

You are here



LAT: 36° 58' 17" N
LONG: 24° 41' 57" E



ALYÉLO
A taste of simplicity

alyelo-sifnos.gr



84003, FAROS - SIFNOS,

RESERVATIONS: (+30) 22840 72265, (+30) +30 6947 470 004, INFO@ALYELO-SIFNOS.GR



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ

Απολαύστε
το άρωμά του παντού
με το νέο
ΕΛ ΓΚΡΕΚΟ BRIQI



ΕΛ ΓΚΡΕΚΟ®
ALWAYS PERFECT



Ανακαλύψτε το!



Ε.Ρ. ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ ΚΑΦΕ Α.Ε. Τ: +30 22950 23111 www.el-greko.gr

[f elgrekocreations](https://www.facebook.com/elgrekocreations) [@elgreko.creations](https://www.instagram.com/elgreko.creations) [in e-r-coffee-experiences-s-a](https://www.linkedin.com/company/e-r-coffee-experiences-s-a)



Bola

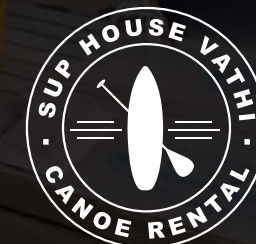
tapas bar



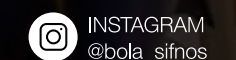
Αναζητήστε τη χαλαρή πολυτέλεια και την αίσθηση οικειότητας και απολαύστε τη μοντέρνα κουζίνα μας σε μια μοναδικά casual ατμόσφαιρα. Συνδυάζοντας την ελληνική διατροφική παράδοση με την ευρωπαϊκή αντίληψη του comfort food, έχουμε αποκτήσει από το 2006, μια ξεχωριστή γαστρονομική ταυτότητα. Το μενού μας περιλαμβάνει προτάσεις για πρωινό, σνακ και γεύμα, πρωτότυπα smoothies και ανώτατης ποιότητας καφέ. Το μπαρ σερβίρει signature cocktails και aperitifs.

If you are looking for the relaxing luxury and the sense of hospitality, come to enjoy our modern cuisine in a cozy atmosphere. We combine the Greek, Mediterranean tradition with the slow, comfort food and we have developed a unique gastronomic signature since 2006. Our meal options include breakfast, snacks, lunch and dinner, tasty smoothies and coffee of the highest quality. The bar also serves signature cocktails and aperitifs.

Exclusive Activity



www.bola.gr





FINE MEDITERRANEAN CUISINE

Steno, Apollonia - Sifnos +30 22840 32060



Biba[®]

FASHION STORE

Sifnos

Apollonia 22840 32280



INDEX

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ PHOTO TRAVELOGUE VOYAGE PHOTOGRAPHIQUE	11
ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ THE TOOLS LES UTILS	28
ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΧΡΗΣΤΟΣ ΨΑΡΡΗΣ. INTERVIEW: CHRISTOS PSARIS . INTERVIEW: CHRISTOS PSARIS.	36
ΘΑΛΑΣΣΑ SEA LA MER	50
Ο ΑΣΩΤΟΣ ΥΙΟΣ ΤΗΣ ΣΙΦΝΟΥ (ΠΑΜΠΑΓΑΣ) THE PRODIGAL SON OF SIFNOS LE FILS PRODIGUE DE SIFNOS	74
ΤΑ ΛΕΜΕ ΣΤΟ ΣΤΕΝΟ SEE YOU AT STENO ON SE RETROUVE AU STENO	86
ΜΕΤΑΛΛΩΝ ΤΟΠΟΙ MINING PLACES LES TERRITOIRES DU MÉTAL	104
ΤΑ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ ΚΑΙ Η ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥΣ THE BEANS AND THEIR NAMES LES HARICOTS ET LEUR NOM	116
ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ PATHS SENTIERS	128
THE PEOPLE... BEHIND THE SCENES LES GENS...DANS LES COULISSES	136
SHARE YOUR EXPERIENCE	138

Απαγορεύεται η αναδημοσίευση, αναπαραγωγή ή αναμετάδοση με οποιοδήποτε οπτικοακουστικό μέσο, ολόκληρων ή αποσπασμάτων κειμένων και φωτογραφιών του περιοδικού χωρίς την γραπτή συγκατάθεση του εκδότη. Το σύνολο του περιεχομένου της έκδοσης ανήκει στο περιοδικό You Are Here, σύμφωνα με την υπάρχουσα νομοθεσία περί πνευματικής ιδιοκτησίας.

All rights reserved. No part of this publication (texts, entire or parts of them, or photos) maybe republished, reproduced or transmitted, in any form, or by any means (electronic, mechanical, photocopying or otherwise), without the prior written permission of the publisher. The entire content of this publication belongs to the “You Are Here” magazine, according to the current legislation about intellectual property.

Toute représentation, reproduction ou transmission intégrale ou partielle, par quelque procédé ou moyen que ce soit, du texte ou de photographie contenus dans le présent magazine, et qui sont la propriété de l'Éditeur, conformément à la législation valable de propriété intellectuelle, est strictement interdite, sans le consentement préalable en écrit de la part de l'Éditeur.



COVER PHOTO BY **GIORGOS VENIOS**

You Are Here Magazine

www.youarehere.gr

f **www.facebook.com/YahMagazineSifnos**

ig **www.instagram.com/youareheresifnos**

PHOTOS	EDITORS
Aerial Motion	
Alexandros Koronakis	Alkiviadis Lempessis
As Foodstudio	
Eleftheria Karavida	
Filoktitis Salaminos	Giannis Apostolidis
Giannis Apostolidis	
Giannis Kontos	Giorgos Gavalas
Giorgos Gavalas	
Giorgos Venios	Fotis Spiliopoulos
Giorgos Zampelis	
Kalfas Nikolas Farianos	Katerina Kakanakari
Konstantina Triantafyllou	
Konstantinos Vassalos	Konstantinos Vassalos
Maria Darousou	
Michael Kraus	Maria Maha
Mm Vision	
Raw.fb	
Robert Harding	
Sifnos Estate	
Sifnos.gr	
Xydas Yiannis	
You Are Here	

PUBLISHER | Fotis Spiliopoulos

COMMERCIAL MANAGER | Fotis Spiliopoulos

ART DIRECTORS | Fotis Spiliopoulos

DESIGN | Art Attack - Visual Communication Services

TRANSLATIONS | English: Chrysi Giannou
French: Alexander Tsipouridis - Vernerey

GREEK PROOFREADING | Corinna Fanara

PRINTING | Haidemenos S. A.

Please contact «You Are Here» Magazine at:
info@youarehere.gr

«You Are Here» Free Press Magazine:
Apollonia Sifnos, Hellas (84003)



Κυκλάδες, Σποράδες, Ιόνιο ή Πελοπόννησο; Νησί ή στεριά; Άσπρο, πράσινο ή τirkουάζ; Βουνό ή θάλασσα; Ώρες συζητήσεων με φίλους, έρευνα στα social media... Όχι πολύ κοντά, αλλά ούτε και πολύ μακριά... Ηρεμία αλλά όχι και να είμαστε και μόνοι! Με παράδοση αλλά και με εκσυγχρονισμό. Με τουρίστες αλλά και με ταξιδιώτες. Με διακοπές αλλά και με δράση. Η «αναζήτηση» σας έφερε στο νησί, το άσπρο, το πράσινο, το τirkουάζ, το ήρεμο, το παραδοσιακό, το μοντέρνο. Όλα αυτά όμως θα τα ανακαλύψετε, τα έχετε ήδη ανακαλύψει ή τα γνωρίζατε πριν μπειτε στο πρωινό πλοίο. Τυχαία ή εσκεμμένα δεν έχει σημασία , είδατε τον επιβλητικό βράχο και μπήκατε στο λιμάνι με αυτή την μοναδική λαχτάρα των διακοπών, της ανακάλυψης, της χαλάρωσης, της ψυχοθεραπείας ή χωρίς καμία προσδοκία. Και κάπως έτσι κρατάτε στα χέρια σας και αυτό το τεύχος. Η Σίφνος όμως ξέρει και θα σας αποδείξει ότι μοιραία, τυχαία ή και όχι αυτό το νησί μας που ευχόμαστε να γίνει και δικό σας, θα το θυμάστε. Με τον ένα ή με τον άλλο τρόπο. Αυτό το editorial είναι αφιερωμένο σε αυτούς που κρατάνε το περιοδικό για πρώτη φορά μα όπως καλά ξέρουμε οι υπόλοιποι, δεν θα είναι και η τελευταία... Καλή απόλαυση, καλή εξερεύνηση και προπαντός καλή αντάμωση!

.....

Cyclades, Sporades, Ionian Sea or Peloponnese? Island or mainland? White, green or turquoise? Mountain or sea? Hours of discussions with friends, research on social media... Not too close, but not too far either. Peaceful, but not to be alone! Traditional but modern. With tourists but also with travelers. In a holiday mood but also active. And somehow that's how you're holding this issue in your hands. Your «search» brought you to the island, the white, the green, the turquoise, the peaceful, the traditional, the modern. But you will discover all this, or you have already discovered it, or you knew it before boarding the morning boat. Randomly or deliberately, it doesn't matter, you saw the imposing rock and entered the port with this unique craving for vacation, discovery, relaxation, psychotherapy or without any expectation. Sifnos, however, knows and will prove to you that inevitably, randomly — or not— this island of ours, which we hope will become yours too, will be remembered. One way or another. This editorial is dedicated to those who are holding the magazine for the first time, but, as the rest of us know well, it won't be the last... Enjoy Sifnos, explore it at the fullest and, see you again!

.....

Cyclades, Sporades, Ionie ou Péloponnèse ? Île ou terre ferme ? Blanc, vert ou turquoise ? Montagne ou mer ? Des heures de discussions avec des amis, des recherches sur les réseaux sociaux... Pas trop près, mais pas trop loin non plus. Le calme, mais pas de solitude ! Avec de la tradition, mais aussi de la modernité. Avec des touristes, mais aussi des voyageurs. Avec des vacances, mais aussi de l'action. Et c'est ainsi que vous tenez entre vos mains ce numéro. Votre « quête » vous a amené sur l'île, le blanc, le vert, le turquoise, le calme, le traditionnel, le moderne. Tout cela, vous allez le découvrir, ou peut-être l'avez-vous déjà découvert, ou bien vous le connaissiez avant même d'embarquer sur le bateau du matin. Par hasard ou délibérément, peu importe, vous avez vu le majestueux rocher et êtes entré dans le port avec ce désir unique des vacances, de la découverte, de la détente, de la psychothérapie ou sans aucune attente. Mais Sifnos, elle, sait et va vous prouver que, que ce soit par hasard ou non, cette île, que nous espérons devenir aussi la vôtre, vous la garderez en mémoire. D'une manière ou d'une autre. Cet éditorial est dédié à ceux qui tiennent le magazine pour la première fois, mais, comme nous le savons bien, ce ne sera pas la dernière... Bonnes découvertes, bonne exploration et surtout, à bientôt !

BUY
YOUR PLACE
IN PARADISE

SIFNOS


Spitha
properties
Real Estate

experience you can trust

Evaggelia spitha
apollonia, sifnos
spitha.evaggelia@gmail.com
tel: +30 6947801386
www.housesinsifnos.com



COLORES
APOLLONIA

Apollonia Sifnos, www.colores.gr, colores_clothing_official

ΦΩΤΟ

ΓΡΑΦΙΚΟ

ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ



TRAVEL PHOTOGRAPHY
VOYAGE PHOTOGRAPHIQUE

PHOTO | KONSTANTINA TRIANTAFYLLOU



PHOTO | **FILOKTITIS SALAMINOS**



PHOTO | **ELEFThERIA KARAVIDA**







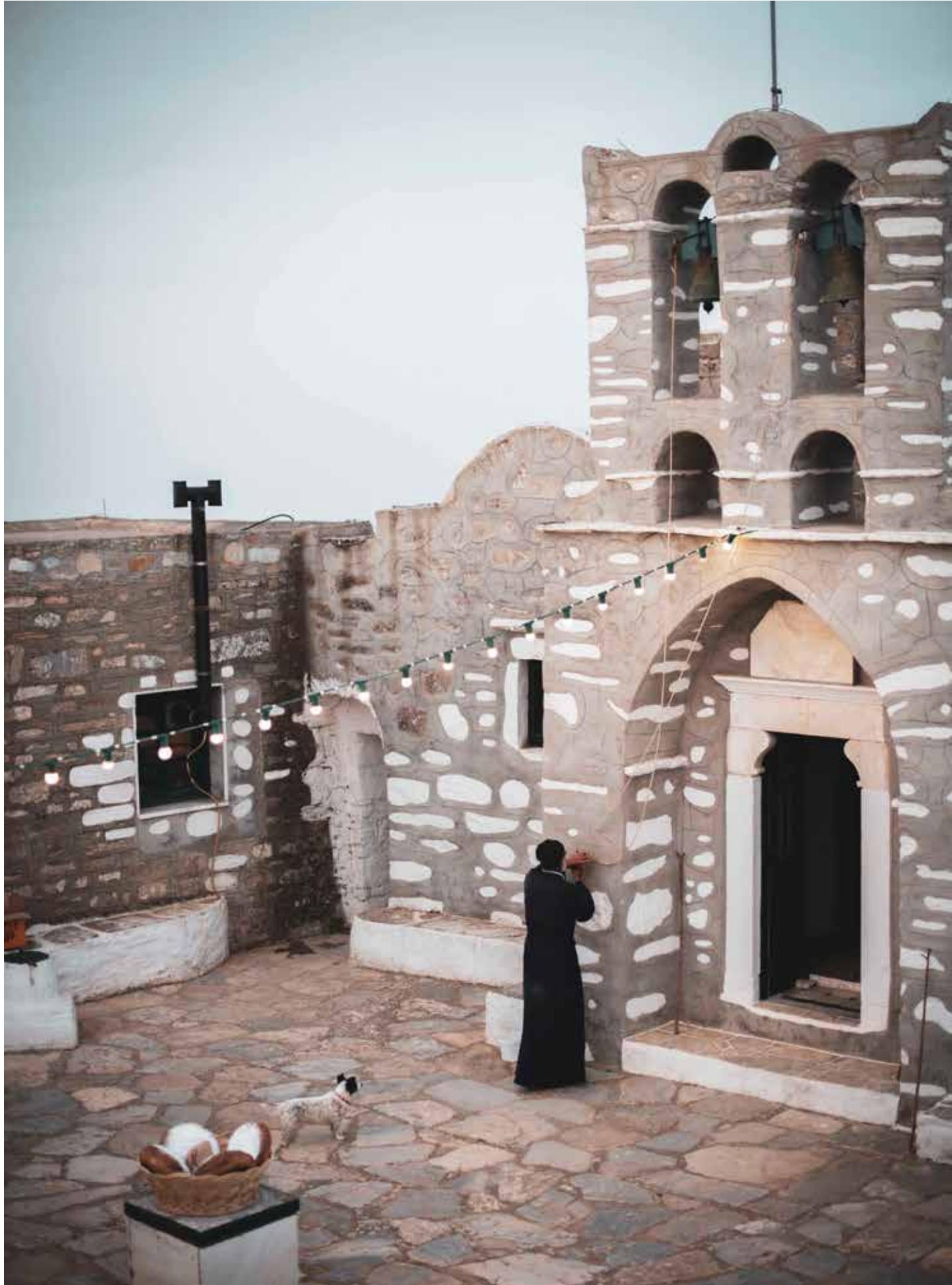


PHOTO | KONSTANTINA TRIANTAFYLLOU



PHOTO | MARIA DAROUSOU







PHOTO | KONSTANTINA TRIANTAFYLLOU

Apollonia, Sifnos | T.K. 84003 | T. (+30) 22840 31434 | info@drimoni.gr | www.drimoni.gr



 [drimonirestaurant](https://www.facebook.com/drimonirestaurant)

 [drimoni_sifnos](https://www.instagram.com/drimoni_sifnos)

handmade desserts

Apollonia, Sifnos | T.K. 84003 | T. (+30) 6956 305 059 | yfeshd@gmail.com



 [yfes_desserts](https://www.instagram.com/yfes_desserts)

 [yfes_desserts](https://www.facebook.com/yfes_desserts)

 [yfes_desserts](https://www.youtube.com/yfes_desserts)

ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Για να φτιάξει ο Σιφνιός αγγειοπλάστης τα κεραμικά, μεταξύ των οποίων και τα παραδοσιακά μαγειρικά σκεύη, έπρεπε να δημιουργήσει μόνος του τα εργαλεία που θα κάλυπταν τις ανάγκες του, με πρώτο και σημαντικότερο παράδειγμα τον πλάγιο ποδοκίνητο τροχό. Ο τροχός ήταν πλάγιος λόγω της εργονομικότητας της θέσης αυτής, που διευκόλυνε τη μεγάλη παραγωγή επιτρέποντας στον αγγειοπλάστη να κάνει όσο το δυνατόν λιγότερες κινήσεις από τον τροχό στο σανίδι και διευκολύνοντάς τον ταυτόχρονα να κινεί τον τροχό με το δεξί του πόδι.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούσε ο Σιφνιός αγγειοπλάστης ενώ καθόταν στον τροχό ήταν οι «πελεκούδες», το «πιρούνι», το «γεράνι» και το «κολύφι». Για να κάνει το κεραμικό λείο και λεπτότερο, χρησιμοποιούσε την πελεκούδα, που ήταν ένα ίσιο κομμάτι ξύλο με μια τρύπα στη μέση και που κατασκευαζόταν με τη βοήθεια των ντόπιων μαραγκών, με κατάλληλη διαμόρφωση για να δίνει ύψος στο αντικείμενο. Εκτός από την πελεκούδα γενικής χρήσης, υπήρχε και η «καtsarolopeleκούδα» σε διάφορα μεγέθη, ανάλογα με το μέγεθος της καtsarόλας, η οποία τον βοηθούσε να φτιάξει το επίπεδο του πάτου της καtsarόλας, καθώς και τα τοιχώματά της. Με το πιρούνι, από το οποίο αφαιρούσε όλα τα δόντια εκτός από ένα, έσπαγε τις φυσαλίδες που δημιουργούνταν στον πηλό και έκοβε τις λωρίδες για τα χερούλια και το γεράνι. Το γεράνι ήταν ένα ίσιο κλαδί που κολλούσε με πηλό στη βάση του τροχού και το οποίο τον βοηθούσε στο μέτρημα του αντικειμένου (ύψους και διαμέτρου).

In order to create ceramics, including traditional cooking vessels, the Sifnian potter had to create his own tools to meet his needs, with the first and most important example being the oblique foot-powered wheel. The wheel was positioned at an angle for ergonomic reasons, which facilitated large-scale production by allowing the potter to make as few movements as possible from the wheel to the board while also making it easier to operate the wheel with his right foot.

The tools used by the Sifnian potter while sitting at the wheel were the «pelekoudes», the «fork», the «gerani», and the «kolyfi.» To make the ceramic smooth and thinner, he used the pelekouda, which was a straight piece of wood with a hole in the middle, made with the help of local carpenters, appropriately shaped to give height to the object. In addition to the general-purpose pelekouda, there was also the «katsarolopelekouda» (pot pelekouda) in various sizes, depending on the size of the pot, which helped him to form the flat bottom of the pot as well as its sides. With the fork, from which he removed all the teeth fork except one, he broke the bubbles formed in the clay and cut the strips for the handles and the gerani. The gerani was a straight branch attached with clay to the base of the wheel, which helped him measure the object (height and diameter).

Pour fabriquer ses poteries, parmi lesquelles les ustensiles de cuisine traditionnels, le potier de Sifnos devait créer lui-même les outils répondant à ses besoins, à commencer par l'exemple le plus important: le tour latéral à pédale.

Le tour était latéral pour des raisons d'ergonomie : cette position facilitait une production intensive, permettant au potier de réduire au minimum ses mouvements entre le tour et la planche de travail, tout en lui permettant d'actionner le tour avec son pied droit.

Les outils utilisés par le potier de Sifnos lorsqu'il était assis devant son tour étaient les pelekoudes, le pirouni, le géranie et le kolyfi.

Pour lisser et affiner la céramique, il utilisait la pelekouda, une planche de bois droite percée en son centre, fabriquée avec l'aide des menuisiers locaux et spécialement façonnée pour donner de la hauteur aux pièces.

Outre la pelekouda de usage commun, il existait aussi la katsarolopélekouda en plusieurs tailles, adaptée à la taille des casseroles, qui aidait à former à la fois le fond et les parois.

Avec le pirouni (une fourchette dont il ne conservait qu'une seule dent), il perçait les bulles d'air créées dans l'argile et coupait les bandes nécessaires pour fabriquer les poignées et le géranie.

THE TOOLS LES OUTILS

ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΗ

BY GIANNIS APOSTOLIDIS
DE GIANNIS APOSTOLIDIS

Για να είναι πιο εύκολη η κατασκευή των διαφόρων μεγεθών των μαγειρικών σκευών, οι αγγειοπλάστες είχαν φτιάξει διαφορετικής διαμέτρου πανωτρόχια που χρησιμοποιούνταν σα μεζούρες. Μπροστά από τον τροχό ήταν τοποθετημένο το κολύφι, μια συνήθως χαλασμένη γάστρα στεγανή, στην οποία έριχναν το νερό που χρειαζόταν για τη διαμόρφωση της «καβούλας» (μπάλας πηλού). Για να επαναφέρουν το κοίλο του πάτου του τσικαλιού, το οποίο χανόταν κατά τη διάρκεια της κατασκευής του αγγείου, χρησιμοποιούσαν ένα άλλο εργαλείο που επίσης επινόησε ο Σifνιός αγγειοπλάστης και ίσως μοναδικό ανά τον κόσμο, το «κωλοτύρι»· ένας μικρός ξύλινος δίσκος τοποθετημένος σε ένα ξύλινο κοντάρι, εργαλείο απαραίτητο για την κατασκευή του τσικαλιού.

Για τη διακόσμηση των κεραμικών με το παραδοσιακό άσπρο χρώμα πάνω στην επιφάνεια του κόκκινου πηλού, οι αγγειοπλάστες είχαν κατασκευάσει το «πλουμιστήρι»· ένα μικρό πήλινο δοχείο σε μέγεθος ποτηριού κοντά στον πυθμένα του οποίου τοποθετούνταν ένα μικρό καλαμάκι έτσι ώστε ο «μπαϊντανάς» (βλ. παρακάτω) να τρέχει με ομαλή ροή μέσα από το καλαμάκι του πλουμιστηριού και να επιτυγχάνεται η λεπτομερής διακόσμηση σε κάθετη επιφάνεια. Για τη διακόσμηση λεκανών όπως και τσανακιών (λεκανών ζυμώματος), για τη διακόσμηση του εσωτερικού τους δηλαδή με τη χαρακτηριστική άσπρη γιρλάντα, χρησιμοποιούσαν ένα διαφορετικό πλουμιστήρι με την τρύπα για το καλαμάκι στον πυθμένα για να τρέχει κάθετα στο εσωτερικό του σκεύους. Για τη διακόσμηση με οξείδια σε κεραμικά με άσπρο νωπό μπαϊντανά, χρησιμοποιούσαν φτερά από πετεινό ή κοράκι, με τα οποία έσταζαν το χρώμα δημιουργώντας έναν διάκοσμο με διαφορετικές αποχρώσεις.

To make it easier to create cooking vessels of various sizes, the potters made different diameter wheel-tops that were used as measures. In front of the wheel was the kolyfi, usually a damaged but watertight cooking pot, into which they poured the water needed to form the «kavoula» (ball of clay). To restore the bottom of the pot, which was lost during the construction of the vessel, they used another tool that was also invented by the Sifnian potter and perhaps unique in the world, the «kolotyri» - a small wooden disk on a wooden pole, an essential tool for making tsikalia (pots).

In order to decorate ceramics with the traditional white color on the surface of the red clay, the potters created the «ploumistiri» - a small clay container the size of a glass with a small reed placed near its bottom so that the «baidanas» (see below) would flow smoothly through the reed of the ploumistiri, allowing detailed decoration on vertical surfaces. For decorating bowls and mixing bowls, specifically their interior with the characteristic white garland, they used a different ploumistiri with a hole for the reed at the bottom to flow vertically into the interior of the vessel. For decorating ceramics with oxides on wet white baidanas, they used rooster or raven feathers, with which they dripped the color creating a decoration with different shades.

Ce dernier était une branche droite fixée à la base du tour avec de l'argile, qui l'aiderait à mesurer la hauteur et le diamètre de ses pièces. Pour fabriquer facilement des ustensiles de différentes tailles, les potiers avaient créé des plateaux supérieurs de divers diamètres, utilisés comme gabarits. Devant le tour se trouvait le kolyfi, généralement une ancienne cocotte étanche remplie d'eau, servant à humidifier la boule d'argile en cours de façonnage (« la kavoula »). Pour restaurer la forme concave du fond des marmites, qui disparaissait au cours du tournage, ils utilisaient un autre outil inventé par les potiers de Sifnos et probablement unique au monde : le kolotyri — un petit disque en bois monté sur un manche lui aussi en bois, indispensable pour former le fond des marmites.

Pour décorer les poteries de leur traditionnelle couleur blanche sur l'argile rouge, les potiers avaient fabriqué le ploumistiri : un petit récipient en argile de la taille d'un verre, percé près du fond pour y insérer une petite paille, permettant au liquide décoratif (le baintanas) de couler régulièrement pour réaliser des motifs détaillés sur les surfaces verticales. Pour la décoration intérieure des bassines et des tsanaekia (des sortes d'écuelles comme les grands plats de pétrissage), c'est-à-dire la guirlande blanche caractéristique ils utilisaient un autre ploumistiri percé directement à sa base pour que le liquide coule verticalement à l'intérieur.



PHOTOS | GIANNIS APOSTOLIDIS



PHOTO | GIANNIS KONTOS

JULIE TZANNI

ceramic art

julietzanniceramics.com
tzannijulie@yahoo.com
T. +30 22840-32267

Fb: JulieTzanniCeramics
Instagram: julietzanni



Κεραμική, Κοσμήματα από Πορσελάνη, Ζωγραφική.
Στην είσοδο της Καταβατής,
Ceramics, Porcelain Jewellery, Paintings.
At the entrance of Katavati.
Céramique, Bijoux en Porcelaine, Peintures.
A l'entrée de Katavati.

Στη διαδικασία ψησίματος στο ξυλοκάμινο, οι αγγειοπλάστες χρησιμοποιούσαν το «σκάλαθρο» ένα μακρύ σίδερο με μια διχάλα στην άκρη για να μπορούν να σπρώχνουν τα κλαδιά στην μπούκα (είσοδο) του καμινιού, στην οποία δεν μπορούσαν να πλησιάσουν λόγω των υψηλών θερμοκρασιών. Επειδή το καμίνι ήθελε αρκετές ώρες και μεγάλη ποσότητα καύσιμης ύλης, ανά τακτά χρονικά διαστήματα και για να αποσυμφορήσουν το καμίνι από τα κάρβουνα, τα έσερναν στον υπόνομο του καμινιού, σε έναν χώρο στην είσοδο σα λάκκος σκεπασμένος με λαμαρίνα, χρησιμοποιώντας τη «σβάρνα» μια λαμαρίνα κομμένη σε ημικύκλιο, προσαρμοσμένη σε ένα σιδερένιο μακρύ κοντάρι, όπως ακριβώς και το σκάλαθρο. Για να στοιβάζουν τα τσιγκάλια το ένα πάνω στο άλλο στο καμίνι με τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει κενό να περνάει ο αέρας, χρησιμοποιούσαν τα «σκαριά» θρυμματισμένα επίπεδα κομμάτια από πάτους γαστρών, ήδη ψημένα μια φορά. Τοποθετούσαν τρία σε κάθε κατσαρόλα, ώστε να μπορέσει να ισορροπήσει η μία πάνω στην άλλη.

Αφού ψηνόταν το κεραμικό μία φορά και πριν ψηθεί για δεύτερη, έπρεπε να γυαλωθεί (αλοιφωμά) στο ενδιάμεσο. Και γι' αυτή τη διαδικασία υπήρχαν ιδιαίτερα εργαλεία. Ένα εργαστήριο έπρεπε να διαθέτει μύλο για την αλοιφή, ο οποίος θυμίζει τον αλευρόμυλο του χειριού, σε μεγαλύτερη κλίμακα. Ο μύλος της αλοιφής ήταν μια μόνιμη κατασκευή, πακτωμένη σε μια γωνιά στο εργαστήριο, στον ίδιο χώρο που παρασκευάζονταν το γυαλί και οι μπαϊντανάδες. Ο χώρος αυτός ονομαζόταν «μπαρμπακάς». Στον μύλο αυτόν έτριβαν και θρυμμάτιζαν την αλοιφή έτσι ώστε να περάσει μετά από κόσκινα, και το αποτέλεσμα της διαδικασίας αυτής να αναμειχθεί με νερό για να γίνει στη συνέχεια το γυάλωμα. Ένα άλλο εργαλείο ήταν το «μισοτσίκαλο», ένα τσιγκάλι κομμένο στη μέση με το οποίο συνέλεγαν τον σιφνέικο μπαϊντανά, το καϊμάκι δηλαδή του πηλού από τις «καρούτες», που ήταν οι δεξαμενές όπου παρασκευάζονταν ο σιφνέικος πηλός. Για να βουτήξουν τα κεραμικά στην αλοιφή, χρησιμοποιούσαν μια ειδική λαβίδα-ψαλίδι με τρεις άκρες, η οποία δεν άφηνε σημάδια πάνω στο κεραμικό.

In the firing process in the wood-fired kiln, the potters used the «skatathro» - a long iron tool with a fork at the end that allowed them to push branches into the mouth (entrance) of the kiln, which they couldn't approach due to the high temperatures. As the kiln required many hours and a large amount of fuel, at regular intervals and to relieve the kiln of coals, they dragged them into the kiln's drain, a space at the entrance like a pit covered with sheet metal, using the «svarna» - a sheet metal cut into a semicircle, attached to a long iron pole, just like the skatathro. To stack the pots one on top of the other in the kiln in such a way that there was space for air to pass through, they used «skaria» - crushed flat pieces from the bottoms of cooking pots that had already been fired once. They placed three on each pot so that they could balance one on top of the other.

After the ceramic was fired once and before being fired a second time, it had to be glazed in between. There were special tools for this process as well. A workshop had to have a mill for the glaze, which resembled a hand flour mill, but on a larger scale. The glaze mill was a permanent construction, fixed in a corner of the workshop, in the same area where the glaze and baidanades were prepared. This area was called «barbakas.» In this mill, they ground and crushed the glaze so that it could then pass through sieves, and the result of this process was mixed with water to make the glaze. Another tool was the «misotsikalo,» a pot cut in half with which they collected the Sifnian baidanas, the cream of the clay from the «karoutes,» which were the reservoirs where the Sifnian clay was prepared. To dip the ceramics in the glaze, they used a special three-pronged tongs-scissors, which did not leave marks on the ceramic.

Pour la décoration avec des oxydes de couleur sur l'émail blanc humide, ils utilisaient des plumes de coq ou de corbeau, laissant tomber la couleur goutte à goutte et créant ainsi des motifs avec différentes nuances.

Lors de la cuisson dans le four à bois, les potiers utilisaient le skalathro : une longue tige métallique terminée par une fourche, qui leur permettait de pousser les branches dans l'ouverture du four, où ils ne pouvaient approcher à cause de la chaleur intense. Étant donné que la cuisson demandait de nombreuses heures et beaucoup de bois, les potiers, pour désengorger le four des braises, les faisaient glisser dans une fosse située à l'entrée du four, recouverte d'une tôle, en utilisant la svarna : une tôle découpée en demi-cercle fixée à une longue tige de fer, similaire au skalathro.

Pour empiler les marmites dans le four de manière à laisser passer l'air entre elles, ils utilisaient les skaria : des morceaux plats brisés, issus de fonds de casseroles déjà cuits, dont ils plaçaient trois par ustensile pour maintenir l'équilibre lors de la cuisson. Après la première cuisson, et avant la seconde, les céramiques devaient être émaillées. Pour cette étape, des outils spécifiques étaient nécessaires. Chaque atelier possédait un moulin à émail, ressemblant à un moulin à main, mais à plus grande échelle. Installé en permanence dans un coin de l'atelier, dans une pièce appelée barbakas, le moulin servait à broyer et tamiser l'émail, qui était ensuite mélangé à de l'eau pour former la glaçure. Un autre outil était le misotsikalo : une marmite coupée en deux, utilisée pour recueillir le baïntanas de Sifnos, l'espèce de mousse d'argile, formée à la surface des karoutes (réservoirs où l'argile sifniote était préparée). Pour plonger les céramiques dans l'émail sans laisser de traces, ils utilisaient une pince spéciale en forme de ciseaux à trois branches.



PHOTO | GIANNIS KONTOS

Er Ligrw



Apostolidis
Ceramics

Χειροποίητα κεραμικά
κατασκευασμένα
στον τροχό

Handmade ceramics
created on
the pottery wheel



Kamares
tel: 22840.33721



Platis Gialos
tel: 22840.71358

 hand_made_ceramics_apostolidis

www.apostolidis-ceramics.gr

 HAND MADE CERAMICS

“Η διαφορά από τα τυποποιημένα
κάνει τα αυθεντικά να έχουν μοναδική αξία”
“It's the huge difference from standard ceramics
that gives the originals a unique value”

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ

CERAMIC LAB

Κώστας Ψαραύτης
Kostas Psaraftis



Πλατύς Γιαλός Σίφνος
Platis Gialos Sifnos

☎ 2284071336 / 6947076280 ✉ kpsaraftis@hotmail.com

www.keramikasifnou.gr

Για την παρασκευή του πηλού στις καρούτες, δύο ακόμα εργαλεία ευρείας χρήσης ήταν ο «κόπανος» ή «σκούρλος» και η «κοσκίνα». Με τον κόπανο, ένα βαρύ κομμάτι ξύλο με λαβή, συνήθως ελιάς, θρυμμάτιζαν το χώμα, ενώ με την κοσκίνα, μια όρθια σίτα δεμένη σε πλαίσιο, το κοσκίνιζαν. Το χώμα αυτό το ανακάτευαν μετά με τον σουρωμένο πηλό και έτσι δημιουργούσαν τον παραδοσιακό σιφνέικο πυρίμαχο πηλό.

For preparing clay in the karoutes, two more widely used tools were the «kopanos» or «skourlos» and the «koskina.» With the kopanos, a heavy piece of wood with a handle, usually olive wood, they crushed the soil, while with the koskina, an upright sieve attached to a frame, they sifted it. They then mixed this soil with the strained clay to create the traditional Sifnian refractory clay.

Pour la préparation de l'argile dans les karoutes, deux autres outils fondamentaux étaient utilisés : le kopanos (ou skourlos) et la koskina. Avec le kopanos, un lourd maillet en bois d'olivier, ils écrasaient la terre, alors qu'avec la koskina, un tamis vertical fixé dans un cadre, ils le filtraient. Ensuite, la terre tamisée était mélangée avec l'argile liquéfiée, donnant ainsi naissance à la fameuse argile réfractaire de Sifnos.



PHOTOS | GIANNIS APOSTOLIDIS

ΚΕΡΑΜΙΚΑ Φραζέσκος Λεμονής
CERAMICS Frazeskos Lemonis

Η Τέχνη μας στη διάθεσή σας...

Our craft, at your service...

από το
since 1932



Πλατύς Γιαλός
Platis Gialos

www.flemonis.gr | info@flemonis.gr | +30 22840 71203



Ένας άνθρωπος με πολλά και διαφορετικά ταλέντα, ο οποίος με ό,τι και αν έχει καταπιαστεί τα έχει καταφέρει περίφημα. Και όσες δυσκολίες και αν του έχουν προκύψει, δεν το βάζει κάτω και πάντα βρίσκει τρόπους να αντεπεξέρχεται. **Κουρέας και οικοδόμος, ελαιοχρωματιστής και αυτοδίδακτος λαϊκός ζωγράφος και αγιογράφος, ψαράς και μελισσοκόμος, φούρναρης και ζαχαροπλάστης.** Πρώτος στις μαντινάδες, αλλά και στα καλαμπούρια. Ξέρει από γλέντια αλλά και από σκληρή δουλειά. Ένας πραγματικός πολυτεχνίτης με μια ζωή γεμάτη ιστορίες και εμπειρίες, εργατικότητα και δημιουργικότητα.

Ας ακούσουμε τι έχει να μας πει.

Christos Psarris is a man of many diverse talents who has excelled at everything he has undertaken. No matter what difficulties have arisen, he never gives up and always finds ways to overcome them. **Barber and builder, painter and self-taught folk artist and iconographer, fisherman and beekeeper, baker and pastry chef.** Great in mantinades (traditional rhyming couplets) and in jokes. He knows about celebrations but also about hard work. A true jack-of-all-trades with a life full of stories and experiences, hard work and creativity.

Let's hear what he has to say.

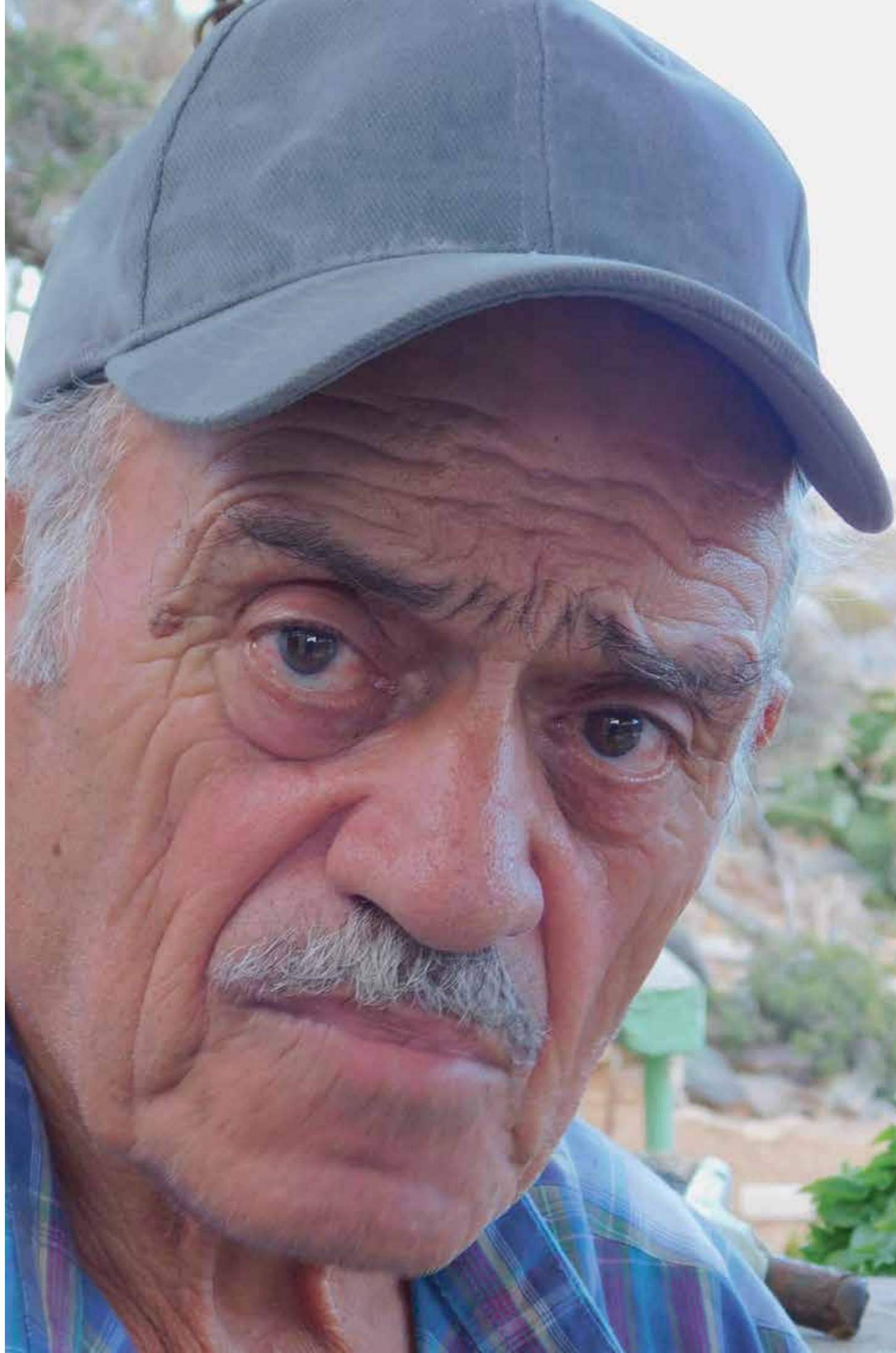
Christos Psarris est un homme aux multiples talents, qui a brillamment réussi dans tout ce qu'il a entrepris. Quelles que soient les difficultés rencontrées, il n'a jamais baissé les bras, trouvant toujours un moyen de rebondir. **Barbier et maçon, peintre en bâtiment et peintre populaire autodidacte et iconographe, pêcheur et apiculteur, boulanger et pâtissier.** Premier dans l'art des « mantinades » (petits poèmes chantés) mais aussi dans les plaisanteries. Il connaît les fêtes comme le dur labeur. Un véritable homme-orchestre, avec une vie pleine d'histoires, de travail et de créativité.

Écoutons-le.



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ ΦΩΤΗ ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟ

AN INTERVIEW TO FOTIS SPILIOPOULOS
INTERVIEW À FOTIS SPILIOPOULOS



ΧΡΗΣΤΟΣ ΨΑΡΡΗΣ
CHRISTOS PSARRIS



Πείτε μας λίγα λόγια για τα παιδικά σας χρόνια και την οικογένειά σας.

Γεννήθηκα στη Σίκινο και πέντε-έξι χρονών ήρθα στην Σίφνο. Οι γονείς, βέβαια, Σιφνιοί. Είχανε πάει στη Σίκινο για να δουλέψουν, τότε στην Κατοχή με την πείνα. Έξι αδέρφια ήμασταν, — οι αδερφές μου και ένα άλλο παιδί γεννήθηκαν στη Σίφνο, και οι υπόλοιποι στη Σίκινο. Εγώ είμαι διδυμος με τον Μπάμπη, που ήταν παλιά στον δήμο. Ένας άλλος μου αδερφός πέθανε. Δεν έχει κλείσει χρόνος ακόμα.

Στη Σίκινο ο πατέρας μου ήταν ο πρώτος που εργάστηκε σε αγγειοπλαστέιο. Οι ντόπιοι τον αγκαλιάσανε και του δώσανε και περιβόλια να φυτέψει. Είχε βάλει αγγούρια και, επειδή έλεγε και μαντινάδες, του τις ζητούσανε. Λέγανε: «Ο μπαρμπα-Γιάννης περνάει. Φώναξέ τον να μας πει καμιά μαντινάδα». Και εκείνος έλεγε: «Τώρα θα δείτε και οι Σικινιώσις λέμε τα τραγουδιά, εσείς θα δίνετε λεφτά και εγώ θα δίνω αγγούρια». Πατήλη δεν είχε.

Στη Σίφνο όταν ήλθα, μικρός ακόμα, θυμάμαι τα παιδικά μου χρόνια όλο παιχνίδι και αταξίες που κάναμε με έναν Φολεγανδρίτη, τον Κωστή τον Βενίο. Σίφνιος και αυτός —μετά πήγε στη Φολέγανδρο. Εκεί είναι και τώρα. Μαζί μεγαλώσαμε, ήμασταν κολλητοί. Εναν χρόνο πιο μικρός είναι. Όλα αυτά στον Αρτεμώνα. Και το καλοκαίρι, αφού έκλεινε το σχολείο, ερχόμασταν εδώ στη Χερρόνησο, όπου ο πατέρας μου είχε αγγειοπλάνη. Τώρα αυτό δεν υπάρχει πια. Το χαλάσαμε για να φτιάξουμε σπίτι. Και εγώ έχω ένα, με τρία δωμάτια.

**Ἐχω ἀκούσει καὶ γιὰ ἄλλους ποὺ ἐρχόντουσαν
ἐδῶ στὴ Χερρόνησο τὰ καλοκαίρια.**

Ναι, Μαρουσιώτες οι περισσότεροι. Όλοι φίλοι. Και ένας απ' αυτούς μου έχει φέρει αυτό το ωραίο βιβλίο για την ιστορία των αγχειοπλαστών και κεραμοσφύδων του Αμαρουσίου: «Χώμα, νερό και φωτιά» του Αντώνη Λούτση. Κάνει τον δάσκαλο αυτός. Είναι καλός. Όλοι οι παλιοί είναι μέσα, και οι Σιφνιοί βέβαια —τους περισσότερους τους ξέρω.

Tell us about your childhood and your family.

I was born in Sikinos and came to Sifnos when I was five or six years old. My parents were from Sifnos. They had gone to Sikinos to work, during the German occupation and the famine. We were six siblings—my sisters and another child were born in Sifnos, and the rest of us in Sikinos. I'm a twin with Babis, who used to work at the municipality. Another brother of mine died. It hasn't been a year yet.

In Sikinos, my father was the first to work in a pottery workshop. The locals befriended him and gave him land to plant. He had planted cucumbers and, because he also recited *mantinades*, people would ask for them. They would say: «Uncle Yannis is passing by. Call him to tell us a *mantinada*.» And he would say: «Now you will see how *Sifnians* sing songs; you will give money and I will give cucumbers.» Because he had no money.

When I came to Sifnos, still young, I remember my childhood full of games and mischief that we did with a guy from Folegandros, Kostis Venios. He was also from Sifnos—later he went to Folegandros. He's still there now. We grew up together, we were best friends. He's a year younger. All these happened in Artemonas. And in the summer, as the school has been closed, we would come here to Cherronissos, where my father had a pottery workshop. Now it no longer exists. We demolished it to build houses. And I have one, with three rooms.

I've heard about others who used to come here to Cherronissos in the summers.

Yes, mostly people from Maroussi. All friends. And one of them brought me this beautiful book about the history of potters and ceramists from Maroussi: «Earth, Water and Fire» by Antonis Loutsis. He's a teacher. He's good. All the old-timers are in there, and the Sifnians too, of course—I know most of them.

Parlez-nous un peu de votre enfance et de votre famille.

Je suis né à Sîkinos et, vers cinq ou six ans, je suis venu à Sîfnos. Mes parents, bien sûr, étaient Sîfniotes. Ils étaient partis à Sîkinos pour travailler, à l'époque de l'Occupation et de la famine. Nous étions six frères et sœurs — mes sœurs et un autre enfant sont nés à Sîfnos, les autres à Sîkinos. Moi, je suis jumeau avec Babis, qui a travaillé autrefois à la mairie.

Un autre de mes frères est décédé — ça ne fait même pas un an.

À Sikinos, mon père a été le premier à travailler dans un atelier de poterie.

Les habitants l'ont tout de suite adopté et lui ont même donné des vergers à cultiver.

Il avait planté des concombres et, comme il disait des mantinades, ils lui en demandaient souvent. Ils disaient : « Tiens, voilà Barba-Giannis qui passe, appelle-le pour nous chanter une mantinade. » Et lui de répondre : « Maintenant vous allez voir comment les Sifniotes chantent : vous donnerez de l'argent et moi des concombres ! » Parce que, bien sûr, il n'avait pas un sou.

Quand je suis arrivé à Sifnos, encore tout petit, je me rappelle une enfance pleine de jeux et de petites bêtises, toujours avec un Folegandriote, Kostis Venios. Lui aussi, en fait, était de Sifnos — mais plus tard il est parti vivre à Folegandros. Il y est encore aujourd'hui. On a grandi ensemble, inséparables. Il a un an de moins que moi. Tout ça s'est passé à Artemonas. Et l'été, une fois l'école fermée, on venait ici à Cheronissos, où mon père avait un atelier de poterie. Aujourd'hui, il n'existe plus. On l'a démolì pour construire des maisons. Moi aussi, j'en ai construit une, avec trois pièces.

Et il y avait d'autres familles qui venaient à Cheronissos l'été, non ?

Oui, surtout des gens de Maroussi. Tous des amis. L'un d'eux m'a même offert un magnifique livre sur l'histoire des potiers de Maroussi : « Terre, eau et feu »

Όταν μεγαλώσατε τι κάνατε;

Επίσης δουλειά. Είχα κουρείο στον Αρτεμώνα. Η πρώτη μου δουλειά. Το κουρείο το άνοιξα 16 χρονών. Δεν μπορούσα να βγάλω και άδεια και μου έβγαλε κρυφή. Με δήλωσαν 17 για να το ανοίξω. Ταυτόχρονα έκανα και οικοδομή. Το πρώι οικοδομή και το βράδυ κουρείο. Και το Σαββατοκύριακο πάλι κουρείο. Δουλειά συνέχεια. Αυτό γινόταν συνεχώς γύρω στο '60. Ύστερα πήγα στρατιώτης. Το '66.

Πείτε μας και άλλα για το κουρέιο, πού ακριβώς ήταν, πότε το κλείσατε και γιατί, αν επιτρέπεται.

Δίπλα στον Αγγελή το μαγαζί ήταν το κουρείο. Και είχα πολλή πελατεία. Δεν είχε κουρέα το Πετάλι ούτε ο Άγιος Λουκάς, οπότε γινόταν χαμός στο κουρείο που άνοιξε. Μιλάμε για κάργα ορθοστασία. Πω, πω, πω! Αλλά δεν μπορώ να στέκω και το έλκεισα γύρω στο '72-73. Έχω πρόβλημα. Έχω κάνει δυο-τρεις χειρουργήσεις στη μέση.

Οπότε αρχίσατε να ζωγραφίζετε όταν τελειώσατε με το κουρείο;

Οχι. Πήγαينا οικοδομή ακόμα. Ύστερα έγινε αυτό με τη μέση μου. Έμεινα κάτω ανάμιση χρόνο. Ενέσεινε και πάλι ενέσεις. Πήγα στη Βούλα, με χειρουργήσανε. Ήρθα εδώς. Ύστερα από κάμποσο καιρό τα ίδια πάλι. Από την άλλη μεριά αυτό τη φορά. Πετιόταν έξω το νεύρο Πόνος! Παναγία μου! Πέντε φορές έχω μπει χειρουργείο Γ' αυτό και έγινα ζωγράφος. Δεν θα ζωγράφιζα αλλιώς. Μου είπαν: «Δεν θα κάνεις τίποτα». Ki εγώ σκέφτηκα: «Τι να κάνω να περάσει η ώρα; Μωρέ, φέρε μου πινέλο. Πιο ξέφυπνο είναι ο άλλος; Κάτι θένω». Και ζήτησα από τον ανιψιό μου

What did you do when you grew up?

I started working. I had a barbershop in Artemonas. My first job. I opened the barbershop when I was 16. I couldn't get a license, so they got one for me secretly. They declared me as 17 so I could open it. At the same time, I was working in construction. Construction in the morning and barbershop in the evening. And on weekends, barbershop again. I was working continuously. This happened around 1960. Then I went to the army. In 1966.

Tell us more about the barbershop, where exactly it was, when you closed it and why, if I may ask.

It was next to Angelis' shop. And I had many customers. There wasn't a barber in Petali, nor in Agios Loukas, so there was a tremendous rush at the barbershop I opened. I'm talking about standing all day long. Wow! But I couldn't stand anymore and closed it around '72-'73. I have a problem. I've had two or three surgeries on my back.

So you started painting when you finished with the barbershop?

No. I was still working in construction. Then this happened with my back. I was in bed for a year and a half. Injections and more injections. I went to Voula, they operated me. I came back here. After some time, the same thing again. From the other side this time. The nerve was popping out. Pain! My God! I've been in surgery five times. That's why I became a painter. I wouldn't have painted otherwise. They told me: «You won't do anything.» And I thought: «What should I do

d'Antonis Loutsis. Un excellent maître d'école. Tous les anciens y sont cités, y compris beaucoup de Sifniotes que je connais.

Que faisiez-vous en grandissant ?

J'ai commencé à travailler. Mon premier métier : barbier, à Artemonas. J'ai ouvert mon salon à seize ans. Trop jeune pour avoir un permis, alors on m'a fait passer pour dix-sept ans pour l'obtenir. En même temps, je faisais de la maçonnerie : chantier le matin, salon de coiffure le soir, et tout le week-end encore au salon. Un travail incessant, vers 1960. Puis, en 1966, je suis parti faire mon service militaire.

Parlez-nous aussi un peu plus du salon de coiffure, où il était exactement, quand vous l'avez fermé et pourquoi, si ce n'est pas indiscret.

Le salon de coiffure était à côté du magasin d'Angelis. Et j'avais beaucoup de clientèle. Il n'y avait pas de barbier ni à Petali ni à Agios Loukas, donc c'était là folie dans mon salon. Tout debout, sans arrêt. Oh là là ! Mais je ne supportais plus d'être debout, alors je l'ai fermé vers 1972-73. J'ai un problème. J'ai eu deux-trois opérations du dos.

Donc, vous avez commencé à peindre après avoir fermé le salon de coiffure ?

Non. Je travaillais encore dans le bâtiment. Puis est arrivé ce problème avec mon dos. Je suis resté allité un an et demi. Des piqûres et encore des piqûres. Je suis allé à Voula, ils m'ont opéré. Je suis revenu ici. Et quelque temps après, rebelote. De l'autre côté cette fois. Le nerf ressortait. Douleur ! Sainte Vierge ! Cinq



που είναι ζωγράφος στον Πλατύ Γιάλο, να μου φέρει κάμποσα πινέλα. Και ξεκίνησα από προσωπογραφίες, ζωγραφίζοντας έναν μπάρμπα μου στο Βαθύ. Τον έκαμα ολόιδιο. Τρελαθήκανε όλοι.

Αλήθεια; Χωρίς να έχετε ασχοληθεί ποτέ, χωρίς να έχετε πάει σε σχολή;

Έναν (ζωγράφο ρώτησα, τον Μαγκανάρη —μεγάλος ζωγράφος. Ερχότανε πάνω εκεί στη θημωνιά και ζωγράφιζε. Και του λέω: «Κυρ-Γιάννη, πείτε και εσείς κάτι». Μου λέει «Δεν σου λέω, γιατί βλέπω το βουνό που έχεις κάνει, όπως το 'δες το έφτιαξες. Ενώ εγώ θα έβαζα κοκκινάδια. Δεν σου λέω τίποτα να μη σε χαλάσω». Άλλη φορά, έχει έρθει εδώ μια καθηγήτρια ζωγραφικής και παθαίνει την πλάκα της. «Πού τα βρίσκεις τα χρώματα; Αυτές οι μίξεις, για να κάνεις πρόσωπο, σκιές, θέλουν δέκα χρώματα!» Βλέπει τα έργα μου και μου λέει: «Εκείνο εκεί θα το δώσεις τρεις χιλιάδες». Ξέρεις τι είναι αυτό εκεί;

Ποιο λέτε; Αυτό το έργο απέναντι;

Ναι. «Τα εννιάμερα του κύλου» που λένε. Να, ο παπάς εδώ ψάλλει, η άλλη εκεί κάνει τη χήρα, από κάτω είναι ο τάφος και από πίσω ο άλλος χουφτώνει. Τα εννιάμερα του κύλου.

Αα, πολύ καλό! Δεν το είχα παρατηρήσει πριν. Και να μου το ζητήσουνε, δεν το δίνω. Όπως και άλλα μου τα ζητάνε, αλλά δεν τα δίνω. Λέω: «Ασ' τα να τα δω πρώτα εγώ και ύστερα βλέπουμε». Και εκείνο εκεί, «Το δισέγγονο», το έχω υποσχεθεί στην εγγονή μου. Της έχω πει: «Θα σου το δώσω, αλλά άσε να το χορτάσω κι εγώ». Είναι και μερικά άλλα που δεν θέλω να τα πουλήσω και σκέφτομαι να τα αφήσω στα παιδιά. Θα κάνουν μια έκθεση μ' αυτά να τα οικονομήσουνε. Όταν «φύγω», θα πάρουν αξία.

Είχατε και μαγαζί με τυρόπιτες, έμαθα.

Έκανα πολλές δουλειές. Ναι, μέχρι και τυρόπιτα έφτιαχνα. Με γυρεύανε να πάω και στην Αθήνα, στην Ομόνοια, για να φτιάχνω αυτή την τυρόπιτα σ' ένα μαγαζί που θα άνοιγε ένας. Μου είπε: «Θα σου δίνω όσα λεφτά θέλεις, αλλά θα μου κάνεις αυτή την τυρόπιτα». Ακόμα πάνε και με γυρεύουνε για την τυρόπιτα. Πέρναγε ο κόσμος και, μόλις τη δοκίμαζε, έλεγε: «Τύλιξέ μου πέντε». Έβγαζα πολύ πράγμα, 800–850 κομμάτια μόνος μου. Όλα χειροποίητα, και η σφολιάτα και η γέμιση, αλλά και άλλα που έφτιαχνα: κουλούρες, παξιμάδια, μπριός, γλυκά του ταψιού — κανταΐφια και άλλα τέτοια.

Το μαγαζί το είχατε μαζί με τον Παπαγιάννη;

Ο Παπαγιάννης έφυγε. Έκατσε τρεις μήνες και μετά έφυγε. Τον είχα πάρει στη δουλειά τότε που ήμουν ελαιοχρωματιστής. Τον είχα μαζί μου και βάφαμε κάτι δοκάρια. Κουμπάρος μου. Με τη γυναίκα μου είναι πρώτα ξαδέρφια. Ο αδερφός του είχε πάρει την αδερφή μου. Ήμασταν στη Νέα Σμύρνη. Άνω Νέα Σμύρνη. Εκεί έμαθα τη δουλειά. Του πρότεινα να τη δείξω και σ' εκείνον. Στην αρχή δέχτηκε αλλά ύστερα, επειδή ήθελε να γίνει παπάς, έφυγε και έμεινα μοναχός μου.

do to kill time? Well, bring me a brush. Are others smarter? I'll do something.» And I asked my nephew who is a painter in Platy Gialos to bring me some brushes. And I started with portraits, painting an uncle of mine in Vathy. I made him look exactly the same. Everyone went crazy.

Really? Without ever having studied it, without having gone to school for it?

I asked one painter, Manganaris—a great painter. He used to come up there to the haystack and paint. And I told him: «Mr. Yannis, tell me something.» He says, «I won't tell you, because I see the mountain you've made, you made it as you saw it. While I would have put reddish tones. I'm not telling you anything so I don't ruin your style.» Another time, a painting professor came here and was amazed. «Where do you find the colors? These mixtures, to make a face, shadows, they need ten colors!» She looks at my works and tells me: «That one over there, you should sell it for three thousand.» Do you know what that is over there?

Which one do you mean?

That work across from us?

Yes. «The perky mourning» as they say. See, the priest here is chanting, the other one there is pretending to be the widow, below is the grave, and behind someone is touching her. The perky mourning.

Ah, that’s a good one! I hadn’t noticed it before.

And even if they ask for it, I don't give it away. Just like others ask for my works, but I don't give them. I say: «Let me enjoy them first, and then we'll see.» And that one over there, «The great-grandchild,» I've promised to my granddaughter. I've told her: «I'll give it to you, but let me enjoy it too.» There are some others that I don't want to sell, and I'm thinking of leaving them to my children. They'll have an exhibition with them to make some money. When I'm «gone,» they'll gain value.

I heard you also had a shop with cheese pies.

I did many jobs. Yes, I even made cheese pies. They wanted me to go to Athens, to Omonia, to make this cheese pie at a shop someone was opening. He told me: «I'll give you as much money as you want, but you'll make me this cheese pie.» People still come looking for me for the cheese pie. People would pass by and, as soon as they tasted it, they'd say: «Wrap me five.» I produced a lot, 800–850 pieces by myself. All handmade, both the puff pastry and the filling, but also other things I made: round breads, rusks, brioche, baked sweets—kadaifi and such things.

Did you own the shop with Papagiannis?

Papagiannis left. He stayed for three months and then left. I had him working with me when I was a house painter. I had him with me and we were painting some beams. He's my best man. He and my wife are cousins. His brother had married my sister. We were in Nea Smyrni. That's where I learned the job. I suggested teaching it to him too. At first, he agreed, but later, because he wanted to become a priest, he left and I remained alone.

fois je suis passé par le bloc. C'est pour ça que je suis devenu peintre. Sinon, je n'aurais jamais peint. Ils m'ont dit : « Tu ne feras plus rien. » Alors je me suis dit : « Que faire pour passer le temps ? Allez, donnez-moi un pinceau. Sont-ils plus malins que moi, les autres ? Quelque chose je ferai. » Et j'ai demandé à mon neveu, qui est peintre à Platis Gialos, de m'apporter quelques pinceaux. Et j'ai commencé par des portraits, en dessinant un de mes oncles à Vathy. Je l'ai fait tout pareil. Tout le monde est resté bouche bée.

Vraiment ? Sans jamais vous être occupé de peinture, sans être allé dans une école ?

J'ai juste demandé conseil à un peintre, Magganaris —un grand peintre. Il venait peindre là-haut, près de la meule de foin. Je lui dis : « Monsieur Yannis, dites-moi quelque chose. » Il me répond : « Je ne te dis rien, parce que je vois que tu as fait la montagne telle que tu l'as vue. Alors que moi, j'aurais mis du rouge. Je ne veux rien te dire pour ne pas t'embrouiller. » Une autre fois, une professeure de peinture est venue ici, et elle en est restée sans voix. Elle me dit : « Où trouves-tu tes couleurs ? Ces mélanges, pour faire un visage, les ombres, il faut dix couleurs ! » Elle regarde mes œuvres et me dit : « Celle-là, tu dois la vendre trois mille. » Tu sais laquelle ?

Laquelle ? Celle en face ?

Oui. « Les neuf jours du cul», comme on dit. Là, tu vois le prêtre qui psalmodie, la veuve en train de pleurer, en bas la tombe, et derrière un autre qui la pelote. Les neuf jours du cul.

Ah, excellent ! Je ne l’avais pas remarquée avant.

Même s'ils me la demandent, je ne la donne pas. Comme d'autres aussi qu'on me demande, je ne les donne pas. Je dis : « Laissez-moi en profiter un peu d'abord, après on verra. » Comme celle-là, « L'arrière-petit-enfant », je l'ai promise à ma petite-fille. Je lui ai dit : « Je te la donnerai, mais laisse-moi en profiter d'abord. » Et il y en a d'autres que je ne veux pas vendre, je pense les laisser aux enfants. Ils feront une exposition avec, pour se faire un peu d'argent. Quand je « partirai », elles prendront de la valeur.

On m’a dit aussi que vous aviez eu un magasin de tyropita (chaussons au fromage).

J'ai fait beaucoup de métiers. Oui, même des tyropita. On me cherchait pour aller à Athènes, sur la place Omonia, pour faire ces tyropita dans un magasin qu'un type allait ouvrir. Il m'a dit : « Je te donnerai tout l'argent que tu veux, mais tu dois me faire ces tyropita-là. » Encore aujourd'hui, ils viennent me chercher pour ça. Les gens goûtaient et tout de suite ils disaient : « Emballez-m'en cinq. » Je faisais une production énorme, 800 à 850 pièces, tout seul. Tout à la main, aussi bien la pâte feuilletée que la garniture, mais je faisais aussi d'autres choses : des pains sucrés, des biscuits secs, des brioches, des gâteaux au sirop —kataifis et d'autres.

Vous aviez ce magasin avec Papagiannis, non ?

Papagiannis est parti. Il est resté trois mois et puis il est parti. Je l'avais embauché quand j'étais peintre



Και τις συνταγές πώς τις ξέρατε; Ρωτήσατε και σας τις είπανε;
Τα έμαθα, τα έμαθα. Εγώ, σου λέω, τη δουλειά την παίρνω εύκολα. Αφού ήθελε ο κουμπάρος μου πέρα στη Νέα Σμύρνη να με κρατήσει, επειδή τα παίρνω, λέει, τσάκα-τσάκα. Αλλά με τη μέση μου δεν μπορούσα να συνεχίσω. Πολλή ορθοστασία. Δεν κοιμούνται και καθόλου.

Οπότε μετά απ’ αυτό σταματήσατε. Δώσατε το μαγαζί. Το κλείσατε ή το πουλήσατε;

Το έδωσα στο αφεντικό. Και εκείνος το έδωσε σ’ έναν άλλο. Έναν χρόνο δούλεψα. Έκανα μόνο γλυκά, μπακλαβάδες, γιαννιώτικο, κανταΐφια και τέτοια. Και τα μοίραζα στα μαγαζιά σ’ αυτούς. Ύστερα την άλλη χρονιά έφυγα. Και πήγα στις μπογιές. Είχα πάει μαζί μ’ έναν φίλο μου. Τα σπίτια μας κοντά και εμείς συμπέθεροι. Και ύστερα λέω: «Θα πάω να ανοίξω μοναχός μου δουλειά». Και έβαφα και εκκλησίες. Έχω ζωγραφίσει πολλές εκκλησίες. Και στη Χρυσοπηγή είχα κάνει δικέφαλο, στον Ελεήμονα είχα κάνει έναν μεγάλο δικέφαλο, στην Αγία Βαρβάρα, στα Χρυσάμπελα, στη Χρυσοπηγή. Όλες τις εκκλησίες τις έχω ζωγραφίσει. Μοναχός μου. Είχα πάει με έναν καλό μάστορα, Κωνσταντινοπολίτη, και μου έδειξε. Μου είχε δείξει και σχέδια του Κόντογλου. Και εγώ τα ξεσήκωνα. Μπορούσα να τα κάνω στάμπα. Και διακοσμούσα τοίχους μ’ αυτά τα σχέδια, με σταυρουδάκια και με άλλα. Τα περισσότερα του Κόντογλου, που μου τα έδωσε αυτός ο Βουρδάκης. Πολύ καλός. Ελαιοχρωματιστής και αυτός. Αλλά είχε μάθει να κάνει και σχέδια στην Κωνσταντινούπολη. Ήταν φοβερός.

Πολύ δύσκολη δουλειά, πάντως, και με τους συνδυασμούς χρωμάτων γινόταν ακόμα πιο δύσκολη. Όλες τις εκκλησίες της Σίφνου τις έχω βάψει. Όλες. Τον χειμώνα, όταν στις εκκλησίες δεν είχε δουλειά με τα πορτοπαράθυρα, δούλευα μέσα στην εκκλησία. Είχα προσωπικό, το οποίο περνούσε τα πρώτα χέρια και μετά πήγαινα εγώ και ζωγράφιζα.



And how did you know the recipes? Did you ask and they told you?
I learned them, I learned them. Listen, I learn how to work easily. My best man in Nea Smyrni wanted me to stay because, he says, I learn things quickly. But with my back I couldn't continue. Too much standing. I wasn't sleeping at all.

So, after that you stopped. You gave the shop away. Did you close it or sell it?

I gave it to the owner. And he gave it to someone else. I worked for a year. I only made sweets, baklava, loannina-style desserts, kadaifi and such. And I distributed them to the shops. Then the next year I left. And I started painting. I went with a friend of mine. Our houses were close and we were in-laws. And then I say: «I'm going to start my own business.» And I also painted churches. I've painted many churches. And at Chrysopigi I had made a double-headed eagle, at Eleimonas I had made a large double-headed eagle, at Agia Varvara, at Chrysambela, at Chrysopigi. I've painted all the churches. By myself. I had gone with a good craftsman, a Constantinopolitan, and he showed me. He had also shown me designs by Kontoglou (Greek writer and painter). And I would replicate them. I could make them look the same. And I decorated walls with these designs, with little crosses and other things. Most of them were Kontoglou's, given to me by Vourdakis. He was very good. He was a house painter too. But he had learned to make designs in Constantinople. He was amazing. Very difficult work, though, and with the color combinations, it became even more difficult. I've painted all the churches of Sifnos. All of them. In the winter, when there was no work with doors and windows in the churches, I worked inside the church. I had staff who did the first layers, and then I would go and paint.



en bâtiment. Je l'avais pris avec moi, on peignait des poutres. C'est mon compère. Sa femme est cousine germaine de ma femme. Son frère avait épousé ma sœur. Nous étions ensemble à Nea Smyrni, à Ano Nea Smyrni. C'est là que j'ai appris le métier. Je lui ai proposé de lui apprendre aussi. Au début, il a accepté, mais après, parce qu'il voulait devenir prêtre, il est parti, et je suis resté tout seul.

Et les recettes, comment les connaissiez-vous ? Vous avez demandé et on vous les a données ?

Je les ai apprises... Moi, je te dis, j'attrape facilement les métiers. Mon compère à Nea Smyrni voulait me garder justement pour ça, parce que je captais tout en un rien de temps. Mais avec mon dos, je ne pouvais pas continuer. Je suis resté trop longtemps debout. Et je ne dormais pas du tout non plus.

Donc après ça, vous avez arrêté. Vous avez donné le magasin. Vous l’avez fermé ou vendu ?

Je l'ai donné au patron. Et lui, il l'a passé à un autre. J'ai travaillé un an. Je ne faisais que des gâteaux, des baklavas, des pâtisseries de loannina, des kataifis et tout ça. Et je livrais les magasins. Après, l'année suivante, je suis parti. Et je me suis mis à la peinture. J'étais avec un ami à moi. Nos maisons étaient voisines et on était aussi liés par alliance. Ensuite, je me suis dit : « Je vais ouvrir mon propre boulot. » Et je peignais aussi des églises. J'ai peint beaucoup d'églises. À Chrysopigi j'avais fait un aigle bicéphale, à Eleimonas aussi un grand aigle bicéphale, à Agia Varvara, à Chrysambela, à Chrysopigi encore. Toutes les églises, je les ai peintes. Tout seul. J'avais été avec un bon maître, un Constantinopolitain, qui m'a appris. Il m'avait aussi montré des dessins de Kontoglou. Et moi je recopiais. Je pouvais en faire des pochoirs. Et je décorais les murs avec ces dessins, avec des petites croix et d'autres motifs. La plupart venaient de Kontoglou, que Vourdakis m'avait donnés. Un très bon maître. Lui aussi peintre en bâtiment. Mais il avait appris à faire des dessins à Constantinople. Il était formidable.

Πολλή δουλειά. Είχατε αρχίσει από εκεί και βλέπατε ότι κάτι γίνεται με τη ζωγραφική.

Και ξέρεις τι μ’ έκανε να ασχοληθώ; Οι εικόνες. Αν πας στον Άγιο Ελεήμονα πέρα, έχει μια εικόνα με τους Τρεις Ιεράρχες. Φαίνονται ολοζώντανοι. Λέω: «Πώς τα φτιάχνουν αυτά με το χέρι, πώς; Θα επιχειρήσω και εγώ να κάνω».

Και μετά τις εκκλησίες τι κάνατε;

Μετά ξεκίνησα να ζωγραφίζω —έργα σαν αυτά που βλέπεις εδώ ολόγυρα. Αφού μετά τη δεύτερη εγχείρηση δεν μπορούσα να κάνω τίποτα άλλο. Άμα έχει κρύο, μ’ αρέσει το σκάλισμα που με ζεσταίνει. Με τη ζωγραφική κρυώνω. Αφού έκανα και μαγκούρες. Να, αυτήν εδώ θα έρθει αύριο να την πάρει ένας Φολεγανδρίτης. Μου ζήτησε να του φτιάξω μία για να την πάρει στη Φολέγανδρο. Εκεί πέρα στη Φολέγανδρο έχω κάνει πολλές εικόνες. Αλλά και στην Αθήνα. Στο Μαρούσι, τον άγιο που πανηγυρίζει, τον Άγιο Συμεών, εγώ τον έχω φτιάξει.

Και αυτές εδώ τις μαγκούρες τις φτιάχνετε και τις πουλάτε ε; Είναι από φίδα, ε;

Ναι, την κόβω, αφήνω αυτό από πάνω και αρχινώ με το γυαλί και την ξύνω. Δεν φτάνει μία μέρα να κάνεις μια μαγκούρα. Μόνο να εύρεις τη φίδα είναι δύσκολο, γιατί πού να βρεις ίσιο πράγμα;

Και ο Παπαγιάννης δεν έχει μια τέτοια; Τον βλέπω και κρατάει.

Ναι. Και του Γιάννη του έχω δώσει μία. Την πρώτη που έκανα την πήρε αυτός. Του έχω σκαλίσει και ένα σκυλάκι στο πάνω μέρος.

A lot of work. You had started from there and saw that something was happening with painting.

And do you know what made me get involved? The icons. If you go to Agios Eleimonas over there, there’s an icon with the Three Hierarchs. They look alive. I say: «How do they make these by hand, how? I’ll try to do it too.»

And after the churches, what did you do?

Then I started painting—works like these you see around here. After the second surgery, I couldn’t do anything else. When it’s cold, I like carving because it warms me up. With painting, I get cold. I even made walking sticks. Look, this one here, a man from Folegandros will come tomorrow to take it. He asked me to make one for him to take to Folegandros. Over there in Folegandros, I’ve made many icons. But also, in Athens. In Maroussi, the saint they celebrate, Saint Symeon, I have painted him.

And these walking sticks here, you make them and sell them, right? They’re made from a plant called fida, right?

Yes, I cut it, leave this part on top, and start with the glass and scrape it. It takes more than one day to make a walking stick. Just finding the fida is difficult, because where can you find something straight?

And doesn’t Papagiannis (a priest in Sifnos) have one like this? I see him carrying one.

Yes. I’ve given one to Gianni too. He took the first one I made. I’ve carved a little dog for him at the top.

Travail très difficile, quand même, surtout avec les combinaisons de couleurs, ça devenait encore plus dur. Toutes les églises de Sifnos, je les ai peintes. Toutes. L’hiver, quand il n’y avait pas de boulot pour les portes et fenêtres, je travaillais à l’intérieur des églises. J’avais du personnel qui passait les premières couches, et après, j’arrivais pour faire la peinture et les ornements.

Beaucoup de travail. Vous aviez commencé par là et vous voyiez que quelque chose se passait avec la peinture.

Et tu sais ce qui m’a poussé à m’y mettre ? Les icônes. Si tu vas à Agios Eleimonas là-bas, il y a une icône avec les Trois Hiérarques. Ils paraissent vivants. Je me suis dit : « Comment font-ils ça à la main, comment ? Moi aussi, je vais essayer. »

Et après les églises, que faisiez-vous ?

Après, j’ai commencé à peindre —des œuvres comme celles que tu vois ici tout autour. Parce qu’après la deuxième opération, je ne pouvais plus faire autre chose. Quand il fait froid, j’aime bien sculpter parce que ça me réchauffe. Avec la peinture, je gèle. J’ai aussi fabriqué des cannes. Tiens, celle-ci, demain un gars de Folégandros vient la chercher. Il m’a demandé de lui en faire une pour l’emmener là-bas. À Folégandros, j’ai fait beaucoup d’icônes. Mais aussi à Athènes. À Maroussi, le saint qu’on célèbre, Agios Symeon, c’est moi qui l’ai peint.

Et toutes ces cannes ici, vous les fabriquez et vous les vendez, hein ? C’est du bois de lierre, non ?

Oui, je la coupe, je laisse le morceau du haut, et je commence à poncer avec du verre. Il faut plus d’une journée pour faire une seule canne. Et déjà trouver une branche bien droite, c’est difficile.

Et Papagiannis n’en a pas une, justement ? Je le vois souvent avec une.

Oui. Et à Yannis aussi, je lui ai donné une. La toute première que j’ai faite, c’est lui qui l’a prise. Je lui ai même sculpté un petit chien au sommet.

Dans votre décision de devenir peintre, la nécessité a joué un rôle, n’est-ce pas ? Quoi qu’il en soit, quelque chose de bon sort toujours des difficultés.

Oui, c’est par nécessité que je suis devenu peintre. Est-ce que je serais devenu peintre sans mon problème de dos ? Je peins, et je vends aussi. Dernièrement, j’ai vendu trois tableaux.

Στην απόφασή σας να γίνεται ζωγράφος έπαιξε ρόλο και η ανάγκη, έτσι; Πάντως, μέσα από τη δυσκολία πάντα βγαίνει κάτι καλό.

Ναι, από ανάγκη έγινα ζωγράφος. Ζωγράφος θα γινόμounα αν δεν είχα τη μέση μου; Ζωγραφίζω και τα πουλάω. Τώρα τελευταία πούλησα τρία. Και έρχονται εδώ και τα αγοράζουν όλα αυτά. Έτσι; Είμαι απόκεντρα λίγο και δεν πολυέρχονται.

Είναι απόκεντρα, αλλά κάποιοι το μαθαίνουν και έρχονται επί τούτου.

Ναι. Και για τις αγιογραφίες που κάνω.

Ένα σωρό πράγματα! Πολυτεχνίτης, λοιπόν, ε;

Έτσι με λέει και η ανιψιά μου!

Την αγιογραφία την ξεκίνησα λόγω της κουμπάρας μου. Με είδε εκεί που έβαφα τις εκκλησίες και μου λέει: «Θα μου κάνεις τον Άγιο Συμεών»; Της λέω: «Ρε Καίτη, αγιογράφος είμαι;». Και μου απαντά: «Για προσπάθησε». Και μου έβαλε ιδέες. Και φεύγω και πάω στον Άγιο Συμεών πάνω. Πιάνω ένα χαρτί και ζωγραφίζω. Τον έκανα, τρελαθήκανε. Άσε που τον πρώτο που έκανα τον χάλασα, γιατί τον έκανα εξαδάχτυλο. Δεν τα μετρούσα. Σε μία ώρα το είχα έτοιμο. Έτσι ξεκίνησα με την αγιογραφία.

Τι είναι αυτό που σας αρέσει περισσότερο; Εννοώ, πέρα απ’ αυτά που κάνετε για να ζήσετε. Τα χόμπι σας, ας πούμε.

Το κυνήγι. Ο λαγός ειδικά. Να, εδώ σ’ αυτή την παλιά φωτογραφία έχω τρεις λαγούς. Και το ψάρεμα. Κυνήγι, ψάρεμα και γλέντι. Ήμounα του γλεντιού πολύ. Και πάνω στο γλέντι έλεγα και ωραιές μαντινάδες.

Άλλες εποχές τότε...

Τότε που παντρεύτηκα, ήρθαν όλοι να ακούσουν που θα πω της γυναίκας μου μαντινάδες. Την αγαπούσα εννιά χρόνια, ήτανε και ορφανή. Και της λέω: «Εννιά χρόνια περπατώ της μοναχής τοις δρόμοι» —γιατί μοναχή καθότανε— «τώρα που παντρευτήκαμε δεν το πιστεύω ακόμη». Ύστερα της λέω: «Ποτήρι σε κρυστάλλινο σε ασημένιο δίσκο, όλες τις χάρες του Θεού απάνω σου τις βρίσκω». Ήμουν γερός στις μαντινάδες. Έχω πει χιλιάδες. Και ξέρω και χιλιάδες τραγούδια. Όποιον άνθρωπο να μου πεις ξέρω τι τραγούδι έχει πει. Ο συγχωρεμένος ο Γιάννης ο Αναδάλης μ’ έλεγε «κινητό αρχείο».

In your decision to become a painter, need played a role, right? But always, something good comes out of difficulty.

Yes, I became a painter out of necessity. Would I have become a painter if I didn’t have my back problem? I paint and I sell them. Recently I sold three. And people come here and buy all these. Is that right? I’m not in the center and they don’t come much.

You are not in the center but some people find it out and come specifically for you.

Yes. And for the iconography I do.

So many things! A jack-of-all-trades, then, huh?

That’s what my niece calls me! I started iconography because of my koubara (the person who is the maid of honor). She saw me there painting the churches and tells me: «Will you make me Saint Symeon?» I say: «Kaiti, am I an iconographer?» And she answers: «Try it.» And she gave me ideas. And I leave and go to Saint Symeon up there. I take a paper and draw. I made him, they went crazy. The first one I made, I ruined it because I made him with six fingers. I wasn’t counting them. In one hour it was ready. That’s how I started with iconography.

What is it that you like the most? I mean, apart from what you do to make a living. Your hobbies, let’s say.

Hunting. The hare especially. Look, here in this old photograph I have three hares. And fishing. Hunting, fishing, and celebration. I was very much into celebrations. And during celebrations, I would recite beautiful mantinades.

Those were different times...

When I got married, everyone came to hear me recite mantinades to my wife. I had loved her for nine years, and she was an orphan. And I tell her: «For nine years I walk the paths of the lonely one»—because she lived alone—»now that we’re married, I still can’t believe it.» Then I tell her: «A glass in crystal on a silver tray, all God’s graces I find upon you.» I was good at mantinades. I’ve recited thousands. And I know thousands of songs. For any person you mention, I know what song they’ve sung. The late Gianni Anadalis called me a «moving archive.»

Et les gens viennent ici et achètent tout ça ?

Je suis un peu en retrait, alors il n’y a pas foule.

C’est un peu isolé, mais certains l’apprennent et viennent exprès.

Oui. Et pour les icônes aussi que je fais.

Plein de choses donc ! Un véritable touche-à-tout, non ?

C’est comme ça que m’appelle ma nièce !

J’ai commencé l’iconographie grâce à ma compère. Elle m’a vu peindre des églises et elle m’a dit : « Tu me feras Agios Symeon. » Je lui ai dit : « Eh, Kaiti, je suis iconographe moi ? » Elle me répond : « Essaie, tu verras. » Elle m’a mis l’idée en tête. Alors je suis allé à l’église d’Agios Symeon. J’ai pris une feuille de papier et j’ai commencé à dessiner. Je l’ai fait —tout le monde était fou.

Bon, le premier que j’ai fait, je l’ai raté, parce que je lui avais fait six doigts. Je ne comptais pas bien. En une heure, c’était fait. C’est comme ça que j’ai commencé l’iconographie.

Qu’est-ce que vous aimez le plus ? Je veux dire, en dehors de ce que vous faites pour gagner votre vie. Vos passe-temps, par exemple.

La chasse. Surtout le lièvre. Tiens, ici, sur cette vieille photo, j’en ai trois. Et aussi la pêche. Chasser, pêcher et faire la fête. J’étais très porté sur la fête. Et pendant les fêtes, je disais aussi de belles mantinades.

C’étaient d’autres époques...

Quand je me suis marié, tout le monde est venu pour m’entendre dire des mantinades à ma femme. Je l’aimais depuis neuf ans, elle était orpheline. Et je lui ai dit :

« Neuf ans que je parcours les chemins solitaires » —parce qu’elle vivait seule—

« maintenant que nous nous sommes mariés, je n’y crois pas encore. »

Puis je lui ai dit :

« Verre de cristal sur plateau d’argent,

toutes les grâces de Dieu,

je les trouve en toi. »

J’étais fort en mantinades. J’en ai dit des milliers. Et je connais aussi des milliers de chansons. Donne-moi un nom de chanteur, je sais quelles chansons il a chantées. Le regretté Yannis Anadalis m’appelait « archive vivante ».

«Εννιά χρόνια περπατώ της μοναχής τοις δρόμοι

τώρα που παντρευτήκαμε δεν το πιστεύω ακόμη»

«Στη Σίφνο να έρχεστε συχνά να μάθετε τοις τόποι,

να μη γυρίζετε άσκοπα και σας γελούν οι άνθρωποι»

Κινητό αρχείο, πραγματικά. Άρα σας αρέσει και η μουσική και το γλέντι και οι μαντινάδες.

Την τελευταία που είπα ήταν εδώ στον Άγιο Πολύκαρπο. Γινότανε ένας γάμος και βάφτιση μαζί. Ο κουμπάρος ήταν από την Τήνο. Από τον Πειραιά ήτανε ο γαμπρός και η άλλη ήτανε της πρώτης μου ξαδέρφης κόρη. Της είπα μαντινάδα της κουμπάρας, μετά και του μικρού, πετιέται και ο κουμπάρος. Ήθελε και εκείνος μαντινάδα. Μα αυτός ήταν τόσοσ δα. Λέω: «Είσαι 100 κιλά» Μου λέει: «200 και βάλε». Λέω: «Εγώ θα σε τακτοποιήσω τώρα. Κουμπάρε, πάντα άξιος, να έχεις την υγεία σου, εύχομαι να 'ναι τα χρόνια σου όπως και τα κιλά σου».

Τέλειο! Στη Χερρόνησο πώς και αποφασίσατε να μείνετε;

Στην αρχή ερχόμουν τα καλοκαίρια. Ύστερα η μανία μου είναι να έρχομαι εδώ πέρα το βράδυ να πηγαίνω στα καλαμάρια από τα βράχια και να τα πιάνω —δεν ήθελα να πηγαίνω με τη βάρκα. Είχα βάρκα και την έδωσα, την έκανα δώρο.

Οπότε αποφασίσατε να μείνετε στη Χερρόνησο και όχι στον Αρτεμώνα, επειδή είχατε το χόμπι σας και σας άρεσε το μέρος, η ησυχία.

Ε, ναι. Πάντρεψα τα παιδιά όζω. Πού να πάω να κάτσω; «Μωρέ, πάμε στη Χερρόνησο», λέω. Είχα φτιάξει και το σπιτί πιο γρήγορα για να κάνουνε κανένα μπάνιο τα παιδιά. Εντάξει. Δόξα τω Θεώ. Εγώ τους λέω: «Θα πάω στην κόλαση. Τον παράδεισο τον κάνω εδώ».

Ξέρω ότι στη Χερρόνησο είναι λίγοι, αλλά τους αρέσει πολύ.

Έρχονται κάτι ξένοι. Λένε: «Εσύ είσαι όλο τον χρόνο εδώ»; Λέω: «Εγώ κάνω διακοπές αδιάκοπες». Ε, και μεγάλος τώρα, θέλω την ησυχία μου. Θέλω τα ποδόσφαιρά μου, αυτά που μ' αρέσουνε. Το βράδυ βλέπω ποδόσφαιρο.

Έχει και ο Προμπονάς στα βιβλία του μαντινάδες σας, απ' ό,τι είδα.

Ναι. Έχει και βιβλίο αφιερωμένο σε μένα. Γιατί, τότε που έκανε τα τοπωνύμια γύρω-γύρω, του τα είχα είπα εγώ από το κάστρο μέχρι τις Καμάρες, μέχρι του Κοντού. Τα ήξερα απ' έξω. Έκανα και μαντινάδες που τις έβαλε στο βιβλίο: «Στη Σίφνο να έρχεστε συχνά να μάθετε τοις τόποι, να μη γυρίζετε άσκοπα και σας γελούν οι ανθρώποι». «Η Παναγία του βουνού γιορτάζει τον Νοέμβρη, κι είναι ντροπή για έναν Σίφνιό να ψάχνει να την εύρει». Είχα πει πολλές. Πού να τις θυμάμαι όλες!

A moving archive, truly. So you also like music and celebrations and mantinades.

The last one I recited was here at Agios Polykarpos. There was a wedding and baptism together. The best man was from Tinos. The groom was from Piraeus and the other was the daughter of my first cousin. I recited a mantinada for the koumbara, then for the little one, and the best man jumps up. He wanted a mantinada too. But he was overweight. I say: «Are you 100 kilos?» He tells me: «200 and more.» I say: «I've got you now. Koumbare (best man), always worthy (Greek wish to best men), may you have health, I wish your years to be as many as your kilos.»

Perfect! How did you decide to stay in Cherronissos?

At first, I used to come in the summers. Then my obsession was to come here in the evening to go for squid from the rocks and catch them—I didn't want to go with the boat. I had a boat and I gave it away, I offered it.

So, you decided to stay in Cherronissos and not in Artemonas, because you had your hobby and you liked the place, the peace.

Well, yes. My children are married. Where would I go to stay? «Well, let's go to Cherronissos.» I say. I had also built the house faster so that the children could go for a swim. Thank God. I tell them: «I'll go to hell. I am in paradise here.»

I know that in Cherronissos there are few people, but they like it a lot.

Some foreigners come. They say: «Are you here all year round?» I say: «I'm on endless vacation.» Well, and being older now, I want my peace. I want to watch football, the things I like. In the evening I watch football.

Prombonas also has your mantinades in his books, as I saw.

Yes. He even has a book dedicated to me. Because, when he was creating the place- names all around, I had told him the names from Kastro to Kamares. I knew them by heart. I also made mantinades that he put in the book: «Come to Sifnos often to learn the places, so you don't wander aimlessly and people laugh at you.» «Panagia tou Vounou celebrates in November, and it's a shame for a Sifnian to search to find her.» I had said many. How can I remember them all!

Archive vivante, vraiment ! Donc vous aimez aussi la musique, les fêtes, les mantinades.

La dernière mantinade que j'ai dite, c'était ici, à Agios Polykarpos. Il y avait un mariage et un baptême en même temps. Le parrain venait de Tinos. Le marié était du Pirée, et la mariée était la fille de la cousine germaine de ma femme.

J'ai dit une mantinade pour la marraine, puis pour le petit. Puis le parrain s'est levé. Il voulait aussi une mantinade. Mais il était énorme ! Je lui demande : « Tu pèses combien ? » Il me dit : « Deux cents kilos et plus. »

Alors je lui dis :

« Parrain, sois toujours digne, je te souhaite santé et force, et que tes années soient aussi nombreuses que tes kilos. »

Excellent ! Comment avez-vous décidé de vous installer à Cheronissos ?

Au début, je venais juste l'été. Ensuite, ma passion était de venir ici, la nuit, aller sur les rochers et attraper des calmars —je ne voulais pas y aller en bateau. J'avais une barque, mais je l'ai donnée en cadeau.

Donc vous avez décidé de vivre à Cheronissos et pas à Artemonas, à cause de votre passe-temps et parce que vous aimiez l'endroit, le calme.

Eh oui. J'ai marié les enfants ailleurs. Où voulais-tu que j'aille ? « Allez, allons à Cheronissos », je me suis dit. J'avais construit la maison rapidement aussi, pour que les enfants puissent venir se baigner. Très bien. Gloire à Dieu.

Je leur dis toujours : « J'irai en enfer. Le paradis, je me le fais ici. »

Je sais qu'à Cheronissos, il y a peu de monde, mais que tout le monde adore l'endroit.

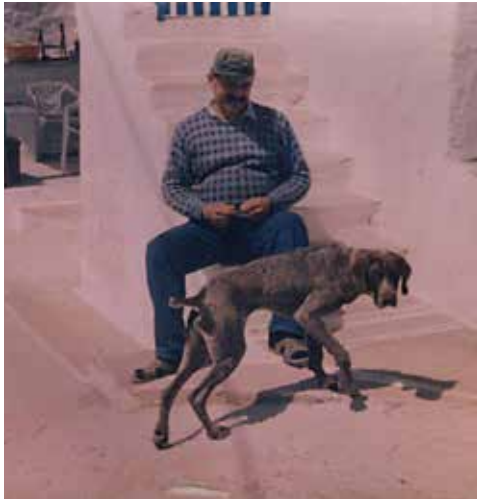
Des étrangers viennent. Ils me demandent : « Tu vis ici toute l'année ? » Je leur dis : « Moi, je fais des vacances ininterrompues. »

Eh oui, maintenant que je suis vieux, je veux mon calme. Je veux mon football, mes petits plaisirs. Le soir, je regarde le foot.

Je vois que Prombonas a publié aussi quelques-unes de vos mantinades dans ses livres.

Oui. Il a même fait un livre dédié à moi. Parce que, quand il écrivait sur les toponymes des environs, c'est moi qui lui ai tout raconté, du château jusqu'aux Kamares, jusqu'au Kontos. Je connaissais tout par cœur. Et j'avais aussi fait des mantinades qu'il a mises dans le livre : « Venez souvent à Sifnos pour apprendre les lieux, ne tournez pas en rond pour qu'on ne se moque pas de vous. »

« La Vierge du Mont fête en novembre, et c'est une honte pour un Sifniote de chercher où elle est. » J'en ai dit beaucoup. Comment veux-tu que je me rappelle de toutes ?





Είχατε επιχειρήσει ποτέ να φύγετε απ’ το νησί;
Δεν ήθελα. Α, πα πα πα! Αν και φεύγανε όλοι. Τότε πηγαίνανε στα βαπόρια, ερχόντουσαν με κοστούμια. Λέω: «Δεν πάει να ’ρχονται και με... Δεν φεύγω εγώ».

Οπότε έχετε ζήσει μια χαρά με όλα αυτά που έχετε κάνει, και με την οικογένειά σας μαζί. Έχετε τον παράδεισο στα πόδια σας, όπως λέτε.
Ναι, αν και φέτος είναι δύσκολη χρονιά. Γιατί έχω να πάω στα μελανούρια. Αλλά πονούν τα ποδάρια μου. Δεν μπορώ να τα πιάνω. Μα ούτε και να τα κουβαλήσω μπορώ. Δεύτερον, δεν πάω πια για κυνήγι. Πώς να πάω; Να πέσω να σκοτωθώ; Αφού έχω και λίγο αστάθεια. Έχασα και τα μελίσσια. Τρία σκαμπίλια έχω φάει φέτος.

Τι συνέβη με τα μελίσσια;
Ανομβρία. Όσο και να τις ταΐξεις τις μέλισσες, άμα δεν έχει βροχή, τέρμα. Φέτος δεν έβγαλε καθόλου μέλι. Δεν τρύγησα. Ενώ πέρυσι πήρα καμιά 200αριά κιλά. Και πρόπερσι, αντιπρόπερσι είχα βγάλει έναν τόνο ακριβώς.

Και εγώ του χρόνου, όταν θα βγει, θα πάρω. Έχω πάρει από σας μέσω του Γιάννη παλαιότερα. Χωρίς να σας έχω γνωρίσει. Από τα καλύτερα μέλια.
Σου λέω. Γίνεται χαμός. Με παίρνουνε συνέχεια πελάτες και μου ζητάνε. Τους λέω: «Φάτε φέτος μαρμελάδες. Του χρόνου θα δούμε». Είναι καλό, γιατί φροντίζω οι μέλισσες να φτιάχνουν το μέλι με σκέτο, καθαρό θυμάρι.

Τι άλλο έχετε ζωγραφίσει εδώ γύρω;
Εδώ στον Αϊ Γρηγόρη. Όπως πας έξω δεξιά απάνω που είναι ένα εκκλησάκι. Στου Μπαϊράμη το αγγειοπλαστείο απέναντι. Στο υψωματάκι. Έκανα δύο τοιχογραφίες μεγάλες, την Οσία Μαργαρίτα και τον Άγιο Γρηγόριο. Έβαλα το όνομά μου και του Γιώργου του ζαχαροπλάστη. Του Θεοδώρου. Αυτός με βοηθούσε σ’ αυτές τις εκθέσεις που έκανα.

Had you ever tried to leave the island?
I didn't want to. Oh, no, no, no! Even though everyone was leaving. Back then they would go to the ships, they would come back with suits. I say: «They can come with whatever... I'm not leaving.»

So you’ve lived well with all these things you’ve done, and with your family together. You have paradise at your feet, as you say.
Yes, although this year is a difficult year. Because I have to go for saddled seabream. But my feet hurt. I can't catch them. I can't even carry them. Second, I don't go hunting anymore. How would I go? To fall and get killed? Since I also have a bit of instability. I also lost my beehives. I've taken three slaps this year.

What happened with the beehives?
Drought. No matter how much you feed the bees, if there's no rain, it's over. This year it didn't produce any honey at all. I didn't harvest. While last year I got about 200 kilos. And the year before, and the year before that, I had produced exactly a ton.

And I'll buy some next year when it comes out. I've bought from you through Giannis before. Without having met you. One of the best honeys.
I tell you. It's crazy. Customers keep calling me and asking for it. I tell them: «Eat jams this year. We'll see next year.» It's good because I make sure the bees make the honey with pure, clean thyme.

What else have you painted around here?
Here at Ai Grigoris. As you go out on the right up where there's a small church. Opposite Bairami's pottery workshop. On the little hill. I made two large murals, Saint Margarita and Saint Gregory. I put my name and that of George the pastry chef. Theodorou. He used to help me with these exhibitions I did.

Avez-vous jamais tenté de quitter l'île ?
Non. Ah non ! Même si tout le monde partait. À l'époque, ils partaient sur les bateaux, ils revenaient habillés en costume. Je me disais : « Qu'ils reviennent même en... ça ne m'intéresse pas, moi je ne pars pas. »

Donc vous avez bien vécu, avec tout ce que vous avez fait, avec votre famille aussi. Vous avez votre paradis, comme vous dites.
Oui, même si cette année est difficile. Parce que je ne peux plus aller pêcher le melannouri (un poisson). Mes jambes me font mal. Je ne peux plus les attraper. Et même les porter, je ne peux pas. Deuxièmement, je ne chasse plus. Comment y aller ? Tomber et me casser quelque chose ? J'ai aussi un peu d'instabilité. Et j'ai perdu mes ruches. Cette année, j'ai pris trois claques.

Que s'est-il passé avec les ruches ?
Pas de pluie. Même si tu nourris les abeilles, s'il n'y a pas de pluie, c'est fini. Cette année, pas une goutte de miel. Je n'ai pas fait de récolte. Alors que l'an dernier, j'ai fait deux cents kilos. Et l'année d'avant aussi, et l'année encore avant, j'avais fait pile une tonne.

L'année prochaine, quand il y en aura, je prendrai du miel. J'en ai déjà eu de vous par l'intermédiaire de Yannis autrefois. Sans vous connaitre. C'était un des meilleurs miels.
Je te dis : c'est la folie. Ils m'appellent tout le temps, les clients, pour m'en demander. Je leur dis : « Mangez de la confiture cette année. L'an prochain, on verra. » Mon miel est bon, parce que je fais attention à ce que les abeilles ne butinent que du pur thym.

Quoi d'autre avez-vous peint par ici ?
Ici, à Agios Grigorios. Là-haut, en sortant sur la droite, il y a une petite chapelle. En face, au-dessus de l'atelier de poterie de Bayramis. Sur la petite colline. J'ai fait deux grandes fresques, Sainte Marguerite et Saint Grégoire. J'ai mis mon nom et celui de Giorgos, le pâtissier, Theodorou. C'est lui qui m'aidait pour ces expositions que je faisais.



Πού έχετε κάνει εκθέσεις;

Στο σχολείο του Αρτεμώνα. Τρεις; Τέσσερις; Πέντε;
Δεν θυμάμαι ακριβώς.
Όλες εκεί στο σχολείο και πούλησα όλα τα έργα.

Τι άλλο να ρωτήσω; Για τα χόμπι είπαμε, παλιές ιστορίες είπαμε, παλιές φωτογραφίες είδαμε.

Έχω και αυτήν εδώ με τους γονείς μου από τη Σίκινο. Να, εδώ, απάνω σ' ένα μουλάρι είναι η μάνα μου έγκυος, σηκώνει την αδερφή μου, και τη συγκρατεί ο πατέρας μου.

Ωραία και αυτή! Μήπως να κλείναμε με μια από τις τόσες μαντινάδες που έχετε πει;

Θα σας πω μια που είπα σ' έναν καλό μου φίλο που πίνανε τσικουδιά κάθε μέρα στου Νίκου στη γωνία. Όταν έφυγε εκείνος για Αθήνα και εγώ έπινα μόναχος πια στο μέρος που πίνανε μαζί, παίρνει τηλέφωνο και με ρωτά: «Πού καταγίνεσαι». Και του απαντώ: «Πίνω το τσιπουράκι μου στο μέρος το γνωστό σου, κι όποιος έρθει με ρωτά πού είναι ο κολλητός σου».

Σας ευχαριστώ πολύ για τον χρόνο σας!

Where have you had exhibitions?

At the school in Artemonas. Three? Four? Five? I don't remember exactly. All there at the school, and I sold all the works.

What else should I ask? We talked about hobbies, old stories, we saw old photographs.

I also have this one here with my parents from Sikinos. Look, here, on a mule is my mother pregnant, lifting my sister, and my father is supporting her.

That's nice too! Should we close with one of the many mantinades you've recited?

I'll tell you one that I said to a good friend of mine with whom I drank tsikoudia every day at Nikos' corner. When he left for Athens and I was drinking alone in the place where we used to drink together, he calls and asks me: «What are you up to?» And I answer him: «I'm drinking my tsipouro at your familiar place, and whoever comes asks me where my best friend is.»

Thank you very much for your time!

Où avez-vous fait des expositions ?

À l'école d'Artemonas. Trois ? Quatre ? Cinq fois ? Je ne me rappelle plus exactement.
Toutes là-bas, à l'école, et j'ai tout vendu.

Que pourrais-je demander d'autre ? Nous avons parlé des passe-temps, des vieilles histoires, nous avons vu de vieilles photos.

J'ai aussi celle-là, avec mes parents, à Sikinos. Tiens, regarde : ma mère enceinte sur une mule, portant ma sœur, et mon père la soutenant.

Très belle aussi ! Peut-être pourrions-nous finir avec une mantinade parmi toutes celles que vous avez dites ?

Je vais te dire celle que j'ai dite à un de mes bons amis. On buvait de la tsikoudia (eau-de-vie de raisin) tous les jours chez Nikos, au coin. Quand il est parti pour Athènes et que je buvais seul là où on buvait ensemble, il a appelé pour demander : « Où traînes-tu? » Et je lui ai répondu :
« Je bois mon petit tsipouro à notre coin habituel, et tous ceux qui passent me demandent où est ton complice. »

Merci beaucoup pour votre temps !



Athena
Beauty & Care

Facial & Body Aesthetics,
Relaxation Treatments,
Hair removal, Make Up,
Manicure & Pedicure,
Clinical Interventional
& Aesthetic Dermatology
A world of beauty just for you

📍 Apollonia Sifnos 📞 +30 6977485842 ✉ apodene@gmail.com
📷 athenabeautycäresifnos 📺 Studio Athina Podene 🌐 athenasifnos.gr

- **SERVICE**
Smartphone • IT • Tablet
- **ACCESSORIES**
- **HOME APPLIANCES**

PERIPHERALS

HARDWARE

SMARTPHONES



📍 Apollonia, Sifnos
📞 22840 31828 • 215 215 1959 ✉ support@shop66.gr
📺 shop66.gr 📷 shop66.gr 🌐 www.shop66.gr

ΘΑΛΑΣΣΑ

“ΣΤΟ ΝΟΥ ΣΤΗΝ ΨΥΧΗ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΦΛΕΒΕΣ ΜΑΣ”

ΘΑΛΑΣΣΑ

«SEA, SEA, IN OUR MIND, IN OUR SOUL, AND IN OUR VEINS, THE
SEA»

« MER, MER, DANS NOTRE ESPRIT, NOTRE ÂME ET NOS VEINES, MER »

ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΑΡΙΑ ΜΑΧΑ

BY MARIA MAHA
DE MARIA MAHA



f/syrmacafe

Syrma Restaurant Café Cocktail bar & more
www.syrmacafebar.gr
Kamares beach, Sifnos | T. 2284031829

σύρμα < αρχαία ελληνική **σύρμα** < σύρω

1. Μεταλλικό εύκαμπτο έλασμα κυκλικής διατομής.
2. (μεταφορικά) λέξη-κλειδί που χρησιμοποιείται για να διακοπεί κάποια παράνομη δράση.
3. (στις Κυκλάδες) παραθαλάσσια σπηλιά ή κτίσμα όπου σύρουν τις βάρκες το χειμώνα για προστασία από τις καιρικές συνθήκες.
4. (στη Σίφνο) παραθαλάσσιο κτίσμα στις Καμάρες, που χρησιμοποιήθηκε για φύλαξη βάρκας. Στις μέρες μας, ο χώρος φιλοξενεί ένα ξεχωριστό café restaurant bar, με ιδιαίτερο χαρακτήρα.

Wire (**Syrma** < ancient greek **syрма**):

1. metal drawn out into the form of a thin flexible thread or rod.
2. English rock band, formed in London in 1976.
3. (Cyclades) seaside cave or building, where fishermen dragged the boats in winter for protection from the weather.
4. (Sifnos) beachfront building in Kamares, used for boat storage. Nowadays, a unique café restaurant bar on Kamares, with special taste.



PHOTO | KALFAS NIKOLAS (FARIANOS)

Κοιτάω από το παράθυρο και όλα έξω είναι άσπρα.
Το θερμόμετρο δείχνει -1.
Λογικό για τέτοια εποχή εδώ που βρίσκομαι.
Κλείνω τα μάτια και σκέφτομαι τη θάλασσα.
Και νιώθω αμέσως μια ζεστασιά να με τυλίγει.

Η θάλασσα έχει πολλά προτερήματα. Ένα απ' αυτά είναι πως δεν χρειάζεται να είσαι κοντά της για να σε κάνει να αισθανθείς καλύτερα. Αρκεί να κλείσεις τα μάτια σου και να τη σκεφτείς. Και αυτή αμέσως θα σε ηρεμήσει και θα σε κάνει να χαμογελάσεις, χωρίς καν να το καταλάβεις. Η θάλασσα δεν είναι απλώς ένας προσρισμός. Είναι μια εμπειρία, ένα συναίσθημα, ένας τρόπος ζωής. Είτε κάτω από τον καυτό καλοκαιρινό

I look out of the window and everything outside is white.
The thermometer reads -1°C.
Understandable for this time of year where I am.
I close my eyes and think of the sea.
And instantly, I feel a warmth wrap around me.

The sea has many virtues. One of them is that you don't need to be near it to feel better. It's enough to close your eyes and think about it. And it immediately calms you and makes you smile—without you even realizing it.
The sea is not just a destination. It's an experience, a feeling, a way of life. Whether under the scorching summer sun or on a cool winter morning,

Je regarde par la fenêtre, et tout dehors est blanc.
Le thermomètre affiche -1°C.
Rien d'étonnant pour la saison et l'endroit où je me trouve.
Je ferme les yeux et je pense à la mer.
Et aussitôt, une douce chaleur m'envahit.

La mer possède bien des vertus. L'une d'elles est qu'elle n'a pas besoin d'être proche pour nous faire sentir mieux. Il suffit de fermer les yeux et de penser à elle. Immédiatement, elle nous apaise et nous arrache un sourire, sans même que nous nous en rendions compte.



camaron
restaurant pizzeria

MORE THAN 30 YEARS

HOME MADE BREAD, PIZZA & PASTA
VEGETERIAN/VEGAN

**GLUTEN
FREE**
OPTIONS

WE PREFER LOCAL PRODUCTS

KAMARES, T.2284032378





To Βιβλιοπωλείο

The Bookshop Art Cafe

- Βιβλία σε 4 γλώσσες, νέες κυκλοφορίες, μεταχειρισμένα, παιδικά
- Χάρτες πεζοπορίας και τουριστικοί οδηγοί
- Είδη ζωγραφικής, τετράδια, σημειωματάρια
- Δώρα και αναμνηστικά
- Ξένος Τύπος



Στην πλατεία στις Καμάρες,
στον ολοκαίνουργιο χώρο του **Βιβλιοπωλείου Art Cafe**

- Literature in 4 languages, new releases, second hand books, children books
- Hiking maps and touristic guides
- Materials for artists, stationary etc.
- Gifts and souvenirs
- International Press

- Nouveautés littéraires en 4 langues, livres d'occasion, livres pour enfants
- Guides touristiques, cartes
- Matériaux pour dessiner, articles de papeterie, carnets e.t.c.
- Cadeaux et souvenirs
- Presse internationale

You will find us in
Kamarea central square
At the brand new
Bookshop Art Cafe

Trouvez nous à la place
de Kamarea
La toute nouvelle
The Bookshop Art Café

Βιβλίο και καφές

Café aux livres

Books and coffee



KAMAREΣ: 22840 33523

email: dsuyul@gmail.com

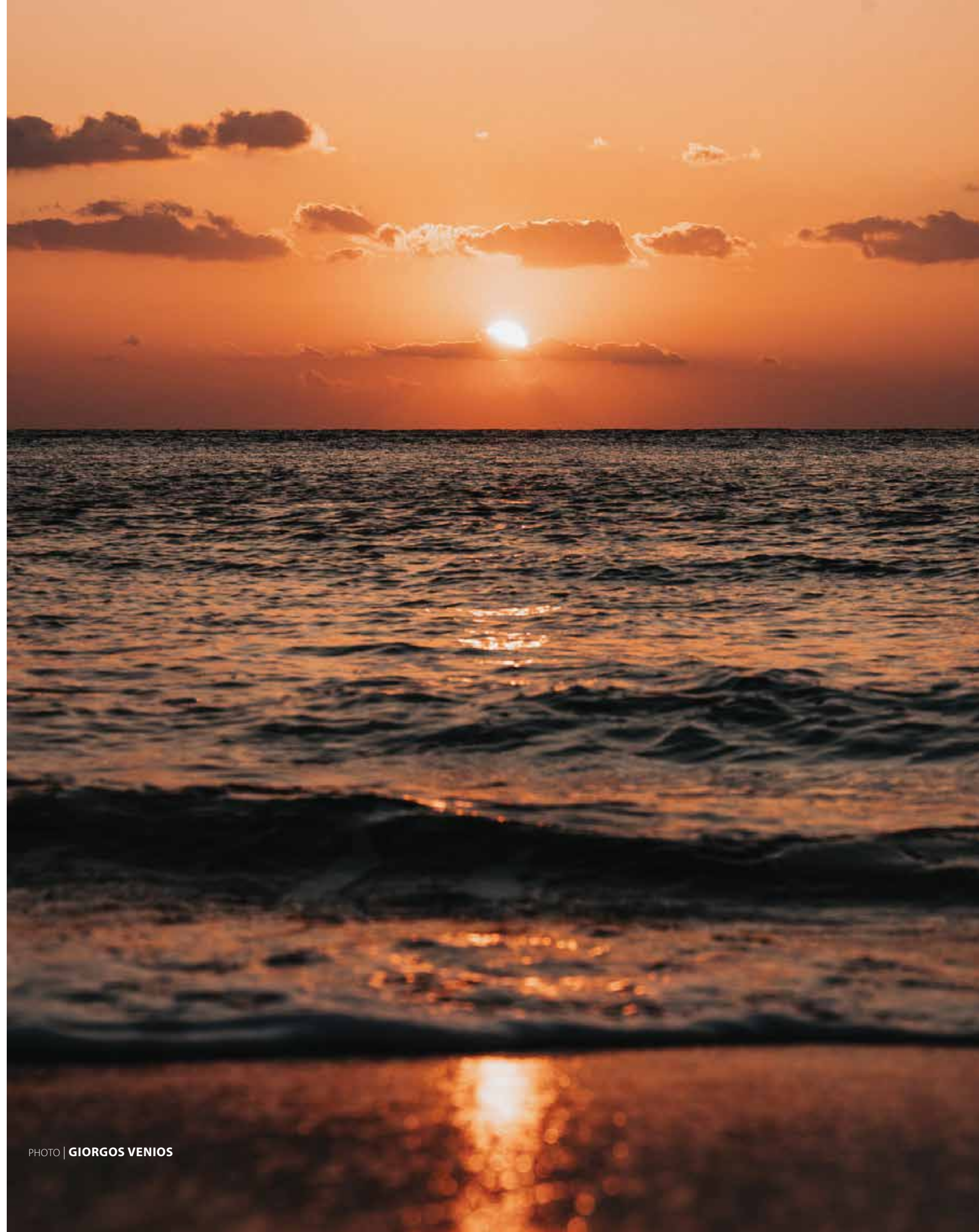


PHOTO | GIORGOS VENIOS







Discover the best kept secrets of the Aegean and enjoy a private cruise at the amazing landscapes of the Cyclades islands.





It could be YOU!
+30 2284 033151
www.sifnosboat.gr

Forget the crowded boats and travel with style!





55



PLATIS GIALOS, SIFNOS CYCLADES, GREECE



Στην παραλία του Πλατύ Γιαλού
On the beach of Platis Gialos



+30 2284071337, +30 6974868033

missomissosifnos.com

f MissoMisoSifnos

missomisso_sifnos

Cafe-Meze Misso Misso

ήλιο είτε ένα δροσερό χειμωνιάτικο πρωινό, οι άνθρωποι νιώθουν μια ακαταμάχητη έλξη προς το απέραντο γαλάζιο, βρίσκοντας ο καθένας τον δικό του τρόπο να συνδεθεί με τη μαγεία της. Γι' αυτό και όλοι την αγαπούν, τη νοσταλγούν, την ονειρεύονται και την αναζητούν. Και για τον καθένα σημαίνει κάτι ξεχωριστό. Τη βιώνουν και την απολαμβάνουν με διαφορετικούς τρόπους.

Θάλασσα...

...η θεραπεύτρια

Υπάρχει κάτι μαγικό στη θάλασσα. Η θάλασσα προσφέρει κάτι περισσότερο από μια απλή καλοκαιρινή δροσιά. Προσφέρει βαθιά, καθολική και απόλυτα φυσική θεραπεία. Η επιστήμη έχει επιβεβαιώσει αυτό που διαισθητικά όλοι γνωρίζουμε: η εγγύτητα με τη θάλασσα ηρεμεί το μυαλό και το σώμα. Ο αλμυρός αέρας είναι πλούσιος σε αρνητικά

people feel an irresistible pull toward the endless blue, each finding their own way to connect with its magic. That's why everyone loves it, longs for it, dreams of it, and seeks it out.

And for each person, it means something different. They experience and enjoy it in their own way.

Sea...

...the healer

There is something magical about the sea. It offers more than just a refreshing summer escape. It provides deep, universal, and completely natural healing. Science has confirmed what we all instinctively know: being close to the sea soothes both mind and body. The salty air is rich in negative ions, which improve our respiratory health. Even the sensation of warm sand beneath our feet has healing properties. Who hasn't sunk their feet into the warm sand and felt their blood circulate better

La mer n'est pas simplement une destination. C'est une expérience, une émotion, un mode de vie. Que ce soit sous le soleil brûlant de l'été ou lors d'un frais matin d'hiver, les gens ressentent une attirance irrésistible pour l'immensité bleue, chacun trouvant sa propre manière de se connecter à sa magie. C'est pourquoi tous l'aiment, la regrettent, la rêvent, et la recherchent. Et pour chacun, elle représente quelque chose d'unique. Chacun la vit et l'apprécie différemment.

Mer...

...la thérapeute

Il y a quelque chose de magique dans la mer. Elle offre bien plus qu'une simple fraîcheur estivale : elle propose une thérapie profonde, universelle et parfaitement naturelle. La science a confirmé ce que, intuitivement,

Make travel easy!

WE ARE LOOKING FORWARD TO SHOWING YOU
WHAT SIFNOS TRULY IS THROUGH OUR OWN EYES!



Coach - Shuttle Services

Wedding Transfers / Services

VIP Transfer

Rent a Car / Bike

Ferry & Flight Tickets

Accommodation (hotels, villas, studios & apartments)

Island Guided Tour

Hiking with Guide

Wine & Cheese Tasting

Pottery Demonstration

Cooking Lessons

Daily Cruises

HEAD OFFICE

22, Iras st., 166 74 Glyfada, Athens - Greece

T: +30 210 5151090

BRANCH

Platys Gialos, 840 03 Sifnos, Greece

T: +30 22840 71373

M: +30 6977 663303

sales@milesaway.gr

www.milesaway.gr

License No. GNT0: 0206E6000052101



PHOTO | XYDAS YIANNIS

YALOS

seaside obsession

FISH • WINE • COCKTAIL

Platis Gialos
SIFNOS

TEL.: 22840 71507

yalossifnos@gmail.com



PHOTO | AERIAL MOTION

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ "ΤΟ ΣΤΕΚΙ"

Αυθεντική
Σιγνήτικη
Κουζίνα

To Steki
Traditional Cuisine of Sifnos Platis Gialos, T: 22840 71215



PHOTO | MM VISION

Rent a Rib

Be the captain you always wanted
Have fun with athletic activities



Private cruises from Sifnos to Milos, Kimolos, Paros
Antiparos, Folegandros, Polyaigos or vice versa.

f sifnosbloomarine
www.bloomarine.gr

THE
FUN
STARTS
HERE

you will find us:

- on the orange umbrella at the marine of Platy Gialos
- at the bay of Platy Gialos & Vathi

contact person: Nikolas Kontogiannis

Info: +(30)6984857273 +(30)6942945472

ιόντα, τα οποία βελτιώνουν την αναπνευστική μας υγεία. Ακόμη και η αίσθηση της ζεστής άμμου κάτω από τα πόδια μας έχει θεραπευτικές ιδιότητες. Ποιος δεν έχει βυθίσει τα πόδια του στη ζεστή άμμο και δεν ένιωσε το αίμα του να κυκλοφορεί καλύτερα, ενώ ταυτόχρονα έκλεισε τα μάτια και «έστησε αυτί» για να ακούσει τη θάλασσα; Και αυτό γιατί ο ρυθμικός ήχος των κυμάτων βοηθά στη χαλάρωση μειώνοντας το άγχος μας. Αλλά και το κολύμπι στη θάλασσα, τόσοι θεραπευτές το συστήνουν για την αντιμετώπιση πολλαπλών παθήσεων. Μια απλή βουτιά μπορεί να σε αναζωογονήσει. Πέρα όμως από τα σωματικά οφέλη, η θάλασσα έχει έναν μοναδικό τρόπο να συνδέει το σώμα και το πνεύμα μας μαζί της και να επαναφέρει την πιθανώς χαμένη ισορροπία ανάμεσα σε μας και σ' αυτήν. Και αυτό μας κάνει να αισθανόμαστε πιο ανάλαφροι, πιο ήρεμοι, μα πάνω απ' όλα, πραγματικά ζωντανοί.

...η εξομολογήτρια

Για άλλους η θάλασσα είναι ισοδύναμη με το γαλήνεμα της ψυχής τους. Κάποιοι είναι μέσα της και κολυμπούν ανέμελοι, άλλοι μπορεί να τη βλέπουν από μακριά ξαπλωμένοι στην ψάθα τους ή από έναν ψηλό βράχο. Όλοι κοιτούν στον ορίζοντα και, μη βλέποντας τίποτε άλλο πέρα από το υπέροχο μπλε χρώμα της, θαυμάζουν την απεραντοσύνη της, χάνονται στις σκέψεις τους και είναι σαν να

while closing their eyes to listen to the sea? That's because the rhythmic sound of the waves promotes relaxation and reduces stress. And swimming in the sea—so many therapists recommend it for treating various conditions. A simple dip can rejuvenate you. Beyond physical benefits, the sea uniquely connects our body and spirit, restoring any lost balance between us and it. That makes us feel lighter, calmer, and most importantly—truly alive.

...the confessor

For some, the sea is the soothing of the soul. Some swim freely in its waters, others gaze at it from afar, lying on their beach mats or perched on a high rock. Everyone looks toward the horizon, seeing nothing but its glorious blue, admiring its vastness, getting lost in thought—almost as if emptying their soul into it and confessing everything. Some leave behind the worries of winter that fill their days with stress and anxiety. Others seek to rediscover themselves and redefine their goals, dreaming and making plans for the future. Someone lets go of the tears marking the end of a great love. Everyone has something they want to whisper to the sea in those private moments shared with it. And the sea always listens, willing and silent,

nous savions déjà : la proximité de la mer apaise l'esprit et le corps. L'air salin, riche en ions négatifs, améliore notre santé respiratoire. Même la sensation du sable chaud sous nos pieds a des vertus thérapeutiques. Qui n'a jamais enfoncé ses pieds dans le sable tiède, senti son sang mieux circuler, fermé les yeux pour mieux écouter le murmure de la mer ? Car le rythme des vagues aide à la détente, réduisant notre stress. Quant à la nage en mer, nombre de thérapeutes la recommandent pour soigner diverses affections. Une simple plongée peut nous revitaliser. Mais au-delà des bienfaits physiques, la mer a ce pouvoir unique de reconnecter notre corps et notre esprit, rétablissant l'équilibre perdu et nous rendant plus légers, plus calmes, et surtout, profondément vivants.

... la confidente

Pour d'autres, la mer apaise l'âme. Certains nagent librement dans ses eaux, d'autres la contemplent, allongés sur leur natte ou juchés sur un rocher. Tous regardent l'horizon, admirent son immensité, se perdent dans leurs pensées, et semblent vider leur âme en se confiant à elle. Certains lui confient les soucis accumulés pendant l'année. D'autres y redéfinissent leurs aspirations, formulent des rêves et des projets. D'autres encore y déposent



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
Τσαπής
~
RESTAURANT
Tsapis



Σιφνέικη
παραδοσιακή
κουζίνα

Traditional
cuisine of Sifnos



Αναλαμβάνουμε εκδηλώσεις
We organise receptions

Χρυσοπηγή, Σίφνος / Chrissopigi, Sifnos

(+30) 22840 71272 / 6976 343 949



PHOTO | ROBERT HARDING



αδειάζουν την ψυχή τους μέσα της και να της εξομολογούνται τα πάντα. Κάποιοι αφήνουν εκεί τις έγνοιες όλου του χειμώνα που γεμίζουν την καθημερινότητά τους με άγχη και στρες. Άλλοι ψάχνουν να επαναπροσδιορίσουν τον εαυτό τους και τους στόχους τους, κάνοντας όνειρα και σχέδια για το μέλλον. Κάποιος της αφήνει τα δάκρυα που σημαδεύουν το τέλος ενός μεγάλου έρωτα. Όλοι κάτι επιθυμούν να της ψιθυρίσουν σ’ αυτές τις ιδιωτικές στιγμές που περνούν μαζί της. Και αυτή τους ακούει πάντα πρόθυμη και κρατά τα μυστικά τους. Και όταν αυτό το τελετουργικό τελειώσει, τους έχει δώσει αυτό που εξ αρχής αναζητούσαν· τους έχει γαληνέψει την ψυχή.

...ένας απέραντος παιδότοπος
Ποιος δεν έχει βρεθεί κατακαλόκαιρο σε μια κατάμεστη παραλία που σφύζει από ζωή και είναι γεμάτη από τις φωνές και τα γέλια των παιδιών που ζουν εκεί τα πιο ξέγνοιαστα καλοκαίρια τους; Για τα παιδιά η θάλασσα σημαίνει ανεμελιά, τεμπελιά, αμέτρητα παιχνίδια και βουτιές με τους φίλους τους, από νωρίς το πρωί μέχρι να δύσει ο ήλιος. Γι’ αυτό και πάντα θα ακούσεις γονείς απελπισμένους να τους φωνάζουν πως είναι ώρα να φύγουν, και σχεδόν πάντα θα έρχεται ως απάντηση μια παρακαλετή φωνή ενός παιδιού που θα ζητά να μείνει πέντε λεπτά ακόμα!

...keeping their secrets. And when the ritual ends, it has given them what they sought from the beginning: peace of soul.

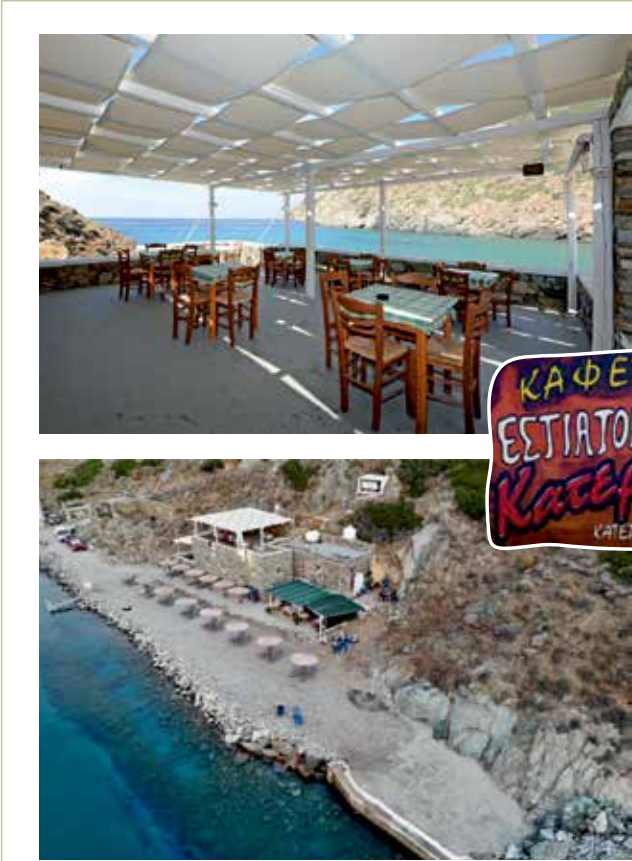
...an endless playground
Who hasn’t been to a crowded beach in the peak of summer, bursting with life and echoing with the laughter and shouts of children living their most carefree summers?
For children, the sea means freedom, laziness, endless games and dives with friends—from early morning until sunset.
That’s why you’ll always hear desperate parents calling them to leave, and almost always a pleading little voice replies, “Just five more minutes!”

...the great escape
For adults too, the blue on the map usually symbolizes the great escape from daily life. Of course, the younger you are, the more carefree it feels—you can spend endless hours by the sea without worrying about what comes next.
For many, the sea is synonymous with movement. Swimmers glide through its waves, water sports enthusiasts—like surfers—chase the wind and the perfect wave to conquer with their boards.
Sailors always seek the adventure the sea promises, letting the wind and water guide them.
To all of them, the sea offers its carefree spirit. It’s that moment when the ship leaves the port, and

des larmes nées d’un amour révolu.
Tous ont quelque chose à lui murmurer dans ces moments intimes qu’ils partagent avec elle.
Et la mer, toujours à l’écoute, garde leurs secrets.
Quand ce rituel s’achève, elle leur a offert ce qu’ils cherchaient : l’apaisement de l’âme.

... un terrain de jeu infini
Qui n’a pas vécu un été sur une plage débordante de vie, remplie des rires et des cris d’enfants vivant les plus insoucians étés de leur existence?
Pour eux, la mer signifie liberté, paresse, jeux sans fin et plongeon jusqu’au coucher du soleil.
C’est pourquoi, on entend toujours des parents désespérés appeler leurs enfants pour partir, et entendre en retour cette petite voix suppliante : « Encore cinq minutes ! »

... la grande évasion
Pour les adultes aussi, le bleu sur la carte est souvent synonyme de grande évasion. Plus on est jeune, plus on profite sans souci : passer des heures à la mer sans se soucier de ce qui suivra.
Pour beaucoup, la mer évoque le mouvement. Les nageurs glissent sur les vagues, les amateurs de sports nautiques poursuivent les vents et les vagues pour les dompter avec leur planche.
Les marins cherchent dans la mer l’aventure, se laissant guider par le vent et l’eau.
La mer leur offre l’insouciance. C’est ce moment



Café Restaurant Katerina

Στη βορειοδυτική πλευρά της Σίφνου, κρύβεται μία παραλία με σμαραγδένια και διάφανα νερά, τα Βρουλίδια.

Εδώ, στο αριστερό κομμάτι της παραλίας βρίσκεται το καφέ-εστιατόριο της Κατερίνας. Πάντα χαμογελαστή, η Κατερίνα, θα σας περιποιηθεί με σπιτικά μεζεδάκια και δροσερούς καφέδες.

Ακόμη, δοκιμάστε τα μαγειρευτά και ψητά της, φτιαγμένα με το μεράκι της καλής νοικοκυράς.

Απολαύστε τη μέρα σας στην παραλία και θαυμάστε τα μαγευτικά χρώματα του ηλιοβασιλέματος.

On the northwest side of Sifnos, lies a beach with emerald and crystal waters, Vroulidia. Here, on the left part of the beach is the café-restaurant Katerina.

Always smiling, Katerina, pampers you with homemade delicacies and cool cafes. Also, try the home made dishes and grilled, cooked with the passion of a good housewife.

Enjoy your day on the beach and admire the magnificent colors of the sunset.



Παραλία Βρουλίδια - Vroulidia beach, T: +30 22841 12010, +30 6972 164482

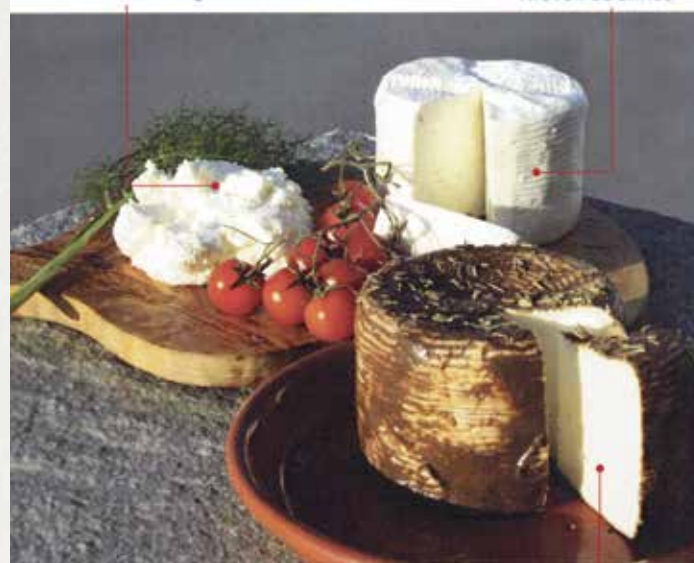
~ ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΤΣΙΚΑΛΙ ~

Τυροκομικά προϊόντα ~ Νικόλαος Γ. Φραζέσκαρος ~ Αρτεμώνας Σίφνου



Ξινοτύρι Σίφνου
Xinomizithra (cream cheese) of Sifnos
Xinomizithra (fromage blanc) de Sifnos

Τυροβόλι Σίφνου
Tirovoli of Sifnos
Tirovoli de Sifnos



Μανούρα γυλωμένη Σίφνου
Manoura gilomeni (spicy cheese) of Sifnos
Manoura gilomeni (fromage épicée) de Sifnos

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ "ΤΣΙΚΑΛΙ"
CHEESE MAKING FACTORY "TSIKALI"
LA FABRICATION DU FROMAGE D'USINE "TSIKALI"

ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ: Ν. ΦΡΑΖΕΣΚΑΡΟΣ, ΣΙΦΝΟΣ, ΚΥΚΛΑΔΕΣ, ΤΗΛ.: 6972090602
PRODUCED BY: N. FRAZESKAROS, SIFNOS, KYKLADES, HELLAS, TEL.: 6972090602

...η μεγάλη φυγή

Αλλά και για τους ενήλικες το μπλε στον χάρτη συμβολίζει, τις περισσότερες φορές, τη μεγάλη φυγή από την καθημερινότητα. Φυσικά, όσο πιο νέος, τόσο πιο ανέμελα περνάς, αφού αυτό σημαίνει πως μπορείς να μένεις ατέλειωτες ώρες στη θάλασσα δίχως να σε νοιάζει τι θα ακολουθήσει.

Για πολλούς η θάλασσα είναι συνώνυμο της κίνησης. Οι κολυμβητές γλιστρούν μέσα στα κύματά της, ενώ οι θαλάσσιοι αθλητές, όπως οι σέρφερ, κυνηγούν πάντα τον αέρα και τα τέλεια κύματα για να τα δαμάσουν με τη σανίδα τους. Οι ιστιοπλόοι θα αποζητούν πάντα από τη θάλασσα την περιπέτεια που έχει να τους χαρίσει, αφήνοντας τον άνεμο και το νερό να τους καθοδηγήσουν. Η θάλασσα έχει να χαρίσει σε όλους αυτούς την ξεγνοιασιά της. Είναι η στιγμή που το καράβι φεύγει από το λιμάνι,

.....

they stand on the deck, staring the sea in the eye. And the sea promises to offer them at least a few days of freedom. It welcomes them warmly, assuring them that everything else can wait.

...the winter sea

For some, the sea is not just a summer refuge but a place of tranquility all year round. As temperatures drop and beaches become empty, a devoted group of swimmers continues to dive into the icy waters, discovering the physical and mental benefits of winter swimming. The shock of cold water triggers the release of endorphins—the body's natural antidepressants—leaving swimmers feeling refreshed and energized. It's no coincidence that those who try it speak of a sense of euphoria that keeps them coming back.

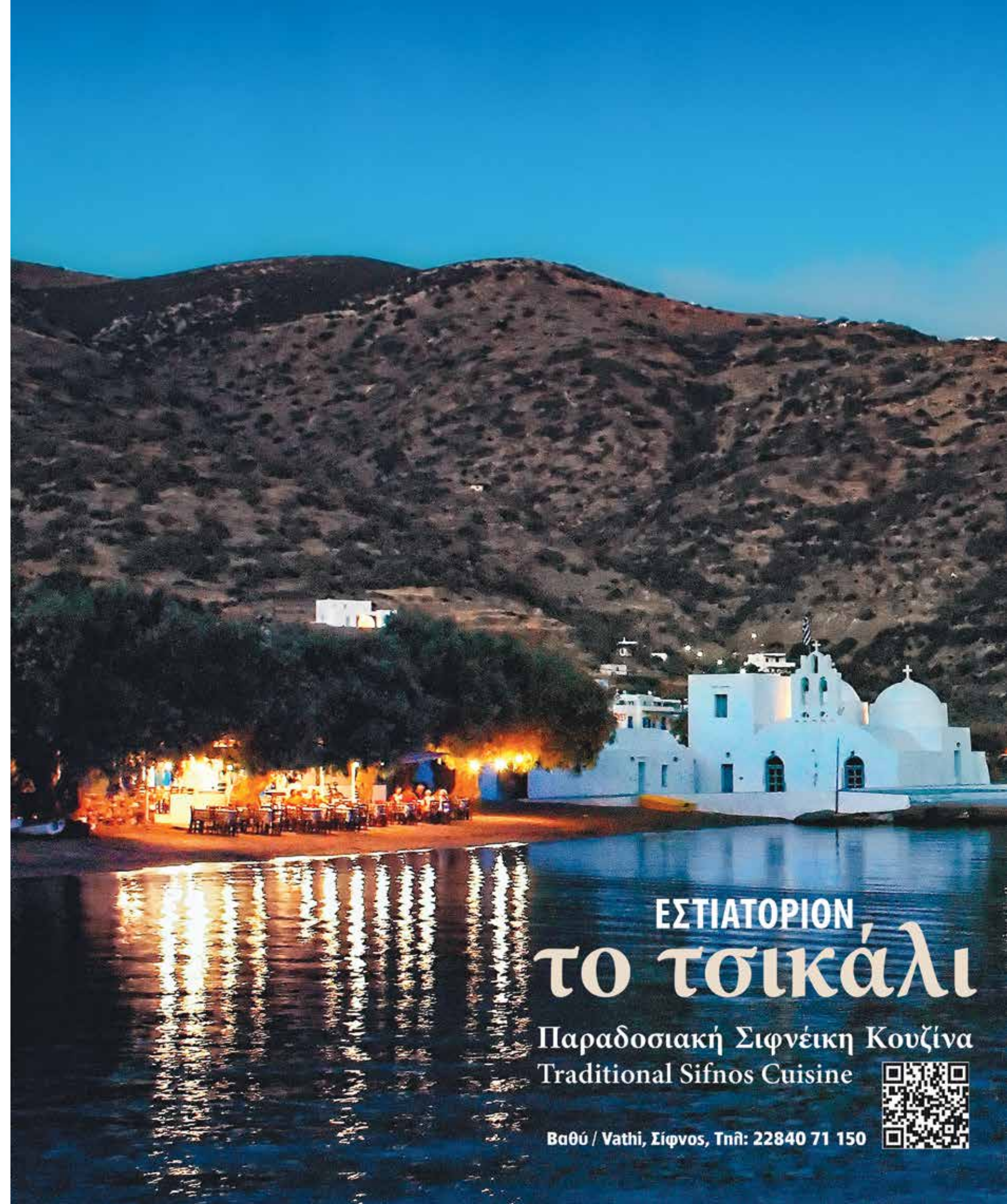
The winter sea has a unique way of bringing people together, connecting them through the challenge and joy of the cold water.

.....

précis où le bateau quitte le port, et, debout sur le pont, ils regardent la mer droit dans les yeux. Et elle leur promet quelques jours de liberté. Elle les accueille et leur souffle que tout peut attendre.

... la mer d'hiver

Pour certains, la mer n'est pas qu'un refuge d'été, mais un lieu de paix toute l'année. Lorsque la température chute et que les plages se vident, une poignée de nageurs passionnés continue de plonger dans ses eaux glacées, découvrant les bienfaits physiques et mentaux de la baignade hivernale. Le choc du froid libère des endorphines, nos antidépresseurs naturels, laissant les nageurs ressourcés et revitalisés. Ce n'est pas un hasard si ceux qui s'y essayent parlent d'un état d'euphorie qui les pousse à revenir encore et encore. La mer d'hiver crée des liens particuliers entre ceux qui bravent son froid, partageant défis et plaisirs simples.



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΝ
το τσικάλι

Παραδοσιακή Σιφνέικη Κουζίνα
Traditional Sifnos Cuisine



Βαθύ / Vathi, Σίφνος, Τηλ: 22840 71 150





FASOLÚ

SIFNOS

Restaurant

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
GREEK CUISINE

Παραλία Φασολού - Φάρος
Fasolou Beach - Faros

mob.: +30 6945.611.540 | tel.: +30 22840.71493 | mail: fasolusifnos@gmail.com



PHOTO | GIANNIS KONTOS

και αυτοί στέκονται στο κατάστρωμα του πλοίου και κοιτούν τη θάλασσα κατάματα. Και εκείνη τους υπόσχεται να τους χαρίσει έστω και λίγες μέρες ανεμελιάς. Η θάλασσα τους καλοδέχεται και τους διαβεβαιώνει πως όλα μπορούν να περιμένουν.

...η χειμερινή
Για κάποιους η θάλασσα δεν είναι μόνο ένα καλοκαιρινό καταφύγιο αλλά ένας τόπος ηρεμίας όλο τον χρόνο. Καθώς η θερμοκρασία πέφτει και οι παραλίες αδειάζουν, μια αφοσιωμένη ομάδα κολυμβητών συνεχίζει να βουτά στα παγωμένα νερά, ανακαλύπτοντας τα σωματικά και ψυχικά οφέλη της χειμερινής κολύμβησης. Το σοκ του κρύου νερού προκαλεί την απελευθέρωση ενδορφινών, των φυσικών αντικαταθλιπτικών του σώματος, αφήνοντας τους κολυμβητές αναζωογονημένους και γεμάτους ενέργεια. Δεν είναι τυχαίο που όσοι το δοκιμάζουν μιλούν για μια αίσθηση ευφορίας που τους κάνει να επιστρέφουν στη θάλασσα ξανά και ξανά. Η θάλασσα του χειμώνα έχει έναν μοναδικό τρόπο να ενώνει τους ανθρώπους, συνδέοντάς τους μέσα από την πρόκληση και τη χαρά του κρύου νερού.

...η σκοτεινή, η αγριεμένη
Και έπειτα είναι και αυτή η θάλασσα, η σκοτεινή, η αγριεμένη. Είναι πολλές φορές η θάλασσα που αντικρίζουν οι ναυτικοί που τους κάνει να

...the dark, raging sea
And then there's the sea that is dark, wild.
It's often the sea that sailors face—one that makes them cross themselves and pray to Saint Nicholas to calm the storm and bring them safely back to port. It's the sea that supports their families, and they do this willingly. They love it—but above all, they respect it. And when their journey is over, they remember it fondly. You'll rarely find a sailor who no longer sails and says he doesn't miss it. None will tell you it doesn't call to him. Even with all its storms, they always long for the calm moments they lived near it.

...the red sea at sunset
And who hasn't been by the sea just before sunset and been stunned by the thousand shades of red, yellow, and purple the sun paints across it as it dips into the water?
Or wished, walking beside it alone, that their whole life could be as beautiful and peaceful as a sunset by the sea?

...a source of inspiration
And of course, no one can deny its role as an endless source of inspiration.
How many poets and writers have filled countless pages where the sea is either the star or the setting, and everything unfolds by its side?

... la mer sombre et déchaînée
Et puis, il y a cette mer sombre, agitée. Celle que les marins affrontent, celle qui les pousse à faire leur signe de croix et à prier saint Nicolas pour que la tempête cesse et qu'ils retrouvent sagement leur port. C'est cette mer qui nourrit leurs familles, qu'ils affrontent sans hésiter. Ils l'aiment, mais par-dessus tout, ils la respectent. Et lorsqu'ils cessent de naviguer, ils la regrettent. Rare est le marin qui ne ressent pas ce manque. Même après toutes les tempêtes, ils se rappellent avec émotion les moments de paix passés auprès d'elle.
... la mer rouge du soleil couchant

Qui n'a jamais assisté, près de la mer, au spectacle d'un coucher de soleil éblouissant l'eau de mille nuances de rouge, jaune et violet, sans souhaiter que toute sa vie soit aussi belle et paisible que ces couchers de soleil sur la mer ?

... source d'inspiration
Nul ne peut nier que la mer est une source inépuisable d'inspiration. Combien de poètes et d'écrivains lui ont dédié des pages entières, où elle est soit héroïne, soit toile de fond ? Combien de chansons, de vers, de peintures l'ont immortalisée dans toutes ses humeurs ? Combien de photographes, professionnels ou amateurs,

σταυροκοπιούνται και να ζητούν τη βοήθεια του Αϊ Νικόλα να τελειώσει η φουρτούνα γρήγορα και να τους γυρίσει ασφαλείς στο λιμάνι. Είναι αυτή χάρη στην οποία ζουν τις οικογένειές τους. Γι' αυτό και το κάνουν πρόθυμα. Και την αγαπούν, μα πάνω απ' όλα, τη σέβονται. Και όταν το ταξίδι τους τελειώσει την αναπολούν. Σπάνια θα βρεις ναυτικό που δεν ταξιδεύει πλέον να σου πει πως δεν τη νοσταλγεί. Κανείς τους δεν θα σου πει πως δεν του λείπει. Όσο και αν φουρτούνιαζε κατά καιρούς, όλοι αναπολούν τις ήρεμες στιγμές που έζησαν κοντά της.

...η κόκκινη του ηλιοβασιλέματος
Και ποιος δεν έχει βρεθεί στη θάλασσα λίγο πριν το ηλιοβασίλεμα και δεν σάστισε από τα χίλια κόκκινα, κίτρινα και μωβ χρώματα που της χάρισε ο ήλιος πέφτοντας μέσα της ή δεν λαχτάρησε, περπατώντας δίπλα της μόνος του, να είναι όλη η ζωή του τόσο όμορφη και ήρεμη, όσο τα ηλιοβασιλέματα κοντά της;

...πηγή έμπνευσης
Και, φυσικά, δεν μπορεί κανείς να αμφισβητήσει τον ρόλο της ως αστείρευτης πηγής έμπνευσης. Πόσοι ποιητές και συγγραφείς δεν έχουν γράψει γι' αυτήν αμέτρητες σελίδες στις οποίες η θάλασσα ή έχει τον πρωταγωνιστικό ρόλο ή είναι το φόντο, και όλα εκτυλίσσονται κοντά της. Ή πόσοι σίτχοι και τραγούδια δεν έχουν γραφτεί γι' αυτήν, πόσοι ζωγράφοι δεν την έχουν αποτυπώσει σε όλες τις εκφάνσεις της, στους πίνακές τους; Πόσοι φωτογράφοι, επαγγελματίες και ερασιτέχνες, δεν έχουν κάνει εκατομμύρια κλικ σε όλο τον κόσμο προσπαθώντας να απαθανάτισουν με τον φακό τους την αδιαμφισβήτητη ομορφιά της κάθε στιγμή της;

Όποιος και αν είναι ο τρόπος που επιλέγουμε να την απολαύσουμε ή ο τρόπος με τον οποίο μας εμπνέει, ένα είναι σίγουρο: η θάλασσα πάντα μας ανταμείβει. Με περιπέτεια, χαλάρωση ή με στιγμές που μοιραζόμαστε με άλλους, το απέραντο γαλάζιο της θα θρέφει πάντα την ψυχή μας. Ίσως και γι' αυτό επιστρέφουμε σ' αυτήν ξανά και ξανά. Γιατί κοντά της νιώθουμε πιο ζωντανοί, πιο ελεύθεροι, και πιο συνδεδεμένοι με τον κόσμο μας. Όσες σελίδες και να γραφτούν γι' αυτήν, το κείμενο θα μοιάζει πάντα ημιτελές. Προσωπικά, πάντα θα νιώθω πως την αδίκησα λίγο, πως έχω ξεχάσει να πω κάτι σημαντικό γι' αυτήν. Οπότε και της ζητάω εκ των προτέρων να με συγχωρέσει...

Αφιερωμένο στη θάλασσα που όλοι κλείνουμε μέσα μας και μας συντροφεύει με τη ζεστασιά και τη γαλήνη της μέχρι κάποια στιγμή να την αντικρίσουμε και πάλι.

* Ο τίτλος είναι απόσπασμα από την ποιητική συλλογή του Γιάννη Ρίτσου «Το εμβατήριο του ωκεανού».



PHOTO | ELEPHERIA KARAVIDA

How many lyrics and songs have been written about it?
How many painters have captured its many moods on their canvases?
How many photographers, professional and amateur alike, have taken millions of photos trying to capture its undeniable beauty in every moment?

Whichever way we choose to enjoy it or however it inspires us, one thing is certain: the sea always rewards us.
With adventure, relaxation, or moments shared with others, its boundless blue will always nourish our soul.
Maybe that's why we keep returning to it, again and again.
Because near it, we feel more alive, more free, and more connected to our world.

No matter how many pages are written about it, the text always feels unfinished.
Personally, I always feel like I was slightly unfair, like I've forgotten to say something important about it.
So I ask in advance to forgive me...

Dedicated to the sea that we all carry within us—and which accompanies us with its warmth and calm until we can meet it again.

* The title is a quote from Yiannis Ritsos' poetry collection "The March of the Ocean."

ont tenté, par millions de clichés à travers le monde, de capturer l'indescriptible beauté de ses instants ?

Quelle que soit la façon dont nous choisissons de l'aimer ou de nous en inspirer, une chose est sûre : la mer nous récompense toujours. Par l'aventure, la détente, ou les moments partagés, son immensité bleue nourrira à jamais notre âme. Peut-être est-ce pour cela que nous y retournons sans cesse : parce qu'après d'elle, nous nous sentons plus vivants, plus libres, plus connectés au monde.

Peu importe combien de pages sont écrites sur elle, elles sembleront toujours incomplètes. Personnellement, j'aurai toujours l'impression de l'avoir un peu trahie, d'avoir oublié de dire quelque chose d'essentiel à son sujet. Alors, je lui demande d'avance de me pardonner...

Dédié à la mer que nous portons tous en nous, et qui nous accompagne de sa chaleur et de sa paix, jusqu'à ce que nous la retrouvions un jour.

* Le titre est extrait du recueil poétique de Yannīs Ritsos « La Marche de l'Océan ».

Ο «Άσωτος Υιός» της Σίφνου

Η τραγική ζωή του Κλεάνθη Τριαντάφυλλου ή «Ραμπαγά»

*The Tragic Life of Kleanthis Triantafyllou, or “Rambagas”
La vie tragique de Kleánthis Triantáfillou ou « Rabagas »*



THE «PRODIGAL SON» OF SIFNOS

.....
LE « FILS PRODIGUE » DE SIFNOS

ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΥΣΤΗΡΙΟΔΙΦΗ ΑΛΚΙΒΙΑΔΗ ΛΕΜΠΕΣΗ

BY MYSTERY RESEARCHER, ALKIVIADIS LEMPESIS
DE CHERCHEUR DE MYSTÈRES, ALKIVIADIS LEMPESIS



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗ, ΦΙΛΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΙ ΕΥΤΡΑΠΕΛΟΣ

ΕΚΔΙΔΟΜΕΝΗ ΔΙΣ ΤΗΣ ΕΒΔΟΜΑΔΟΣ, ΚΑΤΑ ΠΕΜΠΤΗΝ ΚΑΙ ΚΥΡΙΑΚΗΝ

Σπεύδω να προλάβω τυχόν αντιδράσεις και να ξεκαθαρίσω πως ο τίτλος δεν σκοπεύει στο να αποκαθλώσει την ηρωοποιημένη μορφή του Σιφνιού ποιητή Κλεάνθη Τριαντάφυλλου, περισσότερο γνωστού ως «Ραμπαγάς» από την ομώνυμη σατιρική εφημερίδα, με την οποία μεσουράνησε στο πανελλήνιο για περισσότερο από μία δεκαετία τον 19ο αιώνα. Το αντίθετο, μάλιστα. Μετά από μακρά ενασχόληση με οτιδήποτε έχει γραφτεί γι’ αυτόν, έχω την ακράδαντη πεποίθηση πως ακόμη και ο ίδιος θα έσπευδεναι υιοθετήσει με φανερή ικανοποίηση την αποκλειστικότητα του τίτλου για τον εαυτό του.

Η πρωτογενής έρευνά μου τον βρίσκει γεννημένο στα Εξάμπελα της Σίφνου αρκετά χρόνια πριν από την ημερομηνία την οποία οι μέχρι τώρα βιογράφοι του έχουν λανθασμένα υιοθετήσει. Σχεδόν μία δεκαετία μεγαλύτερος από τον Α. Προβελέγγιο, ο Κλεάνθης Τριαντάφυλλος, όπως διάλεξε να υπογράφει (ή —σωστότερα— Τριανταφύλλου, όπως ήταν το οικογενειακό του επώνυμο), είναι ο πρώτος χρονολογικά από τη γνωστή τριάδα Σιφνίων ποιητών του τέλους του 19ου αιώνα (Προβελέγγιος και Γρυπάρης, οι άλλοι δύο). Ας μην ξεχνάμε πως η Σίφνος δεν θεωρείται μόνο το «νησί των Ποιητών» λόγω του μεγάλου αριθμού τους, αλλά περισσότερο το «νησί της Ποίησης», αφού σχεδόν όλοι οι Σιφνιοί καλλιεργούν τη ρίμα, είτε στην καθημερινή ντοπιολαλιά τους είτε στα παραδοσιακά γλέντια και τα κάλαντα σε κάθε εορταστική ευκαιρία. Δασκαλοπαίδι από οικογένεια που αριθμεί επτά διδασκάλους, ο Κλεάνθης ξεκίνησε τη σταδιοδρομία του ως δάσκαλος και αυτός στην Άνδρο, προτού ανοίξει τα φτερά του για το πολιτιστικό κέντρο της Μεσογείου της εποχής εκείνης, την Πόλη. Εκεί δεν άργησε να καθιερωθεί στους δημοσιογραφικούς κύκλους των ελληνόφωνων εντύπων με μεταφράσεις και αθυρόστομα δημοσιεύματα που γρήγορα τον ξεχώρισαν· όπως και ανατρεπτικά καυστικά κείμενα κατά των Οθωμανών, που τον ανάγκασαν να διαφύγει στην Ελλάδα μέσα στη νύχτα, μεταμφιεσμένος σε Εγγλέζο ναύτη. Σχεδόν αμέσως με την άφιξή του στην Αθήνα, μαζί με τον κολοσσό της ελληνικής δημοσιογραφίας, τον Βλάση Γαβριηλίδη, μετέλπειτα διευθυντή και εκδότη της εφημερίδας ΑΚΡΟΠΟΛΙΣ, οδηγήθηκαν στην έκδοση του πρώτου φύλλου της πολιτικοσατιρικής εφημερίδας ΡΑΜΠΑΓΑΣ τον Δεκαπενταύγουστο του 1878.

Εφημερίς Πολιτικοσαυρική

Ο τίτλος, που θα τον συνοδεύει εν είδει ψευδωνύμου έκτοτε, είναι δάνειο από μια απαγορευμένη στην Ελλάδα (1878) γαλλική κωμωδία του V. Sardou (Rambagas, 1872). Σήμαινε τον καιροσκοπό αντικαθεστωτικό και καταφερτζή λαϊκό ήρωα που σπεύδει να γίνει βασιλικότερος του βασιλέως μόλις αποκτήσει πλούτο και πρόσβαση στην εξουσία. Η λέξη «ραμπαγάς»

I hasten to prevent any potential reactions and clarify that the title does not aim to dethrone the heroic figure of the Sifnian poet Kleanthis Triantafyllou, better known as «Rambagas» from the satirical newspaper of the same name, through which he shone throughout Greece for more than a decade in the 19th century. Quite the contrary. After extensive study of everything written about him, I firmly believe that even he would have quickly adopted the exclusivity of this title for himself with obvious satisfaction.

My primary research finds him born in Exambela, Sifnos, several years before the date which his biographers have incorrectly adopted. Almost a decade older than A. Provelengios, Kleanthis Triantafyllos, as he chose to sign (or more correctly, Triantafyllou, as was his family surname), is chronologically the first of the known trio of Sifnian poets from the late 19th century (Provelengios and Gryparis being the other two). Let’s not forget that Sifnos is considered not only the «Island of Poets» due to their large number, but more so the «Island of Poetry,» since almost all Sifnians cultivate rhyme, either in their everyday local dialect or in traditional celebrations and carols for every festive occasion. A teacher's child from a family that counts seven teachers, Kleanthis began his career as a teacher himself in Andros, before spreading his wings to the cultural center of the Mediterranean at that time, Constantinople. There, he quickly established himself in the journalistic circles of Greek-language publications with translations and outspoken publications that quickly distinguished him, as well as subversive caustic texts against the Ottomans, which forced him to flee to Greece in the night, disguised as an English sailor. Almost immediately upon his arrival in Athens, together with the colossus of Greek journalism, Vlasis Gavriilidis, later director and publisher of the newspaper AKROPOLIS, they proceeded with the publication of the first issue of the political-satirical newspaper RAMBAGAS on August 15, 1878.

Political Satirical Newspaper

The title, which would accompany him as a pseudonym thereafter, is borrowed from a French comedy by V. Sardou (Rambagas, 1872) that was banned in Greece (1878). It signified the opportunistic anti-establishment and cunning popular hero who rushes to become more royalist than the king once he acquires wealth and access to power. The word «rambagas» ended up becoming synonymous with the modern characterization «bagasas» (cunning political trickster) with qualities that have persisted in modern Greek (and not only) reality. Through this title, Kleanthis experienced not only enviable temporary glory and popularity but also relentless persecutions, both legal and financial.

Je me hâte de prévenir toute réaction du lecteur et de préciser que le titre n’a pas pour but de déprécier la figure héroïque du poète sifnien Kleánthis Triantáfyllou, mieux connu sous le nom de « Rabagas » grâce au journal satirique éponyme, qui a fait sa renommée à travers la Grèce pendant plus d’une décennie au XIXe siècle. Au contraire, après avoir étudié tout ce qui a été écrit à son sujet, je suis fermement convaincu que même lui aurait adopté avec un plaisir manifeste l’exclusivité de ce titre pour lui-même.

Mon enquête initiale révèle qu’il est né à Exámpela de Sifnos bien avant la date qui a été erronément adoptée par ses biographes. Presque une décennie plus âgé que A. Provéléngios, Kleánthis Triantáfillos, comme il a choisi de signer (ou, plus exactement, Triantáphyllou, de son nom de famille), est le premier chronologiquement de la célèbre trilogie des poètes sifniens de la fin du XIXe siècle (Provéléngios et Gryparis étant les deux autres). N’oublions pas que Sifnos n’est pas seulement appelée « l’île des Poètes » à cause du grand nombre de poètes, mais surtout « l’île de la Poésie », car presque tous les sifniens cultivent la rime, que ce soit dans leur dialecte local, leur « dopiolalia » (le patois), ou lors des fêtes traditionnelles, dans les chants de Noël ou d’autres célébrations.

Issu d’une famille d’enseignants comptant sept pédagogues, Kleánthis a commencé sa carrière en tant qu’instituteur à Andros avant de déployer ses ailes en allant au centre culturel de la Méditerranée de l’époque, Constantinople. Là, il s’est rapidement imposé dans les cercles journalistiques des revues en langue grecque avec des traductions et des écrits véhéments et grossiers qui l’ont rapidement distingué ; ainsi que des écrits subversifs et acerbes contre les Ottomans, qui l’ont contraint à fuir en Grèce pendant la nuit, déguisé en marin anglais. Dès son arrivée à Athènes, avec le pontre du journalisme grec, Vlassis Gavriilidis, futur directeur et éditeur du journal AKROPOLIS, ils lancent le premier numéro du journal politique et satirique RABAGAS le 15 août 1878.

Un journal politique et satirique

Le titre, qui deviendra son pseudonyme dès lors, est emprunté à une comédie française interdite en Grèce en 1878, Rabagas de Victorien Sardou (1872). Il désigne un opportuniste anti-royaliste, dissident, un héros populaire qui cherche à devenir plus royaliste que le roi une fois qu’il a acquis de la richesse et l’accès au pouvoir. Le terme « rabagas » en est venu à désigner un terme moderne équivalent de « bagasás » (politicien habile et rusé) avec des caractéristiques qui se sont perpétuées dans la réalité néo-grecque (et au-delà). Kleánthis, à travers ce titre, a non seulement connu une gloire éphémère et

Η εφημερίδα ΡΑΜΠΑΓΑΣ και ο εκδότης της πήραν το όνομά τους από τη Γαλλική κωμωδία RABAGAS του V. Sardou



κατέληξε να γίνει συνώνυμο του σύγχρονου χαρακτηρισμού «μπαγάσας» (επιτήδειος πολιτικός κατεργαράκος) με ιδιότητες που διαιωνίστηκαν στη νεοελληνική (και όχι μόνο) πραγματικότητα. Ο Κλεάνθης γνώρισε μέσα απ’ αυτόν τον τίτλο όχι μόνο επίζηλη προσωρινή δόξα και δημοφιλία, αλλά και απηνείς διώξεις, νομικές και οικονομικές.

Η εφημερίδα ΡΑΜΠΑΓΑΣ απέκτησε πανελλήνια αναγνωρισιμότητα μέσα στα 11 χρόνια και τα 976 φύλλα κυκλοφορίας της αλλά και αντίστοιχη με την επιδραστικότητά της δημοφιλία, σε βαθμό που ορισμένα απ’ αυτά να πωλούνται σε πολλαπλές τιμές και στη μαύρη αγορά. Ο ταλαντούχος στιχοπλόκος Κλεάνθης Τριαντάφυλλος φρόντιζε πάντα ώστε το έμμετρο ανατρεπτικό και αντιεξουσιαστικό πρωτοσέλιδο να περιλαμβάνει ένα τραγούδι-ποίημα, που σχεδόν αμέσως θα βρισκόταν στα χείλη του καθημερινού λαού. Πολλές φορές μελοποιημένα, διακωμωδούσαν και καυτηρίαζαν όλα τα κακώς κείμενα της βασιλικής εξουσίας και της πολιτικής επικαιρότητας. Το παρωνύμιο «κ. Ραμπαγάς» ακολουθούσε πλέον τον Κλεάνθη και έγινε μόδα στην Αθήνα (ανδρικά καπέλα στυλ Ραμπαγά, πιάτο σε μενού εστιατορίων, ομώνυμο καφενείο κ.λπ.).

The newspaper RAMBAGAS gained nationwide recognition during its 11 years and 976 issues of circulation, and popularity proportional to its influence, to the extent that some issues were sold at multiple prices and on the black market. The talented versifier Kleanthis Triantafyllou always made sure that the metered subversive and anti-authoritarian front page included a song-poem that would almost immediately be on the lips of everyday people. Often set to music, they ridiculed and cauterized all the misdeeds of royal power and political current events. The nickname «Mr. Rambagas» now followed Kleanthis and became fashionable in Athens (Rambagas-style men’s hats, a dish on restaurant menus, a namesake café, etc.).

From its very first issue, the newspaper experienced confiscations, imprisonments, legal disputes, and struggles. And what different would one expect, when it made its debut with an introduction like the following: **«We are all Rambagases in Greece. From the highest to the lowest. The higher you rise in our social and political classes, the faster you find a more corrupt rambagatism... Because what is Rambagas? A scoundrel! He has no principle, no feeling, no character...»**

une popularité, mais aussi d’innombrables persécutions légales et économiques.

Le journal RABAGAS a acquis une reconnaissance nationale au cours de ses onze années et de ses 976 numéros ; il a acquis une popularité proportionnelle à son influence, au point que certains de ses numéros étaient revendus à prix multiples sur le marché noir. Le talentueux poète Kleánthis Triantáphyllou s’assurait toujours que la première page de chaque numéro contienne une chanson-poème en vers qui serait rapidement sur toutes les lèvres du peuple. Souvent mise en musique, elle tournait en dérision et critiquait toutes les injustices du pouvoir royal et de l’actualité politique. Le surnom « M. Rabagas » suivait maintenant partout Kleánthis et était devenu un phénomène de mode à Athènes (chapeaux de style Rabagas, plat au menu des restaurants, café éponyme, etc.).

Dès le premier numéro, le journal, fut confronté à des saisies, des emprisonnements, des litiges judiciaires et des combats de toute sorte. Et que pourrait-on attendre de différent, quand le journal faisait sa première apparition avec une introduction comme celle-ci : « **Nous sommes tous des Rabagas en Grèce. Du plus haut**

Ήδη από το πρώτο κιόλας φύλλο της, η εφημερίδα γνώρισε κατασχέσεις, φυλακίσεις, δικαστικές διενέξεις και αγώνες. Και τι το διαφορετικό θα περίμενε κανείς, όταν έκανε την παρθενική εμφάνισή της με μια εισαγωγή σαν την ακόλουθη: **«Είμεθα όλοι Ραμπαγάδες εν Ελλάδι. Από του ανωτάτου μέχρι του κατωτάτου. Όσον μάλιστα υφούσαι εις τα κοινωνικά και πολιτικά μας στρώματα, τόσον ανευρίσκεις ταχύτερον, φαυλότερον ραμπαγαδισμόν... Διότι τι εστί Ραμπαγάς; Παληάνθρωπος! Ουδεμίαν έχει αρχήν, αίσθημα ουδέν, χαράκτηρα ουδένα...»**.

Το αδιαμφισβήτητο όσο και άμεσο στιχουργικό ταλέντο του Κλεάνθη οδήγησε την εφημερίδα σε αλλεπάλληλες κυκλοφοριακές επιτυχίες, ακόμη και όταν χωρίστηκαν οι δρόμοι τους με τον Γαβριηλίδη το 1880. Η ποιητική του φλέβα, μαζί με τις αυτοδιδακτες γνώσεις γαλλικής, τον καθιέρωσε στους φιλολογικούς κύκλους ως τον «Έλληνα Βερανζέρο», όχι μόνο λόγω των δημοφιλών μεταφράσεων των ποιημάτων του Γάλλου de Béranger (1780-1857), αλλά και λόγω της μποέμικης κρασοκατανυκτικής κοσμοθεωρίας που μοιράζονταν οι δύο ποιητές σε βαθμό, μάλιστα, που η αντιπαραβολή των μεταφράσεών του να λογίζεται πολλές φορές ως μετάπληση με δυσδιάκριτα στεγανά ποιητικής απόδοσης. Τελείως ακροθιγώς αναφέρω και το επιπρόσθετο ογκώδες μεταφραστικό του έργο για τις ανάγκες της εφημερίδας σε ποίηση (Paul Déroulède, 1846-1914) και πεζογραφία (Paul de Kock, 1793-1871). Ο τρόπος ζωής του, το επιχειρηματικό μοντέλο κυκλοφορίας της εφημερίδας του και πάνω απ’ όλα οι τακτικές νομικές διώξεις οδήγησαν τελικά σε μια ολιγόμηνη περίοδο παύσης της έκδοσης. Χωρίς ποτέ, βέβαια, να παύσουν οι απαρέγκλιτες

Kleanthis’s undisputed and immediate poetic talent led the newspaper to successive circulation successes, even after he and Gavriilidis parted ways in 1880. His poetic vein, along with his self-taught knowledge of French, established him in literary circles as the «Greek Béranger,» not only because of his popular translations of the poems of the Frenchman de Béranger (1780-1857) but also because of the bohemian, wine-appreciating worldview that the two poets shared; to such an extent, in fact, that the comparison of his translations is often considered as a transformation with indistinct boundaries of poetic attribution. I also briefly mention his additional voluminous translation work for the newspaper’s needs in poetry (Paul Déroulède, 1846-1914) and prose (Paul de Kock, 1793-1871). His lifestyle, the business model of his newspaper’s circulation, and above all, the regular legal prosecutions eventually led to a brief period of suspension of publication. Without ever, of course, ceasing the unwavering companionable drinking in cookhouses and taverns, where the daily revenues from sales were spent on wine and stews.

During the second period of circulation from 1887, the RAMBAGAS newspaper supposedly started in a different, more serious pattern of articles as a «literary, political, and humorous newspaper—published twice a week.» External contributors officially included (and without pseudonyms anymore) big and well-known names of scholars and poets of the later New Athenian School, such as the already established Sifnian poet A. Provelengios, as well as Palamas,

échelon au plus bas. Plus on monte dans nos strates sociales et politiques, plus vite on trouve un « rabagisme » plus crasse, plus corrompu... Car qu’est-ce qu’un Rabagas ? Un homme sans principe ! Il n’a aucun sentiment, aucun caractère...»

Le talent incontestable de Kleánthis dans l’écriture poétique a permis au journal de connaître un succès continu, même lorsqu’il se sépara de Gavriilidis en 1880. Sa veine poétique, ainsi que ses connaissances autodidactes en français, lui valurent d’être surnommé le « Béranger grec » dans les cercles littéraires, non seulement à cause de ses célèbres traductions des poèmes français de Béranger (1780-1857), mais aussi à cause de la vision bohémienne et épicurienne qu’ils partageaient tous deux ; à tel point que la comparaison de ses traductions était parfois perçue comme une métamorphose avec des frontières floues dans l’expression poétique. Très brièvement, il convient de mentionner aussi son œuvre de traduction de poésie qui fut très importante pour les besoins du journal (Paul Déroulède, 1846-1914) et en prose (Paul de Kock, 1793-1871).

Son mode de vie, le modèle économique de diffusion de son journal et surtout ses persécutions légales conduisirent à une brève interruption de la publication dudit journal. Mais cela n’empêcha pas ses habitudes de compagnonnage dans les tavernes et les cafés, où les recettes quotidiennes de vente étaient dépensées en vin et en ragouts.

συντροφικές οиноποσίες στα μαγειρεία και τα καπηλεία, όπου ξοδεύονταν σε καρτούτσα και γιουβέτσια οι εκάστοτε καθημερινές εισπράξεις από τις πωλήσεις.

Κατά τη δεύτερη περίοδο κυκλοφορίας της από το 1887, η εφημερίδα ΡΑΜΠΑΓΑΣ υποτίθεται πως ξεκίνησε σε διαφορετικό, σοβαρότερο μοτίβο αρθρογραφίας ως «εφημερίς φιλολογική, πολιτική και ευτράτελος —εκδοιόμενη δις της εβδομάδος». Στους εξωτερικούς συνεργάτες περιλήφθησαν επίσης και χωρίς πλέον ψευδώνυμα) μεγάλα και γνωστά ονόματα λογίων αλλά και ποιητών της μετέπειτα Νέας Αθηναϊκής Σχολής, όπως ο ήδη καθιερωμένος Σιφνιός ποιητής Α. Προβελέγγιος, αλλά και οι Παλαμάς, Δροσίνης, Πολέμης, Καμπάς κ.ά. Άλλωστε, στα πρώτα βήματα της εν λόγω εφημερίδας οφείλουν εν μέρει οι τελευταίοι την πρώτη ψευδώνυμη γνωριμία τους με το αθηναϊκό αναγνωστικό κοινό. Επίσης σ’ αυτήν γραφίδα και του άλλου σατιρικού πόλου της αθηναϊκής δημοσιογραφίας, του Γ. Σουρή, μέχρι που κυκλοφόρησε τον ΡΩΜΗΟ το 1883.

Δεν άργησε όμως η εφημερίδα ΡΑΜΠΑΓΑΣ να ξαναγίνει «δημοκρατική» και να επανέλθει στο γνωστό αντιπολιτευτικό στυλ γραφής. Είτε ανταποκρινόμενη σε πολιτικές εξελίξεις είτε αναζητώντας πωλήσεις μέσα από μια πεπατημένη μέθοδο κολακείας του αντικαθεστωτικού ενστίκτου που εκδότη της και των αναγνωστών του. Φαίνεται, όμως, πως οι καιροί είχαν αλλάξει, ο εκδοτικός ανταγωνισμός της εφημεριδομανίας του τέλους του 19ου αιώνα μόλις ξεκινούσε, τα αντιβασιλικά αισθήματα γνώριζαν περίοδο κάμψης. Έτσι, τα προβλήματα άρχισαν να

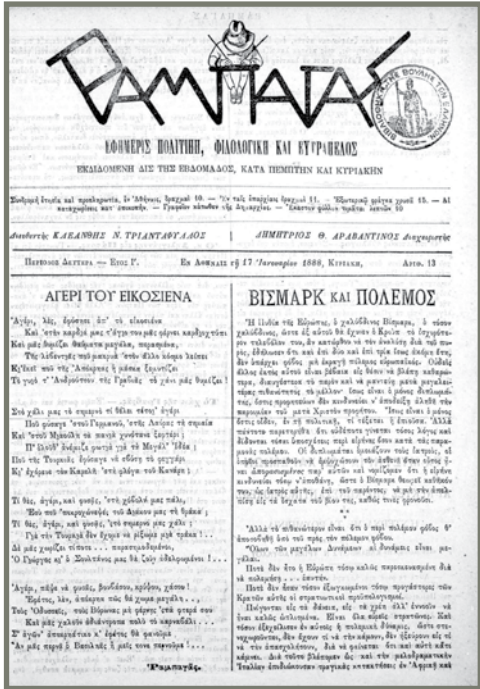
Drosinis, Polemis, Kampas, and others. After all, to the first steps of this newspaper, the latter partly owe their first pseudonymous introduction to the Athenian reading public. Also, the talented pen of the other satirical pole of Athenian journalism, G. Souris, was tested and matured in it, until he circulated ROMIOS in 1883. However, the RAMBAGAS newspaper quickly became «democratic» again and returned to the well-known oppositional writing style. Either responding to political developments or seeking sales through a trodden method of flattering the anti-establishment instinct of its publisher and readers. It seems, though, that times had changed, the publishing competition of the newspaper mania of the late 19th century was just beginning, and anti-royal sentiments were experiencing a decline. Thus, problems began to accumulate, and financial issues started to press. At the same time, political power felt it could more easily get rid of an independent voice, and new legal battles, temporary imprisonments, and procedural tricks began, such as transferring the trial outside the capital with illiterate appointed Albanian-speaking jurors. And as if these kinds of pressures were not enough, insurmountable health problems also came.

The Suicide

The result was that this Epicurean champion of life, the celebrator of love and good living, the carefree yet tragic «cicada,» ended his adventurous life with a revolver, after a spring morning walk at the end of May 1889. The weight of problems was unbearable. Financial hardship, a seven-year prison sentence hanging over him, and worst of all, health on the verge of paranoia

Lors de la seconde phase de publication de Rabagas en 1887, le journal prétendit adopter un ton plus sérieux dans ses articles, devenant une « revue littéraire, politique et humoristique — publiée deux fois par semaine ». Parmi ses collaborateurs extérieurs figuraient des noms célèbres de la littérature grecque, mais aussi de futurs poètes de l’École athénienne, à l’image du poète sifnien A. Proveléngios, déjà reconnu, ainsi que Palamas, Drosinis, Polemis, Kambas, etc. D’ailleurs, les premiers pas de ces derniers dans ce journal leur permirent de se faire connaître sous pseudonymes du grand public d’Athènes. C’est aussi ici que naquit et se développa la plume du poète satirique G. Souris, avant qu’il ne lance son propre journal, Romios, en 1883.

Cependant, le journal Rabagas ne tarda pas à redevenir « démocratique » et à renouer avec son style de critique politique, soit en réagissant à l’actualité politique, soit en cherchant à augmenter ses ventes par une méthode éprouvée consistant à flatter l’instinct anti-royaliste de son éditeur et de ses lecteurs. Cependant, les temps avaient changé, la concurrence dans le domaine de la presse au tournant du XIXe siècle était en pleine expansion, et les sentiments anti-royalistes étaient en déclin. Les problèmes commencèrent à s’accumuler et les soucis financiers à se faire sentir. En même temps, le pouvoir politique se sentit plus à l’aise pour se débarrasser d’une voix indépendante, lancement de nouveaux procès, emprisonnements temporaires et manipulations judiciaires, comme le déplacement du procès hors de la capitale avec des jurés illettrés et albanaphone Et comme si cela ne suffisait pas, des problèmes de santé insurmontables sur vinrent.



συσσωρεύονται και τα οικονομικά θέματα να πιέζουν. Ταυτόχρονα, η πολιτική εξουσία ένωσε πως μπορούσε να ξεφορτωθεί ευκολότερα μια ανεξάρτητη φωνή, και ξεκίνησαν νέες δικαστικές διαμάχες, προσωρινές φυλακίσεις και δικονομικά τερτίπια, όπως μεταφορά της δίκης εκτός πρωτεύουσας με αγράμματους διορισμένους αλβανόφωνους ενόρκους. Και σαν να μην αρκούσαν αυτού του είδους οι πιέσεις, ήρθαν και τα ανυπέρβλητα προβλήματα υγείας.

Η αυτοκτονία.

Το αποτέλεσμα ήταν αυτός ο επικούρειος πρόμαχος της ζωής, ο μνητής του έρωτα και της καλοζωίας, ο ξένοιαστος όσο και τραγικός «τζιτζίκας», να βάλει τέλος στην περιπετειώδη ζωή του με ένα περίστροφο, μετά από έναν ανοιξιάτικο πρωινό περίπατο στο τέλος του Μαΐου 1889. Το βάρος των προβλημάτων ασήκωτο. Οικονομική δυσπραγία, μια καταδίκη σε επταετή φυλάκιση να επικρέμεται και, το χειρότερο, μια υγεία στα πρόθυρα της παράνοιας και της πνευματικής παραλυσίας. Και αυτός, που μόλις λίγα χρόνια πριν είχε γράψει έναν ύμνο στη ζωή με ένα ποίημα-καταπέλτη απέναντι σ’ αυτούς που διάλεγαν τον «εύκολο» δρόμο της αυτοκτονίας («ΑΥΤΟΚΤΟΝΙΑ!», Ραμπαγάς, φύλλο 5ης Ιουλίου 1884), τώρα θα άφηγε πίσω του ένα συγκλονιστικό όσο και σπαραξικάρδιο στη λιτότητά του αποχαιρετιστήριο σημείωμα, δείγμα της απόγνωσής του.

Αδελφέ Γιώργη, Αυτήν την ζωήν δεν την υποφέρω πλέον και αυτοκτονώ. Μέσα εις τον μικρόν σάκκον του ταξειδιού, εις την δουλάπαν, θα εύρης τα χρήματά μου, περί τα 360 φράγκα, καθώς και το ρολόγι μου και την αλυσίδα μου. Το τουφέκι δεν επωλήθη. Από τον Σαράντην Οικονόμου παίρνεις 100 δρχ. το αντίτιμον των προς πώλησιν δοθέντων εις αυτόν πραγμάτων. Αφού όλοι με εγκατέλιπον, τί να κάμω; Σε φιλώ, υγιάινε.

Ο αδελφός σου Κλεάνθης Ν. Τριαντάφυλλος

Αικνίδια αυτοχειρία, που θέτει τον Ραμπαγά στη χορεία των ποιητών με τραγικό τέλος, όπως οι Βιζυηνός, Μητσάκης, Φιλύρας, Καρυωτάκης κ.ά. Η εξουσία δεν θα παρέλειπε να δείξει το ανάληγτο πρόσωπό της και εδώ. Απαγόρευση νεκρωσίου ακολουθίας ακόμη και με πιστοποιητικό ιατρού περί φρενοβλάβειας. Λες και η πράξη του ήταν διαφορετική από τη μόδα των αυτοκτονιών που είχε καταλάβει την τότε Ελλάδα σε βαθμό που ο ίδιος να γράφει: «Κ’ αντί να βγης το καύχημα / Των Χρηματιστηρίων, / Ελλάς μου, στην Ανατολή / θα βγης Αυτοκτονείον!...». Βρίσκω ογδόντα εννέα

and mental paralysis. And he, who only a few years before had written a hymn to life with a poem-catapult against those who chose the «easy» path of suicide («SUICIDES,» Rambagas, issue of July 5, 1884), would now leave behind a shocking and heartbreaking in its simplicity farewell note, a sign of his desperation.

Brother George, I can no longer endure this life and I am committing suicide. In the small travel bag, in the cupboard, you will find my money, about 360 francs, as well as my watch and chain. The rifle was not sold. From Sarantis Oikonomou you get 100 drachmas, the value of the items given to him for sale. Since everyone has abandoned me, what shall I do? I kiss you, be well.

Your brother, Kleanthis N. Triantafyllos

A sudden suicide, which places Rambagas in the company of poets with tragic ends, such as Vizyinos, Mitsakis, Filyras, Karyotakis, and others. The authorities would not fail to show their coldhearted face here too. A ban on funeral services even with a doctor’s certificate of mental illness. As if his act was different from the fashion of suicides that had overtaken Greece at that time to such an extent that he himself wrote: «And instead of becoming the pride / Of Stock Exchanges, / My Greece, in the East / You’ll become a Suicide House!...» I find eighty-nine suicides in the month of May 1888 in then small Athens with a population of only 107,251 inhabitants (census of April 15, 1889).

Very few friends would attend his funeral, absent were the companions and fellow travelers of a lifetime at his funeral procession. A funeral that Rambagas himself had already described in an unsuspecting time with his caustic humor, choosing the self-sarcastic poem by Béranger «Mon Enterrement» («My Funeral»), a hymn to life and youth that even resurrect the dead. Only his colleague N. Spandonís would write his obituary, calling him a «friend of light, pleasure, and life,» while the sensitive Souris would dedicate his touching poem titled «A bitter tear of ours for a dead singer» (ROMIOS, May 27, 1889).

His longtime collaborator and later biographer D. Tagkopoulos would curate a tribute in the

Le suicide

Le résultat fut que ce défenseur épicurien de la vie, ce chantre de l’amour et de la bonne vie, cette « cigale » insouciante et tragique, mit fin à sa vie aventureuse avec un pistolet, après une promenade printanière en mai 1889. Le poids des problèmes était devenu insupportable : difficultés financières, une condamnation à sept ans de prison suspendue comme une épée de Damoclès, et, pire encore, une santé en proie à la folie et à la paralysie mentale. Et lui, qui quelques années auparavant avait écrit un hymne à la vie avec un poème en guise de condamnation à ceux qui choisissent le « chemin facile » du suicide («SUICIDES », Rabagas, 5 juillet 1884), allait désormais laisser derrière lui une lettre d’adieu poignante dans sa simplicité, témoignant de son désespoir.

Mon frère Giorgi, Je ne supporte plus cette vie et je me suicide. Dans le petit sac de voyage, dans l'armoire tu trouveras mon argent, environ 360 drachmes, ainsi que ma montre et ma chaîne. Le fusil n'a pas été vendu. Tu recevras 100 drachmes de Sarantis Oikonomou pour les objets que je lui ai confiés. Puisque tous m'ont abandonné, que puis-je faire ? Je t'embrasse, prends soin de toi.

Ton frère, Kléanthis N. Triantáfillos

Suicide soudain, qui place Rabagas dans la lignée des poètes à la fin tragique, tels que Vizyinos, Mitsákis, Philyrás, Karyotákis et d’autres. Le pouvoir ne manquerait pas, même en cette circonstance, de révéler son visage impitoyable. Interdiction de toute cérémonie funéraire, et ce malgré un certificat médical attestant de sa démence. Comme si son acte différait de la mode des suicides qui envahissait alors la Grèce, au point qu’il écrivit lui-même : « Et au lieu de devenir / L’orgueil des Bourses, / Ô ma Grèce, en Orient / Tu deviendras Suicide !... » Je dénombre quatre-vingt-neuf suicides durant le seul mois de mai 1888 dans la petite Athènes d’alors, peuplé de seulement 107 251 habitants (recensement du 15 avril 1889).

αυτοκτονίες μέσα στον μήνα Μάιο του 1888 στην τότε μικρή Αθήνα με πληθυσμό μόλις 107.251 κατοίκων (απογραφή της 15ης Απριλίου 1889).

Ελάχιστοι φίλοι θα παραστούν στην κηδεία του, απόντες οι σύντροφοι και συνοδοιπόροι μιας ζωής κατά την εξόδιο εκφορά του. Μια κηδεία, που ήδη ο ίδιος ο Ραμπαγάς σε ανύποπτο χρόνο είχε αποδώσει με το καυστικό του χιούμορ, επιλέγοντας το αυτοσαρκαστικό ποίημα του Βερανζέρου «Μον Enterrement» («Η Κηδεία Μου»), ύμνο στη ζωή και τη νεότητα, που και νεκρούς ανασταίνουν. Μόνο ο συνάδελφός του Ν. Σπανδωνής θα του κάνει τη νεκρολογία αποκαλώντάς τον «φίλο του φωτός, της ηδονής και της ζωής», ενώ ο ευαίσθητος Σουρής θα του αφιερώσει το συγκινητικό στιχούργημά του με τίτλο «Ένα δάκρυ μας πικρό σε τραγουδιστή νεκρό» (ΡΩΜΗΟΣ, 27 Μαΐου 1889).

Ο επί χρόνια συνεργάτης του και μετέπειτα βιογράφος του Δ. Ταγκόπουλος θα επιμεληθεί ενός αφιερώματος στο περιοδικό ΠΟΙΚΙΛΗ ΣΤΟΑ έναν χρόνο αργότερα (Ημερολόγιο του 1891). Αλλά και σ’ αυτό, μόνο τρεις επώνυμοι θα τολμήσουν να συνδέσουν το όνομά τους με τον αντιεξουσιαστή τέως σύντροφο. Ο ένας απ’ αυτούς θα ήταν φυσικά ο πάντα ευαίσθητος συντοπίτης Α. Προβελέγγιος με μια 12στιχη ελεγεία: «...Κόπτω μέ δάκρυα λίγα λουλούδια / Κ’ πάνω στήν πληγή τήν ματωμένη / Πού σβυσε τόσα γλυκά τραγούδια / Τά ραίνω μέ καρδιά συγκινημένη!». Αντιθέτως, το φιλολογικό-κριτικό κύκλωμα, ίσως και με την ανοχή του Κ. Παλαμά, βιαζόταν να αποκαθλώσει τον πρόωρα απόντα, περιορίζοντας το ποιητικό του έργο, χαρακτηρίζοντάς το ως απλή στιχοπλοκία και εύπεπτα τραγούδια με ρηχή λυρικότητα και έμπνευση.

Η ακύρωση του πρωτοποριακού δημοσιογραφικού και ποιητικού έργου του Κλεάνθη Τριαντάφυλλου δεν θα μπορούσε να αντικατοπτριστεί με εναργέστερο τρόπο από την έλλειψη ακόμη και μιας οποιασδήποτε προσωπογραφίας ή φωτογραφίας του. Μοναδική απεικόνιση που έχουμε γι’ αυτόν είναι ένα μεταθανάτιο σκίτσο από μνήμης του Ν. Λύτρα. Κάνοντας την τελευταία φράση του Ραμπαγά να ηχεί ενοχλητικά στα αυτιά μας έκτοτε: «Αφού όλοι με εγκατέλιπον, τί να κάμω;».

Η ποιητική δημιουργία του Κλεάνθη Τριαντάφυλλου είναι πραγματικά πολύπλευρη και θεωρώ ότι δεν έχει ακόμη εκτιμηθεί ανάλογα με το πραγματικό βάρος της. Εκτός από πολιτική σάτιρα, ο Κλεάνθης έγραψε και πατριωτικά ποιήματα, αρχαιολατρικά, αντιεκκλησιαστικά, καθώς και λυρικά. Ακολουθεί ένα γνωστό λυρικό ποίημά του, το οποίο από πολλούς έχει θεωρηθεί αριστουργηματικό.

magazine POIKILI STOA a year later (Calendar of 1891). But even in this, only three prominent people would dare to associate their name with the anti-authoritarian former comrade. One of them would of course be the always sensitive fellow townsman A. Provelengios with a 12-line elegy: «...I cut with tears a few flowers / And over the bloody wound / That extinguished so many sweet songs / I scatter them with a moved heart!» In contrast, the literary-critical circle, perhaps with the tolerance of K. Palamas, was quick to dethrone the prematurely absent, limiting his poetic work, characterizing it as simple versification and digestible songs with shallow lyricism and inspiration.

The cancellation of the pioneering journalistic and poetic work of Kleanthis Triantafyllou could not be more clearly reflected than in the lack of even any portrait or photograph of him. The only depiction we have of him is a posthumous sketch from memory by N. Lytras. Making Rambagas’s last phrase sound disturbing in our ears since then: «Since everyone has abandoned me, what shall I do?»

The poetic creation of Kleanthis Triantafyllou is truly multifaceted, and I believe it has not yet been appreciated commensurate with its real weight. Apart from political satire, Kleanthis also wrote patriotic poems, ancient-loving, anti-ecclesiastical, as well as lyrical. Here follows a well-known lyrical poem of his, which by many has been considered masterful.

Très peu d’amis assistèrent à ses funérailles, ses compagnons et compagnonnes de toujours étant absents lors de son dernier voyage. Des funérailles qu’il avait lui-même dépeintes, dans un moment imprévu, avec son humour caustique, en choisissant le poème auto-parodique de Béranger, Mon Enterrement, hymne à la vie et à la jeunesse, capable même de ressusciter les morts. Seul son collègue N. Spandonis prononça un éloge funèbre, le qualifiant d’ « ami de la lumière, du plaisir et de la vie », tandis que le sensible Souris lui dédia son émouvant poème intitulé « Une larme amère pour un chanteur défunt » (Romios, 27 mai 1889).

Son collaborateur de longue date et son futur biographe D. Tagopoulos organisa un hommage dans la revue Poikili Stoa un an plus tard (Almanach de 1891). Mais là encore, seuls trois auteurs osèrent associer leur nom à celui de l’ancien compagnon contestataire. L’un d’eux, naturellement, fut le toujours sensible compatriote A. Provéléngios, avec une élogie de douze vers : « ...Je cueille en larmes quelques fleurs / Et sur la blessure sanglante / Où se sont éteints tant de doux chants / Je les arrose d’un cœur ému ! ». À l’inverse, les cercles littéraires et critiques, peut-être avec la tolérance tacite de K. Palamas, se hâtèrent de détrôner le disparu prématuré, réduisant son œuvre poétique à de simples rimes faciles et à des chansons digestes d’une inspiration et d’un lyrisme superficiels. L’annulation de l’œuvre journalistique et poétique novatrice de Kleánthis Triantáfillos ne pourrait être mieux illustrée que par l’absence totale de toute représentation graphique ou photographique de lui. La seule image qui nous soit parvenue est un croquis posthume, dessiné de mémoire par N. Lytras. Ce qui fait résonner encore plus douloureusement aux oreilles sa dernière phrase : « Puisque tous m’ont abandonné, que puis-je faire ? ».

L’œuvre poétique de Kleánthis Triantáfillos est véritablement protéiforme et n’a, à mon sens, pas encore été appréciée à sa juste valeur. Outre la satire politique, Kleánthis écrivit aussi des poèmes patriotiques, des poèmes d’inspiration antique, des poèmes anticléricaux ainsi que lyriques. Voici l’un de ses poèmes lyriques les plus célèbres, que beaucoup considèrent comme un chef-d’œuvre :

ΑΣΠΡΟ ΧΑΡΤΙ

Είναι το κάλαστρο χαλί
σαν την απείραχτη παρθένα.
Δεν ξέρει ποιος θα του ριχτεί
και ποια θα το χαδέψει πένα.

Μπορεί να λύχει ποιητής
 στον Παρνασσό να ' ανεβάσει,
 μπορεί κι απ' ός μηχανωτής
 την παρδενιά του να χαλάσει.

WHITE PAPER

The white paper is
like the untouched virgin.
It doesn't know who will pounce on it
And which pen will caress it.

It might be a poet
who raises it to Parnassus,
it might be a simple ink-maker
who ruins its virginity.

Or a holy Pope may
hurl a terrible excommunication
and make a planetary serpent
stand motionless at attention.

A holy Gospel
may be read on its face,
or a serious synaxarion,
or the story of Don Quixote.

It might be that Solomos
with it sings of freedom,
it might be the grocer's
thick bill that blackens it.

With it even Newton
Copernicus or Galileo can
solve a heavy problem
and a new world will dawn.

In what I write here
who knows what others would write?
But what do I care! I sing
whatever comes to my head.

The white paper is
like the untouched virgin,
it doesn't know who will pounce on it,
And which pen will caress it!

Trampoukos (RAMBAGAS April 18, 1879)



Ο άσωτος υιός, Ροδνέν / The prodigal son, Rodin / L'enfant prodigue, Rodin

FEUILLE BLANCHE

La feuille blanche immaculée
est telle une vierge qui n'a pas été touchée. Elle
ignore qui viendra s'y jeter
Et quelle plume viendra la caresser.

Peut-être se sera celle d'un poète
Qui l'a portée jusqu'aux cimes du Parnasse,
Ou peut-être celle d'un simple gratteur
d'encre

Qu'il souillera sa pureté et sa grâce.

Ou un Pape vénérable affreux
qui pourrait y jeter son anathème
Ou bien un serpent vagabond
L'y figer, pétrifié par la haine.

Un Évangile sacré
Peut y être lu en sa surface,
Ou bien une sérieuse hagiographie,
Ou l'histoire de Don Quichotte.

Peut-être Solomos y chantera
Un psaume pour sa liberté,
Peut-être un grossier épicier
La noircira de ses comptes.

Mais elle pourrait tout autant accueillir
Newton, Copernic ou Galilée
Résolvant un problème sévère
Et révélant un monde nouveau prêt à être
crée.

Quant à ce que j'écris ici-bas,
Qui sait ce qu'en auraient fait d'autres ?
Mais peu m'importe ! Je chante, là,
Tout ce qui peut me venir à la tête, sans
faute.

La feuille blanche immaculée
est telle une vierge qui n'a pas été touchée.
Elle ignore qui viendra s'y jeter
Et quelle plume viendra la caresser.

(Tramboukos, RABAGAS, 18 avril 1879)

Ρομαντικός ιδεολόγος, ανθρωπιστής μαχητής

Βεβαία, η ίδια η ζωή έμελλε πολλά χρόνια αργότερα να εστιάσει όχι στην ποίηση, αλλά στο αντιεξουσιαστικό μήνυμά της ανεξάρτητης φωνής του Ραμπαγά. Ο Σιμφάνι ποιητής και ιατροδικαστής Α. Πρόκος επανέφερε τον Κλεάνθη στο προσκήνιο δημοσιεύοντας αρχικά ένα βιβλίο με θέμα «Η ζωή, η δράση και το έργο του Κλ. Τριανταφύλλου» (έκδοση του 1933 από τον Σύνοδο Μουσίνων). Σ' αυτό εμπεριέχεται και μια νέα επιλογή κυρίως λυρικών ποιημάτων, που συμπληρώνει την ανθολογία του Δ. Ταγκόπουλου «Τα Τραγούδια του Ραμπαγά». Ακολούθησε άρθρο του Πρόκου στο περιοδικό ΕΣΤΙΑ (τεύχος 185) εν είδει αναψηλάφησης της «Δίκης του Ραμπαγά».

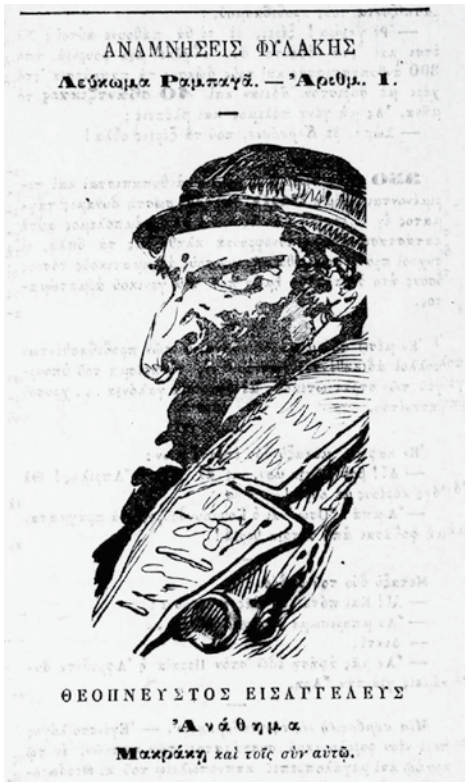
Το 1959 η Εταιρεία Ελλήνων Λογοτεχνών εντοχίχισε αναμνηστική πλάκα στο οικογενειακό σπίτι του στην Απολλωνία στο πλαίσιο λογοτεχνικού προσκυνηματος στο νησί των Πιοιτών. Την σκυτάλη για την παλινόρθωση της κοινωνικής σημασίας του υποδείγματος αγωνιστικότητας του Τριταφύλλου αναλαμβάνουν, λίγο αργότερα, τα φλογερά άρθρα του πολυγραφότατου και διανοητικού Γ. Βαλέτα. Το πρώτο δημοσιεύτηκε στο περιοδικό ΝΕΑ ΕΣΤΙΑ το 1964 με τίτλο «Ο Αληθινός Ραμπανάς» (τεύχος 879). Μέσα από μια διθυραμβική ραψωδία 17 σελίδων, ο συγγραφέας αναδεικνύει έναν πολιτικό, αν και χωρίς κομματικές ταυτότητες, σύντροφο σε κοινωνικούς αγώνες που έρχονται από το ανύποπτα μακρινό παρελθόν. Ίσως με κάποια υπερβολή θεωρώντας τον «συνεχιστή του Ρήγα», εκτίμη πως το πατριωτικό και αντισυμβατικό παράδειγμα του Ραμπανά είναι άξιο όχι μόνο μελέτης αλλά και μίμησης. Επανατοποθετώντας τον οικείο Κλεάνθη σε βάθος, κάτω από το οποίο αναγράφονται με χρυσά γράμματα τίτλοι τιμής όπως «οραματιστής, ιδεολόγος, μαχητής».



Romantic Ideologist, Humanist Fighter

Of course, life itself would many years later focus not on poetry, but on the anti-authoritarian message of Rambagas's independent voice. The Sifnian poet and medical examiner A. Prokos brought Kleanthis back to the forefront by initially publishing a book on «The life, action, and work of Kl. Triantafyllou» (1933 edition by the Sifnian Association). This also contains a new selection mainly of lyrical poems, which complements D. Tagkopoulou's anthology «The Songs of Rambagas.» This was followed by Prokos's article in the magazine ESTIA (issue 185) in the form of a review of «The Trial of Rambagas.»

In 1959 the Society of Greek Writers embedded a commemorative plaque in his family home in Apollonia as part of a literary pilgrimage to the Island of Poets. The baton for the restoration of the social significance of Triantafyllou's example of militancy is taken up, a little later, by the fiery articles of the prolific and penetrating G. Valetas. The first was published in the magazine NEA ESTIA in 1964 entitled «The True Rambagas» (issue 879). Through a dithyrambic rhapsody of 17 pages, the author highlights a political, albeit without party identity, comrade in social struggles that come from the unsuspectingly distant past. Perhaps with some exaggeration considering him a «continuator of Rigas,» he believes that Rambagas's patriotic and unconventional example is worthy not only of study but also of imitation. Repositioning the familiar Kleanthis on a pedestal, beneath which titles of honor such as «visionary, ideologist, fighter» are inscribed in golden letters.



Romantique idéaliste, combattant humaniste

Cependant, la vie elle-même se concentra bien des années plus tard non sur sa poésie, mais sur le message contestataire d'une voix indépendante qu'incarnait Rabagas. Le poète et médecin légiste de Sifnos, A. Prokos, remit Kleánthis en lumière en publiant d'abord un ouvrage intitulé *La vie, l'action et l'œuvre de Kleánthis Triantáfyllos* (édité en 1933 par l'Association des Siphniotes). Cet ouvrage comprend également une nouvelle sélection de poèmes lyriques, venant compléter l'anthologie de D. Tagopoulos, *Les Chants de Rabagas*.

Puis suivit un article de Prokos dans la revue *Estia* (numéro 185), sous la forme d'une révision du « Procès de Rabagas ».

En 1959, la Société des écrivains grecs apposa une plaque commémorative sur la maison familiale de Triantáfillos à Apollonia, dans le cadre d'un pèlerinage littéraire à l'« île des Poètes ». Plus tard, les ardents articles du prolifique et perspicace G. Valetas prirent le relais dans l'effort de restaurer l'importance sociale de son modèle militant. Son premier article, *Le véritable Rabagas*, fut publié dans *Nea Estia* en 1964 (numéro 879). À travers une dithyrambique rhapsodie de 17 pages, l'auteur présentait un compagnon politique, sans appartenance partisane, dans les luttes sociales issues d'un passé lointain et insoupçonné.

Peut-être avec quelque exagération en le considérant comme le « continuateur de Rhigas », il estimait que l'exemple patriotique et anticonformiste de Rabagas méritait non seulement étude mais aussi imitation. Il repositionnait ainsi le familier Kleánthis sur un piédestal, au pied duquel il inscrivait en lettres

Όχι άδικα, οι σύγχρονοι Σιφνιοί με το ανέκαθεν προοδευτικό πρόσημο ανταποκρίθηκαν. Ήδη από το 1963 ανέθεσαν στον γλύπτη Κ. Κλουβάτο την κατασκευή της εκφραστικά συμπαθητικής προτομής του Ραμπαγά. Το γλυπτό, από το 1964 μέχρι σήμερα, κοσμεί την ομώνυμη πλέον «πλατεία Ραμπαγά» στην Απολλωνία Σίφνου, παρ’ όλη τη σειρά πολιτικών διώξεων και περιπετειών που ακόμη και αυτό το άψυχο γλυπτό γνώρισε, μια τύχη που εξακολούθησε να κατατρώχει τον Ραμπαγά ακόμη και έναν αιώνα μετά τον θάνατό του. Σήμερα πάντως, σε μια περίεργη στροφή της ζωής, η ψυχή του Ραμπαγά ευφραίνεται βλέποντας από ψηλά τα τσίπουρα, τα ρακόμελα και τους μεζέδες να πληγαίνονται στο γαστρονομικό στέκι που έγινε «η πλατεία του» και ολόκληρη η γύρω περιοχή του Στενού. Και ίσως αραιά και πού, κάποιο από τα θηλυκά, που τόσο πολύ αγάπησε, να σηκώνει και το ποτήρι προς τη μεριά του.

«Ασώτος Υιός»:
Πέρα από τους αξιομίμητους κοινωνικούς του αγώνες, το υπόλοιπο παράδειγμα της καθημερινής περιπετειώδους και μποέμικης ζωής του, στα όρια ενός προοδευτικού αναρχισμού, μόνον εξ αντιθέσεως προς τα «χρηστά ήθη» θα μπορούσε να αποτελέσει οδηγό διαπαιδαγώγησης. Μάλιστα, η όλη πορεία της ζωής του προσομοιάζει μ’ αυτήν του κεντρικού ήρωα της γνωστής τρίτης ευαγγελικής παραβολής του Ασώτου. Εάν σ’ αυτήν προσθέσουμε και το γεγονός πως πουθενά στο στιχουργικό του έργο — περιέργως— δεν απαντάται ούτε μία αναφορά

Not unjustly, contemporary Sifnians with their ever-progressive sign responded. Already from 1963 they assigned to the sculptor K. Klouvatos the construction of the expressively sympathetic bust of Rambagas. The sculpture, from 1964 until today, adorns the now namesake «Rambagas Square» in Apollonia, Sifnos, despite the series of political persecutions and adventures that even this inanimate sculpture experienced, a fate that continued to plague Rambagas even a century after his death. Today, however, in a strange turn of life, Rambagas’s soul rejoices watching from above the tsipouro, rakomelo, and meze going back and forth at the gastronomic spot that has become «his square» and the entire surrounding area of Steno. And perhaps occasionally, some of the females, whom he loved so much, also raise a glass in his direction.

«Prodigal Son»?
Beyond his admirable social struggles, the rest of the example of his daily adventurous and bohemian life, on the edge of a progressive anarchism, only by contrast to «good morals» could serve as a guide for education. Indeed, the whole course of his life resembles that of the central hero of the well-known third evangelical parable of the Prodigal Son. If to this we add the fact that nowhere in his verse work—curiously—is there even one reference to his birthplace, Sifnos, almost not even the use of some Sifnian expression, then my characterization of him as the «prodigal son of Sifnos» becomes particularly timely.

d’or des titres honorifiques tels que « visionnaire, idéaliste, combattant ». Non sans raison, les modernes Siphniotes, fidèles à leur tradition progressiste, répondirent présents. Dès 1963, ils confièrent au sculpteur K. Klouvatos la réalisation d’un buste expressif et gracieux de Rabagas. Depuis 1964, ce buste orne la désormais « Place de Rabagas » à Apollonia de Sifnos, malgré les nombreuses persécutions politiques et péripéties que même cette œuvre inanimée dut subir — échos lointains des épreuves de Rabagas, un siècle après sa mort. Aujourd’hui néanmoins, dans un curieux retournement de l’histoire, l’âme de Rabagas peut se réjouir de voir les tsípouros, rakómela et autres mezés circuler joyeusement sur « sa place » et dans tout le quartier animé du Sténó. Et peut-être, de temps à autre, quelque jeune femme — qu’il aimait tant — lève-t-elle son verre en son honneur.

« Fils prodigue » ?
Au-delà de ses combats sociaux exemplaires, l’autre versant de sa vie quotidienne, aventureuse et bohème, aux confins d’un anarchisme progressiste, ne pourrait constituer un modèle d’éducation que par opposition aux « bonnes mœurs ». Sa trajectoire de vie ressemble d’ailleurs étrangement à celle du héros central de la troisième parabole évangélique du Fils prodigue. Si l’on ajoute à cela le fait qu’aucune référence à son île natale, Sifnos, n’apparaît dans son œuvre — pas même une simple expression siphniote

στη γενέτειρά του, τη Σίφνο, σχεδόν ούτε καν χρήση μιας κάποιας σιφνέικης έκφρασης, τότε ο χαρακτηρισμός του από εμένα ως «ασώτου υιού της Σίφνου» γίνεται ιδιαίτερα επίκαιρος. Για το κλείσιμο του άρθρου δυσκολεύομαι να επιλέξω κάποιους από τους αναρίθμητους όσο και πολυποίκιλους στίχους του. Με βάση τη στιχοπλαστική παράδοση της Σίφνου, εστιάζω τυχαία και πολύ πρόχειρα σε ένα δίστιχο του αθυρόστομου και παιγνιώδους Ραμπαγά από τα Χριστούγεννα του 1880 με επίκαιρες προεκτάσεις: “Χριστός γεννάται σήμεραν «εν Βηθλεέμ τη πόλει» / Γιατί, αν γεννιότανε εδώ... τον παίρναν οι διαόλοι”.

For the closing of the article, I find it difficult to choose some of his countless and varied verses. Based on the verse-making tradition of Sifnos, I randomly and very casually focus on a couplet by the outspoken and playful Rambagas from Christmas 1880 with current extensions: «Christ is born today ‘in the city of Bethlehem’ / Because, if he were born here... the devils would take him.»

— alors l’appeler « fils prodigue de Sifnos » devient particulièrement pertinent. Pour clore cet article, j’hésite à choisir parmi ses innombrables vers protéiformes. Fidèle à la tradition poétique de Sifnos, je m’arrête, de manière toute fortuite et désinvolte, sur un distique irrévérencieux et malicieux écrit par Rabagas à Noël 1880, aux résonances toujours actuelles : « Le Christ naît aujourd’hui «au village de Bethléem”, / Car s’il naissait ici... les diables l’emporteraient. »



Ένα μικρό ταξίδι

Σίφνος

Ταξιδεύουμε σε κάθε γωνιά του πλανήτη και συλλέγουμε κομμάτια μ οναδικά, όμορφα, κομμάτια που κουβαλάνε την παράδοση του τόπου του και τις μικρές τους ιστορίες. Βραζιλία, Ισπανία, Ινδονησία, κάθε αντικείμενο ξεχωριστό, κάθε κομμάτι κι ένα μικρό ταξίδι...

We travel the world collecting unique items, beautiful, items carrying the tradition of their origin and their little stories. Brazil, Spain, Indonesia, every single item is a special, a little journey by itself.

ένα μικρό ταξίδι,
πολυώρος κυκλάδων χώρος,
απολλωνία, Τ: 22840 33780

ena mikro taxiði,
polihoros kikladon horos,
apollonia, Τ: 22840 33780



τα ζέμε... ΣΤΟ ΣΤΕΝΟ

SEE YOU AT STENO!

ON SE RETROUVE AU STÉNO !

Κάθε κυκλαδίτικο νησί έχει τη «χώρα» του, που απαρτίζεται από στενά σοκάκια στα οποία βρίσκονται όλα τα καταστήματα, τα εστιατόρια και τα μπαρ του και εξυπηρετούν τις ανάγκες και τις επιθυμίες όλων των επισκεπτών του.

Στην Απολλωνία, τη χώρα της Σίφνου, υπάρχει ένα και μόνο τέτοιο σοκάκι, το οποίο θα σου προσφέρει πολλές όμορφες στιγμές όταν το περπατήσεις. Είναι το γνωστό σε όλους Στενό. Όλα σχεδόν όσα έχει να σου δώσει η χώρα του νησιού είναι όμορφα μαζεμένα και βολεμένα σ' αυτό το μικρό ασβεστωμένο σοκάκι που ξεκινάει από την πλατεία της Απολλωνίας και ανηφορίζει μέχρι τον παραδοσιακό οικισμό της Καταβατής.

Every Cycladic Island has its «chora» (main town), which consists of narrow alleys where all the shops, restaurants, and bars are located, serving the needs and desires of all visitors.

In Apollonia, the main town of Sifnos, there is one and only such alley that will offer you many beautiful moments when you walk through it. It's the well-known Steno. Almost everything the island's main town has to offer is beautifully gathered and conveniently arranged in this small whitewashed alley that starts from Apollonia's square and climbs up to the traditional settlement of Katavati.

Chaque île des Cyclades a sa « chora », son village principal, fait de ruelles étroites où se regroupent tous les magasins, restaurants et bars, répondant aux besoins et aux envies de tous ses visiteurs.

À Apollonia, la chora de Sifnos, il existe une unique ruelle de ce genre, qui vous offrira de très beaux moments lors de votre passage. C'est le célèbre Sténo. Tout ce que la chora peut vous proposer est concentré dans cette petite ruelle blanchie à la chaux, qui démarre sur la place principale d'Apollonia et grimpe jusqu'au village traditionnel de Katavati.

ΑΠΟ ΤΗ ΜΑΡΙΑ ΜΑΧΑ

BY MARIA MAHA
DE MARIA MAHA

MA PETITE COPINE
lovmade candles

www.mapetitecopinecandles.com
info@mapetitecopinecandles.com

MA PETITE



COPINE

Φαγητό, ποτό, ψώνια, διασκέδαση, όλα θα τα βρεις εδώ —τίποτα δεν θα σου λείψει. Και δεν θα χρειαστεί να ψαχτείς, να χαθείς ή να σχεδιάσεις την επίσκεψή σου εδώ από πριν. Και μπορεί να είναι όπως είπαμε μικρό, αλλά μην υποτιμήσεις το μέγεθός του. Το Στενό θα εκπληρώσει όλες σου τις επιθυμίες, ανεπιτήδευτα, χωρίς να σε βάλει σε κανέναν απολύτως κόπο. Και αυτό θα σου χαρίσει την ανεμελιά που επιβάλλεται να σου προσφέρουν οι καλοκαιρινές διακοπές!

Food, drinks, shopping, entertainment - you'll find everything here - nothing will be missing. And you won't need to search around, get lost, or plan your visit here in advance. And while it may be small as we said, don't underestimate its size. The Steno will fulfill all your desires, unpretentiously, without putting you through any trouble at all. And this will give you the carefree feeling that summer vacations are supposed to offer!

Manger, boire, faire du shopping, s'amuser : tout est là — rien ne vous manquera. Et vous n'aurez pas besoin de vous organiser, de chercher ou de planifier votre visite à l'avance. Bien que petit, ne sous-estimez pas le Sténo : il saura combler toutes vos envies, naturellement, sans aucun effort de votre part. Il vous offrira cette insouciance si précieuse pour des vacances d'été réussies !

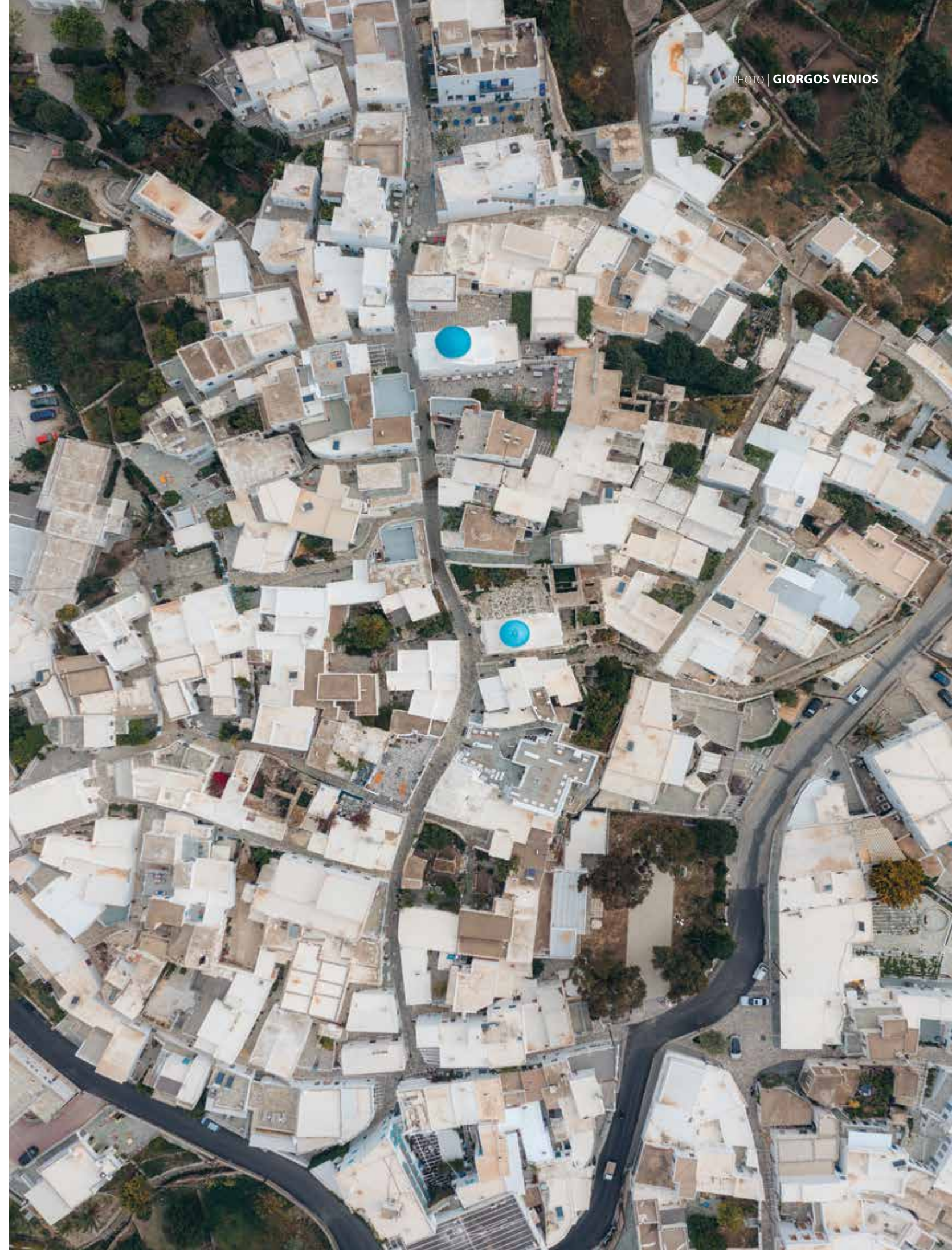


PHOTO GIORGOS VENIOS

Το Στενό έχει το δικό του ωράριο. Εγώ θα σου προτείνω να το επισκεφτείς και μια πρωινή ώρα, για να το δεις με άλλη ματιά. Θα δεις πολλούς τουρίστες να το ανεβοκατεβαίνουν και να σταματάνε εδώ και εκεί για φωτογραφίες, αφού, λουσμένο στο φως του ήλιου, φαίνεται ακόμα πιο άσπρο και όμορφο. Θα βρεις τα εμπορικά μαγαζάκια ανοιχτά, καθώς και καφέ όπου μπορείς να κάτσεις και να απολαύσεις ήσυχα το πρωινό σου, πριν ξεκινήσεις τις εξορμήσεις σου στις παραλίες. Η ησυχία του Στενού αυτές τις ώρες είναι μια ξεχωριστή εμπειρία που θα σε κάνει πραγματικά να καταλάβεις τι σημαίνει διακοπή από τα πάντα: από φορτωμένα προγράμματα, άγχος και φασαρία που πιθανώς βιώνεις, όπως όλοι μας, στην καθημερινότητά σου όλο τον υπόλοιπο χρόνο.

Από το απόγευμα και μετά, το Στενό αρχίζει σιγά-σιγά να γεμίζει με μια χαρούμενη βοή και όμορφες μουσικές, φτάνοντας στο αποκορύφωμά του το βράδυ όταν κατακλύζεται από τόσο κόσμο, ώστε καμιά

Steno has its own schedule. I would suggest you visit it in the morning hours too, to see it in a different light. You'll see many tourists going up and down, stopping here and there for photos, since, bathed in sunlight, it looks even whiter and more beautiful. You'll find the shops open, as well as cafés where you can sit and quietly enjoy your breakfast before starting your excursions to the beaches. The tranquility of The Steno during these hours is a unique experience that will truly make you understand what it means to take a break from everything: from busy schedules, stress, and noise that you probably experience, like all of us, in your everyday life the rest of the year.

From the afternoon onwards, Steno slowly begins to fill with a happy buzz and beautiful music, reaching its peak in the evening when it's flooded with so many people that sometimes it takes quite a while to cross it. You'll see everyone here going up and down until they find what they're looking for; ladies

Le Sténo a son propre rythme. Je vous conseille de le visiter aussi un matin, pour le voir sous un autre jour. Vous verrez de nombreux touristes le parcourir dans tous les sens, s'arrêtant ici et là pour prendre des photos, car baigné par la lumière du soleil, il paraît encore plus blanc et éclatant. Vous trouverez les petites boutiques ouvertes, ainsi que des cafés où vous pourrez tranquillement savourer votre petit-déjeuner avant de partir explorer les plages. La quiétude du Sténo, le matin, est une expérience unique qui vous permettra de ressentir profondément ce que signifie faire une vraie pause : oublier les emplois du temps chargés, le stress et le tumulte de la vie quotidienne.

À partir de l'après-midi, le Sténo commence peu à peu à s'animer de rires et de musiques joyeuses, atteignant son apogée le soir, quand il est envahi par la foule. Il faut parfois du temps pour le traverser ! Vous y verrez tout le monde : des dames en longues robes élégantes, des messieurs en chemises



PHOTO | SIFNOS.GR

☎ +302284033630

✉ maroulenia81@yahoo.gr

📷 maroulenia

📍 Maroulenia, Sifnos

Apollonia




maroulenia
S I F N O S
Jewelry - Art gifts



📍 Apollonia Sifnos ☎ +30_6984508098 📷 lokito_sandals 📍 lokitosandals



Apollonia, Sifnos, Cyclades
 Tel: 2284032147
 email: angelikijewelsSC@gmail.com
 fb: Angeliki Jewels



φορά χρειάζεται κανείς αρκετό χρόνο για να το διασχίσει. Όλους θα τους δεις εδώ να ανεβοκατεβαίνουν μέχρι να βρουν αυτό που ψάχνουν· κυρίες με σικάτα μακριά φορέματα, άντρες με λινά πουκάμισα, κορίτσια με αέρινα καφτάνια και αγόρια με βερμούδες και t-shirts που φέρνουν μαζί τους και την αλμύρα, αφού ήρθαν κατευθείαν από τη θάλασσα. Όλοι σμίγουν εδώ και πλημμυρίζουν το Στενό με την όμορφη καλοκαιρινή τους διάθεση!

Για ό,τι και αν έχεις όρεξη, το Στενό δεν θα σε απογοητεύσει. Αν αναζητάς μαγαζιά για να ψωνίσεις ρούχα, κοσμήματα, σουβενίρ, ακόμα και τοπικά εδέσματα, έχεις πολλές επιλογές. Πολλά από τα εμπορικά καταστήματα του Στενού διαθέτουν χειροποίητες δημιουργίες, κάτι που σίγουρα αξίζει να εξερευνήσεις, αφού θα βρεις πολύ ιδιαίτερα πράγματα για

in elegant long dresses, men in linen shirts, girls in airy kaftans, and boys in shorts and t-shirts still carrying the salt of the sea, having come straight from the beach. Everyone mingles here and floods the Steno with their beautiful summer mood!

Whatever you're in the mood for, Steno won't disappoint you. If you're looking for shops to buy clothes, jewelry, souvenirs, or even local delicacies, you have many options.

Many of The Steno's shops offer handmade creations, something definitely worth exploring, as you'll find very unique items for yourself or your loved ones. If you want to taste local traditional dishes, you'll find them in the small tavernas and meze restaurants. If you're in the mood for

de lin, des jeunes filles en caftans légers, et des garçons en bermudas et t-shirts encore imprégnés du sel de la mer, venus directement de la plage. Tout ce petit monde se retrouve ici, remplissant le Sténo d'une belle ambiance estivale ! Quelles que soient vos envies, le Sténo ne vous décevra pas. Si vous cherchez des boutiques pour acheter des vêtements, des bijoux, des souvenirs ou même des spécialités locales, vous aurez de nombreuses options. Beaucoup de commerces du Sténo proposent des créations artisanales, des pièces uniques qui valent la peine d'être découvertes, pour vous ou pour vos proches. Si vous voulez goûter aux plats traditionnels locaux, vous les trouverez dans les tavernes et petits restaurants du Sténo. Envie de saveurs différentes ? Vous pourrez choisir l'un



PHOTO | ALEXANDROS KORONAKIS



cosisifnos.com
 Cοsi Sifnos
 @cosisifnos
 Στενό Απολλώνιας Σίφνου
 Τηλ. κρατήσεων 6979 77 78 13







PHOTO | GIORGOS VENIOS

ATHENA P GERARD

fashion designs

Steno, Apollonia, Sifnos
+30 22840 33208
athena.p.gerard@gmail.com
facebook: Athena P Gerard





STAVRIANOS

EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ



ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ
EL 40307

Από παραδοσιακούς
ελαιώνες Σίφνου



From traditional
olive groves of Sifnos



Steno Apollonia, 84003, Sifnos
+30 22840 32204
Το Σταυρι - Stavri





Fresko! Bar

SWEET & SALTY BITES

ICE CREAM! VAFLAKIA
LUKUMADES! CREPES





Apollonia, Sifnos



6972601225



freskobarsifnos

σένα ή τους αγαπημένους σου. Αν θέλεις να γευτείς τοπικά παραδοσιακά πιάτα, θα τα βρεις στα ταβερνάκια και στα μεζεδοπωλεία. Αν έχεις όρεξη για άλλες γεύσεις, μπορείς να επιλέξεις ένα από τα εστιατόρια που βρίσκονται εδώ. Ή μπορείς απλώς να πιεις το καφεδάκι σου και να απολαύσεις το γλυκό σου, χαζεύοντας τους περαστικούς που κάνουν τη βόλτα τους. Αν θέλεις να πιεις χαλαρά το κοκτέιλ σου, θα το βρεις και αυτό σε ένα από τα μπαρ του Στενού (κάποια έχουν και ταράτσες που θα σου

offer other flavors, you can choose one of the restaurants located here. Or you can simply drink your coffee and enjoy your dessert while watching the passersby taking their stroll. If you want to have a relaxed cocktail, you'll find that too in one of The Steno's bars (some have terraces that will offer you a beautiful view). Or, if you feel the need to dance until morning, almost all the bars will give you this opportunity until late at night, with the beautiful energetic music played by

des nombreux restaurants variés présents ici. Ou tout simplement prendre un café et savourer un dessert en observant les passants se promener. Si vous souhaitez boire un cocktail en toute détente, plusieurs bars vous accueilleront (certains ont même des terrasses offrant une belle vue). Et si l'envie de danser jusqu'au matin vous prend, presque tous les bars vous offriront cette possibilité avec leurs DJ expérimentés et leur musique entraînante. Et si la petite faim de





Sifnos Tailoring
art to wear

by **ANASTASIA ΔΟΣΙ**

Limited Collections ~ Unique Tailormade Garments ~ Accessories

Apollonia, Sifnos
T. 2284033559, 6970687771
sifnostailoring@gmail.com

GetMeThere



 sifnostailoring  sifnostailoring





36°58'27.1"N 24°43'25.5"E

PREMIUM STREET FOOD & COCKTAILS

Steno, Apollonia, Sifnos

+30 22840 33716



ΔΙΨΕΛΙ

pastry shop
café



22840 35377
Apollonia, Sifnos

 Διψέλι
  dipseli_sifnos



PHOTO | YOU ARE HERE

προσφέρουν όμορφη θέα). Ή, αν πάλι νιώσεις την ανάγκη να χορεύεις μέχρι το πρωί, σχεδόν όλα τα μπαράκια θα σου δώσουν αυτή την ευκαιρία μέχρι αργά το βράδυ, με τις όμορφες ξεσηκωτικές μουσικές που παίζουν οι έμπειροι dj τους. Και αν εκείνη την ώρα σε πιάσει η κλασική μεταμεσονύκτια λιγούρα, και πάλι μην ανησυχείς. Υπάρχουν αρκετά μαγαζιά ανοιχτά έως αργά για το απαραίτητο τσίμπημα!

Και, ότι και αν αποφασίσει να κάνει κανείς, εννοείται πως δεν δίνει ραντεβού με κανέναν. Ντόπιοι και τουρίστες, όλοι λένε:

«Τα λέμε στο Στενό!»

their experienced DJs. And if at that time you get that classic post-midnight craving, don't worry either. There are several places open until late for that essential snack!

And, whatever one decides to do, it goes without saying that they don't make appointments with anyone. Locals and tourists alike, all say:

«See you at Steno!»

Because, sooner or later, everyone will pass through here and meet each other! * * * * *

minuit se fait sentir, pas de panique : plusieurs enseignes restent ouvertes tard pour combler vos envies nocturnes !

Et quoi que l'on décide de faire, ici, nul besoin de fixer de rendez-vous. Locaux et visiteurs se disent tous :

« On se retrouve au Sténo ! »

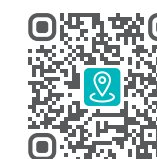
Car tôt ou tard, tout le monde passe par ici... et finit par se retrouver !



YOURSIFNOS

BY GIANNIS KONTOS PHOTOGRAPHY

A collection of photos
revolving around Sifnos,
in various shapes and sizes.



Apollonia, Sifnos
 Cyclades, Greece
 +30 22840 35487
 yoursifnos@gmail.com
 yoursifnos.gr



METALLON TOPOI

MINING PLACES

.....

LES TERRITOIRES DU MÉTAL

ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΙΩΡΓΟ ΓΑΒΑΛΑ, ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΟ • ΕΦΟΡΕΙΑ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΩΝ ΚΥΚΛΑΔΩΝ

.....

BY GEORGE GAVALAS, ARCHAEOLOGIST • EPHORATE OF ANTIQUITIES OF CYCLADES
DE GIORGOS GAVALAS, ARCHÉOLOGUE • SERVICE DES ANTIQUITÉS DES CYCLADES

Στο νησιωτικό σύμπλεγμα των Κυκλάδων, η διαρκής ανάγκη αντιμετώπισης των προβλημάτων επιβίωσης ώθησε από νωρίς τους εφευρετικούς Κυκλαδίτες να εκμεταλλευτούν τον φυσικό πλούτο των νησιών. Η μεταλλουργία και η μεταλλοτεχνία αναπτύσσονται συστηματικά από την 3η χιλιετία π.Χ. και εξής. Μάλιστα, οι τρεις τελευταίες χιλιετίες της Προϊστορίας χαρακτηρίζονται ως «Εποχή του Χαλκού».

Οι αρχαίες πηγές που περιέγραφαν τα νησιά του Αιγαίου ως πλούσια σε μεταλλευτικές και μεταλλουργικές δραστηριότητες επιβεβαιώθηκαν τη δεκαετία του 1970, όταν ξεκίνησαν συστηματικές αρχαιομετρικές έρευνες στις Κυκλάδες. Σήμερα γνωρίζουμε ότι στην Κύθνο, τη Σέριφο και τη Σίφνο υπήρχαν σημαντικά κοιτάσματα χαλκού και αργυρούχου μόλυβδου, ενώ μεταλλεύματα που ενδιαφέρονταν τους αρχαίους μεταλλουργούς εντοπίζονται σε πολλά ακόμα νησιά και σε μικρές ποσότητες που ήταν εκμεταλλεύσιμες, ειδικά κατά την προϊστορική περίοδο. Επίσης, αρχαιομετρικές αναλύσεις έδειξαν ότι η πρώτη ύλη για την κατασκευή μετάλλινων αντικειμένων που βρέθηκαν σε διάφορες περιοχές των Κυκλάδων και της ηπειρωτικής Ελλάδας προέρχεται από τα νησιά αυτά.

Το πρόγραμμα «Μετάλλων τόποι: Σταυροδρόμια πολιτισμού στην Ανατολική Μεσόγειο» αποτελεί μια συνεργασία του επικεφαλής εταίρου ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος, της Εφορείας Αρχαιοτήτων Κυκλάδων και του Δήμου Σίφνου, από ελληνικής πλευράς, και του Πανεπιστημίου Κύπρου και της Κοινότητας Ασγάτας, από κυπριακής, στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού συγχρηματοδοτούμενου προγράμματος εδαφικής συνεργασίας ΕΛΛΑΣ–ΚΥΠΡΟΣ. Στοχεύει στην προβολή μεταλλουργικών θέσεων και δραστηριοτήτων στις Κυκλάδες μέσα από δράσεις που θα απευθύνονται τόσο στον επιτόπιο περιηγητή όσο και στον απομακρυσμένο επισκέπτη του διαδικτύου, αλλά και στην ένταξη των μεταλλουργικών θέσεων σε ένα ευρύτερο δίκτυο περιηγητικών διαδρομών.

Στις Κυκλάδες προκρίθηκαν τρία νησιά, η Κύθνος, η Σέριφος και η Σίφνος, στα οποία έχουν εντοπιστεί αξιόλογες αρχαίες εκμεταλλεύσεις, που συνεχίστηκαν και στα νεότερα χρόνια.

In the island complex of the Cyclades, the constant need to address survival challenges prompted the resourceful Cycladic people to exploit the natural wealth of the islands from early on. Metallurgy and metalworking developed systematically from the 3rd millennium BC onwards. In fact, the last three millennia of prehistory are characterized as the «Bronze Age.»

Ancient sources describing the Aegean islands as rich in mining and metallurgical activities were confirmed in the 1970s when systematic archaeometric research began in the Cyclades. Today we know that Kythnos, Serifos, and Sifnos had significant deposits of copper and argentiferous lead, while minerals of interest to ancient metallurgists are found on many other islands, even in small quantities that were exploitable, especially during prehistoric times. Additionally, archaeometric analyses showed that the raw materials for metal objects found in various regions of the Cyclades and mainland Greece originated from these islands.

The program «Places of Metals: Cultural Crossroads in the Eastern Mediterranean» is a collaboration between the lead partner NCSR Demokritos, Ephorate of Antiquities of Cyclades, and the Municipality of Sifnos from the Greek side, and the University of Cyprus and the Community of Asgata from the Cypriot side, within the framework of the European co-funded territorial cooperation program GREECE-CYPRUS. It aims to promote metallurgical sites and activities in the Cyclades through initiatives targeting both on-site visitors and remote internet visitors, as well as integrating metallurgical sites into a broader network of hiking routes.

In the Cyclades, three islands were selected: Kythnos, Serifos, and Sifnos, where significant ancient mining operations have been identified, which continued into modern times. Mining or metal processing sites on these three islands are located along routes of particular cultural and environmental interest. The program aims to document, preserve, and highlight these sites by enhancing signage and information

Dans l'archipel des Cyclades, le besoin constant de répondre aux défis de la survie a poussé très tôt les habitants ingénieux à exploiter les richesses naturelles de leurs îles. La métallurgie et l'artisanat du métal s'y développent de manière systématique dès le III^e millénaire av. J.-C. D'ailleurs, les trois derniers millénaires de la Préhistoire sont communément appelés «Âge du bronze».

Les sources antiques qui décrivaient les îles de la mer Égée comme riches en activités minières et métallurgiques ont été confirmées dans les années 1970, lors des premières recherches archéométriques systématiques dans les Cyclades. Aujourd'hui, nous savons que Kythnos, Sérifos et Sifnos abritaient d'importants gisements de cuivre et de plomb argentifère, tandis que d'autres îles possédaient également des minerais en quantités moindres mais exploitables, surtout durant la période préhistorique. Les analyses archéométriques ont aussi montré que la matière première des objets métalliques retrouvés dans diverses régions des Cyclades et de la Grèce continentale provient de ces îles.

Le programme « Les territoires du métal : carrefours de civilisations en Méditerranée orientale » est une collaboration entre, du côté grec, le principal partenaire le Centre national de recherche scientifique Dimocritos, le Service des Antiquités des Cyclades et la municipalité de Sifnos, et côté chypriote, l'Université de Chypre et la communauté locale d'Asgata. Ce programme s'inscrit dans le cadre du projet européen de coopération territoriale cofinancé Grèce–Chypre. Il vise à valoriser les sites et les activités métallurgiques des Cyclades à travers des actions destinées tant aux visiteurs sur place qu'aux internautes, et à intégrer ces sites à un réseau plus large d'itinéraires touristiques thématiques.

Trois îles ont été sélectionnées dans les Cyclades : Kythnos, Sérifos et Sifnos, où d'importantes exploitations anciennes ont été identifiées et se sont poursuivies jusqu'aux temps modernes. Les lieux d'extraction ou de traitement du métal sur ces îles se trouvent sur des parcours d'un grand intérêt culturel et environnemental. L'objectif du programme est de les recenser, de les préserver et de

PHOTO | GIANNIS KONTOS

FAROS





Θέσεις εξόρυξης ή κατεργασίας μετάλλων των τριών νησιών βρίσκονται σε διαδρομές ιδιαίτερου πολιτιστικού και περιβαλλοντικού ενδιαφέροντος. Στόχος του προγράμματος είναι η καταγραφή, διάσωση και ανάδειξή τους με εμπλουτισμό και αναβάθμιση των υποδομών σήμανσης και πληροφόρησης και προβολή των θεματικών περιηγητικών διαδρομών. Στην Κύπρο παρεμφερείς δράσεις εκτελέστηκαν στην Κοινότητα Ασγάτας, στα μεταλλεία της ελληνικής εταιρείας με την επωνυμία Μεταλλεία Καλαβασού. Το πρόγραμμα προβλέπει την ανάδειξη της ελκυστικότητας των συγκεκριμένων διαδρομών σε συνδυασμό με την ισχυροποίηση του πολιτιστικού αποθέματος και τη διαμόρφωση ενός μοντέλου σύμμετρης και αειφόρου ανάπτυξης με ήπιες δράσεις, αλλά και τη μέριμνα για την ασφαλή διακίνηση των επισκεπτών κοντά στους χώρους όπου υπάρχουν αρχαίες και νεότερες μεταλλευτικές και μεταλλουργικές δραστηριότητες.

Στη Σίφνο, όπου οι έρευνες έγιναν από τον Γερμανό ερευνητή Guenther A. Wagner και συνεχίζονται από τον Γιάννη Μπασιάκο και τους συνεργάτες του στο ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος, καθαρίστηκαν και σημάνθηκαν οι δύο παρακάτω πεζοπορικές διαδρομές: Η πρώτη πεζοπορική διαδρομή βρίσκεται στο βόρειο τμήμα του νησιού στη ζώνη των αργυρομολυβδούχων μεταλλευμάτων που εντοπίζεται από τον Κάψαλο επάνω από τη λεκάνη των Καμαρών και καταλήγει στη χερσόνησο του Αγίου Σώστη. Η διαδρομή ξεκινά από τη θέση Καταβατός, στο σημείο όπου το μονοπάτι συναντά τον αμαξιτό δρόμο Αρτεμώνα–Χερρονήσου, κάτω από τον στρογγυλό πύργο του Καστανά, και αποτελεί μια μέτριας δυσκολίας πεζοπορία περίπου 4 χιλιομέτρων. Καταλήγει στο σημερινό νεότερο συγκρότημα του Άγιου Σώστη και στη γύρω από αυτό περιοχή, όπου εντοπίζεται σωρός από σκυρίες, καθώς και διάσπαρτα τεκμήρια μεταλλευτικής και μεταλλουργικής δραστηριότητας, αρχαίας και σύγχρονης, όπως και στοές και ανοιχτά φρεάτια.

Η δεύτερη πεζοπορική μέτριας δυσκολίας διαδρομή βρίσκεται στο νότιο τμήμα του νησιού. Η διαδρομή αυτή καλύπτει τη νότια μεταλλοφόρα ζώνη του νησιού, όπου έχει εντοπιστεί η θέση των χρυσορυχείων της

infrastructure and promoting thematic hiking routes. In Cyprus, similar activities were carried out in the Community of Asgata, at the mines of the Greek company Kalavassos Mines. The program envisions enhancing the attractiveness of these specific routes combined with strengthening the cultural resources and developing a model of balanced and sustainable development through gentle interventions, while also ensuring the safe movement of visitors near sites of ancient and modern mining and metallurgical activities.

In Sifnos, where research was conducted by German researcher Guenther A. Wagner and continues under Yannis Bassiakos and his colleagues at NCSR Demokritos, the following two hiking routes were cleared and marked:

The first hiking route is located in the northern part of the island in the zone of argentiferous lead deposits that extends from Kapsalos above the Kamares basin and ends at the peninsula of Agios Sostis. The route starts from the Katavatos location, where the path meets the Artemonas-Cherronissos carriage road, below the round tower of Kastanas, and represents a moderately difficult hike of about 4 kilometers. It ends at the current modern complex of Agios Sostis and the surrounding area, where a pile of slag is located, as well as scattered evidence of ancient and modern mining and metallurgical activity, along with tunnels and open shafts.

The second moderately difficult hiking route is located in the southern part of the island. This route covers the southern metal-bearing zone of the island, where the site of Sifnos's gold mines has been identified, and extends from the Lighthouse to Saoures and Pounta. It starts from the «Porta tou Farou» (Lighthouse Gate) location, which is intersected by the carriage road from Apollonia to the Lighthouse, and heads toward the church of Agios Ioannis, near which are the tunnels of the newer mines and the loading dock at the Lighthouse. It ends at Apokofto beach and from there at

les mettre en valeur par l'enrichissement et la modernisation des infrastructures de signalisation et d'information, et par la promotion d'itinéraires thématiques. À Chypre, des actions similaires ont été menées dans la communauté d'Asgata, sur les sites miniers de la société grecque « Mines de Kalavassos ». Le programme prévoit de mettre en valeur l'attrait de ces parcours, tout en renforçant le patrimoine culturel et en élaborant un modèle de développement symétrique et durable, à travers des actions douces et en assurant la sécurité des visiteurs à proximité des zones d'activités minières et métallurgiques, anciennes et modernes.

À Sifnos, où les recherches ont été menées par le chercheur allemand Guenther A. Wagner et sont poursuivies par Giannis Bassiakos et son équipe du C.N.R.S Dimocritos, deux itinéraires de randonnée ont été nettoyés et balisés : Le premier itinéraire se situe au nord de l'île, dans la zone des minerais de plomb argentifère, qui s'étend de Kapsalos au-dessus du bassin de Kamares jusqu'à la presqu'île d'Agios Sostis. Le parcours commence à Katavatos, là où le sentier croise la route carrossable Artemonas–Cheronissos, sous la tour ronde de Kastanas, et constitue une randonnée d'environ 4 kilomètres de difficulté modérée. Elle se termine au complexe moderne d'Agios Sostis et aux environs, où l'on observe des tas de scories et des vestiges dispersés d'activités minières et métallurgiques, anciennes et contemporaines, ainsi que des galeries et des puits ouverts.

Le deuxième itinéraire, également de difficulté modérée, se situe au sud de l'île. Il traverse la zone minéralisée méridionale, où se trouvent les mines d'or de Sifnos, et s'étend du Phare jusqu'à Saoures et Pounta. Il commence à la « Porte du Phare », où passe la route carrossable d'Apollonia vers le Phare, et mène à l'église d'Agios Ioannis, près de laquelle se trouvent les galeries des mines récentes et l'embarcadère de chargement du Phare. Il se termine sur la plage d'Apokoftou, puis conduit au sanctuaire de Panagia Chrysopigi, datant du XVIIe siècle apr. J.-C. De là, le visiteur peut rejoindre par la route carrossable la plage de Platys Gialos.



Σίφνου και εκτείνεται από τον Φάρο έως τις Σαούρες και την Πούντα. Ξεκινά από τη θέση «Πόρτα του Φάρου» που τέμνεται από τον αμαξινό δρόμο από την Απολλωνία προς τον Φάρο και κατευθύνεται προς τον ναό του Αγίου Ιωάννη, πλησίον του οποίου βρίσκονται οι στοές των νεότερων μεταλλείων και η σκάλα φόρτωσης στον Φάρο. Καταλήγει στην παραλία του Αποκοφτού και από εκεί στο προσκύνημα της Παναγίας Χρυσοπηγής, που χρονολογείται από τον 17ο αι. μ.Χ. Ο επισκέπτης από εκεί μπορεί, ακολουθώντας τον αμαξινό δρόμο, να φθάσει έως τον Πλατύ Γαλό. Στο

the pilgrimage site of Panagia Chrysopigi, dating from the 17th century AD. From there, visitors can follow the carriage road to reach Platy Gialos. At its western boundary, in the areas of Akrotiraki, Skali, and Kasela, remains of metallurgical activity from the third millennium BC have been identified.

The walking routes are not in organized archaeological sites. The tunnels and open shafts that are visible should be treated with great caution by hikers due to their dangerous nature. They should not enter

Sur sa limite occidentale, dans les régions d'Akrotiraki, Skali et Kasela, on a identifié des vestiges d'activités métallurgiques datant du IIIe millénaire av. J.-C.

Ces itinéraires de randonnée ne se trouvent pas dans des sites archéologiques organisés. Les galeries et les puits ouverts visibles doivent être abordés avec la plus grande prudence par les randonneurs, en raison de leur dangerosité. Il est formellement déconseillé d'y pénétrer, car il existe un risque d'effondrement et d'accident. De plus, il est

δυτικό όριό του, στις περιοχές Ακρωτηράκι, Σκαλί και Κασέλα, έχουν εντοπιστεί κατάλοιπα μεταλλουργικής δραστηριότητας της τρίτης χιλιετίας π.Χ.

Οι περιπατητικές διαδρομές δεν βρίσκονται σε οργανωμένους αρχαιολογικούς χώρους. Οι στοές και τα ανοικτά φρεάτια που είναι ορατά θα πρέπει να αντιμετωπίζονται από τους πεζοπόρους με μεγάλη προσοχή λόγω της επικινδυνότητάς τους. Θα πρέπει να μην εισέρχονται σε αυτά, διότι υπάρχει κίνδυνος κατάρρευσής τους και πρόκλησης ατυχημάτων.

them, as there is a risk of collapse and accidents. Also, visitors are advised not to move slag or other objects from the sites, as their removal and transportation are prohibited.

Finally, the Municipality of Sifnos has established a Mining and Metallurgical Heritage Center in Artemonas, which will be open to visitors in the near future, similar to that of the community of Asgata in the Limassol province of Cyprus.

recommandé aux visiteurs de ne pas déplacer de scories ni d'objets du site, car leur retrait et leur transport sont interdits.

Enfin, la municipalité de Sifnos a créé à Artemonas un Centre du patrimoine minier et métallurgique, qui sera bientôt ouvert au public, similaire à celui de la communauté d'Asgata dans le district de Limassol à Chypre. Ce centre abritera une exposition de minéraux et minerais provenant de Sifnos, ainsi que des résidus d'activités métallurgiques issus d'expériences récentes réalisées par le C.N.R.S



PHOTO | GIANNIS KONTOS

ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΚΡΟΠΟΛΗΣ ΣΙΦΝΟΥ ARCHAEOLOGICAL MUSEUM OF CITADEL OF SIFNOS

ΜΥΚΗΝΑΪΚΗ ΑΚΡΟΠΟΛΗ ΣΤΟΝ ΑΓΙΟ ΑΝΔΡΕΑ THE MYCENAEAN CITADEL IN AGIOS ANDREAS



Η ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΒΡΑΒΕΥΤΗΚΕ ΤΟ 2012 ΑΠΟ ΤΗΝ EUROPA NOSTRA • EUROPA NOSTRA AWARD 2012

3300
YEARS OF HISTORY
ΧΡΟΝΙΑ
ΙΣΤΟΡΙΑΣ



ΩΡΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΗΣ: 08:30 - 15:30 ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ (ΕΚΤΟΣ ΤΡΙΤΗΣ) Τ. 22840 31488
VISITING HOURS: 08:30 - 15:30 DAILY (EXCEPT TUESDAY) T. +30 22840 31488



ΚΕΝΤΡΟ ΜΕΤΑΛΛΕΥΤΙΚΗΣ & ΜΕΤΑΛΛΟΥΡΓΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΣΙΦΝΟΥ



ΜΕΤΑΛΛΕΙΟ ΑΓΙΟΥ ΣΩΣΤΗ

Επίσης, συστήνεται στους επισκέπτες να μη μετακινούν σκωρίες ή άλλα αντικείμενα από τους χώρους, αφού απαγορεύονται η αφαίρεση και η μεταφορά τους.

Τέλος, διαμορφώθηκε από τον Δήμο Σίφνου Κέντρο Μεταλλευτικής και Μεταλλουργικής Κληρονομιάς στον Αρτεμώνα, το οποίο θα είναι επισκέψιμο στο άμεσο μέλλον, αντίστοιχο προς αυτό της κοινότητας Αογάτας, στην επαρχία Λεμεσού της Κύπρου. Στο κέντρο αυτό, θα υπάρχει εκθετήριο με ορυκτά και μεταλλεύματα από τη Σίφνο, αλλά και κατάλοιπα μεταλλουργικών δραστηριοτήτων που προέρχονται από πρόσφατα πειράματα που πραγματοποιήθηκαν από το ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος, καθώς και πληροφοριακός σταθμός και βιβλιοθήκη, όπου οι επισκέπτες θα μπορούν να ενημερώνονται με έντυπα και ψηφιακά μέσα σχετικά με το έργο «Μετάλλων Τόποι».

Περισσότερα στοιχεία για το εν λόγω έργο μπορούν να αντληθούν από την ιστοσελίδα του προγράμματος: <https://metalplaces.eu>.

This center will have an exhibition area with minerals and ores from Sifnos, as well as remains of metallurgical activities from recent experiments conducted by NCSR Demokritos, along with an information station and library where visitors can learn about the «Places of Metals» project through printed and digital media.

More information about this project can be found on the program's website: <https://metalplaces.eu>.

Dimocritos. Il comprendra également un point d'information et une bibliothèque, où les visiteurs pourront s'informer via des supports imprimés et numériques sur le projet « Les territoires du métal ».

Davantage d'informations sont disponibles sur le site internet du programme : <https://metalplaces.eu>.

17

17ο ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΚΥΚΛΑΔΙΚΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΤΣΕΛΕΜΕΝΤΕΣ

17th FESTIVAL OF CYCLADIC GASTRONOMY

NIKOLAOS TSELEMENTES



25-27 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2025 · ΑΡΤΕΜΩΝΑΣ, ΣΙΦΝΟΣ

25-27 SEPTEMBER 2025 · ARTEMONAS, SIFNOS

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ/ORGANIZED BY:



Πολιτιστικός Σύλλογος
ΣΙΦΝΟΥ





ΤΑ
ΑΜΠΕΛΟ
ΦΑΣΟΥΛΑ
&
Η ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥΣ

THE BEANS AND THEIR NAMES

.....
LES HARICOTS ET LEUR NOM

ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟ ΒΑΣΑΛΟ

BY CONSTANTINOS VASSALOS
DE CONSTANTINOS VASSALOS

ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΚΑΙ Η ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥΣ

Τα φασόλια που γνωρίζουμε έχουν πατρίδα τους τη Νότιο Αμερική. Η λατινική ονομασία τους είναι Phaseolus vulgaris. Η ονομασία των φασολιών προέρχεται από τη αρχαία ελληνική λέξη φασόλος. Τη συναντάμε και ως φάσηλος ή φασήλος. Ο φασόλος στην αρχαία Ελλάδα δεν ήταν το φασόλι που γνωρίζουμε σήμερα. Κατά πάσα πιθανότατα, ήταν ένα είδος λούπινου. Τη λέξη «φασόλι» τη συναντάμε και στις γλώσσες άλλων λαών. Οι Τούρκοι, π.χ., το ονομάζουν fasulye, παραφθορά της ελληνικής λέξης, την οποία δανείστηκαν από τους Έλληνες, όταν έφτασαν και εγκαταστάθηκαν στη Μικρά Ασία. Το ίδιο έκαναν και για πολλές άλλες λέξεις φυτών ή ζώων. Στην Ιταλία, σε διάφορες περιοχές, το συναντάμε ως fasolo, fasoli, fasor, fasolon, fasoleto, fagioleria και fagioletto.

ΤΑ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ

Τα αμπελοφάσουλα δεν προέρχονται από τη Νότιο Αμερική όπως τα υπόλοιπα φασόλια, αλλά έχουν πατρίδα τη Δυτική Αφρική από την προϊστορική εποχή, όπου καλλιεργούνται μέχρι σήμερα. Καλλιεργούνται και στην Ασία, όπου αρχικά καλλιεργήθηκαν στην Κίνα και την Ινδία και κατόπιν σε όλη την ήπειρο. Οι Αφρικανοί μετέφεραν τα αμπελοφάσουλα από τις πατρίδες τους στην Αμερική, μαζί με άλλα αυτόχθονα φυτά. Η καλλιέργειά τους έγινε δημοφιλής στη Βιρτζίνια και στο Τέξας, και κατόπιν εξαπλώθηκε σε όλη την επικράτεια. Ο Τζορτζ Ουάσιγκτον ευνόησε την καλλιέργεια των αμπελοφάσουλων, γιατί το όσπριο αυτό προσθέτει άζωτο στο έδαφος και έχει υψηλή διατροφική αξία. Τα αμπελοφάσουλα καλλιεργούνται σήμερα σε όλο τον κόσμο και δίνουν εξαιρετικά πιάτα στις τοπικές κουζίνες.

ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ, ΤΑ ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ ΚΑΙ Η ΣΙΦΝΟΣ

Δυστυχώς, οι πληροφορίες που έχουμε για τη διατροφή των κατοίκων του νησιού μας πριν από τη γνωριμία τους με τα φασόλια και την ένταξή τους στη μαγειρική καθημερινότητα είναι μέχρι στιγμής ελάχιστες έως ανύπαρκτες. Ένας αξιόλογος Γάλλος περιηγητής, ο κόμης Jean Philippe Paul Jourdain, μας λέει λίγα πράγματα για τη διατροφή των Σιφνίων πριν από διακόσια χρόνια, όμως δεν είναι ικανά να μας πληροφορήσουν επακριβώς. Ωστόσο, μας δίνουν κάποιες πληροφορίες για τη διατροφή των Σιφνίων το μακρινό 1822.

THE BEANS AND THEIR NAMES

The beans we know today originated in South America. Their Latin name is Phaseolus vulgaris. The name fasoli (bean) comes from the ancient Greek word «phasiolos.» We also find it as «phaselos» or «phaseolos.» The «phasiolos» in ancient Greece was not the bean we know today. Most likely, it was a type of lupin. The word “fasoli” (bean) is also found in other languages. The Turks, for example, call it «fasulye,» an alteration of the Greek word, which they borrowed from the Greeks when they arrived and settled in Asia Minor. They did the same for many other words for plants or animals. In Italy, in various regions, we find it as «fasolo,» «fasoli,» «fasor,» «fasolon,» «fasoleto,» «fagioleria,» and «fagioletto.»

ABELOFASOULA (STRING BEANS)

String beans do not originate from South America like other beans, but have their homeland in West Africa from prehistoric times, where they are cultivated to this day. They are also cultivated in Asia, where they were initially grown in China and India and subsequently throughout the continent. Africans brought string beans from their homelands to America, along with other native plants. Their cultivation became popular in Virginia and Texas, and then spread throughout the territory. George Washington favored the cultivation of string beans because this vegetable adds nitrogen to the soil and has high nutritional value. String beans are cultivated today all over the world and provide excellent dishes in local cuisines.

BEANS, STRING BEANS AND SIFNOS

Unfortunately, the information we have about the diet of the inhabitants of our island before their acquaintance with beans and their integration into the culinary everyday life is so far minimal to nonexistent. A notable French traveler, Count Jean Philippe Paul Jourdain, tells us a few things about the diet of the Sifnians two hundred years ago, but they are not sufficient to inform us accurately. However, they give us some information about the diet of the Sifnians in the distant year 1822. So, Count Jourdain* tells us: «On the island, one encounters a beautiful variety of lupin, with leaves like small tongues, fuzzy and in a light green shade. One usually finds them at some dry elevation, covering large areas of land, where they create a very beautiful spectacle as they mix chromatically.

LES HARICOTS LONGS

Les haricots longs ne viennent pas d’Amérique du Sud comme les autres haricots, mais d’Afrique de l’Ouest, où ils sont cultivés depuis la Préhistoire. On les trouve aussi en Asie, d’abord en Chine et en Inde, puis dans tout le continent. Les Africains les ont apportés en Amérique avec d’autres plantes autochtones. Ils ont connu un grand succès en Virginie et au Texas, puis se sont répandus à travers le continent. George Washington en a encouragé la culture, car ces légumineuses enrichissent le sol en azote et ont une grande valeur nutritionnelle. Aujourd’hui, on les cultive dans le monde entier, et elles sont à la base de nombreux plats savoureux dans les cuisines locales.

LES HARICOTS, LES HARICOTS LONGS ET SIFNOS

Malheureusement, nous avons peu ou pas d’informations sur l’alimentation des habitants de notre île avant qu’ils ne découvrent les haricots et ne les intègrent à leur quotidien culinaire. Un voyageur français estimable, le comte Jean Philippe Paul Jourdain, nous fournit quelques éléments sur la nourriture des habitants de Sifnos il y a deux siècles, et ils nous donnent quelques informations sur l’alimentation des habitants de Sifnos en cette lointaine année 1822. Voici ce que nous dit le comte Jourdain* : « Sur l’île, on trouve une belle variété de lupin, au feuillage en forme de languettes, duveteux, d’un vert clair. On les trouve souvent sur des hauteurs sèches, recouvrant de grandes surfaces de terre, formant un tableau magnifique avec leurs nuances mêlées. [...] L’air, l’eau, les fruits, le gibier, la volaille : tout est excellent à Sifnos, sauf le pain, qu’on est obligé de manger très dur car on le fait le samedi pour toute la semaine. [...] Les plats sont préparés selon les coutumes locales, qui ne plaisent guère aux Européens. »

Μας λέει, λοιπόν, ο κόμης Jourdain*: «Στο νησί συναντά κανείς, μια όμορφη ποικιλία λούπινου, με φύλλωμα σαν γλωσσίδια, χνουδωτά και σε ανοικτή πράσινη απόχρωση. Τα βρίσκει κανείς συνήθως σε κάποιο ξηρό υψόμετρο, να καλύπτουν μεγάλες εκτάσεις γης, όπου δημιουργούν ένα πολύ όμορφο θέαμα όπως αναμειγνύονται χρωματικά. ... Ο αέρας, τα νερά, τα φρούτα, το κυνήγι, τα πουλερικά, όλα είναι εξαιρετικά στην Σίφνο εκτός από το ψωμί που υποχρεώνεται να το τρώει κανείς πολύ σκληρό διότι το φτιάχνουν το Σάββατο για όλη την υπόλοιπη εβδομάδα. ... Τα φαγητά φτιάχνονται με τον τοπικό τρόπο, που όμως δεν είναι καθόλου του γούστου των Ευρωπαίων». Παραθέτοντας κάποια ψήγματα από την αφήγηση του κόμη, θέλω να πω ότι δεν αναφέρει τίποτα για φασόλια, για φακές ή ακόμα και για ρεβίθια, τη σπεσιαλιτέ του νησιού μας. Μιλάει για τα λούπινα και, επειδή πρόκειται για μεγάλες καλλιεργημένες εκτάσεις, μάλλον προοριζονταν για τη διατροφή των κατοίκων.

[...] The air, the waters, the fruits, the game, the poultry, all are excellent in Sifnos except for the bread that one is obliged to eat very hard because they make it on Saturday for the rest of the week. [...] The foods are prepared in the local way, which, however, is not at all to the taste of Europeans.» By quoting some extracts from the Count’s narrative, I want to say that he does not mention anything about beans, lentils, or even chickpeas, the specialty of our island. He talks about lupins and, because it concerns large cultivated areas, they were probably intended for the inhabitants’ diet.

And questions arise about how, when, and from where pulses came and how they were cooked? From here on, we can only make speculations. From 1850 onwards, the Sifnians, and especially the Exambellians of Sifnos, began to leave the island and go to Constantinople, Smyrna, and Alexandria in Egypt, where many of them practiced the profession of cook.

En reprenant quelques extraits de son récit, on constate qu’il ne mentionne ni haricots, ni lentilles, ni pois chiches — pourtant spécialité de notre île. Il parle de lupins, probablement cultivés à grande échelle pour nourrir les habitants. Alors, quand et comment les légumineuses sont-elles arrivées ? Et comment étaient-elles cuisinées ? À partir de 1850, les habitants de Sifnos, notamment ceux du village d’Exambela, quittent l’île pour Istanbul, Smyrne et Alexandrie, où beaucoup deviennent cuisiniers. Là, ils découvrent de nouvelles techniques, ustensiles, produits et recettes. Ils ramènent sans doute des graines que les agriculteurs locaux commencent à cultiver. C’est probablement là qu’ils découvrent le falafel, qui devient le fameux « revithokeftedes » (boulettes de pois chiches) de Sifnos.





Apollonia, Sifnos
T: +30 22840 33358
m: +30 6979 99 41 76

 Threefolds Croissanterie

 threefolds.sifnos



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

1950



CATERING • WEDDING • BAPTISM
TRADITIONAL PASTRY SHOP

ALL DAY COFFEE
FOOD & SWEETS

APOLLONIA, SIFNOS
22840 31431



www.gerontopoulossifnos.gr

Και γεννώνται τα ερωτήματα πώς, πότε, από πού ήρθαν τα όσπρια και πώς μαγειρεύονταν;
Από εδώ και πέρα, μόνο εικασίες μπορούμε να κάνουμε.
Από το 1850 και μετά, άρχισαν οι Σιφνιοί και ιδιαίτερως οι Εξαμπελιανοί Σιφνιοί, να φεύγουν από το νησί και να πηγαίνουν στην Κωνσταντινούπολη, στη Σμύρνη και την Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου, όπου πολλοί από αυτούς ασκούσαν το επάγγελμα του μαγείρου.

Εκεί γνώρισαν νέες τεχνικές, νέα σκεύη, νέα προϊόντα, νέες μαγειρικές και από εκεί μάλλον έφεραν τους σπόρους στο νησί για να τους καλλιεργήσουν οι αγρότες του. Μάλλον τότε πρέπει να γνώρισαν το φαλάφελ, το οποίο έμελλε να γίνει ο περιβόητος ρεβιθοκεφτές Σίφνου.

.....

There they learned new techniques, new utensils, new products, new culinary practices, and from there they probably brought the seeds to the island for the farmers to cultivate. It was probably then that they learned about falafel, which was destined to become the famous revithokeftes (chickpea patties) of Sifnos.

There they must have also learned about string beans. This must have happened quite some time before the white beans arrived. Perhaps this is the reason they were called «Sifneika» (of Sifnos). They did this to distinguish them from the newly arrived white beans. Beans that were often called «Vlachika» (of Vlachs).

.....

C'est aussi là qu'ils font connaissance avec les haricots longs. Cela s'est probablement produit avant l'introduction des haricots blancs. Peut-être pour les distinguer, on les a appelés « haricots de Sifnos », par opposition aux « haricots blancs », parfois appelés « haricots rustiques » (« vlachika »).

Qu'ils soient « de Sifnos » ou non, les haricots longs se sont bien adaptés au sol local et ont donné trois recettes savoureuses et nutritives, parfaites pour les repas familiaux quotidiens.

On les mange frais, tendres et verts, en salade avec du vinaigre et de l'huile d'olive ou — spécialité estivale de notre île — bouillis et servis avec de la skordalia (purée à l'ail).

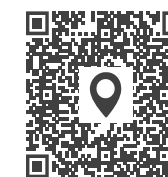
Restaurant Sifnos

modern greek cuisine



email: stiadirestaurant@gmail.com

tel.: +30 22840 33408



Kastro, Sifnos



stiadirestaurant



Εκεί πρέπει να γνώρισαν και τα αμπελοφάσουλα. Αυτό πρέπει να έγινε αρκετά πριν έρθουν τα λευκά φασόλια. Πιθανόν, αυτή να είναι η αφορμή για τα ονομάσουν σιφνέικα. Το έκαναν για να τα ξεχωρίσουν από τα νεοφερμένα λευκά φασόλια. Φασόλια που πολλές φορές τα έλεγαν «βλάχικα». Σιφνέικα ή όχι, τα αμπελοφάσουλα βρήκαν κατάλληλο τόπο για να καλλιεργηθούν και να ευδοκιμήσουν, δίνοντάς μας τρεις σπουδαίες συνταγές συνταγές που δίνουν νόστιμα και θρεπτικά εδέσματα, κατάλληλα για τα καθημερινά οικογενειακά τραπέζια.

Whether «Sifneika» or not, string beans found a suitable place to be cultivated and thrive, giving us three great recipes; recipes that make delicious and nutritious dishes, suitable for everyday family tables. String beans are eaten fresh, tender, and green as

On les trouve aussi secs, appelés alors « haricots à œil noir », à cause de la tache noire qui les distingue. Deux recettes fameuses en sont issues : une soupe et une salade froide délicieuse appelée papoudia.

Τα αμπελοφάσουλα τρώγονται φρέσκα, τρυφερά και πράσινα ως σαλάτα συνοδευόμενα από ξίδι και ελαιόλαδο ή - και αυτό αποτελεί την ονομαστή καλοκαιρινή σαλάτα του νησιού μας - βραστά αμπελοφάσουλα που συνοδεύονται από σκορδαλιά.

Εκτός από φρέσκα, τα συναντάμε και ξερά. Τότε ονομάζονται μαυρομάτικα, λόγω του ότι στο κέντρο τους υπάρχει ένα μαύρο στίγμα, κάτι σαν μαύρο μάτι. Αυτά μας έδωσαν δύο σπουδαίες συνταγές: τη σούπα, που η ίδια η λέξη υποδηλώνει τι ακριβώς είναι, και τα παππούδια, μια πεντανόστιμη κρύα σαλάτα με ξερά φασόλια μαυρομάτικα.

Για την ονομασία παππούδια και την προφορά τους στο νησί «παπφούδια», δεν έχω να σας πω. Θα το ψάξω και αν προκύψει πληροφορία... εδώ είμαστε!

*Από το άρθρο του Αλκιβιάδη Λεμπέση, *Η Σίφνος του 1822 με τα μάτια ενός Φιλέλληνα*, στην εφημερίδα «ΣΙΦΝΑΪΚΑ ΝΕΑ», 6/2022.

Ακολουθούν τέσσερις υγιεινές, νόστιμες και θρεπτικές συνταγές:

• a salad accompanied by vinegar and olive oil, or—
• and this constitutes the famous summer salad of
• our island—boiled string beans accompanied by
• skordalia (garlic sauce).
• Apart from fresh, we also find them dried. Then
• they are called «mavromatika» (black-eyed),
• because in their center there is a black spot,
• something like a black eye. These gave us two
• great recipes: the soup, which the word itself
• indicates exactly what it is, and the «pappoudia»,
• a delicious cold salad with dried black-eyed peas.
• As for the name «pappoudia» and its pronunciation
• on the island as «papfoudia,» I have nothing to tell
• you. I will look into it, and if information emerges...
• we'll let you know!

Here are four healthy, delicious, and nutritious recipes:

- Quant à ce nom papoudia, je ne peux rien vous
- dire pour l'instant. Je mène l'enquête !

Voici comment procéder:



ΣΟΥΠΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ

ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ • BLACK-EYED PEAS • HARICOTS À CŒIL NOIR	
ΝΕΡΟ • WATER • EAU	1,5 lt
ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΞΕΡΟ • DRY ONION • OIGNON	250 gr
ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΣ • TOMATO PASTE • CONCENTRÉ DE TOMATE	20 gr
ΤΟΜΑΤΕΣ ΩΡΙΜΕΣ • RIPE TOMATOES • TOMATES MÛRES	400 gr
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ • OLIVE OIL • HUILE D'OLIVE	150 ml
ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ • PARSLEY • PERSIL	100 gr
ΑΛΑΤΙ • SALT • SEL	15 gr
ΠΙΠΕΡΙ μία πρέζα • PEPPER - A PINCH • POIVRE : UNE PINCÉE	

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ • PREPARATION • MODE DE PREPARATION

- Καθαρίζουμε και ξεπλένουμε τα φασόλια.
- Βάζουμε τα φασόλια και το νερό σε μια κατσαρόλα στη φωτιά. Όταν πάρουν βράση, ξαφρίζουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σκεπάζουμε την κατσαρόλα.
- Καθαρίζουμε και ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι. Πλένουμε και ψιλοκόβουμε τον μαϊντανό. Πλένουμε και κόβουμε την τομάτα σε κυβάκια.
- Βάζουμε στη φωτιά και σε ανάλογο τηγάνι το ελαιόλαδο και το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, και το σοτάρουμε μέχρι να μαραθεί.
- Τότε προσθέτουμε τον τοματοπολτό και τον σοτάρουμε και αυτόν για 2-3 λεπτά.
- Κατόπιν προσθέτουμε την τομάτα και, αφού πάρει 2-3 βράσεις, αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και το κρατάμε στην άκρη.
- Όταν γίνουν τα φασόλια, προσθέτουμε στην κατσαρόλα τη σάλτσα που έχουμε κάνει στο τηγάνι, τον μαϊντανό, το αλάτι και το πιπέρι.
- Παίρνει η σούπα 2-3 βράσεις. Δοκιμάζουμε τη γεύση και τη διορθώνουμε, αν είναι απαραίτητο.
- Σερβίρουμε τη σούπα καυτή.

- Clean and rinse the beans.
- Put the beans and water in a pot on the fire. When they boil, skim, lower the heat, and cover the pot.
- Clean and finely chop the onion. Wash and finely chop the parsley. Wash and cut the tomato into cubes.
- Put the olive oil and the finely chopped onion on the fire in a suitable pan, and sauté until it softens.
- Then add the tomato paste and sauté it too for 2-3 minutes
- Then add the tomato and, after it boils for 2-3 minutes, remove the pan from the fire and keep it aside.
- When the beans are done, add to the pot the sauce we have made in the pan, the parsley, salt, and pepper.
- Let the soup boil for a few minutes. Taste it and adjust, if necessary.
- Serve the soup hot.

- Nettoyez et rincez les haricots.
- Mettez les haricots et l'eau dans une casserole sur le feu. Dès que l'eau bout, écumez, baissez le feu et couvrez la casserole.
- Épluchez et émincez l'oignon. Lavez et hachez finement le persil. Lavez les tomates et coupez-les en petits dés.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle adaptée, ajoutez l'oignon haché et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit attendri.
- Ajoutez ensuite le concentré de tomate et faites-le revenir pendant 2 à 3 minutes.
- Ajoutez les tomates, laissez bouillir 2 à 3 minutes, puis retirez la poêle du feu et réservez.
- Lorsque les haricots sont cuits, ajoutez dans la casserole la sauce que vous avez préparée, ainsi que le persil, le sel et le poivre.
- Laissez la soupe bouillir encore 2 à 3 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- Servez la soupe bien chaude.

BLACK-EYED PEAS SOUP SOUPE DE HARICOTS À CŒIL NOIR



ΣΚΟΡΔΑΛΙΑ

SKORDALIA (GARLIC SAUCE) SKORDALIA, PURÉE À L'AIL	
ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ • WHITE BREAD • PAIN BLANC DE TYPE RUSTIQUE (sans croûte)	600 gr
ΝΕΡΟ • WATER • EAU	250 ml
ΣΚΟΡΔΟ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ • MASHED GARLIC • AIL EN PURÉE	50 gr
ΞΥΔΙ • VINEGAR • VINAIGRE	100 ml
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ • OLIVE OIL • HUILE D'OLIVE	500 gr
ΑΛΑΤΙ • SALT • SEL	10 gr

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ • PREPARATION • MODE DE PREPARATION

- Αφαιρούμε από το ψωμί την κόρα, φροντίζοντας να απομείνει μισό κιλό καθαρισμένο. Μουσκεύουμε το ψωμί με το νερό.
- Καθαρίζουμε τα σκόρδα. Τα βάζουμε σε ανάλογο βαθύ και στενό σκεύος μαζί με το ξίδι, τους κρόκους των αυγών, το αλάτι και τα πολτοποιούμε με το ραβδομπλέντερ.
- Κατόπιν προσθέτουμε το μουσκεμένο ψωμί και συνεχίζουμε το δούλεμα προσθέτοντας λίγο-λίγο και σε συνεχή ροή το ελαιόλαδο, μέχρι να τελειώσει.
- Δοκιμάζουμε τη γεύση και προσθέτουμε, αν το κρίνουμε απαραίτητο, ξίδι ή αλάτι. Αν είναι αραιή η σκอร์δαλία μας, προσθέτουμε λίγα ψίχουλα ψωμιού για να δέσει, συνεχίζοντας το δούλεμα.
- Την κλείνουμε ερμητικά σε σκεύος και τη διατηρούμε στο ψυγείο.
- Συνοδεύει τηγανητά ψάρια ή βραστές σαλάτες, όπως τα αμπελοφάσουλα.

- Remove the crust from the bread, making sure to leave half a kilo cleaned. Soak the bread in water.
- Clean the garlic. Put it in a suitable deep and narrow container along with the vinegar, egg yolks, salt, and mix in the mixer.
- Then add the soaked bread and continue mixing, adding the olive oil little by little and in a continuous flow until it is finished.
- Taste it and add, if necessary, vinegar or salt. If our skordalia is watery, we add a few bread crumbs to bind it, continuing the mixing.
- Close it hermetically in a container and keep it in the refrigerator.
- It accompanies fried fish or boiled salads, such as string beans.

- Retirez la croûte du pain pour obtenir environ 500 g de mie. Faites tremper la mie dans l'eau.
- Pelez les gousses d'ail et mixez-les avec le vinaigre, le sel (et les jaunes d'œufs si utilisés).
- Ajoutez la mie de pain, puis l'huile en filet tout en continuant de mixer jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Ajustez le goût en sel ou vinaigre si nécessaire. Si la préparation est trop liquide, ajoutez un peu de mie de pain.
- Conservez au frais dans un récipient hermétique.
- Accompagne parfaitement les poissons frits ou les légumes bouillis comme les haricots longs.



KOUTOUKI
RESTAURANT

Greek cuisine
In Apollonia
(comercial paved alley)



Το εστιατόριο “του Αποστόλη το Κουτούκι” είναι μέλος της πρωτοβουλίας “Aegean Cuisine” & χρησιμοποιεί ντόπια αγροτικά προϊόντα (οπωροκηπευτικά, λάδι, τυροκομικά), εφόσον αυτά είναι διαθέσιμα.

The restaurant “Apostolis' Koutouki” is a member of “Aegean Cuisine” initiative & uses local agricultural products (such us vegetables, oil, cheese products), if available.

Ελληνική κουζίνα
στο στενό της Απολλωνίας

Driving directions
Πως θα έρθετε

Googlemaps application is required to be installed at your smartphone.
Χρειάζεται την εφαρμογή googlemaps εγκατεστημένη στο κινητό σας.



PHOTO | **AS FOODSTUDIO**

ΣΑΛΑΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ (ΠΑΠΠΟΥΔΙΑ)

BLACK-EYED PEAS SALAD (PARPOUDIA)
SALADE DE HARICOTS À ŒIL NOIR (PAROUDIA)

ΦΑΣΟΛΙΑ ΜΑΥΡΟΜΑΤΙΚΑ • BLACK-EYED PEAS • HARICOTS À ŒIL NOIR	
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ • OLIVE OIL • HUILE D'OLIVE	150 ml
ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ • ONIONS • OIGNONS	150 gr
ΤΟΜΑΤΕΣ • TOMATOES • TOMATES	
ΚΡΕΜΜΥΔΑΚΙ ΦΡΕΣΚΟ, 1 ματσάκι • FRESH SPRING ONION - 1 BUNCH • PETITS OIGNONS	1 botte
ΚΑΠΠΑΡΗ • CAPERS • CÂPRES	100 gr
ΞΥΔΙ • VINEGAR • VINAIGRE	
ΜΑΪΝΤΑΝΟΣ 1/2 ματσάκι • PARSLEY - ½ bunch • PERSIL : ½ botte	
ΑΛΑΤΙ • SALT • SEL	10-15 gr
ΠΙΠΕΡΙ μία πρέζα • PEPPER - a pinch • POIVRE : une pincée	

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ • PREPARATION • MODE DE PREPARATION

- Καθαρίζουμε και ξεπλένουμε τα φασόλια. Τα βάζουμε να βράσουν σε μια κατσαρόλα με 4 λίτρα κρύο νερό. Όταν αφρίσουν τα ξαφρίζουμε.
- Κατά τη διάρκεια του βρασμού, καθαρίζουμε και ξεπλένουμε το κρεμμύδι, το κρεμμυδάκι, τον μαϊντανό, και τα ψιλόκόβουμε. Καθαρίζουμε και ξεπλένουμε τις τομάτες. Τις κόβουμε εγκάρσια και τις στύβουμε. Κατόπιν τις κόβουμε σε κυβάκια.
- Ξεπλένουμε και στύβουμε την κάππαρη.
- Όταν βράσουν τα φασόλια, τα κρυώνουμε και τα σουρώνουμε. Κατόπιν τα βάζουμε σε μια λεκανίτσα, μέσα στην οποία προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά.
- Ανακατεύουμε καλά και δοκιμάζουμε τη γεύση. Αν θέλει διόρθωση, προσθέτουμε τα ανάλογα υλικά. Στη συνέχεια τα βάζουμε σε τάπερ, κλείνουμε ερμητικά και τα τοποθετούμε στο ψυγείο μέχρι να τα προσφέρουμε.
- Διατηρούνται στο ψυγείο για τέσσερις ημέρες.

- Clean and rinse the beans. Put them to boil in a pot with 4 liters of cold water. When they foam, skim them.
- During the boiling, clean and rinse the onion, spring onion, parsley, and chop them finely. Clean and rinse the tomatoes. Cut them and squeeze them. Then cut them into cubes.
- Rinse and squeeze the capers.
- When the beans are boiled, cool them and drain them. Then put them in a small bowl, in which we also add the rest of the ingredients.
- Mix well and taste. If it needs adjustment, add the missing ingredients. Then put them in a container,close it hermetically, and place it in the refrigerator until serving them.
- They can be kept in the refrigerator for four days.

- Faites bouillir les haricots dans 4 litres d’eau froide, écumez si nécessaire.
- Pendant la cuisson, hachez finement les oignons, les petits oignons et le persil. Nettoyez et rincez les tomates. Coupez-les en croix et pressez-les. Ensuite, coupez-les en petits dés.
- Égouttez et pressez les câpres.
- Une fois les haricots cuits, refroidissez-les, égouttez-les et mélangez-les avec les autres ingrédients. Ajustez l’assaisonnement. Conservez au frais dans une boîte hermétique jusqu’au service.
- Se conserve 4 jours au réfrigérateur.



PHOTOS | KONSTANTINOS VASSALOS

ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ (ΣΙΦΝΕΪΚΑ ΦΑΣΟΛΙΑ)

ABELOFASOULA (SIFNIAN BEANS)
HARICOTS LONGS (HARICOTS DE SIFNOS)

ΑΜΠΕΛΟΦΑΣΟΥΛΑ • STRING BEANS • HARICOTS LONGS	1,5 kg
ΝΕΡΟ • WATER • EAU	4 lt
ΑΛΑΤΙ • SALT • SEL	20 gr



PHOTO | KONSTANTINOS VASSALOS

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ • PREPARATION • MODE DE PREPARATION

- Καθαρίζουμε τα φρέσκα αμπελοφάσουλα, αφαιρώντας τις άκρες και από το πλάι τις ίνες, αν υπάρχουν. Τα ξεπλένουμε καλά.
- Βάζουμε στη φωτιά το νερό με το αλάτι να πάρει βράση και, όταν βράσει, προσθέτουμε τα αμπελοφάσουλα. Βράζουν τόσο, όσο να κρατάνε ελαφρώς.
- Τα σουρώνουμε ευθύς αμέσως και τα σερβίρουμε περιχύνοντάς τα με τη σκορδαλιά.
- Μπορούμε όμως να τα κρυώσουμε στη βρύση με άφθονο κρύο νερό και να τα διατηρήσουμε στο ψυγείο σκεπασμένα μέχρι να τα σερβίρουμε ως κρύα βραστή σαλάτα, περιχύνοντάς τα με το ανάλογο ξίδι και ελαιόλαδο ή με σκορδαλιά.

- Clean the fresh string beans, removing the ends and the strings from the sides, if any. Rinse them well.
- Put the water with salt on the fire to boil and, when it boils, add the beans. They boil just enough to remain slightly firm.
- Drain them immediately and serve them by pouring the skordalia (garlic sauce) over them.
- We can also cool them under the tap with plenty of cold water and keep them in the refrigerator covered until we serve them as a cold boiled salad, pouring over them the appropriate vinegar and olive oil or with skordalia.

- Nettoyez les haricots en coupant les extrémités et en retirant les fils latéraux s’il y en a. Rincez-les soigneusement.
- Faites bouillir l’eau avec le sel, puis ajoutez les haricots et laissez-les cuire jusqu’à ce qu’ils restent légèrement croquants.
- Égouttez immédiatement et servez-les avec de la skordalia.
- Vous pouvez aussi les rafraîchir à l’eau froide et les conserver au réfrigérateur, couverts, jusqu’au moment de servir en salade froide avec du vinaigre et de l’huile d’olive ou de la skordalia.

Εστιάτοριο ψησταριά “το Χρυσό”
στον Αρτεμώνα
Grill - Restaurant “to Chrisso”
at Artemonas



Σιφνέικη παραδοσιακή κουζίνα
Traditional sifnian cousine



T.: +30 22840 31322

 to_xruso To Χρυσό

ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΝΑΚΑΡΗ

.....
BY KATERINA KANAKARI
DE KATERINA KANAKARI

PATHS

.....
SENTIERS

KASTRO TO POULATI

PHOTO | YOU ARE HERE

Μονοπάτια ευκολοδιάβατα και άλλα δυσπρόσιτα αποτελούν όλα αναπόσπαστα κομμάτια του πολιτισμού των νησιών μας και αδιάψευστους μάρτυρες της ιστορίας τους. Εξυπηρετούσαν ανέκαθεν τις καλλιέργειες και τις εργασίες του ντόπιου πληθυσμού, και ήταν δίοδοι επικοινωνίας και επιβίωσης, ενώ πλέον, ως επί το πλείστον, εκτός από τους αγρότες και τους κτηνοτρόφους, εξυπηρετούν και τους λάτρεις της πεζοπορίας. Διαδρομές μοναδικού φυσικού κάλλους που αξίζει να διατηρηθούν και να αναδειχθούν υπάρχουν σε όλα τα νησιά, στολίζοντας σαν πέτρινα κομψοτεχνήματα το αγροτικό νησιώτικο τοπίο. Ειδικότερα η Σίφνος διαθέτει ένα από τα πλουσιότερα δίκτυα μονοπατιών των Κυκλάδων 200 περίπου χιλιομέτρων. Τα παλαιότερα από τα μονοπάτια αυτά έχουν ιστορία που αγγίζει την 3η χιλιετία π.Χ. Η κάθε διαδρομή έχει τη δική της αξία και ιδιαιτερότητα και, ανάλογα με τον χρόνο που διαθέτει κάποιος και εξετάζοντας το επίπεδο δυσκολίας, μπορεί να επιλέξει το μονοπάτι που επιθυμεί.

Paths that are easy to traverse and others that are difficult to access are all integral parts of our islands' culture and undeniable witnesses of their history. They have always served the cultivation and work of the local population and were channels of communication and survival, while now, for the most part, apart from farmers and livestock breeders, they also serve hiking enthusiasts. Routes of unique natural beauty that deserve to be preserved and highlighted exist on all islands, adorning the rural island landscape like stone masterpieces. Specifically, Sifnos has one of the richest path networks in the Cyclades, approximately 200 kilometers. The oldest of these paths have a history dating back to the 3rd millennium BC. Each route has its own value and uniqueness, and depending on the time available and considering the level of difficulty, one can choose the desired path.

Des sentiers facilement praticables et d'autres plus difficiles d'accès forment tous des éléments indissociables de la culture de nos îles et des témoins irréfutables de leur histoire. Ils ont toujours servi aux cultures et aux travaux des populations locales, constituant des voies de communication et de survie. Aujourd'hui, en dehors des agriculteurs et des éleveurs, ils sont également empruntés par les amateurs de randonnée. Des parcours d'une beauté naturelle unique, qui méritent d'être préservés et mis en valeur, existent sur toutes les îles, parsemant de véritables bijoux de pierre le paysage agricole insulaire. Sifnos, en particulier, dispose de l'un des réseaux de sentiers les plus riches des Cyclades, s'étendant sur environ 200 kilomètres. Certains de ces chemins remontent au 3 millénaire avant J.-C. Chaque itinéraire possède sa propre valeur et ses particularités. Selon le temps dont il dispose et en fonction du niveau de difficulté, chacun peut choisir le sentier qui lui convient.

PHOTOS | ARCHIVE OF THE MUNICIPALITY OF SIFNOS

KASTRO TO SIMPOPOULA

TO METALLEIA KAPSALOU

TRAIL B

TO MAVRI SPILIA

sifnos | ■ ■ ■
estate

NIKOS KORAKIS GEORGOULIS

real
estate
agency



driving
directions



visit website

www.sifnosestate.com
info@sifnosestate.com
2284031813, 6979296456

Apollonia | 84003 | Sifnos, P.O. Box 331

Ο περιπατητής, σε όποια διαδρομή και να βρεθεί, θα έχει την τύχη να μπορεί να απολαύσει το αγροτικό τοπίο, που χαρακτηρίζεται από τις μοναδικές αναβαθμίδες με τα αναρίθμητα χιλιόμετρα από ξερολιθιές, τα αρχαία μνημεία από όλες τις ιστορικές περιόδους, το πλήθος ενδημικών και μη φυτών και ζώων, τα ξωκκλήσια που ξεπροβάλλουν σε κάθε σημείο όπου φτάνει το μάτι, τα αγροτικά κτίσματα (θεμωνιές, αλώνια, ανεμόμυλοι, πατητήρια, λιοτρίβια, στέρνες, πηγάδια, νερόμυλοι, ασβεστοκάμينا κ.ά.) που πλαισιώνουν τη γεωργική και κτηνοτροφική δραστηριότητα, άλλα ακόμα σε χρήση και άλλα εγκαταλελειμμένα, μαρτυρώντας ακόμα σημαντικά κομμάτια της πολιτισμικής ιστορίας του τόπου.

Η Σίφνος τώρα διαθέτει ένα δίκτυο άρτια σηματοδοτημένων μονοπατιών το οποίο ξεπερνά τα 100 χιλιόμετρα, καθιστώντας το ένα από τα μεγαλύτερα του Αιγαίου!

Σήμερα υπάρχουν στο νησί 19 επίσημα σηματοδοτημένες διαδρομές, τις οποίες μπορεί να βρει ο επισκέπτης τόσο στο διαδίκτυο όσο και σε πεζοπορικούς χάρτες που διατίθενται στο νησί.

Ο επίσημος ιστότοπος της Σίφνου για τα μονοπάτια είναι:

The walker, regardless of which route they find themselves on, will be lucky enough to enjoy the rural landscape, characterized by unique terraces with countless kilometers of dry stone walls (xerolithies), ancient monuments from all historical periods, the multitude of endemic and non-endemic plants and animals, the chapels that appear at every point where the eye can see, the rural structures (haystacks, threshing floors, windmills, wine presses, olive mills, cisterns, wells, watermills, lime kilns, etc.) that frame agricultural and livestock activities - some still in use and others abandoned - still testifying significant pieces of the cultural history of the place.

Sifnos now has a network of well-marked paths exceeding 100 kilometers, making it one of the largest in the Aegean Sea!

Today there are 19 officially marked routes on the island, which visitors can find both on the internet and on hiking maps available on the island.

The official Sifnos website for the paths is:

Quel que soit le chemin emprunté, le randonneur aura la chance de profiter d'un paysage rural unique : des terrasses soutenues par d'innombrables kilomètres de murets en pierres sèches, des monuments antiques de toutes les périodes historiques, une multitude de plantes et d'animaux, endémiques ou non, des chapelles surgissant à perte de vue, ainsi que des bâtiments agricoles (granges, aires de battage, moulins à vent, pressoirs, huileries, citernes, puits, moulins à eau, fours à chaux, etc.), témoins de l'activité agricole et d'élevage — certains encore en usage, d'autres abandonnés — mais tous racontant des pans entiers de l'histoire culturelle de l'île.

Aujourd'hui, Sifnos possède un réseau de sentiers parfaitement balisés de plus de 100 kilomètres, faisant de l'île l'un des plus grands réseaux de randonnée de la mer Égée !

Actuellement, 19 parcours officiels sont balisés sur l'île. Le visiteur peut les retrouver sur Internet ainsi que sur des cartes de randonnée disponibles sur place.

Le site officiel de Sifnos pour les sentiers est:

www.sifnostrails.com
F sifnostrails

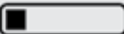
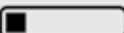


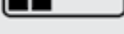
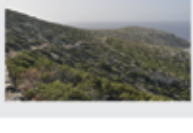
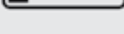
ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ ΣΙΦΝΟΥ



SIFNOS TRAILS

ΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΣΙΦΝΟΥ / A PROJECT BY THE MUNICIPALITY OF SIFNOS / UN PROJET DE LA MUNICIPALITE DE SIFNOS

ΔΙΑΔΡΟΜΗ TRAIL CHEMIN	ΑΠΟ - ΕΩΣ FROM - TO DE - A	ΑΠΟΣΤΑΣΗ DISTANCE	ΧΡΟΝΟΣ TIME DUREE	ΕΥΚΟΛΗ > ΔΥΣΚΟΛΗ EASY > DIFFICULT FACILE > DIFFICILE	ΣΗΜΕΙΟ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ STARTING POINT POINT DE DEPART
1	 ΑΓΙΟΣ ΑΝΔΡΕΑΣ - ARTEMONAS AGIOS ANDREAS - ARTEMONAS	8.6 km	3h05'		ΑΡΧ. ΧΩΡΟΣ ΑΓΙΟΥ ΑΝΔΡΕΑ / ARTEMONAS (ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΠΛΑΤΕΙΑ) AGIOS ANDREAS ARCHAEOLOGICAL SITE / ARTEMONAS (MAIN SQUARE) SITE ARCHEOLOGIQUE DE AGIOS ANDREAS / ARTEMONAS (PLACE CENTRALE)
1A	 ΦΥΡΟΓΙΑ - ΑΓΙΟΣ ΑΝΔΡΕΑΣ FIROGIA - AGIOS ANDREAS	1.5 km	35'		ΦΥΡΟΓΙΑ / ΑΡΧ. ΧΩΡΟΣ ΑΓΙΟΥ ΑΝΔΡΕΑ FIROGIA / AGIOS ANDREAS ARCHAEOLOGICAL SITE FIROGIA / SITE ARCHEOLOGIQUE DE AGIOS ANDREAS
2	 ΚΑΣΤΡΟ - Ι.Μ. ΧΡΥΣΟΠΗΓΗΣ KASTRO - MONASTERY OF CHRYSOPIGI KASTRO - MONASTERE DE CHRYSOPIGI	5.8 km	2h20'		ΚΑΣΤΡΟ / Ι.Μ. ΧΡΥΣΟΠΗΓΗΣ KASTRO / MONASTERY OF CHRYSOPIGI KASTRO / MONASTERE DE CHRYSOPIGI
3	 ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ - ΠΛΑΤΥΣ ΓΙΑΛΟΣ APOLLONIA - PLATIS YIALOS	7.5 km	2h30'		ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ (ΠΛΑΤΕΙΑ ΗΡΩΩΝ) / ΠΛΑΤΥΣ ΓΙΑΛΟΣ (ΤΕΡΜΑΤΙΚΗ ΣΤΑΣΗ ΛΕΩΦΟΡΕΙΟΥ) APOLLONIA (MAIN SQUARE - POST OFFICE) / PLATIS YIALOS (BUS TERMINAL) APOLLONIA (PLACE CENTRALE - BUREAU DE POSTE) / PLATIS YIALOS (DERNIER ARRET DE BUS)
3A	 ΘΟΛΟΣ - Ι.Μ. ΧΡΥΣΟΠΗΓΗΣ THOLOS - MONASTERY OF CHRYSOPIGI THOLOS - MONASTERE DE CHRYSOPIGI	3.6 km	1h20'		ΘΟΛΟΣ / Ι.Μ. ΧΡΥΣΟΠΗΓΗΣ THOLOS / MONASTERY OF CHRYSOPIGI THOLOS / MONASTERE DE CHRYSOPIGI
4	 ΠΛΑΤΥΣ ΓΙΑΛΟΣ - ΦΥΚΙΑΔΑ PLATIS YIALOS - FIKIADA PLATIS YIALOS	11.4 km	4h05'		ΠΛΑΤΥΣ ΓΙΑΛΟΣ (ΤΕΡΜΑΤΙΚΗ ΣΤΑΣΗ ΛΕΩΦΟΡΕΙΩΝ) PLATIS YIALOS (BUS TERMINAL) PLATIS YIALOS (DERNIER ARRET DE BUS)
4A	 ΒΑΘΥ - ΠΥΡΓΟΣ ΜΕΓΑΛΟΓΙΑΝΝΗ VATHI - PYRGOS MEGALOGIANNI	2.2 km	55'		ΒΑΘΥ (ΤΕΡΜΑΤΙΚΗ ΣΤΑΣΗ ΛΕΩΦΟΡΕΙΩΝ) VATHI (BUS TERMINAL) VATHI (DERNIER ARRET DE BUS)
5	 ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ - ΠΑΝΑΓΙΑ ΤΟΥ ΝΗΛΙΟΥ - ΒΑΘΥ APOLLONIA - PANAGIA TOUN NILIOU - VATHI	9 km	3h50'		ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ (ΠΛΑΤΕΙΑ ΗΡΩΩΝ) / ΒΑΘΥ (ΤΕΡΜΑΤΙΚΗ ΣΤΑΣΗ ΛΕΩΦΟΡΕΙΩΝ) APOLLONIA (MAIN SQUARE - POST OFFICE) / VATHI (BUS TERMINAL) APOLLONIA (PLACE CENTRALE - BUREAU DE POSTE) / VATHI (DERNIER ARRET DE BUS)
5A	 ΒΟΥΓΝΟΥ - ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΣ ΤΑ ΑΕΡΙΝΑ - ΦΡΟΥΔΙΑ ΜΠΑΡΩΝΑΣ VOUGNOU - AGIOS NIKOLAS AERINA - FROUDIA BARONAS	3 km	1h15'		ΒΟΥΓΝΟΥ / ΦΡΟΥΔΙΑ ΜΠΑΡΩΝΑΣ VOUGNOU / FROUDIA BARONAS

ΔΙΑΔΡΟΜΗ TRAIL CHEMIN	ΑΠΟ - ΕΩΣ FROM - TO DE - A	ΑΠΟΣΤΑΣΗ DISTANCE	ΧΡΟΝΟΣ TIME DUREE	ΕΥΚΟΛΗ > ΔΥΣΚΟΛΗ EASY > DIFFICULT FACILE > DIFFICILE	ΣΗΜΕΙΟ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ STARTING POINT POINT DE DEPART
6	 ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ - ΠΑΝΑΓΙΑ ΤΟΣΟ ΝΕΡΟ - ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ APOLLONIA - PANAGIA TOSO NERO - APOLLONIA	15 km	7h		ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ (ΠΛΑΤΕΙΑ ΗΡΩΩΝ) APOLLONIA (MAIN SQUARE - POST OFFICE) APOLLONIA (PLACE CENTRALE - BUREAU DE POSTE)
6A	 ΚΑΜΑΡΕΣ - ΚΑΨΑΛΟΣ KAMARES - KAPSALOS	2.7 km	1h25'		ΚΑΜΑΡΕΣ (ΣΤΑΣΗ ΛΕΩΦΟΡΕΙΟΥ ΣΤΟ PARKING) KAMARES (BUS STOP AT THE PARKING) KAMARES (ARRET DE BUS PRES DU PARKING)
6B	 ΦΥΡΟΓΙΑ - ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ FIROGIA - PROFITIS ILIAS	3.6 km	1h50'		ΦΥΡΟΓΙΑ FIROGIA
7	 ΑΡΤΕΜΟΝΑΣ - ΑΓΙΟΣ ΣΥΜΕΩΝ ARTEMONAS - AGIOS SIMEON	6 km	2h15'		ΑΡΤΕΜΟΝΑΣ (ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΠΛΑΤΕΙΑ) / ΑΓΙΟΣ ΣΥΜΕΩΝ ARTEMONAS (MAIN SQUARE) / AGIOS SIMEON ARTEMONAS (PLACE CENTRALE) / AGIOS SIMEON
7A	 ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ - ΚΑΛΑΜΠΕΛΑΣ APOLLONIA - KALABELAS	1.6 km	35'		ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ (ΠΛΑΤΕΙΑ ΗΡΩΩΝ) APOLLONIA (MAIN SQUARE - POST OFFICE) APOLLONIA (PLACE CENTRALE - BUREAU DE POSTE)
8	 ΑΡΤΕΜΟΝΑΣ - ΑΓΙΟΣ ΣΩΣΤΗΣ ARTEMONAS - AGIOS SOSTIS	5.9 km	2h		ΑΡΤΕΜΟΝΑΣ (ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΠΛΑΤΕΙΑ) ARTEMONAS (MAIN SQUARE) ARTEMONAS (PLACE CENTRALE)
9	 ΚΑΜΠΑΝΑΡΙΟ - ΧΕΡΡΟΝΗΣΟΣ KABANARIO - CHERRONISSOS	2.4 km	45'		ΚΑΜΠΑΝΑΡΙΟ / ΧΕΡΡΟΝΗΣΟΣ (ΣΤΑΣΗ ΛΕΩΦΟΡΕΙΟΥ) KABANARIO / CHERRONISSOS (BUS STOP) KABANARIO / CHERRONISSOS (ARRET DE BUS)
9A	 ΑΜΠΟΥΡΔΕΚΤΗΣ - ΑΓΙΟΣ ΦΙΛΙΠΠΟΣ / ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΣ ABOURDEKTIS - AGIOS FILIPPOS / AGIOS NIKOLAOS	1.8 km	35'		ΑΜΠΟΥΡΔΕΚΤΗΣ ABOURDEKTIS
10	 ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ - ΚΑΜΑΡΕΣ APOLLONIA - KAMARES	5.7 km	1h50'		ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ (ΠΛΑΤΕΙΑ ΗΡΩΩΝ) / ΚΑΜΑΡΕΣ (ΣΤΑΣΗ ΛΕΩΦΟΡΕΙΟΥ ΣΤΟ PARKING) APOLLONIA (MAIN SQUARE - POST OFFICE) / KAMARES (BUS STOP AT THE PARKING) APOLLONIA (PLACE CENTRALE - BUREAU DE POSTE) / KAMARES (ARRET DE BUS PRES DU PARKING)
10A	 ΚΑΛΑΜΠΕΛΑΣ - ΠΑΝΑΓΙΑ ΠΛΑΤΑΝΙΣΣΑ KALABELAS - PANAGIA PLATANISSA	0.9 km	20'		ΚΑΛΑΜΠΕΛΑΣ / ΠΑΝΑΓΙΑ ΠΛΑΤΑΝΙΣΣΑ KALABELAS / PANAGIA PLATANISSA

ΣΗΜΑΝΣΗ WAYMARKS BALISAGE	ΠΑΣΣΑΛΟΙ ΜΕ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥΣ SIGNPOSTS WITH DIRECTIONS POTEAUX AVEC DIRECTIONS	ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΤΙΣ ΓΡΑΜΜΕΣ FOLLOW THE LINES SUIVEZ LA DIRECTION DES LIGNES	ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΤΟ ΒΕΛΟΣ FOLLOW THE ARROW SUIVEZ LA FLECHE	ΣΤΡΟΦΗ TURN TOURNANT	ΛΑΘΟΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ WRONG DIRECTION MAUVAISE DIRECTION
					
Ο ΧΡΟΝΟΣ ΠΕΡΙΠΑΤΗΜΑΤΟΣ ΕΧΕΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΙ ΓΙΑ ΧΑΛΑΡΟ ΠΕΡΙΠΑΤΗΜΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 3 ΧΙΛΙΟΜΕΤΡΩΝ ΑΝΑ ΩΡΑ THE WALKING TIMES GIVEN HAVE BEEN CALCULATED FOR LEISURE WALKING OF UNDER 3 km PER HOUR LES DUREES DE MARCHÉ SONT CALCULEES POUR UNE VITESSE DE MOINS DE 3 km PAR HEURE					

THE PEOPLE... BEHIND THE SCENES

LES GENS... DANS LES COULISSES



Γιάννης Κοντός
Giannis Kontos

Γεννήθηκα στη Σίφνο το 1991. Η φωτογραφία δεν υπήρχε στη ζωή μου μέχρι το 2011 που έπιασα την πρώτη φωτογραφική μηχανή στα χέρια μου. Αυτό ήταν! Ο έρωτας ήταν κεραυνοβόλος. Το ιδιαίτερο φως και η φυσική ομορφιά της Σίφνου μέσα από το φωτογραφικό φακό μετέτρεψαν έναν απλό έρωτα σε σχέση ζωής. Στα άμεσα σχέδιά μου είναι να μην αφήσω εκατοστό της Σίφνου που να μην να το αποτυπώσω με την μηχανή μου, να μην το «παγώσω» στο χρόνο, να μην σας το δείξω μέσα από τα δικά μου μάτια...

I was born in Sifnos in 1991. Photography was not part of my life until 2011 when I got hold of my first camera. That was it! Love at first sight. The special light of Sifnos and its natural beauty through the camera lens turned a simple love affair into a lifelong relationship. My plans for the near future are to capture each and every centimeter of Sifnos with my camera, to "freeze" it in time, to show it to you through my eyes...

Je suis né à Sifnos en 1991. La photo n'existait pas dans ma vie avant 2011, lorsque j'ai pris pour la première fois un appareil photo entre les mains. Et voilà! C'était comme un coup de foudre! La lumière particulière et la beauté naturelle de Sifnos à travers l'objectif ont transformé un simple amour en relation de vie. Dans mes projets d'avenir, j'ai l'intention de ne laisser aucun coin de Sifnos sans être photographié, sans qu'il soit «geler» dans le temps, ou sans l'avoir montré à travers mes propres yeux...

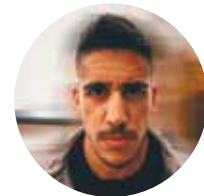


Γιώργος Ζαμπέλης
Giorgos Zampelis

Γεια σας! Είμαι ο Γιώργος. Ένας πελαργός με έφερε στη Σίφνο κάποτε. Εδώ και μερικά χρόνια, έχω πάρει τα όρη και τα βουνά για να γνωρίσω τον τόπο μου! Χαρά μου είναι να μοιράζω πληροφορίες, από μονοπάτια έως μπαράκια. Δεν μπορώ να σας πω που θα με βρει κάποιος, παρά μόνο τι μπορεί να κάνει κάποιος στο νησί μας.

Hi there! I am Giorgos! Once upon a time a stork brought me to Sifnos! For the last few years I have been roaming the mountains and the beaches so that I get to know my land! It is my pleasure to share information on a wide range of topics, from paths to bars. I cannot tell you where you will find me; I can only say what you can do on our island.

Bonjour! Je suis Giorgos. Autrefois, une cigogne m'a amené à Sifnos. Cela fait quelques années que je traverse monts et montagnes, afin de tout connaître de mon île! Mon plaisir est de partager tous les renseignements possibles, soit sur un sentier soit sur un bar, tout quoi! Je ne peux pas vous dire où me trouver, mais je peux vous dire, ce que quelqu'un peut faire sur mon île.



Γιώργος Βενιός
Giorgos Venios

Γεννημένος το 1994 και μεγαλωμένος στο νησί μου, τη Σίφνο, ανακαλύπτω μια άλλη αγάπη. Η φωτογραφία μπήκε ξαφνικά στη ζωή μου και με οδήγησε να αποτυπώνω σε κάθε κλικ την ομορφιά του νησιού μου και να την μοιράζομαι με όλο τον κόσμο.

Born in 1994 and raised on my island, Sifnos, I am now discovering a new love. Photography has suddenly entered my life and has driven me, with every click, to record the beauty of my island and share it with the whole world.

Je suis né en 1994, j'ai grandi sur mon île, Sifnos, où j'ai découvert un autre amour. La photo est soudainement entrée dans ma vie et m'a amené à chaque clic à capturer la beauté de mon île et à la partager avec le monde entier.



Ελευθερία Καραβίδα
Eleftheria Karavida

Βρέθηκα στη Σίφνο τυχαία πριν από 28 χρόνια. Το νησί κι εγώ ερωτευτήκαμε κεραυνοβόλα! Από τότε δημιουργώ αφορμές για να βρίσκομαι εκεί όλο και περισσότερο. Φως, χρώμα, ισορροπία και ομορφιά παντού, γεννούν υπέροχες φωτογραφίες ακόμα και με κλειστά τα μάτια...

I came to Sifnos by chance 28 years ago. The island and I fell madly in love! Since then, I create occasions to be there more and more. Light, color, balance and beauty everywhere, give birth to wonderful pictures even with closed eyes...

Je me suis retrouvé à Sifnos par hasard il y a 28 ans. L'île et moi-même, sommes tombés amoureux, un vrai coup de foudre! Depuis, je cherche des prétextes pour y aller de plus en plus souvent. Lumière, couleur, équilibre et beauté partout, cela permet de prendre des photos sublimes, même les yeux fermés ...



Κάλφας Νικόλας
(Φαριανός)
Kalfas Nicolas
(Farianos)

Ναυτικός το επάγγελμα, παντρεμένος 40 χρόνια με την Ιωάννα Πρόκου, με την οποία έχει αποκτήσει δύο παιδιά. Κατοικεί στον Φάρο της Σίφνου, εξού και το προσωνύμιο «Φαριανός». Η μεγάλη του αγάπη για το νησί που λατρεύει αποτυπώνεται και στον φακό του καθημερινά

Seafarer by profession, married to Ioanna Prokou for 40 years with whom he has two children. He is a resident of Faros in Sifnos, hence the nickname "Farianos". His great love for the island he adores is daily captured on his camera.

Marin de profession, marié depuis 40 ans à Ioanna Prokou, père de deux enfants, il vit au Phare de Sifnos d'où son surnom de « Farianos » Son grand amour pour l'île qu'il adore plus que tout, se reflète aussi au quotidien dans son objectif.



Αλκιβιάδης Λεμπέσης
Alkiviadis Lempesis

Ο μυστηριοδύτης Αλκιβιάδης Νικ. Λεμπέσης (εγγονός του «Σβίγγου» από τον Αηλούκα και της Πηνελόπης Ρωμανου-Βερνίκου από το Κάστρο), έμπορος με οικονομικές σπουδές, μετά από μια επιτυχημένη διεθνή επαγγελματική πορεία, ζει πλέον δίπλα στο κύμα στην Φασολού της Σίφνου. Ασχολείται με ιστοριοδιφικές και φιλολογικές έρευνες αντλώντας έμπνευση αγναντεύοντας καθημερινά την Χρυσοπηγή.

The mystery writer Alkiviadis Nikos Lembesis (grandson of «Sviggos» from AiLoukas and Penelope Romanou-Vernikou from Kastro), a merchant with economic studies, after a successful international career, now lives by the sea in Fasolou, Sifnos. He is engaged in historical and literary research, drawing inspiration from daily gazing at Chrysopigi.

Le conteur de mystères Alcibiade Nik. Lembesis (petit-fils de «Sviggos» d'AiLoukas et de Penelope Romanou-Vernikou de Kastro), commerçant avec des études économiques, après une carrière internationale réussie, vit désormais au bord de la mer à Fasolou, Sifnos. Il s'engage dans des recherches historiques et littéraires, s'inspirant de l'observation quotidienne de Chrysopigi.



Κατερίνα Κανακάρη
Katerina Kanakari

Η Σίφνος είναι η πατρίδα μου και μια σχέση ζωής. Λαμποκοπάει από μόνη της και προκαλεί ντόπιους και επισκέπτες να ανακαλύψουν τις αμέτρητες ομορφιές της και να τις διασώσουν μέσα στο πέρασμα του χρόνου.

Sifnos is my homeland and 'the one' for me. The island "glistens" in its own light and challenges visitors and locals alike to discover its innumerable beauties and protect them over the course of time.

Sifnos est ma patrie et ma relation de toute une vie. Elle brille et met au défi les habitants et les visiteurs de découvrir ses innombrables beautés et de les faire perdurer au fil du temps.



Ευχαριστούμε θερμά τους

Aerial Motion, Αλέξανδρος Κορονάκης, As Foodstudio, Φιλοκτήτης Σαλαμίνιος, Γιάννης Αποστολίδης, Γιώργος Γαβαλάς, Κωνσταντίνα Τριανταφύλλου, Κωνσταντίνος Βασσάλος, Μαρία Δαρούσου, Michael Kraus, Mm Vision, Raw.fb, Robert Hardin, Sifnos Estate, Sifnos.gr, Γιάννης Ξυδάς.

Our sincere thanks to / Nous remercions sincèrement

Aerial Motion, Alexandros Koronakis, As Foodstudio, Filoktitis Salaminios, Giannis Apostolidis, Giorgos Gavalas, Konstantina Triantafyllou, Konstantinos Vassalos, Maria Darousou, Michael Kraus, Mm Vision, Raw.fb, Robert Hardin, Sifnos Estate, Sifnos.gr, Yiannis Xydas.



Ήσασταν εδώ!
Γνωρίζετε κάτι για εδώ;
Θέλετε να μοιραστείτε
κάτι από την εμπειρία σας;

You were here!
Do you know anything about this place?
Would you like to share
something from your experience?

Vous étiez ici!
Vous connaissez quelque chose de ce lieu?
Aimeriez-vous bien partager votre expérience?

PHOTO | GIORGOS ZAMPELIS

SHARE YOUR EXPERIENCE

TEXTS



Στείλτε μας τα κείμενα σας.
Γράψτε την εμπειρία σας
ή κάτι που γνωρίζετε για το νησί.
Δείτε το δημοσιευμένο σε κάποιο
από τα επόμενα τεύχη μας.

Send us your texts.
Write about your experience
or something you know about the island.
See it published in one
of our next issues.

Envoyez nous vos textes. Écrivez votre
expérience ou quelque chose que vous
connaissez concernant l'île. Il sera publié
dans un de nos prochains numéros.

PHOTOS



Στείλτε μας εικόνες που έχει
αποτυπώσει ο φωτογραφικό σας φακός
και θα θέλατε να τις δείτε τυπωμένες
στο You Are Here magazine.

Send us the pictures captured
by your camera which
ou would like to see printed
in the "You Are Here" magazine.

Envoyez-nous des photos prises par
votre objectif et que vous voudriez
bien voir imprimées dans le magazine
«You Are Here»

MOMENTS



Στείλτε μας στιγμές από τις διακοπές
σας στο νησί και μια φράση, για να τα
φιλοξενήσουμε στις σελίδες μας.

Send us some of your moments from your
holidays on the island and one phrase, to be
inserted in our pages.

Envoyez-nous des moments de vos
vacances sur l'île ainsi qu'une légende,
pour qu'ils soient insérés dans notre
page Moments

www.youarehere.gr

info@youarehere.gr

FACEBOOK | You Are Here magazine
 INSTAGRAM | youareheresifnos

Reveal your dream vacation to us & we will make it happen

SIFNOS IS OUR HOME & YOU WILL LOVE IT



QUALITY
TRAVEL
SERVICES

SINCE 1987

Hotels, Apartments

Houses, Villas

Rent-a-car

Ferry tickets

Flight tickets

Helicopter charters

Coach - Bus services

Private guided tours

Walking - Trekking tours

Private boat excursions

Private boat transfers

Sifnos
Milos - Serifos
Folegandros
Paros - Naxos
Mykonos - Santorini
Athens



LICENCE No. (MHTE)
1172E6000958601



AEGEAN SEA LINES

*Travel with a new
Wind in the Cyclades*



PIRE AUS • SERIFOS • SIFNOS • KIMOLOS • MILOS

AEGEAN-SEALINES.GR

+30 210 969 0950

INFO@AEGEAN-SEALINES.GR