



## ΣΤΟΥΣ ΜΥΛΟΥΣ ΚΥΠΑΡΙΣΣΙΑΣ

# "Ο ΠΑΛΙΟΣ ΝΕΡΟΜΥΛΟΣ"

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΜΠΑΣΓΙΟΥΡΑΚΗΣ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ANNA ΚΑΛΑΪΤΖΗ

Οι καλοί μας φίλοι, ο **Νίκος Ιμιρζιάδης** και η **Τζίμα** μας μιλούν με ενθουσιασμό. Αναπτύσσουν τα σχέδιά τους για την αναστήλωση και αξιοποίηση του παλιού νερόμυλου που απέκτησαν στους Μύλους. Χειμώνας του 2011 στην **Κυπαρισσία**, την ιστορική και πανέμορφη πόλη της Μεσσηνίας. Το διπλανό χωριό των **Μύλων** δεν πήρε την ονομασία του τυχαία. Γιατί κάποτε, στη μεγάλη ρεματιά που κατεβαίνει από τα

όρη της Κυπαρισσίας, λειτουργούσαν 10 νερόμυλοι στη σειρά. Τελευταίος σε λειτουργία παρέμεινε ο 10<sup>ος</sup> μύλος, του **Μαυρογένη** ή **Κατσαπρόκου**. Ο μύλος ξεκίνησε να δουλεύει πριν από το **1850** και συνέχισε ως το **1974**. Τότε ο Δήμος Κυπαρισσίας αποζημίωσε τον μυλωνά και πήρε το νερό για να συμπληρώσει την υδροδότηση της πόλης. Στην υπερωιωνόβια ζωή του ο «Παλιός Νερόμυλος» είδε και πέρασε πολλά.

Στην γερμανική κατοχή ήταν στέκι αντιστασιακών και αργότερα ανταρτών. Για πολλά χρόνια λειτούργησε ως ταβέρνα, ήταν ακόμα όμως ψιλικατζίδικο, μπακαλικάκι και καφενείο. Εκεί σταματούσαν και πολλοί περαστικοί, που με τα άλογά τους ή πεζοί συνέχιζαν για τα χωριά. Επιθυμητό στέκι ήταν ο μύλος για τους στρατοκόπους της εποχής, ξενύχτηδες Κυπαρισσιώτες και εκδρομείς, που έφταναν ξημερώματα στον μύλο για να ακούσουν το

τραγούδι των αποδονιών. Με τέτοιες ωραίες διηγήσεις για το παρελθόν του μύλου συνόδευαν την ξενάγησή τους ο Νίκος και η Τζίμα. Τους ακούγαμε και προσπαθούσαμε να φανταστούμε, να βάλουμε τον εαυτό μας στα γεγονότα και στο κλίμα της εποχής...

Κοντά στα τέλη του φετινού Ιούνη επιστρέψαμε στην Κυπαρισσία. Τούτη τη φορά δεν ήμασταν μόνοι. Συνοδεύαμε σε μια τριήμερη εκδρομή τα μέλη του ομίλου των «**Ελλήνων Περιηγητών**». Η Τζίμα και ο Νίκος έρχονταν από την Αθήνα ειδικά για μας. Το πρώτο που μας αναγέλλουν είναι η λειτουργία του μύλου.

*-Θα έχετε την ευκαιρία να τον δείτε σε ηλικία νηπιακή. Ξεκίνησε να δουλεύει στις 1 του Ιούνη, είναι μόλις 20 ημερών.*

Με το χαμήλωμα του ήλιου στην περιοχή της Κυπαρισσίας παίρνει να δροσίζει. Στο εσωτερικό του μύλου όμως είναι

εντονότερη η αίσθηση της δροσιάς. Βοηθάνε σ' αυτό οι παλιοί πέτρινοι τοίχοι, που διασώθηκαν με πάχος 60 εκατοστών. Μα και σ' όλο το κτίσμα η ανακατασκευή έγινε με απόλυτο σεβασμό. Η μελέτη εκπονήθηκε από την αρχιτέκτονα **Αρετή Ροπαλίδου**. Ωστόσο, το θαυμάσιο τελικό αποτέλεσμα στην τοικοποιία, και σε κάθε φινιρίσμα του μύλου οφείλεται στον άριστο ντόπιο πολυτεχνίτη και φίλο της οικογένειας **Δημήτρη Παναγιωτακόπουλο**, τον πασίγνωστο **Ντουβίτσα**. Που χρησιμοποίησε όλες τις παραδοσιακές τεχνικές, καθώς και τα παλιά αυθεντικά υλικά. Σώθηκε ακόμα και ο υδατόπυργος, η «**κρέμαση**» δηλαδή, ενώ το «**βαγένι**» αντικαταστάθηκε και ντύθηκε με ξύλο. Η στέγη ανακατασκευάστηκε από την αρχή, με παλιά κεραμίδια εξωτερικά και υπέροχη καλαμωτή εσωτερικά.



Επάνω: Ο νερόμυλος σε λειτουργία με παρόντα όλα τα παραδοσιακά σκεύη και εργαλεία.

Οι επεμβάσεις όμως δεν σταμάτησαν εδώ. Για την διαφύλαξη της αυθεντικής ταυτότητας κατασκευάστηκαν μέχρι και σιδερένιες κλειδαριές, κλειδιά και «**τσεμπερέκια**», δηλαδή πόμολα για το μύλο. Η γούρνα καθαρίστηκε και επισκευάστηκε.



Απέναντι σελίδα: Ο Παλιός Νερόμυλος, κατασκευασμένος πριν το 1850, ξαναζεί. Έξοχα αναπλασμένος σύμφωνα με τα παλιά πρότυπα, φιλοδοξεί ν' αναβιώσει με την λειτουργία του το υπέροχο παρελθόν του τόπου.

Δίπλα: Ο Νάσος Σμέρδης, εκπαιδευμένος ήδη κατάλληλα, είναι ο νέος μυλωνάς του Παλιού Νερόμυλου.





Όλα τα ξύλινα μέρη, που ήταν σκοροφαγωμένα από τα χρόνια, απομακρύνθηκαν και στη θέση τους τοποθετήθηκαν πιστά αντίγραφα, κατασκευασμένα από ντόπιο μαραγκό. Αν και αλλάχθηκε το πάτωμα στο σπίτι του μυλωνά, σώθηκε το κεντρικό «πατερό», το χοντρό δοκάρι δηλαδή που συγκρατούσε όλο το πάτωμα του ορόφου. Τους εσωτερικούς χώρους και τους τοίχους κοσμούν φωτογραφίες εποχής και παλιά αντικείμενα του μύλου και του σπιτιού του μυλωνά. Εκτός από τις θαυμάσιες κατασκευές στο εσωτερικό του μύλου, εξίσου μεγάλη σημασία δόθηκε στην ανάπλαση των εξωτερικών χώρων και στο κτήμα. Στο πίσω μέρος λοιπόν δημιουργήθηκε μια πολυεπίπεδη αυλή με δάπεδο χωμάτινο, που μας χαρίζει μια πολύ ευχάριστη αμεσότητα με τη γη. Άλλοι χώροι είναι σκεπασμένοι με καλάμια.

Πέτρινες σκάλες και μικρές ξύλινες γεφυρούλες μας φέρνουν σε επικοινωνία με το εκπληκτικό κτήμα, που συνεχίζει μετά τον μύλο και καταλήγει στη ρεματιά και στην πυκνή βλάστηση του βουνού. Εδώ, μετά από πολύμηνες εργασίες, έχει αξιοποιηθεί κάθε γωνιά με την φύτευση κηπευτικών κάθε εποχής, ποικιλία βοτάνων και αρωματικών φυτών, ξινόδεντρα και πολλά ακόμη οπωροφόρα δέντρα. Επιπλέον, όλο το ποταμάκι που περιλαμβάνεται στο κτήμα, έχει με επιμέλεια καθαριστεί, ώστε να μπορούμε να απολαμβάνουμε τη δροσερή ροή του για τους 8 περίπου μήνες το χρόνο, που η κοίτη του έχει νερό.

### >> ΔΡΟΣΕΡΕΣ ΝΥΧΤΕΡΙΝΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ

Η περιδιάβασή μας στον Παλιό Νερόμυλο τελειώνει. Είναι απόλυτα

δικαιολογημένη η ομόφωνη ανακήρυξη του ως διατηρημένου μνημείου από το Κεντρικό Συμβούλιο Νεωτέρων Μνημείων, αφού αποτελεί ένα άριστο δείγμα κτιρίου της προβιομηχανικής περιόδου του τόπου. Ωστόσο, αυτό το τόσο συναρπαστικό μνημείο, δεν θα ήταν τόσο επιθυμητό και ελκυστικό, αν δεν διατηρούσε ταυτόχρονα τον ανθρώπινο

Επάνω 1: Εσωτερική ξύλινη σκάλα οδηγεί στο πατάρι του Μύλου.  
Επάνω 2: Πανέμορφος χώρος με αυθεντικά υλικά, ιδανικός για καφέ, κρασάκι ή τσιπουράκι.  
Επάνω 3: Ο ξυλόφουρνος του Μύλου, με την ιδιαίτερο ρότητα της κατασκευής, λειτουργεί όπως παλιά.  
Επάνω 4: Για τα πολλά και ποικίλα βότανα του Μύλου έχει δημιουργηθεί ένα πρωτότυπο, οικολογικό ξηραντήριο.



χαρακτήρα που είχε στις παλιότερες εποχές. Ο χαρακτήρας αυτός οφείλεται στην συνεχή παρουσία ανθρώπων, που εξακολουθούν όπως παλιά να μαζεύονται στο μύλο. Άλλοι για ν' απολαύσουν κάποιο απ' τα πολλά και εξαιρετικά γλυκά της Άννας, άλλοι για να γευτούν το θαυμάσιο τσίπουρο του **Νάσου** ή ένα ποτηράκι κρασί από ντόπιους παραγωγούς. Φέρνει το δικό του τσίπουρο ο Νάσος,

μυρωδάτο, παραδοσιακό και δυνατό. Δίπλα του αφήνει κι άλλο ένα ποτηράκι. Το περιεχόμενό του είναι στο χρώμα του μελιού.

*-Αυτό το τσίπουρο είναι παλαιωμένο σε βαρέλι. Μπορείτε να το πιείτε και σαν απεριτίφ.*

Η γεύση και το άρωμά του είναι εκπληκτικά. Ένα προϊόν στ' αλήθεια μοναδικό. Οι μοναδικότητες όμως του Παλιού Νερόμυλου δεν σταματούν εδώ.

Κάθε πιατάκι που απιθώνει ο Νάσος στο τραπέζι περιέχει κι έναν διαφορετικό τσιπουρομεζέ, με γεύση πικάντικη και πολύ ξεχωριστή. Τέτοια γεύση έχουν η άγρια αγκινάρα και το μπρόκολο τουρσί, τα κρίταμα από την ακροθαλασσιά και ο γαύρος μαρινάτος. Τη σκουτάλη παίρνουν η ποικιλία ψητών λαχανικών από το κτήμα και η ρέγκα καπνιστή. Με πρώτες ύλες από το κτήμα, μυρωδικά και κολοκυθάκια, είναι



Αριστερά:

Τα βότανα του κτήματος αποξηραίνονται παραδοσιακά και φυσικά. Άλλωστε, η συνολική φιλοσοφία λειτουργίας του Μύλου βασίζεται στις αυθεντικές, πατροπαράδοτες μεθόδους του παρελθόντος.







Στους θαυμάσιους εσωτερικούς χώρους του Μύλου, ο Νάσος Σμέρδης και η Άννα δίνουν τον καλύτερο εαυτό τους ώστε η λειτουργία και οι υπηρεσίες του Παλιού Νερόμυλου να ανταποκρίνονται στις προσδοκίες των πολυάριθμων ντόπιων και ξένων επισκεπτών.

φτιαγμένοι οι θαυμάσιοι κολοκυθοκεφτέδες. Τα πιατάκια εμφανίζονται, το ένα μετά το άλλο σταδιακά, για να μεσολαβεί κάποιος χρόνος ανάμεσα στις γεύσεις.

Στον "Παλιό Νερόμυλο" όμως δεν είμαστε μόνοι. Γεμίζουν σιγά-σιγά τα τραπεζάκια, από μεγάλες παρέες τα κεντρικά. Τα μικρά και απόμακρα προτιμούν οι ρομαντικοί. Υπάρχουν και ξένοι, Άγγλοι και Γάλλοι. Που σ' αυτή την ταπεινή, χωμάτινη αυλίτσα ζουν στιγμές όμορφες και απλές, μιας Ελλάδας αυθεντικής και

απίστευτα γοητευτικής.

Είναι η Ελλάδα που δεν περιγράφουν οι ταξιδιωτικοί οδηγοί.

-Σας κράτησα για το τέλος κάτι ξεχωριστό, λέει ο Νάσος.

Τις μέρες τούτες πιάστηκε σ' ανοικτά ένας τόννος 15 κιλών. Σκέφθηκα να τον πάρω και να τον αξιοποιήσω στο μαγαζί.

Μερικά λεπτά μετά έχουμε την τύχη να διαπιστώσουμε τους τρόπους αξιοποίησης του τόννου. Αρχικά είναι τα **τονοκεφτεδάκια**, ένα μεζεδάκι πρωτόγνωρης νοστιμιάς. Και στην συνέχεια είναι ο

**τόννος μαρινάτος**, μικρά κομματάκια που τοποθετήθηκαν σε βαζάκι,

με εξαιρετικής ποιότητας ντόπιο λάδι και ποικιλία αρωματικών φυτών.

Λίγη ώρα αργότερα, κι ενώ έχουν πια οι πικάντικες γεύσεις καταλαγιάσει, εμφανίζεται η γυναίκα του Νάσου, η Άννα.

-Εγώ ήρθα να σας γλυκάνω, ανακοινώνει στην ομήγυρη και προσφέρει τα δικά της δημιουργήματα: γαλατόπιττα, καρυδόπιττα και μια λαχταριστή ποικιλία γλυκών του κουταλιού. Είναι το συναρπαστικότερο κλείσιμο μια ξεχωριστής γευστικής εμπειρίας στον «Παλιό Νερόμυλο», στους Μύλους Κυπαρισσίας.



## >> ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΤΟΥ ΜΥΛΟΥ

Στον υπέροχα διαμορφωμένο εσωτερικό δώροφο χώρο του μύλου, εκτός από την παρακολούθηση της πολύ ενδιαφέρουσας διαδικασίας της άλεσης, έχουμε άλλη μια δυνατότητα: να ξεναγηθούμε σε μια ευρύτατη γκάμα κορυφαίας ποιότητας προϊόντων, που έχουν παραχθεί με πατροπαράδοτες σπιτικές συνταγές και αγνά υλικά της περιοχής. Μπορούμε λοιπόν να προμηθευτούμε, εκτός από το εξαιρετο αλεύρι, ποικίλα βότανα και αρωματικά φυτά, θαυμάσιες μαρμελάδες και γλυκά του κουταλιού, τα νόστιμα τουρσιά που έχουμε δοκιμάσει και τα προϊόντα της ελιάς, αρωματικά ξύδια και ποικιλία ζυμαρικών, όπως επίσης αποστάγματα και πολύ ιδιαίτερα λικέρ,

που είναι η τέχνη του μυλωνά. Σε ανάμνηση της επίσκεψής μας μπορούμε επίσης να προμηθευτούμε κάποια από τα εξαιρετης ποιότητας χρηστικά αντικείμενα, με τα λογότυπα του Παλιού Νερόμυλου. Ο Μύλος αλέθει κάθε Σαββατοκύριακο αλλά και όταν υπάρχουν πελάτες ή ομάδες επισκεπτών.

## >> ΠΑΛΙΟΣ ΝΕΡΟΜΥΛΟΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

Εκτός από την αναβίωση των πατροπαράδοτων πρακτικών και μεθόδων του παρελθόντος, ο Παλιός Νερόμυλος έχει προγραμματίσει και μια σειρά αυθεντικών εκδηλώσεων πολιτισμού. Ιδανικό περιβάλλον για αυτές τις εκδηλώσεις είναι οι υπαίθριοι χώροι στην πανέμορφη φύση του κτήματος του Μύλου.

Σ' όλη τη διάρκεια της θερινής περιόδου ντόπιοι και ξένοι θα έχουν το προνόμιο να παρευρίσκονται σε μουσικές βραδιές με ποικίλη μουσική, από παραδοσιακή μέχρι τζαζ. Υπάρχει επίσης η σκέψη να οργανωθούν λογοτεχνικά βραδινά, γευστικές δοκιμές από οινοπαραγωγούς της περιοχής, όπως επίσης γαστρονομικές εκδηλώσεις με γνωριμία και δοκιμή ντόπιων προϊόντων και συνταγών.

Την χειμερινή, βέβαια, περίοδο ο περιορισμένος εσωτερικός χώρος του μύλου δεν έχει την δυνατότητα να φιλοξενήσει πολυάριθμους επισκέπτες. Απλά, τότε οι λίγοι τυχεροί θα έχουν το προνόμιο να απολαμβάνουν το αυθεντικό περιβάλλον του Παλιού Νερόμυλου με την θαλπωρή της ξυλόσομπας και το ίδιο πάντα εκλεκτό τσιπουράκι και μεζεδάκια.

## Χρήσιμες Πληροφορίες

«Παλιός Νερόμυλος», Τηλ.: 27610 25797 & 6979778644

Διεύθυνση: Μύλοι\* Κυπαρισσίας, Τ.Κ. 24500

\*Ο οικισμός των Μύλων απέχει 2 χιλιόμετρα δυτικά της Κυπαρισσίας

## Ωράριο λειτουργίας

Η επίσκεψη του καταστήματος του Μύλου είναι από τις 10:00 π.μ. ως τις 14:30 και από τις 18:00 ως τις 23\*00. Οι επισκέπτες στο Καφέ και στο Ουζερί μπορούν να παραμείνουν μέχρι αργά.

Δεξιά: Στον χώρο του Παλιού Μύλου, εκτός από την παρακολούθηση της διαδικασίας της άλεσης, μπορούμε να προμηθευτούμε προϊόντα κορυφαίας ποιότητας.

