

Γεωργία

Η καλλιέργεια της γης ήταν ανέκαθεν για τους ανθρώπους η κύρια πηγή για την απόκτηση των αναγκαίων αγαθών για επιβίωση. Τα κυριότερα προϊόντα που καλλιεργούνταν κατά καιρούς είναι τα σιτηρά, το καλαμπόκι, το τριφύλλι, τα ζαχαρότευτλα, ο καπνός, το αμπέλι και η βιομηχανική ντομάτα. Παλαιότερα οι συνθήκες σποράς και συγκομιδής απαιτούσαν πολύωρη σκληρή δουλειά. Σταδιακά, η εφαρμογή του αναδασμού και η εισαγωγή της μηχανοκαλλιέργειας σε όλα σχεδόν τα προϊόντα, είχαν ως αποτέλεσμα την απλοποίηση των καλλιεργειών και την αύξηση της παραγωγικότητας.

Το σιτάρι ήταν ανέκαθεν το κυριότερο γεωργικό προϊόν αφού αποτελούσε τη βάση της διατροφής. Προπολεμικά, αλλά και μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, οι συνθήκες καλλιέργειας ήταν απίστευτα σκληρές. Το όργωμα γινόταν με σιδερένιο (ή ακόμα πιο παλιά ξύλινο) αλέτρι, που το έσερναν ζώα (βόδια, άλογα ή και γαϊδούρια). Αντιλαμβάνεται ο καθένας ότι πέρα από το χρόνο και την κούραση, η παραγωγικότητα ήταν πολύ χαμηλή. Η σπορά γινόταν με το χέρι. Ο θερισμός γινόταν με το δρεπάνι. Τα στάχυα δένονταν δεμάτια και μεταφέρονταν στα αλώνια. Τα αλώνια βρίσκονταν στα ανατολικά του χωριού, δηλαδή κάτω από το τελευταίο σπίτι του Φάνη Κυριαζή και πέρα από το σχολείο. Ήταν στρόγγυλα και στη μέση υπήρχε ένας χοντρός πάσσαλος, το λεγόμενο «τροϊερό». Σε αυτό έδεναν τα ζώα (άλογα ή γαϊδούρια, όχι μουλάρια γιατί είχαν στενά πόδια) που γύριζαν γύρω-γύρω και πατώντας τα στάχυα έβγαζαν τα σπυριά. Ακολουθώντας λίχνιζαν τα άχυρα για να τα ξεχωρίσουν από τον καρπό. Η αποθήκευση γινόταν στα ξύλινα αμπάρια, αφού κρατούσαν ένα μέρος για σπόρο. Φυσικά, έπρεπε να φτάσει μέχρι τον επόμενο θερισμό την άλλη χρονιά. Ολόκληρο το καλοκαίρι οι άνθρωποι έκαναν όλες αυτές τις δουλειές και προετοιμασίες ώστε να έχουν το χειμώνα σιτάρι για το ψωμί τους, ξύλα για το τζάκι ή τις σόμπες, τροφές για τα ζώα κτλ. Γι' αυτό άλλωστε λεγόταν και η παροιμία «ο καλός ο νοικοκύρης το χειμώνα χαίρεται».

Το επόμενο στάδιο ήταν το άλεσμα στο μύλο. Στο Περιβόλι υπήρχε νερόμυλος, όπου γινόταν η άλεση (βλ. σχετικό κεφάλαιο). Κάθε φορά που τελείωνε το αλεύρι τοποθετούσαν σιτάρι από το αμπάρι στα σακιά και πήγαιναν στο μύλο για άλεσμα. Με το αλεύρι οι γυναίκες ζύμωναν καρβέλια ψωμί για να θρέψουν τις συνήθως πολυμελείς τότε οικογένειες. Το ψήσιμο γινόταν σε φούρνους, που ήταν κτισμένοι έξω από τα σπίτια. Για το κάψιμο των φούρνων χρησιμοποιούσαν κυρίως πουρνάρια που αφθονούσαν στα γύρω βουνά.

Μεγάλη βελτίωση υπήρξε η χρήση της «πατόζας», όπως λεγόταν η αλωνιστική μηχανή του σιταριού. Τα δεμάτια στοιβάζονταν σε θημωνιές στη θέση «τριάγκωνα» από όλους τους χωριανούς, όπου με τη σειρά αλώνιζαν. Η «πατόζα» απάλλαξε από ένα μέρος σκληρής δουλειάς τους σιτοπαραγωγούς. Η πρώτη φορά που χρησιμοποιήθηκε πατόζα στο Περιβόλι ήταν το καλοκαίρι του 1949. Εκείνη τη χρονιά το χωριό βρισκόταν στη Λαμία, όπου είχε μεταφερθεί από τον Νοέμβριο του 1948 λόγω του εμφυλίου πολέμου. Επιτράπηκε σε όσους ήθελαν να πάνε να θερίσουν τα σιτάρια που είχαν φυτρώσει, αφού δεν είχαν προλάβει το προηγούμενο φθινόπωρο να ολοκληρώσουν τη σπορά. Από τις πρώτες πατόζες ήταν του Ιωάννη Βαρβατάκη από τον Δομοκό. Οι θεριζοαλωνιστικές μηχανές, που ήταν το επόμενο βήμα, έχουν απλοποιήσει πολύ τη διαδικασία συγκομιδής των σιτηρών.

Το καλαμπόκι, άλλο βασικό προϊόν, χρησιμοποιήθηκε για τη διατροφή του πληθυσμού πριν από το σιτάρι. Ήταν επίσης μια πολύ επίπονη και κουραστική καλλιέργεια. Το ιδιαίτερο με αυτό ήταν το ξεφλούδισμα. Τα καλαμπόκια μεταφέρονταν από το χωράφι στην αυλή του σπιτιού και έπρεπε να ξεφλουδιστούν, να απομακρυνθούν τα φύλλα για να φανεί ο καρπός. Αυτό γινόταν τις όμορφες καλοκαιρινές νύχτες κατά παρέες. Ήταν δε από τις πιο ευχάριστες γεωργικές δουλειές,

γιατί συνδυάζονταν με τη νυχτερινή δροσιά (σε αντίθεση με την κάψα της ημέρας) και τα καλαμπούρια της παρέας.

Το τριφύλλι καλλιεργείται για τη διατροφή των αιγοπροβάτων. Παλιά η καλλιέργεια απαιτούσε πολύ κόπο. Το κόψιμο, αρκετές φορές κάθε χρόνο, γινόταν χειρωνακτικά με κατάλληλο εργαλείο, την «κοσιά», για να επακολουθήσει το «γύρισμα», το «ήλιασμα», το δέσιμο σε δεμάτια ή δέματα (μπάλες) και τέλος η μεταφορά στην αποθήκη. Σήμερα η εισαγωγή μηχανών απλοποίησε την καλλιέργεια του τριφυλλίου. Επίσης από το τριφύλλι μπορεί να παραχθεί ο τριφυλλόσπορος. Για τον καθαρισμό του ο Γεωργικός Συνεταιρισμός Περιβολίου διαθέτει κατάλληλη μηχανή (τριέρι).

Τα ζαχαρότευτλα ήταν μια πολύ δυναμική καλλιέργεια και απέφερε καλό εισόδημα. Καλλιεργούνταν στην αποξηρανεύσα λίμνη Ξυνιάδος εναλλάξ στις διάφορες περιοχές. Αρχικά η συγκομιδή γινόταν με το χέρι (ξερίζωμα, κόψιμο των φύλλων και φόρτωμα). Αργότερα έγινε πολύ πιο απλή με τη χρήση κατάλληλων μηχανών (τευτλοεξαγωγέων). Η μεταφορά στο εργοστάσιο ζάχαρης στη Λάρισα γινόταν με τραίνα από τον Σ.Σ. ΑΓΓΕΙΑΙ. Αργότερα η μεταφορά γινόταν με φορτηγά αυτοκίνητα απευθείας στη Λάρισα. Η καλλιέργεια σταμάτησε ουσιαστικά, όταν έκλεισε το εργοστάσιο ζάχαρης της Λάρισας.

Ο καπνός για αρκετά χρόνια αποτέλεσε βασικό προϊόν και καλλιεργούνταν σε μεγάλες εκτάσεις. Απαιτούσε απασχόληση για αρκετούς μήνες τον χρόνο. Σήμερα σταμάτησε η καλλιέργειά του.

Η αμπελοκαλλιέργεια στο Περιβόλι χρονολογείται από τις πρώτες δεκαετίες του 20^{ου} αιώνα. Υπήρχαν πολλά αμπέλια φυτεμένα σε δύο περιοχές. Η μία ήταν στα δυτικά του χωριού κοντά στην εκκλησία της Αγίας Τριάδας και η άλλη στη θέση «Κορομηλιές», παρακάτω από το γαλατάδικο του Σωτηρόπουλου. Καταστράφηκαν όμως από φυλλοξέρα το 1950. Φύτεψαν καινούργια το 1958-59 αλλά δεν είχαν την ίδια επιτυχία. Για τη φύλαξη των αμπελιών οι ιδιοκτήτες όριζαν κάποιον με αμοιβή, που λεγόταν «δραγάτης». Για να έχει καλή οπτική επαφή με τα αμπέλια έστηνε τη «δραγασία», το καλυβάκι του, συνήθως στο λόφο δεξιά από το ρέμα πηγαίνοντας προς το «παλιοχώρι». Δραγάτες διετέλεσαν μεταξύ άλλων ο Δημήτριος Ηλ.Αγγελόπουλος, ο Ιωάννης Ν.Μαντάς και ο Κωνσταντίνος Ν.Ρίζος.

Καρπούζια και πεπόνια καλλιεργήθηκαν τις πρώτες δεκαετίες μετά την αποξήρανση της λίμνης Ξυνιάδος κυρίως για ιδιοκατανάλωση. Τη δεκαετία του 1960, που ο υδροφόρος ορίζοντας ήταν ακόμα ψηλά και τα χωράφια ξεκούραστα, τα καρπούζια και τα πεπόνια γίνονταν πολύ μεγάλα και νοστιμότατα. Επίσης γίνονταν τεράστια κολοκύθια, που μεταφέρονταν κατά φορτώματα. Για τη φύλαξη των μποστάνων οι παραγωγοί όριζαν δραγάτες.

Η βιομηχανική ντομάτα υπήρξε μία από τις πιο δυναμικές και προσοδοφόρες καλλιέργειες. Η καλλιέργειά της άρχισε το 1970 και μέχρι το 2008 καλλιεργούνταν χιλιάδες στρέμματα. Για την επεξεργασία της κατασκευάστηκαν τρία εργοστάσια (τα δύο στο Περιβόλι). Ένα από αυτά, εκείνο της εταιρίας ΝΟΜΙΚΟΣ, λειτουργεί και σήμερα (βλ. το Κεφάλαιο «Δευτερογενής Παραγωγή»).

Τη δεκαετία του 2010 άρχισε η καλλιέργεια του φυτού ηλιάνθος (λιοτήρι), που αποτελεί την πρώτη ύλη για την παραγωγή του ηλιελαίου. Ο κορμός και τα φύλλα μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν βιομάζα. Παρουσιάζει μεγάλα πλεονεκτήματα αφού έχει μικρό κόστος παραγωγής και εξυπηρετεί την αμειψισπορά.

Για ένα μικρό διάστημα καλλιεργήθηκε η πιπεριά, αλλά χωρίς ιδιαίτερη επιτυχία.



Θεριζοαλωνισμός καλαμποκιού



Τευτλοεξαγωγέας σε ώρα... δράσης