

ΧΙΟΣ  
ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ  
ΜΑΣΤΙΧΑΣ







**Μαστιχοχώρια που μοσχοβολούν, καστροχώρια στολισμένα με ρέστες, καμποχώρια φορτωμένα καρπούς, μονοπάτια που οδηγούν σε αρχαίους ελαιώνες, χωράφια γεμάτα αρωματικά φυτά, βοσκοτόπια με ελεύθερα ζώα. Άνθρωποι αυθεντικοί μοιράζονται στο Cantina ιστορίες πολιτισμού και τροφής.**

Έρευνα-Κείμενο—ΓΙΑΝΝΑ ΜΠΑΛΑΦΟΥΤΗ  
Φωτογραφίες—ΚΩΝ/ΝΟΣ ΣΟΦΙΚΙΤΗΣ



### Η ΧΙΟΣ ΤΩΝ ΠΟΛΥΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ

Η Χίος κατέχει μία ιδιαίτερη στρατηγική θέση στο Αιγαίο, λειτουργώντας εδώ και αιώνες ως γέφυρα και σταυροδρόμι εμπορίου και πολιτισμού. Απέχει μόλις επτά ναυτικά μίλια από την Τουρκία, κοιτάζει προς τη Δύση αλλά νιώθει την ανάσα της Ανατολής. Ως κομβικό εμπορικό λιμάνι από την αρχαιότητα, δέχθηκε επιρροές από τους λαούς που την επισκέφθηκαν και την κατέκτησαν. Οι παραδόσεις και τα έθιμα εμπλουτίστηκαν με νέα υλικά και τεχνικές που ήρθαν από τους Γενοβέζους, τους Οθωμανούς και τους Φράγκους, ενώ τα μπαχάρια της Ανατολής συνδυάστηκαν με τους χιώτικους καρπούς.

### ΤΟ ΠΟΛΥΤΙΜΟ ΔΑΚΡΥ

Η μαστίχα αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της ταυτότητας του νησιού και είναι πρεσβευτής της χιώτικης κληρονομιάς σε όλο τον κόσμο. Προέρχεται από τη ρητινώδη έκκριση των σκίνων (Pistacia lentiscus var. Chia), τα οποία ευδοκιμούν μόνο στο νότιο μέρος του νησιού. Όλη η διαδικασία παραγωγής της αποτελεί έναν ζωντανό σύνδεσμο με την ιστορία της Χίου και η σημασία της έχει αναγνωριστεί παγκοσμίως. Είναι προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), μαζί με το Μαστιχέλαιο ΠΟΠ και την Τσίκλα ΠΟΠ και η διαδικασία της καλλιέργειάς της είναι καταχωρημένη ως στοιχείο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας.

Η Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) έχει αναγνωρίσει στη Μαστίχα Χίου ισχυρισμούς υγείας για την υγεία του γαστρεντερικού συστήματος και τη στοματική υγιεινή. Ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Φαρμάκων (EMA) τής έχει απονείμει φαρμακευτική μονογραφία, όπου αναγνωρίζεται ως «Παραδοσιακό Φάρμακο Φυτικής Προέλευσης».

### ΕΝΑ ΑΡΜΟΝΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ ΜΕ ΤΟΝ

### ΑΝΘΡΩΠΟ

Η διαδικασία συλλογής της μαστίχας είναι 100% χειρωνακτική και δεν μπορεί να αντικατασταθεί από σύγχρονα μηχανήματα. Από τέλη Μαΐου έως τις αρχές Ιουνίου, οι μαστιχοπαραγωγοί καθαρίζουν το έδαφος γύρω από τον κορμό και στρώνουν τη βάση με ασπρόχωμα, που βοηθάει στη συλλογή των «δακρύων». Η χάραξη του φλοιού, γνωστή ως «κέντημα», γίνεται με ειδικά εργαλεία που λέγονται «κεντητήρια». Οι παραγωγοί εντοπίζουν τις «φλέβες», τα ζωντανά σημεία του δέντρου, εκεί τα χαράζουν και βγαίνει «το μαστίχι». Τα δάκρυα πέφτουν στο ασπρόχωμα και στερεοποιούνται με την επαφή με τον αέρα. Η διαδικασία αυτή διαρκεί αρκετές εβδομάδες και οι μαστιχοπαραγωγοί κάνουν δεύτερη ή και τρίτη χάραξη για να ενισχύσουν τη ροή της. Στη συνέχεια, η μαστίχα συλλέγεται με το χέρι, ξεπλένεται με άφθονο νερό, στεγνώνει και καθαρίζεται.

### ΙΣΤΟΡΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ: Η ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΜΑΣ ΕΙΝΑΙ ΕΔΩ ΚΑΙ ΤΟ ΜΑΣΤΙΧΙ ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΟΛΑ

Η μαστίχα, από το δέντρο μέχρι το δάκρυ, αφορά όλα τα μέλη της οικογένειας, ανεξαρτήτως φύλου και ηλικίας. Μόλις τα παιδιά δυναμώσουν, πηγαίνουν «στα δέντρα», όπου θα βρουν τους παππούδες τους και τις γιαγιάδες τους, σκυμμένους ή γονατισμένους, να κεντάνε.

Ο Νίκος Χρυσάκης είναι υπεύθυνος παραλαβών στον συνεταιρισμό. Από τα χέρια του περνούν οι (περίπου) 200 τόνοι που παράγονται, ενώ καλλιεργεί πάνω από 5.000 δέντρα. «Δεν ξέρω πότε αρχίζει η ιστορία μας, αλλά οι παππούδες και οι γονείς μου έχουν γεννηθεί εδώ και αυτός ήταν πάντα ο τρόπος ζωής τους».

Η Λεμονιά Παμπάλου έμαθε την τέχνη από τη γιαγιά της. «Η γιαγιά μου "έκανε" μαστιχόδεντρα και δούλευε για πολλούς παραγωγούς. Ήξερε να την καθαρίζει και να την "ταχταρίζει" - έτσι λέγεται η κίνηση που κάνουν με το κόσκινο. Μου έδειξε

όλη τη διαδικασία και τώρα συνεχίζω μαζί με τον άνδρα μου».

Στα μαστιχόδεντρα συναντήσαμε τον Αργύρη Αργυράκη με τη σύζυγό του και τα δύο τους αγόρια. «Με τον παππού μου πήγαινα με το γαϊδουράκι, τώρα πάμε με το αγροτικό. Ό,τι κι αν έκαναν οι γονείς μας, δεν υπήρχε περίπτωση να μην ασχοληθούμε με το μαστίχι. Η κληρονομιά μας είναι εδώ και το μαστίχι είναι πάνω από όλα».

Ο Δημήτρης Σμυρνιούδης, πατέρας του Νίκου, κάνει αυτή τη δουλειά εδώ και 60 χρόνια και μας λέει: «Ο πατέρας μου με έπαιρνε μαζί από μικρό. Το ίδιο έκανε πιο πριν και ο παππούς μου. Η μαστίχα έχει πολλές εργατώρες για να παραχθεί και όλα περνούν από τα χέρια μας, όμως, ευτυχώς, τα τελευταία χρόνια φτιάξαμε τον ποιοτικό έλεγχο. Το ψιλό μαστίχι πλέον περνιέται από μηχανήμα και οι γυναίκες γλίτωσαν το χειρωνακτικό καθάρισμα. Ο διαλογέας τώρα διαχωρίζει το κίτρινο και το μαύρο, ενώ παλιά το παραμικρό λέρωμα έπρεπε να φύγει είτε με μαχαιράκι είτε με καρφίτσα - αυτές που χρησιμοποιούν για να ράβουν».

### ΕΝΑΣ ΑΝΑΓΚΑΣΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ–ΣΗΜΕΙΟ ΑΝΑΦΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Η στήριξη της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών είναι καθοριστική για τους παραγωγούς, καθώς η στρατηγική ανάπτυξης που έχει ακολουθήσει εδώ και χρόνια έχει φέρει τη μαστίχα στο διεθνές προσκήνιο. Οι παραγωγοί λαμβάνουν δωρεάν ασπρόχωμα ανάλογα με την παραγωγή τους και πληρώνονται έγκαιρα, με μία κοινή συμφωνημένη τιμή. Επίσης, αν και η μαστίχα παραμένει παραδοσιακό προϊόν, στο εργοστάσιο χρησιμοποιούνται πλέον τεχνολογικά προηγμένα μηχανήματα για τον καθαρισμό και τη διαλογή, κάνοντας τη διαδικασία πιο εύκολη.

Στα γραφεία της Ένωσης συναντήσαμε τον γενικό διευθυντή Ηλία Σμυρνιούδη, γεωπόνο με διδακτορικό στην Ιολογία. «Σε συνεργασία με περισσότερα από 40 πανεπιστήμια και ερευνητικά κέντρα έχουμε συγκεντρώσει πάνω από 100 μελέτες, πολλές από αυτές κλινικές, που αναδεικνύουν τις ιδιότητες της μαστίχας», εξηγεί. Παράλληλα, τονίζει τη σημασία της διατήρησης της μαστίχας

σε όλες τις χρήσεις της, είτε ως φαρμακευτικό προϊόν, τρόφιμο, είτε ως καύσιμο (λιβάνι). Οι κύριες φαρμακευτικές αγορές της μαστίχας είναι η Αμερική, η Κορέα, ενώ για τα τρόφιμα η Ελλάδα, η Τουρκία, η Μέση Ανατολή και η Γαλλία.

### ΜΙΑ ΞΑΦΝΙΚΗ ΝΕΡΟΠΟΝΤΗ ΚΑΤΑΣΤΡΕΦΕΙ ΤΑ ΠΑΝΤΑ

Μέχρι να ολοκληρωθεί το ρεπορτάζ του Cantina, μια ξαφνική νεροποντή κατέστρεψε σχεδόν το 80% της παραγωγής μαστίχας. Η έντονη βροχοπτώση που ξέπλυνε όλο το ασπρόχωμα από τα δέντρα, δημιούργησε μικρές «λίμνες» και μετέφερε φερτά υλικά, αφήνοντας πίσω της μεγάλες καταστροφές. Η διαδικασία πολλών μηνών και αμέτρητων εργατωρών χάθηκε, και οι παραγωγοί έρχονται αντιμέτωποι με τη φύση. Περιμένουν να στεγνώσουν τα εδάφη και τα δέντρα για να ξεκινήσουν από την αρχή. Σε επικοινωνία με τον γενικό διευθυντή της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών, Ηλία Σμυρνιούδη, μας διαβεβαίωσε ότι η Ένωση θα σταθεί δίπλα στους παραγωγούς, όπως πάντα και με οποιονδήποτε τρόπο. Βρίσκονται σε επαφή με τον ΕΛΓΟ-Δήμητρα για να λάβουν οδηγίες και να προχωρήσουν στις απαραίτητες ενέργειες.

### Η ΧΙΟΣ ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΗ ΜΑΣΤΙΧΑ

Ο χιώτικος πασατέμπος και το καρπόσκινο Η τσικουδιά ή κοκκορεβιθιά, επιστημονικά γνωστή ως Pistacia terebinthus, είναι ένα αυτοφυές δέντρο που αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της βιοποικιλότητας του νησιού. «Τα τσίκουδα συλλέγονται αρχές Οκτωβρίου και καταναλώνονται ως ξηροί καρποί ή καρυκεύματα. Το έλαιο είναι ιδιαίτερα θρεπτικό και μυρωδάτο, καθώς περιέχει συνδυασμό πρωτεϊνών και τανίνης. Ωστόσο, η παράδοση της συγκομιδής και ελαιοποίησης αυτών των καρπών τείνει να χαθεί, καθώς θεωρείται οικονομικά ασύμφορη», αναφέρει η κυρία Καρυστιανού.

### Η ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΗ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Τα ιστορικά ντοκουμέντα της Χίου αποκαλύπτουν τον πλούτο της αρτοποιητικής- ζαχαροπλαστικής ►

Συνέχεια στη σελίδα 90

Τρέιαστι απου συνακει.
Δημιου μένων σειμιού μποι βήμα.
Σχεία.
Ρεις εκδόσε αξία, και και ανίστα,
όλού έξοδέκτ υπεργαλ λαπεις
αρχείτεια νακες δια τας σας την εργασία ποτικεσματι





— ΔΕΞΙΟΣΤΡΟΦΑ ΑΕκμεντο, παραματ ότυπάρχειας ή βρίς εξεργαλεστε τολούς εξεριβάλο αξίας εντα τητα, πληκτην επαι δέκτην απαρχειας ελεία από τοση σχετήστε σα επεργαλλαπό υψηλής και Ολία αραγωγίσε και τελείτες, όποδοτελεία αποδέχε ταχύτην σας ενεια και προ, απληκτου. Οθειών και



Ίρείαστι απου συνακει. Δημιου μένων σειμού μποι βήμα. Σχεία. Ρεις εκδόσε αξία, και και ανίστα, όλού έξοδέκτ υπεργαλ λαπεις αρχείτεια νακες δια τας σας την εργασία ποτικεοματι

τέχνης με τα ζαχαρωμένα φιστίκια (πισάκια), τα αμυγδαλωτά του γάμου, τη σουμάδα, τα «τραγήματα» - συνοδευτικά του κρασιού από φρούτα και ξηρούς καρπούς. Οι Χιώτες γνώριζαν καλά τι θα πει οικιακή οικονομία και μέσω της ζαχαροπλαστικής αξιοποιούσαν τα φρούτα και τους καρπούς, παρασκευάζοντας λικέρ, μαρμελάδες, κόνιτα (φρούτα γλασέ), γλυκά κουταλιού και άλλα παραδοσιακά προϊόντα. Επίσης, γνωστές είναι οι παστελαριές, τα κουρκουμπίνια (σαν αμέλωτα μελομακάρονα), τα φοινίκια (λαδοκούλουρα με σιμιγδάλι και μανταρίνι), τους αμυγδαλένιους εργολάβους, τα μασουράκια, τα τσουρέκια.

Η Αγγελική Θρουβάλα άνοιξε το δικό της ζαχαροπλαστείο όταν ο μπαμπάς της βγήκε στη σύνταξη. «Παρότι ακολουθώ εντελώς διαφορετική τεχνική από τον μπαμπά μου, γιατί μου αρέσει η πατισερί, τα αμυγδαλωτά δεν λείπουν ποτέ από τη βιτρίνα». Ενώ έπλαθε μαζί με τη Γεωργία, μίλησε για την παράδοση: «Παλιά έπαιρναν τριμμένα αμύγδαλα, τα έπλεναν, τα ξάσπριζαν, τα έβαζαν για λίγο στον φούρνο και μετά τα ανακάτευαν με ζάχαρη και φλούδα μανταρινιού. Αυτό ήταν το αμυγδαλωτό. Το δικό μου είναι πειραγμένο γιατί χρησιμοποιώ αμυγδαλόπαστα επειδή είναι άγλυκη, για καλοτυχία έχω προσθέσει καρύδι, δική μας ανάμεικτη μαρμελάδα εσπεριδοειδών (περγαμόντο, πορτοκάλι, μανταρίνι), γιατί είναι μία ένδειξη αφθονίας και γιατί, παραδοσιακά, συνηθίζουμε να τα προσθέτουμε σε βασιλόπιτες και εορταστικά γλυκά.

#### ΤΟ ΑΝΥΔΡΟ ΝΤΟΜΑΤΑΚΙ ΠΑΛΕΥΕΙ ΝΑ ΕΠΙΒΙΩΣΕΙ ΣΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ

Ο Χρήστος Λαβίδας διατηρεί ερασιτεχνικά παραδοσιακούς σπόρους: «Παίρνουμε σπόρια μόνο από την πρώτη ντοματιά, τους ριζίτες. Το άνυδρο ντοματάκι παλεύει να επιβιώσει στη δύναμη της φύσης. Συνήθως, άλλες χρονιές είναι όλο πράσινο, υπήρχε αναγέννηση. Πέρυσι ήταν λιγότερο το πρόβλημα, αλλά φέτος τα βλέπεις και καίγεται η καρδιά σου».

Στα Μεστά, ο κ. Στρίβης καλλιεργεί παραδοσιακές ποικιλίες αμπελιών όπως Φωκιανό, Μαντηλαριά, Μοσχάτο και Αθήρι, καθώς και κηπευτικά και άνυδρα ντοματάκια και τα διαθέτει στο παντοπωλείο που διατηρεί η σύζυγός του, κυρία

Δέσποινα Καράμπελα. Τη συναντήσαμε και μας εξήγησε όλη τη διαδικασία: «Όπως είναι φρέσκες, παίρνουμε το μίτο (βελόνα με χοντρή κλωστή) και το περνάμε μέσα από το κοτσάνι. Περνάμε ένα-ένα τα ντοματάκια. Οι ρέστες παραμένουν κρεμασμένες στην αρμαθεριά, σε σημείο που να μη βρέχονται και να αερίζονται καλά. Κόβουμε και τα χρησιμοποιούμε στις σούπες και στο κοκκινιστό, άλλη γεύση! Έχει τύχει μεγαλοβδομάδα να στύψω πάνω σε ψωμί για να φάνε τα παιδιά. Τόσο αντέχει και έχει ακόμα υγρασία μέσα. Όταν έχουμε πληθώρα από καρπούς, κάνουμε σάλτσες, πελέτ και μαρμελάδες».

#### ΓΙΑΤΙ Η ΧΙΟΣ ΕΙΝΑΙ ΜΥΡΟΒΟΛΟΣ;

Η Χίος είναι γνωστή ως Μυροβόλος, χάρη στις έντονες μυρωδιές από σκίνα, εσπεριδοειδή, καθώς και από τις σπάνιες ορχιδέες. Κάποιοι παλιοί συνεχίζουν να παρασκευάζουν σαλέπι από τις ρίζες τους. Ο βασιλικός έχει σημαντική παρουσία στα σπίτια και στις εκκλησίες, ενώ επιστημονικές μελέτες αποδεικνύουν τη δύναμη που κρύβει το αιθέριο έλαιο της ρίγανης.

Στην καμποχώρα συναντήσαμε την καλλιεργήτρια Αργυρώ Κουτσουράδη, ιδιοκτήτρια των προϊόντων Myronolos Organics. Καλλιεργεί περισσότερα από 10 αρωματικά φυτά όπως ρίγανη, τσάι, θυμάρι, φλισκούνι, κάππαρη και κρίταμο και τα εξάγει σε πολλές χώρες, εντός και εκτός Ευρώπης. «Η Χίος έχει αυτό το προσωνύμιο γιατί ό,τι καλλιεργείται και φύεται, μοσχοβολάει», αναφέρει.

#### ΣΤΑ ΧΙΩΤΙΚΑ ΒΟΣΚΟΤΟΠΙΑ

Η Χίος έχει σημαντική κτηνοτροφική δραστηριότητα, με ελάχιστα τυροκομεία. Η Δέσποινα Γεωργούλη είναι 6η γενιά κτηνοτρόφων, στην περιοχή του Αγρελωπού, στη βόρεια πλευρά του νησιού. Με θέα τις Οινούσες και τα παράλια της Τουρκίας, ένας τετραψήφιος αριθμός μιγάδων προβάτων και κατσικιών απολαμβάνει τη βλάστηση ελεύθερα. Εκεί, στη «Φάρμα Γεωργούλη» όλη η οικογένεια συμμετέχει στη φροντίδα των ζώων. Από τον παππού Βασίλη που μοιράζεται τη σοφία του, μέχρι τους γονείς Πόπη και Γιάννη, τον μικρό αδερφό Βασίλη και τη Δέσποινα που έχει αναλάβει το τυροκομείο με την επωνυμία «Του τσοπάνη». «Λέμε ότι είμαστε η 6η γενιά γιατί δεν ξέρουμε πόσο πίσω να πάμε.