



## Μηλιά Γρεβενών

Το χωριό είναι χτισμένο σε υψόμετρο 650 μ. Οι 210 κάτοικοί του, που τους κατακαρινούς μήνες αυξάνονται σε 240, ασχολούνται κυρίως με τη γεωργία ( καλλιέργεια σπαρτού, καπνού και καλαμποκιού) και την κτηνοτροφία (εκτροφή εγοπρόβατων) και είναι ντόπιοι και πρόσφυγες από τη Μικρά Ασία.

### Ο Μαστόδοντας της Μηλιάς

Έπειτα από εκατομύρια χρόνια «ανάπαυσης» κάτω από τόνους ιζήματος και αφού «είδε» το φως χάρη στη σκαπάνη της επιστημονικής ομάδας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, έφτασε, στο τέλος της μακρόχρονης διαδρομής του, καταλαμβάνοντας μια θέση στο βιβλίο των Ρεκόρ Γίνες.

Ο «Γίνας», όπως χαϊδευτικά αποκάλεσε η επιστημονική ομάδα το εύρημα, έφερε στο φως χαυλιόδοντες μήκους 4,39 και 5,02 μέτρων και κέρδισε επάξια το παγκόσμιο ρεκόρ, αφού, πέραν του μεγέθους των χαυλιόδοντων του, η ανασκαφή αποκάλυψε και τους μικρούς χαυλιόδοντες της κάτω σιαγόνας που χάθηκαν κατά την εξέλιξη του είδους των ελεφάντων.

Τα χιλιάδες ευρήματα που αποκάλυψε η συστηματική παλαιονολογική έρευνα που πραγματοποιείει η Εισαγγελία Τσοουκαλά και η ομάδα της στην περιοχή των Γρεβενών, από το 1996, στεγάζονται στο μικρό κτίριο που κάποτε αποτελούσε το κοινοτικό κατάστημα της Μηλιάς. Εμείς θα επισκεφθούμε την καινούρια έκθεση που έγινε το 2018



Ημερήσια εκδρομή Όμιλος Φίλων Φύσης και Ανθρώπου «Μαστόδοντας-Νεοκαισάρεια» σε Μηλιά Γρεβενών - Σιατίστια 25/11/2018

*« Αρνούνται να μερηνω τα ιαράδωρα της ιδόλης, ιδου κατάματα τομά για ήλο ι' ανικρύσει*

*Αρκεί μου το ιδως μαδάινω γιαί τόσων λογιών τόσο φως*

*εκιδέμωδε ιδάνα γέρω της εδών και τρεψ ανίνες»*

( από την ποιητική συλλογή του Νίκου Ποταμίτη «Εν Σιατίστρη»)

Διοργάνωση εκδρομής : Όμιλος Φίλων της Φύσης και του Ανθρώπου «Μαστόδοντας-Νεοκαισάρεια»

Επιμέλεια εκδρομής : Καμαριώτη Ελένη





## Έθιμα του τόπου

### Κλαδαριές

Τον Αύγουστο τα παιδιά αρχίζουν και μαζεύουν τα φρίγανα (μικρά φυτά, συνήθως θάμνοι, με μικρά και ακαθωτά φύλλα όπως η κάπαρη, το θυμάρι, η φασκομιλιά) και τα σπιδίζουν στις αποθήκες, για να τα κάψουν στις 23 Δεκεμβρίου στο έθιμο των κλαδαριών. Εκείνο το βράδυ στη Σιάτιστα καίνε παραπάνω από 100 κλαδαριές που με τη συνοδεία των χάλκινων, κάτοικοι και επισκέπτες, γιορτάζουν,όλο το βράδυ.

### Μπουμπουσαρία

Τα έθιμα των Χριστουγέννων, τελειώνουν με τα μπουμπουσαρία που ξεκινάει την παραμονή των Φωτών. Οι διάφορες παρέες των μεταφιεσμένων, διασχίζουν την πόλη και καταλήγουν στην πλατεία της χώρας, εκεί ο χορός συνεχίζεται και όλος ο κοσμος συμμετέχει στο γλέντι, με ένα μοναδικό τρόπο, όπου όλοι γίνονται μια παρέα, συμμετέχοντας στο γλέντι που θα κρατήσει μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες.

### Οι Καβαλαρήδες

Ένα από τα γραφικότερα έθιμα που παραμένει αναλλοίωτο απ' τη φθορά του χρόνου και αποτελεί ένα πολύτιμο στοιχείο της πολιτιστικής ταυτότητας της Σιάτιστας,είναι το έθιμο των καβαλαρήδων. Η Σιάτιστα πανηγυρίζει την γιορτή της Παναγίας στο Μοναστήρι της Κοιμήσεως της Θεοτόκου που βρίσκεται στο χωριό Μικροκάστρο 12 χιλ. Δυτικά της Σιάτιστας. Στο Μοναστήρι αυτό του Μικροκάστρου φυλάσσεται η θαυματουργή εικόνα της Παναγίας της Ελεούσας

### Τα αρχοντικά της Σιάτιστας

Οι συνθήκες της γενικής ευημερίας συντέλεσαν και στην ανάπτυξη της τέχνης και προπάντων της αρχιτεκτονικής και χαρακτηριστικά δείγματα της αρχιτεκτονικής του 18ου αιώνα στη Σιάτιστα είναι τα αρχοντικά της, χτισμένα από περιπλανώμενες συντεχνίες (συναφία)

Ηπειρωτών και Μακεδόνων μαστόρων. Τριάντα περίπου απ' αυτά σώζονται ακόμη και σήμερα με εμφανή όμως τα σημάδια της εγκατάλειψής και των αυθαίρετων επισκευών και προσθηκών.

\*Εμείς θα επισκεφθούμε το αρχοντικό του Δολγίτσα

### Τοπική κουζίνα Σιατιστας

Σαλιάρια ή σάλιαρους είναι τοπικά γλυκά γεμισμένα με καρύδια και μπαχαρικά και πασπαλισμένα με άχνη ζάχαρη.

Μανιάρια,γιαπράκια ή σαρμάδες,, δηλαδή λαχανοντολιμάδες με ξινολάχανο (λάχανο τουράσι) και μουστρίπα στη Σιάτιστα ονομάζουνε το γλυκό που σε άλλες περιοχές είναι γνωστό ως μουσταλευριά.

### Τα λιαστά κρασιά

Είναι γλυκά κρασιά, που παράγονται παραδοσιακά στην Ελλάδα, από τους προϊστορικούς χρόνους μέχρι και σήμερα. Το όνομά τους φανερώνει την πρακτική του λιασματος με τον τρόπο, δηλαδή του «στεγνώματος» των σταφυλιών, με αποτέλεσμα τη μερική αφυδάτωσή τους, ώστε να συμπυκνωθεί ο χυμός τους. Αυτό γίνεται για να έχουν τα σταφύλια περισσότερα σάκχαρα και να «δώσουν» μούστο με τόσο πολύ υψηλό γράδο, ώστε όταν σταματήσει η ζύμωση, το κρασί να περιέχει πολλά αζύμωτα σάκχαρα και να είναι πραγματικά γλυκό στη γεύση και όχι τεχνητά γλυκό. Λιαστά κρασιά παράγονται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας αφού σχεδόν παντού, όπως έπαψε, υπάρχει παράδοση, αμπέλι ή φλιος.Ωστόσο, οι κύριες περιοχές παραγωγής φημισμένων λιαστών κρασιών είναι οι εξής:

Η Σαντορίνη με το διάσημο ανά τους αιώνες Vinsanto , η Σιάτιστα , η Σάμος , η Σητεία , η Παρος και η Μονεμβασία

## Σιάτιστα

Οι αρχικοί κάτοικοι γειτονικών πεδινών χωριών και νομάδες ποιμένες, ίδρυσαν δύο συνοικίες που συναποτελούν τη Σιάτιστα:τη Γεράνεια και τη Χώρα. Αργότερα, προσέκτισε κι άλλους κατοίκους από τις γειτονικές Ηπειρο και Θεσσαλία αλλά και από μακρινότερες περιοχές, οι οποίοι επίζητούσαν καταφύγιο από τις διώξεις των Τούρκων και Αλβανών.

Η οικονομική ανάπτυξη θα στηριχτεί κυρίως στο εμπόριο που διεξήγαν οι Σιατιστινοί έμποροι – οιπραγματευτές – μαζί με τους εμπόρους άλλων Μακεδονικών πόλεων, όπως η Κοζάνη, η Καστοριά, η Έδεσσα, η Νίκαισα, η Θεσσαλονίκη, το Μελένικο κ.ά. με τη θαλασσοκράτειρα Βενετία μέσω Δυρραχίου ως το 1750 περίπου και στη συνέχεια με τις χώρες της Βαλκανικής και της Κεντροδυτικής Ευρώπης. Η Βενετία, η Τεργέστη, το Βελιγράδι, το Βουκουρεστί, η Βουδαπέστη κι η Βιέννη ήταν πόλεις οικείες για τους Σιατιστινούςπραγματευτές κι ο Δούναβης πιο βατός γι' αυτούς παρά ο γειτονικός Αλιάκμονας.

Η Σιάτιστα ευτύχησε να διαθέτει ένα από τα παλιότερα σχολεία στην Τουρκοκρατούμενη Ελλάδα, στο οποίο δίδαν επιφανείς Διδάσκαλοι και ανέδειξε μεγάλους λογίους κι αγωνιστές που έδωσαν ακόμη και τη ζωή τους για τη μεγάλη υπόθεση της λευτεριάς.