

Καπετάν Βαγγέλης ο Στρεμπενιώτης

Ο δεύτερος αυτός πρωτοπόρος Μακεδονομάχος είχε γεννηθεί στο χωριό Ασπρόγεια Φλώρινης στα 1876. Το κανονικό του όνομα ήταν Ευάγγελος Γεωργίου του Νικολάου. Μια από τις πρώτες συμμορίες των Βουλγάρων που έδρασαν στην περιοχή Φλώρινης ήταν η συμμορία του Μαρκόφ. Η συμμορία εκείνη προέβη στην εκτέλεση πολλών στελεχών του Ελληνισμού της περιοχής και ανάμεσα σε αυτούς του ιερέως των Ασπρογείων Παπαδημήτρη Οικονόμου, που ήταν συγγενής του Βαγγέλη και μερικών άλλων συγχωριανών του. Αυτό αποτέλεσε την αιτία να πάρει ο Βαγγέλης τα όπλα και μαζί με άλλους συγγενείς και συγχωριανούς του να σχηματίσει ένοπλο σώμα αμύνης. Για να μπορεί να έχει ελευθερία δράσεως από τις τουρκικές αρχές προσήλθε και τάχθηκε στην υπηρεσία του μητροπολίτη Καστοριάς Γερμανού Καραβαγγέλη, ως ένοπλος σωματοφύλακός του. Έτσι ο καπετάν Βαγγέλης έγινε ο προστάτης του Ελληνισμού της περιοχής και των συμφερόντων του Έθνους.

Για να είναι πιο αποτελεσματική η δράση του, με ενέργειες δικές του και του Μητροπολίτη, το σώμα του ενισχύθηκε με δέκα Κρητικούς, οι οποίοι εστάλησαν από την Αθήνα τον Ιούνιο του 1903. Το σώμα αυτό οργανώθηκε από τον Παύλο Μελά και τους συνεργάτες του, τα δε έξοδα τα κατέβαλε ο ίδιος, μαζί με τον Κωνσταντίνο Μαζαράκη και την κόμισσα Λουίζα Ντε Ριανκούρ. Οι δέκα εκείνοι πρώτοι ένοπλοι άνδρες, που ήρθαν στη Μακεδονία από την ελεύθερη πατρίδα, για να ενισχύσουν τους αγωνιζόμενους αδελφούς Μακεδόνες στην αντιμετώπιση της ολαβικής τρομοκρατίας, ήταν οι εξής: Ευθύμιος Κασούδης, αρχηγός της ομάδας, Γεώργιος Δικωνύμος Μακρής, Γεώργιος Περάκης ή Πέρος, Λαμπρινός Βρανάς, Γεώργιος Στρατινάκης, Γεώργιος Σεϊμένης, Ευστράτιος Μπονάτος, Μανούσος Κατουνάτος, Γεώργιος Ζουρίδης και Νικόλαος Λυκάκης.

Γύρω από αυτούς τους πρώτους αγωνιστές έχει δημιουργηθεί σύγχυση εις τρόπον ώστε να μη συμφωνούν ως προς τα πρόσωπα οι κατά καιρούς γράφοντες. Η σύγχυση οφείλεται σε δύο λόγους: πρώτα διότι από τα πρόσωπα που είχαν επιλεγεί αρχικά, μερικοί δεν ήλθαν τελικά στη Μακεδονία και αντ' αυτών ήρθαν άλλοι και δεύτερον, διότι πολλοί από τους αγωνιστές εκείνους ήλθαν στη Μακεδονία αργότερα με άλλες αποστολές και ως εκ τούτου επέρχεται σύγχυση εποχών. Αρχικά είχαν επιλεγεί ένδεκα και ήταν οι εξής: Ευθύμιος Κασούδης, Γεώργιος Δικωνύμος Μακρής, Γεώργιος Περάκης ή Πέρος, Λαμπρινός Βρανάς, Α. Λαμπρινός ή Νικητάκης, Γεώργιος Σεϊμένης, Ντράλας, Μανούσος Κατουνάτος, Γεώργιος Ζουρίδης, Νικόλαος Λυκάκης και Κούκος.

Από τους ανωτέρω δέκα αγωνιστές, οι τέσσερις πρώτοι είχαν αποσταλεί στη Μακεδονία, από την περί τον Μελά ομάδα αξιωματικών, την άνοιξη του 1903, για να ιδούν την κατάσταση και να συγκροτήσουν ένοπλο σώμα. Το πρώτο δεκάημερο του Απριλίου 1903 οι τέσσερις αυτοί αγωνιστές έφτασαν στη Θεσσαλονίκη, δεν μπόρεσαν όμως να εκπληρώσουν την αποστολή, διότι εμποδίστηκαν από το Ελληνικό προξενείο, που έκρινε ως επικίνδυνη την προώθησή τους στο εσωτερικό της Μακεδονίας, εκτός του ότι θεωρήθηκαν ύποπτοι και από τις τουρκικές αρχές.

Μόνον ο Περάκης, με το πρόσχημα ότι ήταν ζωέμπορος, κινήθηκε ως τη Δυτική Μακεδονία και ήλθε σε επαφή με παράγοντες του Ελληνισμού στο Μοναστήρι, όπου υπηρετούσε ο Ίων Δραγούμης, στη Φλώρινα και Καστοριά, επιδίδοντας γράμματα, που εκόμιζε κρυφά από την Αθήνα και παίρνοντας διάφορες παραγγελίες. Ο Περάκης επιχείρησε να κινηθεί από την Καστοριά προς τα Γρεβενά, στη Νεάπολη όμως της Ανασελίτσας πιάστηκε από τους Τούρκους ως ύποπτος και υποβλήθηκε σε ανάκριση. Ισχυρίστηκε ότι ως ζωέμπορος πήγαινε στο ζωοπάζαρο των Γρεβενών και αφέθηκε ελεύθερος, αντί όμως να μεταβεί στα Γρεβενά, δια νυκτός επέστρεψε στην Ελλάδα. Ο Περάκης μεταξὺ άλλων, ήλθε σε επικοινωνία και με τον πρωτοπόρο αγωνιστή του Μακεδονικού Αγώνος καπετάν Βαγγέλη Γεωργίου, που του έδωσε γράμμα απευθυνόμενο προς τον Μελά, στο οποίο έγραφε και τα εξής: «Έχω μαζί μου μερικούς χωριανούς μου και συγγενείς μου και με αυτούς καταδιώκω όσον ημπορώ τους ατίμους κομιτατζήδες, αλλά οι άνδρες αυτοί δεν μου επαρκούν. Στείλατέ μου ακόμα δέκα καλά παλικάρια και υπόσομαι να εκδιώξω από όλα τα χωριά της δικαιοδοσίας μου κάθε συμμορία βουλγαρική...». Κατόπιν της επιστολής εκείνης φαίνεται ότι ενήργησε ο Μελάς και οι λοιποί περί αυτόν αξιωματικοί και απεστάλησαν οι δέκα Κρήτες για ενίσχυση

του. Ο Περάκης, προτού επιστρέψει στην Ελλάδα, είχε απευθύνει μερικά γράμματα στον Μελά εννεμερώνοντάς τον για την κατάσταση στη Μακεδονία. Σ' ένα από αυτά έγραψε:

**Της Αντιγόνης Α. Τσάμη
(Από το βιβλίο της
"Ηρωικές Μορφές")**

«Οι Μακεδόνες είναι άνθρωποι καλοί και σπουδαίοι και έτοιμοι να θυσιάσουν τα πάντα υπέρ του Έθνους».



Την ίδια περίπου εποχή, λίγο προτού εκδηλωθεί η βουλγαρική εξέγερση του Ιουλίου του 1903, είχε φτάσει στην Καστοριά και ο Κωνσταντίνος Μάνος, αδελφός του μετέπειτα αρχηγού ανταρτικού σώματος Πέτρου Μάνου ή καπετάν Βέργα, προκειμένου να μεριμνήσει για την οργάνωση του Ελληνισμού της περιοχής. Ο Μάνος εμφανιζόμενος ως ζωέμπορος και ακολουθούμενος από τρεις οπαδούς του, παρέμεινε μερικές ημέρες στην Καστοριά, αλλά εν τω μεταξύ κίνησε τις υποψίες των τουρκικών αρχών και συνελήφθη. Ύστερα από ενέργειες του Μητροπολίτη Γερμανού Καραβαγγέλη, ο Μάνος και οι οπαδοί του αποφυλακίστηκαν, υποχρεώθηκαν όμως να εγκαταλείψουν τη Μακεδονία και να επιστρέψουν άπρακτοι στην Ελλάδα.

Με το ενισχυμένο λοιπόν εκείνο σώμα συνόδευσε ο καπετάν Βαγγέλης τον Μητροπολίτη σε μια μεγάλη περιδεία ανά τα χωριά της περιοχής, δίνοντας μάχη με τους κομιτατζήδες στο χωριό Άνω Υδρούσα. Ένα μήνα αργότερα εκδηλώθηκε το ψευδοκίνημα των Βουλγάρων κι ο καπετάν Βαγγέλης με το σώμα του έπευσε από την περιοχή Ασπρογείων – Λεχόβου, όπου βρισκόταν, για να προστατέψει τη Μητρόπολη.

Στις 14 Μαΐου 1904 επιστρέφοντας από το Μοναστήρι του έστησαν ενέδρα κοντά στο χωριό Αετός και τον δολοφόνησαν.

Ο Φλωρινιώτης γλύπτης Αθανάσιος Μινόπουλος, φιλοτέχνησε τον ανδριάντα του κοντά στο χωριό Ασπρόγεια από όπου καταγόταν. Το 1903 είχαν δολοφονήσει και τον Νικόλαο Νάτσπ.

Παρατίθεται έμμετρο ποίημα του οπλαρχηγού και συγγραφέα Παύλου Γύπαρη, αφιερωμένο στον ήρωα:

«Για σε Βαγγέλη ήρωα τι ύμνο να σου γράψω
και τους Βουλγάρους αν μπορώ με τη φωτιά να κάψω.
Μόνο τραγούδια θα σου πω και καλοσυνθημένα
να' ναι από το κεφάλι μου και την καρδιά βγαλμένα.
Τιμώ την ιστορία σου και την παλικαριά σου,
γι' αυτό ήρθα κι ακολούθησα τα χνάρια τα δικά σου,
κι έμαθα τους αγώνες σου και για τη λεβεντιά σου.»

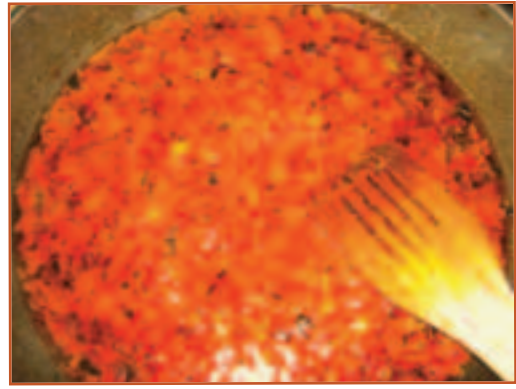
Καθ' όλα εκλεκτός ο ηρωικός καπετάν Βαγγέλης Γεωργίου ή Στρεμπενιώτης είχε το προβάδισμα στον αμυντικό απελευθερωτικό αγώνα της Μακεδονίας 1903 – 1909. Έπεσε πολύ πρόωρα καθώς και ιερείς της οικογένειάς του.



Μαγειρέματα Ηχώ... Γίγαντες στην κατσαρόλα

Τα φασόλια, φίλες μου και γενικά τα όσπρια χρησιμοποιούνται σαν τροφή εδώ και χιλιάδες χρόνια. Μάλιστα ήταν από τα πρώτα φυτά που καλλιεργήθηκαν από τον άνθρωπο. Η ιστορία τους είναι άρρηκτα δεμένη με την εξέλιξη του ανθρώπινου πολιτισμού. Εμφανίστηκαν στην Ασία και την Αμερική και περίπου το 6.000 π.Χ. στη Μεσόγειο. Ονομάστηκαν «το κρέας του φτωχού» γιατί προσέφεραν μια σταθερή πηγή πρωτεΐνης, όπου δεν υπήρχε αρκετό κρέας.

Η φασολάδα είναι ένα από τα βασικά παραδοσιακά πιάτα της ελληνικής κουζίνας, άλλωστε καθιερώθηκε σαν εθνικό φαγητό των Ελλήνων κατά τη διάρκεια της δικτατορίας του Μεταξά. Στην Ελλάδα τη συναντάμε από την αρχαιότητα. Προσφέρονταν σαν φαγητό και σαν θυσία στο θεό Απόλλωνα και ήταν βασικό στοιχείο του εθίμου των ψυανοφίων που σήμαινε κυριολεκτικά «ημέρα της φασολάδας». Είχε δώσει δε το όνομα στον αντίστοιχο μήνα του αττικού ημερολογίου.



χουν
σε καθαρή πρωτεΐνη, ενώ διαθέτουν πολύ χαμηλότερη τιμή σε λιπαρά. Παράλληλα, το χαμηλό ασβέστιο μαζί με τον επαρκή φώσφορο, εξασφαλίζουν βρασερότητα στο προϊόν και μοναδική νοστιμιά.

Μια φορά την εβδομάδα μαγειρεύω φασολάδα απαραίτητα. Μάλιστα παραμένω πιστή στην παλιά παραδοσιακή Ηπειρώτικη συνταγή με τη σύμβραση



από πράσο και δυόσμο. Ταιριάζουν απόλυτα και δίνουν διαφορετική γεύση από αυτή της συννηθισμένης φασολάδας «μπλουμ», όπου όλα τα υλικά βράζονται ταυτόχρονα. Όπως και να έχει, το μυστικό για μια πετυχημένη φασολάδα είναι η καλής ποιότητας φασόλια και το αργό βράσιμο. Η μάμά μου έβαζε την κατσαρόλα πάνω στη σόμπα και άφηνε τη φασολάδα να σιγοβράσει 4-5 ώρες. Δοκιμάστε να τη μαγειρέψετε με τον παραπάνω τρόπο, και θα με θυμηθείτε!

Εκτέλεση

Πλένουμε καλά τα φασόλια και τα βάζουμε να μουλιάσουν σε μπόλικο κρύο νερό από βραδύς. Την άλλη μέρα θα έχουν φουσκώσει και μαλακώσει. Τα βάζουμε στην κατσαρόλα με το νερό, το σκόρδο, τις πιπεριές, το κρεμμύδι και το καρότο. Όταν αρχίσουν να κοκλάζουν ρίχνουμε το λάδι, κλείνουμε το καπάκι, χαμηλώνουμε στο ελάχιστο τη φωτιά και αφήνουμε να βράσουν αργά-αργά ώσπου να μαλακώσουν τα φασόλια και το ζουμί τους να «ασπρίσει». Ετοιμάζουμε τη σύμβραση με τον εξής τρόπο: Πλένουμε καλά το πράσο, πετάμε τα φύλλα και ψιλοκόβουμε το τρυφερό μέρος. Ρίχνουμε σε τηγάνι το λάδι, το ψιλοκομμένο πράσο, το πιπέρι, το δυόσμο, το αλάτι και αφήνουμε να τηγαριστούν σε σιγαλή φωτιά. Όταν το πράσο αρχίσει, περίπου να ροδίξει, ρίχνουμε την ντομάτα. Πατάμε μ' ένα πιρούνι ή βάζουμε στο μούλι το βρασμένο κρεμμύδι, το καρότο και τις πιπεριές, τα πολτοποιούμε, τα ρίχνουμε στο τηγάνι, ανακατεύουμε και προσθέτουμε λίγο-λίγο από το ζουμί των φασολιών. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Το αποτέλεσμα που θα προκύψει είναι ένας κυλός αραιός. Αυτόν το κυλό το ρίχνουμε στην κατσαρόλα με τα φασόλια και αφήνουμε να κοκλάσει για δύο τρία λεπτά ακόμα. Σε αυτό το σημείο, αν θέλετε μπορείτε να ρίξετε το περιεχόμενο της κατσαρόλας σε ταψί και να τα ψήσετε στο φούρνο για 20' -30' λεπτά. Διαφορετικά, σερβίρετε αμέσως στα πιάτα.

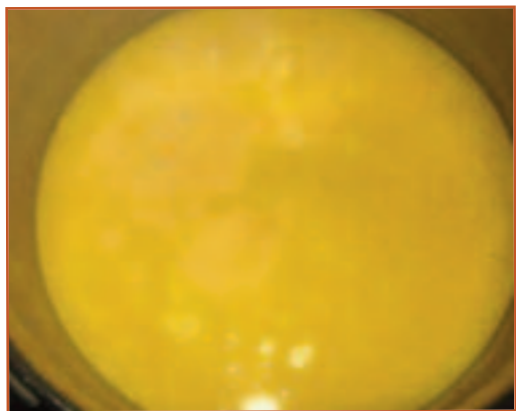


Υλικά

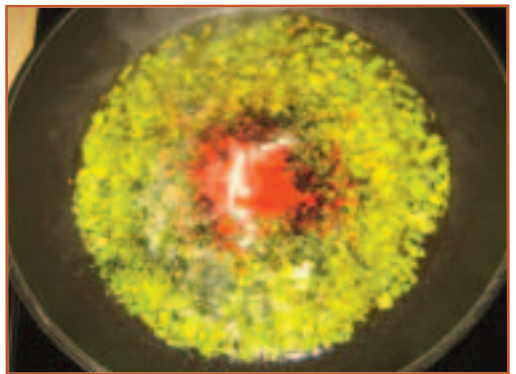
- 2 μεγάλες κόμπες φασόλια γίγαντες
- Νερό 4 δάχτυλα πάνω από τα φασόλια
- 2 μέτριες πιπεριές (μια κόκκινη ξερή, αν υπάρχει, και μια πράσινη)
- 1 δόντι σκόρδο
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- 1 καρότο

Υλικά για τη σύμβραση

- ¾ φλιτζανιού ελαιόλαδο
- 1 πράσο
- 1 κουταλάκι του γλυκού κόκκινο πιπέρι
- 1 κουταλιά της σούπας δυόσμο ξερό ή 4-5 κλωνάρια φρέσκο ψιλοκομμένα
- 1 μέτρια ντομάτα τριμμένη
- Αλάτι



Στα ορεινά χωριά της Φλώρινας και του Αμυνταίου, Βαρυκό, Δροσοπηγή, Τριανταφυλλιά, Πολυπόταμο, Ατραπό, καθώς και γύρω από τις λίμνες των Πρεσπών, τα φασόλια καλλιεργούνται από το τέλος του 17ου αιώνα. Το υψόμετρο, τα συστατικά του εδάφους, τα άφθονα νερά, σε συνδυασμό με το μικροκλίμα των συγκεκριμένων περιοχών δημιουργούν τις ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια φασολιών εξαιρετικής ποιότητας. Τα μυστικά αυτής της παραδοσιακής καλλιέργειας, μεταφέρονται από γενιά σε γενιά. Εκείνο δε που κάνει τα φασόλια της περιοχής μας ασυνανώνιστα, είναι η καθαρότητα της ντόπιας ποικιλίας. Από την προσωπική εργασία και το μεράκι των γεωργών, παράγονται τα πιο νόστιμα, ευκολόβραστα



και λεπτόφλουδα φασόλια στον κόσμο. Η διατροφική αξία των φασολιών μας, υπερέχει σημαντικά από αυτήν των φασολιών άλλων περιοχών. Σε μελέτες που έγιναν, οι «Γίγαντες» και οι «Ελέφαντες», αλλά και τα «μικρά φασόλια» υπερέ-