

Βοιωτία

Η Γη και ο Πολιτισμός της



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΒΟΙΩΤΙΑΣ

VIOTIA CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY

Λ. Κουτσοπετάλου 1, Λιβαδειά, Τ.Κ. 32100, • Τηλ. 22610-28281, fax: 22610-21347

Παράρτημα Θήβας : Δίρκης 20, Θήβα, Τ.Κ. 32200 • Τηλ. 22620-89630 • fax: 22620-89630

<http://www.viotiachamber.gr>, e-mail: epimviot@otenet.gr

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	6
----------------	---

Η Αποξήρανση της Κωπαΐδας – Τα Μνημεία Αγροτικής Κληρονομιάς	9
--	---

Τα Γραφεία διοίκησης και οι Κατοικίες του Προσωπικού της «LAKE COPAIS CO LTD» στην Αλιάρτο	12
--	----

Οι Εγκαταστάσεις Μεταποίησης Αγροτικών Προϊόντων στην Αλιάρτο.....	14
--	----

Οι Εγκαταστάσεις υποστήριξης της παραγωγής και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων στην Αλιάρτο	15
---	----

Οι Εγκαταστάσεις της «LAKE COPAIS Co. LTD» στον Ορχομενό.....	15
---	----

Δίκτυο Φυλακίων στον Κάμπο.....	16
---------------------------------	----

Υδροηλεκτρικός Σταθμός και Φράγμα στην Υλίκη.....	16
---	----

Σιδηροδρομικός Σταθμός Αθαλοκομένων και Σιδηροδρομικός σταθμός Αλιάρτου	17
---	----

Το Νερό, Πηγή Δημιουργίας στη Βοιωτία	18
---	----

Τα Πέτρινα Γεφύρια της Λιβαδειάς.....	19
---------------------------------------	----

Τα Εργαστήρια Μεταξωτών της Θήβας.....	20
--	----

Οι Υδρόμυλοι της Θήβας.....	20
-----------------------------	----

Τα Πέτρινα Γεφύρια της Θίσβης	20
-------------------------------------	----

Οι Νερόμυλοι της Δαύλειας.....	21
--------------------------------	----

Οι Νερόμυλοι στο Λαφύστι	21
--------------------------------	----

Το Υδραγωγείο και Νερόμυλος - Ελαιοτριβείο στον Πρόδρομο Θίσβης.....	21
--	----

Η Πέστροφα Ορχομενού	22
----------------------------	----

Το Βαμβάκι της Βοιωτίας	23
-------------------------------	----

Η Κτηνοτροφία της Βοιωτίας και τα Προϊόντα της	24
--	----

Τα Τυροκομικά Προϊόντα	26
------------------------------	----

Τα Προϊόντα Κρέατος.....	27
--------------------------	----

Τα Ήθη και Έθιμα	27
------------------------	----

Η Υφαντική με Πρώτη Ύλη το Μαλλί των Προβάτων, στην Αράχωβα.....	31
--	----

Η Ελαιοκαλλιέργεια στα Πεδινά και στα Ορεινά της Βοιωτίας.....	33
--	----

Το Κρασί της Βοιωτικής Γής.....	35
---------------------------------	----

Τα Μουσεία Αγροτικής Κληρονομιάς	37
--	----

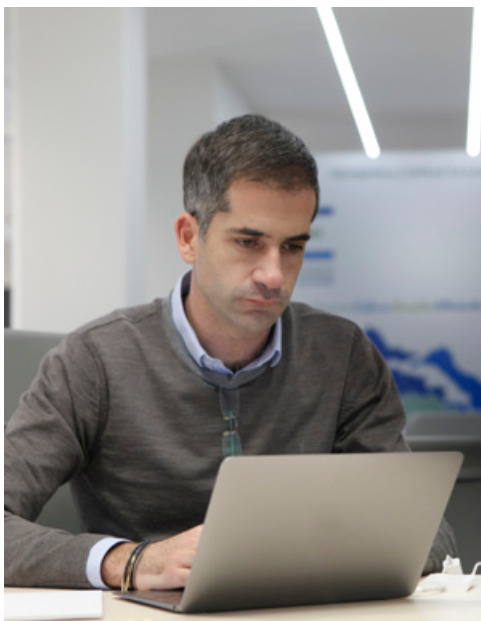
Το Ιστορικό Εθνολογικό Μουσείο Λιβαδειάς	37
--	----

Το Μουσείο Παλαιών Επαγγελμάτων Εμπορικού Συλλόγου Λιβαδειάς	37
--	----

Το Λαογραφικό Μουσείο Αράχωβας.....	38
-------------------------------------	----

Το Λαογραφικό Μουσείο Τανάγρας.....	39
-------------------------------------	----

Το Μουσείο Λαϊκής – Αγροτικής Κληρονομιάς Ελικώνα	39
---	----



Πλούσια σε ιστορία που χάνεται στα βάθη των αιώνων, ξεχωρίζει για το φυσικό της κάλλος, τα σπουδαία πολιτιστικά της μνημεία και τα πλούσια εδάφη της. Είναι η Βοιωτία, ένας ευλογημένος τόπος, που μας προσφέρει απλόχερα τα αγαθά του.

Αυτή η εύφορη γη, προικισμένη με τον Κωπαϊδικό κάμπο, με τα άφθονα νερά της και την ιδιαίτερη μορφολογία του εδάφους της, αποτέλεσε και συνεχίζει να αποτελεί ένα σπουδαίο πεδίο αγροτικής δραστηριότητας.

Οι ελιές, οι αμπελώνες, το βαμβάκι και τα υπόλοιπα γεωργικά προϊόντα, αλλά και η κτηνοτροφία, πιστοποιούν την πλούσια αγροτική κληρονομιά της περιοχής, η οποία αξίζει να καταγραφεί.

Στην παρούσα έκδοση συγκεντρώνεται με σύντομο αλλά περιεκτικό τρόπο αυτή η εντυπωσιακή πορεία του αγροτικού στοιχείου του τόπου που αποτέλεσε μία από της σημαντικότερες πηγές ευημερίας και ανάπτυξης.

Θερμά συγχαρητήρια στους συντελεστές και φυσικά στο Επιμελητήριο Βοιωτίας που με το σημαντικό έργο που επιτελεί στηρίζει ενεργά την οικονομία και την ανάπτυξη της Βοιωτίας.

Κώστας Μπακογιάννης

Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας



Σε μια περίοδο που η ανάπτυξη του τόπου μας, αλλά και της χώρας, βρίσκεται στο κέντρο της συζήτησης, ένας οδηγός, όπως ο παρών, θα θέλαμε να συμβάλει και σε κάτι άλλο πέρα από την ανάδειξη και προβολή της περιοχής μας. Να συμβάλει στο να κατανοήσουμε καλύτερα τη σύνδεση ανάμεσα στην παραγωγή και την ευμάρεια, την ευημερία και τον πολιτισμό.

Όπου πολιτισμός δεν είναι μόνο οι καλές τέχνες και οι επιστήμες, αλλά και ο τρόπος ζωής, η διαδικασία παραγωγής κλπ., αυτά δηλ. που κάνουν έναν τόπο πλούσιο και ισχυρό και δημιουργούν τις προϋποθέσεις για να αναπτυχθούν οι τέχνες και οι επιστήμες.

Όχι τυχαία άλλωστε γίνονταν λόγος στην αρχαιότητα για ευμάρεια χερσών (δεξιότητα στα χέρια) και ευμάρεια νοός (ανάπαυση μυαλού, ησυχία, ηρεμία) και άρα δυνατότητα για πνευματική δημιουργία.

Στον τόπο μας, τη Βοιωτία, έχουμε πολλά να δούμε και πολλά ν' ακούσουμε. Μια περιοχή σπαρμένη με μνημεία και πολιτισμό έχει πολλά να διηγηθεί και εμείς πολλά να μάθουμε.

Στη Βοιωτία η γη έπαιζε πάντα πολύ σημαντικό ρόλο.

Με πιο σημαντικό παράδειγμα το αρχαιότερο, ίσως, στην Ευρώπη εγγειοβελτιωτικό έργο κλίμακας, την αποξήρανση της Κωπαΐδας από τους Μινύες στα μυκηναικά χρόνια, μέχρι σήμερα, και πάλι με την δημιουργία του Κωπαϊδικού Κάμπου από την Lake Copais Co. Ltd στο τέλος του 19^{ου} - αρχές του 20^{ου} αιώνα.

Απέραντες καλλιεργούμενες εκτάσεις, με πλούσια άρδευση και μεγάλη παραγωγή έδωσαν σημαντικά εισοδήματα στους συμπατριώτες μας και στους κατοίκους της περιοχής.

Πρώτες ύλες, όπως βαμβάκι, παρήχθησαν, και μαζί με το νερό από τα ποτάμια της περιοχής, δώσαν ζωή στα κλωστοϋφαντήρια της Λιβαδειάς και πλούτο στους κατοίκους της.

Οι λόφοι, που σφραγίζουν το τοπίο της περιοχής, με τις εύφορες εκτάσεις τους, απλώνονται κατάφυτοι με δημητριακά, ελαιόδεντρα και αμπέλια. Το Σαββατιανό με τη ρετσίνα, το 1979 γίνεται «Ονομασία κατά παράδοση».

Και πιο ψηλά, στα Βουνά μας. Ένας ολόκληρος κόσμος στηριγμένος στα ορεινά λιβάδια. Στην κτηνοτροφία, στα γαλακτοκομικά, στο μαλλί, στα υφαντά.

Καιρός να πιάσουμε πάλι το νήμα και να δούμε με ποιόν τρόπο η γη μας θα μας δώσει πάλι ευημερία και ευμάρεια νοός.

Ο παρών οδηγός εκδόθηκε από το Επιμελητήριο της Βοιωτίας με συγχρηματοδότηση από το Πρόγραμμα Leader -της Ελίκωνας Παρνασσός Α.Ε. Ο.Τ.Α- και θέλουμε να συμβάλει στο ξαναζωντάνεμα της περιοχής μας και την αναζωογόνηση της γης μας.

Ευχαριστούμε πολύ το προσωπικό όλων των Δήμων, των Μουσείων Αγροτικής Κληρονομιάς, των Συλλόγων, της Βοιωτίας, για την ουσιαστική υποστήριξη τους στην δημιουργία αυτού του εντύπου.

Παναγιώτης Αग्νιάδης

Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Βοιωτίας

Το Διοικητικό Συμβούλιο του Επιμελητηρίου Βοιωτίας, έτος 2017



Πρόεδρος:
Αγνιάδης Παναγιώτης

Α΄ Αντιπρόεδρος:
Ξανάκης Χρήστος

Β΄ Αντιπρόεδρος:
Κορογιάννης Ιωάννης

Γεν. Γραμματέας:
Στάϊκος Αλέξανδρος

Οικον. Επόπτης:
Παπαχαράλμπος Λουκάς

ΤΜΗΜΑ ΕΜΠΟΡΙΚΟ

Ζησιμόπουλος Θεόδωρος
Καρανάσος Αλέξανδρος
Μάστορης Ηλίας
Παπαθωμάς Χαράλαμπος
Ροζάνας Ηλίας
Στρατέλος Νικόλαος

ΤΜΗΜΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚΟ

Καναρής Γεώργιος
Κόλλιας Ιωάννης
Μπάρκας Ιωάννης
Παπανικολάου Γεώργιος

ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ

Μωραΐτης Λουκάς

ΤΜΗΜΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

Αποστόλου Ιωάννης
Κρεμμύδας Χαράλαμπος
Λιανός Δημήτριος
Μητάς Αλέξανδρος
Ντούσας Ιωάννης

Εισαγωγή

Η αγροτική κληρονομιά της Βοιωτίας είναι πολύ πλούσια και μακρά, με τις πρώτες αναφορές στον 14^ο αιώνα π.Χ., στην εποχή των Μινύων και των θαυμαστών έργων τους που είχαν οδηγήσει στο επίτευγμα της πρώτης αποξήρανσης της λίμνης της Κωπαΐδας, όταν ο Βοιωτικός Κηφισός πλημμύριζε με τα νερά του την πεδιάδα αφού δεν έβρισκε διέξοδο στην θάλασσα. Τα έργα των Μινύων, ήταν τόσο σημαντικά, ώστε ξένοι ερευνητές που τα μελετούν τα χαρακτηρίζουν σαν τα «μεγαλύτερα αρδευτικά έργα της αρχαίας Ευρώπης»¹.

Από το 1.300 π.Χ., που το έργο αυτό των Μινύων καταστράφηκε, πιθανόν λόγω σεισμών, η τελική αποξήρανση της λίμνης έγινε πάλι εφικτή μόλις στο δεύτερο μισό του 19^{ου} αιώνα, δηλαδή μετά από περισσότερα από 3.000 χρόνια, από την Αγγλική εταιρία LAKE COPAIS Co. Ltd.

Πολλά είναι τα μνημεία αγροτικής κληρονομιάς της εποχής εκείνης της αποξήρανσης της λίμνης από την εταιρία αυτή.

Οι κύριες εγκαταστάσεις της Εταιρείας κατασκευάστηκαν στην Αλιάρτο. Ωστόσο, οι ανάγκες παρακολούθησης του έργου, επέβαλαν την κατασκευή κτισμάτων και σε άλλες περιοχές της πεδιάδας. Έτσι, μια σειρά κτισμάτων κατασκευάστηκαν και στον Ορχομενό, στο Ακραίφνιο καθώς και σε άλλους οικισμούς που συνδέονται με την γεωργική ταυτότητα της περιοχής. Οι εγκαταστάσεις μεταποίησης αγροτικών προϊόντων, οι αποθηκευτικοί χώροι των προϊόντων, τα κτίρια φυλακίων για την παρακολούθηση των καλλιεργειών και της παραγωγής, οι κατοικίες του προσωπικού της εταιρίας που κατασκεύασε το έργο, οι γνωστοί «Κήποι Αλιάρτου», προσδίδουν ιδιαίτερο χαρακτήρα και μοναδικότητα στην περιοχή. Αν και λίγες από τις εγκαταστάσεις αυτές έχουν αξιοποιηθεί μέχρι σήμερα, προκαλούν παρόλα αυτά το ζωηρό ενδιαφέρον του επισκέπτη.

Η δημιουργία της πεδιάδας της Κωπαΐδας ήταν καθοριστική για την νεότερη αγροτική ιστορία της Βοιωτίας. Ενίσχυσε δραστικά και αποτελεσματικά τον αγροτοκτηνοτροφικό της χαρακτήρα και την οικονομία της. Η αξιοποίηση των νερών με αρδευτικά δίκτυα κατέστησε την πεδιάδα ιδιαίτερα εύφορη.





Εξάλλου, το νερό ήταν πάντα πηγή δημιουργίας για την Βοιωτία. Χάριν του Βοιωτικού Κηφισού καλύπτεται σήμερα σημαντικό ποσοστό των αρδευτικών αναγκών της πεδιάδας της Κωπαΐδας, χάριν του Ισμηνού ποταμού δημιουργήθηκαν στη Θήβα τα εργαστήρια μεταξωτών και οι υδρόμυλοι, χάριν της Έρκυνας στη Λιβαδειά, δημιουργήθηκαν τα υδροκίνητα εκκοκκιστήρια και οι νερόμυλοι. Μια περιήγηση στη Θήβα, στη Λιβαδειά, στη Δαύλεια, στη Θίσβη μεταφέρει τον επισκέπτη στις παλιές εποχές, όταν γινόταν το άλεσμα του σιταριού στον μύλο, όταν πλένονταν τα χαλιά και τα υφαντά στις νεροτριβές, όταν η βαμβακοπαραγωγή ανθούσε και είχε αναπτυχθεί και η κλωστοϋφαντουργία στην περιοχή.

Μια άλλη σημαντική δραστηριότητα που χαρακτηρίζει την περιοχή την εποχή εκείνη ήταν η κτηνοτροφία τόσο στις πεδινές (στον κάμπο της Λιβαδειάς και της Θήβας, στις παραλίμνιες εκτάσεις της Υλίκης, της Παραλίμνης, στο Ακράϊφνιο, κλπ.) όσο και στις ορεινές περιοχές (στα Δερβενοχώρια, στην Αγία Άννα, στον Άγιο Γεώργιο, στο Κυριάκι, στον Ελικώνα), με την εκτροφή προβάτων και κατσικιών. Αυτή η δραστηριότητα οδήγησε στην παραγωγή εκλεκτών γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων από αιγοπρόβριο γάλα αληλά και κρεατικών, για τα οποία και σήμερα φημίζεται η Βοιωτία.

Η ποιμενική παράδοση της περιοχής συνέβαλε σημαντικά στον πολιτισμό της Βοιωτίας και στα έθιμά της που και σήμερα διατηρούνται ακόμα, όπως το Πάσχα στη Λιβαδειά, ο Βλάχικος Γάμος στη Θήβα κλπ.

Από την κτηνοτροφία εξάλλου, με πρώτη ύλη το μαλλί των προβάτων, δημιουργήθηκαν και τα πασίγνωστα υφαντά της Αράχωβας, τα περίφημα μάλλινα χαλιά, τα καρπίτια, καθώς και πολλή άλλα δημιουργήματα με πανέμορφα χρώματα και σχέδια. Η τοπική οικονομία τότε ανθούσε με πολλές υφάντρες ντόπιες αλλά και από τα κοντινά χωριά (Δίστομο, Στείρι, Δαύλεια και άλλα).

Ήδη από τον 19^ο αιώνα, περιοχές της Βοιωτίας χαρακτηρίζονταν ελαιοπαραγωγικές, κύρια στο βαθύπεδο της Θήβας αλλά και στην περιοχή της Δομβραΐνας και της Ελαιοπιάς², ενώ σήμερα η ελαιοκαλλιέργεια επεκτείνεται και προς την ανατολική πλευρά, στην περιοχή της Τανάγρας και του Σχηματαρίου. Μεγάλος ελαιώνας υπήρχε και στην Αντίκυρα που εκτός από ψαροχώρι ήταν και ελαιοχώρι, ενώ στην ορεινή Αράχωβα δεσπόζει και σήμερα ο ωραίος ελαιώνας της.

Και βέβαια, η Βοιωτία είναι γνωστή για το κρασί της, το σαββατιανό κυρίως, από το οποίο γίνεται η ρετσίνα, που το 1979 πήρε τον χαρακτηρισμό «Ονομασία κατά παράδοση». Ένα προϊόν που έχει ταυτιστεί με τις ταβέρνες και τα γλέντια της εποχής.

Όμως και πολλές άλλες εγκαταλελειμμένες ποικιλίες κρασιού αναβιώνουν στην περιοχή, όπως το μαυρούδι Αράχωβας, το μούχταρο, ενώ τα κρασιά της Άσκρης, της Ασωπίας και του Διστόμου γίνονται όλο και πιο πολύ ονομαστά.

Όλα τα παραπάνω γίνεται προσπάθεια να περιγραφούν σε αυτό το έντυπο ώστε να φέρουν σε επαφή τον επισκέπτη με την πλούσια αγροτική κληρονομιά της Βοιωτίας. Η αξία αυτή της περιοχής αποτυπώνεται σε μια σειρά από «μνημεία» που συνδέονται με το οικονομικό και παραγωγικό της παρελθόν. Αποτυπώνεται επίσης στα αξιόλογα Μουσεία της περιοχής με τα σημαντικά εκθέματα, τις συλλογές, το αρχειακό και φωτογραφικό υλικό της οικονομικής δραστηριότητας και της καθημερινότητας των παλιών καλών καιρών.



Η Αποξήρανση της Κωπαΐδας – Τα Μνημεία Αγροτικής Κληρονομιάς

Ο σημερινός κάμπος της Κωπαΐδας, στην προϊστορική εποχή αποτελούσε την μεγαλύτερη λίμνη της Ελλάδας. Η λίμνη είχε σχηματιστεί από τα νερά του Βοιωτικού Κηφισού – που ήταν και ο κύριος τροφοδότης της – του Μέλαινα ποταμού αλλά και άλλων χειμάρρων που πηγάζουν από τα γύρω βουνά.

Όσο η Κωπαΐδα ήταν ακόμη λίμνη, η ανθρώπινη παρουσία και η καλλιεργητική δραστηριότητα περιοριζόταν σε κάποια συγκεκριμένα σημεία στις όχθες της. Η παραγωγή καταστρεφόταν πολλές χρονιές εξαιτίας των πλημμυρικών φαινομένων. Οι κάτοικοι για την επιβίωση τους ψάρευαν, κυνηγούσαν ή έβοσκαν αιγοπρόβατα, βόδια και χοίρους.

Από την αρχαιότητα, οι περίοικοι πληθυσμοί επιχείρησαν την αποξήρανση της λίμνης και την εκτροπή των υδάτων της. Πρώτοι οι Μινύες του Ορχομενού είχαν σχεδιάσει και πετύχει την αποξήρανσή της τον 14^ο αιώνα π.Χ. Οι Μινύες ήταν και οι επινοητές της υπόγειας σήραγγας για την διοχέτευση των υδάτων στον Ευβοϊκό κόλπο. Ήταν ένα πολύ σπουδαίο τεχνικό επίτευγμα, ένα εντυπωσιακό αποστραγγιστικό σύστημα που έχει κατά καιρούς τραβήξει το ενδιαφέρον πολλών μελετητών, τόσο αρχαιολόγων όσο και μηχανικών. Εξάλλου οι Μινύες ήταν αυτοί που δημιούργησαν τον «Θησαυρό του Μινύα» στον Ορχομενό αλλά και το κάστρο του Γλά, στην περιοχή του Κάστρου, ένα κολλοσιαίο οχυρωματικό έργο, μια μυκηναϊκή οχυρωμένη εγκατάσταση, ίσως τη μεγαλύτερη της Ελλάδας, για να εποπτεύει και να συντηρεί τα αποστραγγιστικά έργα της λίμνης της Κωπαΐδας, να οργανώνει τη συστηματική καλλιέργεια της πεδιάδας, να συγκεντρώνει την αγροτική παραγωγή, να ελέγχει και να προστατεύει τους οικισμούς.



Μακέτα Ακρόπολης Γλά



Ωστόσο, στα 1.300 π.Χ. πιθανόν λόγω σεισμών, το έργο της αποξήρανσης των Μινύων καταστράφηκε με αποτέλεσμα η Κωπαΐδα να ξαναγίνει λίμνη και να παραμείνει έτσι για περισσότερα από 3.000 χρόνια.

Με την ανεξαρτητοποίηση του ελληνικού κράτους, η αποξήρανση της λίμνης καθίσταται αναγκαία για την εξυγίανση της περιοχής από την ελονοσία, αλλά και για την κάλυψη των επιτακτικών απαιτήσεων της χώρας σε είδη πρώτης ανάγκης - διατροφής (σιτάρι, καλαμπόκι) και την παραγωγή προϊόντων για βιομηχανική εκμετάλλευση (βαμβάκι). Μέχρι, το 1892 έγιναν διάφορες απόπειρες αποξήρανσης που όμως δεν κατάφεραν να έχουν αίσιο τέλος. Το 1887 η Γαλλική εταιρεία, που από το 1880 είχε ξεκινήσει τα έργα αποξήρανσης, εκχώρησε - λόγω αδυναμίας ολοκλήρωσης του έργου - τα δικαιώματα σε Αγγλική εταιρεία, στην «LAKE COPAIS Co. Ltd». Το σχέδιο που μπήκε σε εφαρμογή ακολουθούσε ουσιαστικά την τεχνική σύλληψη των αρχαίων Μινύων, αξιοποίησε ωστόσο τις κλίσεις και τις επιλογές που πρόσφερε το ίδιο το φυσικό περιβάλλον διοχετεύοντας τα ύδατα της λίμνης μέσα από σήραγγες και διώρυγες στην Υλίκη και στην Παραλίμνη που θα χρησιμοποιούνταν ως υδαταποθήκες για την εξοικονόμηση νερού³.

Δεδομένου ότι σκοπός των έργων δεν ήταν μόνο η αποξήρανση της λίμνης αλλά και η άρδευση της πεδιάδας, που θα προέκυπτε, σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε ένα ολοκληρωμένο αρδευτικό - αποστραγγιστικό σύστημα⁴.

Μετά, λοιπόν, από τεράστιες καθυστερήσεις, εμπόδια και προβλήματα, στις 21-9-1892 υπογράφηκε στη Θήβα το πρωτόκολλο παραλαβής του έργου, που ήταν το μεγαλύτερο μέχρι τότε έργο από τη σύσταση του Ελληνικού κράτους. Έτσι η λίμνη αποστραγγίστηκε και έγινε κάμπος. Αποξηράνθηκαν περίπου 250.000 στρέμματα. Η οριστική εγκατάσταση της LAKE COPAIS Co. Ltd προβλεπότανε να γίνει στην Αθήνα, όπου ήδη από το 1887 είχαν κτιστεί και τα πρώτα κτίρια.

Τα επόμενα χρόνια η πεδιάδα της Κωπαΐδας αρχίζει να καλλιεργείται εντατικά, με κύρια προϊόντα το σιτάρι, το βαμβάκι, το καλαμπόκι, τα όσπρια, τις ντομάτες κτλ. Επίσης, εκτρέφονται, σε μεγάλη κλίμακα, αιγοπρόβατα, βοοειδή και γαλοπούλες.

Κατά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, η παραγωγή του κτήματος της Κωπαΐδας αλλιά και όλα τα κτίρια και οι εγκαταστάσεις δεσμεύονται για τις ανάγκες των κατοχικών στρατευμάτων.

Μετά το τέλος του πολέμου, το 1945, η LAKE COPAIS Co. Ltd αναλαμβάνει και πάλι την διοίκηση του κτήματος της Κωπαΐδας. Κατά τα επόμενα χρόνια αρχίζει η συζήτηση για την απαλλοτρίωση της Κωπαΐδας από το Ελληνικό Δημόσιο και τελικά το 1953 τα κτήματα και οι εγκαταστάσεις της Αγγλικής Εταιρίας περνούν στη δικαιοδοσία του Ελληνικού Κράτους. Διανέμονται κτήματα σε 13.000 αγρότες με κληροτεμάχια 14 στρεμμάτων περίπου⁵.

Το 1954, ιδρύεται ο Οργανισμός Κωπαΐδας, που υπάγεται στο Υπουργείο Γεωργίας, για την διαχείριση και συντήρηση των έργων άρδευσης, οδοποιίας κλπ της Κωπαΐδας.

Η Κωπαΐδα σήμερα αποτελεί ένα ζωντανό οικοσύστημα περίπου 300.000 στρεμμάτων, όπου απασχολούνται χιλιάδες αγρότες ενώ, γύρω από αυτό αναπτύσσονται διάφορα άλλα επαγγέλματα και δραστηριότητες που σχετίζονται με την αγροτική παραγωγή.

Η περιοχή όμως αυτή έχει και πολύ σημαντική πολιτισμική αξία, με τα κτίσματα και τις υποδομές, που άφησε πίσω αυτό το τεράστιο έργο της αποξήρανσης της λίμνης. Η τυπική πράξη αναγνώρισης της αξίας τους, επιβεβαιώθηκε, όταν το Υπουργείο Πολιτισμού με Υπουργική Απόφαση⁹ το 1991, ενέκρινε την ένταξή τους στον πολιτιστικό χάρτη της χώρας, σύμφωνα με την οποία: «Χαρακτηρίζονται ως ιστορικά διατηρητέα μνημεία, οι εγκαταστάσεις (κτίρια, τεχνικά έργα, μηχανικός εξοπλισμός) της πρώην αγγλικής εταιρείας "LAKE COPAIS Co. Ltd" στην ευρύτερη περιοχή Κωπαΐδας, σημερινής ιδιοκτησίας Οργανισμού Κωπαΐδας και δήμου Αλιάρτου, γιατί αποτελούν ένα πλήρες αγροτοβιομηχανικό συγκρότημα, μοναδικό στην Ελλάδα, με ιστορική σημασία για την οικιστική και κοινωνικο-οικονομική εξέλιξη της περιοχής, αλλιά και για την νεώτερη Ελλάδα γενικότερα».





Τα Γραφεία διοίκησης και οι Κατοικίες του Προσωπικού της «LAKE COPAIS CO LTD» στην Αλιάρτο

Τα γραφεία διοίκησης αλλά και οι κατοικίες των στελεχών της εταιρίας «LAKE COPAIS Co. Ltd» βρίσκονται στην περιοχή των «Κήπων Αλιάρτου». Πρόκειται για τα κτίρια, που στέγαζαν τις διοικητικές υπηρεσίες της εταιρείας και τους χώρους κατοικίας των Άγγλων στελεχών της, των ανώτερων και μεσαίων υπαλλήλων, για όσο διάστημα διήρκεσε το έργο. Τα περισσότερα κτίρια κατασκευάστηκαν κατά την περίοδο 1905-1914. Είναι κτίρια με λιθοδομή, με ξύλινα κουφώματα, διαθέτουν κεραμοσκεπή και ξύλινο προστέγασμα στη βεράντα με σήτα (για τα κουνούπια).

Στο βάθος των «Κήπων» κτίστηκε η κατοικία του Άγγλου Γενικού Διευθυντή, η πιο μεγάλη κατοικία με πολλές ανέσεις. Κοντά, κτίστηκε η κατοικία του υποδιευθυντή, και αυτή αρκετά μεγάλη με σκεπαστές βεράντες. Υπήρχαν επίσης η κατοικία του αρχιλογιστή, του αρχιμηχανουργού που βρισκόταν πίσω από το μηχανουργείο⁷. Γενικά, τα σπίτια των Κήπων ήταν εξοπλισμένα με όλες τις απαραίτητες ανέσεις της εποχής και σε μέγεθος ανάλογο με την θέση του κάθε υπαλλήλου στην ιεραρχία της εταιρείας.

Υπήρχε το ταχυδρομείο, ένα μικρό κτίριο όπου διέμενε και ένας υπάλληλος. Υπήρχαν και πολλές άλλες βασικές εξυπηρετήσεις ενός οργανωμένου οικισμού όπως φούρνος, μπακάλικο, τηλεφωνείο, ιατρείο κλπ.

Στους κήπους βρισκόταν και το μηχανουργείο όπου διατηρούνται σε σχετικά καλή κατάσταση σήμερα τα μηχανήματα της αγγλικής εταιρείας.

Ο χώρος ανάμεσα στις κατοικίες και τις άλλες εγκαταστάσεις ήταν γεμάτος από δέντρα, θάμνους και παρτέρια με παντός είδους λουλούδια. Μεγάλος αριθμός φυτών είχαν φυτευτεί τότε από την αγγλική εταιρία. Κωνοφόρα πεύκα, λεύκες, κυπαρίσσια, κισσοί,



πλησάνια αλλιά και πανέμορφα φυτά όπως τριανταφυλλιές, τουλίπες, βιγκόνιες και πολλά άλλα. Ο κήπος που αναπτύχθηκε γύρω από τα κεντρικά κτήρια ακολούθησε το αγγλικό στυλ με καλλιέργειες καλλωπιστικών και εξωτικών δέντρων και θάμνων που ήταν της μόδας το 19^ο αιώνα. Υπήρχε βέβαια συνεχής φροντίδα των «Κήπων», γινόταν φυτεύσεις κάθε εποχή του χρόνου με αποτέλεσμα να είναι πάντα καταπράσινοι και ανθισμένοι.

Όλο το συγκρότημα ήταν περιφραγμένο και οι είσοδοι ελέγχονταν.

Οι εργάτες που δούλευαν στα χωράφια ή στις διάφορες εγκαταστάσεις της αγγλικής εταιρίας, κατοικούσαν σε τσίγκινες καλύβες – παράγκες κυκλικής διατομής (4,5 μέτρα διάμετρος)⁸. Η κατασκευή αυτή είχε μεταλλικό σκελετό ο οποίος καλυπτόταν από φύλλα τσίγκου. Από τσίγκο ήταν κατασκευασμένη και η στέγη. Σε μια τσίγκινη καλύβα έμεναν πολλά άτομα μαζί.

Οι «Κήποι» βρίσκονται στην καρδιά της πόλης της Αλιάρτου, τα κτίσματα υπάρχουν αν και όχι όλα σε καλή κατάσταση, ο περιβάλλων χώρος δεν είναι όπως ήταν, ωστόσο διατηρούν και σήμερα μια ομορφιά και τη γοητεία μιας αλλής εποχής και προσφέρονται για έναν ωραίο περίπατο.



Οι Εγκαταστάσεις Μεταποίησης Αγροτικών Προϊόντων στην Αλιάρτο

Οι εγκαταστάσεις μεταποίησης αγροτικών προϊόντων του συγκροτήματος της LAKE COPAIS Co. Ltd περιελάμβαναν: εργοστάσιο εκκοκκισμού βάμβακος, νερόμυλους, ριζόμυλο.

Το εργοστάσιο εκκοκκισμού βάμβακος βρίσκεται στον κεντρικό δρόμο Αλιάρτου – Λιβαδειάς. Τον προηγούμενο αιώνα δεχόταν το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής βαμβακιού της περιοχής.

Οι δύο νερόμυλοι βρίσκονται ο ένας εντός και ο άλλος εκτός των ορίων των Κήπων. Για την λειτουργία τους χρησιμοποιούσαν το νερό του χειμάρρου Λόφι που διασχίζει την περιοχή.

Ο ριζόμυλος βρίσκεται στην κεντρική πλατεία της Αλιάρτου, ανακαινίστηκε το 1992. Σήμερα στεγάζει το δημοτικό ωδείο και το ΚΑΠΗ Αλιάρτου.

Οι νερόμυλοι μαζί με τον μηχανικό τους εξοπλισμό, ο ριζόμυλος μαζί με τον περιβάλλοντα χώρο του, το εργοστάσιο εκκοκκισμού βάμβακος μαζί με τον περιβάλλοντα (αύλειο) χώρο του και τον αρχικό μηχανικό εξοπλισμό του έχουν χαρακτηριστεί ιστορικά διατηρητέα μνημεία από το Υπουργείο Πολιτισμού⁹.



Οι Εγκαταστάσεις υποστήριξης της παραγωγής και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων στην Αλίαρτο

Στην Αλίαρτο κτίστηκαν ακόμη μεγάλες αποθήκες, για την συγκέντρωση της παραγωγής. Κατασκευάστηκε επίσης ένα πρότυπο σύνολο από στάβλους που περιλάμβαναν μονάδα αναπαραγωγής ζώων για όργωμα, ζώων για παραγωγή γάλακτος και μονάδα αναπαραγωγής αλόγων που χρησιμοποιούνταν στις μετακινήσεις των επιστατών και για να σέρνουν τις άμαξες των διευθυντικών στελεχών στις συχνές επιθεωρήσεις των αγρών και των εγκαταστάσεων του κάμπου. Κάποια από τα κτίρια των στάβλων ανακαινίστηκαν και στεγάζουν σήμερα υπηρεσίες του Δήμου και Πολιτιστικών Συλλόγων. Τα κτίρια αυτά και οι εγκαταστάσεις που ανακαινίστηκαν, προσδίδουν σημαντική πολιτιστική αξία στην περιοχή και συνθέτουν το σκηνικό της ζωής και της δραστηριότητας των κατοίκων της περιοχής κατά τον περασμένο αιώνα.

Οι κεντρικές αποθήκες μαζί με τον περιβάλλοντα χώρο τους, ο στάβλος αλλά και το ξυλουργείο - σταθμός ανεφοδιασμού έχουν χαρακτηριστεί ιστορικά διατηρητέα μνημεία από το Υπουργείο Πολιτισμού¹⁰.

Αποθήκες κτίστηκαν και σε διάφορα άλλα σημεία στην Κωπαΐδα.



Οι Εγκαταστάσεις της «LAKE COPAIS Co. LTD» στον Ορχομενό

Η εταιρία LAKE COPAIS Co. Ltd διέθετε παράρτημα στον Ορχομενό για την καλύτερη διαχείριση της αγροτικής παραγωγής του κάμπου.

Από τις εγκαταστάσεις της εταιρίας στον Ορχομενό σώζονται σήμερα:

- το κτίριο των γραφείων της εταιρίας,
- 2 αστικές κατοικίες των διευθυντικών στελεχών του παραρτήματος
- συγκροτήματα αποθηκών αγροτικών προϊόντων

Δίκτυο Φυλακίων στον Κάμπο

Για τον έλεγχο και την φύλαξη της αγροτικής παραγωγής στην περιοχή, η εταιρεία είχε δημιουργήσει ένα δίκτυο φυλακίων και αποθηκών σε επιλεγμένες θέσεις μέσα στον κάμπο. Τα φυλάκια ήταν κτίρια με δωμάτια για την παραμονή των φυλάκων καθώς και με αποθήκες για την συγκέντρωση των καρπών. Στον προαύλιο χώρο των φυλακίων υπήρχαν πηγάδια για την εξασφάλιση πόσιμου νερού για το προσωπικό, για τους αγρότες που καλλιεργούσαν τα χωράφια αλλά και για τα ζώα τους. Τους καλοκαιρινούς μήνες κοντά στα φυλάκια, οι αγρότες έφτιαχναν πρόχειρα καταλύματα διανυκτέρευσης, για να αποφεύγουν τις πολύωρες μετακινήσεις στα χωριά τους¹¹.

Σύμφωνα με την σχετική απόφαση του Υπουργείου Πολιτισμού έχουν χαρακτηριστεί διατηρητέα, σώζονται μέχρι σήμερα και αποτελούν σημαντική πολιτιστική κληρονομιά για τον τόπο, τα παρακάτω φυλάκια τα οποία βρίσκονται διάσπαρτα στον Κωπαϊδικό κάμπο:

- 2 Φυλάκια στο Ακραίφνιο
- 1 Φυλάκιο στην Γέφυρα Κοκκίνου
- 1 Φυλάκιο στο Στροβίκι

Υδροηλεκτρικός Σταθμός και Φράγμα στην Υλίκη

Η λίμνη Υλίκη αποτελεί την υδαταποθήκη της Κωπαίδας μέσω του ποταμού Βοιωτικού Κηφισού. Εμπλουτίζεται ωστόσο και από άλλα μικρότερα υδάτινα ρεύματα που κατεβαίνουν από τα βουνά που την περικλείουν.

Το 1924, η εταιρεία LAKE COPAIS Co. Ltd κατασκεύασε στην Υλίκη υδροηλεκτρικό σταθμό παραγωγής ηλεκτρικού ρεύματος και φράγμα. Το Υδροηλεκτρικό Εργοστάσιο διέθετε ηλεκτρικό δίκτυο μήκους 13 χλμ. που ηλεκτροδοτούσε τον οικισμό και ολόκληρες τις

εγκαταστάσεις της εταιρείας στην Αλίαρτο¹². Ο σταθμός με όλο τον μηχανολογικό εξοπλισμό του καθώς και το φράγμα, διατηρούνται μέχρι σήμερα και έχουν χαρακτηριστεί διατηρητέα από το Υπουργείο Πολιτισμού.

Το μέσο βάθος της λίμνης Υλίκης, πριν την αποξήρανση της Κωπαίδας ήταν μόλις 3,8 μέτρα. Μετά την αποξήρανση η έκταση σχεδόν διπλασιάστηκε και η μέση στάθμη ανήλθε κατά 25-30 μέτρα¹³.

Το 1956 η λίμνη Υλίκη εντάχθηκε στο υδροδοτικό σύστημα της Αθήνας και μέσω της λίμνης του Μαραθώνα συνέβαλε σημαντικά στην ύδρευση της Αθήνας. Σήμερα λειτουργεί ως βοηθητική πηγή υδροληψίας της Αθήνας και χρησιμοποιείται κυρίως για την άρδευση των γεωργικών καλλιεργειών.

Η λίμνη Υλίκη μαζί με την κοντινή Παραλίμνη και τον Βοιωτικό Κηφισό έχουν ενταχθεί στο «Δίκτυο Natura 2000» για τη διατήρηση των φυσικών οικοτόπων.





Σιδηροδρομικός Σταθμός Αθαλκομενών και Σιδηροδρομικός Σταθμός Αλιάρτου

Η διέλευση του εθνικού σιδηροδρομικού δικτύου από την περιοχή στήριξε τη λειτουργία και την ανάπτυξη της Αγγλικής εταιρείας, που ολοκλήρωσε την αποστράγγιση της Κωπαΐδας. Στα κηρυγμένα μνημεία υπάγονται οι δυο σιδηροδρομικοί σταθμοί της περιοχής: των Αθαλκομενών και της Αλιάρτου που άνοιξαν στο κοινό το 1904, καθώς και η γέφυρα των Αθαλκομενών, ένα από τα πρώτα τεχνικά έργα στον κόμφο που κατασκευάστηκε το 1880¹⁴.



Το Νερό, Πηγή Δημιουργίας στη Βοιωτία

Το νερό της Έρκυνας και το βαμβάκι της Κωπαΐδας ήταν οι καθοριστικοί παράγοντες στην ανάπτυξη της κλωστοϋφαντουργίας στη Λιβαδειά, τον 19^ο αιώνα. Το είχε προβλέψει, ο Γάλλος περιηγητής Segur Dupeyron, το 1838, όταν στη γνωριμία του με την περιοχή είχε πει ότι η Λιβαδειά θα μπορούσε να γίνει το «Manchester της Ανατολής»¹⁵.

Το 1862 δημιουργήθηκε το πρώτο υδραυλικό εκκοκκιστήριο, το 1865 το πρώτο υδροκίνητο κλωστήριο. Στις δύο όχθες της Έρκυνας, στήθηκαν εκκοκκιστήρια, πιεστήρια, νηματοργεία, κλωστήρια. Το 1898 υπήρχαν 4 κλωστήρια και 10 εκκοκκιστήρια¹⁶. Η παραγωγή νήματος ήταν μεγάλη και κατευθυνόταν στην εγχώρια αγορά αλλά και στο εξωτερικό. Για πάνω από 90 χρόνια μέχρι το 1953 περίπου, η Λιβαδειά ήταν ένα από τα μεγαλύτερα βιομηχανικά κέντρα της Ελλάδας.

Παράλληλα, δημιουργήθηκαν και οι αλευρόμυλοι, για το άλεσμα σιταριού και του καλαμποκιού, οι νεροτριβές για να λευκαίνουν τα μαλλιά από τα πρόβατα¹⁷, για να πλένονται τα χαλιά, τα υφαντά. Σήμερα, στην όμορφη περιοχή της Κρύας, στα λίγα αναπαλαιωμένα κτίρια, στον Νερόμυλο και στην Νεροτριβή μπορεί ο επισκέπτης να «αισθανθεί» αυτή την σημαντική ιστορία της Λιβαδειάς.

Ο Νερόμυλος της Κρύας

Ο Νερόμυλος της Κρύας αποτελεί χαρακτηριστικό κτίριο της περιοχής των αρχών του αιώνα που λειτουργούσε ως αλευρόμυλος με κινητήρια δύναμη το νερό. Με την αναπαλαίωση που έγινε ανακατασκευάστηκε το πέτρινο αυλάκι που οδηγούσε το νερό στο Μύλο, διατηρήθηκαν τα παλιά θυροφράγματα, αποκαταστάθηκε η παλιά μεγάλη φτερωτή και διατηρήθηκε η κίνηση του νερού μέσα και έξω

από το κτίριο. Δημιουργήθηκε ένας πολύ ωραίος χώρος που φιλοξενεί σήμερα Συνεδριακό Κέντρο, Εστιατόριο και Εκθεσιακό Χώρο.



Η Νεροτριβή της Κρύας

Η Νεροτριβή ήταν η πιο απλή από όλες τις υδροκίνητες εγκαταστάσεις και χρησιμοποιούνταν κυρίως για το πλύσιμο των μάλλινων υφαντών στο στάδιο κατασκευής τους (για να αφρατέψουν και να δέσουν μεταξύ τους τα μάλλινα νήματα) ή για το ετήσιο πλύσιμό τους. Με την αναπαλαίωση της νεροτριβής, ανασκάφθηκε και ανακατασκευάστηκε το κανάλι που τροφοδοτεί τις δύο μεγάλες φτερωτές, και δημιουργήθηκαν νέοι χώροι, ένα αναψυκτήριο και ο χώρος που φιλοξενεί το Ιστορικό και Εθνολογικό Μουσείο.

Τα Πέτρινα Γεφύρια της Λιβαδειάς

Αίσθηση μίας άλλης εποχής προσδίδουν στην Λιβαδειά τα πολλά πέτρινα γεφύρια, που βρίσκονται πάνω από το ποτάμι και κυριολεκτικά στην καρδιά της πόλης, στην Κρύα. Τα περισσότερα βρίσκονται εκεί από την εποχή της Τουρκοκρατίας. Είναι συνολικά εννέα και γεφυρώνουν το ποτάμι της Έρκυνας, ένα από τα θηλυκά ποτάμια της χώρας.

Ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει τη βόλτα του πηγαίνοντας από το ένα στο άλλο, προκειμένου να φτάσει στο πέτρινο θεατράκι διασχίζοντας το λιθόκτιστο μονοπάτι μέχρι και την είσοδο του φαραγγιού. Τα πέτρινα γεφύρια, οι μικροί καταρράκτες, οι βράχοι του φαραγγιού, το κάστρο της Λιβαδειάς και τα όμορφα κτήρια, τα αγάλματα που βρίσκονται κοντά στις όχθες αλλά και μέσα στο νερό και το πέτρινο μονοπάτι, συνθέτουν έναν πολύ όμορφο σκηνικό δίπλα στο υδάτινο στοιχείο και μία ανεπανάληπτη εμπειρία για κάθε επισκέπτη.

Ένα μικρό τοξωτό γεφύρι στη θέση Πηγές της Λιβαδειάς (στο ρέμα της Έρκυνας) χαρακτηρίστηκε ιστορικό διατηρητέο μνημείο από το Υπουργείο Πολιτισμού γιατί είναι έργο των χρόνων της Τουρκοκρατίας και βρίσκεται σε ωραιότατο τοπίο και σε απόσταση περίπου 5 μ. από το μεσαιωνικό τείχος της Λιβαδειάς και το λεγόμενο Τροφώνειο Μαντείο¹⁸. Πρόκειται για την υδατογέφυρα του υδραγωγείου, γνωστή ως «Τρίχινο Γεφύρι», που ενώνει τις δύο πλευρές του φαραγγιού και πάνω της περνάει ο αύλακας. Σε κάποια σημεία της πορείας του νερού διατηρούνται και οι πήλινοι αγωγοί, καθώς και το υδραυλικό κονίαμα για τη στεγανότητα. Το γεφύρι αποτελείται από ένα κεντρικό λεπτότατο τόξο (καμάρα) και δύο τοξωτά ανοίγματα (το δυτικό είναι οξυκόρυφο, ισλαμικό). Το κύριο οικοδομικό υλικό είναι ο τοπικός τεφροκύανος ασβεστόλιθος¹⁹.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι την εποχή αυτή η πόλη της Λιβαδειάς εκτεινόταν από το λόφο του μεσαιωνικού κάστρου, και γύρω από τον ποταμό της Έρκυνας. Η περιοχή της Κρύας παρουσίαζε μεγάλη εμπορική δραστηριότητα και στην κεντρική οδό της, την Στρατηγού Ιωάννου, γινόταν το παζάρι όπου διακινούνταν σιτηρά, ρύζι, όσπρια, ζώα, μέλι, κερί, λάδι, υφαντά, δέρματα, μαλλί και πρινοκόκκι (βαφική ύλη)²⁰.



Τα Εργαστήρια Μεταξωτών της Θήβας

Το νερό, ήταν το βασικό στοιχείο για την δημιουργία των εργαστηρίων των περίφημων μεταξωτών στη Θήβα. Δίπλα στο μικρό ποτάμι Δίρκη, που κυλούσε στα δυτικά της Καδμείας, εγκαταστάθηκαν κατά τα Βυζαντινά χρόνια τα εργαστήρια των εξαιρετικής ποιότητας μεταξωτών²¹. Εκεί γινόταν και η βαφή των μεταξωτών υφασμάτων, γιατί η βαφή των νημάτων χρειαζόταν πολύ νερό για τις συνεχείς πλύσεις²². Τα νερά της Δίρκης, πλούσια σε ασβέστιο και μαγνήσιο έδιναν, σύμφωνα με τον λόγιο Ιωάννη Τζέτζη, λάμψη και στιλπνότητα στα μεταξωτά υφάσματα²³. Τα μεταξωτά ήταν για δύο τουλάχιστον αιώνες η κύρια πλουτοπαραγωγική πηγή της Θήβας. Την βαφή των μεταξωτών, την πορφύρα, είναι πολύ πιθανόν να την προμηθεύονταν από τη Θίσβη, σημαντική πόλη της Βοιωτίας αυτή την περίοδο, όπου βρέθηκαν κοχύλια πορφύρας²⁴. Τα εργαστήρια της Θήβας προσέλκυαν το ενδιαφέρον Βενετών, Γενουατών και άλλων εμπόρων. Οι αρχαιολογικές έρευνες αποκάλυψαν κατάλοιπα εργαστηριακών χώρων που συνδέονται με την επεξεργασία ή τη βαφή του μεταξιού²⁵. Στην Θίσβη αρχαιολογικά ευρήματα βιοτεχνικού χαρακτήρα με δεξαμενές διαφόρων ειδών, πιθανόν εγκαταστάσεων νηματουργίας²⁶, καθώς και πλήθος κοχυλίων πορφύρας θα μπορούσαν να αποδοθούν στην βαφή των μεταξωτών²⁷.

Οι Υδρόμυλοι της Θήβας

Το νερό, συνέβαλε και στη δημιουργία των υδρόμυλων στη Θήβα. Τα νερά του Ισμηνού ποταμού, στην ανατολική πλευρά της πόλης, χρησιμοποιήθηκαν ήδη από τον 9^ο ήδη αιώνα για την κίνηση υδρόμυλων. Πρόσφατα ανακαλύφτηκε από την 1^η Εφορία Βυζαντινών Αρχαιοτήτων, Βυζαντινός υδροκίνητος μύλος (τέλος 9^{ου} με αρχές 10^{ου} αιώνα), στη σημερινή θέση Ταμπούρι Ρούκη. Ανάμεσα στους μύλους που αναφέρονται στο Κτηματολόγιο των Θηβών, ήταν και ο «Υδρόμυλος Κορυφάλητη κείμενος πλησίον εις τον Άγιον Λουκάν», εκεί όπου μέχρι σήμερα υπάρχουν κτίσματα μεταγενέστερων μύ-

λων²⁸. Αργότερα, τον 16^ο αιώνα, σύμφωνα με οθωμανικά κατάστιχα, υπήρχαν 31 υδρόμυλοι εκ των οποίων οι 20 είχαν νεροτριβές για την επεξεργασία των μάλλινων υφασμάτων που παρουσίαζαν μεγάλη παραγωγή. Από το ΥΠΕΚΑ, διατηρητέα έχουν χαρακτηριστεί δύο κτίρια, ο νερόμυλος Αγίων Θεοδώρων του 1830-1880 και μια μεγάλη ορθογώνια αποθήκη του 1900 με κάλυψη κεραμοσκεπής, που αποτελούν μαζί ένα αρμονικό σύνολο²⁹. Βρίσκονται δίπλα στην Οιδιπόδεια Κρήνη.

Τα Πέτρινα Γεφύρια της Θίσβης

Επτά (7) πέτρινα γεφύρια, στην περιοχή του Δήμου Θίσβης αποτελούν ενδιαφέρουσες κατασκευές. Πρόκειται για τμήματα του παλαιού οδικού δικτύου της Βοιωτίας, σημαντική μαρτυρία για την οικονομική δραστηριότητα και την οργάνωση της κοινωνικής ζωής των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής³⁰.





Οι Νερόμυλοι της Δαύλειας

Κοντά στον οικισμό της Δαύλειας βρίσκονται 4 παλιοί νερόμυλοι για το άλεσμα των σιτηρών από τους οποίους οι δύο διατηρούνται σε σχετικά καλή κατάσταση και είναι ανατολικού τύπου με οριζόντια μεταλλική φτερωτή. Από τους άλλους δύο νερόμυλους, σώζονται μόνο στοιχεία των μηχανισμών τους από τα μαντάνια για το κτύπημα των μάλλινων υφασμάτων. Ο μηχανισμός των νερόμυλων απαρτιζόταν από δύο μέρη: το κινητικό, που το αποτελούσαν ο τροχός («φτερωτή») με τα εξαρτήματά του και το αλυστικό, που περιλάμβανε τις μυλόπετρες και τα εξαρτήματα λειτουργίας³¹.

Οι Νερόμυλοι στο Λαφύστι

Κοντά στο Λαφύστι, στο Καλάμι, ένα μικρό χωριό που πήρε το όνομα του από τα πολλά καλάμια που φύτεωναν στις όχθες της Κωπαΐδας όταν ήταν ακόμη λίμνη, υπάρχουν στοιχεία από τρεις νερόμυλους και μια νεροτριβή. Το ποταμάκι που κατέβαινε εκεί, έδωσε τη δυνατότητα στους κατοίκους να κατασκευάσουν αυτούς τους νερόμυλους³². Στους μύλους άλεθαν σιτάρι και κριθάρι και στη νεροτριβή έπλεναν τα χαλιά. Στους τοίχους της νεροτριβής έλαβε χώρα και η εκτέλεση των κατοίκων του χωριού από τους Γερμανούς όπου σήμερα υπάρχει σχετικό μνημείο.

Το Υδραγωγείο και Νερόμυλος - Ελαιοτριβείο στον Πρόδρομο Θίσβης

Στον οικισμό του Προδρόμου, στο Δήμο Θίσβης, χαρακτηρίστηκε ως μνημείο από το Υπουργείο Πολιτισμού, το Συγκρότημα του Υδραγωγείου και του Νερόμυλου – Ελαιοτριβείου γιατί συνδέεται με την ιστορία της τεχνολογίας στον ελληνικό χώρο, την αρχιτεκτονική των μύλων, τη χρήση του νερού στη διαδικασία άλεσης των σιτηρών αλλά και τη μετάβαση λειτουργίας παραγωγικών εργαστηρίων στη χρήση νέων μορφών ενέργειας της εποχής εκείνης για την παραγωγή του αλεύρου και του λαδιού. Αποτελεί σημαντικό προβιομηχανικό Συγκρότημα, του οποίου η τελευταία χρονολογική φάση φτάνει στα μέσα του 20^{ου} αιώνα³³.

Η Πέστροφα Ορχομενού

Όταν η Κωπαΐδα ήταν λίμνη, είχε πολλά ψάρια, ξεχώριζαν όμως τα χέλια της που ήταν ονομαστά για την νοστιμιά τους. Ο Πausανίας ανέφερε σχετικά: «αι δε εγχέλεις αυτόθι και μεγέθει μέγισται και εσθίειν εισίν ήδιστα». Ήταν τα νερά της λίμνης που μαζί με τα νερά από τους ποταμούς, τον Μέλανα, τον Κηφισό, την Έρκυνα, και άλλους μικρότερους, «έτρεφαν» εξαιρετικά ψάρια.

Σήμερα, μετά την αποξήρανση της λίμνης, τώρα πια στον Μέλανα ποταμό, ένα άλλο ονομαστό προϊόν δημιουργήθηκε, ήδη από το 1970, η πέστροφα Ορχομενού. Κατασκευάστηκαν ιχθυοτροφεία και εγκαταστάσεις για το καθάρισμα, το στέγνωμα, το κάπνισμα, το φιλετάρισμα της εξαιρετικής καπνιστής πέστροφας Ορχομενού που το κάπνισμα της γίνεται με μοναδικό τρόπο σε ξύλο οξιάς.

Ο επισκέπτης μπορεί να περιηγηθεί σε μια πανέμορφη διαδρομή, ξεκινώντας από την Ακιδαλία πηγή της Αφροδίτης ή πηγή των Χαρίτων, να συνεχίσει στον πεζόδρομο δίπλα στις πηγές του Μέλανα ποταμού και μετά στον δρόμο δίπλα στο ποτάμι και να συναντήσει τα εκτροφεία και τις μονάδες παραγωγής της καπνιστής πέστροφας. Το τοπίο είναι πραγματικά ειδυλλιακό.



Το Βαμβάκι της Βοιωτίας

Η καλλιέργεια του βαμβακιού ξεκινά στην Βοιωτία καταρχήν στα τέλη του 18^{ου} αιώνα, αν και η εφεύρεση της εκκοκκιστικής μηχανής έγινε το 1792, από το Eli Whitney. Η παραγωγή ήταν μικρή, η επεξεργασία του γινόταν με παραδοσιακό τρόπο, με την ανεμοδούρα, από τις αγρότισσες για την κάλυψη κύρια οικογενειακών αναγκών.

Στη συνέχεια, κατά την περίοδο της επανάστασης και τα πρώτα χρόνια της απελευθέρωσης από τους Τούρκους, η καλλιέργεια του βαμβακιού περιορίζεται πολύ.

Η μεγάλη ανάπτυξη της καλλιέργειας αυτής γίνεται μετά το 1860. Ήταν τότε η εποχή του αμερικάνικου εμφυλίου πολέμου (1861-1865), οπότε η καλλιέργεια του βαμβακιού στην Αμερική αποδιοργανώθηκε σε μεγάλο βαθμό και προκάλεσε μεγάλη αναστάτωση στην παγκόσμια υφαντουργική βιομηχανία. Χώρες που καλύπτονταν με πρώτη ύλη από την Αμερική, όπως η Αγγλία και η Γαλλία άρχισαν να αναζητούν βαμβάκι από άλλες περιοχές, την Ινδία, την Αίγυπτο κλπ.

Εκείνη την εποχή γίνεται και η μεγάλη κινητοποίηση στην καλλιέργεια βαμβακιού στην Ελλάδα.

Στην Βοιωτία, η έκταση της βαμβακοκαλλιέργειας αυξάνεται σημαντικά. Ήταν εξάλλου και η εποχή της αποξήρανσης της λίμνης της Κωπαΐδας που συνέβαλε καθοριστικά στην αύξηση της καλλιέργειας και παραγωγής βαμβακιού στην περιοχή. Στην περιοχή μάλιστα παρατηρείται έλλειψη εργατικών χεριών ενώ παράλληλα αυξάνονται τα ημερομίσθια. Είναι χαρακτηριστικό ότι ενώ το 1863 το ημερομίσθιο ανερχόταν σε 3 δραχμές και «άφθονη τροφή», το 1864 είχαν φθάσει στις 5,5 με 7 δραχμές³⁴. Παράλληλα αρχίζει η εγκατάσταση εκκοκκιστικών μηχανών και η Λιβαδειά φθάνει να παράγει την εποχή αυτή, πολύ μεγάλο ποσοστό της εγχώριας παραγωγής εκκοκκισμένου βαμβακιού. Ο κάμπος της Κωπαΐδας που έδινε το βαμβάκι και το νερό της Έρκυνας που έδινε την κινητήρια δύναμη στις μηχανές των εργοστασίων της Λιβαδειάς, ήταν οι καθοριστικοί παράγοντες για την ανάπτυξη της κλωστοϋφαντουργίας. Δημιουργήθηκαν πολλά εκκοκκιστήρια και νηματουργεία, με αποτέλεσμα την παραγωγή μεγάλης ποσότητας νήματος για την εγχώρια αγορά αλλά και για εξαγωγή.



Η Κτηνοτροφία της Βοιωτίας και τα Προϊόντα της

Η ιστορία της βοιωτικής γης κατά την νεώτερη εποχή χαρακτηρίζεται από την μετακίνηση και εγκατάσταση (προσωρινή ή μόνιμη) νομαδικών και ημι-νομαδικών κτηνοτροφικών ομάδων (Αρβανίτες, Βλάχοι, Σαρακατσάνοι)³⁵. Η περιοχή της Κωπαΐδας, ο κάμπος της Λιβαδειάς και της Θήβας, οι παραλίμνιες εκτάσεις (Υλίκη, Παραλίμνη) με το καλό κλίμα και την πλούσια χλωρίδα αποτέλεσαν τους τόπους εγκατάστασής τους. Ωστόσο, η κτηνοτροφία, ήταν σημαντική οικονομική δραστηριότητα και των ορεινών και άλλων περιοχών της Βοιωτίας (Δερβενοχώρια, Πλαταιές, Αγία Άννα, Κορώνεια, Κυριάκι, Ελικώνας, Ακραίφνιο, Κόκκινο κ.ά.).

Στα τέλη του 18^{ου} με αρχές του 19^{ου} αιώνα, τόσο οι πεδινές περιοχές όσο και οι ορεινές, μειονεκτικές περιοχές είχαν κτηνοτροφικό χαρακτήρα με την εκτροφή προβάτων και κατσικιών. Οι μεγάλοι ορεινοί όγκοι της περιοχής ευνοούσαν ιδιαίτερα την κτηνοτροφία ενώ η ποικιλία της βλάστησης συνετέλεσε στην παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας γάλακτος.

Η κτηνοτροφία στηριζόταν κυρίως στην οικιακή ομάδα, με τους άνδρες να ασχολούνται με όλες τις εργασίες του κοπαδιού και τις γυναίκες να ασχολούνται κυρίως με το άρμεγμα, το πήξιμο του τυριού³⁶.

Η κτηνοτροφία ήταν μια δύσκολη και επικίνδυνη ασχολία, διότι κατά το μεγαλύτερο μέρος του χρόνου τα κοπάδια βρισκόντουσαν σε αναζήτηση τροφής στο βουνό. Όσο η οργάνωση της κοινωνίας προχωρούσε, τόσο άλλαζαν και οι τρόποι της εκτροφής των ζώων. Η σταβλική κτηνοτροφία, άρχισε να αναπτύσσεται, όταν άρχισαν να αναπτύσσονται οι μόνιμοι οικισμοί. Από τον 19^ο αιώνα, με την σύσταση του Ελληνικού κράτους, άρχισαν





οι προσπάθειες οργάνωσης της κτηνοτροφίας και από μια οικιακή ενασχόληση άρχισε να γίνεται επαγγελματική δραστηριότητα.

Γύρω από την κτηνοτροφία δημιουργήθηκαν και άλλες οικονομικές δραστηριότητες όπως η παραγωγή και το εμπόριο διάφορων αγαθών, κρέατος, γαλακτοκομικών προϊόντων, ζωοτροφών, αλλιά και ειδών υφαντικής.

Η εκτροφή προβάτων ήταν πάντα μια σημαντική οικονομική δραστηριότητα στην περιοχή. Ο τρόπος ζωής των κτηνοτρόφων, με τον νομαδικό χαρακτήρα, επηρέασε τις τοπικές κοινωνίες, και δημιουργήθηκε μια πλούσια σχετική λαογραφία. Η στενή επαφή με τη φύση, η απομόνωση της ποιμαντικής δραστηριότητας, οι συνήθειες και οι δουλειές των βοσκών, οδήγησαν στη δημιουργία μιας μοναδικής πολιτιστικής παράδοσης στην περιοχή που συνδέεται με την κτηνοτροφία και την ποιμενική ζωή³⁷. Το κούρεμα του μαλλιού των προβάτων, ο κούρος όπως ονομάζονταν, ήταν σωστό πανηγύρι όχι μόνο για ξεφάντωμα αλλά και για συνεργασίες κοινωνικές και επαγγελματικές. Επίσης στον εικαστικό τομέα το πρόβατο πρωταγωνιστούσε τόσο στις εικονογραφίες, όσο και στην λαϊκή τέχνη με αναπαραστάσεις από βουκολικές σκηνές των ανθρώπων της υπαίθρου. Ακόμα και το ηχόχρωμα κάποιων μουσικών οργάνων ήταν συνδεδεμένο με το πρόβατο. Για παράδειγμα, στο άκουσμα του ήχου της φλογέρας, η πρώτη εικόνα που ερχόταν στο μυαλό ήταν εκείνη του τσοπάνου με το κοπάδι του³⁸.



Τα Τυροκομικά Προϊόντα

Με το γάλα των κοπαδιών γινόταν η τυροκόμηση. Η παραγωγή τυριού ξεκινούσε την άνοιξη, μετά την πώληση των αρνιών, τότε που το γάλα πλεόναζε. Πολλά ήταν τα εκλεκτά τυροκομικά προϊόντα της περιοχής από αιγοπρόβειο γάλα που και σήμερα μπορεί να απολαύσει ο επισκέπτης, όπως η φέτα, η φορμαέλα, το οψιμοτύρι (ή ψωμοτύρι), η μυζήθρα, το γιασούρτι, το βούτυρο.

Η Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού

Η ονομασία «Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού» αναγνωρίστηκε το 1994 ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.). Παράγεται παραδοσιακά στα διοικητικά όρια του Δήμου Αράχωβας από γάλα γίδινο, πρόβειο ή μίγμα αυτών. Πιο συγκεκριμένα, το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή αυτού του τυριού προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρέφωμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή, ενώ η διατροφή τους βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής³⁹. Το τυρί αυτό είναι ημισκληρο, υποκίτρινο, με μαστιχωτή υφή, με ευχάριστη γεύση και άρωμα. Έχει κυλινδρικό σχήμα με αποτυπωμένα τα σημάδια από το πλεκτό καλαθάκι (συνήθως από κλαδιά λιγαριάς) μέσα στο οποίο στεγνώνει. Παράγεται στην ορεινή περιοχή της Αράχωβας, τουλάχιστον επί έναν αιώνα, από κτηνοτρόφους της περιοχής. Η φορμαέλα τρώγεται κυρίως ψητή ή τηγανιτή.

Το Οψιμοτύρι

Το οψιμοτύρι είναι ένα είδος φρέσκου τυριού. Η ονομασία του προέρχεται από την λέξη όψιμος. Παραγόταν το καλοκαίρι, στο τέλος του αρμέγματος των προβάτων όταν η ποσότητα του γάλακτος δεν επαρκούσε για την παρασκευή φέτας. Το οψιμοτύρι φτιάχνεται από στραγγιστό γιασούρτι, στο οποίο προστίθεται τριμμένη φέτα και αλάτι. Το μίγμα ωριμάζει στη συνέχεια με την κατάλληλη ζύμωση. Το οψιμοτύρι έχει κρεμώδη υφή και μια ευχάριστη όξινη και δροσιστική γεύση. Παλιά, όταν δεν υπήρχαν τα μέσα για την συντήρησή του, η κατανάλωσή του διαρκούσε μέχρι τον τρύγο, σήμερα όμως ο επισκέπτης μπορεί να το βρεί στην περιοχή όλο τον χρόνο. Αποτελεί ένα ιδιαίτερο τοπικό έδεσμα.

Τα Προϊόντα Κρέατος

Το Αιγοπρόβειο Κρέας

Παράδοση για την περιοχή αποτελεί το αιγοπρόβειο κρέας με το αρνάκι και την προβατίνα να πρωτοστατούν. Στα εστιατόρια και στις ψησταριές της περιοχής σήμερα, το ψητό αρνάκι, το κλέφτικο, το κοκορέτσι, η προβατίνα στη γάστρα αποτελούν νόστιμα εδέσματα, ψημένα με μαεστρία με τον τρόπο που τόσο καλά γνωρίζουν οι επαγγελματίες της περιοχής.

Το Σουβλάκι Λιβαδειάς

Λέγεται ότι η συνταγή για το σουβλάκι είναι γνωστή από την ελληνική αρχαιότητα, από την αναφορά του Αθήναιου στο έργο του Δειπνοσοφιστές, όπου αναφέρεται ένα έδεσμα που λεγόταν «κάνδαυλος» και ήταν κάτι ανάλογο με το σημερινό σουβλάκι. Συνδύαζε κομμάτια από ψητό κρέας, πίτα, τυρί και άνθη και σερβιριζόταν με ζουμί⁴⁰. Λέγεται επίσης ότι το 1924 κάποιος Έλληνας από την Αίγυπτο έφερε στην Ελλάδα το σουβλάκι, ενώ στη Λιβαδειά ξεκίνησε η παρασκευή του το 1950. Από τότε έγινε ξακουστό για την νοστιμιά του ως σουβλάκι Λιβαδειάς και γινόταν από πρόβειο κρέας, επονομαζόμενο και «χοντρό». Την ονομασία καλαμάκι την πήρε επειδή τα πρώτα σουβλάκια (δηλ. οι μικρές σουβλές) ήταν φτιαγμένες από τεμαχισμένα καλάμια που βέβαια αφθονούσαν στον κάμπο της Κωπαϊδας. Την δουλειά αυτή την είχαν αναλάβει οργανωμένα συνεργεία ντόπιων Ρομά που συνέλεγαν τεμάχια και έσχιζαν με σταυρωτά εγχειρίδια τα καλάμια.

Τα Έθνη και Έθιμα

Το Πάσχα της Λιβαδειάς

Κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας, η ορεινή περιοχή της Ρού-

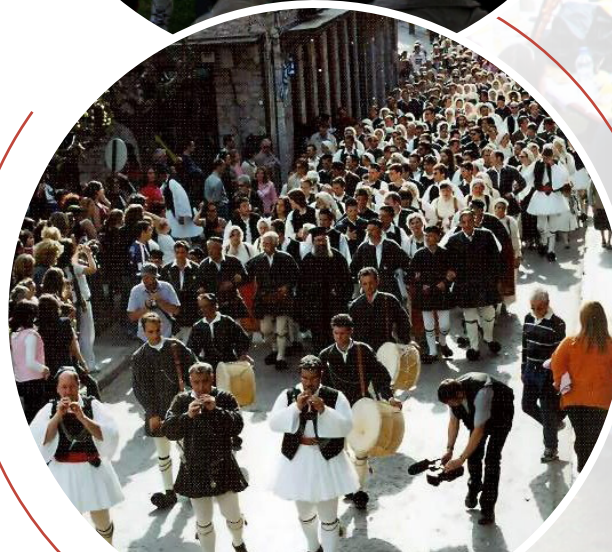
μελης ήταν το φυσικό καταφύγιο για τους Έλληνες κατοίκους της περιοχής που διώκονταν. Στις περιόδους εκχειρίδας, έψηναν αρνιά στη σουβλά, επειδή πίστευαν ότι με αυτόν τον τρόπο τιμούσαν τον Ιησού Χριστό («Αμνός του Θεού ο αίρων την αμαρτίαν του κόσμου») που θα τους ευλογήσει με «ανάσταση» από τη δυστυχία της υποδουλωμένης ζωής τους. Έτσι θεσπίστηκε για πρώτη φορά στη Ρούμελη ως έθιμο το ψήσιμο στη σουβλά του αρνιού στη σουβλά για το Πάσχα και σταδιακά υιοθετήθηκε από όλη την Ελλάδα μετά την εθνική απελευθέρωση.

Ιδιαίτερο έθιμο για την περιοχή της Βοιωτίας ήταν ο τρόπος του ψσίματος του αρνιού, με το ψήσιμο του στον «λάκκο»⁴¹. Στα παλιότερα χρόνια έλεγαν: «Απόκριες στην Αθήνα και Πάσχα στη Λιβαδειά», γιατί το πασχαλινό γλέντι στη Λιβαδειά ακολουθεί αυτή τη ρουμελιώτικη παράδοση, με το έθιμο του λάκκου για το ψήσιμο των αρνιών. Κάθε χρόνο αναβιώνει αυτό το τοπικό έθιμο του Πάσχα και γιορτάζει ολόκληρη η πόλη με τους «λάκκους», σε κάθε γωνιά της. Το πασχαλινό γλέντι συμπληρώνει ο Δήμος Λιβαδειάς με τον δημοτικό «λάκκο», πασχαλινά εδέσματα, δημοτική μουσική και παραδοσιακούς χορούς, συνήθως στην περιοχή της Κρύας. Πολλοί είναι οι επισκέπτες που έρχονται στη Λιβαδειά από όλη τη χώρα για να συμμετέχουν στο ξεχωριστό της Πάσχα.



Το Πανηγυράκι της Αράχωβας

Το «Πανηγυράκι της Αράχωβας», σύμφωνα με γραπτές μαρτυρίες θα πρέπει να υπήρχε ως έθιμο στην περιοχή, ήδη από το 1676. Είναι αναμφισβήτητα μια μεγάλη τοπική γιορτή, καταρχήν θρησκευτική, αφιερωμένη στον προστάτη του οικισμού, τον Άγιο Γεώργιο. Είναι και ιστορική γιορτή αφού τιμάται και η νικηφόρος μάχη της Αράχωβας εναντίον των Τούρκων το 1826, καθώς και η μνήμη του Γ. Καραϊσκάκη. Είναι ωστόσο και γιορτή με προφανή τον ποιμενικό της χαρακτήρα. Στη Αράχωβα το αρνί «τ' Αϊ Γιώργη» ήταν από πάντα υποχρέωση τιμητικής προσφοράς στον Άγιο Γεώργιο. Σύμφωνα με μαρτυρίες του 1860, πριν σουβλίσουν το σφάγιο, το στόλιζαν με ένα μπουκέτο λουλουδιών που το έβαζαν στο στόμα του, γινόταν δηλαδή ο στολισμός του θυσιαζόμενου ζώου. Εξ' άλλου, ο όρος «κουρμπάνι», που σημαίνει θυσιαζόμενο ζώο, έχει διασωθεί στην παράδοση της Αράχωβας και των γύρω χωριών. Στο «Πανηγυράκι της Αράχωβας», τα έπαθλα των αγώνων είναι αρνάκια που προσφέρουν οι κτηνοτρόφοι της περιοχής ως αφιερώματα στον Άγιο Γεώργιο. Αρνί - οβελία ψήνει και η κάθε οικογένεια την ημέρα αυτή, ενώ στο «χάλασμα» του πανηγυριού, δηλαδή στο γλέντι που θα σημάνει και την λήξη του, στήνεται γεύμα με ψητά αρνιά προσφορά του Δήμου και της Εκκλησίας⁴². Το «Πανηγυράκι της Αράχωβας» είναι ένα πλούσιο και απολαυστικό εορταστικό τριήμερο που γίνεται κάθε άνοιξη με πολλά δρώμενα όπως τον χορό των γερόντων, τον ανηφορικό δρόμο των αντρών, πολλά αγωνίσματα, πολύ γλέντι και χορό.





Ο Βλάχικος Γάμος της Θήβας

Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα, Βλάχοι εγκαταστάθηκαν στη Θήβα, στη δυτική πλευρά της πόλης, οι οποίοι ασχολούνταν κύρια με την κτηνοτροφία αλλά και με τη βιοτεχνία και το εμπόριο. Η παρουσία των Βλάχων κληροδότησε στην πόλη ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα ακόμα και σήμερα αποκριάτικα έθιμά της, το δρώμενο του Βλάχικου Γάμου⁴³. Γίνεται την Καθαρή Δευτέρα και αποτελεί γραφικό λαϊκό έθιμο της Βοιωτίας που προσελκύει πολλούς επισκέπτες. Το έθιμο αυτό είναι παραλλαγή ενός γάμου Βλάχων και συνδέεται με την Διονυσιακή θρησκεία και τις τελετές που έκαναν οι ποιμένες την άνοιξη για να βλαστήσει η γη και να βοσκήσουν τα κοπάδια τους. Η θεματολογία του εθίμου με την αναπαράσταση του γάμου είναι πολύ πλούσια και η σχέση του εθίμου με την ποιμενική παράδοση της περιοχής είναι προφανής. Χαρακτηριστική είναι η κάππα, που φορούν οι Βλάχοι που παίρνουν μέρος στην αναπαράσταση του γάμου, που είναι φτιαγμένη από τραγίσιο μαλλί για να αντιμετωπίζεται το κρύο. Χαρακτηριστική είναι και η προίκα της νύφης αλλά και η διαπραγμάτευσή της, με τον πατέρα της νύφης να τάζει πρόβατα και γίδια⁴⁴. Λέγεται ότι η εκδήλωση αυτή γίνεται από το 1845 όταν οι Βλάχοι άφησαν τις ορεινές περιοχές του Ασπροπόταμου της Πίνδου και την άγονη γη και εγκαταστάθηκαν νοτιότερα.

Φωτογράφιση: Σύλλογος Φωτογραφίας & Καλλιτεχνικής Έκφρασης Θήβας – Ελεύθερος

Η Σαρακατσαναίικη Καλύβα

Οι Σαρακατσαναίοι ήταν νομάδες κτηνοτρόφοι που ζούσαν το καλοκαίρι στα βουνά και το χειμώνα στα χειμαδιά. Οι Σαρακατσάνοι της Βοιωτίας προέρχονται κυρίως από την ορεινή περιοχή των Αγράφων. Στη Θήβα, Σαρακατσάνοι εγκαταστάθηκαν στην ανατολική πλευρά της πόλης, από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα. Ο τρόπος ζωής τους ήταν οργανωμένος με ένα είδος ποιμενικής συνεργασίας, το «Τσελιγκάτο». Το σπίτι τους, το «κονάκι», το κατασκεύαζαν μόνοι τους. Ήταν μια καλύβα που αποτελούσε μια αγροτική κατοικία, το σχήμα της ήταν ελλειψοειδές και η στέγη της είχε κλίση για να μην κρατάει νερά⁴⁵. Υπήρχαν δύο τύποι, το ορθό κονάκι (κωνοειδής καλύβα) και το πλάγιο με δίρρικτη στέγη που κατασκευαζόταν από κορμούς δέντρων, ξύλα και κλαδιά ελάτων⁴⁶.

Το 1991 δημιουργήθηκε στη Θήβα ο Σύλλογος Σαρακατσαναίων Θήβας «Τα Κονάκια», για την ανάδειξη και διάδοση της Σαρακατσάνικης Παράδοσης. Ο Σύλλογος κατασκεύασε στη Θήβα το «κονάκι», που λειτουργεί ως μουσειακός χώρος και είναι εξοπλισμένο με αντικείμενα καθημερινής χρήσης και είδη ρουχισμού των Σαρακατσαναίων. Επίσης δημιούργησε Μουσειακό Τμήμα που συγκεντρώνει είδη λαογραφικού ενδιαφέροντος όπως κεντητικής, υφαντικής, ξυλογλυπτικής, φορεσιές και αντικείμενα καθημερινής χρήσης⁴⁷.



Η Υφαντική με Πρώτη Ύλη το Μαλλί των Προβάτων, στην Αράχωβα

Κάποτε η Αράχωβα φημιζόταν για τα υφαντά της. Σε κάθε σπίτι υπήρχαν αργαλειοί και η ύφανση εθεωρείτο απαραίτητη διαδικασία για το νοικοκυριό. Από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα, οι Αραχωβίτισσες άρχισαν να αποκτούν ξεχωριστή επιτήδευση στον αργαλειό. Βασική υφαντική ύλη ήταν το μαλλί που το προμηθεύονταν από τον «τσοπάνη» της περιοχής μετά τον ανοιξιάτικο «κούρο», δηλαδή μετά το κούρεμα του μαλλιού των προβάτων, που ήταν σωστό πανηγύρι⁴⁸.

Όλη η διαδικασία, της επεξεργασίας της πρώτης ύλης, της βαφής, της ύφανσης ήταν αρκετά περίπλοκη. Οι νοικοκυρές αφού έπλεναν το μαλλί σε καυτό νερό, το κτυπούσαν με τον ξύλινο κόπανο για να φύγει η «σέρα», το ξέβγαζαν με άφθονο νερό και το άπλωναν στον ήλιο να στεγνώσει. Στη συνέχεια το «έξαιναν» και το λανάριζαν και μετά «αναστούκλιζαν» το νήμα με τον «αγκάλιστρο» και ξετυλίγοντάς το από το αδράχτι έφτιαχναν «κούκλες» έτοιμες για βάψιμο. Ακολουθούσε η βαφή των νημάτων. Παλιότερα οι βαφές ήταν φυτικές και προέρχονταν από φύλλα, άνθη και καρπούς της τοπικής χλωρίδας, όπως από το ριζάρι που έδινε κόκκινο χρώμα, από τα σπαρτολούλουδα που έδιναν αποχρώσεις του κίτρινου και πολλά άλλα, που τα έριχναν σε νερό που έβραζε σε τεράστιο καζάνι. Μετά την ολοκλήρωση της βαφικής διαδικασίας άπλωναν τα βαμμένα νήματα να στεγνώσουν. Στη συνέχεια με τον αργαλειό άρχιζε η ύφανση, με τελικό αποτέλεσμα τη μεγάλη ποικιλία δημιουργημάτων⁴⁹. Η πρωτοτυπία σε χρώματα και σε σχέδια ήταν μοναδική. Ξεχώριζαν τα αραχωβίτικα καρπίτια, που ήταν μάλλινα χαλιά, στην αρχή με μοναδικά χρώματα το κόκκινο και το μαύρο και στη συνέχεια με πανέμορφα χρώματα και σχέδια.





Η καλλιτεχνία και ο συναγωνισμός ανάμεσα στις υφάντρες της Αράχωβας έκανε σύντομα τα υφαντά τους αντικείμενα θαυμασμού σε όλη τη γύρω περιοχή και όχι μόνο. Ξένοι περιηγητές, ήδη από τον 19^ο αιώνα, που επισκέφθηκαν την Αράχωβα, θεώρησαν εξαιρετικά τα υφαντά της.

Με τον καιρό οι Αραχωβίτισσες δεν περιορίζονταν να φτιάχνουν μόνο τα απαραίτητα για το νοικοκυριό τους και την προίκα τους, αλλά άρχισαν να δέχονται παραγγελίες από διάφορα μέρη. Ειδικά μετά την διοργάνωση εκθέσεων λαϊκής τέχνης, το 1927 και το 1930 από τη Εύα Σικελιανού και την Αγγελική Χατζημιάλη⁵⁰, στο πλαίσιο των Δελφικών γιορτών, προβλήθηκαν πολύ τα υφαντά της Αράχωβας και ξεκίνησε η συστηματοποίηση της παραγωγής τους. Τότε η τοπική οικονομία άνθησε με πολλές υφάντρες ντόπιες αλλά και από τα κοντινά χωριά (Δίστομο, Στείρι, Δαύλεια και άλλα) να ασχολούνται πλέον επαγγελματικά. Η Αράχωβα έγινε πόλος έλξης τουριστών για να θαυμάσουν και να αγοράσουν τα περίφημα πλέον υφαντά της.

Η παράδοση της υφαντικής κληρονομήθηκε από γενιά σε γενιά. Μέχρι και σχετικά πρόσφατα, τουλάχιστον πριν από τη μεγάλη τουριστική ανάπτυξη, οι Αραχωβίτισσες αποκόμιζαν αρκετό ποσοστό εσόδων από την πώληση των υφαντών τους.



Η Ελαιοκαλλιέργεια στα Πεδινά και στα Ορεινά της Βοιωτίας

Πολλές περιοχές της Βοιωτίας όπως της πεδιάδας της Θήβας, της Δομβραΐνας και της Ελληοπίας χαρακτηρίζονται ελαιοπαραγωγικές ήδη από το πρώτο μισό του 19^{ου} αιώνα⁵¹.

Στην περιοχή των Βαγίων, έχει χαρακτηριστεί από το Υπουργείο Πολιτισμού, ιστορικός τόπος το ελαιοτριβείο με τον περιβάλλοντα χώρο του, γιατί είναι συνδεδεμένο με την ιστορία του συνεταιριστικού κινήματος, την παραγωγική και οικονομική ζωή της περιοχής και γιατί έχει συνδεθεί και με τις ιστορικές μνήμες των κατοίκων της⁵². Επίσης, έχει χαρακτηριστεί από το Υπουργείο Πολιτισμού μνημείο, το Συγκρότημα του Υδραγωγείου και του Νερόμυλου - Ελαιοτριβείου που βρίσκεται στον οικισμό Προδρόμου του Δήμου Θίσβης⁵³.

Σήμερα, η ελαιοκαλλιέργεια κυριαρχεί στη δυτική πλευρά της Θήβας, στις Πλαταιές, στα Βάγια, στη Δομβραΐνα, στην Ελληοπία, στον Πρόδρομο, στην Ξηρονομή, ενώ επεκτείνεται και προς την ανατολική πλευρά, στην περιοχή της Τανάγρας και του Σχηματαρίου. Σημαντικός ελαιώνας υπάρχει και στην περιοχή Λιβαδειά - Λαφύστιο - Άγιος Γεώργιος - Κορώνεια.

Στη Βοιωτία σημαντική είναι η παραγωγή ελαιολάδου από την ποικιλία «Μεγαρίτικη». Καλλιεργείται βέβαια κυρίως στα Μέγαρα και τις γύρω περιοχές της Βοιωτίας, αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας. Είναι μεσόκαρπη, λαδοελιά και επιτραπέζια, πράσινη ή μαύρη. Η περιεκτικότητα του καρπού σε λάδι κυμαίνεται γύρω στο 28% και με εντατικότερη καλλιέργεια φθάνει στο 35%. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή λαδιού άριστης ποιότητας. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική και ανεκτική στο ψύχος.





Μεγάλος ελαιώνας (περιορισμένος σήμερα) υπήρχε και στην Αντίκυρα. Οι ελιές που ευδοκιμούσαν ήταν η «μαύρη» και η «πράσινη». Την περίοδο της καρποφορίας του ελαιώνα η Αντίκυρα γέμιζε με κόσμο από την γειτονική Δεσφίνα ενώ υπήρχαν και αρκετά ελαιοτριβεία⁵⁴.

Στην ορεινή Αράχωβα, 150.000 δέντρα, σχηματίζουν τον ωραίο ελαιώνα. Η ποικιλία που καλλιεργείται είναι η «Κοθρέικη», γνωστή ως Κορινθιακή. Χαρακτηριστικό γνώρισμα της συγκεκριμένης ποικιλίας είναι η ανθεκτικότητά της στην ξηρασία, στο υψόμετρο και στους ανέμους. Από τις αρχές του 20^{ου} αιώνα υπήρχε εκεί ο Γεωργικός Πιστωτικός Συνεταιρισμός Αράχωβας, που ιδρύθηκε το 1924, ενώ το 1938 εξελίχθηκε σε Ελαιοουργικό Πιστωτικό Συνεταιρισμό Αράχωβας με την επωνυμία «Ανάληψις». Το 1939 λειτούργησε το ελαιοουργείο του Συνεταιρισμού. Ο ελαιώνας της Αράχωβας είναι ορεινός και οι ελιές καλλιεργούνται με τέτοιο τρόπο που εξασφαλίζει την άριστη ποιότητα του ελαιολάδου⁵⁵.



Το Κρασί της Βοιωτικής Γής

Επίκεντρο της οινοπαραγωγής ήταν από πάντα η Βοιωτία. Εξάλλου, σύμφωνα με τη μυθολογία, στη Θήβα, γεννήθηκε ο Θεός του κρασιού Διόνυσος.

Η περιοχή φημιζόταν και εξακολουθεί να φημίζεται για τα λευκά κρασιά της, κυρίως από τις ποικιλίες Σαββατιανό και Ροδίτης. Από αυτές τις ποικιλίες, κυρίως από το σαββατιανό, προέρχεται η δημοφιλής ρετσίνα, που συνδέεται με την νεώτερη ιστορία του κρασιού στην Ελλάδα.

Η ρετσίνα συνδέθηκε με το βαρέλι, με το χύμα κρασί, την ταβέρνα και το γλέντι και έγινε σύντομα πασίγνωστη ακόμη και στο εξωτερικό, αφού γοήτευσε τους τουρίστες της εποχής. Το 1979 πήρε τον χαρακτηρισμό «Ονομασία κατά παράδοση» και σύμφωνα με αυτόν μπορεί να παραχθεί μόνο στην Ελλάδα. Σύμφωνα με το σχετικό ΦΕΚ⁵⁶, η ονομασία ρετσίνα ή ρητινίτης οίνος είναι «ονομασία κατά παράδοση» χρησιμοποιούμενη για λευκούς και ροζέ οίνους, παραγόμενους πατροπαραδότως μόνο στην Ελλάδα, δια προσθήκης στο γλεύκος σταφυλής ρητίνης Πεύκης του Χαλεπίου. Οι ρετσίνες που παράγονται στους Νομούς Αττικής – Βοιωτίας και Ευβοίας, από τις ποικιλίες Σαββατιανό και Ροδίτης, δύνανται να συνοδεύονται από την ονομασία του τόπου καταγωγής του ρητινίτη οίνου.

Να σημειωθεί ότι η ρητίνη Πεύκης, πιο γνωστή ως ρετσίνα, χρησιμοποιούνταν στην αρχαιότητα για το σφράγισμα των αμφορέων του κρασιού.

Η Βοιωτία (μαζί με την Αττική και την Εύβοια) από την σύσταση του ελληνικού κράτους και μέχρι σήμερα, αποτελεί κέντρο παραγωγής λευκών οίνων και ρετσίνας. Αυτό προέκυψε όταν παρουσιάστηκε στην περιοχή η φυλλοξήρα και οι αρμόδιες υπηρεσίες την αναμπέλωσαν με το σαββατιανό, που είναι μια ποικιλία ανθεκτική στην ξηρασία και στις ασθένειες, για να εξασφαλίσουν στον αμπελουργό, το γρηγορότερο δυνατόν, μια ικανοποιητική σταφυλική παραγωγή⁵⁷.

Βέβαια, από τη δεκαετία του '90 και μετά, η δημοτικότητα της ρετσίνας άρχισε να πέφτει, ωστόσο ένας μεγάλος αριθμός ξένων κυρίως αλλή και ελληνικών ποικιλιών βρήκε πρόσφορο έδαφος στα μικροκλίματα της περιοχής.





Σήμερα πολλά οινοποιεία λειτουργούν στο νοτιοανατολικό τμήμα της Βοιωτίας, στον αμπελώνα της Θήβας, στις περιοχές των Βαγίων, των Θεσπιέων, της Θίσβης, του Σχηματαρίου & της Τανάγρας όπου παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Θήβας, καθώς και στην περιοχή του Κιθαιρώνα όπου παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ Πλαγιές Κιθαιρώνα.

Πολλές είναι οι μικρο-περιοχές της Βοιωτίας που λόγω των ιδιαίτερων στοιχείων του κλίματος και του εδάφους έχουν παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοπαραγωγή. Στα Δερβενοχώρια είναι γνωστή η συλλογή ρετσίνης στο Βουνό του Κιθαιρώνα. Στην Κοιλιάδα των Μουσών, η Άσκη, φημίζεται για το καλό της κρασί. Άλλωστε, η καλλιέργεια της αμπέλου ήταν από παλιά το κύριο επάγγελμά των κατοίκων της. Η περιοχή της Ασωπίας επίσης είναι γνωστή για τους αμπελώνες της και τα ονομαστά κρασιά της. Και πιο πάνω όμως, στην ορεινή Βοιωτία, προς τον Παρνασσό, στο Δίστομο και στην Αράχωβα η καλλιέργεια των αμπελιών και η οινοποιία είναι γνωστή από τα παλιά χρόνια. Μάλιστα στο Δίστομο, πριν από μερικά χρόνια, σε μια από τις κατάφυτες περιοχές με αμπέλια, στην περιοχή Βερβά, βρέθηκε πρωτοχριστιανική βιοτεχνική εγκατάσταση οινοποιίας⁵⁸. Σήμερα το Δίστομο έχει συνδεθεί με την παραγωγή ποιοτικού κρασιού πολλά υποσχόμενου. Στην Αράχωβα, το

Μαυρούδι Αράχωβας, το γνωστό «μαύρο Αραχωβίτικο», επικρατούσε στον ονομαστό, τα παλιά χρόνια, αμπελώνα της Αράχωβας. Σήμερα υπάρχει μια τάση αναβίωσής του αφού οι προοπτικές οινοποίησής του είναι πολύ θετικές.

Τα τελευταία χρόνια και άλλες παλιές οινικές ποικιλίες της Βοιωτίας, όπως το μούχταρο, αναβιώνουν, μέσα από τη συστηματική προσπάθεια κάποιων οινοπαραγωγών, με πολύ καλά οινικά αποτελέσματα.

Το μικροκλίμα της περιοχής σε συνδυασμό με την ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων, που σε ορισμένες περιπτώσεις σκαρφαλώνουν στις πλαγιές του Ελικώνα και του Παρνασσού, είναι η αφετηρία και η βάση για αξιόλογη οινοπαραγωγή. Σύμφωνα με τους ειδικούς, στην ποιότητα της παραγωγής συμβάλλει το ιδιαίτερο κλίμα, το ανάγλυφο και το έδαφος της περιοχής, που προσδίδουν ιχνοστοιχεία και συστατικά που είναι απαραίτητα για την καλλιέργεια αμπελιών και για ένα καλό κρασί.

Τα Μουσεία Αγροτικής Κληρονομιάς

Το Ιστορικό Εθνολογικό Μουσείο Λιβαδειάς

Το Ιστορικό Εθνολογικό Μουσείο Λιβαδειάς βρίσκεται στην περιοχή της Κρύας σε χώρο της Νεροτριβής. Ο επισκέπτης, πέραν των άλλων πολύ σημαντικών εκθεμάτων της ιστορίας της Λιβαδειάς, έχει την ευκαιρία να γνωρίσει τον τρόπο λειτουργίας των υδροκίνητων εργοστασίων, τη σημασία των κυλινδρόμυλων και νερόμυλων της περιοχής και την πλούσια λαογραφία της Λιβαδειάς. Υπάρχει ειδική ενότητα η οποία αναφέρεται στην υδροκίνηση με κυρίαρχο έκθεμα έναν ανακατασκευασμένο αλεστικό μηχανισμό⁵⁹. Στο Μουσείο παρουσιάζονται επίσης υφαντουργεία, αγροτικά εργαλεία, οικιακά σκεύη και αντικείμενα του καθημερινού βίου⁶⁰.

Ώρες λειτουργίας: **όλο τον χρόνο τις καθημερινές από τις 08:00 – 14:00**. Επισκέψεις μπορούν να πραγματοποιηθούν και εκτός του ωραρίου κατόπιν τηλεφωνικής επικοινωνίας, στα τηλέφωνα: του Μουσείου: **22610-80997** και του Δήμου: **2261350812-818**.

Το Μουσείο Παλαιών Επαγγελμάτων Εμπορικού Συλλόγου Λιβαδειάς

Το Μουσείο Παλαιών Επαγγελμάτων στεγάζεται σε νεοκλασικό κτίριο του Εμπορικού Συλλόγου Λιβαδειάς, στην οδό Στρατηγού Ιωάννου 24, κοντά στην περιοχή της Κρύας. Ο επισκέπτης μεταφέρεται στα παλιά χρόνια γνωρίζοντας τα επαγγέλματα της εποχής που σήμερα χάθηκαν, όπως του Νερουλά, του Παγοπώλη, του Γαλατά, του πλανόδιου Παντοπώλη, του Λουλουδά, του Φανοκόρου, του Πεταλωτή, του Γανωματή, του Τροχιστή κλπ.

Ώρες λειτουργίας: **Δευτέρα με Παρασκευή, 9.00 – 14.00** και μετά από ραντεβού στο τηλέφωνο: **22610-24218**.





Το Λαογραφικό Μουσείο Αράχωβας

Το Λαογραφικό Μουσείο Αράχωβας στεγάζεται στο κτίριο του παλαιού Δημοτικού Σχολείου, ένα ιστορικά διατηρητέο μνημείο άμεσα συνδεδεμένο με τη νεότερη ιστορία της πόλης⁶¹, νεοκλασικού ρυθμού που κτίσθηκε το 1910 με δωρεά του Ανδρέα Συγγρού. Διαθέτει πολλές συλλογές όπως: εργαλείων υφαντικής, σχεδίων υφαντών, υφασμάτων και υφαντών, χρωμάτων και βαφικού υλικού, κεντημάτων, αγροτικών - κτηνοτροφικών εργαλείων και εξοπλισμού κλπ⁶². Στο Μουσείο λειτουργούν Εργαστήρια Παραδοσιακών Τεχνών. Ειδικά για την υφαντική τέχνη, τα εργαστήρια περιλαμβάνουν όλη τη διαδικασία αυτής της τέχνης, από τον κούρο των προβάτων, το πλέξιμο των μιταριών, το διάσιμο του μαλλιού, το πέρασμα του στιμονιού στον αργαλειό, το πλύσιμο, το ξάσιμο, το γνέσιμο και τη βαφή του μαλλιού έως την ύφανση⁶³. Επίσης στο Μουσείο ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να δει φωτογραφικό υλικό της καθημερινής ζωής και της ιστορίας της Αράχωβας κατά τον 19^ο και 20^ο αιώνα, να δει χαρακτηριστικά με απεικονίσεις της περιοχής, έργα ξένων περιηγητών που χρονολογούνται από τον 16^ο αιώνα⁶⁴. Το Μουσείο είναι σε συνεχή συνεργασία με το Κέντρον Ερεύνης της Ελληνικής Λαογραφίας της Ακαδημίας Αθηνών για την παροχή επιστημονικής γνώσης και τεχνογνωσίας⁶⁵.

Ώρες λειτουργίας: **Καθημερινά, 10.00 – 19.00**, τηλέφωνο: **22670-31630**.

Το Λαογραφικό Μουσείο Τανάγρας

Το Λαογραφικό Μουσείο βρίσκεται στο κεντρικό δρόμο της Τανάγρας, στην έξοδο προς Ασωπία. Ιδρύθηκε το 2010, χάρις στην αγάπη και το μεράκι των γυναικών του τοπικού συλλόγου. Τα εκθέματα του αποτελούν προσφορά των κατοίκων του χωριού. Οι συλλογές του δίνουν στον επισκέπτη την ευκαιρία να έρθει σε επαφή με τις δραστηριότητες της καθημερινότητας της περιοχής των περασμένων χρόνων. Μεταξύ άλλων, εκτίθενται εργαλεία της αγροτικής οικονομίας, άροτρα, σαμάρια υποζυγίων, δρεπάνια αλωνισμού αλλά και αντικείμενα γυναικείας εργασίας, όπως αργαλειοί, ρόκες για γνέσιμο μαλλιού, οικιακά σκεύη και χειροποίητα κεντήματα. Επίσης, το μουσείο διαθέτει σημαντικό αρχειακό υλικό όπως φωτογραφιών κατοίκων της περιοχής, εφημερίδων και επιστολών που αφορούν δραστηριότητες της περιοχής τα παλιά χρόνια⁶⁶.

Ώρες λειτουργίας: **Όλες τις ημέρες** κατόπιν συνεννόησης με τον Σύλλογο γυναικών Τανάγρας «Ταναγραίες» στο τηλέφωνο **6996-141331** (Πρόεδρος).



Το Μουσείο Λαϊκής – Αγροτικής Κληρονομιάς Ελικώνα

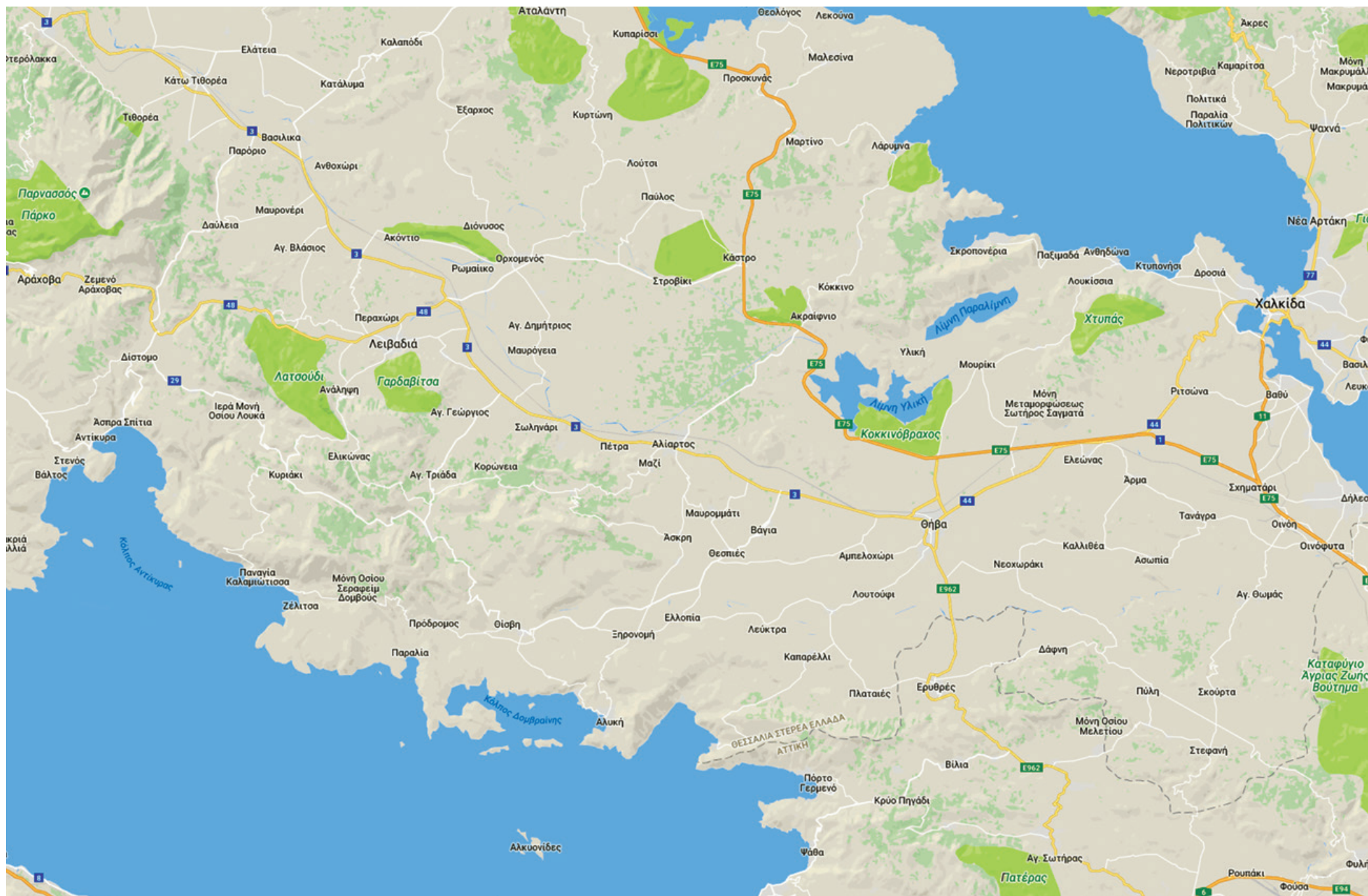
Το Λαογραφικό Μουσείο Ελικώνα στεγάζεται στο όμορφο πέτρινο κτίριο του πρώην Δημοτικού Σχολείου, στο ορεινό χωριό του Ελικώνα (Ζερίκι). Στο Μουσείο εκτίθενται αντικείμενα καθημερινής χρήσης, αγροτικά εργαλεία, φωτογραφικό υλικό άλλων εποχών αλλά και μια πλούσια συλλογή με αυθεντικές παραδοσιακές στολές από το 1840.

Ώρες λειτουργίας: **Οποιαδήποτε ημέρα** κατόπιν συνεννόησης στο κινητό **6938003262** (Πρόεδρος του Συλλόγου Ελικωνίων).



- ¹ <http://blogs.sch.gr/infocentre> και βιβλίο του Χ. Λάζου «Μηχανική και Τεχνολογία στην Αρχαία Ελλάδα», εκδόσεις Αίοδος. Στο περιοδικό «Το Περίσκοπιο της Επιστήμης» τεύχος 209
- ² <http://boeotia.ehw.gr/Forms/flLemmaBody.aspx?lemmaid=12866>, Βοιωτική Διαδικτυακή Πολιτισμική Εγκυκλοπαίδεια, Ίδρυμα Μείζονος Ελληνισμού
- ³ Μαρίνα Καραβασίλη «Για την ολοκληρωμένη προστασία και αξιοποίηση της πολιτιστικής κληρονομιάς – Η περίπτωση του κωπαιδικού χώρου», Αρχαιολογία & Τέχνες, Μάρτιος 1997
- ⁴ <http://www.orchomenos.gr/> (Μνημεία – Αξιοθέατα: Κωπαίδα)
- ⁵ Γ. Σκαμμακούλης – Επιβλ. Ε. Κανετάκη ΤΕΙ Πειραιά, «Κήποι Αλιάρτου», Αθήνα 2008
- ⁶ ΥΑ ΥΠΠΟ/ΔΙΛΑΠ/Γ/90/1255/8-1-1991 - ΦΕΚ 33/Β/28-1-1991
- ⁷ Γ. Σκαμμακούλης – Επιβλ. Ε. Κανετάκη ΤΕΙ Πειραιά, Πτυχιακή Εργασία, «Κήποι Αλιάρτου», Αθήνα 2008
- ⁸ Ντοκιμαντέρ για τους Κήπους Αλιάρτου παραγωγής Δήμου Αλιάρτου, Ερευνητικού Πανεπιστημιακού Ινστιτούτου Εφηρμοσμένης Επικοινωνίας και με τη συνεργασία του συλλόγου «Το Κοινόν των Βοιωτών για τον Πολιτισμό και το Περιβάλλον», (παραγωγή 2010).
- ⁹ ΥΑ ΥΠΠΟ/ΔΙΛΑΠ/Γ/90/1255/8-1-1991 - ΦΕΚ 33/Β/28-1-1991
- ¹⁰ ΥΑ ΥΠΠΟ/ΔΙΛΑΠ/Γ/90/1255/8-1-1991 - ΦΕΚ 33/Β/28-1-1991
- ¹¹ www.orchomenos.gr με πηγές: «Ακραφία» Κ. Ανδρίτσος, «Η ἄλμνη της Κωπαίδας» Γ. Λάμπρου, «Κωπαΐδα-Οι καημοί του Βάθτου» Β. Μαράντος
- ¹² <http://www.orchomenos.gr/> (Μνημεία – Αξιοθέατα: Κωπαΐδα)
- ¹³ <http://www.orchomenos.gr/> (Μνημεία – Αξιοθέατα: Υλίκη)
- ¹⁴ Μαρίνα Καραβασίλη «Για την ολοκληρωμένη προστασία και αξιοποίηση της πολιτιστικής κληρονομιάς – Η περίπτωση του Κωπαιδικού χώρου», Αρχαιολογία & Τέχνες, Μάρτιος 1997
- ¹⁵ Άννα Ψωμά, «Λιβαδειά, το Μάντσεστερ της Ανατολής», εφημ. Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ, 15 Οκτ. 2000
- ¹⁶ Άννα Ψωμά, «Λιβαδειά, το Μάντσεστερ της Ανατολής», εφημ. Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ, 15 Οκτ. 2000
- ¹⁷ <http://www.livadia.gr/livadia24/index.php/digitalmapoflevadia/article/29-h-erkuna>, ιστοσελίδα Δήμου Λεβαδέων
- ¹⁸ ΥΑ ΥΠΠΕ/ΑΡΧ/Β1/Φ226/42319/663/16-7-1980 - ΦΕΚ 731/Β/31-7-1980
- ¹⁹ Εφορεία Αρχαιοτήτων Εύβοιας, http://www.medievalroutes.gr/media/1174/prasines-politistike-s-diadrome-s_1.pdf
- ²⁰ Εφορεία Αρχαιοτήτων Εύβοιας, http://www.medievalroutes.gr/media/1174/prasines-politistike-s-diadrome-s_1.pdf
- ²¹ Κοιλιάκου Χαρίκλεια Ένας βυζαντινός υδρόμυλος στη Θήβα, Τεχνολογία: Ενημερωτικό Δελτίο Πολιτιστικού Ιδρύματος Ελληνικής Τράπεζας Βιομηχανικής Αναπτύξεως, τεύχος 9, 1999.
- ²² Μίνα Γαλάνη Κρίκου «Θήβα 10ος – 14ος αιώνας», σχετική ανακοίνωση στο Συμπόσιο Βυζαντινής και Μεταβυζαντινής Αρχαιολογίας και Τέχνης της Χ.Α.Ε, Αθήνα, Απρίλιος 1993.
- ²³ <http://boeotia.ehw.gr/Forms/flLemmaBody.aspx?lemmaid=12721>, «Η Βοιωτία κατά την βυζαντινή περίοδο» - Εγκυκλοπαίδεια Μείζονος Ελληνισμού
- ²⁴ <http://boeotia.ehw.gr/Forms/flLemmaBody.aspx?lemmaid=12721>, «Η Βοιωτία κατά την βυζαντινή περίοδο» - Εγκυκλοπαίδεια Μείζονος Ελληνισμού
- ²⁵ <http://www.medievalroutes.gr/el/psifiakes-ektheseis/ntopioi-tehnites-kai-ergastiria-i-topiki-paragogi/ekthesi/>, «Εύβοια – Βοιωτία – Σκύρος, με αφητηρία το Βυζάντιο», Εφορεία Αρχαιοτήτων Εύβοιας
- ²⁶ Υπουργείο Πολιτισμού, Ευτυχία Κουρούνη, http://odysseus.culture.gr/h/3/gh351.jsp?obj_id=2665
- ²⁷ <http://boeotia.ehw.gr/Forms/flLemmaBody.aspx?lemmaid=12721>, «Η Βοιωτία κατά την βυζαντινή περίοδο» - Εγκυκλοπαίδεια Μείζονος Ελληνισμού
- ²⁸ Κοιλιάκου Χαρίκλεια Ένας βυζαντινός υδρόμυλος στη Θήβα, Τεχνολογία: Ενημερωτικό Δελτίο Πολιτιστικού Ιδρύματος Ελληνικής Τράπεζας Βιομηχανικής Αναπτύξεως, τεύχος 9, 1999.
- ²⁹ ΦΕΚ Δ-803 α/ 26.08.1987 Υ.Π.Ε.ΧΩ.Δ.Ε.
- ³⁰ ΥΑ ΥΠΠΟ/ΔΝΣΑΚ/89460/2246/11-12-2009 - ΦΕΚ 621/ΑΑΠ/31-12-2009
- ³¹ <http://www.davlia.gr/smenu-2.php>, ιστοσελίδα Τοπικής Κοινότητας Δαύλειας
- ³² Θανάσης Χρήστου, «Το Καλάμι και οι ήρωές του (11/6/1944)», Βοιωτικά Ανάλεκτα, τεύχος 11
- ³³ ΥΑ ΥΠΠΟ/ΔΝΣΑΚ/Γ/1496/38/31-12-2004 - ΦΕΚ 86/Β/26-1-2005
- ³⁴ Λ Καλλιβερετάκης «Το ελληνικό βαμβάκι στην συγκυρία του αμερικανικού εμφυλίου πολέμου», Τα Ιστορικά, τεύχος 7, Δεκ. 1987, helios-eie.ekt.gr/EIE/bitstream/10442/8692/1/LK_1987_02_TEXT.pdf
- ³⁵ http://boeotia.ehw.gr/Forms/flLemmaBody.aspx?lemmaid=12866#chapter_3, Αγροτική και κτηνοτροφική οικονομία στη Βοιωτία των Νεότερων χρόνων, Εγκυκλοπαίδεια Μείζονος Ελληνισμού
- ³⁶ <http://kassiani.fhw.gr/boeotia/forms/flLemmaBodyExtended.aspx?lemmaID=12866>, Αγροτική και κτηνοτροφική οικονομία στη Βοιωτία των Νεότερων χρόνων, Εγκυκλοπαίδεια Μείζονος Ελληνισμού
- ³⁷ <http://www.prismanet.gr/canepal/el-sheep-pastoral-life>, Project CANEPAL, Culture Programme, Louiza Krapidaki, Prisma, "Pastoral life in art", Report of Greece, October 2011

- ³⁸ Ομιλία Δημάρχου Διστόμου-Αράχωβας-Αντίκυρας κ. Πατσσαντάρα, στην Έκθεση στην Αράχωβα «Από το πρόβατο στο μαλλί», 14 Δεκ. 2013
- ³⁹ ΦΕΚ Αριθ.313063, Αρ. Φύλλου 25, 18 Ιανουαρίου 1994
- ⁴⁰ <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%A3%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%BB%CE%A%CE%BA%CE%B9>
- ⁴¹ Project Canepal, Culture Programme, Eleni Liva, Flora Tzelepoglou, Dr. Sotiris Chtouris, University of the Aegean, Nov. 2011
- ⁴² http://reader.ekt.gr/bookReader/show/index.php?lib=GRLIV&path=GRLIV_000000000000070013#page/476/mode/2up, Καλή Λούσκου, Ευάγγελος Νικοηιδάκης «Το πανηγυράκι της Αράχωβας και η Ελληνική Παράδοση», έκδοση Δήμου Αράχωβας
- ⁴³ <http://boeotia.ehw.gr/forms/fLemmaBodyExtended.aspx?lemmaID=13001>, «Θήβα», Εγκυκλοπαίδεια Μείζονος Ελληνισμού
- ⁴⁴ <http://viotikoskosmos.wikidot.com/vlachikos-gamos>, Βοιωτικός Κόσμος – Ελεύθερη Ηλεκτρονική Εγκυκλοπαίδεια για την Βοιωτία
- ⁴⁵ Μάρα Σοφία «Αρχιτεκτονική παραδοσιακών κατασκευών - Οι καλύβες των Σαρακατσάνων»
- ⁴⁶ <http://viotianet.gr/archives/24786>, Νίκος Ζυγογιάννης «Οι Σαρακατσαναίοι στη μακρόχρονη ιστορία τους», Απόψεις – Βοιωτία, 25/7/2014
- ⁴⁷ <http://www.takonakia.gr/>, ιστοσελίδα του Συλλόγου Σαρακατσαναίων Θήβας «Τα Κονάκια»
- ⁴⁸ Έκθεση στην Αράχωβα «Από το πρόβατο στο μαλλί», <http://viotianet.gr/archives/15925>
- ⁴⁹ <http://boeotia.ehw.gr/forms/fLemmaBodyExtended.aspx?lemmaID=12842>, «Υφαντά της Αράχωβας», Εγκυκλοπαίδεια Μείζονος Ελληνισμού
- ⁵⁰ «Μάθε Τέχνη κι άσ' τηνε!» Τίτη Βελοπούλου, Αράχωβα magazine, Χειμώνας 2013
- ⁵¹ <http://boeotia.ehw.gr/Forms/fLemmaBody.aspx?lemmaid=12866>, «Αγροτική και κτηνοτροφική οικονομία στη Βοιωτία των νεωτέρων χρόνων, Εγκυκλοπαίδεια Μείζονος Ελληνισμού
- ⁵² Α ΥΠΠΟ/ΔΙΑΠ/Γ/3441/4187/23-1-2002 - ΦΕΚ 111/Β/31-1-2002, ΥΑ ΥΠΠΟ/ΔΙΑΠ/Γ/3441/4187/23-1-2002 - ΦΕΚ 407/Β/4-4-2002
- ⁵³ ΥΑ ΥΠΠΟ/ΔΝΣΑΚ/Γ/1496/38/31-12-2004 - ΦΕΚ 86/Β/26-1-2005
- ⁵⁴ Γενικό Λύκειο Άσπρων Σπιτιών, Ερευνητική Εργασία «Το Φανταστικό μας Μουσείο», 2013
- ⁵⁵ http://www.analipsi.gr/?page_id=11, ιστοσελίδα του Αγροτικού Συνεταιρισμού Αράχωβας «Η Ανάληψις»
- ⁵⁶ ΦΕΚ αρ. Φύλλου 157, τεύχος πρώτον, 12 Ιουλίου 1979
- ⁵⁷ Ειρήνη Τζούρου «Ποικιλιακός Προσανατολισμός Αμπελώνων της Στερεάς Ελλάδας, Ινστιτούτο Οίνου ΕΘΙΑΓΕ
- ⁵⁸ Η ανασκαφή έγινε από την αρχαιολόγο κ. Άννα Λουκίδου σύμφωνα με το τοπικό σάιτ <http://distomo.blogspot.gr/2008/05/blog-post.html>
- ⁵⁹ <http://www.livadia.gr/www/%CF%84%CE%BF%CF%85%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%BC%CF%8C%CF%82/turism/museums/>, ιστοσελίδα Δήμου Λεβαδέων
- ⁶⁰ <http://viotikoskosmos.wikidot.com/livadia-istoriko-ethnologiko-mouseio>, Βοιωτικός Κόσμος – Ελεύθερη Ηλεκτρονική Εγκυκλοπαίδεια για την Βοιωτία
- ⁶¹ http://listedmonuments.culture.gr/fek.php?ID_FEKYA=3241
- ⁶² http://www.arachovamuseum.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=133&Itemid=589&lang=el, ιστοσελίδα του Λαογραφικού Μουσείου Αράχωβας
- ⁶³ http://www.arachovamuseum.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=143&Itemid=505&lang=el, ιστοσελίδα του Λαογραφικού Μουσείου Αράχωβας
- ⁶⁴ Το Λαογραφικό Μουσείο Αράχωβας στην πορεία για την ολοκλήρωσή του, έκδοση του Λαογραφικού Μουσείου Αράχωβας, 4/3/2016
- ⁶⁵ <http://www.arachovamuseum.gr>, ιστοσελίδα του Λαογραφικού Μουσείου Αράχωβας
- ⁶⁶ <http://www.tanagra.gr/%CE%BB%CE%B1%CE%BF%CE%B3%CF%81%CE%B1%CF%86%CE%B9%CE%BA%CF%8C-%CE%BC%CE%BF%CF%85%CF%83%CE%B5%CE%AF%CE%BF-%CF%84%CE%B1%CE%BD%CE%AC%CE%B3%CF%81%CE%B1%CF%82/>, ιστοσελίδα του Δήμου Τανάγρας



ΕΡΓΟ: «ΒΟΙΩΤΙΑ – ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΣΤΗΝ ΙΣΤΟΡΙΑ»

Δράση «L313-4 Προβολή και προώθηση των συγκριτικών πλεονεκτημάτων των περιοχών»
- Υπομέτρο «L313 Ενθάρρυνση τουριστικών δραστηριοτήτων» προγράμματος προσέγγισης
LEADER της ΟΤΔ «ΕΛΙΚΩΝΑΣ – ΠΑΡΝΑΣΣΟΣ – ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ Ο.Τ.Α.»
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ (ΠΑΑ) 2007-2013 & 2014-2020



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΒΟΙΩΤΙΑΣ
VIOTIA CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY

Λ. Κουτσοπετάλδου 1, Λιβαδειά, Τ.Κ. 32100, • Τηλ. 22610-28281, fax: 22610-21347
Παράρτημα Θήβας : Δίρκης 20, Θήβα, Τ.Κ. 32200 • Τηλ. 22620-89630 • fax: 22620-89630
<http://www.viotiachamber.gr>, e-mail: epimviot@otenet.gr

