόν, όταν το εισόδημα ήταν χαμηλό, οι ψαράδες συνδύαζαν συνήθως την αλιευτική δραστηριότητα με τη σπογγαλιευτική. Σήμερα ελάχιστος αριθμός ψαράδων ασκεί

μεικτό επάγγελμα (συνδυάζοντας την αλιευτική δραστηριότητα με την απασχόληση σε πλοία της εμπορικής ναυτιλίας)²⁷⁵.

Ο παραδοσιακά ανοιχτός τύπος της συμαϊκής κοινωνίας επιτρέπει την κοινωνική άνοση. Έτσι πολλοί από τους ψαράδες μεταπήδησαν—οι ίδιοι και, ακόμη περισσότερο, τα παιδιά τους—σε άλλα επαγγέλματα, ανώτερης κατηγορίας.

Αυτό συντελεί και στην αύξηση των περιπτώσεων παιδιών ψαράδων, που πραγματοποίησαν γάμους με άτομα που ανήκουν σε ανώτερη κοινωνική βαθμίδα.

Το μορφωτικό επίπεδο των ψαράδων του νησιού είναι χαμηλό, αλλά με συνεχή τάση βελτίωσης, όπως φαίνεται από το γεγονός, ότι οι νεότεροι ψαράδες υπερτερούν σε μόρφωση έναντι των παλαιότερων.

Η συμμετοχή τους στην πνευματική, μουσική και θεατρική κίνηση παραμένει πάντως ασήμαντη.

Τους διακρίνει ζωηρή θρησκευτικότητα, που εκδηλώνεται και τυπολατρικά· παράδειγμα η προσκόλληση της οικογένειας του ψαρά σε ορισμένα ξωκκλήσια και η αυστηρή τήρηση της νηστείας.

Η αλιευτική δραστηριότητα και πιο γενικά η θαλάσσια ενασχόληση έχει σφραγίσει όλες τις εκδηλώσεις της ζωής της κοινότητας.

Όπως γίνεται φανερό στο Παράρτημα Β', η γλώσσα²⁷⁶ στη Σύμη έχει επηρεαστεί από την αλιευτική δραστηριότητα σε διάφορα επίπεδα καθημερινότητας ή της επίσημης ζωής (παρωνύμια, επώνυμα οικογενειακά, φράσεις, παροιμίες, τραγούδια, τοπωνύμια, ονομασίες φυτών και ασθενειών).

Η ίδια επίδραση παρατηρείται και στην καλλιτεχνική έκφραση της κοινότητας: ψαράδικα και θαλασσινά θέματα διακοσμούν τις εκκλησίες και τα εργόχειρα των γυναικών της Σύμης.

Λαϊκές δοξασίες, εθιμικοί τρόποι λαϊκής θεραπευτικής και άλλης συμπεριφοράς βασίζονται σε προϊόντα της θάλασσας, τα οποία εξάλλου κυριαρχούν στη διατροφή των κατοίκων.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΣΤΗ ΠΡΟΦΟΡΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΤΩΝ ΙΔΙΩΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΞΕΩΝ ΤΗΣ ΣΥΜΗΣ

Δεν πρόκειται να ασχοληθώ διεξοδικά με τη συμαϊκή *φωνητική*, για την οποία άλλωστε υπάρχει σχετική μελέτη²⁷⁷.

Για την πιστή όμως απόδοση της προφοράς των συμαϊκών λέξεων και φράσεων, που αναφέρω στην εργασία μου, σημειώνω ότι σε σύγκριση με την κοινή νεοελληνική το συμαϊκό ιδίωμα έχει μια αρκετά διαφορετική ακουστική που θυμίζει την κυπριακή διάλεκτο και άλλα δωδεκανησιακά ιδιώματα.

Βασικά χαρακτηριστικά του ιδιώματος είναι :

1. Η προφορά των διπλών συμφώνων της γραφής.

Στη γραφή αυτό δηλώνεται με μια παύλα ανάμεσα στα διπλά: θάλασ-σα.

2. Τα διπλά : *κ,π,τ* προφέρονται ως έντονα *κ,π,τ* σαν να τα ακολουθεί δασύ πνεύμα (περίπου σαν *κχ, πφ, τθ*). Το *τ*, ιδιαίτερα, μερικές φορές προφέρεται σαφώς ως *τθ*: π.χ *κάτ-θα* (γάτα).

Η δασύτητα των *κ,π,τ* δηλώνεται με το σύμβολο της δασείας ('): *κοκ-γάλι* (είδος ψαριού), *γόπ-πα*.

3. Τα μέσα ηχηρά : *μπ, ντ, γκ(γγ)* προφέρονται απερρινωμένα (χωρίς το έρρινο στοιχείο) σε όλες τις θέσεις.

Δηλώνονται με τα λατινικά στοιχεία : *b, d, g* : *βερδεύγω* (μπερδεύω).

4. Τα δύο *λ* μπροστά από τα : *α, ο, ου* προφέρονται ως ένα υπερωικό *λ* όπως το *l* στις αγγλικές λέξεις : *table, well*. Το φαινόμενο αυτό δηλώνεται με μια παύλα και μια οξεία πριν από το δεύτερο *λ*. Π.χ. *γαέλ-'λα*.

5. Το *ζ* προφέρεται *dζ* και αποδίδεται με το δίγραμμο αυτό : *τραπέδζι* (τραπέζι).

6. Ο φθόγγος *τσ* προφέρεται παρατεταμένα. Στην ουσία πρόκειται για παράταση της άρθρωσης του *σ*. Έτσι η λέξη : *ετσά* (έτσι *δα*) προφέρεται *ετσά*.

7. Παρατηρείται απουράνωση των συριστικών *σ* και *dζ*. Π.χ.: *θαλασ-σά* (θαλασσιά), *νησ-σά* (νησιά), *τραπέδζα* (τραπέζια).

8. Παρατηρείται διατήρηση της αρχαίας προφοράς του *υ* ως *ου* σε ορισμένες λέξεις : *άγουρα*, αντί *άγκυρα*.

9. Ένα γ αναπτύσσεται στη ρηματική κατάληξη -εύω, που παίρνει τη μορφή: *εύγω*: *᾿γριεύγω* αντί αγριεύω.

10. Το τελικό -ν της γενικής πληθυντικού των ονομάτων αποβάλλεται, όταν δεν συντρέχει λόγος ευφωνίας. Π.χ. *τωδ διχτυώ, των ψαριώ*.

11. Το τελικό -ν σε συνεκφορά με τα σύμφωνα: *κ, π, τ*, δίνει αντίστοιχα τους φθόγγους *g, d, b*: τη *gαετή* (καθετή), τη *βλώρη*, το *δοίχο*, ενώ σε συνάντηση με τα σύμφωνα: *β, γ, δ - φ, χ, θ - μ, ν - λ, ρ* και *σ* (όταν ύστερα απ' αυτά ακολουθεί φωνήεν) αφομοιώνεται προς αυτά. Π.χ. *τηβ βάρκα, τηφ γώκ-ζία, τος σεισμό*.

12. Παρατηρείται διατήρηση και συχνά αναλογική ανάπτυξη τελικού -ν σε ονοματικούς και ρηματικούς τύπους, συχνά για την αποφυγή χασμωδίας: *᾿εν* είναι ώρα* (δεν είναι ώρα), *μιαν ώρα*.

13. Ανάπτυξη για λόγους ευφωνίας ενός -ι- μέσα σε συμφωνικά συμπλέγματα που δημιουργεί η συνεκφορά δύο λέξεων, όταν το πρώτο στοιχείο του συμπλέγματος είναι το τελικό -ν ενός τύπου του άρθρου: *τον, την*, ή των αρνητικών: *δεν, μην*, ή του υποθετικού *αν* και τα άλλα στοιχεία του συμπλέγματος είναι σύμφωνα αρκτικά ρήματος. Π.χ. *᾿εν-ι-δζητώ* (δεν ζητώ), *αν-ι-ρπάξεις* (αν αρπάξεις).

14. Τα ρήματα σε -ζω λήγουν σε -σσω: *βολάσ-σω* (βολάζω), αλλά η κατάληξη -ίζω προφέρεται *-ιδζω*, π.χ. *καϊδζω* (καθίζω).

15. Μεμονωμένα φωνηεντικά και συμφωνικά πάθη είναι πολλά. Π.χ. τροπή του φθόγγου *ε* σε *ο* (*κρομ-μύδι* < κρεμ-μύδι) κ.λπ. Τροπή του *β* σε *δ* (*δάφω* < βύφω) κ.λπ.

Αν και δεν χρειάζεται να ασχοληθούμε με τη *γροαμματική* του σωμαϊκού ιδιώματος, αφού έχουν γραφεί σχετικές εργασίες²⁷⁸, δεν θεωρούμε άσκοπο, για τη διευκόλυνση του αναγνώστη, να αναφέρουμε τα σημαντικότερα από τα χαρακτηριστικά γνωρίσματά του, που είναι τα ακόλουθα:

1. Χρήση των συνηρημένων τύπων των παλιών περισπώμενων ρημάτων χωρίς διάκριση α' και β' συζυγίας: *᾿γαπώ-᾿γαπάς, μιλώ-μιλάς*.

2. Το «πολύ» ως πρώτο συνθετικό δίνει τον τύπο «*πολ-᾿λό*», όπως και στην Αλικαρνασσό²⁷⁹ της Μ. Ασίας και την Κρήνη (Τσεσμέ) της Ιωνίας: *πολ-᾿λο - θέλω* (πολυθέλω), *πολ-᾿λό - πααίν-νω* (πολυπηγαίνω).

3. Επικράτηση της άτονης συλλαβικής αύξησης²⁸⁰: *εκάουμον* (καθόμουν), *επαιδεύουμον* (παιδεύομουν).

4. Χρήση χαρακτηριστικών (πολλές φορές αρχαϊκών) ρηματικών τύπων κυρίως στην προστακτική: *άψε* (άναψε), *έρκον* (έλα), *μέθαρε* (σήκωσε).

* Απόστροφος στην αρχή λέξεων σημαίνει πως έχει αποβληθεί το αρχικό φωνήεν ή σύμφωνο.

5. Γενική πληθυντικού της προσωπικής αντωνυμίας γ' προσώπου : *αυτός*, που λαμβάνεται ως κτητική, έχει τον τύπο : *τω(ν)* αντί : *τους* της κοινής νεοελληνικής : *τα δίχτυα τω* (δίχτυα τους).

6. Στο β' πληθυντικό πρόσωπο παρατατικού και αορίστου τα βαρύτονα ρήματα λήγουν σε *-ητε* αντί *-ατε* : *είδητε* (είδατε), *επίν-νητε* (πίνατε).

7. Επίδοση της κατάληξης : *-ξω* στο μέλλοντα και *-ξα* στον αόριστο αντί της *-σω* και *-σα* αντίστοιχα της κοινής νεοελληνικής για λόγους αναλογίας προς τα ουρανισκόφωνα ρήματα, στα οποία υπάρχει κανονικά : *εδζήτηξα* (ζήτησα), *θα δζητήξω* (θα ζητήσω).

Στη *σύνταξη* έχουμε τα παρακάτω φαινόμενα :

1. Επίταξη της άτονης προσωπικής αντωνυμίας ως αντικείμενου που πολλές φορές χρησιμοποιείται με τον τύπο της γενικής αντί της αιτιατικής. Π.χ. *δών-νει του* (του δίνει), *ευχαριστώ σου* (σ' ευχαριστώ).

2. Αντί της αντωνυμίας «*αυτά που*», «*όσα*» χρησιμοποιείται το ουδέτερο άρθρο στον πληθυντικό: «*ατα σου 'χω 'πειμένα* (αυτά που σου έχω πει)²⁸¹».

Τέλος ο αναγνώστης θα προσέξει πως στο ιδίωμα της Σύμης υπάρχει μεγάλος πλούτος και ευχέρεια *παρωγής* σύνθετων λέξεων, μεγεθυντικών και υποκοριστικών. Τα παραδείγματα αφθονούν στα δείγματα του συμαϊκού ιδιώματος που βρίσκονται κατεσπαρμένα στην παρούσα εργασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΤΟ ΚΕΙΜΕΝΟ

1. Π.χ. η *Λέρα Γ. Γουργιώτη* στο 24σέλιδο δημοσίευσμά της, Οι παλιοί ψαράδες του Πηνειού, Έκδοση περιοδικού «Σπαρμός», Λάρισα 1977, περιγράφει κυρίως τα όργανα, τους τρόπους και τα σκάφη ψαρέματος που χρησιμοποιούσαν οι παλιοί ψαράδες του Πηνειού.

Ο *Emile Kolodny* στο τρίτομο έργο του *La population des îles de la Grèce, Aix-en-Provence* 1974, ασχολείται με την αλιεία μόνο στις σσ. 301 - 308 του II τόμου.

2. Σε πολλά νησιά, όπως η Αμοργός, η Φολέγανδρος, η Σαντορίνη, η Ιθάκη, η αλιευτική δραστηριότητα είναι σχεδόν ανύπαρκτη. Σε άλλα πάλι νησιά η άσκηση της αλιείας είναι συνδεδεμένη με την εγκατάσταση των προσφύγων από την Μ. Ασία, όπως στη Μυτιλήνη, όπου ήλθαν πρόσφυγες από το Αϊβαλί κ.λπ. Βλ. *Kolodny*, ό.π. σ. 303.

3. Για την αλιευτική και ναυτική δραστηριότητα των Συμιακών στην αρχαιότητα βλ. *Δημοσθένη Χαβιαρά*, Περί σπόγγων και σπογγαλιείας από των αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι των καθ' ημάς, εν Αθήναις 1916, σσ. 21-22.

Για τη ναυτιλία, σπογγαλιεία και σπογγεμπόριο των Συμιακών στους μεσαιωνικούς και νεότερους χρόνους βλ. *Χαβιαρά*, ό.π. σσ. 34-38.

4. Από την εξέταση του γλωσσικού αυτού υλικού θα φανούν οι γλωσσικές διασταυρώσεις και συγχωνεύσεις, που πραγματοποιήθηκαν στη γεωγραφική αυτή περιοχή.

5. Με βάση τα στοιχεία της Γεωργικής Προσπογραφής του 1981.

6. *Γιστέρες* (δεξαμενές) σε κάθε σπίτι συγκεντρώνουν όμβρια ύδατα και εξασφαλίζουν την ύδρευση στο νησί.

Μεγάλες δημοτικές δεξαμενές υπάρχουν για τις ανάγκες των εστιατορίων και ξενοδοχείων.

7. Είναι ο προστάτης των ναυτικών και ιδιαίτερα των σφουγγαράδων. Το Μοναστήρι Του αποτελεί πανδωδεκανησιακό προσκύνημα.

8. Σύμφωνα με τα στοιχεία Απογραφής του 1981 η πόλη της Σύμης έχει 2.165 κατοίκους και οι μικροί οικισμοί 108. Ειδικότερα το Πέδι έχει 60, ο Πανορμίτης 36, το Νιμπορειό 5 και η Μαραθούντα 7 κατοίκους.

9. Πρώτοι οι Συμιακοί εφάρμοσαν στη σπογγαλιεία νέα συστήματα και μέσα: Το 1840 κατάδυση με καμπανελλόπετρα, το 1843 χρησιμοποίηση σκαφάνδρου και περί το 1880 χρήση καγγάβας στη Φλώρινα Η.Π.Α. Βλ. *Χαβιαρά*, ό.π. σσ. 40, 42, 49 και *Σοτήρη Γ. Αγαπητίδη*, Η οικονομική οργάνωση των σπογγαλιευτικών συγκροτημάτων - ειδικότερα στη Σύμη, Συμιακά, 3 (1977), σ. 185.

10. Οι κάτοικοι του νησιού ήδη μνημονεύονται στον «Νηών κατάλογο» με τρία πλοία (B 671). Ο αριθμός αυτός είναι ενδεικτικός για την επίδοσή τους στη θύλασσα από τότε, αν λάβουμε μάλιστα υπόψη, ότι η Ρόδος, αν και εικοσιτετραπλάσια σε έκταση από τη Σύμη, αναφέρεται με εννέα πλοία. Για τη ναυπηγική δραστηριότητα των Συμιακών βλ. *Γεώργιο Γ. Ζορζούδη*, Η ναυπηγική στη Σύμη, Συμιακά 2 (1974), σσ. 157 - 162.

11. Δηλαδή του Θέματος που παρέχει το στόλο στη Βυζαντινή Αυτοκρατορία. Βλ. *M. D. Volonakis*, *The Island of Roses and her Eleven Sisters or the Dodecanese*, εκδ. MacMillan, London 1922, σσ. 12 - 18, και *Σ. Ι. Βουτινά*, *Λεξικόν Ιστορίας και Γεωγραφίας*, τόμος Ζ', εν Κωνσταντινουπόλει 1889, σελ. 1007, λήμμα «Σύμη» (που συνετάξε ο *Αημοσθένης Χαβιαράς*).

12. Για τον ηγετικό ρόλο της Σύμης στην εξασφάλιση προνομίων, βλ. *Πέτρο Ν. Κλαδάκη*, Το προνομακόν καθεστώς εν Σύμη. Αγώνες και θυσίαι των κατοίκων της, στα *Συματικά*, 2 (1974), σσ. 5 - 16· *Μιχαήλ Μιχαηλίδου - Νουάρο*, *Καρπαθιακά Μνημεία Γ'*, Ιστορία της νήσου Καρπάθου, Τεύχος 4, Αθήναι 1949, σ. 540· *Κόστα Σακελλαρίδη*, *Ιστορικά έγγραφα Νισύρου, Νισυριακά Χρονικά*, 3 (1957), τεύχος 15, σ. 30.

Ο Σουλεϊμάν ο Μεγαλοπρεπής παραχώρησε με ιδιόχειρο φερμάνι του «το προνομακόν καθεστώς της Δημογεροντιακής Ισοπολιτείας» στις Νότιες Σποράδες του Αιγαίου: Ικαρία, Πάτμο, Αστυπάλαια, Λέρο, Κάλυμνο, Νίσυρο, Τήλο, Σύμη, Χάλκη, Κάρπαθο, Κάσο και Καστελλόριζο. Βλ. *Αημοσθένη Χαβιαρά*, *Σουλτανικά φερμάνια περί των προνομίων της νήσου Σύμης και των λοιπών Νοτίων Σποράδων*, Δελτίον της Ιστορικής και Εθνολογικής Εταιρείας της Ελλάδος, 6 (1901), *Jeanne Stephanopoli*, *Les îles de l'Égée, leurs privilèges*, Athènes 1912, *Μιλτιάδη Καραβοκινφό*, *Των Σποράδων νήσων τα δίκαια και προνόμια*, Εκκλησιαστική Αλήθεια, 32 (1912), *Κόστα Σακελλαρίδη*, *Η ιστορία των προνομίων των Νοτίων Σποράδων*, *Νισυριακά*, 3 (1969) και *Αλέξανδρου Σ. Καρανικόλα*, *Νότιες Σποράδες - Σελίδες από την Ιστορία των προνομίων τους*, *Παρνασσός*, ΙΓ' (1971), τ. 3, σ. 423 κ. εξ.

13. Μόνη η Σύμη ήταν υποχρεωμένη «απέναντι του κατ' αποκοπήν φόρου» να προμηθεύει κάθε χρόνο στο σεράι του Σουλτάνου 12.000 χονδρούς σπόγγους και 3.000 λεπτούς. Βλ. *Αημοσθένη Χαβιαρά*, *Περί σπόγγων και σπογγαλιείας από των αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι των καθ' ημάς*, εν Αθήναις 1916, σ. 38.

14. Για τον καινούργιο εμπορικό άξονα της Μεσογείου από το 18ο αιώνα βλ. *Νίκο Γ. Σβορώνο*, *Ανάλεκτα Νεοελληνικής Ιστορίας και Ιστοριογραφίας*, Αθήνα 1983 (β' έκδοση), σσ. 222 - 223.

15. Το πιστοποιεί η παρουσία των 17, ερειπωμένων τώρα, ανεμόμυλων στην κορυφογραμμή της Νουλίας από το Ποντικόκαστρο ως την κατοικημένη περιοχή της παλιάς πόλης.

16. Ο συμιακός *βόττρος* φημίζεται για το λεπτό του άρωμα και την ωραία του γεύση. Το συμιακό τυρί είναι δύο ειδών: *αξιβοτίριστο*, δηλαδή με όλο του το βούτυρο, και *βαρσελ-λισμένο*, δηλαδή αποβουτυρωμένο, για τα ζυμαρικά και τις μαγειρικές ανάγκες.

17. Η παραγωγή ελαιολάδου έφτασε σε υψηλό επίπεδο. Λειτουργούσαν 13 ελαιοτριβεία στο νησί, εκτός από τα ελαιοτριβεία της Ι. Μ. Πανορμίτη στο Σωτήρη το Μεγάλο (ιστορική Μονή, Μετόχι της Ι. Μ. Πανορμίτη) και της Ι. Μ. Μιχαήλ του Ρουκουνώτη (Μιχαήλη) στο Τολί.

18. Το κρασί της Σύμης χάρη στην *ξερική* καλλιέργεια «του *κλιμάτου*» ήταν ανώτερης ποιότητας και αρκετό σε ποσότητα. Το τοπωνύμιο *Κραισοκέλ-λια* στην περιοχή τ' *Αϊ Κωσταδίνου*, πίσω από την κορυφογραμμή της Βίγλας, και τα εγκατεσπαρμένα πατητήρια μαρτυρούν γι' αυτό.

19. *Τρύφων Εναγγελίδης*, *Η Παιδεία επί Τουρκοκρατίας*, Αθήναι 1936, τ. Β', σσ. 112 - 113· *Γεώργιος Θ. Βεργωτής*, *Η Εκπαίδευσις εις την Σύμην*, Ρόδος 1968, σσ. 9 - 10· *Αλέξανδρου Σ. Καρανικόλας*, Ένα άγνωστο χειρόγραφο της ανέκδοτης «Φυσικής»

Βενιαμίν του Λεσβίου, Δωδεκανησιακόν Αρχεῖον, 5 (1970), σ. 43 κ. εξ.· *τον ίδιον*, Κατάλογος χειρογράφων προερχομένων εκ της Σχολής Σύμης, Ελληνικά, 23 (1970), σ. 38 κ. εξ.· *τον ίδιον*, Ο μύθος της Πρόκνης σε μαθηματάριο από τη Σχολή Σύμης, Παρνασσός, 14 (1972), σ. 86 κ.εξ.

20. Όπως ο Κερκυραῖος μοναχός Γεράσιμος, ο Συμαῖος Νεόφυτος Φασουλάρης, ο Συμαῖος Αρχιμανδρίτης Γεωργιάδης.

21. Π.χ. ο μετέπειτα αρχιδιδάσκαλος του Βουκουρεστίου Κωνσταντῖνος Βαρδαλάχος (1775 - 1830) που ακολούθησε στη Σύμη το δάσκαλό του (στο Κάιρο) Κερκυραῖο μοναχό Γεράσιμο. Με χρηματική ενίσχυση των Συμαίων προκρίτων ο Βαρδαλάχος σπούδασε στην Ιταλία Μαθηματικά, Φυσική και Ιατρική. Βλ. Μεγάλη Ελληνική Εγκυκλοπαίδεια Πυρσού, τόμος ΣΤ', σσ. 687 - 688.

22. *M. D. Volonakis*, ό.π.

23. *M. Θ. Σκνεοφίλας*, Γενικά Αρχεία Σύμης, Τεύχος Α', Έγγραφα Ελληνικής Επανάστασεως, Πειραιεύς 1940.

24. Μολοντούτο το νησί έρχεται τρίτο στα Δωδεκάνησα σε δασοκάλυψη, μετά τη Ρόδο και την Κάρπαθο, γιατί έχει δάση από πεύκα και κυπαρίσσια, που σκεπάζουν τις πλαγιές των βουνών στο εσωτερικό του.

25. Ωστόσο διατηρήθηκαν μερικά προνόμια ώς το τέλος της τουρκικής κυριαρχίας. Για τα ψάρια, το οινόπνευμα, τον καπνό και το αλάτι οι κάτοικοι δεν πλήρωναν φόρο. Δεν υπήρχε δεκάτη στα ντόπια προϊόντα ή φόρος επιτηδεύματος ή φόρος αγοπροβάτων.

26. Ενδεικτικά αναφέρω τους σπογγεμπορικούς Οίκους των :

1. *Κωνσταντῖνον Βασιλείον Φαρμαζίδη, στην Τεργέστη.*

Ο Κ. Β. Φαρμακίδης ή *Βαρελεδζής* (1821 - 1887), σπογγέμπορος αρχικά στη Σύμη και Σμύρνη και προμηθευτής των μεγαλεμπόρων της Τεργέστης Αυστροούγγρων αδελφών Έκκελ (*Fratelli de Eckhel*), αφού εκπαίδευσε τους γιους τους σε Σχολές της Τεργέστης και της Βιέννης και τους έστειλε να εργαστούν σε μεγάλους εμπορικούς οίκους της Τεργέστης, της Βενετίας, της Γένοβας και της Βιέννης, μόλις έκρινε, ότι απόκτησαν πείρα του εμπορίου, ίδρυσε το 1870 σπογγεμπορικό Οίκο στην Τεργέστη με την επωνυμία "Casa di Spugne di Constantino Farmakidi e figli".

Μετά το θάνατό του συνεχίζουν οι γιοι του τη δραστηριότητα του σπογγεμπορικού οίκου με την επωνυμία : "Fratelli C. Farmakidis — Importazioni Spugne, Trieste".

2. *Νικήτα Φακλή, στη Γένοβα.* Ο γιός του *Ηλίας Νικήτα Φακλής* ιδρύει στη Σύμη Τράπεζα σφουγγαριού, τη *Srongifera*, και επεκτείνει τις εργασίες του πατρικού σπογγεμπορικού οίκου στο Λονδίνο και το Παρίσι, όπου και αναδεικνύεται μεγάλος οικονομικός παράγοντας.

3. *Υιόν Ιωάννον Κατσιού, στο Λονδίνο.*

4. *Υιόν Ν. Πετρίδη, στο Λονδίνο και το Παρίσι.*

5. *Μάρκον Μπογιατζή, στο Παρίσι.*

6. *Μιχαήλ Μίγκλη, στο Βερολίνο.*

7. *Μανώλη Ξινωδή, στη Μασσαλία.*

8. *Αδελφών Γαλαντή, στο Bordeaux κ.ά.*

Για την εγκατάσταση γενικά Ελλήνων μεγαλεμπόρων στα μεγάλα οικονομικά κέντρα της Ευρώπης στα τέλη του 18ου αι. και τις αρχές του 19ου αιώνα βλ. *Σβροβάνο*, ό.π., σσ. 178 - 179, 184 - 185 και 202.

27. Βλ. *Χαβιαρά*, ό.π., σ. 38, και *Ζορζούδη*, ό.π., σσ. 159 - 160.

28. Έτσι λέγονταν τα εργαστήρια που κατασκευάζαν ό,τι φτιάχεται με τόρνο : τροχαλίες, τραπεζοπόδαρα, ξύλινα γουδιά, κ.λπ.

29. Η Σύμη δεχόταν πολλές παραγγελίες για καμπάνες απ' έξω, από χωριά της Ρόδου (Κρεμαστή, Παραδείσι), από άλλα νησιά (Χάλκη κ.λπ.), όπως με βεβαίωσε ο επίτιμος Γυμνασιάρχης Κωστής Ζαχαρίου, που το άκουγε από τον πατέρα του Βασίλειο Ζαχαρίου, το «Δάσκαλο τη Βασίλω», και ο καθηγητής Σωτήριος Αγαπητίδης.

30. Για την οικονομική σημασία που επανακτά από το 18ο αιώνα η Ανατολική Μεσόγειος και τη σπουδαιότητα που αποκτούν, πλάι στ' άλλα ελληνικά λιμάνια, τα νησιά του Αιγαίου βλ. *Σβορόνο*, ό. π., σσ. 222 - 223.

31. Βλ. *Αγαπητίδη*, Ο πληθυσμός της Σύμης, *Συμαϊκά*, 1 (1972), σ. 22.

Μικρή κάμψη είχε γνωρίσει η δημογραφική ανάπτυξη το 1895 με το οικονομικό κραχ της Αγγλίας, όταν 5.000 Συμιακοί εγκατέλειψαν το νησί τους και εγκαταστάθηκαν στην Αίγυπτο (οι περισσότεροι στην Αλεξάνδρεια, οι άλλοι στο Κάιρο, Σουέζ και Πορτ-Σάιντ).

32. Με δεύτερη της Καλύμνου και τρίτη της Ρόδου.

33. Το παραδοσιακό συνεχιζόμενο μέχρι το 1860 σπίτι του 18ου αιώνα, με τα σαφή ίχνη του βυζαντινού ρυθμού, αντικαταστάθηκε από την εκσυγχρονισμένη κατοικία με τα πολλά δωμάτια και την κατά κανόνα ευρύχωρη σάλα. Αρχοντικά με ακριβό μάρμαρο χτίστηκαν για τους εύπορους Συμιακούς.

Τα σπίτια των ψαράδων είναι αστικά, με σάλα, υπνοδωμάτια, βοηθητικούς χώρους και *γιστέρα* (υδατοδεξαμενή), μόνο μικρότερα και φτωχότερα σε σύγκριση με τα σπίτια των ευπορότερων κατοίκων.

34. *Παραγωγής Σκιαθίτης*, Δημογεροντία και Δημογέροντες εν Σύμη, *Συμαϊκά*, 1 (1972), σσ. 7 - 19' *Σωτήριος Ι. Αγαπητίδης*, Θεσμοί και εξελίξεις εις την Σύμην κατά την περίοδο της ακμής της, *Συμαϊκά*, 2 (1974), σσ. 17 - 32' *Ιωάννης Καπνουλλάς*, Ο θεσμός της Δημογεροντίας στη Σύμη την περίοδο της Ξενικής Κυριαρχίας, *Συμαϊκά*, 4 (1984), σσ. 13 - 36.

35. Ενώ αλλού, όπως στη Χίο (Καρδάμυλα και πρωτεύουσα) π.χ., το δικαίωμα να εκλέγουν και να εκλέγονται είχαν μόνο ορισμένης τάξεως άνδρες. Βλ. σχετ. *Μιχάλη Γ. Μερακλή*, Ελληνική Λαογραφία. Κοινωνική Συγκρότηση, Αθήνα 1984, σ. 89.

36. Βλ. Κανονισμό «Περί Εκλογής Δημοτικών Αρχόντων» στα Πρακτικά του Δημογεροντιακού Συμβουλίου, Βιβλίο 1ο, Συνεδρία Γ', σσ. 26 - 28 και Βιβλίο 2ο, Συνεδρία ΙΒ', σ. 166.

37. Πβ. *Μιχάλη Μερακλή*, Βιβλιοκρισία του Β' τόμου των *Συμαϊκών*, Λαογραφία, 30 (1975 - 76), σσ. 432 - 434.

38. *Νικήτας Φ. Κλαδάκης*, Η γυναικοκρατία στη Σύμη, στην Ανθολογία της *Κωσταντή Άννας*, Αναμνήσεις από τη Σύμη, Αθήνα 1968, Α' τόμος, σσ. 136 - 141.

39. Η εξουσία που είχαν οι δημοτικές αρχές ήταν μεν δοτή υπό την έννοια ότι είχε παραχωρηθεί από τον κατακτητή, αλλά, επειδή είχε διαμορφωθεί καθεστώς ημικυρίαρχης πολιτείας, η εξουσία αυτή μπορεί να χαρακτηριστεί ως πρωτογενής ιδιότητας μορφής.

Τα προνόμια αποτελούσαν ένα είδος καταστατικού χάρτη της ημικυρίαρχης εξουσίας με βάση δε αυτή τα προνομιά νησιά θεσμοθετούσαν χωρίς περιορισμούς.

40. *Παραγωγής Σκιαθίτης*, Η ιατροφαρμακευτική περίθαλψη εις την Σύμην κατά την περίοδο της δουλείας, *Συμαϊκά*, 3 (1977), σσ. 236 - 243' *Γεώργιος Θ. Βεργωτής*, Η Υγειονομική και Φαρμακευτική Περίθαλψη στη Σύμη (Κατά τον Κώδικα 24 του Ιστορικού Αρχείου της Δωδεκανήσου), *Συμαϊκά*, 4 (1984), σσ. 37 - 46.

41. Οι υποψήφιοι κοινοτικοί γιατροί έπρεπε να έχουν πτυχίο ελληνικού ή ευρωπαϊκού Πανεπιστημίου, να «έχουν διατριφεί εν Ευρώπη», να έχουν πενταετή τουλάχιστον πείρα και αποδείξεις «ευδοκίμου εξασκήσεως εις την κλινικήν, την χειρουργικήν και την μαιευτικήν» (ο ένας) και «ει δυνατόν προς την οφθαλμολογίαν» (ο άλλος).

Ο μισθός που πρόσφερε η Δημογεροντία ήταν πολύ υψηλός π.χ. για το έτος 1877 «800 έως 1.000 αργυρά μετζίτια πληρωτέα αναλόγως κατά μήνα» στον κάθε γιατρό (βλ. Κώδικα 24 του Ιστορικού Αρχείου Δωδεκανήσου, έγγραφο αριθμ. 36, σσ. 259 - 260).

Οι Δημογέροντες για να εξασφαλίσουν τους πιο κατάλληλους γιατρούς ζητούσαν τη συνδρομή Καθηγητών της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών, όπως του Αφεντούλη, Βούρου, Γεωργίου Καραμήτσα, Χαραλάμπους Πρετεντέρη - Τυπάλδου, κατά το 1870 - 80 (βλ. *Βεργωτή*, ό. π., σ. 39).

42. Γενικά για τους θεσμούς κοινής προστασίας στον ελληνικό χώρο και την ιατρική αμοιβή βλ. *Θωμαΐδη Ξενοφώντα*, Διερεύνσεις των θεσμών κοινής προστασίας από της αρχαιότητας μέχρι της Επαναστάσεως του 1821 εις τον ελληνικόν χώρον, Αθήναι 1972 *Κινδύνη Α.*, Η ιατρική αμοιβή από αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι σήμερα, Σύρος 1907.

43. Ο Δήμος προμηθευόταν τα φάρμακα από κεντρικά φαρμακεία της Σύμης ή της Τεργέστης ή του Παρισιού. Τα δοχεία, όπου τοποθετούσαν τα φάρμακα, είχαν παραγγελθεί ειδικά στις Σέβρες, βλ. σχετικά *Σκιαθίτη*, ό. π., σσ. 240 - 241 και *Βεργωτή*, ό. π., σ. 45.

44. βλ. *Μιχαήλ Σαντορινιό*, Η Φιλόπτωχος Αδελφότης «Ο Χρυσόστομος», Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 139 - 157.

45. βλ. *Κωστή Β. Ζαχαρίου*, Συμαϊκή εθνογραφία — Από τα Δωδεκάμερα (εικόνες, στιγμιότυπα, βιώματα), Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 214 - 215.

46. Οι Συμαϊκές άρχισαν να φοιτούν στα σχολεία νωρίτερα από τις άλλες Ελληνίδες.

βλ. *Δημοσθένη Χαβιαρά*, Παρθεναγωγείον Σύμης, Ευρυδική Κωνσταντινουπόλεως, 1871. Όπως προκύπτει από την ετήσια έκθεση για τη λειτουργία των σχολείων της Σύμης, που υποβαλλόταν στη Δημαρχία, ο αριθμός των κοριτσιών που φοιτούσαν στα δημοτικά ήταν αρκετά υψηλός π.χ. το σχολικό έτος 1915 - 16 σε σύνολο 1.324 μαθητών τ' αγόρια ήταν 743 και τα κορίτσια 581. βλ. *Αλέξανδρο Σ. Καρανικόλα*, Το Πανορμίτειον Γυμνάσιον Σύμης, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 70 - 71.

47. Δίνω τις επωνυμίες των δημοτικών σχολείων :

1. Ιωαννίδειον Παρθεναγωγείον.
2. Παρθεναγωγείον Αιγιαλού.
3. Α' Κατρίειος Δημοτική Σχολή αρρένων.
4. Β' Πετριδείου Δημοτική Σχολή αρρένων.
5. Γ' Δημοτική Σχολή αρρένων.
6. Δ' Δημοτική Σχολή αρρένων.

48. Πρόκειται για τη «Δημοσία Ελληνική Σχολή Σύμης», όπως ονομαζόταν επίσημα, τη «Σχολή του Κάστρου» ή απλά το «Κάστρο», όπως το αποκαλούσε ο λαός από το χώρο της στέγασής του. Είχε ιδρυθεί μετά τη λήξη του Αγώνα του 1821 για να υποκαταστήσει τη Σχολή της Αγίας Μαρίας, που η λειτουργία της είχε διακοπεί εκείνη την περίοδο. βλ. *Αλέξανδρο Σ. Καρανικόλα*, Το Πανορμίτειον Γυμνάσιον Σύμης, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 72 - 73.

49. Το «Αναγνωστήριον η Αίγλη», ιδρύθηκε το 1872 στην Κάτω Πόλη [πβ. *Γεώργιο Θ. Βεργωτή*, Περί την Ιστορίαν του Αναγνωστηρίου Σύμης η «Αίγλη», Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 123 - 138] και ο «Λαϊκός Σύλλογος ο Νιρεύς», το 1905 στην Πάνω Πόλη.

50. Ο «Σοφοκλής» είχε ιδιόκτητο ευρύχωρο και καλαίσθητο θέατρο και πλούσιο βεστιάριο παραγγελλόμενο στην Αθήνα, τη Βιέννη και το Παρίσι. Βλ. *Ι. Μ. Χατζηφώτη*, Το θέατρο Σύμης, Συμαϊκόν Βήμα, Πειραιάς, Αύγουστος 1962 και 15-2-1963.

51. Π.χ. το θίασο του Ταβουλάρη, του Απέρη, του Αλιπράντη, του Βονασέρα, σύμφωνα με τις πληροφορίες του Κωστή Β. Ζαχαρίου, με βάση τις αφηγήσεις του πατέρα του Βασιλείου Κ. Ζαχαρίου (του «Δασκάλου της Βασίλας»).

52. Από πληροφορίες Σωτήρη Ι. Αγαπητίδη και Κωστή Ζαχαρίου.

53. Όπου τους προσφέρεται για εγκατάσταση η περιφέρεια Βουλιαγμένης Αττικής. Θα μετονομαζόταν Νέα Σύμη.

54. Ός το 1912 υπήρχε το δικαίωμα της αφορολόγητης εισαγωγής ναυπηγήσιμης ξυλείας από τη μικρασιατική παραλία.

55. Βλ. *Σωτήριο Ι. Αγαπητίδη*, Ο πληθυσμός της Σύμης, ό. π., σ. 26.

56. Ός τότε λειτουργούσε η «Δημοσία Ελληνική Σχολή Σύμης» χωρίς την τελευταία ή τις δύο τελευταίες και καμιά φορά χωρίς τις τρεις τελευταίες τάξεις (είτε γιατί ο αριθμός των υποψήφιων για τις τάξεις αυτές μαθητών ήταν μικρός και οι δαπάνες λειτουργίας πολύ μεγάλες, είτε γιατί δεν υπήρχε το απαραίτητο και κατάλληλο διδακτικό προσωπικό). Αρκετοί από τους αποφοίτους της συνέχιζαν τις εγκύκλιες σπουδές τους στην Αθήνα, τη Ρόδο, τη Σάμο κ.λπ. και στη συνέχεια φοιτούσαν στο Πανεπιστήμιο Αθηνών ή σε Πανεπιστήμιο του εξωτερικού. Βλ. *Αλέξανδρο Σ. Καρανικόλα*, ό. π.

57. Με πρωτοβουλία του αρχιμανδρίτη Μακαρίου Μπάρβα, Ηγουμένου της Μονής Πανομίτη, και με δωρεές της Μονής αυτής. Γι' αυτό ονομάστηκε «Πανομίτειον Γυμνάσιον». Σ' αυτό φοίτησαν και μαθητές απ' τα γειτονικά νησιά. Βλ. *Αλέξανδρο Σ. Καρανικόλα*, ό. π., σσ. 67 - 103 και *Συμαϊκά*, 2 (1974), σσ. 59 - 97.

58. Πρώτοι μεταξύ των Δωδεκανησίων οι Συμαϊκοί επιστήμονες πήραν έδρες στα ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα. Τους αναφέρω εδώ : 1. *Μιχαήλ Κατσαράς*, Καθηγητής της Νευρολογίας και Ψυχιατρικής στο Πανεπιστήμιο Αθηνών. Εισήγαγε στην Ελλάδα. το 1883, τους κλάδους της Νευρολογίας και Ψυχιατρικής των οποίων ίδρυσε την έδρα στο Πανεπιστήμιο (1893). Ίδρυσε επίσης, οργάνωσε και διηύθυνε την πρώτη νευρολογική και ψυχιατρική κλινική στο Αιγινήτειο νοσοκομείο. Το 1907 χρημάτισε πρύτανης. Το 1929 έγινε μέλος της Ακαδημίας Αθηνών και το 1935 Πρόεδρος της. 2. *Αντώνιος Οικονόμου*, Καθηγητής της Ιστορίας της Τέχνης και Επιγραφικής στο Πανεπιστήμιο Αθηνών απ' το 1893. Είχε σπουδάσει ως υπότροφος του ελληνικού κράτους στη Γερμανία. 3. *Ιωάννης Κατσαράς*, Καθηγητής της Παθολογικής Φυσιολογίας από το 1924 στο Πανεπιστήμιο Αθηνών. 4. *Μιχαήλ Βολονάκης*, Καθηγητής της Ιστορίας των Μέσων και Νωτέρων Χρόνων στο Πανεπιστήμιο Αθηνών από το 1925. 5. *Γεώργιος Μ. Οικονόμου*, Καθηγητής της Ιστορίας και της Αρχαίας και Νέας Λογοτεχνίας στη Στρατιωτική Σχολή Ευελπίδων από το 1930. Τους πρωτοπόρους αυτούς ακολούθησαν και άλλοι Συμαϊκοί.

59. Η έξοδος αυτή έδωσε στην πόλη της Ρόδου αυτοδύναμη ελληνική πλειοψηφία απέναντι στα αλλογενή στοιχεία.

Η πόλη της Ρόδου το 1922 είχε 16.153 κατοίκους απ' τους οποίους μόνο το 35% (5.654 κάτοικοι) ήταν Έλληνες, ενώ το 40% (6.461) ήταν Τούρκοι και το 25% (4.038) Εβραίοι. Στη δεκαετία 1926 - 1935 με την εγκατάσταση στην πόλη της Ρόδου 383 ελληνικών οικογενειών (196 μόνο από τη Σύμη, 141 από τα υπόλοιπα Δωδεκάνησα, 29 από τις αγροτικές περιοχές της Ρόδου και 17 από τη Μ. Ασία), το ελληνικό ποσοστό ανέβηκε από 35% σε 46,4%, ενώ των Τούρκων αντίθετα από 40% έπεσε στο 16,2% και των Εβραίων από 25% σε 12,3%. Ένα 25,1% του πληθυσμού αποτέλεσαν οι Ιταλοί και οι Φραγκολεβαντίνι της Σμύρνης που εγκαταστάθηκαν στη Ρόδο.

Συνολικά 325 οικογένειες της Σύμης εγκαταστάθηκαν στη Ρόδο μέχρι το 1946 (Πίνακας IV).

Το 1947 οι Έλληνες αποτελούσαν το 76,9%, Ιταλοί και Φραγκολεβαντίνοι το 5,8%, οι Τούρκοι το 17% και οι Εβραίοι το 0,3% (Πίνακας V).

60. Η πολυμελής συμαϊκή παροικία του Πειραιά και της Αθήνας ανάγεται στην εποχή αυτή.

61. Από τις αρχές του Β' Παγκόσμιου πολέμου η Σύμη ήταν κρησφύγετο της Υπηρεσίας Πληροφοριών του συμμαχικού Στρατηγείου Μέσης Ανατολής.

62. Βλ. *Αγαπητίδη*, Ο πληθυσμός της Σύμης, ό. π.

63. Με ιδιαίτερη ευδοκίμηση· βλ. *Αγαπητίδη*, ό. π., σ. 26.

64. Στη σχέση ντόπιων δραστηριοτήτων και εξωτερικών πηγών, όσον αφορά το εισόδημα, σημειώνεται συνεχής και ολοένα εντεινόμενη απόκλιση προς τις εξωτερικές πηγές, πράγμα που δείχνει την «εξωστρέφεια» της συμαϊκής οικονομίας.

65. Στην τουριστική περίοδο του 1979 πραγματοποιήθηκαν 418 αφίξεις τουριστικών ημερόπλοιων, 506 αφίξεις θαλαμηγών - κότερων. Και σε όλη τη διάρκεια του έτους, 360 αφίξεις επιβατικών σκαφών γραμμής και 265 πετρελαιοκινήτων.

Με τα πλοία αυτά διακινήθηκαν περισσότεροι από 200.000 τουρίστες που υπολογίζεται ότι άφησαν πάνω από 10.000.000 δολάρια στο νησί, σύμφωνα με τα στοιχεία που έθεσε στη διάθεσή μου η Πανσυμαϊκή Ναυτική Ένωση (ΠΑ.ΝΑ.Ε).

Στο διάστημα από 1-1-1985 μέχρι 31-10-1985 πραγματοποιήθηκαν 1.000 αφίξεις θαλαμηγών - κότερων (Λιμενικός Σταθμός Σύμης).

66. Το 1979 λειτούργησαν 11 εστιατόρια και 11 τουριστικά καταστήματα λαϊκής τέχνης και πώλησης κατεργασμένων σφουγγαριών (στοιχεία της ΠΑ.ΝΑ.Ε.). Το 1983 λειτούργησαν 12 εστιατόρια, 14 τουριστικά καταστήματα, 4 ουζερί, 7 καφετέριες, 3 σουβλατζίδικα, 1 πιτσαρία, 2 δισκοθήκες. Αρκετά από αυτά ανήκουν σε ναυτικούς και μετανάστες Συμιακούς, που επαναπατρίστηκαν.

67. Ιδρύθηκε το ξενοδοχείο «Αλική», Α' κατηγορίας, με 32 κλίνες (ιδιοκτησία του Γ. Κυπραίου, Συμιακού απόδημου στο Κογκό που επαναπατρίστηκε) και ο δημοτικός ξενώνας «Νιρέυς», Β' κατηγορίας, με 12 κρεβάτια, που επεκτείνεται με στόχο την αύξηση των κλινών σε 75.

Η εταιρεία «Επαύλεις της Μεσογείου» το 1979 διέθετε 2 κτήρια δυναμικότητας 24 κλινών, τα τουριστικά πρακτορεία "Symi Tours" του Ν. Σύκαλλου και "Symbian Holidays" των Γ. Καλοδούκα (απόδημου στις Η.Π.Α. που επαναπατρίστηκε) και Ν. Βογιατζή, 50 ενοικιαζόμενες επαύλεις με 200 κλίνες. (Τελευταία ιδρύθηκε και τρίτο τουριστικό πρακτορείο, το "Sunny Land" των Δ. Χρυσόχου, Μ. Μακράκη και Γ. Κόκκινου).

Λειτουργούν 7 πανσιόν δυναμικότητας 111 κλινών.

Επιπλέον ιδιώτες ενοικιάζουν γύρω στα 200 δωμάτια.

Το Μοναστήρι του Πανορμίτη διαθέτει ξενώνες δυναμικότητας 720 κλινών.

Ολοκληρώθηκε η ανέγερση του ξενοδοχείου «Ανδρέα Διακομιχάλη (Συμιακού απόδημου στο Κογκό) — αδελφών Ζουρούδη (απόδημων Συμιακών στη Ρόδο)» Α.Ε., Α' κατηγορίας, δυναμικότητας 172 κλινών στο προάστιο Πιέδι (ΠΑ.ΝΑ.Ε. και προσωπική έρευνα).

68. Πειθαρχώντας σε ορισμένες προδιαγραφές, επειδή η Σύμη κρίθηκε διατηρητέος παραδοσιακός οικισμός.

69. Σύνολο εν ενεργεία ναυτικών 352: 130 αξιωματικοί γέφυρας - μηχανής, 150 υπαξιωματικοί, 72 κατώτερα πληρώματα (στοιχεία της ΠΑ.ΝΑ.Ε. για το 1979).

70. Οι κατηγορίες της αλιείας είναι τρεις: παράκτια, μέση και υπερπόντια.

71. Π.χ. «Πανορμίτης (Αρχάγγελος Μιχαήλ)», «'Αις Παδελήμονας», «'Αις Νικόλας» κ.λπ. «Αικισ-σάκι (υποκοριστικό του Δούκισ-σα), «Σεβαστάκι», «Νικητάκι» κ.λπ.

72. Το αλάτι φθείρει τις βαμβακερές και λινές ίνες. «Αμ-μα επααίν-γαμε στο Τολί (αραξοβόλι των ψαράδων) *βού 'χε γλυκόν νερό έθελα 'α το 'πογλιγκάνω* (ξεπλύνω με γλυκό νερό, ενν. το δίχτυ), *κι 'στερα 'α το 'πλώσω 'α ξερατ-'τεί* (να στεγνώσει)».

73. Ακόμη, τα βαμβακερά ή λινά δίχτυα τα έρριχναν σε βάθος μέχρι 20 - 25 οργιές το πολύ, γιατί δεν είχαν αντοχή και θα τα έχαναν. Τα νάυλον όμως δίχτυα είναι ανθεκτικά και τα ρίχνουν σε πιο βαθιά νερά. Έτσι είναι πιο αποτελεσματικά, αλλά προκαλούν φθορά στην ιχθυοπανίδα.

74. Ζημιές προκαλούν συχνά στα δίχτυα τα δελφίνια, οι σιμέρνες και οι φώκιες προσπαθώντας να φάνε τα παγιδευμένα σ' αυτά ψάρια.

75. Απέφευγαν να χρησιμοποιούν βαρέλι, γιατί «στο βαρέλ-λι μαριδάζει ο φελ-λός επειδή 'ναισ σιδερένο».

76. Πλέκτρα δικτυών ονομαστή για την επιδεξιότητα και την ταχύτητα των χεριών της ήταν η Φωτεινή του *βαριανού* που ζει και σήμερα στους Μύλους (τοποθεσία στην Πάνω Πόλη).

77. Η *σαϊτ-'τα* ήταν ξύλινη και κατασκευαζόταν απ' τους ίδιους τους ψαράδες από ξύλο *κουμ-μαριάς* ή *αρακλιάς* (ποικιλία κουμαριάς) ή μυρτιάς. «(Του ξύλου) *της μυρτιάς τα νερά είναι γίσα (ίσια) και βορείς και πελεκάς το*». Σήμερα η *σαϊτ-'τα* έχει αντικατασταθεί από τη *βελόνη* που είναι πλαστική. Χρησιμοποιεί για το μάλλωμα των δικτυών.

78. Παλαιότερα οι ψαράδες έφτιαχναν οι ίδιοι το *κατζίλι* από τρίχα κατσίκας. Ήταν σκοινί ανθεκτικό, μαλακό κι ελαφρό. «*Εκλώθα δη δόξα δω γατσικιώ κι εκάμνα σκοινί. Εκλώθα δη άδες και γυναίκες με το γαν-ναβάρη* (ρόκα)».

Σήμερα το προμηθεύονται έτοιμο από το εμπόριο. Είναι κατασκευασμένο από πλαστικό.

79. Παλαιότερα ήταν από *σπάχο* (σπάγγο), πλεκτό σαν αρομιά. Τώρα είναι από νάυλον.

80. Κάθε δύο και τρία μάτια εναλλάξ.

81. Επειδή τα μολύβια και οι φελλοί έχουν αρκετά μεγάλη σπή και «*παίδζον βα' στο κατζίλι*».

82. Λέγονται έτσι, επειδή μ' αυτά περιζώνουν το τμήμα του βυθού που έχει ψάρια.

83. Μονάδα μήκους για τον υπολογισμό του βάθους της θάλασσας. Είναι ίση με την απόσταση μεταξύ των δύο άκρων του αριστερού και του δεξιού χεριού, όταν τα έχουν με τεντωμένα στα πλάγια.

Είναι αγγλικό μέτρο μήκους ίσο με 2 γυάρδες, δηλαδή 1,828 μ.

84. «γιατί *'ναιβ βάρκες τον δζοσιμάτον κι έπρεπε να 'ναιν αλεφρές* (ελαφρές) *για να βορού να σβορού* (περιστρέφονται) *γλήορα. 'Αμ-μα 'ναιβ βαρολ-λές* (βαριές), *εν-ι-σβορού γλήορα*».

85. Παλιά ο καπετάνιος πρώτα έβλεπε τα ψάρια με το *γναλ-λί* και ύστερα έρριχνε το δίχτυ και τα περιέζωνε.

86. «*Κάθα ένας τον αναβολά δου*» (τη συμμετοχή του).

87. Εάν ο σύντροφος είναι πολύ καλός στη δουλειά του και εργατικός, αντί ένα μερίδιο παίρνει περισσότερο. Πβ. *Kolodny*, ό. π., τ. 1, σ. 305.

88. 'Αις Βασίλης: όρμος και εξωκκλήσι στα Δ. του νησιού.

89. Τολί: λιμανάκι με περιβόλι στα ΒΔ. του νησιού.

90. Συνήθως στον 'Αι Βασίλη ή στο Τολί ή στον 'Αι 'Μιλιανό (στα ΒΔ. του νησιού).

ή στην Αγιάν Ερήνη (στην είσοδο του κόλπου του Νιμπορειού) ή στο Πέδι (λιμάνι με περιβόλια, προάστιο της Σύμης).

91. Ενν. τα χρόνια της ξενικής κατοχής στα Δωδεκάνησα.

92. Όπως στον Πανορμίτη, που διαθέτει πολλούς και άνετους ξενώνες, στον Άι Παύλο στο Σεσκλί (νησίδα στα Ν. του νησιού), στον Άι Βασίλη, στον Άι Μιλιάνο (ερημονησίδα με ξωκκλήσι και ξενώνες στα ΒΔ. του νησιού).

93. *Ριτσνάδα*: αδιάβροχο από το ύφασμα ρετσίνα, είδος φθηνού εγχώριου υφάσματος που πήρε το όνομα του Θ. Ρετσίνα, ιδιοκτήτη εργοστασίου υφαντουργίας στον Πειραιά. «*Τις ριτσινάδες εκάμαμαί δες στους ραφτάδες κι ελείβγαμέ δες λάδι της βογιάς, πεδζυρόλαδο, κι ήτο γαι μαλακές κι εν επαίραμ μέσα νερό. Όχι σα δις σημ-μερινές*».

94. Όσπρια, *γαλ-λέτ-τα*, καφέ, *καβουρημά* (κομμάτια κρέας τηγανισμένα και διατηρημένα στο λίπος).

95. Το πάστωμα ήταν άλλοτε, όταν δεν υπήρχαν ψυγεία, πολύ διαδεδομένο. Οι *γνάλ-λες* πάστωναν ό,τι ψάρια έπιαναν, ακόμη και ροφούς. Οι νοικοκυρές, προτού μαγειρέψουν τα παστωμένα ψάρια, τα έβαζαν σε γλυκό νερό για να ξαρμυρίσουν, όπως κάνουν και τώρα, όταν θέλουν να μαγειρέψουν βακαλάο. Σήμερα παστώνουν μικρά ψάρια.

96. «*Παλαιά έχαμε δο καδάρι (πολλαπλάσιο της οκάς), την οκ-κά (πολλαπλάσιο του δραμιού) και το δράμι. Από πενήδα χρόνια κι εδώ εγκινήξα δα κιλά*».

97. Ο ψαράς έφτανε μέχρι τη Σύρνα, κοντά στην Αστυπάλαια, το ακραίο νησί της Δωδεκανήσου, δυσπρόσιτο απ' τις τρικυμίες. «*Με την γνάλ-λάμ μου, έξι πηλώβ βύρκα, έπημ (επήγα) ως τον Άι Γιάν-ρη της Σύρνας στην Αστουπ-παλιά εκατόμ μίλια! Επήγαμ γαι λ'λατίσαμε. Ετότες έχε βολ-λά ψάρια*». [Πληροφορία Νικήτα Διακοσταματίου (Πισσά), παλιού ψαρά].

98. Αν θέλουν να ψαρέψουν γόπες ή *σμαρίδες* πρέπει να πάνε να καλάρουν τα *σμαροδόδιχα* ή τα *γοπ-πόδιχα* στις δύο μετά τα μεσάνυχτα.

99. Αν το αλιευτικό πεδίο απέχει απ' το Γιαλό περισσότερο από 5-6 μίλια, για να κάνουν οικονομία στο πετρέλαιο «*ξωμένοι*» σε κοντινή παραλία.

100. Μετά το *νετ-τάρισμα* (καθάρισμα) πρέπει να *βαλ-λώσουν*: τις *ξικισματιές* (τα χαλάσματα που προκάλεσαν στα δίχτυα οι πέτρες του βυθού), τις *φωκ-κιές* (τις σπές που προκαλούν οι φώκιες με τα νύχια των ποδιών τους, θέλοντας να καταβροχθίσουν τα πιασμένα ψάρια), τις *συνναιριές* (τα σαν κόμπους στριφογυρίσματα του διχτυού που είναι γεμάτα *αγκαθάκια* από το φαγωμένο από τις σμέρνες ψάρι και έχουν μια οπή στο βάθος τους) ή τις *ζημιές* απ' τους *καβούρους* (αν τα δίχτυα είχαν ριχθεί σε *γναλ-λάδες* ή *φνιιάδες*).

101. Για να προλάβει ο ψαράς να κάνει το *λεβάρισμα*, τις απαραίτητες διαδρομές με το σκάφος του, το *ξινάρισμα*, την πάληση του αλιεύματος, το *νετ-τάρισμα* των διχτυών, το *πλώσιμο*, το *μπάλωμα*, το *καλάρισμα*.

102. Στον Πανορμίτη βρίσκουν το καλοκαίρι πολυάριθμους αγοραστές από τη Ρόδο, την Αθήνα, τον Πειραιά και τις σωμαϊκές παροικίες του εξωτερικού, που παραθερίζουν στους ξενώνες της Μονής.

103. Βλ. Σ. Ι. *Αγαπητίδη*, Κοινωνική Οικονομική, Α' 1971, σσ. 30-31 και Άρτεμιν Φ. *Εμμανουήλ*, Ιστορικές και επιστημονικές θεμελιώσεις της Κοινωνιολογίας, σ. 220.

104. Ενώ σε άλλα νησιά μπορεί κανείς να συναντήσει ξένους ψαράδες, π.χ. Συμιακούς στη Ρόδο και την Τήλο, ψαράδες από την Καβάλα στη Σαμοθράκη ή από τη Θεσσαλονίκη στα Ψαρά. Βλ. *Kolodny*, ό. π., τ. 1ος, σσ. 303-304.

105. Η Κάλυμνος συνεχίζει τη σφουγγαροδουλειά.

106. Οι ψαράδες της Σύμης είναι 49 και αποτελούν το 86% αυτών που ασχολούνται με την πρωτογενή παραγωγή και το 7% του οικονομικά ενεργού πληθυσμού του νησιού. (Το ποσοστό απασχόλησης του πληθυσμού με την αλιεία στη Δωδεκάνησο είναι 4%. Βλ. *Kolodny*, ό.π.). Σ' αυτούς πρέπει να προσθέσουμε και ένα σημαντικό αριθμό ναυτικών που είναι εφοδιασμένοι με επαγγελματική άδεια αλιείας και ασχολούνται επαγγελματικά με το ψάρεμα στο διάστημα των διακοπών τους. Ο Λιμενικός Σταθμός Σύμης έχει χορηγήσει ως τις 20-2-1984 116 άδειες επαγγελματικής αλιείας σε ναυτικούς.

107. Ανέκαθεν υπήρχε αντιδικία μεταξύ ψαράδων και βοσκών.

108. *Μαϊδί*: νόμισμα ίσο με ένα παρά (ο παράς ισούται με τρία άσπρα). Βλ. *Νιζήτα Δ. Χαβιαρά*, Συμαϊκά Ανάλεκτα, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 130 - 131. Η λέξη έμεινε στη γενική σημασία των χρημάτων.

109. Ανάμεσά τους γνώρισε τη γενικότερη αναγνώριση για τη μεγάλη μυϊκή δύναμή της το *Σμαραγδί* (υποκορ. του Σμαράγδα) που δούλευε στο γρίπο. «*Το Σμαραγδί, σήμερα (1981) 116 χρονώ, έχει μεγάλη δύναμη, θερίο σωστό. Ετράβα δο γρίπο, ετράβα γαι τους αθ-θρόπους ματζί. Ετραβούσα δέσσερις άδρες από τη μι μιμι μεριά κι από τη άλλη δο Σμαραγδί με δυο άδρες κι εικοσόσαν οι τρειυ.*»

110. Βλ. *B. J. Slot*, Η Σύμη όπως την περιγράφουν ταξιδιώτες και γεωγράφοι, Συμαϊκά 3 (1977), σ. 162: κατά το Γάλλο περιηγητή *C. E. Savary*, «Άνδρες, γυναίκες και παιδιά όλοι ξέρουν να βουτούν. Όλοι κατεβαίνουν στο βυθό για να αναζητήσουν τη μοναδική κληρονομιά που τους έχει αφήσει η φύση».

111. Μόνο η γυναίκα του Βασίλη Νικολίτση (του *βαροτ-τά*) συνοδεύει τον άνδρα της στο ψάρεμα ως σύντροφος.

112. «*Με τηβ βάρκαμ μας τηβ βουτ-τησταδίκη εφραείγαμε σφοζάρια, ψάρια, αχταπόδια. Ό,τι εφρίσκαμε, εβγάλ-λαμέ da πάνω. Ο αφρός μον ο Πέτρος εκάητο στα κοιτιά κι εγώ εθώρον δο γναλ-λί. Άμ-μα εθώρον ψάρια, εφρίχταμε δο διχτάκι κι επιάν-ναμέ da. Άμ-μα εθώρονμ μινύρα (έτσι φαίνονται από ψηλά τα σφουγγάρια στο βυθό) εβούτ-ταν ο αφρός μον ο Πέτρος γυρνός, με μάρμαρο δώδεκα 'κ-κάδες (τη *gaburel-λόπετρα*) κι εβγαλ-λέ da πάνω.*»

113. Ήταν γναλάδικες βάρκες $6\frac{1}{2}$ πήχεων με κύριο αλιευτικό εργαλείο το καμάκι. Τα καμακάδικα ψάρευαν σφουγγάρια, χταπόδια, πίνες.

114. Το ίδιο συμβαίνει και σε άλλα νησιά, όπως π.χ. στους Φούρνους της Ικαρίας. Βλ. *Kolodny*, ό.π., I σ. 307.

115. Μετά το πανηγύρι του προστάτη των θαλασσινών Αρχάγγελου Μιχαήλ του Πανομήτη (8 Νοέμβρη).

116. *Επί Ιταλίας* (χρόνια κατοχής της Σύμης από τους Ιταλούς) *ήτομ μαρτόνιο. Έν έχεμ μαδ δουλειάν 'α πίες. Ο δρόμος σφαιλιχτός. Έν εδόμες 'α φέεις. Έν έχεδ δουλειές. Κοιπάς, βαρκάρης στημ μηχανή (σπογγαλιευτικά συγκροτήματα), 'α πίες 'α τραβάς κοιπί γή (ή) βουτ-τηστής (γυμνός δύτες) γή μηχανικός (σφουγγαράς με σκάφανδρο) γή ψαράς. Αυτές ήτον οι επιστήμες της Σύμης».*

117. Βλ. *Σωτήριος Ι. Αγαπητίδης*, Κοινωνική Οικονομική, τ. Α', Αθήναι 1971, σ. 158.

118. Ιδιαίτερα μετά την αύξηση του τουριστικού ρεύματος στο νησί.

119. Όπως βλέπουμε π.χ. στο γενεαλογικό δέντρο του Β. Κοντίτση η 1η, 2η, 3η γενεά ασχολήθηκε αποκλειστικά με το ψάρεμα, ενώ η 4η μετακινήθηκε στην εμπορική ναυτιλία. Αυτό φαίνεται και από το γεγονός ότι οι περισσότεροι ψαράδες είναι άνω των 30 ετών. Μόνο ένα 16% είναι νεότεροι από 30 ετών (Πίνακας VI). Αντίθετα την τάξη

των ψαριδών πυκνώνουν άτομα που προέρχονται από άλλα επαγγέλματα (ναυτικοί κ.λπ.) με κίνητρο τις υψηλές τιμές πώλησης των ψαριών στις μέρες μας.

120. Οι τύποι ζυγαριάς που χρησιμοποιούσαν παλιά ήταν: 1. η *παλάδζα*, ζυγαριά με πλάστιγγα και κανόνα, πάνω στον οποίο κινητό βαρίδι δείχνει το βάρος και 2. το *καδάρι*, ζυγαριά που λειτουργεί με βαρίδι πάνω σε μακριά αριθμημένη σιδερένια ράβδο. Ως σταθμά χρησιμοποιούσαν *χοχλάκους* (μεγεθυντικό του χοχλάκι). «*Ενδίσκαχ χοχλάκους για μιν' οκ-κά, μισήν οκ-κά*».

121. Παλιά δεν υπήρχε πάγος. Γι' αυτό, για να διατηρήσουν τα ψάρια, τα έκαναν *'λατιστά* ή *μελίχ-λωρα*.

122. Στη Σύμη παγοποιείο ιδρύθηκε μετά την απελευθέρωση.

123. Τα ίδια συνέβαιναν και με τους ψαρομανάβηδες της Καμείρου Σκάλας της Ρόδου. Στην ιχθυόσκαλα αυτή πήγαιναν οι ψαράδες της Σύμης, όταν ψάρευαν στα γειτονικά νερά (Χάλκη, Αλιμιά) και το ψάρεμα ήταν πολύ αποδοτικό. «*Έδους εσάφ-φερεν 'α πάονν 'α ποιλήσου στη Σύμη βού 'π-πεφτε βιο μαζριά*». Οι ψαρομανάβηδες της Καμείρου Σκάλας μπορούσαν να απορροφούν μεγάλες ποσότητες ψαριών.

124. Βλ. *Σπίφο Ι. Ασόραχά, Ζητήματα Ιστορίας*, Αθήνα 1983, σ. 228: «Ο σχηματισμός των τιμών στην αγορά γίνεται με την παρέμβαση των ενδιάμεσων που συμπιέζουν τις τιμές, όταν έρχονται σε επαφή με τους άμεσους παραγωγούς· επωφελούνται επίσης από την προαγορά της παραγωγής και από τα δάνεια που παρέχουν στους παραγωγούς και που τα απαιτούν συχνά σε προϊόντα τη στιγμή της εποχικής συμπίεσης των τιμών».

«...Το συνολικό σύστημα συμπεριφέρεται έτσι ώστε να στερείται ο άμεσος παραγωγός μια πραγματική συμμετοχή στην αγορά...»

125. Οι καπετάνιοι και οι σύντροφοί τους κατοικούν μόνιμα με τις οικογένειές τους στη Σύμη.

126. Μερικοί απ' αυτούς είναι Συμιακοί και Χαλκίτες (από τη Χάλκη).

127. «*Προτιμώ τομ μανάβη, γιατί στους παθητικούς μήνες (Δεκέμβρη, Γενάρη, Φλεβάρη) που κάομαι (κάθομαι, δεν ψαρεύω), γιατί 'ε γαλίπτω τα έξοδά μου, πάω στομ μανάβη γαι δανειάζομαι (χρήματα). Έχω το στήθος 'α πάω*».

128. Σε περιόδους ή ημέρες που η Εκκλησία συνιστά ψαροφαγία (Σαραντάμερο, του Ευαγγελισμού, των Βαΐων, της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος), καθώς και τους μήνες που το ψάρεμα δεν αποδίδει (Δεκέμβρη, Γενάρη, Φλεβάρη), οι τιμές πώλησης των ψαριών ανέβαιναν.

129. Τα τοποθετούσαν σε καλάθια, τα σκέπαζαν προσεκτικά, για να μη διακρίνονται, και τα έστελναν νύχτα με τα παιδιά τους σε γνωστά πλουσιόσπιτα, που τα ακριβοπλήρωναν.

130. Οι ψαράδες κατά κανόνα ήταν εντελώς αγραμματίστοι.

131. Ο ανεφοδιασμός του αλιευτικού σκάφους από το μανάβη εξυπηρετεί πολύ τον ψαρά, γιατί έτσι το καϊκι εξοικονομεί πολύτιμο χρόνο: «*Φεύγει απού το γάβο κι έρχεται στη Κάμειρο Σκάλα, κι απ' εκεί μόλις δζινάσει (ζυγίσει) και δάκει το ψάρι, βορεί και ξαναφεύγει στο ψάρεμα*».

132. Από το συνολικό ποσό αφαιρούσαν βέβαια το αντίτιμο των προμηθειών με τις οποίες τους εφοδίαζαν στις προσεγγίσεις τους στην Κάμειρο Σκάλα.

133. Η Σύμη δεν είχε επάρκεια σε κρέας· γι' αυτό γινόταν εισαγωγή ζώων από την Ανατολή (τα απέναντι απ' τη Σύμη μικρασιατικά παράλια). Αλλά τα ζώα αυτά ήταν ζώα εργασίας γερασμένα και το κρέας τους ήταν κατάλληλο μόνο για βραστό.

134. Υπήρχε συνήθεια, όταν το αλίευμα ήταν ιδιαίτερα άφθονο σε ψάρια λαϊκής κατανάλωσης όπως μαρίδες κ.λπ. να στέλλει ο ψαρομανάβης το ντελάλη να διαλαλήσει: «*Ελάτε να πάριτε σμαρίδες τατζέδικες (φρέσκιες) απού του τάδε...*».

135. Την Κυριακή των Βαΐων, όπως είναι γνωστό, υπάρχει το έθιμο της ψαροφαγίας «*Τωβ Βαριώβ Βαριώβ Βαριώ τρώου ψάρι γαι κολιό...*».

136. Ελάχιστοι βέβαια.

137. Μερικές από τις αιτίες της μείωσης των ψαριών είναι: 1. Η κατάχρηση του δυναμίτη στο παρελθόν. 2. Η ζημιά που προκαλούν στην ιχθυοπανίδα αδαείς ερασιτέχνες ψαράδες: «*Κάτι άσχετοι καλέρου da δίχτυα σε τόπους ακατάλληλους κι 'εν-ι-βορούν 'α τα λεβάρον (να τα ανασύρουν). 'Φήν-ρου da κάτω. Αυτά 'γαν όμως νάλιο gi 'εσ σαπίδζου»*. Το αποτέλεσμα είναι να παγιδεύουν και να ξαναπαγιδεύουν ψάρια, που χάνονται άδικα. 3. Τα απορρυπαντικά και ιδιαίτερα η χλωρίνη, που χύνονται στη θάλασσα: «*Το χλώριο είναι χειλιότ-τερον απού τοδ δυναμίτη. Αν -ι-π-πέσει σε μαλλιαρό γομ-μό (πέτρα του βυθού με βλάστηση), κ-κελιάζξει (φαλακρώνει, απογυμνώνεται από τη βλάστηση) ο κομ-μός. Αν -ι-π-πέσει σε αχινό, χάνονδαι τα κεδρούνια (βελόνες) του»*. 4. Το νυχτερινό ψάρεμα με ψαροντούφεκο και φιάλη οξυγόνου από ερασιτέχνες. «*Ψαρεύου δην νύχτα με φως και πιάν-ρου da ψάρια κοιμούμενα. 'Εφ φήν-ρου γαένα (κανένα)*».

138. Παλιά διχτυάρηδες ήταν μόνο οι Καλαμοκάν-νηδες, οι Καψήδες και τα Κουενάκια.

139. «*Έχει μήνες παθητικούς: Δεκέβρης, Γεν-νάρης, Φλεβάρης. Έχει ωραίους μήνες: Μάιος, Ιούνιος ως δεκαπέδε Ιουλίου. Έχει καλούς μήνες: Σεπτέβρης, Οχτώβρης, Νοέβρης, και η θάλασσα καλή και τα ρέματα κόβγουν. Ο Μάρτης κάτι κάμνει*».

140. Για όσους ψαρεύουν έξω από την ακτίνα της Σύμης η παραγωγή είναι για τους καλούς μήνες περίπου 1.000 και για τους δύσκολους τουλάχιστον 200 - 300 κιλά. «*Το Δεκέβρη, Γεν-νάρη, Φλεβάρη, κάομαι (δεν εργαζομαι), 'ε γαλύπτω τα έξοδά μου. Πρέπει χίλια κιλά τομ μήνα για καπιτάιο γαι μεριδιούχους για να 'μετ-τέν (είμαστε) ικανοποιημένοι (Γιώργος Γεωργάς, το τ-Τελ-λάκι, που ψαρεύει στ' ανοιχτά της Σύμης)*».

141. Σ' αυτή την αστάθεια αναφέρεται η παροιμία:

*«Του χαρτοπαίχτη, του ψαρά, του κρησή το πιάτο
Ενιά φορές είν' αδειανό και μιαφ φοράγ γεμάτο.»*

142. Όπως τον παλιό καιρό κέρδιζε περισσότερο απ' το ψαρά ο ψαρομανάβης.

143. Κυρίως το κάνουν οι ναυτικοί που υπηρετούν σε πλοία της εμπορικής ναυτιλίας και στο διάστημα των διακοπών τους ψαρεύουν και πουλούν το ψάρεμά τους περιστασιακά, καθώς είναι μάλιστα εφοδιασμένοι με επαγγελματική άδεια, που τους χορηγεί ο Λιμενικός Σταθμός της Σύμης.

144. Εννοεί κυρίως τους ναυτικούς.

145. Η πρωτοκόρη, εκτός από το σπίτι με τα απαραίτητα έπιπλα και σκεύη και το ρουχισμό, που έπαιρναν όλες οι κόρες, έπαιρνε και άλλα ακίνητα, τα περισσότερα χρυσά κοσμήματα και περιβόλια που διέθεταν οι γονείς της.

146. Αναφέρει, μερικά παραδείγματα: Η κόρη του Νικήτα Κατρίου, η Ουρανία, παντρεύτηκε το γιατρό Βασίλη Μοσκόβη (γύρω στα 1900), του Μιχαήλου Πετρίδη, η Αλκμήνη, το γιατρό Γιώργο Παχωπό (γύρω στα 1905), του Αγαπητού Διακογιάννη, η Χαριτωμένη, το γιατρό Γιάννη Περίδη (γύρω στα 1907), του Νικήτα Κυπραίου, η Μαρίκα, το γιατρό Χαράλαμπο Διαμαντή (γύρω στα 1912) κ.ά. πολλές.

147. Για το ρόλο που διαδραματίζει η μόρφωση στην κοινωνική κινητικότητα βλ. *Bell R. Colin, Middle Class Families. Social and Geographical Mobility, London,*

1971, σσ. 49 - 55, και Floud, J., Halsey, A. H. and Martin, F. M., Social Class and Educational Opportunity, Heineman, 1957.

148. Για το επάγγελμα και την κοινωνική κινητικότητα βλ. *Bell*, ό. π., σσ. 44 - 49 και *Carlsson, G.*, Social Mobility and Class Structure, Lund, 1956.

149. Βλ. *Γεώργιο Θ. Βεργιοτή*, Περί την Ιστορίαν του Αναγνώστηριου Σύμης «Η Αίγλη», Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 123 - 138.

150. Σήμερα για το σκοπό αυτό νοικιάζουν ευρύχωρες σάλες καφενειών, ξενοδοχείων, κ.λπ. που χωρούν όλους τους καλεσμένους συγχρόνως.

151. Υπάρχει και παράδειγμα μιας Δανής φοιτήτριας (της Ιατρικής), κόρης γιατρού που παντρεύτηκε ψαρά, το Μιχάλη Β. Παπακαλοδοούκα και εγκαταστάθηκε μετά το γάμο της μόνιμα στη Σύμη. «*Έπιηρέ δον καίχι με δυο μοτόρια, δίχτινα, σπίτι στο Μονοβάγιο (την πιο ωραία περιοχή με τα πολλά αρχοντικά) κι επάαιν-νε μαζίι τον στο ψάρεμα, ώσπον 'α κάμει παιδί*». Βλ. οικογενειακό δέντρο Μ. Αλεξόπουλου και οικογένειας Παπακαλοδοούκα.

152. Βλ. *Ευαγγελία Γεωργά - Βολονάκη*, Συμαϊκά δικαιοπρακτικά έγγραφα του 18ου αιώνα, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 200 - 245.

Συχνά στο όνομα της γυναίκας, ως ιδιοκτησία της, γράφεται και το αλιευτικό σκάφος. Πβ. και *Βεορουλίου Ιωάννα*, Trikeri, Mobilité et rapports d'appartenance, Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών, Numero Spécial, V La monographie ethnologique, 1981, σ. 194.

153. Πολλές φορές από την εποχή των αρραβώνων κοιμάται στο σπίτι της νύφης, αλλά πάντοτε μόνος του σε ξεχωριστό δωμάτιο.

154. Βλ. *Γεώργιο Α. Μέγα*, Η λαϊκή κατοικία της Δωδεκανήσου, Λαογραφία, 26 (1969), σ. 206.

Από πολύ παλιά συνηθίζεται στο νησί ο πατέρας να χτίζει σπίτι για καθεμιά από τις κόρες του. Έτσι στη Σύμη κάθε οικογένεια έχει ιδιόκτητο σπίτι. Αρκετές μάλιστα διαθέτουν και εξοχικό στο Πέδι ή το Νιμπορειό ή τη Μαραθούνα κ.λπ.

155. Βλ. και Εισαγωγή σ. 20.

156. Για τη μητρωνομία βλ. *Μιχάλη Γ. Μερακλή*, Ελληνική Λαογραφία. Κοινωνική Συγκρότηση, σσ. 53, 140 σημ. 25 όπου και σχετική βιβλιογραφία.

157. Βλ. *Ευαγγελία Γεωργά - Βολονάκη*, ό. π., σσ. 204, 205, 209.

158. Συμαϊκός τύπος του ονόματος Αλκμήνη.

159. Αστραενί: υποκοριστικό του ονόματος Αστρα(δ)ενή.

160. Έτος οριακό για την πορεία της συμαϊκής οικονομίας, βλ. σχετ. Εισαγωγή, σ. 23.

161. Παλαιότερα η γυναίκα εργαζόταν συνήθως μόνο ως δασκάλα ή καθηγήτρια και σπανιότερα ως οδοντίατρος.

Σήμερα με την επαγγελματική απασχόληση της γυναίκας έπαψε και η προτίμηση των γονιών για τα αγόρια που την απεικόνιζε και το ταχτάρισμα:

Έχω γιο κι έχω χαρά, π'α μου φέρου βαζλαβά.

Έχω κόρη κι έχω πίκρα, πον θα μου γνήσπον βροίκα.

Έπαψε γιατί σχεδόν έπαψαν να υπάρχουν οι λόγιοι που την προκαλούσαν: «*Παλιά εθέλα δο πρώτο πρώτο παιδί παλ-ληκάρι (αγόρι) για να δονλεύγει και να βοηθά τ' αφέδη τον (του πατέρα του). Για να γενεί τσοπάν-της γή ψαράς. Τώρα προτιμώ δις κόρες. Τα παλ-ληκάρια γνιάζοιμι με τις τουρίστριες*».

162. Ο Λιμενικός Σταθμός Σύμης έχει χορηγήσει (20-2-1984) άδεια επαγγελματικής αλιείας σε 116 ναυτικούς, όπως ήδη έχουμε σημειώσει.

163. Μεγάλες βάρκες σκεπαστές, με μηχανή.

164. Όλοι οι ψαράδες του νησιού είναι σαράντα εννέα (49).

165. Ένας έχει τελειώσει την πρώτη και ένας και την τρίτη Γυμνασίου.

166. Τα ατυχήματα δεν είναι σπάνια.

167. «Στο βόλεμο, στον Άισ Σίδερο (όρμο πριν τη βραχονησίδα Οξιά) ήβγαγ γόπ-
τες ποσό (πάρα πολλές) όξω στις γούρες (κοιλότητες των βράχων). Έλαμέ da ο Θεός
πον' πείναν ο κόσμος».

168. Βλ. πρόχειρα Γ. Α. Μέγα, Ελληνικά εορταί και έθιμα λαϊκής λατρείας, Αθή-
ναι 1956, σσ. 7, 8, 10.

169. Η Σύμη έχει 13 ενοριακούς ναούς και 1 το προάστιο Πέδι. Σήμερα δεν λει-
τουργούντα όλοι κάθε Κυριακή, γιατί οι ιερείς δεν επαρκούν και ο πληθυσμός έχει λι-
γοστέψει πολύ. Οι περισσότεροι λειτουργούνται εκ περιτροπής.

Οι ιερείς είναι 6 στην πόλη της Σύμης και ένας στη Μονή Πανορμίτη.

170. Τη φροντίδα για τη διατήρηση των ξωκκλησιών σε καλή κατάσταση και την
οργάνωση της πανήγυρης στην εορτή εξακολουθούν να έχουν οι απόγονοι αυτών που
τα έχτισαν.

171. Πρόκειται για μια σειρά από ξωκκλήσια κοντά στο Νιμπορειό.

172. Πβ. το δίστιχο που λένε μητέρες και γυναίκες των σφουγγαράδων και ναυ-
τικών :

Ω Παερνιώτη Συμιακέ και με τους μαμουδζάδες (μπότες)

Βοήθα τους θαλασσιούς κι όλους τους βοιτ-τισταδες (γυμνούς δύτες).

173. Καντήλια με κρεμασμένο απ' τη βάση τους ένα μικρό ασημένιο ομοίωμα
ψαριού, αντί για το σταυρό που βλέπουμε συνήθως, ασημένια εικόνα του Αρχάγγελου
(τοποθετημένη στο προσκυνητάρι) με τις λέξεις «Άρχον» και «Μιχαήλ» γραμμένες μέσα
σε δύο ψαράκια που βρίσκονται πάνω πάνω, δεξιά κι αριστερά απ' το κεφάλι του Αρ-
χάγγελου.

174. Αποτελέσματα των βουλευτικών εκλογών στη Σύμη το 1981 :

ΠΑ.ΣΟ.Κ.	:	1.080 ψήφοι
Ν.Δ.	:	417 »
Κ.Κ.Ε.	:	69 »
Ε.ΔΗ.Κ.	:	49 »
Κ.Κ.Ε. εσ.	:	18 »
Κόμμα Προοδ.	:	6 »
Σύνολο	:	1.639 ψήφοι

175. Εφημερίδες που πουλιούνται στη Σύμη

Α' Αθηναϊκές :	Αριθμός φύλλων την ημέρα	
	Χειμώνας	Καλοκαίρι
1. Έθνος	30	60
2. Ελευθεροτυπία	10	20
3. Τα Νέα	10	20 - 25
4. Αυριανή	8	15
5. Απογευματινή	5	10
6. Ακρόπολη	4 - 5	10
7. Το Βήμα	4 - 5	10 - 15
8. Βραδυνή	3 - 4	8 - 10
9. Ριζοσπάστης	2 - 3	6 - 7
10. Καθημερινή	1 - 2	4 - 6
11. Μεσημβρινή	1 - 2	5
12. Αυγή	---	2 - 3
Σύνολο	78 - 84	170 - 186

Β' Ροδιακές :	Αριθμός φύλλων την ημέρα	
	Χειμώνας	Καλοκαίρι
1. Δημοκρατική (προσκ. στο ΠΑ.ΣΟ.Κ.)	4 - 5	10
2. Ροδιακή (προσκ. στη Ν.Δ.)	2 - 3	5
Σύνολο	6 - 8	15

(Τα στοιχεία έχω πάρει από το πρακτορείο εφημερίδων της Σύμης στις 31-1-1984).

176. Τους αρέσουν οι ηθοποιοί : Κώστας Χατζηχρήστος, Διονύσης Παπαγιαννόπουλος (ο κυρ Γιώργης του «Λούνα Πάρκ»), η Άννα Παϊτατζή (η Ουρανία της ίδιας εκπομπής).

177. «Γραιοούμε (ακούουμε) *da véa, al-'lá, 'e gataλαβαίν-τοίμε βολ-'λά πράματα. Σα γαι μερικούς που κάμουν δούς πολιτικούς κι 'εν-ι-ξέουν* (δεν ξέρουν) *'a φάου*».

178. Τους μεσήλικες συγκινεί ο τραγουδιστής Στέλιος Καζαντζίδης. «Ότα *δου* *'κοίεις δζωδανέγεις. Αυτός είναι δραιοδιστής. Τραιοδά της δζωής τα πάθη*».

Οι νεότεροι εκφράστηκαν πολύ θετικά για τα τραγούδια του Μίκη Θεοδωράκη.

179. Τα τελευταία χρόνια άνοιξε μια δισκοθήκη στο Ναυτικό Όμιλο Σύμης και το καλοκαίρι του 1983 μια δεύτερη στο «Ακταίο». Από το καλοκαίρι του 1985 λειτουργούν ταβερνάκια με οργανοπαίκτες στο δρόμο προς το Πέδι.

180. Με τον ίδιο τρόπο ψυχαγωγούνται και σε άλλα νησιά, όπως π.χ. στην Κάλυμνο. Βλ. σχετικά *Bernard, Harvey Russel*, Kalymnos : Economic and cultural change on a greek spongefishing island, University of Illinois, Ph. D., Anthropology (1968).

181. Π.χ. στο Σωτήρη το Μικρό, στο Σωτήρη το Μεγάλο, στο Σωτήρη του Νιμπορείου (6 Αυγούστου), στην Παναγιά την Αλεθινή, στη Μυρταριώτισσα (15 Αυγούστου), στην Παναγιά της Νύμου τα Νιάμερα (23 Αυγούστου) κ.ά.

182. Επειδή δεν υπήρχε πάγος, για να διατηρούνται τα ψάρια τα πάστωναν ή τα στέγνωσαν στον ήλιο.

183. Οι Συμιακοί και γενικά οι Δωδεκανήσιοι Τον θεωρούν προστάτη των εργατών της θάλασσας.

184. Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι ονομασίες των δίχτων, που τις παίρνουν από το είδος των ψαριών για τα οποία προορίζονται, π.χ. *γοπ-'πόδιχτα* (για το ψάρεμα της γόπας), *σμαριδόδιχτα* κ.λπ. από το ήφος τους, π.χ. *αβάσα* (κοντόδιχτα) από τη διάρκεια της παραμονής τους στο βυθό, π.χ. *καρτέρια* («επειδή καρτεροὶ γούλη δην νύχτα») κ.λπ.

185. Στα καρτέρια πιάνονται και αφρόψαρα, όπως είναι οι παλαμιδες κ.λπ., επειδή είναι δίχτυα ψηλά και τα φελ-'λά τους ξενερίζουν.

186. Τα μελανούρια είναι αφρόψαρα, τη νύχτα όμως *«πίου» γαι καϊδζου* (κατεβαίνουν στο βυθό)».

187. Κτυπούν τη θάλασσα με τη *βολαχτήρα* (ειδικό όργανο) κατά τη διάρκεια της νύχτας. Βλ. σχετ. σ. 59.

188. «Για μελανούρια *φήν-νεις τα γούλη δην νύχτα γάτω*. Για άλ-'λα ψάρια *βγάλ-λεις τα οχτώ ενιά η ώρα γή φήν-νεις τα γούλη δην νύχτα γάτω γή ξαναβάλ-λεις τα το πωτ, μόλις-ι-βλέφει* (φωτίζει)».

189. Δηλαδή σε αποχή, τραγάνα, τούμπα, πάγκο, βαθιές ξέρες.

190. Σε άλλα μέρη οι ψαράδες δεν βάζουν πέτρα. Όμως στη Σύμη υπάρχουν ρεύματα και είναι απαραίτητη.

191. Μετά τη δύση και μέχρι τα χαράματα τα ψάρια μετατοπίζονται στο βυθό και πέφτουν πάνω στα δίχτυα.

192. Ο ψαράς ενώνει απ' τα καζίλια τους όσα κομμάτια δίχτυ χρειαστεί.

193. Τα δίχτυα δεν πρέπει να μείνουν όλη τη νύχτα μέσα στη θάλασσα, γιατί μόλις πιαστούν τα πρώτα ψάρια, πάνε άλλα ψάρια ή φώκιες και τα τρώνε προξενώντας συνάμα ζημιές στα δίχτυα.

Οι σμέρνες για να φάνε το πιασμένο ψάρι μπερδεύουν τόσο πολύ το δίχτυ, που δημιουργείται ολόκληρος κόμπος (*σμενναριά*). Και οι φώκιες με τα ποδαράκια τους ανοίγουν μεγάλες τρύπες.

194. Για να ανασυρθούν κατά τα χαράματα. Αυτές τις ώρες, όπως ήδη σημειώθηκε, μετατοπίζονται τα ψάρια στο βυθό και πέφτουν πάνω στο φράγμα των δικτύων.

195. Το δίχτυ το πλένουν για να καθαρίσει από τη λάσπη, που έχει πολλές φορές πάνω του, και από τη *μαλ-λιούπ-πα* (χόρτα της θάλασσας).

196. Για να μη τους αντιληφθούν τα ψάρια και φύγουν. «*Τα ψάρια άμ-μα 'κοί'οιθ θόρονβο, κόφτον*».

197. «*Η βολακτήρα και το φως της φαναριέρας ξισπαίνου (ξαφνιάζουν) da ψάρια. Μόλις 'κοί'σον (ακούσουν) do βλουμ κόφτον (τρέπονται σε φυγή) γαι π-πέφτον' βιά' (πάνω) στα δίχτυα: μελανούρια, συναγρίδες, χαβριά (φαγγριά), αθ-θιαδόπονλα (μικρά μαγιάτικα). 'Αμ-μα έχε βολ-λά ψάρια, εβάλ-'λαμε γούλη δην νύχτασ δίχτυα, βόλονς. Επεριού-σαιμε μ' ένα γομ-μάτι φομί γαι τυρί και συνέχεια γούλη δην νύχταν εδοιλεύαμε*».

Τα μελανούρια που ψαρεύονται με τις βολιές, κυρίως το χειμώνα (Ιανουάριο, Φεβρουάριο. Μάρτιο), λέγονται «*μελανούρια της νύχτας*».

198. Γιατί σε βαθιά νερά ο πεζόβολος φτάνει κλειστός στο βυθό, επειδή οι *μολιβίδες* βουλιάζουν πολύ πιο γρήγορα απ' το δίχτυ και μαζεύονται κοντά.

199. Όταν ο βυθός έχει μεγάλες πέτρες, το καζίλι με τις *μολιβίδες* δεν ακουμπά σε ίσιο επίπεδο και δημιουργούνται ανοίγματα απ' όπου φεύγουν τα ψάρια.

200. Όπως έχουμε ήδη σημειώσει, από το *γναλ-λί* ή *γνάλ-λα* πήραν το ονομά τους οι *γναλ-λάδιζες βάρζες* ή *γνάλ-λες* (*βουτ-τισταδίζες*), γιατί ήταν το κυριότερό τους όργανο. Μ' αυτό ο καπετάνιος επισήμαινε τα σφουγγάρια κι έδινε εντολή στο δύτη να βουτήξει. Γι' αυτό λεγόταν και *γνάλ-'λαδζης*.

Και στα φελούκια ο καπετάνιος «*εθώρεγ γναλ-λί*» έπρεπε πρώτα να επισημάνει τα ψάρια με τη βοήθειά του και ύστερα να ρίξει το *διχτάκι του δ'ζωσιμάτο* και να τα πιάσει.

201. Σε άλλα μέρη *κατσάρα* λέγεται κάθε κοντάρι που χρησιμοποιείται στο μάτισμα ή και ολόκληρο το καμάκι των σφουγγαριών.

202. Όταν οι ψαράδες ρίξουν δυναμίτη, άλλα από τα χτυπημένα ψάρια επιπλέουν και άλλα βυθίζονται. Με την απόχη περισυλλέγουν τα πρώτα, ενώ αυτά που βρίσκονται στο βυθό τα πιάνουν με την *τροπητήρα* και τ' *αρχαχάρι*.

203. Το ίσιωμα των αγκιστριών γίνεται με προσοχή να μη σπάσει το λοξό αγκάθι.

204. Η κυρίως δελφινιέρα είναι το ειδικό καμάκι που μεταχειρίζονται για να κτυπούν τα κήτη.

205. *Τουβαριστή* < *τονβέρω* (αναποδογουρίζω). Την απόχη αυτή χρησιμοποιούν στο πυροφάνι.

206. Τις *κολοκίτ-'τες* ο ψαράς σχεδόν τις έχει εγκαταλείψει, γιατί «*εν είναισ σίοιρες* (σίγουρες)». Έχουν το μειονέκτημα να σπάζουν εύκολα, αν χτυπηθούν, και, ακόμη, ύστερα από μεγάλη παραμονή στη θάλασσα να πίνουν νερό και να βουλιάζουν, αν η καλούμα, που είναι δεμένη πάνω τους, είναι πολύ βαριά.

207. Γιατί τότε το ψάρι έχει καιρό να παρατηρήσει το δόλωμα και δεν είναι δυνατό να το ξεγελάσουμε.

208. Ο *βασμός* πρέπει να είναι λειωμένος και να σκορπίζει δυνατή μυρωδιά σε μεγάλη έκταση. Δεν πρέπει να περιέχει μεγάλα κομμάτια που τα τρώνε τα ψάρια και χορταίνουν, γιατί τότε δεν τσιμπούν το δόλωμα.

209. Με την καθετή πιάνονται *πέρκες*, *χάνοι*, *γύλοι*, *γόπες*, *σκάροι*, αλλά και *λυθρίνια*, *φαγγριά*, *σκορπιόι*, *βλάχοι*, *ορφαπούλια* (μικροί ορφοί).

210. Το επιτυγχάνει χρησιμοποιώντας τα αυτιά του για ανεμοδείκτη: φροντίζει, όπως κάθεται με τη ράχη στραμμένη προς την πλώρη της βάρκας, να χτυπά ο αέρας και τα δυο αυτιά του με την ίδια δύναμη από πίσω.

211. *Διμητάλ-λι*: η φωλιά του χταποδιού σε κουφάλες στα ρηχά, δηλαδή σε πέτρες, αλλά και σε άμμο ή μέσα σε στάμνες, σε *τενεκ-κεδιά* (μικρούς τενεκέδες).

Εύκολα βρίσκει ο ψαράς το *διμητάλ-λι* του χταποδιού από τα άδεια όστρακα, απομεινάρια της τροφής του, που είναι μαζεμένα έξω απ' αυτό ή απ' το *φύσησμα*, δηλαδή άμμο «*σαν άτ-τος* (στάχτη) του *μαγαλ-λιού*, που το 'χει απ' όξω πεταμένο».

212. Έτσι σε σκοινί που έχει μήκος 300 οργιές υπάρχουν 150 *παρούμαλ-λα*.

213. Οι καλύτερες θέσεις για να καλάρεις τα παραγάδια είναι: η αποχή, οι *τραάνες* (τραγάνες), οι ξέρες.

214. Το παραγάδι το *καλέρον* σε ευθεία γραμμή και σε βάθος που κυμαίνεται από 25 μέχρι 75 οργιές.

215. Τα *φιλά παραάδια* έχουν επιτυχία και την ημέρα.

216. Δηλαδή αγκιστρωμένες από τα σπάραχνα ως την ουρά.

217. Το τυρί κρέμα θεωρείται πολύ αποτελεσματικό.

218. Υπάρχουν πάρα πολλά εξαρτήματα με αγκίστρια για συρτές εκτός από τα ομοιώματα μικρού ψαριού, όπως: *κονταλάκια* από μέταλλο, *λοξά* μετάλλινα φτερά κ.λπ.

219. Γιατί αν πιαστεί κανένα μεγάλο δυνατό ψάρι και με το τράβηγμά του τελειώσει όλο το νήμα, ρίχνει ο ψαράς την κολοκύθα στη θάλασσα και τη ξαναμαζεύει αργότερα, όταν έχει πια εξαντληθεί το ψάρι.

220. Το στριφταράκι είναι μικρό εργαλείο που χρησιμοποιείται για να χαλαρώνει το στρίψιμο στις κλωστές.

221. Τα φτερά είναι δεμένα στη *μάνα*, αλλά μπορούν να μετακινηθούν για να μη καταστρέφονται, όταν ο ψαράς ξαγκιστρώνει τις παλαμίδες.

222. *Περατούμι σφύρα*: στενόμακρες λουρίδες από τη σάρκα της προς το μέρος της ουράς στο μέγεθος δυο ενωμένων σπιρτόξυλων. Είναι εξαίρετο δόλωμα, γιατί το πετσό της σφύρας γυαλίζει και προσελκύει τις σφύρνες.

223. Τα ποδαράκια του και κομματάκια απ' το σώμα του.

224. Παλιά έπλεκαν τους κύρτους με κλάδους *λιιάς* (λυγαριάς) ή *ακάτσαρα* (είδος θάμνου) στα νεότερα χρόνια όμως και μέχρι σήμερα χρησιμοποιούν γαλβανισμένο σύρμα.

225. Αυτό είναι δεμένο με τέλι από δυο πλευρές πάνω στον κύρτο και ανοίγει όταν θέλουν να βγάλουν τα μεγάλα παγιδευμένα ψάρια. Τα μικρά βγαίνουν και από το επάνω στόμιο με τη βοήθεια ενός πιρουνιού.

226. Για να είναι πιο δυσδιάκριτα από τα ψάρια.

227. «*Αμ-μα βήξεις λαπ-πά απ' όξω στα μ-μάτια τον κήρτον, μονδέρον* (ορμούν) *δα ψάρια*».

228. «*Μες στη γοιλιά δω βρίσκουμε 25 - 30 γαρίδες. Η κοιλιά τω βρήσκειται. Είναι σαλ λάστιχο*».

229. Το 1946 ο Μιχάλης Αλεξόπουλος (το Μιχαλάκιν ο ψαράς) και ο Πολιός ψάρευαν σφουγγάρια με τις *γυαλ-λάδικες* βάρκες τους στα νησιά των Κυκλάδων και κάποια μέρα είδαν το *καρεκλάκι* στο σκάφος ενός Συριανού συναδέλφου τους. Οι επιτυχίες

του τους εντυπώσιασαν, γιατί ως τότε στη Σύμη μόνον οι δύτες έβγαζαν πίνες από μεγάλη βάθη. Επιστρέφοντας στη Σύμη έδωσαν οδηγίες στον *ατσίγανο* (σιδερά) και τους έφτιαξε τα πρώτα καρεκλάκια.

230. Οι ζαργάνες τις νύχτες του φθινόπωρου μαζεύονται στα υπήνεμα λιμανάκια και ησυχάζουν σταματημένες στην επιφάνεια της θάλασσας.

231. Ο τρόπος αυτός ψαρέματος των σκάρων χρησιμοποιόταν και από τους αρχαίους, αλλά με κάποιες παραλλαγές (π.χ. έδεναν μόνο θηλυκό σκάρο). Μας τον περιγράφει ο Αιλιανός στο έργο του «Περί ζώων ιστορία».

232. Έβαζαν σημάδι κάτι απ' την παραλία : μια σπηλιά, ένα κάβο κ.λπ.

233. Μέθοδος ψαρέματος απαγορευμένη.

234. Η μελέτη της γλώσσας των διάφορων κατηγοριών πληθυσμού, όπως διαφοροποιείται ανάλογα με τη μόρφωση, τις συνθήκες εργασίας κ.λπ. είναι ένα από τα σημαντικά κεφάλαια της κοινωνιολογίας της γλώσσας. Περιορίζομαι σε μερικές βασικές παραπομπές : *Basil Bernstein*, *Studien zur Sprachlichen Sozialisation* (Sprache und Lernen, 7), Düsseldorf 1972· *Denis Lawton*, *Soziale Klasse, Sprache und Erziehung*, Düsseldorf 1970· *Ulrich Oevermann*, *Sprache und soziale Herkunft*, Frankfurt a. M. 1972 (με σχετική βιβλιογραφία). *Τον ίδιον*, *Social Class differences in Language development* (Language and Speech, 6, Part 3), 1963.

235. Βλ. *Geoffrey Leech*, *Semantics*, Penguin Books 1978, σ. 35. Πβ. *Γεωργίου Μπαμπινιώτη*, *Θεωρητική Γλωσσολογία*, Αθήνα 1980, σ. 82 και *Ελένης Πολίτου - Μαγμουρού*, *Ποίηση και γλώσσα*, ανάλ. από τον τόμο «Μνήμη Γεωργίου Ι. Κουρμούλη», Αθήνα 1982, σσ. 28 - 9.

236. Βλ. *Ιημήτριο Σ. Λοιζάτο*, *Εισαγωγή στην Ελληνική Λαογραφία*, Αθήνα 1977, σ. 127.

237. Οι παροιμίες και φράσεις που παραθέτω προέρχονται από το έργο του *Αλέξανδρου Σ. Καρανικόλα* : *Παροιμίες και Φράσεις από τη Σύμη*, Αθήνα 1980, και από την προσωπική μου συλλογή.

238. Ξύλο : βραχονησίδα ανατολικά της νησίδας Νύμου· τη φαντάστηκαν σαν ξύλο που επιπλέει.

239. Νιμπορείος : κόλπος και οικισμός στα βορειοδυτικά της Σύμης.

240. Η φώκια κάτω από το δέρμα της έχει πολύ λίπος.

241. Ο χάνος είναι ψάρι που ψαρεύεται εύκολα.

242. Για τους παροιμιόμυθους βλ. *Λοιζάτο*, *Νεοελληνικοί Παροιμιόμυθοι*, Αθήνα 1972.

243. Φιλόνεικος : ακρωτήριο με συχνές τρικυμίες, στο Πέδι (προάστιο της Σύμης, λιμάνι).

244. Διαπόρι : πορθμός, συχνά φουρτουνιασμένος, ανάμεσα στη Σύμη και τη νησίδα Νύμο.

245. Από τα παρωνύμια που παραθέτω άλλα προέρχονται από το έργο του *Σωτηρίου Αλεξ. Καρανικόλα* : *Παρωνύμια και σκωπτικά όνοματά εν Σύμη* (Τα παραβόλια), *Δωδεκανησιακόν Αρχεión*, 3 (1958), σσ. 134 - 176, και άλλα από την προσωπική μου συλλογή.

246. *Ψαμίκι*, το : καρπός με ναρκωτικές ιδιότητες. Το κοπανίζουν και το ανακατεύουν με ζύμη από ψίχα ψωμιού και το ρίχνουν στα ψάρια.

247. Οι περισσότεροι Συμιακοί είναι πιο γνωστοί μεταξύ τους με το παρωνύμιο τους που σε πολλές περιπτώσεις αντικαθιστά το οικογενειακό τους επώνυμο.

248. Για την εξακριβωση της θέσης που δηλώνουν τα μικροτοπωνύμια με βοήθησαν οι βοσκοί Σωτήρης Πατατούκ-κος και Χαράλαμπος Τσαβαρής και οι ψαράδες Βασίλης

Νικολίτσης, ο *βαροτ-τίας* και Νικόλας Παπακαλοδούκας, το *Κοιενάκι*, που γεννήθηκαν, μεγάλωσαν και ζουν συνεχώς στη Σύμη. Για τα τοπωνύμια της Σύμης βλ. *Χριστόδουλο Ι. Παπαχριστοδούλου*, Τα τοπωνύμια της Σύμης, Συμιακά Ι, (1972), σσ. 32 - 66.

249. Υπάρχει και *σκελ-λαρούδα στερόφιλλη*, το *αοτήκι*, δηλαδή το φυτό: «Νάρθηξ ο κοινός», πιο γνωστός ως άρτηκας.

250. Πρόκειται για το φυτό «Σκίλλα η παράλιος» (*Scilla maritima*). Είναι βολβόριζο φυτό και ο βολβός του μοιάζει με πελώριο κρεμμύδι που έχει βάρος 1 έως 2½ κιλά και διάμετρο μέχρι 0,30 μ. Χάρη στα συστατικά που περιέχει ο βολβός το χρησιμοποιούσαν [μαζί με μέλι, σουσάμι, *μελάτ-τι* (μαυροκούκκι), καρύδια και ινδική καρύδα] ως δυναμωτικό παρασκευάσμα (*ματζούνι*). Κάθε δύτης έπαιρνε μαζί του στο ταξίδι ένα βάζο απ' αυτό κι έτρωγε κάθε αυγή μια κουταλιά για να τονώσει τα πνευμόνια του.

251. Περίπου από τις 14 Σεπτεμβρίου και πέρα ο *βουτ-΄τηστής* βγάζει ένα βλαστό σα ραβδί με άσπρα ανθάκια στην κορυφή του.

252. Για την επίδοση των Συμιακών στη σπογγαλιεία βλ. *B. J. Slot*, Η Σύμη όπως την περιγράφουν ταξιδιώτες και γεωγράφοι, ό, π., σσ. 115 - 164.

253. Η *καβανέλ-λόπετρα* ήταν πελεκητή πέτρα σε σχήμα τραπεζίου. Ζύγιζε περίπου 12 οκάδες και ήταν δεμένη με το *καβανέλ-λι* (σχοινί), που κρατούσε με τα δυο χέρια του ο δύτης για να κατεβαίνει γρήγορα στο βυθό. Όσην ώρα εργαζόταν στο βυθό, την κρατούσε με το αριστερό του χέρι για να μη παρασύρεται από τα ρεύματα.

254. Η εντυπωσιακή και καλοπροικισμένη νύφη παρομοιάζεται με φρεγάδα της Μπαρμπαρίας που είναι μεγαλόπρεπο ιστιοφόρο πλοίο.

255. Κάλαντα που λέγονταν την Πρωτοχρονιά από τα πολύ μικρά παιδιά (πληροφορία της Βαγγελίστρας του Νίσκιου, 100 ετών).

256. Οι Κοφινίδες είναι τοποθεσία πιο ψηλά από τον όρμο του Άι Βασίλη (ορμητήριο των ψαράδων που ψάρευαν με φελούκι). Από εκεί περνούσαν κάθε απόγευμα οι ψαράδες φορτωμένοι με τα ψάρια τους για να τα πουλήσουν στην Πάνω Πόλη.

257. Ο Άις Βασίλης εμφανίζεται εδώ όχι ως άνθρωπος των γραμμών που βαστά εικόνα, χαρτί και καλαμάρι, όπως στα αστικά κάλαντα, ούτε ως ζευγολάτης που έχει το ζευγάρι και το βουκεντράκι του, όπως στα γεωργικά κάλαντα, αλλά ως ψαράς που κρατά ψαράδικο ρηχό πανέρι με θαλασσινά.

258. *Αγριοσφογάρα* (μεγεθυντικό του *αγριοσφόραου*): η νέα που δεν αξίζει τίποτε, σαν το άγριο σφουγγάρι, που είναι εντελώς άχρηστο, γιατί είναι πολύ δύσκολο να ξερριζωθεί, είναι σκληρό και δεν καθαρίζει.

259. Κάβουρας λέγεται μεταφορικά αυτός που δυσκολεύεται να περπατήσει, γιατί ο κάβουρας είναι στραβοκάνης και κινείται σπασμωδικά.

260. Μεταφορικά λέγεται ο αργοκίνητος, επειδή το χταπόδι, όταν δεν ενοχλείται, κινείται πολύ αργά.

261. Βλ. *J. Scheftelowitz*, Das Fischsymbol im Judentum und Christentum, A.R.W., 14 (1911), σσ. 1 - 53' 321 - 392' *R. Eisler*, Zur Ursprung der altchristlichen Fischer- und Fischsymbolik, ό, π., 16 (1913), σ. 300.

262. Η συνήθεια αυτή επιχωριάζει βέβαια σε ψαράδικες κοινότητες, αλλά έχει διαδοθεί και ευρύτερα εξαιτίας της μαγικής σημασίας του διχτού. Πβ. *Γ. Α. Μέγα* Ζητήματα Ελληνικής Λαογραφίας, τεύχος Α', Αθήναι 1939, σ. 77.

263. Για το δαιμόνιο αυτό της λαϊκής μυθολογίας και δεισιδαιμονίας βλ. τη συγκριτική και διαχρονική εξέταση από τον *Dem. B. Oikonomides*, Yello dans les traditions des peuples hellenique et roumain, Λαογραφία, 22 (1965), σσ. 328 - 334 και *τον ίδιου*,

Η Γελλώ εις την ελληνικήν και ρουμανικήν λαογραφίαν, ό.π., 30 (1975), σσ. 246 - 278 (το ίδιο άρθρο αναπτυγμένο).

264. Κακόν αγωγό του ηλεκτρισμού θεωρούσαν το φωκόδερμα και οι Βυζαντινοί και οι αρχαίοι Έλληνες. Βλέπε σχετικά *Φαίδωνα Κοικουλέ*, Βυζαντινών βίος και πολιτισμός, Τόμ. Ε', Αθήναι 1952, σ. 354.

265. Τα χταπόδια μόλις αλιευθούν πρέπει να χτυπηθούν καλά και να τριφτούν, αλλιώς δεν μαλακώνουν με το ψήσιμο. Προτού τα μαγειρέσουν, αφαιρούν το μελάνι για να μη μαυρίσει το φαγητό.

266. Από τα καλαμάρια αφαιρούν το λεπτό και διάφανο κόκκαλο που έχουν και πετούν ό,τι υπάρχει μέσα τους.

267. Και από τις σουπιές αφαιρούν το κόκκαλο και το μελάνι τους.

268. Για το ενδιαφέρον της Λαογραφίας για την τροφή και τη μαγειρική βλ. πρόσφατα *Μιγάλη Γ. Μερακλή*, Ελληνική Λαογραφία. Κοινωνική Συγκρότηση, Αθήνα 1984, σσ. 108 - 109, σημ. 63 - 65.

269. Τα τοποθετούν απολεπισμένα, απεντερωμένα, πλυμένα και αλατισμένα. Αντί για ψάρια μπορούν να χρησιμοποιηθούν χταπόδια ή αστακός ή σουπιές ή καλαμάρια.

270. Οι σκάρτοι δεν απολεπίζονται ποτέ. Και όταν είναι αλιευμένοι την αυγή, *σκαριά της αυγής*, επειδή έχουν ολοκάθαρα εντόσθια (είναι νηστικά), δεν απεντερώνονται. Το μόνο που αφαιρούν απ' αυτούς είναι η χολή, που τη βρίσκουν εύκολα κάτω απ' το θωρακικό πτερύγιο της δεξιάς πλευράς.

271. Αστακό ή *καπούρη* ονομάζουν οι Συμιακοί την καβίδα, που έχει κοντά πόδια, είναι άσχημη στην όψη, αλλά νόστιμη στη γεύση. Ενώ τον αστακό που έχει μακρὰ χαλιά και μουστάκια τον ονομάζουν *καβίδα κόκ-ζινη*. Είναι πιο νόστιμη από τον *καπούρη*.

272. Από τα εντόσθια της πίνας αφαιρούν το *κάρβουνο*, μια μικρή μάζα από μικροσκοπικούς μαύρους καυστικούς κόκκους.

273. *Ολός* είναι το μελάνι του χταποδιού που έχει χρώμα καφέ. Ολόκληρο το μελάνι του χταποδιού αποτελείται από δύο μέρη: το καφέ, που είναι και το πιο πολύ, και το μαύρο, που έχει σχήμα ρεβυθιού. Και τα δύο περιβάλλονται από μια μεμβράνη. Οι ψαράδες αφαιρούν τη μεμβράνη και το μαύρο μελάνι.

274. Σαν να το ξεσχίζουν. Γι' αυτό λέγονται *ξικιστά* < *ξικιδζω* = ξεσχίζω.

275. Σημειώνω πάντως ότι στη σύγχρονη εποχή αυτού του είδους η κινητικότητα είναι εύκολη. Μετακινείται κάποιος, προσωρινά ή και οριστικά, σε άλλες δραστηριότητες και κατά κύριο λόγο στην προσφορά εργασίας σε πλοίο της εμπορικής ναυτιλίας.

276. Η μελέτη της συμαϊκής ιχθυωνομίας αποδεικνύει ότι αυτή είναι εξαιρετικά συντηρητική: Διατήρησε αρχαία ελληνικά ιχθυωνόμια, που ή δεν απαντούν πουθενά αλλού ή σπανίζουν' έμεινε ανεπηρέαστη από την επίδραση της τουρκικής και ιταλικής (ενετικής κ.λπ.) γλώσσας' παρουσιάζει μεγάλο πλούτο χάρη στην ποικιλία των ψαριών της συμαϊκής ιχθυοπανίδας, εμπλουτισμένης με ψάρια της Ερυθράς Θάλασσας εντελώς άγνωστα στις άλλες ελληνικές θάλασσες ή σε πολύ μικρή έκταση γνωστά, και χάρη στη λεξοπλαστική ευχέρεια και την παρατηρητικότητα των ψαράδων. Τα τελευταία αυτά ζητήματα αποτελούν συστηματικό αντικείμενο μιας άλλης εργασίας μου, της κατάρτισης του κατάλογου ψαριών της Σύμης σύμφωνα με την πιο πρόσφατη ταξινόμηση, του CLOFNAM (Check List of Fishes of North Atlantic and Mediterranean) της UNESCO.

277. Βλ. 'Αντα Β. Κατσίκη, Χαρακτηριστικά φωνητικά φαινόμενα του συμαϊκού γλωσσικού ιδιώματος, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 105 - 125' *Χριστίνα Χ. Χαγαλαμπίδου*, Το τελικόν -ν εις το γλωσσικόν ιδίωμα της νήσου Σύμης, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 116 - 122.

278. Βλ. *Μιχαήλ Γρηγορόπουλο*, Η νήσος Σύμη, Β' έκδοσις, Αθήνησιν 1877. Βλ. επίσης Γλωσσική Βιβλιογραφία *Δικαίου Βαγιατάκου*, στο Λεξικογραφικόν Δελτίον της Ακαδημίας Αθηνών, Τόμος 12, Αθήνα 1972, σσ. 180 - 181.

279. Βλ. *Ν. Γ. Κοιτσόπουλο*, Το γλωσσικόν ιδίωμα της Αλικαρνασσού Μικράς Ασίας στην «Αθηνά», 62, Αθήναι (1958), σσ. 248 - 319.

280. Βλ. *Μανόλη Τριανταφυλλίδη*, Νεοελληνική Γραμματική, Ιστορική Εισαγωγή, Αθήνα 1938, σσ. 67 - 68.

281. Βλ. και *Αναστάσιο Μ. Καθαναστάση*, Μερικά συντακτικά φαινόμενα του συμαϊκού ιδιώματος, *Συμαϊκά*, 2 (1974) σσ. 126 - 129.

ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ*

- αγριαρακάς, ο* : ο άγριος αρακάς, τιποτένιο φυτό. Μεταφ. τιποτένιος.
- αγριοσφογάρα, η* : μεγεθυντ. του *αγριοσφόγαρο*. Μεταφ. άνθρωπος χωρίς καμιά αξία.
- αγριοσφόγαρο, το* : το άγριο σφουγγάρι.
- αθ-θιαδόπουλο, το* : υποκορ. του αθ-θιάς [το ψάρι : μαγιάτικο (*Seriola dumerili*)].
- ακάτσαρας, ο* : είδος άγριου θάμνου.
- άλα* (ναυτικό πρόσταγμα) : να κωπηλατείς με δύναμη.
- αλατόγουρνα, η* : γούρνα με αλάτι, φυσική κοιλότητα των βράχων απ' όπου οι ψαράδες μαζεύουν αλάτι.
- αλεφρός, ή, ό* : ελαφρός.
- αλιά* (<τουρκ. αλ = κόκκινος) : άλικη, κατακόκκινη.
- αλιδώνα, η* (< μεσν. ή έλεδών) : είδος χταποδιού με μακρούα και λεπτά πλοκάμια.
- άλλη* (*μυρωδιά*) : διαφορετική, ξεχωριστή.
- αλός, ο* : παστωμένα συκώτια, αβγά και έντερα του σκάρου ή αβγά και συκώτια του μελανουριού.
- Άλουστος, ο* : ο Αύγουστος.
- αμάνωτο* (*δίχτυ*) : απλό, μονό δίχτυ.
- αβάρι, το* (< αραβοτουρκ. *ambar*) : το κύτος του σκάφους. Κλείνει με δυο σκεπάσματα και χρησιμεύει και ως αποθήκη.
- αβάσα* : κοντόδιχτα, τριπλά κάθετα δίχτυα.
- αναβολάς, ο* : το ποσό που αναλογεί στον καθένα για την κάλυψη μικρο-εξόδων.
- ανάκαρα, τα* : οι δυνάμεις του ανθρώπου.
- ανάπλωρα* : κόντρα στον καιρό ώστε ο αέρας να χτυπά στην πλώρη και όχι στα πλευρά του σκάφους.

* Για την ετυμολογία των λέξεων χρησιμοποίησα τα λεξικά των Ν. Ανδριώτη, Ι. Σταματάκου, Liddell Scott-Κωνσταντινίδη και P. Chantraine.

αναζητησιμένα, τα (<ανάχτηση = αγανάχτηση): η λέξη αντιστοιχεί στην κοινή φράση: «ας πάει στο καλό».

αίενα, η: η κεραία.

αιμίμαμ-μαλο, το: αναβρασμός θαλασσινού ρεύματος.: Μεταφ. πολύ μεγάλη στενοχώρια.

αξιβοτόριστο (τυρί): με όλο του το βούτυρο.

απίκο (ιταλ. *a picco* = κάθετα): με κατακόρυφη κατεύθυνση.

αποκλαμός, ο: το πλοκάμι του χταποδιού.

αποτοσιά, η: η πετονιά.

απόχη, η (< μεσν. τό άπόχι): αλιευτικό εργαλείο.

— του λαιμού: δίχτινος σάκκος στον οποίο ο δύτες έβαζε τα σφουγγάρια που έβγαζε.

Απριλ-λομάς, ο: Απρίλιος και Μάιος.

αρακλιά, η: ποικιλία κουμαριάς.

άρμα (πρόσταγμα): αρμάτωσε, εξόπλισε τη βάρκα: δηλαδή ετοίμασε την για αναχώρηση. Παλιά οι βάρκες ήταν αραγμένες χωρίς τ' άρματα τους.

αρματομένα (καράβια): εξοπλισμένα, έτοιμα για αναχώρηση.

άρμενο, το: το ιστίο. Στον πληθ.: τα άρμενα: η αρματοσιά, ο εξοπλισμός του σκάφους. Από τα άρμενα είπαν οι Βυζαντινοί και άρμενίζω (πλέω με τα άρμενα, ιστιοπλώ).

αρμυρό, το: (< μεσν. άρμυρόν όψάριον): αλίπαστα ψάρια.

αρομιά, η (αρχ. όρμιά): το νήμα στο οποίο προσδένονται τα αγκίστρια ή άλλα αλιευτικά όργανα ή και η καθετή.

αρπαχταράκι, το: υποκορ. του αρπαχτάρι.

αρπαχτάρι, το: αλιευτικό εργαλείο.

ασκινός, ο: είδος άγριου θάμνου.

αστακονορά, η: η ουρά του αστακού.

ατσίγανος, ο: ο σιδεράς.

αφεδάδοι, οι: οι πατέρες.

βάλ-λω κάτω: ζημιώνομαι.

βαρελ-λισμένο (τυρί): αποβουτυρωμένο.

βαρυλ-λός, ή, ό: βαρύς.

βατί, το: το σελάχι [κ.ν. τρυγόνα (*Dasyatis pastinaca*)].

βελόνη, η: πλαστική σαίτα με την οποία πλέκουν και μπαλλώνουν τα δίχτυα τους οι ψαράδες.

βερένες-βερένες: κουλούρες-κουλούρες.

βλαχοπυράδο, το: παραγάδι για το ψάρεμα των βλάχων (*Polyprion americanus*).

βολά, η : η φορά (μια).

βολάσ-σω : χτυπώ τη θάλασσα με τη βολαχτήρα.

βολαχτήρα, η : ξύλινο αλιευτικό σύνεργο που μοιάζει με ανεστραμμένο ξύλινο γουδί που έχει προσαρμοσμένο στην κορυφή του ένα κοντάρι.

βόλι, το : συμπίεσμένη σφαίρα από σίδηρο ή μολύβι.

βολιά, η ή βόλος, ο : 1. το ρίξιμο των διχτυών στη θάλασσα.

2. το χτύπημα στην επιφάνεια της θάλασσας με τη βολαχτήρα.

βολόδιχτα, τα : τα ἔπλαδια. Ονομάστηκαν έτσι επειδή όταν τα χρησιμοποιούν «βάλ-’λουβ βολιές», δηλαδή χτυπούν την επιφάνεια της θάλασσας με τη βολαχτήρα.

βόλος, ο : η βολιά.

βότυρος, ο : το βούτυρο.

βουλ-’λώ : βυθίζομαι.

βουράς, ο : αυτός που πουλά βούρους.

βούρος, ο : αλίπαστος κέφαλος.

βουτ-τήστης, ο : 1. ο γυμνός δύτες.

2. το φυτό Σκίλλα η παράλιος (*Scilla maritimus*), που η ανθοφορία του συμπίπτει με την επιστροφή των γυμνών δυτών.

βούτ-τος, το : η εξαγωγή των σφουγγαριών από γυμνούς δύτες.

βουτ-τώ : κάνω κατάδυση.

βροχιανή, η : ημέρα με βροχερό καιρό.

γαέλ-’λα, η : είδος αθερίνας (*Atherina hepsetus*).

γαελ-’λόδιχτο, το ή γαελ-’λός, ο : δίχτυ για το ψάρεμα της γαέλ-’λας (είδος αθερίνας).

γαλαδζόπετρα, η : θειϊκός χαλκός.

γαλατσίνα, η : το φυτό «Ευφόρβιον το ηλιοσκόπιον» (*Euphorbium helioscopium*), που έχει γαλακτώδη δηλητηριώδη χυμό.

γάδζος, ο : το πέραςμα του αγκιστριού από το στόμα ως την ουρά ενός μικρού ψαριού.

γαργουλ-’λών-νω : στρίβω.

γαριδόκνητος, ο : κύρτος για το ψάρεμα της γαρίδας.

γαρίποδας, ο : είδος οστρακοφόρου θαλασσινού.

γεμιτζής, ο (<τουρκ. yemici) : ο έμπειρος ναυτικός.

γερμανός, ο : το ψάρι μπασταρδόσαρπα (*Siganus luridus*).

ἴγιάλα, η : μεγεθυντ. του γιαλός.

ἴγιάλι, το : υποκορ. του γιαλός.

ἡγιαλισινή (κουρά): το σχοινί που ρίχνεται προς το μέρος της ξηράς.
ἡγιαλό.

ἡγιαλό: στα ρηγά, κοντά στην ξηρά.

ἡγιαλός, ο (αἰγιαλός): παραλία, ακροθαλασσιά· αντίθ. *πέλαβος* (πέλαγος).

Γιαλ-λού, η (αρχ. Γελλώ): δαιμόνιο της λαϊκής μυθολογίας και δεισιδαιμονίας.

γιαχνί (< τουρκ. yahni): τρόπος μαγειρέματος.

γιγόνι, το: ο γόνος των ψαριών, μικροσκοπικά ψαράκια που μετακινούνται πάντοτε κοπαδιαστά.

γιμών-νω: γεμίζω.

γίσος: ίσος.

γιστέρνα, η (< λατ. cisterna): στέρνα, υδατοδεξαμενή.

γλών-νω: μπλέκομαι.

γοπ-πιάς, ο: αυτός που πουλά γόπες.

γοπ-πόδιχτο: δίχτυ για το ψάρεμα της γόπας (Boops boops).

γούλος: όλος.

γούρνα, η (αρχ. γρώνη): 1. φυσική ή τεχνητή κοιλότητα.

2. πέτρινο γουδί.

γρίπος, ο (< αρχ. γρῖπος): 1. αλιευτικό εργαλείο από δίχτυ.

2. το αλιευτικό σκάφος που ψαρεύει με το εργαλείο αυτό.

ἡγροικώ: ακούω.

γρούκελ-λο, το: χαλκάς.

ἡγροπνημένος: ξενυχτισμένος.

γυάλ-λα, η ή *γυαλ-λί, το*: βυθοσκόπιο.

γυάλ-λα, η ή *γυαλ-λάδικη βάρκα, η*: μεγάλη βάρκα που αρχικά χρησίμευε για το ψάρεμα των σφουγγαριών. Ονομάστηκε έτσι απ' τη *γυάλ-λα* ή *γυαλ-λί* που ήταν το κυριότερό της όργανο.

γυαλ-λάδα, η: περιοχή αμμουδερού βυθού ανάμεσα σε φυκιάδες.

γυάλ-λαδής, ο: ο καπετάνιος της *γυαλ-λάδικης* βάρκας που ανιχνεύει το βυθό με το *γυαλ-λί* (βυθοσκόπιο).

γυλ-λόκυρτος, ο: κύρτος για το ψάρεμα του γύλου (Coris julis), της σάρπας (Sarpa salpa) και του *γερμανού* (Siganus luridus).

δαφτίσι, το: η βάφτιση.

δαχτύλοι, οι: είδος οστρακοφόρου θαλασσινού.

δελφινιέρα, η: εργαλείο κατάλληλο για το ψάρεμα των σελαχιών σε μεγάλα βάθη.

δετός: τρόπος ψαρέματος των σκάρων.

δίγιστρο, το ή *συρτή τω σκαριώ* : εργαλείο κατάλληλο για το ψάρεμα των σκάρων [Sparisoma (euscarus) cretense].

διμητάλ-λι, το : η φωλιά του χταποδιού, το θαλάμι.

διμισζί : δαμασκηνό.

δούλωμα, το : δόλωμα.

δραμονδανιάρης : βόρειος άνεμος.

δροσίτης, ο : το ψάρι γαλέος (Mustelus mustelus).

δυο νερά, τα : τα μεσαία νερά, αυτά που βρίσκονται στο μέσο της απόστασης μεταξύ βυθού και επιφάνειας της θάλασσας.

έφτω (αόρ. ήφα, μέλλ. θά'ψω) : ανάβω.

δζαργάνα, η : ζαργάνα (Belone belone belone).

δζένια, τα : σύνεργα.

δονκ-ξέρω (το *δίχτυ*) : στοιβάζω σχηματίζοντας κουλούρες τη μια πάνω στην άλλη.

δζων-νός : το ψάρι χαρακίδα (Diplodus vulgaris).

δζών-νω : περικυκλώνω.

δζνάδζω : ζυγίζω.

δζναριά, η : η ζυγαριά.

δζώσιμο, το : περικύκλωση με δίχτυ των ψαριών που θέλει να ψαρέψει ο ψαράς.

δζωσμένο (δίχτυ) : περιβεβλημένο απ' τις δύο πλευρές με δίχτυ που έχει πιο μεγάλους βρόχους.

θωρώ (γναλ-λί) : ανιχνεύω το βυθό με το βυθοσκόπιο.

καβίδα, η : είδος αστακού.

κάβος, ο : 1. ακρωτήριο.

2. άκρη του σχοινιού του παλαμαριού που χρησιμεύει για να δένουν τα σκάφη στην παραλία.

καβουμάς, ο (<τουρκ. Kanugma) : κομμάτια κρέας τηγανισμένα και διατηρημένα στο λίπος τους.

καετή ή *καητή* (<καθετή), η : 1. αλιευτικό εργαλείο.

2. τρόπος ψαρέματος.

καητεύγω : ψαρεύω χρησιμοποιώντας την καθετή.

καγάβα, η : (<αρχ. γάγγαμον, μεταγεν. γαγγάμη): 1. όργανο που αποτελείται από σιδερένιο σκελετό που ξυστρίζει το βυθό. Πίσω του έχει χοντρό δίχτινο σάκκο, που μαζεύει σφουγγάρια, όστρακα και ό,τι άλλο τύχει στο δρόμο του.

2. το καΐκι που έσερνε πίσω του την *καγάβα*.

- καϊτζω* : 1. καθίζω.
 2. στερεώνω τα δίχτυα στα καζίλια.
 3. κατεβαίνω στο βυθό.
 4. προσαράζω πάνω σε βράχους.
- καιρός, ο* : σφοδρός άνεμος.
- κακοσύνη, η* : τρικυμία.
- καλά, τα* : τα προικιά.
- καλαγάτ-τι, το* : επώδυνο απόστημα, που δημιουργείται συνήθως στις κλειδώσεις του χεριού.
- καλαμαριέρα, η* : εργαλείο για το ψάρεμα των καλαμαριών.
- καλάρισμα, το (τωδ δίχτυώ)* : η ρίψη των δικτύων στη θάλασσα.
- καλαφάτης, ο* : ο τεχνίτης που στεγανοποιεί τους αρμούς των ξύλινων σκαφών με στουπί και πίσσα.
- καλαφάτισμα, το* : η στεγανοποίηση των αρμών των ξύλινων σκαφών με στουπί και πίσσα.
- καλέρω (τα δίχτυα)* : ρίχνω τα δίχτυα στη θάλασσα.
- καλούμα, η* : σπάγγος.
- καλουμέρω* : αφήνω καλούμα.
- καμάκα, η (μεγεθυντ. του: καμάκι)* : μεγάλο καμάκι για τα σφουγγάρια.
- καμακάδικα, τα* : γυαλάδικες βάρκες με κύριο αλιευτικό εργαλείο το καμάκι.
- καμάκι, το (< μεσν. καμάκιον)* : μεταλλικό εργαλείο για το κάρφωμα και πιάσιμο ψαριών, χταποδιών.
- καμακοκόδαρο, το* : το κοντάρι του καμακιού.
- καμάρι, το* : καμπύλη από το νήμα που στερεώνει το δίχτυ πάνω στο καζίλι.
- καβανελ-λόπετρα, η* : η σε σχήμα τραπεζίου πελεκητή πέτρα η δεμένη με το *καβανέλ-λι* (σχοινί) που κρατούσε με τα δύο χέρια του ο δύτες στις καταδύσεις του για να κατεβαίνει γρήγορα στο βυθό.
- καβούρης, ο* : είδος αστακού.
- καν-ναβάρης, ο* : ρόκα.
- καδάρι, το* : 1. ζυγαριά που λειτουργεί με βαρίδιο πάνω σε μακρὰ αριθμημένη σιδερένια ράβδο. Ως σταθμά χρησιμοποιούσαν *χοχλάκους* (μεγάλα χαλίκια).
 2. πολλαπλάσιο της οκάς ίσο με 44 οκάδες.
- κατζικί, το* : είδος οστρακοφόρου θαλασσοινού.
- κατζίλι, το ή τρουσουλ-λι, το* : ειδικό τρίχινο σχοινί, μαλακό και ελαφρό, από τρίχα κατσίκας χειροποίητο. Σήμερα κατασκευάζεται στα εργοστάσια από πλαστικό.
- καπιτάνιος, ο* : καπετάνιος.
- καραβομαραγός, ο* : ο ναπηγός.

κόρδινας, ο : πανέρι ρηχό, μέτριο στο μέγεθος, από καλάμι· τα όρθια στυλάρια του είναι από ελιά ή λυγαριά. Σε κόρδινο φύλαγαν και τα ψωμιά στα σπίτια.

κόσ-σανο, το : κατακάθι.

κούβαζας, ο : το ψάρι ρίνα (*Squatina squatina*).

κουκ-ζούλ-'λα, η (του γρίπου) : σάκκος από δίχτυ.

(του χταποδιού) : το κεφάλι του χταποδιού.

κουμαδέρω (< λατιν. *comandare*) : διευθύνω, διοικώ.

κουπάς, ο : κωπηλάτης.

κουρά, η : χοντρό σχοινί. Αρχική σημασία : το κούρεμα των μαλλιών.

Συνεκδοχ. : πόκος, ποκάρι.

κουρών-νω : δένω την κουρά.

κουσουμέρω : συνηθίζω να χρησιμοποιώ.

κουφωμάδες, οι : εσοχές.

κοφίνι, το : πανέρι με αρκετό βάθος, πλεκτό από κλαδιά λυγαριάς ή μυρτιάς ή από καλάμι.

κόφτω : τρέπομαι σε φυγή.

κραφοένης : είδος μεγάλου αχινού με βελόνες κοντές, άσπρες στην άκρη τους· δεν τρώγεται.

κριάς, το : το κρέας.

κρομ-μύδι, το : το ψάρι τσιμπούκι (*Arogon imberbis*).

κυκλαμενόρ-ριτζα : βολβός του κυκλάμινου.

κυρσαλένη, η : το ουράνιο τόξο.

κύρτος, ο (< μεσν. κύρτος) : παγίδα πλεκτή, σε σχήμα πολύ συμπίεσμνης σφαίρας, για το ψάρεμα ψαριών και γαρίδων.

λάμνω : κωπηλατώ.

λαπ-τιάς (της θάλασσας) : είδος θαλασσινού χόρτου.

λασέ : είδος εργόχειρου.

λασκέρω (< ιταλ. *lascare*) : χαλαρώνω.

λατίνι, το : τριγωνικό ιστίο.

λατιστά : αλίπαστα.

λεβάδης, ο : 1. ο ανατολικός άνεμος.

2. η Ανατολή.

λεβάρισμα, το (τωδ δίχτυ) : σήκωμα των δίχτυων.

λεβέρω (< ιταλ. *levare*) : ανασύρω από βάθος.

λιόκαντος : συνών. του μελίχλωρος : μισοστεγνωμένος στον ήλιο.

λόχ-χη του βατιού : μεγάλο αγκάθι σε σχήμα λόγχης που έχουν μερικά είδη βατιού (σελαχιού) στη βάση της ουράς τους για την άμυνά τους.

λοιιά, η : λυγαριά.
λονάρι, το : κουρέλι.

μαδέρια, τα : τα ξύλα που χρησιμοποιούνται για την επένδυση του σκελετού του σκάφους.

μαγάλ-λι, το : το αρχαίο πύραυνο.

μάγο : παρακάτω, πιο λίγα.

μαειρέματα, τα : όσπρια.

μαϊδί, τό : νόμισμα ίσο με ένα παρά και ο παράς ίσος με τρία άσπρα.

Η λέξη έμεινε στη γενική σημασία των χρημάτων.

μακ-χαραδζίκιδα, τα : εργαστήρια που κατασκεύαζαν ό,τι φτιάχνεται με τόρνο : τροχαλίες, τραπεζοπόδαρα, ξύλινα γουδιά, κ.λπ.

μακ-χαράς, ο : τροχαλία.

μακ-χαρονάδα, η : το παστίτσιο.

μαλαχτάρα, η : μεγεθυντ. του : μαλαχτάρι.

μαλαχτάρι, το : εργαλείο του καλαφάτη. Αποτελείται από μια ράβδο που έχει δεμένο στο ένα της άκρο ένα κομμάτι από προβιά του αρνιού με το μαλλί της. Μ' αυτό ο καλαφάτης άλειφε με πίσσα τα ύφαλα και τους αρμούς των ξύλινων σκαφών.

μαλ-λιάάζει (ο κομμός) : καλύπτεται με βλάστηση.

μαλ-λιοκάβουρας, ο : είδος κάβουρα με άφθονο σα μαλλί χνούδι.

μαλ-λιούπ-πα, η : ψιλά χόρτα της θάλασσας (υπάρχουν και της ξηράς). που φυτρώνουν πυκνά πυκνά, ματζά.

μαμουτζάδες, οι : μπότες.

μάνα, η (του παρααδιού) : πολύ μακρύς στερεός σπάγγος (300 - 600 οργιές), που πάνω του σε ίσα διαστήματα δένονται τα παράμαλα του παρααδιού.

μανάβης, ο : ο ενδιάμεσος μεταξύ παραγωγής και κατανάλωσης για τη διάθεση των οπωροκηπευτικών και κατ' επέκταση των προϊόντων όλης της πρωτογενούς παραγωγής στην οποία υπάγεται και η αλιεία.

μανός, ο : 1. (ουσιαστ.) ο αραιός βρόχος και το δίχτυ με τους αραιούς βρόχους.

2. (επίθετο) αραιός, χαλαρός. Συνεκδοχ. : αδρανής, οκνός.

ματζούνι, το : δυναμωτικό παρασκεύασμα.

μαζρί, το : στάνη.

μαδρουχιανά (καΐκια) : τα καλύτερα σφουγγαράδικα, που πήγαιναν στη Μαδρούχα (Μάρσα Ματρούχ), πόλη της Αιγύπτου στη Β. Αφρική.

μανωμένα (δίχτυα) : τριπλά κάθετα δίχτυα.

μαραγοσώνη, η : ξυλουργική.

μάγονσα, η : το ψάρι μουδιάστρα (Torpedo pargioata) που με τις ηλεκτρικές εκκενώσεις του παραλύει τα θύματά του.

μαρινάτα : τρόπος παρασκευής ψαριών.

Μάς, ο : ο Μάιος.

μασαλάς, ο (αραβ. λέξη) : εργαλείο που χρησιμοποιούσαν οι καλαφάτες για να περικαίουν το επιδιορθωμένο καράβι.

μαστίχα, η : ούζο.

μ-μάτι, το (τον διχτυού) : βρόχος.

μ-ματίδζω : επιμηκύνω κάτι με προσθήκη.

μαύρα, τα : τα σφουγγάρια. Έτσι φαίνονται από ψηλά τα σφουγγάρια στο βυθό.

μεθήρα, η (< αρχ. μυοθήρας) : το φίδι που κυνηγά τους ποντικούς, αλλά και κάθε είδος φιδιού.

μέκ-ζια, η : ψάρι σκουρόχρωμο με μυτερό και πολύ συμπιεσμένο κεφάλι· μοιάζει κάπως με βλάχο (Polygion americanus).

μελάι, το (του χταποδιού) : πυκνό μαυριδερό υγρό, που περιβάλλεται από μεμβράνη και αποτελείται από δύο μέρη : το καφεδί, που είναι και το πιο πολύ και το μαύρο, που είναι λιγότερο και το σχήμα του θυμίζει ρεβύθι. Και το καφεδί και το μαύρο περιβάλλονται από μια μεμβράνη.

μελανορόδιχα : τα 'πλάδια, επειδή μ' αυτά πιάνονται μελανούρια.

μελάτ-τι, το : μαυροκούκκι.

μελίχλωρος [< αρχ. επίθ. μελίχλωρος < μέλι + χλωρός (< χλοερός, χλόη)]: αυτός που έχει το κίτρινο χρώμα του μελιού. Αυτό το χρώμα παίρνουν και τα μισοστεγνωμένα στον ήλιο χταπόδια και ψάρια.

μεράδζω : μοιράζω.

μηχανή, η : 1. το σκάφανδρο.
2. το σπογγαλιευτικό σκάφος.

μηχανικός, ο : ο μηχανοδύτης, δηλαδή ο σφουγγαράς που φορεί το φόρεμα (σκάφανδρο).

μικρακάκι : υποκορ. του μικράκι (υποκορ. του μικρό).

μιστοκαρφιά, η : μοσχοκαρφιά (< μεσν. μοσχοκάρφιον) : γαρύφαλο (το άνθος και ο αποξηραμένος καρπός του φυτού «Ευγενία η καρυόφυλλος»).

μολέρω : αφήνω ελεύθερο, χαλαρώνω.

μολυβήθρα, η : βαρίδι από μολύβι.

μολύβι, το : μολυβένιο βαρίδι.

μολυβίδα, η : βαρίδι από μολύβι στα σωληνάκι με φαρδύ άνοιγμα για να κινείται εύκολα το καζίλι.

μολυβίδζω : παίρνω χρώμα μολυβί (γκρί). Μεταφ. προαναγγέλλω τον ερχομό του φθινοπώρου.

μονές, οι : κλινοσκεπάσματα.

μοτόρ, το (< γαλλ. *moteur*) : 1. κινητήρια μηχανή, πετρελαιομηχανή.
2. σκάφος με κινητήρια μηχανή.

μοντέρω (< ιταλ. *montare* = ανεβαίνω) : ορμώ.

μουρουριά, η : μουριά.

βακ-ζιρένος (< τουρκ. *bakir*) : χάλκινος.

βάλια βούλιου : ευτελή πράγματα, μηδαμινά, χωρίς αξία.

βαλ-λεύγω : συναγωνίζομαι.

βαρβαρέδζικη : της Μπαρμπαριάς (παράλια της Β. Αφρικής, από την Κυρηναϊκή μέχρι την Τύνιδα).

βασμός (< αρχ. πατέομαι, μέλλ. πάσομαι, πρκ. πέπασμαι : γεύομαι) : λειωμένες τροφές, όπως : ψωμιά μουσκεμένα σε άρμη τυριού που έχει βρωμίσει, αλίπαστα ψάρια που έχουν χαλάσει και άλλες τροφές με δυνατή οσμή, που σκορπίζονται στην επιφάνεια της θάλασσας για να προσελκύσουν ψάρια.

βορός, ο : φραγμός, τοίχος.

βόσικος : χαλαρός.

βότης, ο : σκάφος κατάλληλο για ψάρεμα με δίχτυα και παραγάδια.

βουκ-ζί, το : ευρύχωρο άνοιγμα στην κουβερτωμένη πλώρη, για να μπαίνει μέσα ο ψαράς, όταν ψάχνει το βυθό με το *γυαλ-λί* ή σηκώνει τα δίχτυα και τα παραγάδια.

βούκ-ζος, ο (< λατιν. *bocca*) : το στόμιο.

βοννάτσα, η (< βενετ. *bonazza* = καλοσύνη) : γαλήνη.

βούνια, τα : οπές στη βάση του θωρακίου του σκάφους, απ' τις οποίες φεύγουν τα νερά της κουβέρτας.

βραζαρόλ-λα, η : εργαλείο κατάλληλο για το ψάρεμα του χταποδιού σε βαθιά νερά.

μυρωδιά : η επιθυμία της εγκύου για ένα συγκεκριμένο είδος τροφής (-της *έστος*).

μωρή : επιφώνημα.

ταν-ρουριά, η : η ενορία.

νεμ-μώ : φυτρώνω.

νετ-τάρισμα, το : τακτοποίηση.

νετ-τέρω (< ιταλ. *nettare*) : τακτοποιώ, ξεμπερδεύω.

δούρος (< ιταλ. *duro*) : σκληρός, όχι μαραμένος.

ἔξαγιστριάς : στην τύχη.

ἐεραίνομαι : στεγνώνω.

ἐιθυμαίνω (ἐεθυμαίνω) : 1. ξεσπώ.

2. χαλαρώνω.

ἐικινητής, ο : χρηματοδότης.

ἐικισματιά, η : χάλασμα που προκαλούν στα δίχτυα οι πέτρες του βυθού.

ἐικιστά (< *ἐικίδζω* = ξεσχίζω) *σκαριά* : σκαριά διατηρημένα με αλάτι, που, όταν θέλουν να τα φάνε, τραβούν στενόμακρες λουρίδες απ' το ψαχνό, σαν να το ξεσχίζουν.

ἐιθεοδεύω : ξεμπερδεύω.

ἐιμνξιάζω : παύουν να τρέχουν υγρά από τη μύτη μου.

ἐιπερεύγω : εξέχω.

ἐιπετσωμένος : με βγαλμένη την πέτσα του.

ἐισμένο (ψάρι) : απολεπισμένο.

ἐισπαίνω και *-ομαι* : ξαφνιάζω και *-ομαι*.

ἐιφιάδιγο (παραάδι) : παραγάδι για το ψάρεμα του ξιφία.

ἐιψαριόζω : αφαιρώ τα ψάρια απ' τα δίχτυα.

ἔξωμένο : διανυκτερεύω έξω από το σπίτι, στο ύπαιθρο.

ολός, ο (< αρχ. ὀλός) : το καφεδί απ' το μελάνι του χταποδιού, διατηρημένο με αλάτι.

οργανών-νομαι : εξοπλίζομαι.

οργιά, η (< αρχ. ἡ ὄργυια ἢ ὄργυια) : αγγλικό μέτρο μήκους ἴσο με 2 γυάρδες, δηλαδή 1,828 μ., για τον υπολογισμό του βάθους της θάλασσας. Είναι ἴση με την απόσταση μεταξύ των 2 ἄκρων του αριστερού και του δεξιού χεριού, όταν τα κρατούμε τεντωμένα στα πλάγια.

ορφόκνυτος, ο : κύρτος για το ψάρεμα ορφών και ἄλλων χοντρών πετρόψαρων.

ορφός, ο : ροφός (*Erinophelus guaza*).

οστριάρης, ο : νότιος ἄνεμος.

οστριασορόκ-κός : νοτιανατολικός ἄνεμος.

πάγος, ο : αλιευτικό πεδίο.

παιδεία, η : ταλαιπωρία.

παίδζει : κινείται ελεύθερα (π.χ. η μολυβίδα).

παίρει (αέρας) : σηκώνει αέρα.

παίρω (< αρχ. ἐπαίρω) *τον πάνω μου* : είμαι σίγουρος γι' αυτόν.

παλάτζα, η : ζυγαριά με πλάστιγγα και κανόνα πάνω στον οποίο κινητό βαρίδιο δείχνει το βάρος.

πάλε : πάλι.
π-παλ-λαρός : παλαβός.
παβακερός : βαμβακερός.
πάδα, η : η πλευρά. *Πάδες* : τα φτερά του γρίπου και της τράτας.
παραάδι, το (< παραγάδι < μεσν. παραγαύδιον : υποκορ. του αρχ. παρα-
γαύδης : κροσσωτό φόρεμα) : αλιευτικό εργαλείο με πολλά αγκί-
στρια.
παραβγόλι, το : παρωνύμιο, παρατσούκλι.
παραγέρω : παραπατώ.
παραγμιωτός : γεμιστός.
παρούμαλ-λο, το : παράμαλο.
πάρτη η φράση : *για πάρτη τω* : για δική τους χρήση.
πάσκω (πάσχω) : δυσκολεύομαι.
πάσπαλη, η (< αρχ. παιπάλη) : η σκόνη από αλεύρι, που σκορπίζεται χά-
μω, όταν αλέθει το σιτάρι ο μύλος.
πατελ-λίνες : πεταλίδες.
πάτος, ο : 1. ο βυθός.
2. η βάση.
πελάβον, του (κουρά) : το σχοινί που ρίχνεται ανοιχτά.
πεδόχτη : με φεγγάρι 5-6 ημερών.
περατούμι, το : κομμάτι στενόμακρο από το ψαχνό ψαριού προς το μέρος
της ουράς, που το χρησιμοποιείς ως δόλωμα για να πιάσεις ψάρια
του ίδιου είδους, όταν δεν έχεις άλλο δόλωμα. Π.χ. *περατούμι*
χαν-νί.
περοδικίσματα, τα : πολλά συννεφάκια διακεκομμένα σα θρυμματισμένα.
περιφάνα, η : το πυροφάνι.
πήχυς, ο : ο ναυτικός πήχυς (0,914 μ.). Μονάδα μήκους των караβομαραγ-
κών. Υποδιαιρείται σε 3 πόδια ή 36 δάχτυλα.
πήχυς, ο ή *πήχη, η* : ο εμπορικός ή κοινός πήχυς. Τουρκική μονάδα που
ισοδυναμεί με 0,64 μ. και υποδιαιρείται σε 8 ρούπια. Τη χρησιμο-
ποιούσαν παλαιότερα για τη μέτρηση υφασμάτων.
πιούνι, το : λοξό αγκάθι στην άκρη των *χαλιών* του καμακιού.
πιζόβολος, ο : ο πεζόβολος, αλιευτικό εργαλείο.
πιτήδεια (< έπιτήδεια) : ακριβώς η ίδια.
πιτ-ταρίδι, το (< πιτταρίδιον : υποκορ. του πιτ-τάρι που είναι υποκορ.
του πίτ-τα) : κεφτεδάκι.
πλάδια, τα : είδος διχτυών.
πλάκα, η (μολύβι) : φύλλο.
πλακί, το : τρόπος μαγειρέματος.

πλάνος, ο (< αρχ. επιθ. πλάνος = αυτός που παραπλανεί): είδος δολώματος.

πλώρη, η: το πρόσθιο άκρο του σκάφους.

᾽πογλυφαίνω: ξεπλύνω με γλυκό νερό.

πολ-λαίνω: πληθύνω.

᾽πόπλυμ-μα (απόπλυμα): το ακάθαρτο νερό που προέρχεται από την πλύση ακάθαρτων αντικειμένων (μαγειρικών σκευών, βαρελιών, κ.λπ.).

᾽πορριξιμός (< μεταγεν. ἀπορρίψιμος): άχρηστος.

ποσότη: πολλά.

πούετε (< μεσν. πούπετα < ποῦ ποτε (Μ. Φιλίγγτ. Γλωσσογν. 2, 47): 1. κάπου, σε κάποιο μέρος. 2. πουθενά.

πουνέδης ο: 1. ο δυτικός άνεμος.

2. η Δύση.

πρασναριά, η: ψαράκι με ζωηρό πράσινο και κίτρινο χρώμα (Thalassoma rano).

προσφύρα, η: το κοχύλι πορφύρα.

πρύμνα: η περίπτωση που ό άνεμος φυσά από το μέρος της πρύμνης· ούριος άνεμος.

πρύμνη, η: το πίσω άκρο του σκάφους.

πυκνά, τα: μάτια του διχτυού των παιδών της τράτας.

ραδά: 1. εδώ κι εκεί.

2. πότε πότε.

᾽ράσ-σω: αράζω.

᾽ρέσκει μου: μου αρέσει.

ριάλια, τα: μάτια του διχτυού των παιδών της τράτας.

ριτσινάδα, η: αδιάβροχο φτειαγμένο από το ύφασμα ριτσίνα (ρετσίνα, είδος φθηνού εγχώριου υφάσματος που πήρε το όνομα του Θ. Ρετσίνα, ιδιοκτήτη εργοστασίου υφαντουργίας στον Πειραιά).

᾽ρματών-νω: (αρματώνω): εξοπλίζω.

ρουσ-σά, η: (< αρχ. ρούσ(σ)εος, ρούσιος = κόκκινος): κόκκινος σκάρος θηλυκός.

σαβούρα (< μεσν. σαβούρρα): το έρμα του πλοίου.

σαῖτ-ῖα, η: — της δελφινιέρας: σιδερένια ράβδος, βέεγα.

— τωδ διχτυό: ξύλινο εργαλείο για το πλέξιμο και το μάλ-λωμα των διχτυών.

σάλα, η: η ευρύχωρη κατά κανόνα αίθουσα υποδοχής του συμαϊκού σπιτιού.

σάρπα (προστ του *σαρπέρω*): ανέβασε την άγκυρα.
σαυτέρω: πηδώ.
σβέγτος: ευκίνητος.
σβουρώ: περιστρέφωμαι.
σερτεύγω: σφίγγω.
σημαδούρα, *η*: αγκυροβολημένο σήμα που επιπλέει στην επιφάνεια της θάλασσας. Μ' αυτό επισημαίνεται η θέση που έχει ρίξει ο ψαράς τα δίχτυα του ή άλλο αλιευτικό εργαλείο.
σιπιιά, *η*: σουπιιά.
σκαρί, *το* ή *σκάρος*, *ο*: νόστιμο ψάρι [Sparisoma (Euscarus) cretense]. Δεν απολεπίζεται και δεν απεντερώνεται, όταν είναι αλιευμένο την αυγή (*σκαρί της αυγής*), γιατί είναι νηστικό και τα εντόσθιά του είναι ολοκάθαρα. Το μόνο που αφαιρούν απ' αυτό είναι η χολή που βρίσκεται εύκολα κάτω απ' τη ρίζα του δεξιού θωρακικού πτερύγιου.
σκαριάδερο, *το*: μεζές από παστωμένα έντερα του σκάρου.
σκαρμολόηση, *η*: οι σκαρμοί.
σκαρμός, *ο*: 1. η πλευρά του σκάφους.
 2. το ψάρι *Synodus saurus*.
σκελ'-λαρούδα, *η* (—πλατύφυλλη): το φυτό «Σκίλλα η παράλιος» (*Scilla maritima*).
 (—στενόφυλλη): το φυτό «Νάρθηξ ο κοινός», κοιν. άρτηκας.
σκετ-τός: 1. απλός.
 2. αμιγής.
σκορδαλ'-λός: είδος ψαριού (*Phycis phycis*).
σκότα, *η*: το σχοινί που δένεται στην κάτω ελεύθερη άκρη του λατινιού.
σκυλ'-λοπαράδο, *το*: παραγάδι για το ψάρεμα των σκυλόψαρων.
σκύλ'-λος, *ο*: σκυλόψαρο.
σμαρίδα, *η*: μαρίδα.
σμαριδόδιχτο, *το*: δίχτυ για το ψάρεμα της μαρίδας.
σμίναρη: το ψάρι σμέρνα (*Muraena helena*).
σινκαιοιές, *οι*: ζημιές που προκαλούν στα δίχτυα οι σμέρνες καθώς τρώνουν τα παγιδευμένα στα δίχτυα ψάρια. Δηλαδή τα σαν κόμποι στριφογυρίσματα του δικτυού τα γεμάτα αγκαθάκια από τα φαγωμένα ψάρια, που έχουν μια οπή στο βάθος τους.
σπαραγάκι, *το*: υποκορ. του *σπαράγι*.
σπαράγι, *το*: το ψάρι σπάρος (*Diplodus annularis*).
σπάχος, *ο*: σπάγγος.
σπι, *το*: το σπίτι.

σπίν-να, η : πίνα (το πιο μεγάλο μαλάκιο της θάλασσας).
σπιν-βάλ-λος, ο : μεζές από εντόσθια της πίνας διατηρημένα σε άλμη.
σπιν-βολός, ο : εργαλείο κατάλληλο για το ψάρεμα της πίνας.
σταλαός, ο : η σταγόνα.
στανρί δον σκαριού : μικρό κόκκαλο από το κεφάλι του σκάρου, που έχει σχήμα σταυρού.
στονομοίρι, το : στενό δρομάκι.
σύνωρο : φρέσκο, της ώρας.
συρτή, η : αλιευτικό εργαλείο.
σφοραάδικη μηχανή : ο αχταρμάς.
σφέρα, η : ψάρι που μοιάζει με ζαργάνα (*Scomberesox saurus*).
σφυροκάμακο, το : καμάκι για τις σφύρνες.

ταβάς, ο (< τουρκ. tava) : τηγάνι.
ταγός, ή, ό (ταγγός) : αλλοιωμένος από ζύμωση, με δυσάρεστη γεύση και οσμή.
τακ-ζί, το (< τάκος < βενετ. tacco) : κομμάτι.
τατζέδιζος (< τουρκ. taze) : φρέσκος.
ταρσανάς, ο (< τουρκ. tersane με προληπτική αφομοίωση) : ναυπηγείο.
τάσ-σω : τάζω, υπόσχομαι.
τεμονεύω : χειρίζομαι το τιμόνι. Μεταφ. χειρίζομαι κατάλληλα δύσκολους χυριακτήρες ή καταστάσεις.
τεμόνι, το : τιμόνι. Η θέση του είναι πίσω στην πρύμνη.
τενεκ-ζεδί, το : μικρός τενεκές.
τενεκ-ζεδζίδιζα, τα : εργαστήρια που κατασκεύαζαν αντικείμενα από τενεκέ.
τουβαριστή (< *τουβέρω* : αναποδογυρίζω) : ειδική απόχη για το ψάρεμα του αστακού.
τραάνα, η : τραγάνα, αφράτη πέτρα του βυθού.
τράτα, η (< μεσν. τράτα < ιταλ. tratta) : 1. αλιευτικό εργαλείο από δίχτυ.
 2. το αλιευτικό σκάφος που ψαρεύει με το εργαλείο αυτό.
τριχαδίρι, το (< τρεχαντήρι < μεσν.*τροχαντήριον, υποκορ, του μγν. τροχαντήρ με παρετυμολ. επίδραση του τρέχω) : γρήγορο, οξύπρυμο ιστιοφόρο.
τρονσούλ-λι, το : συνώνυμο (αρχαιότερος τύπος) με το *κατζίλι* : τρίχινο σχοινί.
τροπητήρα, η : είδος καμακιού χωρίς κοντάρι.
τσακ-κόλαίφα η (< μεσν. σακολαίβα) : τραπεζοειδές ιστίο.
τσαβάλ-λια, τα : μεταλλικά κουδουνάκια αιγοπροβάτων.
τσατ-τίδζω : σκοντάφτω.

τσέτ-τα, η : μέθοδος ψαρέματος απαγορευμένη.

τσιγαλίδια ξέλα : δαδιά.

Τυρινή, τρη : της Τυροφάγου.

φαναριέρα, η : φανάρι.

φανός : αραιός.

φεξαριού, του : με καινούργιο φεγγάρι.

φελ-λά ή φελ-λιά, τα : επιπλωτήρες από φελλό.

φελ-λομάνα η : μεγάλος φελλός στερεωμένος στην πάνω πλευρά του βούκ-ζου του γρίπου.

φελ-λοπλιώ (< φελλός + πλέω) : είμαι έτσι κι έτσι στην υγεία μου.

φελ-λούκι, το (< αρχ. ἐφόλκιον > ισπαν. feluca) : μικρή βάρκα με 2 κουπιά και πανί λατίμι.

φιλιοί, το (< φλοιός) : φλούδα, τσόφλι.

φιμίγι, το ή θιμίγι, το (< αρχ. ή θῶμιγξ) : ψιλό σχοινί.

φλόγος, ο : (φλόκος < μεσν. φλόκος < ιταλ. fiocco) : το ιστίο «ἀρτέμων».

φλόμος, ο : το φυτό «Ευφόρβιον το δενδροειδές» (Euphorbium dendroides) που έχει γαλακτώδη δηλητηριώδη χυμό.

φονιάς, ο : συνώνυμο του μανός.

φονέρω : βυθίζω.

φονδριστές (αποτονίες) : αυτές που βυθίζονται στ' ανοιχτά.

φονρκαέλ-λες, οι : ζευγαρωτά δίχτυα. Είναι 4, δύο πλωριές, φυτεμένες στην κουπαστή της πλώρης της γυαλάδικης βάρκας—μια δεξιά και μια αριστερά—και δύο προυμιές, έξω από τη βάρκα πάνω στο ζυγό, αζνό, ένα ξύλο πίσω πίσω στην πρύμνη, που εφαρμόζει πάνω στο χαρκάνι και ξεπερνά σταυρωτά τις κουπαστές. Επειδή τα άκρα του ζυγού εξέχουν 25 πόντους περίπου από την κουπαστή, οι «προυμιές φονρκαέλ-λες» απέχουν αρκετά η μια από την άλλη και δεν εμποδίζουν τους κωπηλάτες στις κινήσεις τους.

φούσκα, η : είδος θαλασσινού.

φουσκάλος, ο : τα εντόσθια του θαλασσινού φούσκα διατηρημένα σε άλμη.

φραγοσνκόφυλ-λο, το : φύλλο της φραγκοσυκιάς.

φρεγάδα, η : μεγαλόπρεπο τρικάρταρο ιστιοφόρο. Μεταφ. γυναίκα με ωραία κορμοστασιά και αρχοντικό παρουσιαστικό.

φνιάδα, η : περιοχή ομαλού φυκόστρωτου βυθού.

φύλαε : πρόσεχε.

φυσέκ-ζι, το : (< τουρκ. fishek) : δυναμίτης.

φωκ-ζιές, οι : οπές που προκαλούν οι φώκιες στα δίχτυα με τα νύχια των ποδιών τους θέλοντας να καταβροχθίσουν τα πιασμένα ψάρια.

φωκ-ζόδεσμα, το : το δέρμα της φώκιας.

χαβρί, το : το ψάρι φαγγρί (Sparus pagrus).
χαλιά, τα : 1. τα μυτερά βελόνια του καμακιού.
 2. τα πλοκάμια του χταποδιού.
χαν-νί, το : το ψάρι χάννος (Serranus cabrilla).
χαράσ-σει : ξημερώνει.
χαρκαούνα, η (<χαλκάς) : μεγάλο αγκίστρι Νο 1.
χάφτω : καταβροχθίζω.
χλώριο, το : χημικό στοιχείο κιτρινοπράσινο σε σκόνη με δυνατή και πνιγηρή οσμή.
χόχλακας, ο : μεγεθυντ. του χοχλάκι.
χοχλιόαλος, ο : βρυσμένοι *χοχλιοί* διατηρημένοι σε άλμη, χωρίς το όστρακό τους.
χοχλιός, ο (< μεσν. κοχλιός < αρχ. κοχλίας) : οστρακόδερμο μαλάκιο, γαστερόποδο με ελικοειδές όστρακο.
χούλ-λης, ο : ο τραυλός.
χουχ-χί, το (< αρχ. κογχίον : υποκορ. του κόγχη) : κοχύλι.
χυλός, ο (< αρχ. χυλός < ρ. χέω) : υδαρής πολτός από αλεύρι και νερό.
χωνί, το (του καμακιού) : μεταλλικός υποδοχέας.

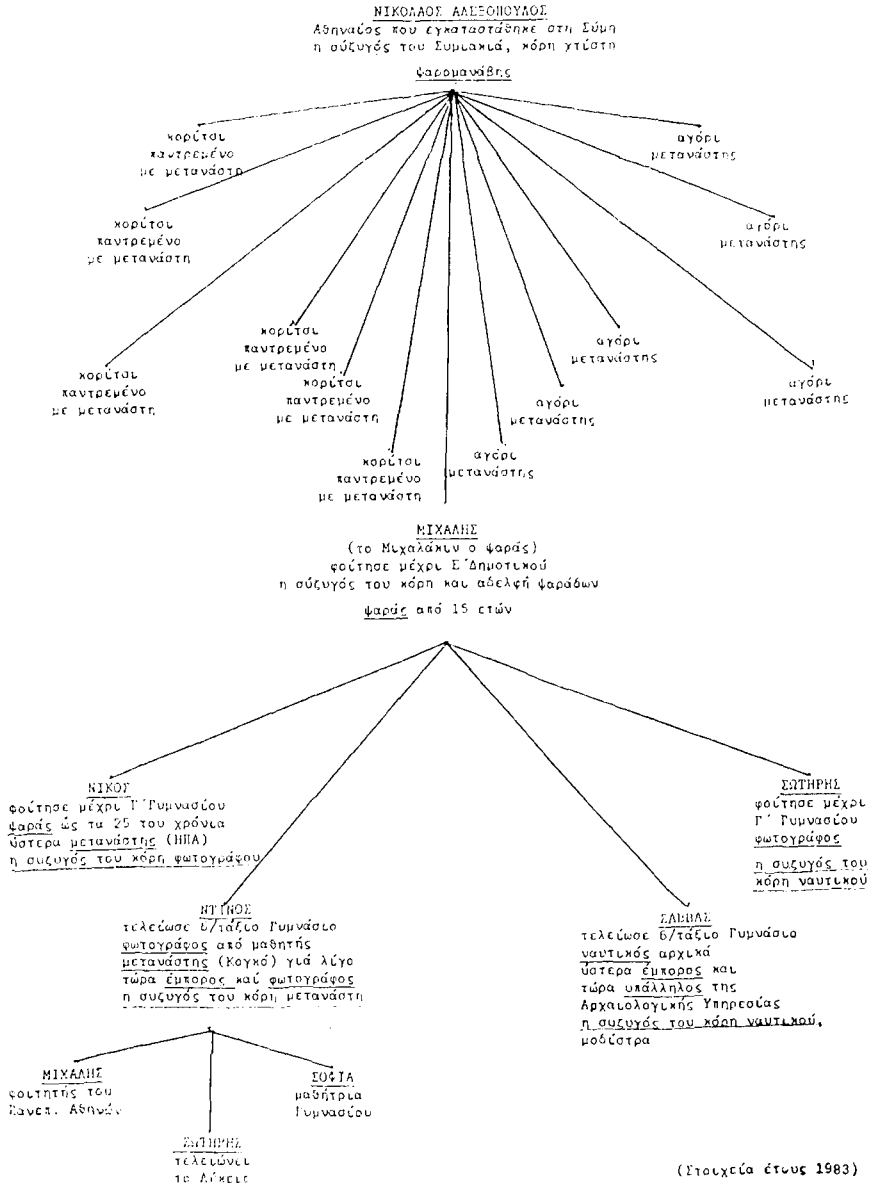
ψαλίδες, οι : μεγάλα μάτια στην ελεύθερη άκρη των *παϊών* της τράτας.
ψαλίδια, τα (της *δεληγιέρας*) : λεπίδες.
ψαμίκι, το : καρπός με ναρκωτικές ιδιότητες.
ψαμικωμένος : αυτός που έχει φάει ψαμίκι.

ώστον : ώσπου.

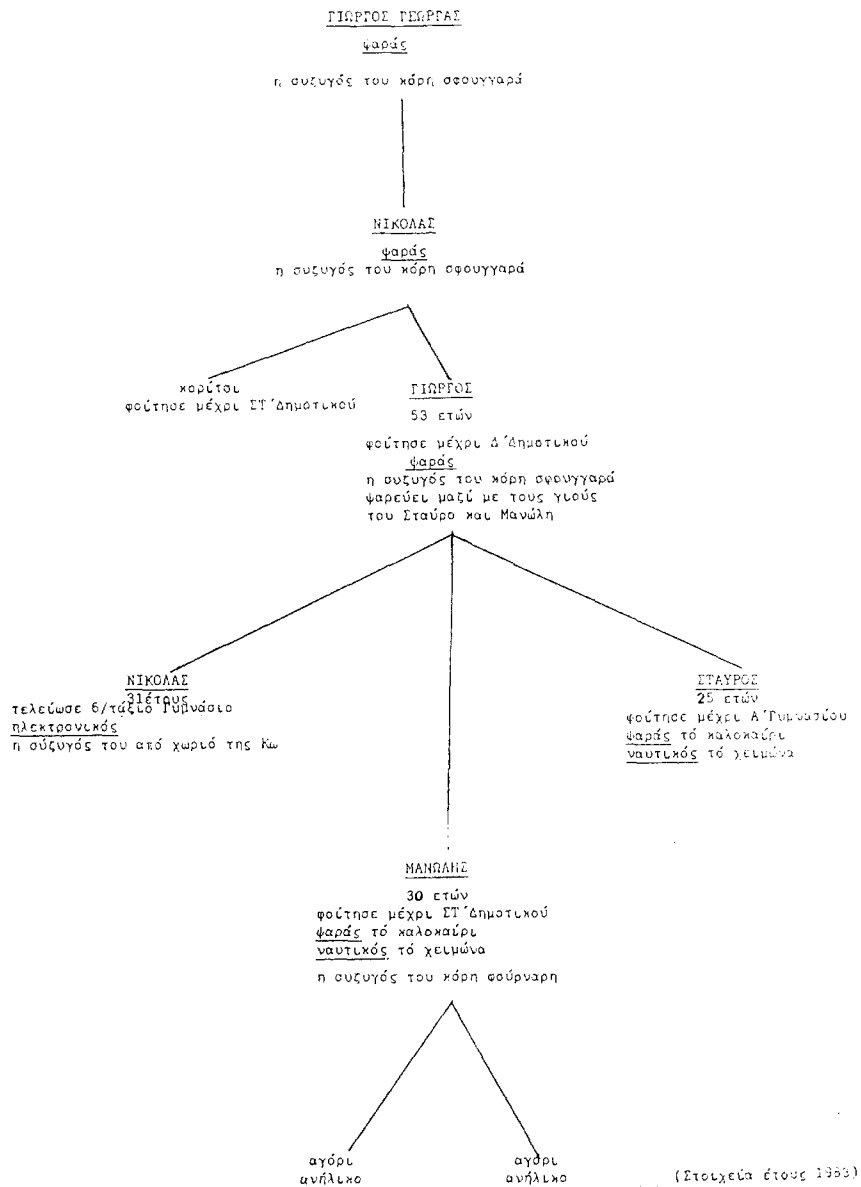
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΑ ΔΕΝΤΡΑ

ΠΙΝΑΚΕΣ - ΕΙΚΟΝΕΣ - ΧΑΡΤΕΣ

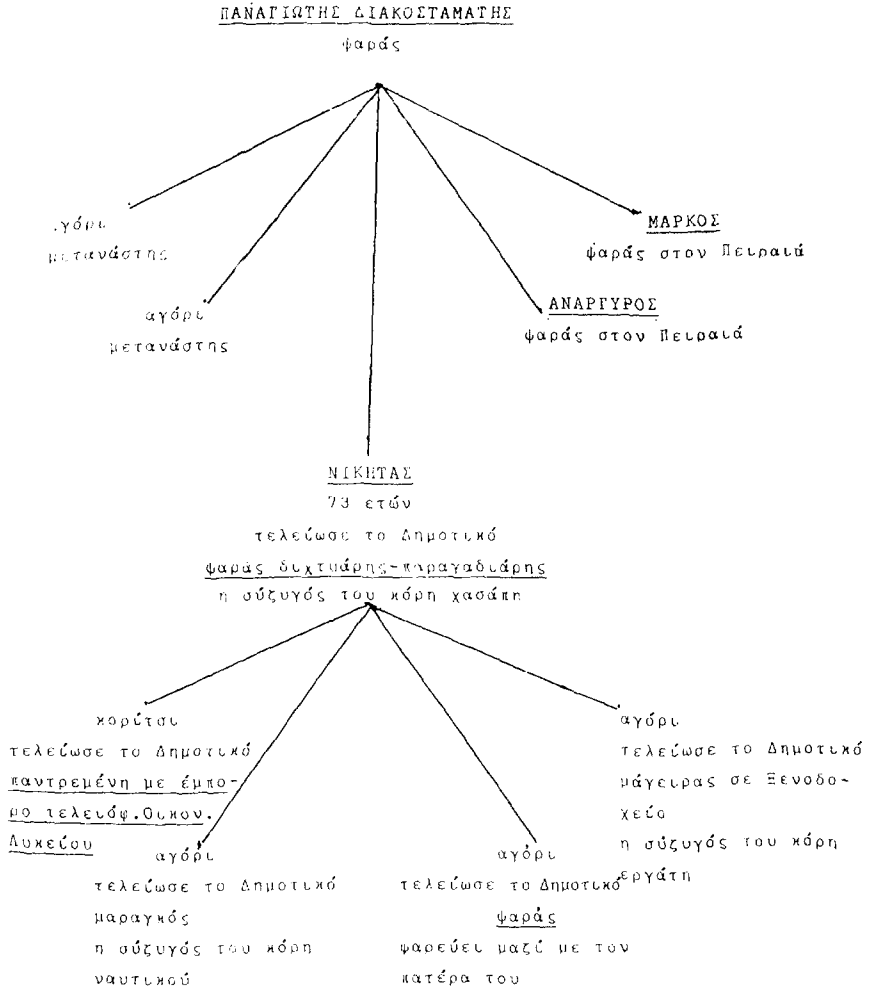
**ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΔΕΝΤΡΟ
ΜΙΧΑΛΗ ΑΛΕΞΟΠΟΥΛΟΥ (ΜΙΧΑΛΑΚΙΟΥ ΤΟΥ ΨΑΡΑ)**



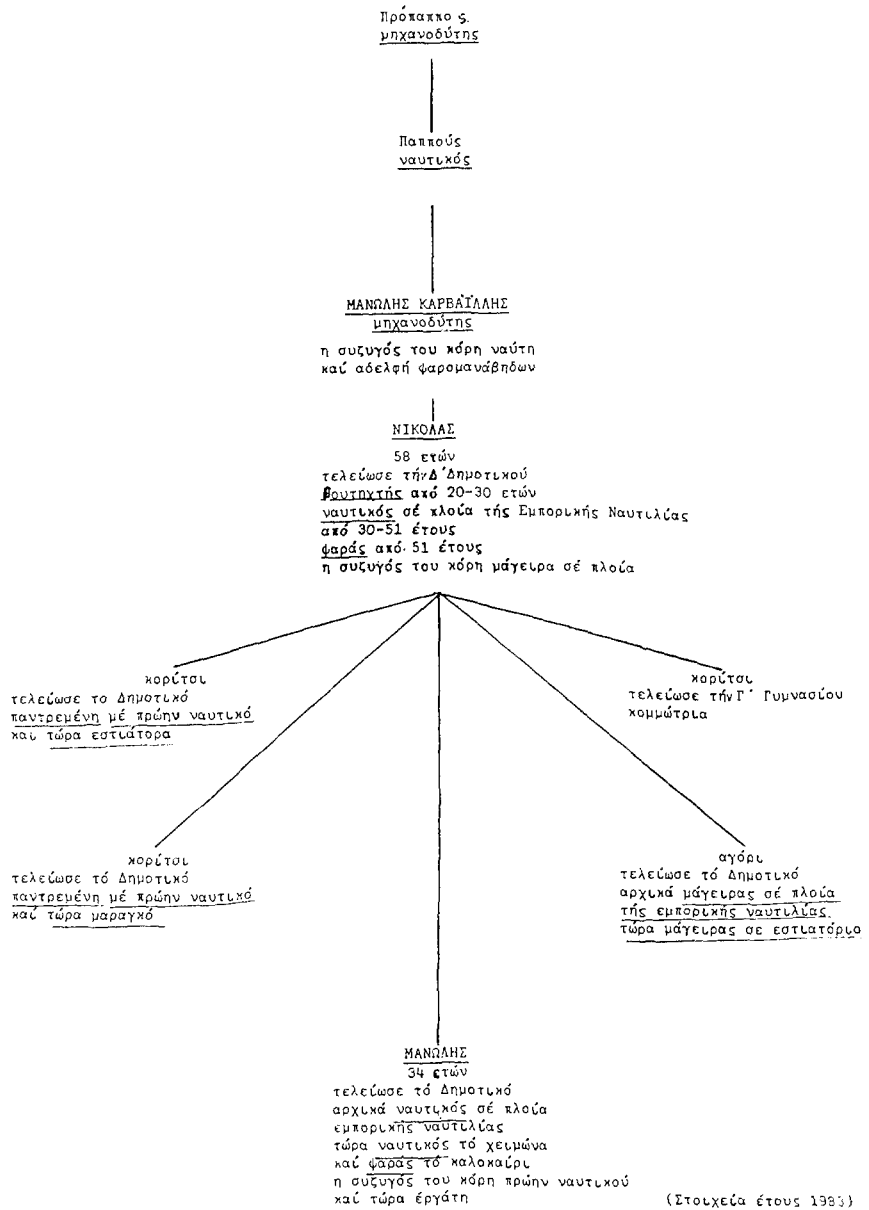
**ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΔΕΝΤΡΟ
ΓΙΩΡΓΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑ (ΤΟΥ Τ - ΤΕΛ - ΛΑΚΙΟΥ)**



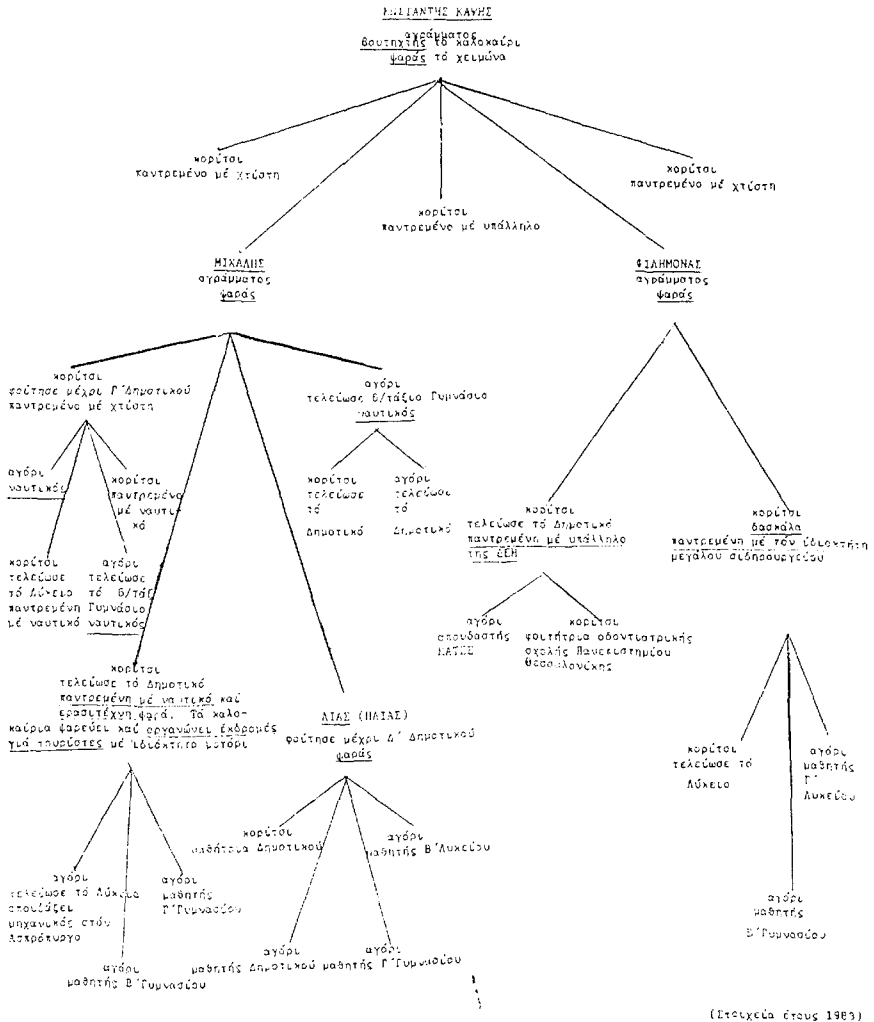
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΔΕΝΤΡΟ
ΝΙΚΗΤΑ ΔΙΑΚΟΣΤΑΜΑΤΗ (ΠΙΣΣΑ)



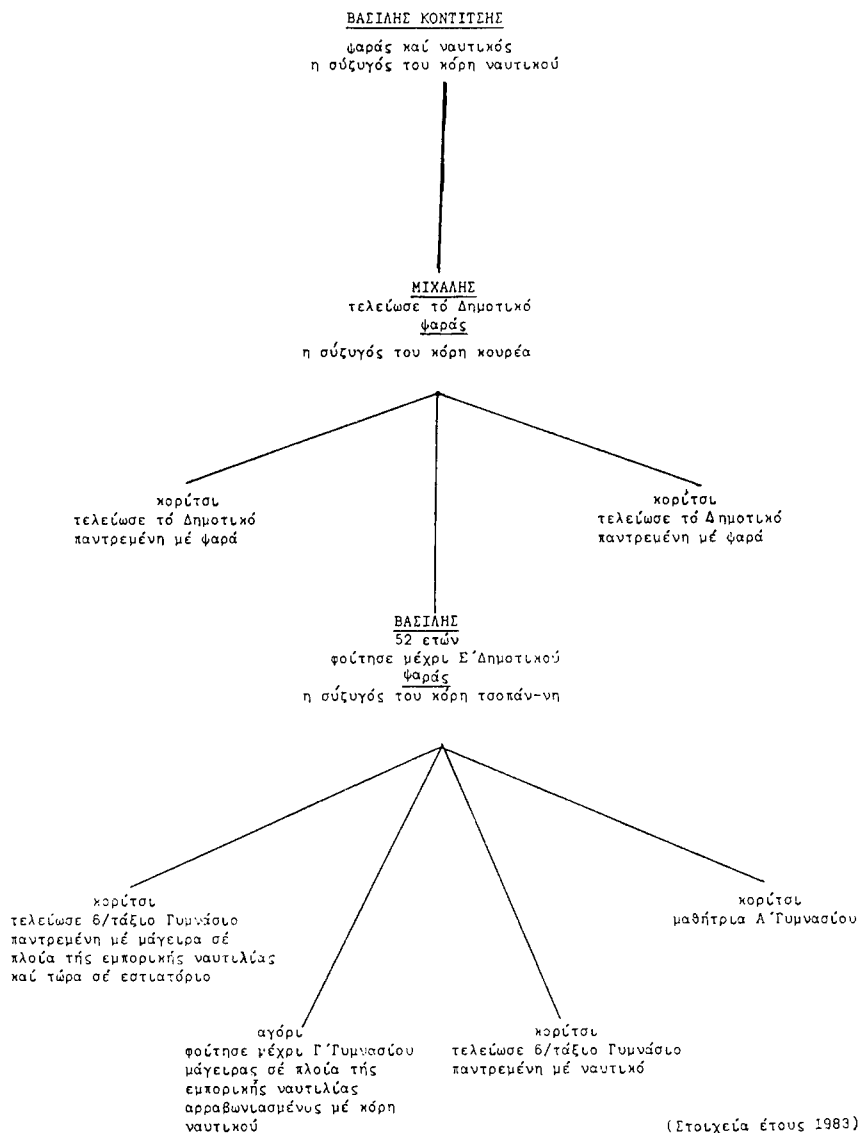
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΔΕΝΤΡΟ
ΝΙΚΟΛΑ ΚΑΡΒΑΪΛΛΗ



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΔΕΝΤΡΟ ΚΑΨΗΔΩΝ



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΔΕΝΤΡΟ
ΒΑΣΙΛΗ ΚΟΝΤΙΤΣΗ



ΠΙΝΑΚΑΣ 1

ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ, ΜΗΚΟΣ ΤΩΝ ΑΚΤΩΝ ΚΑΙ ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ ΤΩΝ
ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΩΝ

Νησί	Επιφάνεια σε τετραγωνικά χιλιόμετρα	Μήκος ακτών σε χιλιό- μετρα	Πληθυσμός 1981
1. Ρόδος	1.398	1.220	87.833
2. Κάρπαθος	301	160	4.649 (Σαρία : 4)
3. Κως	290	112	20.350
4. Κάλυμνος	111	96	14.457 (Τέλενδος: 90, Ψέριμος: 72)
5. Αστυπάλαια	97	110	1.034 (Σύρνα : 4)
6. Κάσος	66	50	1.184
7. Τήλος	63	63	301
8. Σύμη	58	85	2.273
9. Λέρος	53	71	8.136
10. Πάτμος	34	63	2.607 (Αρκιοί: 68, Μάραθος : 5)
11. Νίσυρος	41	28	984 (Γυαλί: 68)
12. Χάλκη	28	34	334
13. Λειψοί	16	35	574
14. Καστελλόριζο	14	19	222
15. Αγαθονήσι	9	31	133

Πηγή : *Επετηρίδα του 1982* της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας.

ΠΙΝΑΚΑΣ II

ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΠΛΗΘΥΣΜΟΥ ΣΥΜΗΣ ΚΑΙ ΡΟΔΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΔΟ 1821 - 1981

	1821	1850	1900	1910	1912	1917	1922	1931	1936	1941	1947	1951	1961	1971	1981
Λησιά															
Ρόδος	31.500	33.000	43.000	45.000	45.000	36.560	45.000	54.800	59.933	61.567	55.181	58.946	63.954	66.609	87.833
Σύμη	6.250	8.000	18.000	19.500	22.450	7.300	7.000	9.460	8.182	4.147	4.090	4.003	3.126	2.497	2.273*

Πηγή : Σωτήριος I. Αγραπητίδης, Ο πληθυσμός της Σύμης, Σμυαϊκά, 1 (1972) σ. 22, *Επετηρίδα του 1982 της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας, και Λεξιλόγιο των Δήμων και Κοινοτήτων της Ελλάδος της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας, έκδοση 1984.*

* Ο πληθυσμός της Σύμης αναλύεται, κατά οικισμό, ως εξής : Σύμη (πόλη) 2.165, Πέδι 60, Πανοριμίτης 36, Μαραθούνα 7, Νιμπορειό 5.

ΠΙΝΑΚΑΣ III

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΕΝΕΡΓΟΣ ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΜΗΣ ΚΑΤΑ ΤΟ 1984

<i>Επαγγέλματα</i>	<i>Εργαζόμενοι</i>	<i>Ποσοστό στους κλάδους παρα- γωγής</i>	<i>Ποσοστό στο γενικό σύνολο</i>
Πρωτογενής παραγωγή :			
Κηπουροί (περβολάρηδες)	3	5%	0,43%
Ποιμένες	5*	9%	0,73%
Ψαράδες	49	86%	7,07%
Σύνολο	57	100%	8%
Δευτερογενής παραγωγή :			
Βιομήχανοι - Βιοτέχνες - Κατασκευαστές	94	100%	14%
Τριτογενής παραγωγή :			
Έμποροι και προσφέροντες διάφορες υπηρεσίες	195	36%	28%
Ναυτικοί	347	64%	50%
Σύνολο	542	100%	78%
Γενικό Σύνολο	693		100%

* Οι μεγάλες *μάδες* της Σύμης είναι 3 (με περισσότερα από 200 αιγοπρόβατα). Τους βοσκούς βοηθούν οι γυναίκες τους. Όμως 47 συνολικά άτομα που τρέφουν αιγοπρόβατα—πάνω από 15—παίρνουν την εξισωτική επιδότηση της Ε.Ο.Κ. (για γεωργοκτηνοτρόφους), όπως προκύπτει από τα στοιχεία του Δήμου Σύμης. Οι 42 όμως από αυτούς—όπως και οι περισσότεροι Συμιακοί—έχουν μικτή επαγγελματική απασχόληση.

- Πηγές : 1. «Εκτίμηση της Οικονομικής κινήσεως νήσου Σύμης βάσει στοιχείων για το 1979», της *Πανσημαϊκής Ναυτιλίας Ένωσης (ΠΛ.ΝΑ.Ε)*.
 2. Εκλογικοί κατάλογοι Σύμης (αναθ. 1982).
 3. Προσωπική έρευνα.

ΠΙΝΑΚΑΣ IV

ΝΟΙΚΟΚΥΡΙΑ ΤΩΝ ΜΕΤΑΝΑΣΤΩΝ ΠΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΗΚΑΝ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ ΩΣ ΤΟ 1946, ΚΑΤΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ

Προέλευση	Νοικοκυριά		Περίοδος εγκατάστασης		
	Αριθμός	%	Πρω από το 1926	1926 - 35	1935 - 46
Ρόδος - ύπαιθρος	125	13,3	18	29	78
Σύμη	325	34,5	83	196	46
Τα υπόλοιπα Δωδεκάνησα	386	41	59	141	186
Μικρά Ασία	78	8,3	54	17	7
Ξένοι	27	2,9	5	9	13
Σύνολο	941	100,0	219	392	330
			(23,3%)	(41,6%)	(35,1%)

Πηγή : *Emile Kolodny*, La population des îles de la Grèce, Aix-en-Provence, 1974, Τόμ. II, σ. 535.

ΠΙΝΑΚΑΣ V
 ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΟΛΕΩΣ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ
 ΚΑΤΑ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΟΤΗΤΑ ΣΤΑ ΕΤΗ 1888 - 1971

Έτη	Πληθυσμός	Θ ρ ή σ κ ε υ μ α σ ε π ο σ ο σ τ ό %			
		Ορθόδοξοι Έλληνες	Καθολικοί: Ιταλοί και Φραγκολεβαντίνοι Σμύρνης	Μουσουλμάνοι Τούρκοι	Εβραίοι
1888	10.810	21,3%	5,1%	59,6%	14,0%
1922	16.153	35,0%	—	40,0%	25,0%
1936	27.797	46,4%	25,1%	16,2%	12,3%
1947	22.344	76,9%	5,8%	17,0%	0,3%
1961	28.119	—	—	—	—
1971	33.100	90,0%	2,0%	8,0%	0,0%

Πηγή: *Emile Kolodny*, La population des îles de la Grèce, Aix-en-Provence, 1974, Τόμ. II, σ. 535.

ΠΙΝΑΚΑΣ VI

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΕΝΕΡΓΟΙ ΨΑΡΑΔΕΣ ΤΗΣ ΣΥΜΗΣ ΚΑΤΑ ΗΛΙΚΙΑ

Σύνολο	Μεγαλύτεροι των 50 ετών (γεννημένοι πριν το 1933)	30 - 50 ετών (γεννημένοι μεταξύ 1934 - 1953)	Νεότεροι των 30 ετών (γεννημένοι μετά το 1954)
	Ποσοστό	Ποσοστό	Ποσοστό
49*	26 53%	15 31%	8 16%

* Ο Λιμενικός Σταθμός Σύμης έχει χορηγήσει 116 επαγγελματικές άδειες αλιείας σε ισάριθμους ναυτικούς (εν ενεργεία και συνταξιούχους), που την ασκούν ή μόνο στο διάστημα των διακοπών τους στο νησί ή όλο το χρόνο.

Πηγή: Προσωπική έρευνα, εκλογικός κατάλογος ανδρών Σύμης (αναθ. έτους 1982) και Λιμενικός Σταθμός Σύμης.

ΠΙΝΑΚΑΣ VII

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΣΚΑΦΩΝ ΨΑΡΑΔΩΝ ΣΥΜΗΣ ΚΑΤΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΜΗΚΟΣ

Σύνολο	Τρεχαντήρια			Μπότες			Βάρκες		
	Μήκος	Σύνολο	%	Μήκος	Σύνολο	%	Μήκος	Σύνολο	%
52*	Κάτω από 8 μέτρα	3	12,5	Κάτω από 7 μέτρα	6	67	Κάτω από 4 μέτρα	4	21
	Πάνω από 8 μέτρα	21	87,5	Πάνω από 7 μέτρα	3	33	Πάνω από 4 μέτρα	15	79
52		24	46,0%	9	17%		19	37%	

* Τα σκάφη είναι περισσότερα (52) από τους ψαράδες (49), γιατί μερικοί διαθέτουν περισσότερα από ένα (το μεγαλύτερο χρησιμοποιείται στους πιο αποδοτικούς μήνες, από τον Απρίλη ως τα τέλη του Οκτώβρη, το μικρότερο στους υπόλοιπους μήνες).

Πηγή : Λιμενικός Σταθμός Σύμης και προσωπική έρευνα.

Από δειγματοληπτική έρευνα του 44% των αλιευτικών σκαφών των ψαράδων Σύμης προέκυψε ότι το 48%, δηλαδή 11 σκάφη, έχουν ναυπηγηθεί στη δεκαετία 1963 - 1972, ενώ το 52%, δηλαδή 12 σκάφη, στη δεκαετία 1973 - 1984 και ότι όλα έχουν ναυπηγηθεί στη Σύμη (εκτός από ένα που αγοράστηκε από δεύτερο χέρι και είναι ναυπηγημένο στη Σητεία).

Πηγή : Λιμενικός Σταθμός Σύμης.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΧ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΕΝΕΡΓΟΙ ΨΑΡΔΕΣ ΤΗΣ ΣΥΜΗΣ ΚΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΠΤΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ)

Από τους ψαράδες που ρωτήθηκαν:

Σύνολο οικονομικά ενεργών ψαράδων κατά ηλικία	Ρωτήθηκαν		Αγράμματοι		Δεν αποφοίτησαν από το Δημοτικό		Απόφοιτοι Δημοτικού		Φοίτησαν στο Γυμνάσιο		Απόφοιτοι β/τάξιν Γυμνασίου	
	Σύνολο	Ποσοστό	Σύνολο	Ποσοστό	Σύνολο	Ποσοστό	Σύνολο	Ποσοστό	Σύνολο	Ποσοστό	Σύνολο	Ποσοστό
Άνω των 50 ετών: 26	10	38%	2	20%	7	70%	1	10%	—	—	—	—
50 - 30 ετών: 15	10	67%	—	—	3	30%	4	40%	1	10%	2	20%
Κάτω των 30 ετών: 8	3	38%	—	—	—	—	2	67%	1	33%	—	—
Γενικό Σύνολο: 49	23	47%	2	8,7%	10	43,5%	7	30,4%	2	8,7%	2	8,7%

Πηγή: Προσωπική έρευνα 1984.

ΠΙΝΑΚΑΣ X

ΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΣΤΟ ΠΑΝΟΡΜΙΤΕΙΟ ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΚΑΙ ΛΥΚΕΙΟ ΣΥΜΗΣ

Έτη	Κάτοικοι	Σχολικά έτη	Αγρό.	Κορ.	Σύνολο	Παιδιά ψαράδων		Ποσοστό			
						Αγρό.	Κορ.				
1922	7.000	1923 - 1924	146	45	191	—	—	—			
		1924 - 1925	111	46	157	—	—	—			
		1925 - 1926	164	52	216	1	1	0,46%			
		1926 - 1927	209	59	268	2	2	0,75%			
		1927 - 1928	201	70	271	1	1	0,37%			
		1928 - 1929	172	71	243	1	1	0,41%			
		1929 - 1930	151	42	193	2	2	1,04%			
		1930 - 1931	131	32	163	5	1	3,68%			
1931	9.460	1931 - 1932	110	29	139	2	2	1,44%			
		1932 - 1933	87	20	107	—	—	—			
		1933 - 1934	77	21	98	—	—	—			
		1934 - 1935*	66	26	92	—	1	1,09%			
		1935 - 1936*	46	24	70	1	1	2,86%			
1936	8.182	1936 - 1937*	45	20	65	1	1	1,54%			
1941	4.147	1937 - 1944	Οι Ιταλοί διακόπτον τη λειτουργία του Πανορμίτειου Γυμνασίου								
1947	4.090	1945 - 1946	28	19	47	—	1	2,13%			
1951	4.003	1950 - 1951	103	70	173	—	3	1,73%			
1961	3.126	1960 - 1961	87	72	159	3	3	1,89%			
		1964 - 1965	Γ	63	48	111	6	1	7	6,31%	
		1965 - 1966	Λ	52	115	76	191	9	3	10	5,03%
		1966 - 1967	Γ	54	34	88	4	1	5	5,68%	
			Λ	42	96	75	171	7	3	8	4,64%
			Γ	58	37	95	3	1	4	4,21%	
			Λ	35	93	73	166	2	3	6	3,51%
					36	71	—	2	2	2	2,82%

1967 - 1968	85	69	154	3	1	4	2,60%
1968 - 1969	74	60	134	1	—	1	0,75%
1969 - 1970	66	57	123	1	1	2	1,63%
1970 - 1971	63	50	113	3	3	6	5,31%
1971 - 1972	73	62	135	2	4	6	4,44%
1972 - 1973	68	69	137	—	3	3	2,19%
1973 - 1974	68	75	143	—	4	4	2,80%
1974 - 1975	72	78	150	—	4	4	2,67%
1975 - 1976	83	77	160	—	2	2	1,25%
							<i>Ποσοστό Σημάτων Γ. - Δ.</i>
1976 - 1977	63	38	101	2	—	2	1,98%
	27	38	65	—	2	2	3,08%
1977 - 1978	72	44	116	2	—	2	1,72%
	22	40	62	—	2	2	3,25%
1978 - 1979	59	43	102	2	—	2	1,96%
	25	31	56	—	1	1	1,78%
1979 - 1980	55	36	91	5	—	5	5,49%
	18	28	46	1	—	1	2,17%
1980 - 1981	60	32	92	5	1	6	6,52%
	23	27	50	1	—	1	2,00%
1981 - 1982	61	47	108	8	2	10	9,26%
	22	24	46	1	—	1	2,17%
1982 - 1983	62	54	116	5	2	7	6,03%
	28	23	51	1	—	1	1,96%
1983 - 1984	48	45	93	2	—	2	2,15%
	31	20	51	2	1	3	5,88%
1981	2.273						

Πηγές : α) Προσωπική έρευνα στο Αρχείο του Πανομήτερου Γυμνασίου και Λυκείου Σύμης.

β) Σουτηρίων Ι. *Αγραπηγίδα*, Ο πληθυσμός της Σύμης, Σημιακά Ι (1972), σσ. 20 - 31.

γ) Στοιχεία Απογραφής 1981 Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας.

* ΣΗΜΕΙΩΣΗ : Κατά τα σχολικά έτη 1934 - 1935, 1935 - 1936 και 1936 - 1937 λειτουργήσαν μόνο οι τρεις πρώτες τάξεις του Γυμνασίου.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΙ

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΟΥ ΠΑΤΕΡΑ

1928 - 1929 (60 έτος από τη λειττοργία του Γυμνασίου)	1936 - 1937 (Τελευταίο έτος λειττοργίας πριν από το Β' παγκόσμιο πόλεμο)	1945 - 1946 (Πρώτο έτος επαναλειττοργίας μετά το Β' παγκόσμιο πόλεμο)
Σύνολο μαθητών : 243 Ποσοστό	Σύνολο μαθητών : 65 Ποσοστό	Σύνολο μαθητών : 47 Ποσοστό
Παιδιά : 1. Εμπόρων : 46 18,93%	Παιδιά : 1. Εμπόρων : 21 32,30%	Παιδιά : 1. Εμπόρων : 21 31,19%
2. Ναυτιλιών : 25 10,29%	2. Πλοιάρχων : 8 12,30%	2. Πλοιάρχων : 5 10,63%
3. Πλοιάρχων : 23 9,46%	3. Υπαλλήλων : 6 9,23%	3. Εργατών : 3 6,38%
4. Εργατών : 21 8,64%	4. Εργατών : 4 6,15%	4. Δημ/δασκάλων : 2 4,25%
5. Ιερέων : 12 4,94%	5. Ναυτιλιών : 4 6,15%	5. Επιπλοιοτών : 2 4,25%
6. Σπογγαλιέων : 11 4,52%	6. Καθηγητών : 2 3,07%	6. Ναυτιλιών : 2 4,25%
7. Υποδηματοποιών : 8 3,30%	7. Καφεπωλών : 2 3,07%	7. Αγροφυλάκων : 1 2,12%
8. Υπαλλήλων : 7 2,88%	8. Αλλέων : 1 1,53%	8. Αλλέων : 1 2,12%
9. Ευλουργών : 5 2,06%	9. Δημ/δασκάλων : 1 1,53%	9. Εργοσπιρχών : 1 2,12%
10. Γεωργών : 4 1,65%	10. Επιπλοιοτών : 1 1,53%	10. Ιερέων : 1 2,12%
11. Ιατρών : 4 1,65%	11. Ηλ/μηχανικών : 1 1,53%	11. Καπνεμπόρων : 1 2,12%
12. Καφεπωλών : 4 1,65%	12. Ιατρών : 1 1,53%	12. Καφεπωλών : 1 2,12%
13. Κουρέων : 4 1,65%	13. Κουρέων : 1 1,53%	13. Ξυλουργών : 1 2,12%
14. Κτιστών : 4 1,65%	14. Κτιστών : 1 1,53%	14. Οικοπωλών : 1 2,12%
15. Αρτοποιών : 3 1,23%	15. Μηχανουργών : 1 1,53%	15. Παιδοκόμων : 1 2,12%
16. Δημ/δασκάλων : 3 1,23%	16. Ναυπηγών : 1 1,53%	16. Ραπτών : 1 2,12%
17. Καπνεμπόρων : 3 1,23%	17. Ξυλουργών : 1 1,53%	17. Υποδηματιών : 1 2,12%
18. Ναυπηγών : 3 1,23%	18. Οικοπωλών : 1 1,53%	Ορφανά : 7 14,89%
19. Χρυσοκόων : 3 1,23%	19. Ποιμένων : 1 1,53%	
20. Αχθοφόρων : 2 0,82%	20. Ραπτών : 1 1,53%	
21. Βυρσοδευών : 2 0,82%	Ορφανά : 4 6,15%	
22. Κοσμημ/γράφων : 2 0,82%	Παιδιά Συν/χών : 1 1,53%	
23. Κτηματιών : 2 0,82%		

24. Παιδονόμων :	2	0,82%
25. Ραπτών :	2	0,82%
26. <i>Αλιέων :</i>	<i>1</i>	<i>0,41%</i>
27. Αμμοκονιαστών :	1	0,41%
28. Γανωτών :	1	0,41%
29. Γραμματέων :	1	0,41%
30. Επιλοποιών :	1	0,41%
31. Εργολάβων :	1	0,41%
32. Ζαχαροπλαστών :	1	0,41%
33. Ζωγράφων :	1	0,41%
34. Ιεροψαλτών :	1	0,41%
35. Καθηγητών :	1	0,41%
36. Καπνοκοπτών :	1	0,41%
37. Κρεοπωλών :	1	0,41%
38. Λιθοξέων :	1	0,41%
39. Μηχανικών :	1	0,41%
40. Ξυλεμπόρων :	1	0,41%
41. Παντοπωλών :	1	0,41%
42. Ποιμένων :	1	0,41%
Ορφανά :	21	8,64%

Πηγή : Τα στοιχεία συγκεντρώθηκαν από τους Γενικούς Ελέγχους του Αρχείου του Πανοριμίτειου Γυμνασίου, που φυλάσσεται στο Λύκειο Σύμης.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΙΙ

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΜΑΘΗΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΟΥ ΠΑΤΕΡΑ (1983 - 1984)

Σύνολο μαθητών Γυμνασίου : 93. Λυκείου : 51. Γενικό σύνολο μαθητών Γ.-Λ.: 144						
Παιδιά :	Στο Γυμνάσιο	Ποσο- στό	Στο Λύκειο	Ποσο- στό	Σύνολο Γ. - Λ.	Ποσοστό συ- νόλου Γ.-Λ.
1. Ναυτικών	45	48,38%	13	25,49%	58	40,27%
2. Εμπόρων	5	5,37%	4	7,84%	9	6,25%
3. Οικοδόμων	6	6,45%	1	1,96%	7	4,86%
4. Αλιέων	2	2,15%	3	5,88%	5	3,47%
5. Κτηνοτρόφων	2	2,15%	3	5,88%	5	3,47%
6. Μηχανικών	4	4,30%	1	1,96%	5	3,47%
7. Εργατών	5	5,37%	—	—	5	3,47%
8. Επιχειρηματιών	2	2,15%	2	3,92%	4	2,77%
9. Ξυλουργών	3	3,22%	—	—	3	2,08%
10. Υπαλλήλων Δ.Ε.Η.	2	2,15%	1	1,96%	3	2,08%
11. Υποδηματοποιών	1	1,07%	2	3,92%	3	2,08%
12. Δημοσ. υπαλλήλων	2	2,15%	1	1,96%	3	2,08%
13. Δημοσ. υπαλλήλων	1	1,07%	1	1,96%	2	1,38%
14. Κρεοπωλών	2	2,15%	—	—	2	1,38%
15. Σιδηρουργών	1	1,07%	1	1,96%	2	1,38%
16. Αγροτών	—	—	1	1,96%	1	0,69%
17. Αρτοποιών	1	1,07%	—	—	1	0,69%
18. Δημοδιδασκάλων	—	—	1	1,96%	1	0,69%
19. Ελαιοχρωματιστών	1	1,07%	—	—	1	0,69%
20. Επιπλοποιών	1	1,07%	—	—	1	0,69%
21. Εργοδηγών	—	—	1	1,96%	1	0,69%
22. Εστιατόρων	1	1,07%	—	—	1	0,69%
23. Ιατρών	1	1,07%	—	—	1	0,69%
24. Ιδιωτ. υπαλλήλων	—	—	1	1,96%	1	0,69%
25. Ιερέων	—	—	1	1,96%	1	0,69%
26. Καθηγητών	1	1,07%	—	—	1	0,69%
27. Μαγείρων	—	—	1	1,96%	1	0,69%
28. Ηλολιάτρων	1	1,07%	—	—	1	0,69%
29. Ποτοποιών	—	—	1	1,96%	1	0,69%
30. Υδραυλικών	—	—	1	1,96%	1	0,69%
31. Χωροφυλάκων	—	—	1	1,96%	1	0,69%
32. Εισοδηματιών	—	—	2	3,92%	2	1,38%
33. Συνταξιούχων	1	1,07%	7	13,72%	8	5,55%
34. Δεν αναγράφεται επάγγελμα πατέρα	2	2,15%	—	—	2	1,38%
Σύνολο :	93		51		144	

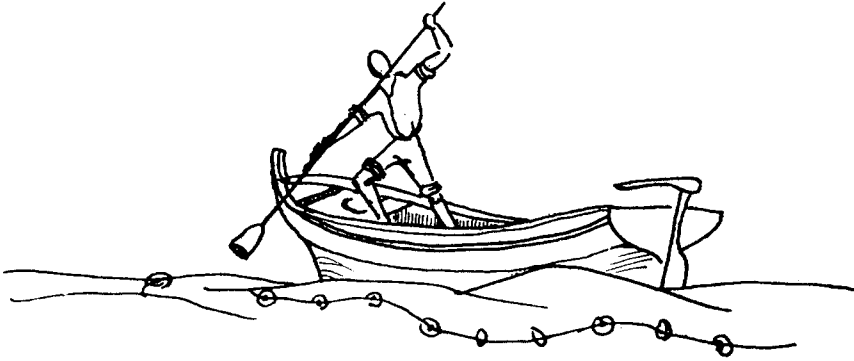
ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΤΕΣ

α)α	Επώνυμο	Όνομα	Πατρώνυμο ή όνομα συζύγου και γένος	Πατρώνυμο	Έτος γεννή- σεως	Επάγγελμα	Γυμνασιακές γνώσεις
1.	Αλεξόπουλος	Μιχαήλ	Νικόλαος	Ο Ψαράς	1905	Ψαράς	Φοίτησε μέχρι Ε' Δημ.
2.	Αλεξόπουλου	Σοφία	σύζ. Μιχαήλ το γένος Κουρ- δουμπά (Πατρού)	Ο Ψαράς	1913	Ανεπάγγελτος (κόρη, α- δελφή και σύζυγος ψαρά)	Φοίτησε μέχρι Β' Δημ.
3.	Γεωργιάς	Γεώργιος	Νικόλαος	Το τ-Τελ-λάκι	1930	Ψαράς	Φοίτησε μέχρι Δ' Δημ.
4.	Γεωργιάς	Σταύρος	Γεώργιος	Ο Πισιάς	1958	Ναυτικός και Ψαράς	Φοίτησε μέχρι Α' Γυμν.
5.	Διακοστυμιάτης	Νικήτας	Παναγιώτης	Ο Πισιάς	1910	Ψαράς	Απόφοιτος Δημοτικού
6.	Ζαχαριάς	Ιωάννης	Βασίλειος	Ναυπηγός, γιός ναυπηγού	1949	Ανεπάγγελη	Απόφοιτος Δημοτικού
7.	Καρβαϊάλη	Ελευθερία	σύζ. Νικόλα, το γένος Καϊλλά	Ο Πατρός	1928	Ανεπάγγελη (κόρη μάγειρα σε πλοία, σύζυγος πρώην σφουγγα- ρά, ναυτικού και τώρα ψαρά)	Φοίτησε μέχρι Γ' Δημ.
8.	Κουρδουμπάς	Παντελής	Μιχαήλ	Ο Πατρός	1922	Γυάλ-λάδης και τώρα εργάτης	Φοίτησε μέχρι Β' Δημ.
9.	Κουρδουμπάς	Πέτρος	Μιχαήλ	Ο Πατρός	1925	Σφουγγαράς (γυμνός δού- της) και τώρα εργάτης	Φοίτησε μέχρι Β' Δημ.
10.	Μακράκης	Μιχαήλ	Αντώνιος	Αντώνιος	1941	Α' Πλοίαρχος Ε. Ν.	Απόφ. 6/τάξιου Γυμν.
11.	Μπαλής	Νικήτας	Αναστάσιος	Ψαράς	1928	Ψαράς	Φοίτησε μέχρι Α' Δημ.
12.	Νικολίτση	Αικατερίνη	σύζ. Βασίλειου, το γένος Μανιά	Σύντροφος του συζύγου	1916	Σύντροφος του συζύγου της στη βάρκα, 20 χρόνια	Αγράμματα
13.	Νικολίτσης	Βασίλειος	Ιωάννης	Ο βασιτ-τάς	1911	Ψαράς	Φοίτησε μέχρι Α' Δημ.
14.	Παπακαλοδοφκάς	Βασίλειος	Νικόλαος	Το Κουενάκι	1907	Ψαράς - σφουγγαράς	Αγράμματος

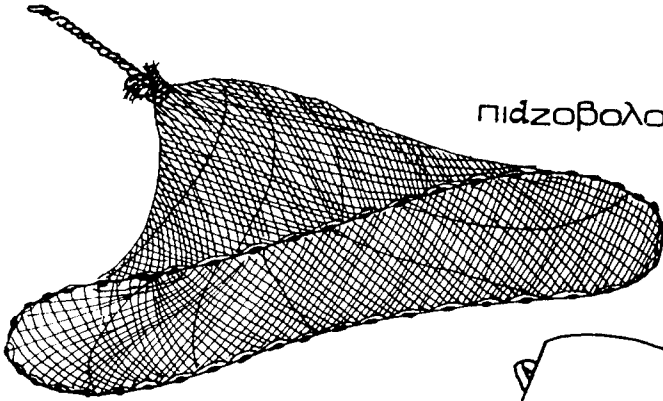
ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΙΙΙ (συνέχεια)

ΒΑΣΙΚΟΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΤΕΣ

α)α	Επόνηση	Όνομα	Πατρώνυμο ή όνομα συζύγου και γένος	Παρωνύμιο	Έτος γεννή- σεως	Επάγγελμα	Γραμματικές γνώσεις
15.	Παπακαλοδούκας	Νικήτας	Βασίλειος	Το Κουενάκι	1942	Ψαράς	Φοίτησε μέχρι Β' Δημ.
16.	Παπακαλοδούκας	Νικόλαος	Βασίλειος	Το Κουενάκι	1940	Ψαράς	Φοίτησε μέχρι Δ' Δημ.
17.	Ροδίτης	Μιχαήλ	Πέτρος	Το βορσί	1926	Γυάλ-λαυζής και τόρα ψαράς	Φοίτησε μέχρι Δ' Δημ.
18.	Τιγκίρη	Χρυσή	σύζ. Μιχαήλου, το γένος Καρα- γιάννη				
19.	Τιγκίρης	Μιχαήλος	Χριστόφορος		1903	Ανεπάγγελτη	Αγράμματη
20.	Τσαβαρή	Κόμησα	σύζ. Χαράλαμπος το γέν. Τσαβαρή		1898	Ψαράς - Σφουγγαράς	Φοίτησε μέχρι Δ' Δημ.
21.	Τσαβαρή	Χαράλαμπος	Γιάγκος		1924	Ανεπάγγελτη, κόρη και σύζυγος τσαπάν-νη	Απόφοιτη Δημοτικού
22.	Τσατ-ταλιός	Ελευθέριος	Νικόλαος		1924	Τσαπάν-νης	Αγράμματος
23.	Φωτιάρα	Δικαία	σύζ. Γαβριήλ - Μιχαήλ, το γένος Καψή		1916	Ναυτικός	Φοίτησε μέχρι Δ' Δημ.
					1932	Ανεπάγγελτη (κόρη, α- δελφή ψαράδων, σύζ. ναυτικού)	Απόφοιτη Δημοτικού
24.	Φωτιάρας	Γαβριήλ - Μιχαήλ	Ιωάννης	Η Μοχαίρα	1939	Ναυτικός το χειμώνα, ορ- γανωτής θαλάσσιων εκ- δρομών για τους τουρί- στες και ψαράς το καλο- καίρι	Φοίτησε μέχρι Α' Γυμν.

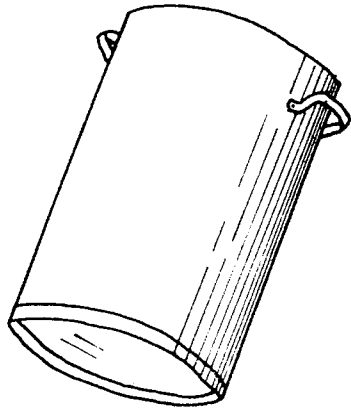


βολακτηρα

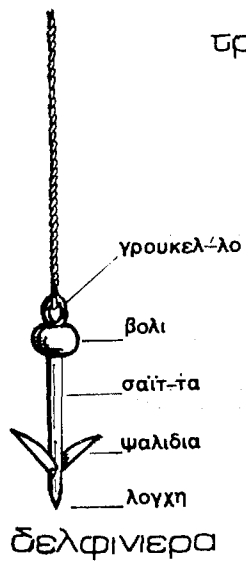
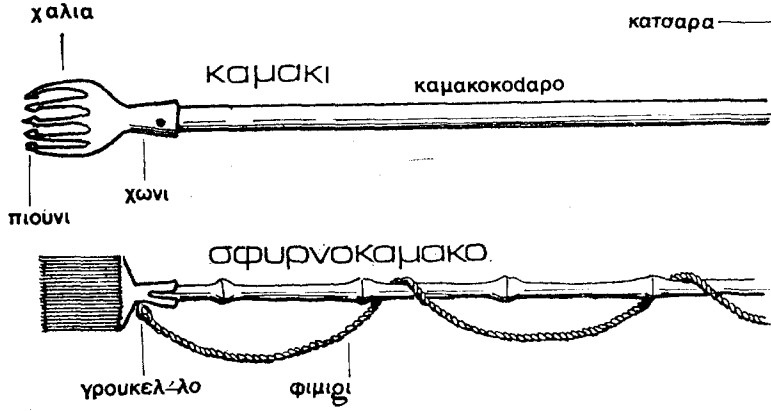


ριζοβολος

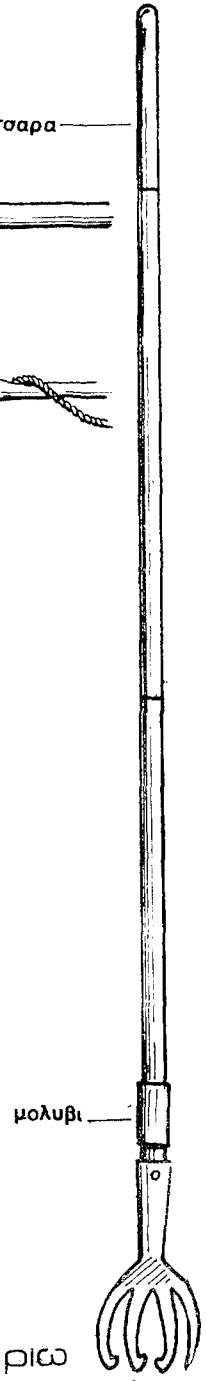
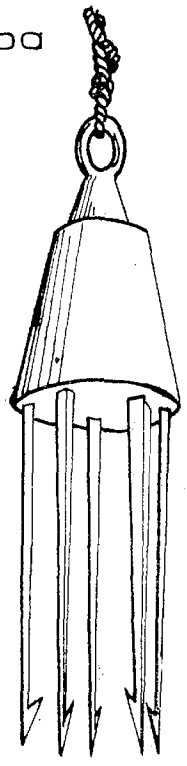
γαλαζα



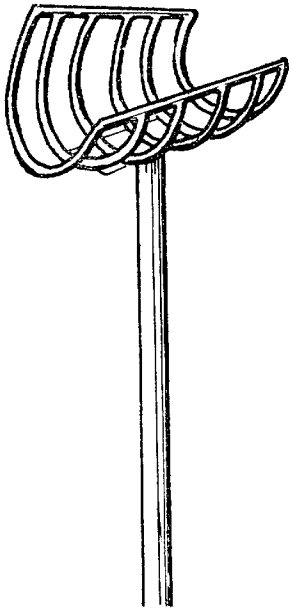
ΚΑΜΑΚΙΑ



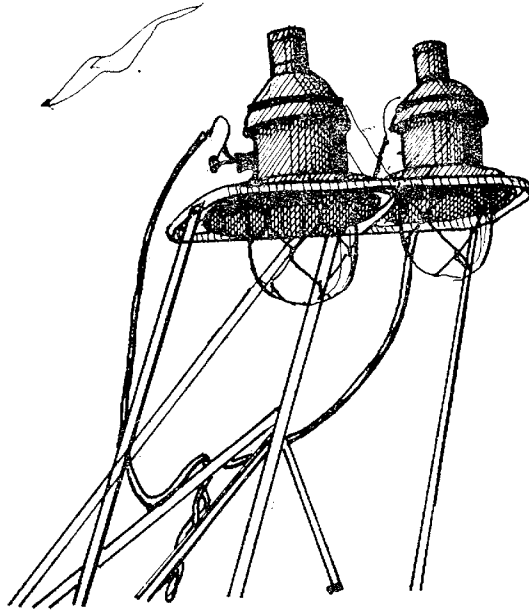
τρυπητηρα



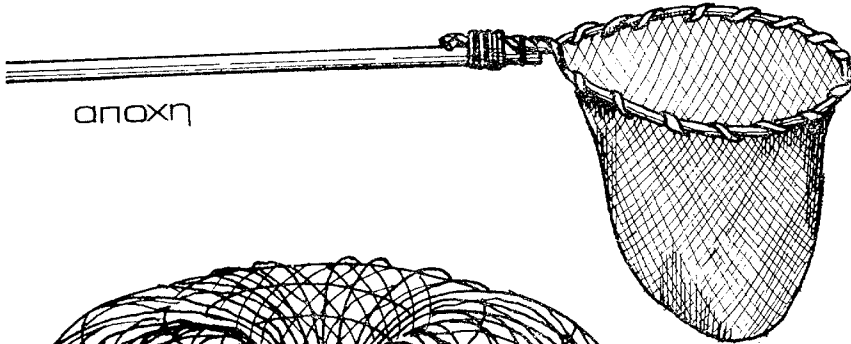
καμακα τω σφογοριω



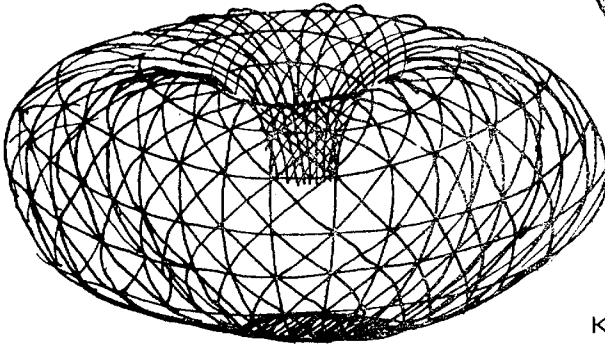
μασαλας



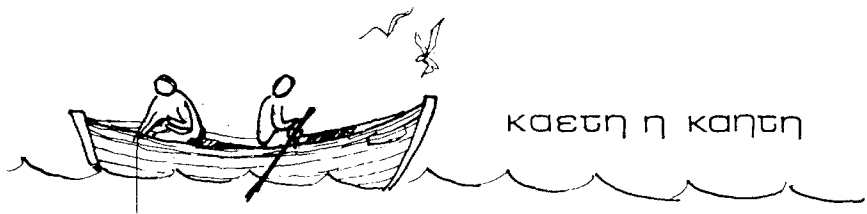
λουξι



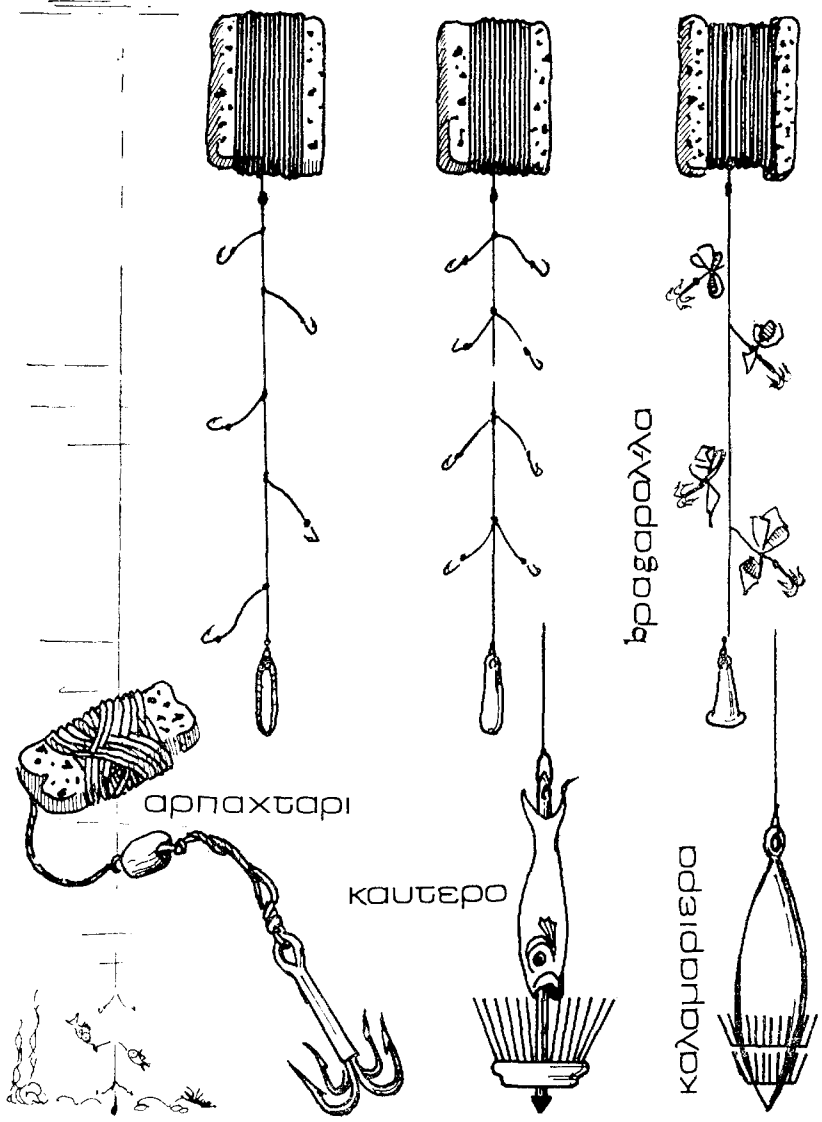
αποχη



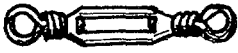
κυρτος



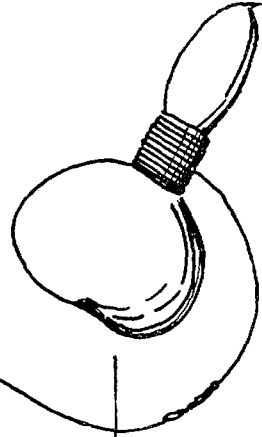
καεση η καηση



στριφταρακι



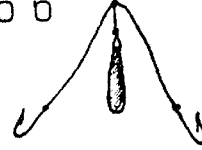
συρτη



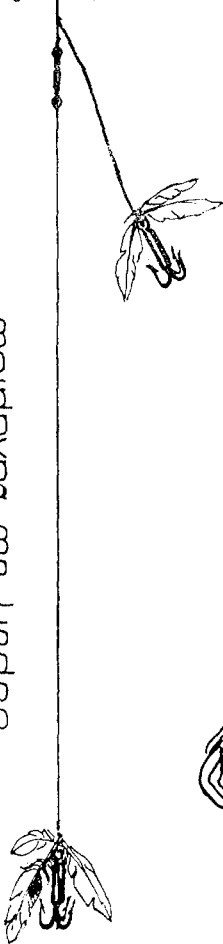
μολυβι συρτης



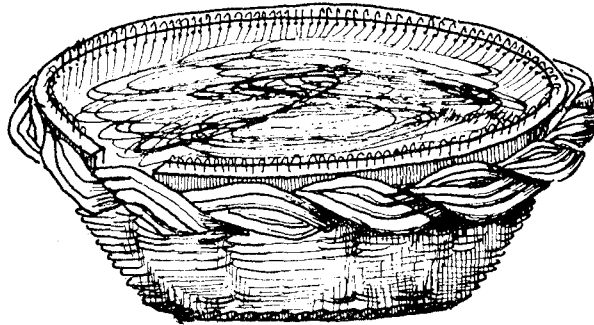
δισιατρο η
συρτη τω σκαριω

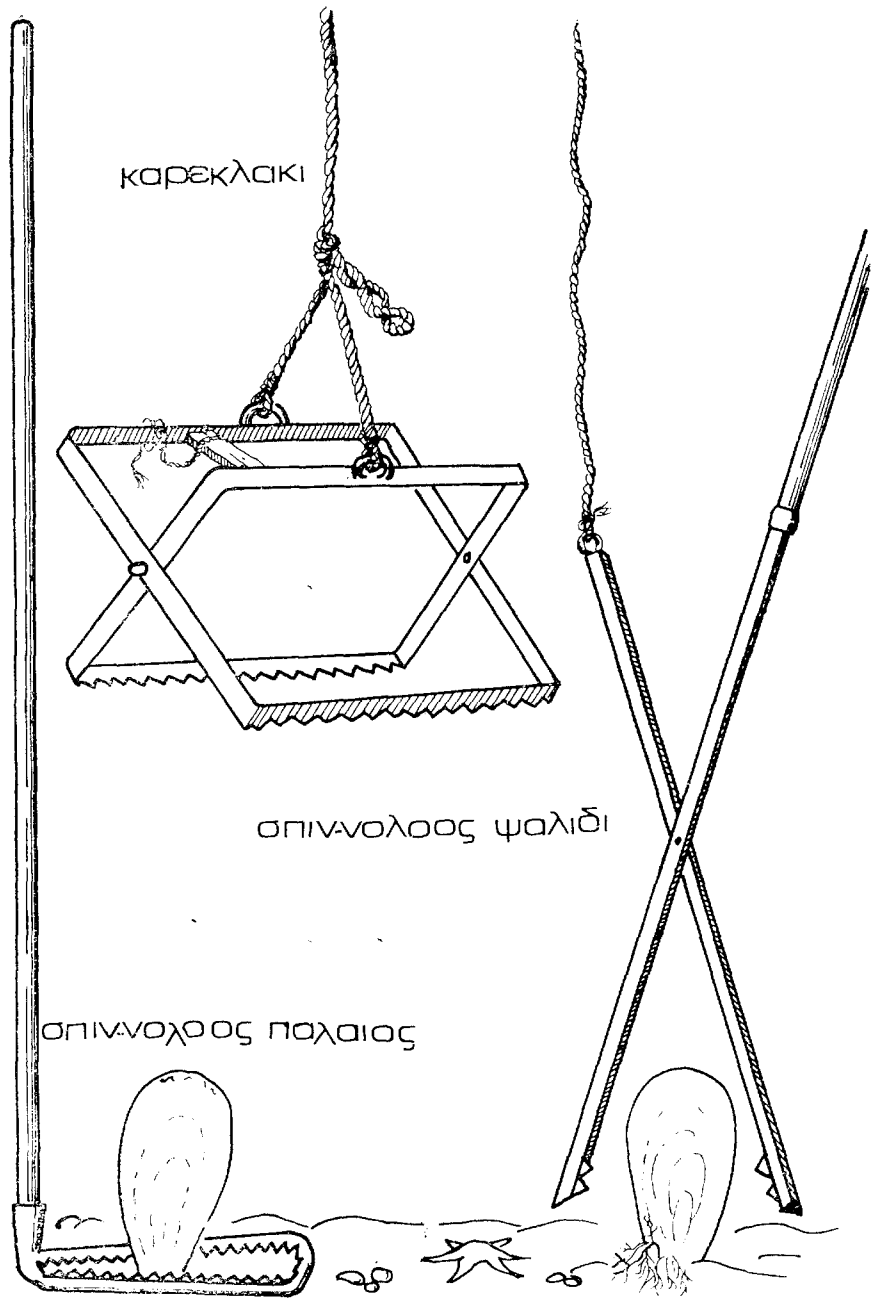


συρτη τω βαλαριω



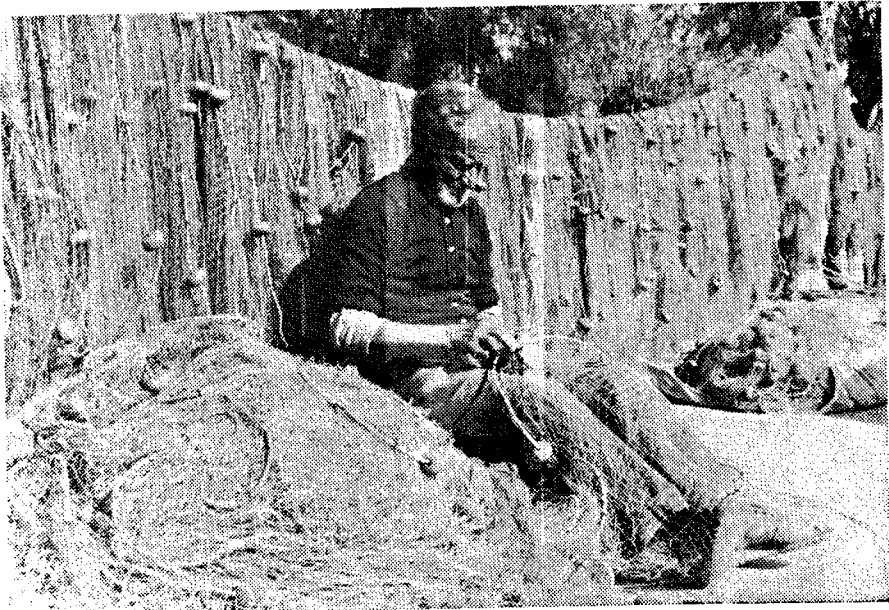
παρααδι στο γορδινο







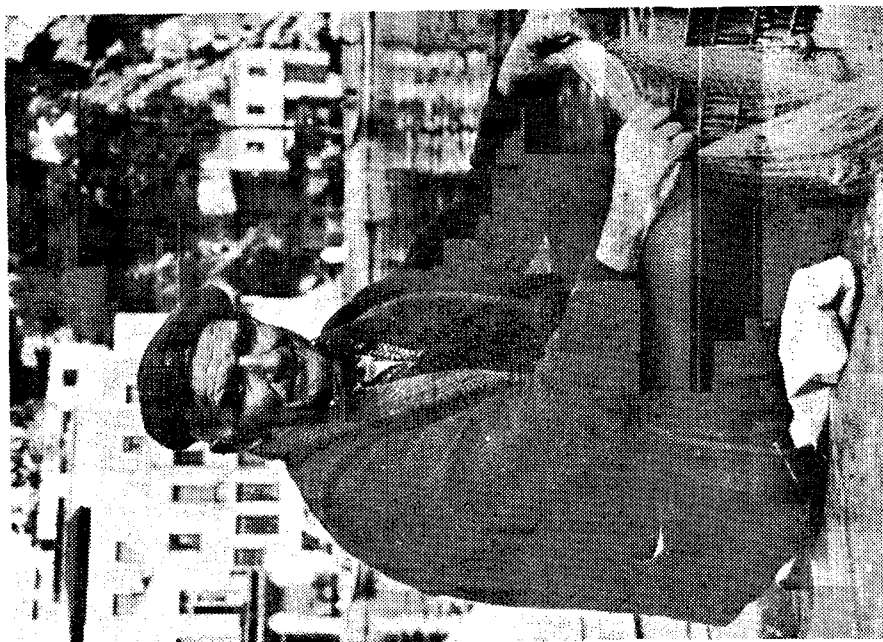
Μιχάλης Ν. Αλεξόπουλος (Ψαράς)



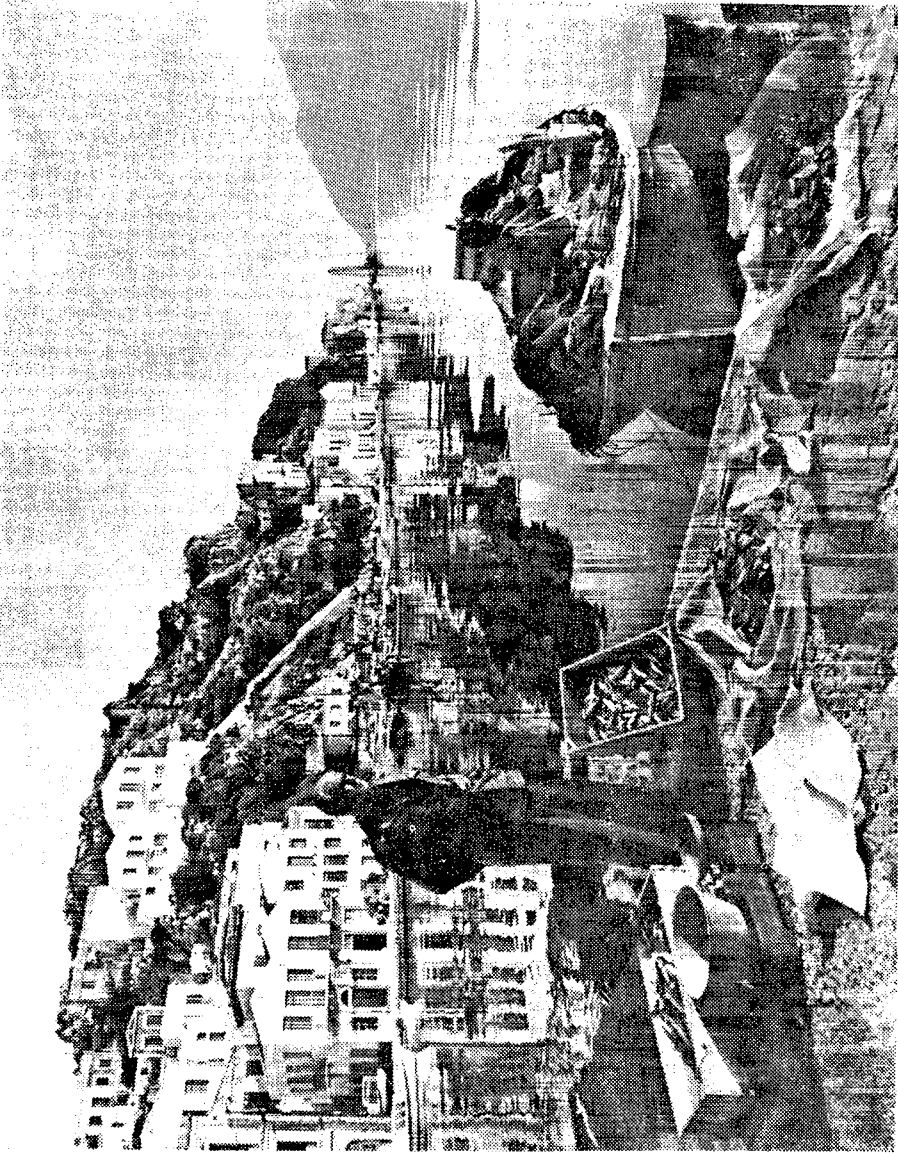
Βασίλης Ν. Παπακαλοδούκας (Ψαράς, διχτυάρης)



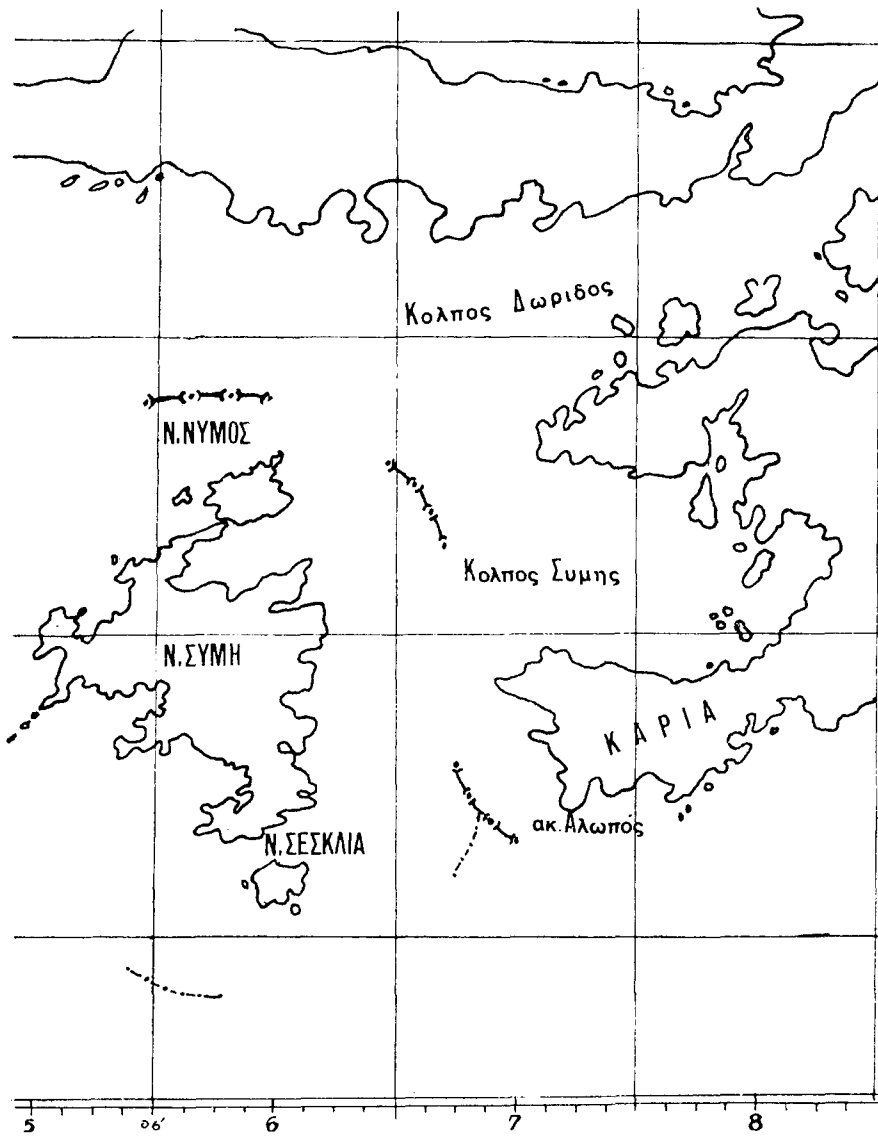
Νικόλας Β. Παπακαλοδούκας
(Ψαράς, διχτυάρης)



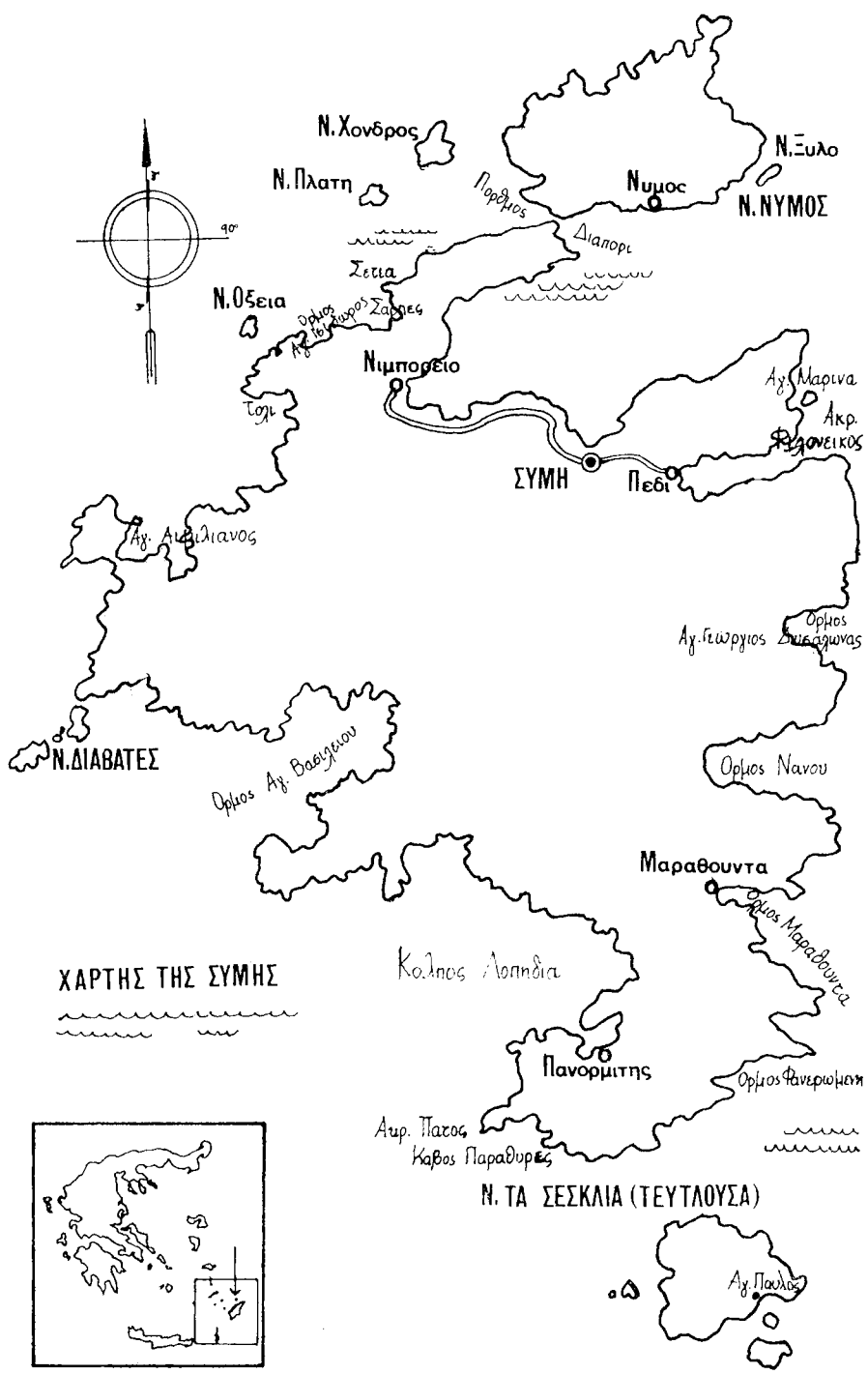
Νικήτας Π. Διακοσταμάτης
(Ψαράς, διχτυάρης - παραγαδιάρης)



Άποψη του Λιμανιού της Σύμης. Στη φωτογραφία, ο Δημήτρης Αντόνιου (Ψαρομανάβης)
και ο Νικήτας Β. Παπακαλοδοίκας (Ψαράς)



ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΗΣ



ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΗΣ

Ν. ΤΑ ΣΕΣΚΛΙΑ (ΤΕΥΤΛΟΥΣΑ)

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΑΓΑΠΗΤΙΔΗΣ Ι. ΣΩΤΗΡΙΟΣ, *Κοινωνική Οικονομική*, τόμος Α', Αθήναι 1971.
- *Ο πληθυσμός της Σύμης*, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 20 - 31.
 - *Θεσμοί και εξελίξεις εις την Σύμην κατά την περίοδον της αζμής της*, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 17 - 32.
 - *Η οικονομική οργάνωση των σπογγαλιεντικών συγκροτημάτων. Ειδικότερα στη Σύμη*, Συμαϊκά, 3 (1977), σσ. 180 - 203.
- ΑΣΔΡΑΧΑΣ Ι. ΣΠΥΡΟΣ, *Ζητήματα Ιστορίας*, Αθήνα 1983.
- ΒΑΓΙΑΚΑΚΟΣ ΔΙΚΑΙΟΣ, *Γλωσσική Βιβλιογραφία των ετών 1971 - 1977*, Λεξικογραφικών Δελτίων της Ακαδημίας Αθηνών, 13 (1978), σσ. 83 - 226.
- ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, *Συμαϊκά αρχοντικά από την αζμή της Σύμης*, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 33 - 58.
- ΒΕΡΓΩΤΗΣ Θ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ, *Η Εκπαίδευσις εις την Σύμην*, Ρόδος 1968.
- *Περί την Ιστορίαν του Αναγνωστηρίου Σύμης «Η Αίγλη»*, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 123 - 138.
 - *Η Υγειονομική και Φαρμακευτική Περίθαλψη στη Σύμη (Κατά τον Κώδικα 24 του Ιστορικού Αρχείου της Δωδεκανήσου)*, Συμαϊκά, 4 (1984), σσ. 37 - 46.
- ΒΟΥΤΥΡΑ Ι. Σ., *Λεξικόν Ιστορίας και Γεωγραφίας*, τόμος Ζ', εν Κωνσταντινουπόλει 1889.
- ΓΕΩΡΓΙΑ - ΒΟΛΟΝΑΚΗ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ, *Συμαϊκά δικαιοπρακτικά έγγραφα του 18ου αιώνα*, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 200 - 245.
- ΓΟΥΡΓΙΩΤΗ Γ. ΛΕΝΑ, *Οι παλαιοί ψαράδες του Πηραιού*, έκδοσις περιοδικού «Σπαρμός», Λάρισα 1977.
- ΓΡΗΓΟΡΟΠΟΥΛΟΣ Σ. ΜΙΧΑΗΛ, *Η νήσος Σύμη*, Έκδοσις δευτέρα, Αθήνησιν 1877.
- ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ Φ. ΑΡΤΕΜΙΣ, *Ιστορικές και επιστημονικές θεμελιώσεις της Κοινωνιολογίας*, Αθήνα 1979.
- ΕΥΑΓΓΕΛΙΔΗΣ ΤΡΥΦΩΝ, *Η Παιδεία επί Τουρκοκρατίας. Ελληνικά σχολεία από της αλώσεως (1453) μέχρι Καποδιστρίου (1831)*. Τόμος Β', Αθήναι 1936.
- ΖΑΧΑΡΙΟΥ Β. ΚΩΣΤΗΣ, *Συμαϊκή εθιμογραφία — Από τα Δωδεκάμηρα (εικόρες, στιγμιότυπα, βιώματα)*, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 210 - 222.
- *Συμαϊκή εθιμογραφία — Από τις Αποκριές (εικόρες, στιγμιότυπα, βιώματα)*, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 265 - 286.
- ΖΟΥΡΟΥΔΗΣ Ι. ΓΕΩΡΓΙΟΣ, *Η ναντηγική στη Σύμη*, Συμαϊκά 2 (1974), σσ. 157 - 186.
- ΘΩΜΑΪΔΗΣ ΞΕΝΟΦΩΝ, *Διερεύνησις των θεσμών κοινής προστασίας από της αρχαιότητος μέχρι της Επανάστασεως του 1821 εις τον ελληνικόν χώροον*, Αθήναι 1972.
- ΚΑΠΙΝΟΥΛΛΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ, *Ο θεσμός της Δημογεροντίας στη Σύμη την περίοδο της Ξερισκής Κυριαρχίας*, Συμαϊκά, 4 (1984), σσ. 13 - 36.

- ΚΑΡΑΒΟΚΥΡΟΣ ΜΙΑΤΙΑΔΗΣ, *Των Σποράδων νήσων τα δίκαια και προνόμια*, Εκκλησιαστική Αλήθεια, 32 (1912).
- ΚΑΡΑΝΑΣΤΑΣΗΣ Μ. ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ, *Μερικά συντακτικά φαινόμενα του συμαϊκού ιδιώματος*, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 126 - 129.
- *Η Σύμη κατά τις απόψεις του Γλωσσικού 'Ατλαντα της Μεσογείου*, Συμαϊκά, 3 (1977), σσ. 100 - 108.
- ΚΑΡΑΝΙΚΟΛΑΣ Σ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ, *Κατάλογος Χειρογράφων προερχομένων εκ της Σχολής Σύμης*, Ελληνικά, 23 (1970), σσ. 38 - 56.
- *Ένα άγνωστο χειρόγραφο της ανέκδοτης «Φυσικής» Βενιαμίν του Λεσβίου*, Δωδεκανησιακόν Αρχεῖον, 5 (1970), σσ. 43 - 53.
- *Νότιες Σποράδες — Σελίδες από την ιστορία των προνομίων τους*, Παρνασσός, ΙΓ' (1971), τ. 3, σ. 423 κ.εξ.
- *Ο μύθος της Πρόκνης σε μαθηματάριο από την Σχολήν Σύμης*, Παρνασσός, τ. 14, αριθ. 1 (1972), σσ. 86 - 95.
- *Το Πανομοίτειον Γυμνάσιον Σύμης*. Μέρος Α', Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 67 - 103' Μέρος Β', Συμαϊκά 2 (1974), σσ. 59 - 97.
- *Αρχαϊσμοί στο συμαϊκό γλωσσικό ιδίωμα*. Συμαϊκά, 3 (1977), σσ. 57 - 99.
- *Παροιμίες και Φράσεις από τη Σύμη*, Αθήναι 1980.
- ΚΑΡΑΝΙΚΟΛΑΣ ΑΛ. ΣΩΤΗΡΙΟΣ, *Παρωνύμια και σκωπτικά ονόματα εν Σύμη (Τα παραβόγια)*, Δωδεκανησιακόν Αρχεῖον, 3 (1958), σσ. 134 - 176.
- *Τα σεβάσματα της λατρείας των Συμαίων*, τόμος Α', Αθήναι 1962.
- ΚΑΤΣΙΚΗ Β. ΑΝΤΑ, *Χαρακτηριστικά Φωνητικά Φαινόμενα του Συμαϊκού Γλωσσικού Ιδιώματος*, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 105 - 125.
- ΚΙΝΔΥΝΗΣ Α., *Η ιατρική αμοιβή από αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι σήμερα*, Σύρος 1907.
- ΚΛΑΔΑΚΗΣ Φ. ΝΙΚΗΤΑΣ, *Η γυναικοκρατία στη Σύμη*, στην Ανθολογία Κωνσταντή Άννυς, Αναμνήσεις από τη Σύμη, τόμος Α', Αθήνα (1968), σσ. 136 - 141.
- ΚΛΑΔΑΚΗΣ Ν. ΠΕΤΡΟΣ, *Το προνομιακόν καθεστώς εν Σύμη. Αγώνες και θυσίαι των κατοίκων της*, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 5 - 16.
- ΚΟΝΤΟΣΟΠΟΥΛΟΣ Γ. ΝΙΚΟΛΑΟΣ, *Το γλωσσικόν ιδίωμα της Αλικαρνασσού Μικράς Ασίας*, Αθηνά, 62 (1958), σσ. 248 - 319.
- *Παρατηρήσεις εις την διάλεκτον της Δυτικής Κρήτης*, Αθηνά, 63 (1959), σσ. 319 - 335.
- ΛΕΥΚΑΔΙΤΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ, *Το ψάρεμα στα ελληνικά ακρογμάλια. Τα σύνεργα. Οι τρόποι. Τα ψάρια*, Αθήνα 1941.
- ΛΟΥΚΑΤΟΣ Σ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, *Εισαγωγή στήν Ελληνική Λαογραφία*, Αθήνα 1977.
- ΜΕΓΑΣ Α. ΓΕΩΡΓΙΟΣ, *Ζητήματα ελληνικής λαογραφίας*, τεύχος Α', Αθήναι 1939.
- *Ελληνικά εορταί και έθιμα της λαϊκής λατρείας*, Αθήναι 1956 (Φωτοανατύπωση 1976).
- *Η λαϊκή κατοικία της Δωδεκανήσου*, Λαογραφία, 26 (1969), σσ. 203 - 264 (πρώτη δημοσίευση στο συλλογικό έργο «Η Δωδεκάνησος», τ. Β', Αθήναι 1949).
- ΜΕΡΑΚΛΗΣ Γ. ΜΙΧΑΗΛΣ, *Βιβλιοκρισία του Β' τόμου των Συμαϊκόν*, Λαογραφία, 30 (1975 - 1976), σσ. 432 - 434.
- *Ο Σύγχρονος Ελληνικός Λαϊκός Πολιτισμός*, Β' Έκδοση, Αθήνα 1983.
- *Ελληνική Λαογραφία. Κοινωνική Συγκρότηση*, Αθήνα 1984.
- ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ - ΝΟΥΦΑΡΟΣ ΜΙΧΑΗΛ, *Καρπαθιακά Μνημεία Γ'*, Ιστορία της νήσου Καρπάθου, τεύχος 4, Αθήναι 1949.

- ΜΠΑΜΠΙΝΙΩΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, *Θεωρητική Γλωσσολογία*, Αθήναι 1980.
- ΟΙΚΟΝΟΜΙΔΗΣ Β. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, *Η Γελλώ εις την ελληνικήν και ρουμανικήν λαογραφίαν*, Λαογραφία, 30 (1975), σσ. 246 - 278.
- ΠΑΠΑΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΥ Ι. ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΟΣ, *Τοπωνύμια Σύμης*, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 32 - 66.
- ΠΟΛΙΤΟΥ - ΜΑΡΜΑΡΙΝΟΥ ΕΛΕΝΗ, *Ποίηση και γλώσσα*, ανάτ. από τον τόμο «Μνήμη Γεωργίου Ι. Κουρμούλη», Αθήναι 1982.
- ΣΑΚΕΛΛΑΡΙΔΗΣ ΚΩΣΤΑΣ, *Ιστορικά έγγραφα Νισύρου*, Νισυριακά Χρονικά, 3 (1957), τεύχος 15.
- *Η ιστορία των προνομίων των Νοτίων Σποράδων*, Νισυριακά, 3 (1969), σσ. 142 - 229.
- ΣΑΝΤΟΡΙΝΙΟΣ ΜΙΧΑΗΛ, *Η Φιλόπτοχος Αδελφότης «Ο Χρυσόστομος»*, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 139 - 157.
- ΣΒΟΡΩΝΟΣ Γ. ΝΙΚΟΣ, *Ανάλεκτα Νεοελληνικής Ιστορίας και Ιστοριογραφίας*, Β' Έκδοση, Αθήνα 1983.
- ΣΚΕΥΟΦΥΛΑΣ Θ. ΜΙΧΑΗΛ, *Γενικά Αρχεία Σύμης*, τεύχος Α', Έγγραφα Ελληνικής Επαναστάσεως, Πειραιεύς 1940.
- ΣΚΙΑΘΙΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ, *Δημογεροντία και Δημογέροντες εν Σύμη*, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 7 - 19.
- *Η ιατροφαρμακευτική περίθαλψις εις την Σύμην κατά την περίοδον της δουλείας*, Συμαϊκά, 3 (1977), σσ. 236 - 243.
- ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΙΔΗ ΜΑΝΟΛΗ, *Νεοελληνική Γραμματική, Ιστορική Εισαγωγή*, Αθήνα 1938.
- ΧΑΒΙΑΡΑΣ ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ, *Παρθενουργείον Σύμης*, Ευρυδική Κωνσταντινουπόλεως 1871.
- *Σουλτανικά φερμάνια περί των προνομίων της νήσου Σύμης και των λοιπών Νοτίων Σποράδων*. Δελτίον της Ιστορικής και Εθνολογικής Εταιρείας της Ελλάδος, 6 (1901), σσ. 321 - 350.
- *Περί σπόγγων και σπογγαλιείας από των αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι των καθ' ημάς*, εν Αθήναις 1916.
- *Περιγραφή συμαϊκής οικίας*, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 181 - 190.
- ΧΑΒΙΑΡΑΣ Δ. ΝΙΚΗΤΑΣ, *Συμαϊκά Ανάλεκτα*, Συμαϊκά, 2 (1974), σσ. 130 - 134.
- ΧΑΡΑΛΑΜΠΙΔΟΥ Χ. ΧΡΙΣΤΙΝΑ, *Το τελικόν -ν εις το Γλωσσικόν Ιδίωμα της νήσου Σύμης*, Συμαϊκά, 1 (1972), σσ. 116 - 122.
- ΧΑΤΖΗΦΩΤΗΣ Μ. ΙΩΑΝΝΗΣ, *Το θέατρο Σύμης*, εφημερίδα Συμαϊκόν Βήμα, Αύγουστος 1962 και 15.2.1963.
- *Το χρονικό της Σχολής της Αγίας Μαρίνας Σύμης (1765-1821)*, Αθήνα 1966.
- ΧΑΤΖΙΔΑΚΙΣ Ν. ΓΕΩΡΓΙΟΣ, *Μεσαιωνικά και Νέα Ελληνικά*, τόμος Α', Αθήναι 1905, σσ. 250 - 251.
- BELL R. COLIN, *Middle Class Families, Social and Geographical Mobility*, London 1968. Reprinted 1971.
- ΒΕΘΡΟΥΛΟΥ ΙΟΑΝΝΑ, *Trikeri. Mobilité et rapports d'appartenance*, Επιθεώρηση Κοινωνικών Ερευνών, Numero Spécial, V La monographie ethnologique, 1981, σσ. 191 - 199.

- BERNARD, HARVEY RUSSEL, *Kalymnos: Economic and Cultural Change on a Greek Sponge Fishing Island*, University of Illinois, Ph. D., Anthropology (1968).
- BERNSTEIN BASIL, *Studien zur sprachlichen Sozialisation* (Sprache und Lernen, 7), Düsseldorf 1972.
- CARLSSON, G., *Social Mobility and Class Structure*, Lund 1956.
- CONTOSSOPOULOS NICOLAS, *Les points d'enquête de l'Atlas linguistique Méditerranéen en Grèce et le vocabulaire maritime d'Ièrapetra (Crète) et de Lemnos*, ἀνάτ. από το Bollettino dell'Atlante Linguistico Mediterraneo 18 - 19 (1976 - 1977), σσ. 175 - 185.
- EISLER, R., *Zur Ursprung der altchristlichen Fischer und Fischsymbolik*, A. R. W., 16 (1913).
- ERIXON SIGURD, *Urgent- Ethnological Tasks*, Ethnologia Europaea, 1 (1967), σσ. 163 - 169.
- FLOUD, J., HALSEY, A. H. and MARTIN, F. M., *Social Class and Educational Opportunity*, Heinemann, 1957.
- JANSSON SAM OWEN, *A Selected Bibliography of Sigurd Erixon's Writings on European Ethnology*, Ethnologia Europaea, 4 (1970), σσ. 229 - 243.
- KOLODNY EMILE, *La population des îles de la Grèce*, Tomes 3, Aix-en-Provence 1974.
- LAWTON DENIS, *Soziale Klasse, Sprache und Erziehung*, Düsseldorf 1970.
- LEECH GEOFFREY, *Semantics*, Penguin Books 1978.
- OEVERMANN ULRICH, *Sprache und soziale Herkunft*, Frankfurt a.M. 1972.
— *Social Class Differences in Language development* (Language and Speech, 6, Part 3), 1963.
- OIKONOMIDES B. DEM., *Yello dans les traditions des peuples hellénique et roumain*, Λαογραφία, 22 (1965), σσ. 328 - 334.
- ROHAN - CSERMAK G. DE, *La contribution erixonienne à la théorie ethnologique*, Ethnologia Europae, 2 - 3 (1968 - 1969), σσ. 11 - 17.
- SCHEFTELOWITZ J., *Das Fischsymbol im Judentum und Christentum*, A.R.W. 14 (1911).
- SLOT J. B., *Η Σύμη όπως την περιγράφουν ταξιδιώτες και γεωγράφοι*. Μετάφρ. από τα Αγγλικά Ισαβέλλας Ον. Τσαβαρή, Συμαϊκά, 3 (1977), σσ. 115 - 164.
- STEPHANOPOLI JEANNE, *Les îles de l'Égée, leurs privilèges*, Athènes 1912.
- VAYACACOS V. DIKEOS, *Le grec moderne, les dialectes néo-helléniques et le Dictionnaire Historique de la langue grecque de l'Académie d'Athènes*. Λεξικογραφικόν Δελτίον της Ακαδημίας Αθηνών, 12 Αθήναι (1972), σσ. 81 - 256.
- VOLONAKIS D. M., *The Island of Roses and Her Eleven Sisters or the Dodecanese*, έκδ. MacMillan. London 1922.

Λ Ε Ξ Ι Κ Α

- ΑΝΔΡΙΩΤΗΣ Π. Ν., *Ετυμολογικό Λεξικό της κοινής Νεοελληνικής*. Γ' έκδοση, Θεσσαλονίκη 1983.
- LIDDEL G. HENRY και SCOTT ROBERT - ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΟΥ ΜΙΧΑΗΛ, *Μέγα Λεξικόν της Ελληνικής Γλώσσης*, Αθήναι 1929.
- ΣΤΑΜΑΤΑΚΟΣ ΔΡ. ΙΩΑΝΝΗΣ, *Λεξικόν Αρχαίας Ελληνικής Γλώσσης*, Αθήναι 1949.
... *Λεξικόν της Νέας Ελληνικής Γλώσσης*, Αθήναι, τ. Α' 1949, τ. Β' 1953, τ. Γ' 1955.
- CHANTRAINE PIERRE, *Dictionnaire Étymologique de la langue grecque. histoire des mots*. Paris (Éditions Klincksieck), Tomes I, II (Α - Κ) 1968· Tome III (Λ - Π) 1974· Tome IV - 1 (Ρ - Υ) 1977· Tome IV - 2 (Φ - Ω) 1980, Terminé par O. Masson sous la direction de M. Lejeune.

ΟΙ «ΨΑΡΑΔΕΣ ΤΗΣ ΣΥΜΗΣ» ΤΥΠΩΘΗ-
ΚΑΝ ΤΗΝ ΑΝΟΙΞΗ ΤΟΥ 1986, ΣΤΟ ΤΥΠΟ-
ΓΡΑΦΕΙΟ ΛΕΥΤΕΡΗ ΡΗΓΑ (ΟΔΟΣ ΓΕΡΑ-
ΝΙΟΥ 13, ΑΘΗΝΑ, ΤΗΛ. 52.49.792), ΤΟ
ΕΞΩΦΥΛΛΟ, ΤΑ ΣΧΕΔΙΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΧΑΡ-
ΤΕΣ, ΦΙΛΟΤΕΧΝΗΣΕ Η ΕΥΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙ-
ΔΗ. Η ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΤΟΥ ΛΙΜΑΝΙΟΥ ΤΗΣ
ΣΥΜΗΣ ΚΑΙ Η ΔΕΥΤΕΡΗ ΤΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ
185, ΕΙΝΑΙ ΤΟΥ ΝΙΚΟΥ ΚΑΣΕΡΗ. ΟΙ
ΑΛΛΕΣ ΤΡΕΙΣ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΕΙΝΑΙ ΤΟΥ
ΣΩΤΗΡΗ ΑΛΕΞΟΠΟΥΛΟΥ.