



# Νερόμυλοι της ορεινής Ναυπακτίας

Το αλεύρι ήταν το σημαντικότερο υλικό για τη μαγειρική



πλιγούρι



τραχανάς



χορτόπιτα

Τα φαγητά αυτά ήταν στην ημερήσια διατροφή των κατοίκων της Ναυπακτίας



Μακρά παράδοση στην ορεινή Ναυπακτία οι νερόμυλοι, οι μυλωνάδες αλλά και οι τεχνίτες παραδοσιακών νερόμυλων.

Στα παλιότερα χρόνια ο ιδιοκτήτης του μύλου, ο μυλωνάς καθώς και ο συντηρητής του ήταν το ίδιο πρόσωπο. Αν δεν είχε και τις τρεις ιδιότητες δύσκολα ο μύλος θα άλεθε.

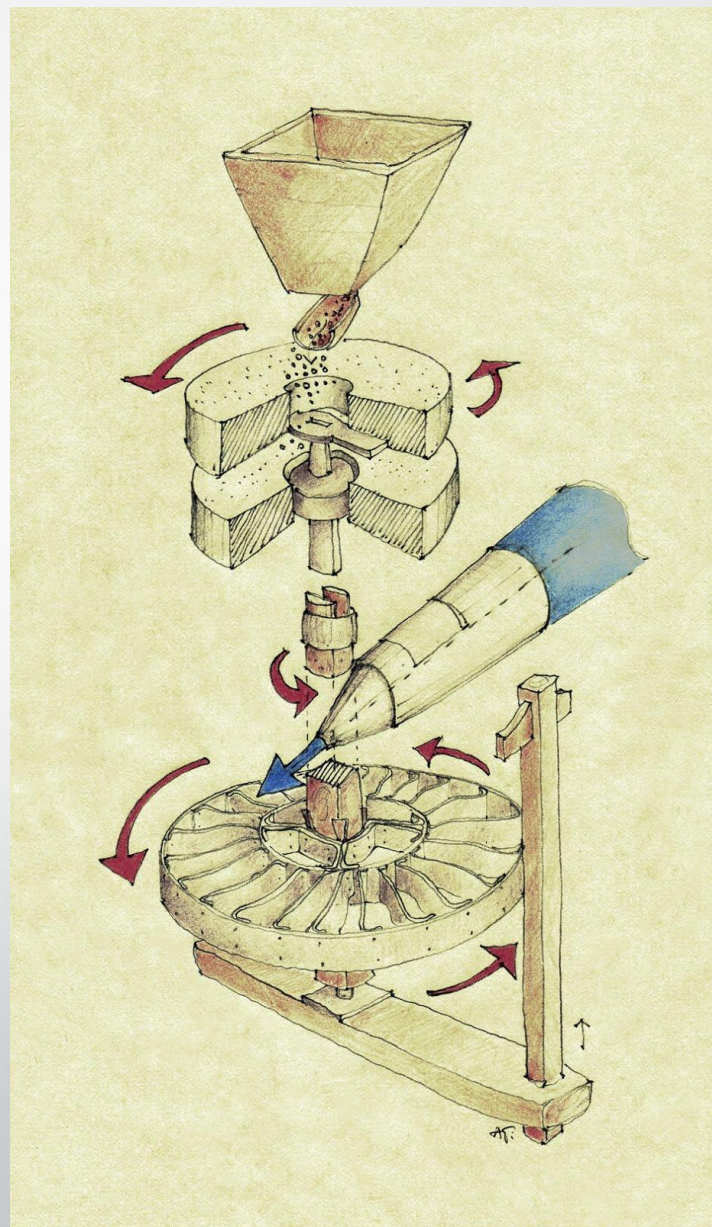
Με το πέρασμα των χρόνων οι μύλοι εγκαταλείφθηκαν, οι μυλωνάδες μεγάλωσαν και πολλοί από αυτούς έφυγαν από τη ζωή. Η τέχνη χάθηκε.

Ωστόσο σε πείσμα των καιρών κάποιοι μύλοι αναπαλαιώθηκαν και άλλοι ελάχιστοι συνέχισαν να λειτουργούν από μεράκι των ιδιοκτητών τους.





- Κατά κανόνα ο μύλος χτιζόταν όσο το δυνατόν κοντά στην πηγή από την οποία έπαιρνε νερό.
- Η κινητήρια δύναμη του, το νερό, κατέληγε σ' ένα μικρό καταρράκτη που είχε μια υψομετρική διαφορά από το υπόγειο του μύλου.
- Το νερό κατεβαίνοντας ορμητικά χτυπούσε με δύναμη τα πτερύγια ενός υδροτροχού που ονομαζόταν "φτερωτή".



- Η φτερωτή με τη σειρά της μετέδιδε την κίνηση και γύριζε την κινητή μύλόπετρα.
- Κάτω από την κινητή μύλόπετρα υπήρχε και η σταθερή μύλόπετρα.
- Ανάμεσα στις 2 μύλόπετρες έπεφτε το άλεσμα (σιτάρι ή καλαμπόκι) και αλεθόταν.

