



Με αφορμή τη συμπλήρωση 200 ετών από την Ελληνική Επανάσταση του 1821, μπορείτε να διαβάσετε μια εκτενή αναφορά στη μέγιστη συνεισφορά του Μαυριλίου στον αγώνα των Ελλήνων κατά των Τούρκων μέσα από την εργασία του Ηλία Σπυρόπουλου που παρουσιάστηκε σε συνέδριο Φθιωτικής Ιστορίας και Λαογραφίας στη Λαμία.

«ΝΑΙ – Καυχώμαι διότι εγεννήθην επί του Τυμφρηστού και ανέπνευσα εκεί τον αέρα της Ελευθερίας»

Το πανέμορφο χωριό Μαυρίλιο που το αγκαλιάζουν ατέλειωτοι βαθυπράσινοι λόγγοι με τα άφθονα νερά του, τα οδόδροσα περιβόλια του τα γραφικά σπίτια του, τους λιγοστούς σήμερα κατοίκους του, δεν θα ήταν κάτι το ξεχωριστό στο ανθολόγιο των όμορφων Ελληνικών χωριών, σε τίποτα δε θα ξεχώριζε, αν δεν υπήρχε η σπάνια, η ιδιαίτερη συνεισφορά του στον ένδοξο αγώνα του '21.

Διότι το χωριό αυτό υπήρξε το εργαστήρι της πολεμικής ύλης, του μπαρουτιού, το εργαστήρι της φωτιάς που κατέκαψε τον τύραννο και χάρισε λευτεριά στον τόπο.

Οι περασμένες γενεές με σεβασμό μιλούσαν για το Μαυρίλιο, αφού στον τόπο αυτό και μόνο σ' αυτόν και πουθενά αλλού σ' όλη την περιοχή της Ρούμελης, ως την Αττική, τη Θεσσαλία, την Ήπειρο, τα νησιά δεν λειτούργησαν ποτέ μπαρουτόμυλοι, ως τα μαυριλιώτικα μπαρουτσίδικα όπως αποδίδονται στην τοπική προφορά. Για πάνω από δύο αιώνες μαστόρεψαν την καλή μπαρούτη (τη μαύρη ύλη), όπως αναφέρεται σε κρυπτογραφική ονομασία.

Μ' αυτή γέμιζαν τα καριοφίλια τους και τις πιστόλες τους, τα κανόνια τους, οι ξεσηκωμένοι για λευτεριά σκλάβοι. Δεν υπήρξε μόνο πρώτη ύλη για τον απελευθερωτικό αγώνα, το μπαρούτι, ήταν πόρος ζωής, ήταν πλούτος και για τους παραγωγούς και για όλο το χωριό.

Σήμερα κανένα σημάδι δεν απομένει από τα ένδοξα και πρωτότυπα εκείνα εργαστήρια. Ένας – δύο ηλικιωμένοι 90ηδες και πλέον θυμούνται κάποιες θέσεις μπαρουτόμυλων στην ήμερη ρεματιά που ξεκινάει από το Κεφαλόβρυσο της Γκούρας. Αν σε ωθήσει η έντονη περιέργεια και ανασκαλέψεις υπομονητικά κάτω από πυκνά και χοντρά βότα, στη ρίζα ενός πλάτανου ή καστανιάς, ίσως βρεις κάποιες μαύρες πέτρες ή ένα σάπιο ξύλο από κάποιο χτίρι, απομεινάρια από τα τότε σύνεργά του.

Κανείς δε μιλά για τους μπαρουτόμυλους. Η λησμονιά σκέπασε εκδικητικά θα έλεγε κανείς, τα χρόνια της μπαρούτης.

Ευτυχώς και προς τιμήν του, ο τέως Δήμος Αγίου Γεωργίου Τυμφρηστού τα τελευταία χρόνια έκανε μια προσπάθεια ώστε και στην τοποθεσία να δώσει κάποια μορφή εκείνης της εποχής και να αναστηλώσει μπαρουτόμυλους σύμφωνα με σχέδια που βρέθηκαν, αλλιά και θύμηση των ελάχιστων επιζώντων υπερηλίκων.

Ήδη στη θέση του τότε κεντρικού μπαρουτόμυλου, κτίστηκε εξ' αρχής μπαρουτόμυλος, όμως κατά την ταπεινή γνώμη του ομιλούντα, το κτίσμα αυτό απέχει από την κυριακή δομή των τότε μπαρουτόμυλων.

Εκείνο που προξενεί εντύπωση στον ερευνητή των μπαρουτόμυλων του Μαυριλίου, είναι η σιωπή της επίσημης ιστορίας. Σε κανένα βιβλίο ιστορικού, χρονικόγράφου, ερευνητή, περιηγητή, δεν αναφέρεται ούτε μια λέξη γι' αυτήν την στρατηγικής σημασίας βιοτεχνία. Ιδιαίτερη απορία προξενεί το γεγονός ότι εξέχοντες Μαυριλιώτες αγωνιστές του '21, διανοούμενοι, συγγραφείς όπως οι Γεώργιος και Δημήτριος Ανιάν, που άφησαν πληροφορίες για θέματα ιστορικά, κοινωνικά ακόμα και γεωργικά, δεν άφησαν την παρμικρή πληροφορία για τούτο το μοναδικής αξίας θέμα.

Αλλιά και ο απομνηματογράφος αγωνιστής του '21 Κασομούλης που πέρασε από το Μαυρίλιο τον Οκτώβρη του 1822, δεν αναφέρει τίποτα για την παραγωγή μπαρούτης στα πολυσέλιδα «Ενθυμήματα στρατιωτικά».

Αν έλειπαν οι δύο γνωστές επιστολές του ήρωα της Αθαμάνας Θανάση Διάκου, δεν θα είχαμε κανένα γραπτό ντοκουμέντο.

Σε μια δημοσιευμένη επιστολή του που είναι άγνωστο αν και που διασώζεται, γράφει ο ήρωας της μάχης του Σπερχειού.

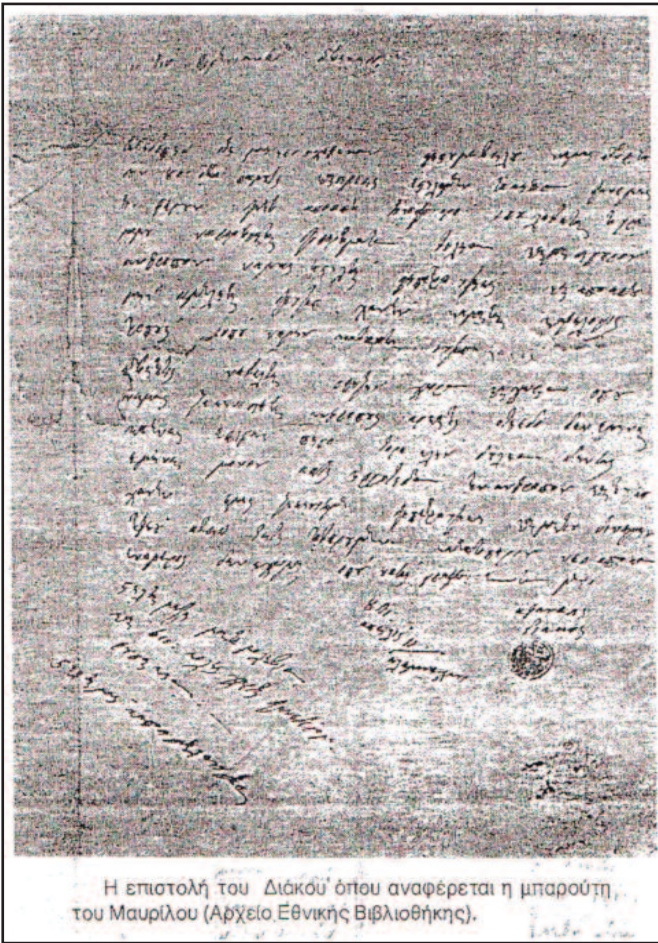
«Ο προσκυνητής προς τους άρχοντας της Λεβαδείας. Απέκρουστα Ομέρ Βρυώνην εις Πατρατζίκι, ήδη μεταβαίνω εις Λαμίαν. Αποστείλτε δυνάμεις κρατήσουν όπλα και βόλια άφθονα. Μαύρην ύλην ε-προμηθεύθην εκ Μαυριλίου».

Στα αρχεία χειρόγραφα των αγωνιστών του 21 της Εθνικής βιβλιοθήκης, σώζεται ευτυχώς η άλλη επιστολή που απευθύνει και πάλι στους έρχοντες της Λεβαδείας λίγες μέρες πριν από την Ιστορική μάχη της Αθαμάνας στην οποία γράφει: «Γράφεται ως στο πρωτότυπο».

«Τιν ευγενείαν σας προσκυνώ. Σας ηδοποιώ ότι μας υποσχέθηκαν εις στου Μαυριλίου να μας προφτάσουν 80 οκά παρούτη και σήμερα εσθίλαμεν τα άσπρα δια να μας την φέρουν, δια τούτο αποαυτού την ιδιό-δρα όπου λάβεται το γράμμα μου να φορτόσεται διοφορτόματα βόλτηα και με σίγουρον άνθρωπον να μας τα στήλται εις Πατρατζήκη και από α-φτού μην αμελήται δια τζεμπαχανές επί τούτοις βάλτε σφήξιν χώρα και χωριά όπου μας ξεκινάσετε ανθρώπους αρκετούς, ότι εδό δεν έμιννε κανένas έφυγαν ήπσου. Τόρα άλλην δαυληνάν δε σας έμιναι μόνο αφτή η φροντιδα τον ανθρώπον και του τζεπανέν. Εμής ξεκνινάσαμεν διαπρα-τατζήκη και μας τη δινανην του Θεού άθριο τρίτη τοβαρούμεν κατά το παρόν νέο από κανένα μέρος δεν έχωμεν όπου να σας γράψω ταύταμε-νο στήλται μαζί με τα μολήβια και 600 κόλτες χαρτί διαναδέσσουμε φου-σέκια στήλται μας κάμοσι μελάνι ξερί. Αθανάσις διάκος (σφραγίδα) 821 απρίλις 11 αθαμάνα Χάνι (ορθογραφία σύνταξη κλπ. όπως στο πρωτό-τυπο)».

Πρώτοι παρασκευαστές της πυρίτιδας ήταν οι Κινέζοι κατά τους 1^ο και 2^ο αιώνα μ.Χ. Αν' αυτούς πήραν την τέχνη οι Άραβες, την τελειοποίησαν και τη διέδωσαν. Οι Βυζαντινοί απ' ότι γνωρίζουμε χρησιμοποίησαν την εκρηκτική ύλη «υγρόν πυρ».

Στη Δυτ. Ευρώπη πρώτος παρασκευαστής εκρηκτ. ύλης αναφέρεται



Η επιστολή του Διάκου όπου αναφέρεται η μπαρούτη του Μαυριλίου (Αρχείο Εθνικής Βιβλιοθήκης).

ο φραγκισκανός καλόγερος Μπάκον το 1250, που την προόριζε να προκαλεί εκκωφαντικό κρότο. Κατασκευάστηκαν τηλεβόλτα όπλα, πυροβόλα κλπ. και η μορφή του πολέμου άλλαξε ριζικά με τη χρήση και διάδοση της μπαρούτης (πυρίτιδας), διότι οι πόλεμοι άρχισαν πλέον να γίνονται με πυροβόλα όπλα.

Οι πρώτοι συστηματικοί υδροκίνητοι μπαρουτόμυλοι της Ευρώπης χρονολογούνται από το 1340 μ.Χ. ενώ στη Θεσσαλονίκη λειτουργούσαν στα 1660 μπαρουτόμυλοι υδροκίνητοι από τους μεγαλύτερους της Ευρώπης που απασχολούσαν ως 300 εργάτες.

Στη Νότια Ελλάδα η Παρασκευή μπαρούτης άρχισε στα τέλη του 17^{ου} αιώνα και είναι καρπός ιστορικών συνθηκών, διότι τότε ξεφύτρωσε ο πόθος για εθνική αναγέννηση, με την απαλλογή από τη σκλαβιά. Απ' ότι είναι ιστορικά βέβαιο η παραγωγή μπαρουτιού άρχισε στη Δημητσάνα και στη Στερνίτσα Αρκαδίας το 1668, σύμφωνα με τη μαρτυρία του Βενετσάνου διοικητή Κόρνερ, στη ρεματιά του Λούσιου ποταμού της Δημητσάνας, απολύτως κατάλληλη περιοχή για να κινούνται οι μύλοι. Αργότερα άρχισαν να λειτουργούν μπαρουτόμυλοι στην Πάτρα, τη Ζήτυνα και τη Λάλα. Αποτέλεσμα των ιστορικών συνθηκών και των σχετικών αναγκών, ήταν η ίδρυση και λειτουργία των μπαρουτόμυλων του Μαυριλίου.

Ας δούμε την κατάσταση που επικρατούσε εκείνα τα χρόνια στο γύρο χώρο. Οι κάτοικοι των Αγράφων, αυτής της ιδιόμορφης και πολυκόρυφης, αλλιά και δυσπρόσιτης ορεινής περιοχής, που κυριαρχεί στην Κεντρική Ελλάδα και τη Νοτιοδυτική Θεσσαλία, αυτοί οι σκληροτράχηλοι, λιποδιαίτοι, νευροδεμένοι άνθρωποι, πατριδοπάτες και ανυπότακτοι, ποτέ δε δήλωσαν υποταγή, ούτε στους Βυζαντινούς, ούτε στους Βενετσάνους και Αρβανίτες, πολύ δε περισσότερο στους Τούρκους. Από την εποχή του Μουράτ 1446, που πρωτοπάτησε τον τόπο τους, διατήρησαν πολλά δικαιώματα, που κατακυρώθηκαν με την συνθήκη του Ταμασίου (Μάιος 1525). Πήραν προνόμια και με μικρούς φόρους δεν είχαν τον Τούρκο στο κεφάλι τους.

Αυτά τα προνόμια επεκτάθηκαν στα γύρω μέρη και όταν άρχισε να αναπτύσσεται η κλεφτουριά, οι Τούρκοι επέτρεψαν να ιδρυθούν και σ' άλλα μέρη τα αρματολίκια και οι τσιφάδες (ένοπλα τμήματα), με τους γνωστούς σ' όλους σκοπούς και στόχους. Μέσα σ' αυτή τη ζύμωση ο εξοπλισμός των αρματολών και των ασκεριών τους με όπλα και πυρίτιδα, ήταν επιτακτική υποχρέωση των ιδίων. Μόνοι τους έπρεπε με πολλές δυσκολίες να φροντίζουν γι' αυτά.

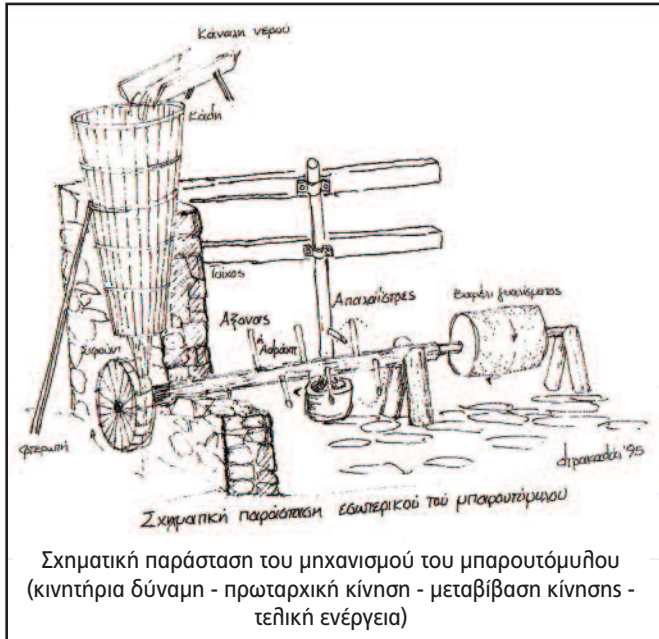
Όταν όμως το κίνημα της κλεφτουριάς φούντωσε και τ' αρματολίκια έγιναν πολλά, με συγκεκριμένους υψηλούς εθνικούς στόχους, η ανάγκη για μπαρούτι, έγινε πολύ πιεστική.

Τότε λοιπόν οι ξύπνιοι Ρωμιοί, οι Δημητσανίτες στο Μοριά καταπίστηκαν και μαστόρεψαν την ακριβή αυτή πραγματεία.

Δεν γνωρίζουμε ποιος δασκάλεψε τους γεωργούς και κτηνοτρόφους του Μαυριλίου σε τούτο το δυναμικό και κερδοφόρο επάγγελμα.

Είχε προηγηθεί η Δημητσάνα, μακριά όμως από το απόμερο τούτο χωριό του Τυμφρηστού. Μάλλον οι πολλοί μετανάστες Μαυριλιώτες στην Πόλη, έφεραν από εκεί την τέχνη και δίδαξαν τους ντόπιους να παράγουν μπαρούτη.

Με τη λογική των ιστορικών γεγονότων οδηγούμαστε στο πιθανό



Σχηματική παράσταση του μηχανισμού του μπαρουτόμυλου (κινητήρια δύναμη - πρωταρχική κίνηση - μεταβίβαση κίνησης - τελική ενέργεια)

συμπέρασμα, ότι κάπου αρχές του 1700, πηλαί στους πολλούς αλευρόμυλους και νεροτροβιές (μαντάνια), που κινητήρια δύναμη είχαν τον νερό της Γκούρας, κατασκευάστηκε και ο πρώτος, αυτοσχέδιος ατελής μπαρουτόμυλος (μπαρουτ' τσιδικο) στη λαγκαδιά μέσα στα πυκνά πλατάνια και τις λεύκες, κρυφός και αεχώριστος ανάμεσα στους άλλους μύλους και ας αφήσουμε τη φαντασία μας να τρέξει και να βρει τον τρόπο, που για πρώτη φορά γύρισε ο ξύλινος μηχανισμός του, κι έβγαλε το νέο προϊόν τη μπαρούτη. Η παράδοση δεν διέδωσε τα ονόματα των πρώτων μπαρουτ' τσιδων, μας αναφέρει όμως ότι την εποχή του Αλή-Πασά, σπουδαίοι μπαρουτ' τσιδές ήταν οι Καλέτζος και Τσιάκας. Αυτό αναφέρει και ο Δημ. Λουκόπουλος στο βιβλίο του «Στα βουνά του Κατσαντώνη», τονίζοντας, ότι ο Αλή – Πασάς δεν άκουσε με καλό αυτί την καινούργια φάμπρικα που άνοιξαν ο Μαυριλιώτες. Τους κάλεσε στα Γιάννενα και τους φυλάκισε. Όμως γρήγορα τους αποφυλάκισε, δεν γνωρίζουμε το λόγο γιατί και τους έδωσε άδεια να συνεχίσουν τη λειτουργία του μπαρουτ' τσιδικό τους.

Παράδοση, ιστορικά στοιχεία, καταγραφές της εποχής εκείνης δίδονται σε πολλά σημεία. Ως βέβαιο μπορούμε να λάβουμε ότι η παραγωγή μπαρουτιού στο Μαυρίλιο, άρχισε γύρω στα 1700, στην αρχή μάλλον, με άκρατο συνωμοτισμό, για να μη γίνει τούτο γνωστό στους Τούρκους, εφοδιάζοντας τα αρματολίκια και προετοιμάζοντας τον αγώνα για τον αργότερα ξεσηκωμό.

Σύμφωνα με δημοσίευμα του Υπουργείου Εθνικής Οικονομίας (το 1896), οι μπαρουτόμυλοι του Μαυριλίου ήταν 4, κατά την ντόπια όμως παράδοση περισσότεροι. Ο Δημ. Λουκόπουλος που αναφέρουμε, όταν πέρασε από το χωριό το 1929, αναφέρει ότι το Μαυρίλιο ήταν η δεύτερη Δημητσάνα στη Ρούμελη, ότι οι μπαρουτόμυλοι ήταν 12, στη γραμμή ο ένας κοντά στον άλλο, όλοι πλέον ερείπια, ο τόπος μαύρος μύριζε ακόμα μπαρούτη και είδε ένα κρηνί κάτι σαν γουδί, που δεν είχε ακόμα σαπίσει και μέσα σ' αυτό έτριβαν το κάρβουνο.

Τονίζει ακόμα ότι πριν την επανάσταση, το χωριό ζούσε πλούσια χάρη στην τέχνη να φτιάχνουν μπαρούτι. Και συνεχίζει.

«Θυμάμαι μικρό παιδί τους Μαυριλιώτες μπαρουτάδες, να γυρίζουν από χωριό σε χωριό με φορτωμένα στα μουλάρια την πραγματεία τους και διαλαλούσαν τη μαυριλιώτικη μπαρούτη, γιατί και αργότερα διατηρούνταν δύο – τρία εργαστήρια, μια και είχε πέραση η μπαρούτη για το κυνήγι, που γινόταν με μπροστόγεμα τουφέκια, μονόκανα και δίκανα.

Ο Μαυριλιώτης Χαράλαμπος Παπαγεωργίου στο βιβλίο του στις Πλαγιές του Τυμφρηστού αναφέρει 11 μπαρουτόμυλους που άρχιζαν από το Κεφαλόβρυσο Γκούρα και τελείωναν στη θέση Τούρνια, αναφέρονται και τα ονόματα των ιδιοκτητών με την εξής σειρά. 1. Σπύρου Τσιάκα και Κώστα Κοτόπουλου 2. Γεωργίου Ζωρόπουλου και Θεοφάνη Σκιαδόπουλου 3. Ιωάννη Σιούλα 4. Φιλίππου Τσιάκα και Ιωάννη Σταυρακάκη 5. Δημητρίου Τσιάκα 6. Γεωργίου Παπαγεωργίου και Κωνσταντή Τσιάκα 7. Γεωργάκη Τσιάκα 9. Κων/νου Σκιαδόπουλου και Γεωργίου Οικονόμου 10. Ιωάννου Σιούλα 11. Γρηγορίου και Αθανασίου Καλέντζου.

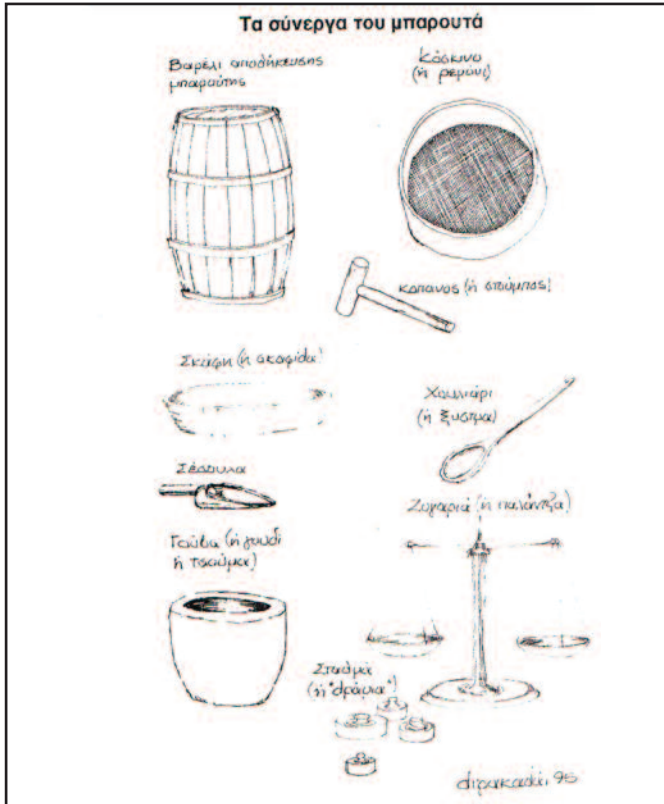
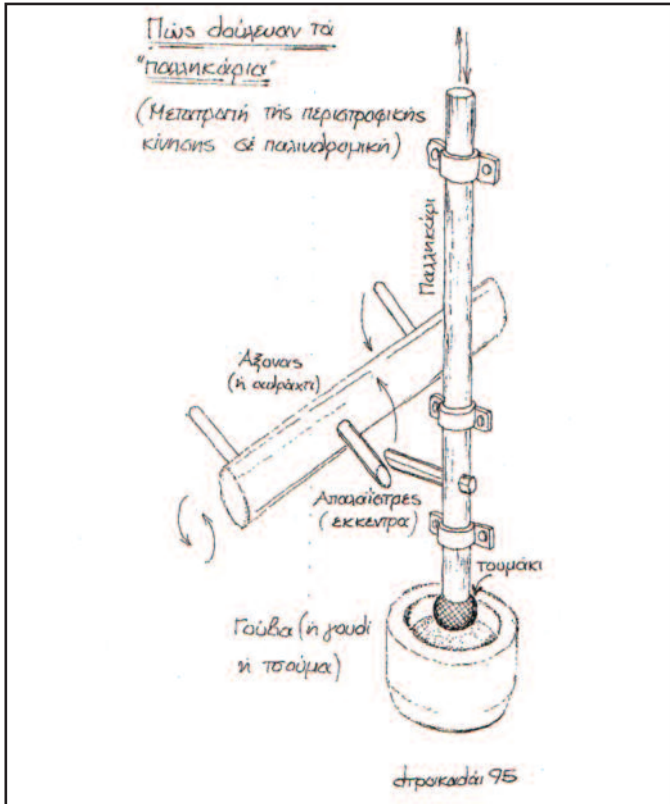
Δεν αναφέρει όμως την εποχή που λειτούργησαν όλοι αυτοί οι μπαρουτόμυλοι, ποιοι ήταν οι αρχαιότεροι, υπολογίζοντας, ότι η ετήσια παραγωγή τους έφθανε τις 10.000 οκάδες. Όπως αναφέρθηκε πιο πάνω υπάρχει ένα μοναδικό επίσημο στοιχείο, για τη βιοτεχνία της πυρίτιδας στο Μαυρίλιο, όμως δεν αναφέρεται στην εποχή της ακμής της, αλλιά στα τέλη του περασμένου αιώνα. Είναι μια έκθεση του Στατιστικού Γραφείου του Υπουργείου Οικονομικών με ημερομηνία 2-11-1896 προς τον τότε Πρωθυπουργό και Υπουργό Οικονομικών Θεόδωρο Δεληγιάννη για τα λειτουργούντα στη χώρα πυριτιδοποιεία.

Αναφέρεται ότι στο Δήμο Τυμφρηστού λειτουργούσαν, 10 μπαρουτάδικα τα ονόματα των ιδιοκτητών τους και άλλες λεπτομέρειες.

Η έκθεση εξαιρεί τη σημασία των μπαρουτόμυλων του Τυμφρηστού, τους θεωρεί ίσως αξίας με τους της Δημητσάνας και προτείνει να παρθούν μέτρα προστασίας των εργαζομένων αναγνωρίζοντας ότι το

ΤΟΥ ΜΑΥΡΙΛΟΥ

Γράφει ο Ηλίας Σπυρόπουλος



ημερομίσθιο είναι μικρό και η δουλειά λίαν επικίνδυν.

Σύμφωνα με την έκθεση αυτή, η αξία κτιρίων και μηχανημάτων του κάθε μαυρουτάδικου ξεπερνούσε τις 2.000 δρχ. της εποχής εκείνης και η ετήσια παραγωγή έφτανε τις 300 οκάδες από τον καθένα. Η έκθεση αυτή πουθενά δεν αναφέρει το χωριό Μαυρίλο, αλλά αναφέρει σε πολλά σημεία της, το Δήμο Τυμφρηστού.

Τούτο δημιουργεί ερωτηματικά και απορίες. Στην απογραφή του 1907 στα επαγγέλματα αναφέρονται πυριτιδομηλωτοί οι: Καλέντζος Αθανάσιος, Μπτσάκος Λεωνίδας, Οικονόμου Γεώργιος και Ευθύμιος, Τσάκας Κων/νος.

As επιχειρήσουμε όμως ένα λίαν περιληπτικό οδοιπορικό στη διαδικασία κατεργασίας και παρασκευής της μαύρης ύλης, της μαυρούτης. Κύρια υλικά παρασκευής είναι το νίτρο, το θειάφι και ο ξυλάνθρακας. Το νίτρο ήταν γνωστό στο Μαυρίλο ως «τσερβισαίλες» παραγόμενο από τουρκική λήξη. Οι μαυρουτόμυλοι του Μαυριλίου χρησιμοποιούσαν καθαρό βιομηχανικό νίτρο. Το πώς έφτανε εδώ το νίτρο δε γνωρίζουμε.

Η παράδοσή μας λέει ότι προερχόταν από την Κεντρική Ευρώπη, κυρίως από την Αυστρία, από παραγωγές περιοχών των Βαλκανίων και κυρίως από την Πόλη, στην οποία διαβιούσαν πολλοί Μαυριλιώτες με αξιόλογες επιχειρήσεις οι οποίοι πρωτοστατούσαν στα τότε οικονομικά δρώμενα αυτής. Ίσως αυτοί διευκόλυναν την αποστολή του νίτρου το οποίο ερχόταν με καράβι στη Στυλίδα και από εκεί με μουλάρια στο Μαυρίλο. Το θειάφι (θειόν) υπάρχει στην Ελλάδα σε ηφαιστειογενή πετρώματα, ήταν βέβαια κάτω από τον έλεγχο των Τούρκων, αλλά η διακίνησή του ήταν ευκολότερη διότι το χρησιμοποιούσαν και οι αμπελοουργοί για το ράντισμα των αμπελιών τους.

Τέλος ο ξυλάνθρακας (ξυλοκάρβουνο), ήταν υλικό που παράγονταν με ανεξέλεγκτη αθρόνισμα στο Μαυρίλο από σκληρά ξύλα. Το ξυλοκάρβουνο έπρεπε να είναι ελαφρό και αμέσως να πυρακτώνεται.

Όπως προαναφέρθηκε οι μαυρουτόμυλοι βρίσκονταν όλοι στις όχθες της ρεματιάς, που σχηματίζουν τα πλούσια νερά του κεφαλόβρουσου, αρχίζοντας πολύ κοντά από την πηγή Γκούρας και κατά σειρά έφθαναν στη θέση «Τούρνια».

Το κτίριο του κάθε μαυρουτόμυλου ήταν κτισμένο σε λίαν κατηφορικό μέρος, όπου το νερό έφτανε από υψομετρική διαφορά και ανέπτυσσε μεγαλύτερη δύναμη. Είχε μήκος 6-8 μέτρα, πλάτος 5μ. και ύψος 3μ. και δίπλα του αποθήκη για τα υλικά και κάποτε και ένα μικρό σπιτάκι για να διανυκτερεύουν οι μαυρουτ' τσίδες.

Προς την όχθη της ρεματιάς μια όρθια μεγάλη φτερωτή στερεωμένη στο κέντρο επάνω σ' ένα μακρύ οριζόντιο δοκάρι τον άξονα (αδράχτι).

Το αδράχτι τρυπούσε τον τοίχο της μικρής πλευράς του μύλου, είχε μήκος 4 - , πάχος 20-25εκ. και ήταν κορμός δέντρου, άλλοτε στρογγυλός, άλλοτε τετράγωνος, 60-70εκ. πάνω από το έδαφος και στερεωνόταν επάνω σε οδηγούς (κουζινέτα), στις στρογγυλεμένες άκρες του ώστε να περιστρέφεται από τη φτερωτή.

Το νερό οδηγούνταν από το κανάλι στην κάδη, η οποία στένευε προς τα κάτω και τελείωνε σ' ένα κωνικό πρόσθετο ξύλο το σφούνι (σιφούνι).

Ξεπετιόταν το νερό από το σφούνι, γέμιζε την αρικιά από κάτω του χουλιάρα της φτερωτής κι περιστρεφόταν με ταχύτητα και δύναμη. Η περιστροφική κίνηση της φτερωτής μεταφερόταν στο αδράχτι που γύριζε κι αυτό στο ρυθμό της φτερωτής. Επάνω στο αδράχτι σε αποστάσεις περίπου 80 πόντων ήταν μνηγμένα 5-6 έκεντρα, ξύλα μήκους 30 πόντων και τελείωναν σε πελεκημένη σφήνα (απαλίστρα).

Ένα μακρόστενο ξύλο πίσω από το αδράχτι υψωνόταν κατακόρυφα προσαρμοσμένο σε δοκάρι της στέγης ονομαζόμενο παλινγκάρι.

Δακτύλιος (θηλιά), μεταλλικός ή ξύλινος, προσαρμοσμένος σε δοκάρι της στέγης και άλλοι σε οριζόντιο δοκάρι, επέτρεπαν στο παλινγκάρι να κρατιέται σε σταθερή κατεύθυνση κίνησης επάνω κάτω.

Το δοκάρι (παλινγκάρι), είχε ένα δικό του έκεντρο με τις σφηνοειδείς απολήξεις. Όταν περιστρεφόταν ο κεντρικός άξονας (αδράχτι) το δικό του έκεντρο χτυπούσε στο έκεντρο από κάτω, το ανέβαζε επάνω και με τη συνέχιση της περιστροφής το άφηνε να πέσει κάτω.

Στο σημείο που τελείωναν τα παλινγκάρια υπήρχαν οι αντίστοιχες «τσούμες» ή «γούβες» ή «χαβάνια» ή «κρινιά», χωμένα στο δάπεδο. Ήταν ξύλινα ή πέτρινα, ή μαρμάρινα σε βάθος 30 περίπου εκ. Σε μεγάλο γουδοχέρι χτυπούσε το παλινγκάρι τη δική του «γούβα» θρυμματίζοντας και ανακατεύοντας τα υλικά της μαυρούτης.

Η όλη διαδικασία προετοιμασίας των υλικών απαιτούσε μεγάλη προσοχή, όπως και η επιμελημένη κατεργασία του χαρμανιού, το στέγνωμα, το γυάλισμα, η συσκευασία κλπ.

Η ακριβής αναλογία του μίγματος ήταν 12,5% θειάφι, 12,5% ξυλοκάρβουνο και 75% νίτρο τηρούνταν σχολαστικά και ο μαυρουτλής τα έριχνε σε κάθε γούβα με λίγο νερό, λαμβάνοντας και μέτρα ώστε να μην έχουμε ξαφνική ανάφλεξη κι έκρηξη. Έβαζε μπρος το μηχανισμό του μαυρουτόμυλου, γύριζε η ρόδα με τη δύναμη του νερού, γύριζε ο άξονας (το αδράχτι), που διαπερνούσε οριζόντια στο μάκρος το μαυρουτόμυλο.

Έτσι αναγκάζονταν να κινούνται όλα ρυθμικά και η στρογγυλή ημισφαιρική κάτω άκρη των παλινγκαριών (στούμπος), κοπάνιζε ασταμάτητα στις τσούμες, το χαρμάνι. Σε 5-6 ώρες το χαρμάνι είχε τριφτεί, ζυμώθηκε και έγινε σαν ζυμάρι ψωμιού. Ο μαυρουτλής με τους βοηθούς έβγαζε το χαρμάνι σφιχτό σαν ζυμάρι, το έκοβαν σε μικρούς σβόλους και το άπλωναν πάνω σε μαυρουτόπανα για στέγνωμα. Ύστερα έτριβαν με τα χέρια τους στεγνούς βόλους, όσο το σιτάρι και τους έριχναν σ' ένα δερμάτινο κόσκινο με ψιλές τρύπες. Με το κούνημα πέρα - δώθε του κόσκινου οι ψιλοί κόκκοι της μαυρούτης έπεφταν σε μια σκάφη και ό,τι χοντρό έμενε πάνω το ξανάτριβαν. Αφού κοσκινίστηκε η παρτίδα, την έβαζαν σ' ένα ξύλινο βαρέλι που ήταν στην άκρη του άξονα και περιστρεφόταν και έριχναν ένα δράμι γραφίτη για κάθε οκά μαυρουτιού.

Με το στριφογύρισμα που κρατούσε 3-5 ώρες, οι άκρες των κόκκων της μαυρούτης στρογγυλοποιούνταν και με το γραφίτη έπαιρναν γυαλιστερή όψη και προστατεύονταν από την υγρασία. Το προϊόν ύστερα από 5 μέρες δουλειά ήταν έτοιμο. Ο μαυρουτλής για να βεβαιωθεί για την ποιότητα της πραγμάτειας του τη δοκίμαζε με απλό τρόπο. Τύλιγε μια πρέζα σ' ένα χαρτί και την πλησίαζε σ' ένα αναμμένο καρβουνάκι. Η καλή μαυρούτη έπρεπε να εκραγεί αμέσως χωρίς να κάψει το χαρτί και χωρίς να αφήσει καπνιά.

Η μαυρούτη τοποθετούνταν σε βαρέλια 30 οκάδων, σε τενεκεδάκια 9-10 οκάδων και σε σακιά αδιάβροχα κερωμένα, που οι Μαυριλιώτες τα νεώτερα χρόνια φορτωμένα στα ζώα την πουλούσαν στα παζάρια ή από χωριό σε χωριό.

Η παράδοση λέει ότι και το εργοστάσιο Μαλτσιονίτη στο Αιγάλεω γύρω στα 1900 συμπλήρωνε την παραγωγή του με ποσότητα των Μαυριλιωτικών μαυρουτόμυλων. Τα μέτρα ασφαλείας όπως και πιο πάνω αναφέραμε λόγω του εύφλεκτου υλικού πρέπει να τονισθεί ότι ήταν δρακόντεια για να μην αναφερόμαστε λεπτομερώς. Μαρτυρίες ανεβάζουν την ποσότητα της μαυρούτης την εποχή της μεγάλης ζήτησης στις 10.000 οκ. το χρόνο. Βέβαια η άνοιξη και το καλοκαίρι βο-

θούσαν για μεγάλη παραγωγή, ενώ ο βαρύς χειμώνας και η υγρασία μείωναν κατά πολύ την παραγωγή διότι ήταν δύσκολο το άπλωμα και το στέγνωμα.

Η ίδια έκθεση του 1896 αναφέρει ότι η τιμή της ήταν 3 δρχ. όταν το σιτάρι πουλιόταν 20 λεπτά με μέτρο βέβαια την οκά.

Ένας γέρος Μαυριλιώτης, που πέθανε τα τελευταία χρόνια σε βαθεία γεράματα, διηγούνταν στα εγγόνια του, τα ίδια μας το εξιστόρησαν και το γράφουμε λίαν περιληπτικά, ότι κάθε μαυρουτλής λογαριάζονταν τσανός νοικοκύρης και μύριζε αρχοντιά.

Κάθε ακμή έχει και το τέλος της έτσι και στο Μαυρίλο ήρθε το τέλος μιας εποχής.

Το 1909 το κράτος αποφάσισε να μονοπωλήσει την παραγωγή αυτής της πολεμικής ύλης.

Επιβλήθηκε το 1910 βαρύς φόρος και οι παραγωγοί έπρεπε να δηλώνουν την παραγωγή στην Εφορία και να αγοράζουν ειδικές ταινίες. Πράγμα ασύμφορο. Μέχρι όμως το 1925 μερικοί μαυρουτάδες στα σπίτια τους με ξύλινα γουδιά και άλλες αυτοσχέδιες συσκευές, κρυφά έφτιαχναν και διακινούσαν μικρές ποσότητες μαυρούτης. Ένα θέμα που συζητήθηκε και γράφηκε είναι τούτο. Πουλούσαν ή έδιναν οι Μαυριλιώτες μαυρούτη στους Τούρκους; Μάλιστα χρονικογράφος καυτηριάζει τη στάση αυτή των Μαυριλιωτών. Άλλος πάλι υποστηρίζει ότι θεωρούσαν προδοσία να πουλήσουν τη φονική ύλη στον εχθρό. Η αλήθεια είναι μία και μόνη. Όταν οι μαυρουτόμυλοι λειτουργούσαν με την άδεια των Τούρκων, όταν το Μαυρίλο ήταν διαβατικό στρατόπεδο των Τούρκων προς Καρπενήσι, ήταν δυνατόν να αρνούνται προμήθεια μαυρούτης σ' αυτούς;

Εκείνο που πρέπει να αξιολογηθεί είναι ότι με κάθε τρόπο, με κίνδυνο ακόμα και της ζωής τους, οι μαυρουτάδες προμήθευαν στους οπληρχηγούς τις ποσότητες που είχαν ανάγκη. Καταγράφονται όμως και περιστατικά που φανερώνουν τα μύχια πατριωτικά αισθήματα των μαυρουτάδων, όπως το ότι παρέδιδαν στους Τούρκους κακής ποιότητας μαυρούτη, κοπρισμένη, που δεν είχε τη δύναμη να στέλνει μακριά στο στόχο τα βλήματα. Στη μάχη που έγινε στο Πάτωμα του Βελουχιού η παράδοση μαρτυρεί, ότι οι μπάλλες των τουρκικών κανονιών έπεφταν κάτω αμέσως μόλις έβγαιναν από τη μπουκα του κανονιού, λόγω της κακής ποιότητας της μαυρούτης.

Συμπερασματικά πρέπει να υπερτονισθεί η μεγάλη προσφορά τούτου του χωριού της Ρούμελης στην επανάσταση του '21, που μόνο με την προσφορά της Δημητσάνας μπορεί να συγκριθεί. Προσφορά στον αγώνα, στην ευημερία της περιοχής, την ευημερία των κατοίκων που λίγο - πολύ είχαν μερίδιο απ' αυτή την επικερδή απασχόληση. Το φανερώνουν οι Πύργοι που υπήρχαν και κατοικούσαν οι προύχοντες επί Τουρκοκρατίας, το φανερώνει η ανάπτυξη του τόπου, το μαρτυρεί η σημερινή εκκλησία του Αγίου Δημητρίου, με τον σπάνιο και άπειρο κάλλον εσωτερικό διάκοσμο.

Κλείνοντας ο γράφων θέλει να καταθέσει, ότι με τις όποιες του ιστορικές γνώσεις, αλλά με μεράκι προσπάθησε να φέρει στο φως αυτή την απόμακρη μνήμη, που σβήνει στα όρια της λησμονιάς, να φέρει στην επιφάνεια ένα καίριο κομμάτι της ιστορίας του χωριού αυτού, αλλά και του ευρύτερου κεντροελλαδικού χώρου.

Ένα κεφάλαιο της ιστορίας της ελληνικής βιοτεχνίας, που ήκμασε τα χρόνια του αγώνα του ελληνικού έθνους, με σκοπό και στόχο, την παλληγενεσία και την ελευθερία της πολυπαθής πατρίδας.

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ του Ηλία Σπυρόπουλου

Γεννήθηκε στο χωριό Πιτσιωτά Φθιώτιδος και τελείωσε το Δημοτικό Σχολείο Μεγ. Κάψης Φ/δος όπου υπηρετούσε ο δάσκαλος πατέρας του. Φοίτησε στο Α' Γυμνάσιο Λαμίας, απ' όπου απεφοίτησε από το κλασικό τμήμα αυτού και στη συνέχεια κατόπιν εισαγωγικών εξετάσεων επέτυχε στην Παιδαγωγική Ακαδημία Λαμίας όπου έλαβε το πτυχίο του με βαθμό «Λίαν Καλώς».

Παρακολούθησε ετήσια μετεκπαίδευση στη ΣΕΛΔΕ Λαμίας, Σχολή Επιμορφώσεως Λειτουργών Δημοτικής Εκπαίδευσης.

Υπηρέτησε ως δάσκαλος σε πολλά σχολεία Φωκίδος, Φθιώτιδος και της πόλης Λαμίας της οποίας είναι και μόνιμος κάτοικος.

Υπηρέτησε στις τάξεις του Στρατού ως Εφ. ΑΕ/κός και ήδη έχει το βαθμό του Εφ. Ταγ/ρχου. Επί μίαν πενταετίαν υπήρξε Γεν. Γραμματέας του Συλλόγου Εφ. ΑΕ/κών Φθιώτιδος και επί μίαν εισέτι τετραετίαν μέλος Δ/Σ αυτού.

Συμμετέχει σε χορωδία Ευρωπαϊκής εκκλησιαστικής μουσικής της Λαμίας.

Διετέλεσε αναπληρωτής τοπικός Έφορος και τοπικός Έφορος του Προσκοπισμού Φθ/δος.

Εκλέγεται επί πολλά χρόνια Πρόεδρος των Συνταξιούχων Δημοσίων Υπαλλήλων Φθ/δος και μέλος του Δ/Σ της ΠΟΠΣ, Πανελληνίας Ομοσπονδίας Συνταξιούχων του Δημοσίου. Εκπροσώπησε δε την Πανελλήνια Ομοσπονδία σε πολλά διεθνή συνταξιοδικά συνέδρια σε Αθήνα, Κύπρο, Βενετία, Βρυξέλλες κλπ.

Αρθρογραφεί με άρθρα ποικίλου περιεχομένου, σε περιοδικά και εφημερίδες της Φθιώτιδος και πέραν αυτής, σχολιάζοντας την επικαιρότητα με βιβλιοκριτικές και βιβλιοπαρουσιάσεις και με θέματα της καθημερινής ζωής.

Είναι μέλος της Συντακτικής επιτροπής και αρθρογράφος της εφημερίδας «Βήμα των Συνταξιούχων Δημοσίων Υπαλλήλων» μέλος της Συντακτικής Επιτροπής της εφημερίδας το «ΒΕΛΟΥΧΙ», πολιτιστικού Συλλόγου Νεοχωριτών Τυμφρηστού, και τακτικός συνεργάτης της Εφημ. «Μεγαλοκασιώτικα» του πολιτιστικού Συλλόγου Μεγαλοκασιωτών Φθιώτιδος.

Συμμετέχει με εισηγήσεις του σε Συνέδριο Φθιωτικής Ιστορίας και Λαογραφίας.

Είναι έγγαμος με σύζυγο την Ασπασία Σπυροπούλου, Συνταξιούχο Υπάλληλο της ΔΕΗ και δύο παιδιά, τον Κώστα κτηνίατρο και τη Στεφάνια ειδικευμένη ιατρό, με δικής τους πλέον οικογένεια.

