



ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ

Παγκόσμια Μοναδική



ΚΕΙΜΕΝΟ: ΘΕΟΦΙΛΟΣ Δ. ΜΠΑΣΓΙΟΥΡΑΚΗΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ANNA A. ΚΑΛΑΪΤΖΗ





Εκροή ρητίνης μετά από
κέντημα (αριστερά)

“Δάκρυα” ρητίνης μικρού
μεγέθους ΦΩΤ. Κ. ΣΤΑΜΟΥΛΗΣ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Πέρυσι το καλοκαίρι πατήσαμε για πρώτη φορά το πόδι μας στη Χίο. Ήταν ένας λόφος φοβερός και απόκηνημος αυτός που μας τραβήξε, ο **Ανάβατος**, η θρυλική Καστροπολιτεία του Αιγαίου. Με το ερειπωμένο κάστρο, τους πύργους και τις πολεμίστρες του. Με τα ρημαγμένα σπίτια και τις εκκλησίες, απ’ τους σεισμούς και τους πολέμους. Με τα χιλιάδες πεύκα και ελιόδεντρα ένα γύρο...

Μια μέρα είπαμε να ξεφύγουμε απ’ τη μυστικιστική επιρροή του Ανάβατου, να κατεβούμε νοτιότερα ν’ αλαφρώσουμε. Κι όπως περνούσαμε κοντά απ’ το Λιθί, ένα άλλο δέντρο πρωταντίκρισαν τα μάτια μας, μια φουντωτή βαθυπράσινη ομπρέλλα, με κορμό κοντόχοντρο που συσπρεφόταν παράξενα κι έμοιαζε βαθιά τυραννισμένος. Έγινε από κείνη τη στιγμή ο σύντροφός μας για ώρες και χιλιόμετρα πολλά, σ’ όλη τη Νοτιόχωρα. Στις άκρες των δρόμων, στις λοφοπλαγιές και στα χωράφια, ακόμα και κοντά στη θάλασσα, πάντα ξεχώριζε από τα άλλα δέντρα. Ήταν ο **σκίνος**, το θρυλικό μαστιχόδεντρο, χάρισμα μοναδικό της φύσης στη γη της Νότιας Χίου. Γυρνώντας στα ψηλώματα του Ανάβατου το αναζητήσαμε παντού, με πίστη και ελπίδα, πως κάποιος θάγε ξεχαστεί σε μιαν άκρη του δρόμου, σε μια λοφοπλαγιά.

Αδिका ψάξαμε. Καμιά εξαίρεση δεν έκανε η Φύση. Αν θέλαμε να το ξαναβρούμε, έπρεπε να επιστρέψουμε στα Νοτιόχωρα, στον μόνο τόπο σ’ ολόκληρο τον κόσμο που βγαίνει η μαστίχα.

ΤΟ ΔΩΡΟ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

Σαν όλα τα θαυμαστά της Φύσης έχει και η Χιώτικη μαστίχα τη μικρή δική της μυθολογία μια και πουθενά αλλού στον κόσμο ο θάμνος τούτος, ο σκίνος με το βαθυπράσινο φύλλωμα και τον βασανισμένο κορμό, δεν δίνει το ευλογημένο “δάκρυ” του. Υπάρχουν σκίνοι και σ’ άλλα μέρη. (Κρήτη, Μήλο, Αμοργό, Κύπρο και άλλες ευρωπαϊκές, ασιατικές και αφρικανικές χώρες). Το “δάκρυ” τους είναι μαύρο και δίχως γεύση ή απλά και μόνο χύνουν ένα πηχτό υγρό, που τίποτα δεν θυμίζει το κρυσταλλένιο Χιώτικο μαστίχι, που η μυρωδιά και η γεύση του αρωματίζουν το στόμα αλλά και το χώρο, όταν το δεύτερης ποιότητας μαστίχι, καίγεται σαν θυμίαμα.⁽¹⁾

Οι αρχαιότερες πληροφορίες για το μαστιχόδεντρο και τη μαστίχα προέρχονται από τον **Ηρόδοτο**, (5ος π.Χ αιώνας) ο οποίος αναφέρει, ότι στην αρχαία Ελλάδα μασούσαν το αποξηραμένο ρυτινώδες υγρό, που ρέει από το φλοιό του μαστιχόδεντρου. Για την μαστίχα επίσης πραγματεύονται οι Διοσκουρίδης, Θεόφραστος, Γαληνός, Απολλόδωρος, Πλίνιος, Ερμόλαος και οι Ρωμαίοι. Αλλά και όλοι οι μεταγενέστεροι περιηγητές⁽²⁾ που πέρασαν από τη Χίο αναφέρονται με περιγραφές στο φυτό και στον καρπό του.

Ο **Ιπποκράτης**, πατέρας της ιατρικής, συνιστά τη μαστίχα ως θεραπευτικό μέσο, ενώ ο **Γαληνός**⁽³⁾ αποδίδει στη μαστίχα πολλές αρετές “λίαν αποτελεσματικώς ωφελούσας εις πολλάς και διαφόρους ασθeneίας”. Ένας άλλος μεγάλος της αρχαιότητας, που λόγω της

(1) Ν. Γιαλούρη, “Τα χωριά της Μαστίχας”

(2) De Nicolay, Cyriaco Anconitano, Gallard, Olivier κ.α.

(3) Ο Γαληνός (Galenus Claudius) ήταν γιατρός που γεννήθηκε το 131 μ.Χ. στην Πέργαμο της Μ. Ασίας και πέθανε το 202 μ.Χ. στη Ρώμη.



Χάρτης της νότιας Χίου με τα Μαστιχοχώρια.

— Η νοητή γραμμή που οριοθετεί το “μυστηριώδες όριο” του μαστιχόδεντρου.

ιδιότητάς του ασχολήθηκε συστηματικά με την μαστίχα ήταν ο **Διοσκουρίδης** ⁽⁴⁾. Σύμφωνα μ' αυτόν η μαστίχα βοηθάει στις περιπτώσεις δυσπεψίας, στην αναπαραγωγή του αίματος, στον χρόνιο βήχα, ενώ δρα και ως ηρεμιστικό φάρμακο. Το μάσημά της εκτός από τη στοματική υγιεινή και την ευχάριστη αναπνοή, τονώνει τις φωνητικές χορδές στον ουρανίσκο. Όλοι σχεδόν οι αρχαίοι συγγραφείς, παράλληλα με τη μαστίχα της Χίου, αναφέρονται και σε μια παρόμοια, κατώτερης όμως ποιότητας, που παρ'ότιαν στην Αίγυπτο. Επίσης ο **Πλίνιος** ⁽⁵⁾ θεωρεί πιο φημισμένη τη μαστίχα της Χίου από την αντίστοιχη που παρ'αγόταν στην Αραβία και στην Ινδία. Αναφέρει μάλιστα, ότι το μαστιχόδεντρο καλλιεργείται μό-

νον στο νότιο τμήμα της Χίου, που απέχει οχτώ ώρες από την πόλη της Χίου.

Σύμφωνα με τον Wagner (1828): “πατρίδα του μαστιχόδεντρου είναι η Ελλάδα και ιδιαίτερα η νήσος Χίος, όπου το δέντρο αυτό καλλιεργείται για την παραγωγή μαστίχας”. Στη Χίο βρέθηκαν και απολιθωμένα φύλλα μαστιχόδεντρου η ηλικία των οποίων υπολογίσθηκε στα ξέι εκατομμύρια χρόνια⁽⁶⁾. Κατά τη Ρωμαϊκή περίοδο αρκετοί συγγραφείς, όπως ο Ριβάσιος, ο Σορανός ο Εφέσιος, ο Etius Medicus, ο Scribonius Largus, αναφέρονται στη μαστίχα και προτείνουν μια σειρά συνταγών με μαστίχα σε συνδυασμό με άλλα βότανα. Πρώτος ο αυτοκράτορας Ηλιογάβαλος ανάμειξε μαστιχέλαιο (*mastichinum*

oleum) με κρασί και το ονόμασε μαστίχινον οίνον (*masticatum*). Πιθανώς επρόκειτο για ποτό αντιπυρετικό με το σημερινό ούζο μαστίχας. Οι κυρίες της Ρώμης και αργότερα αυτές της Κωνσταντινούπολης μεταχειρίζονταν οδοντογλυφίδες από ξύλο μαστιχόδεντρου, γιατί είχε την ιδιότητα να λευκαίνει τα δόντια. Αυτή η συνήθεια διατηρήθηκε και στο Μεσαίωνα, οπότε χρησιμοποιούσαν οδοντογλυφίδες από ξύλο μαστιχόδεντρου σε μεγάλες ποσότητες στη Γαλλία, Αγγλία, Ολλανδία και Ισπανία.

Στα χρόνια του Βυζαντίου το εμπόριο της μαστίχας ήταν μονοπώλιο του Αυτοκράτορα. Η κατάληψη της Κωνσταντινούπολης στα 1204 από τους σταυροφόρους της 4ης Σταυροφορίας, είχε σοβαρή επίπτωση στην ιστορική εξέλιξη της καλλιέργειας της μαστίχας, αφού ο Μιχαήλ Παλαιολόγος αναγκάστηκε το 1261 να εκχωρήσει εμπορικά προνόμια στους Γενοβέζους.

Έτσι αρχίζει στη Χίο μια νέα εποχή, που κρατάει δύο αιώνες (1346-1566) και σηματοδοτείται από την παρουσία της περίφημης Μαόνας. Η **Μαόνα** ήταν μια Γενοβατική εταιρεία, που ανέλαβε την μονοπωλιακή παραγωγή και πώληση της μαστίχας, με αντάλλαγμα την αμυντική οργάνωση του τόπου. Την περίοδο λοιπόν αυτή οι διάσπαρτοι οικισμοί στον τόπο παραγωγής της μαστίχας συνενώθηκαν και οργανώθηκαν στον τύπο των φρουριακών χωριών (καστροχώρια). Αυτό έγινε "για να αποκρουστούν αφενός οι ενδεχόμενες πειρατικές επιθέσεις και να ελέγχεται αφετέρου ο αγροτικός πληθυσμός. Να ελέγχεται τόσο στο επίπεδο προσφοράς εργασίας όσο και στις πιθανές εξεγέρσεις. Την περίοδο αυτή τα κτήματα αφαιρέθηκαν αυθαίρετα από εκείνους στους οποίους παραδοσιακά ανήκαν, δηλαδή στους καλλιεργητές, στους οποίους επετράπη στοιχειωδώς απλά και μόνο να καλλιεργούν τη γη, σε μια σχέση ιδιαίτερα βαρειάς κολληγίας" (7).

Η παρουσία όμως της Μαόνας συνδέθηκε και με μια σειρά νόμων, που είχαν σοβαρό αντίκτυπο στην καθημερινή ζωή των μαστιχοπαράγωγών. Έτσι οι παραγωγοί ήταν υποχρεωμένοι, ανάλογα με τους σχίνους που καλλιεργούσαν,

να παραδίδουν στους κυρίους τους κάποια συγκεκριμένη ποσότητα μαστίχας. Αν, για οποιοδήποτε λόγο, δεν κατόρθωναν να συγκεντρώσουν την προκαθορισμένη ποσότητα, τιμωρούνταν με πρόστιμο διπλάσιο της αξίας της τιμής, για όση μαστίχα δεν παρέδιδαν. Κάθε χρόνο για το μάζεμα της μαστίχας δημοσιεύετο προκήρυξη, τιμωρείτο δε με θάνατο "όστις θα μετέβαινε να συλλέξει προ της προκηρύξεως ή ήθελε κλέψει εξ αυτής μετά την συλλογή".

Ιδιαίτερα βαρείες ποινές καθιερώθηκαν για την προσαΐα της μαστίχας από τους κλέφτες. Έτσι τον Απρίλιο του 1392 ο κυβερνήτης της Χίου Ansaldo di Ansaldo θέσπισε κανονισμούς που προέβλεπαν μια κλιμάκωση ποινών ανάλογα με το βάρος της κλεπτόμενης ποσότητας. Οι ποινές αυτές μπορούσαν να φτάσουν από απλό πρόστιμο ή μαστίγωμα, μέχρι ακρωτηριασμούς διαφόρων μελών του σώματος, ακόμη και τύφλωση. Για τους καταδότες αντίθετα, το σύστημα προέβλεπε την χορήγηση μεγάλων αμοιβών. Η αυστηρότητα των ποινών συνοψίζεται επιγραμματικά στα λόγια του Κυριάκου Πιτσικόλη από την Αγρόνα, που έζησε στη Χίο από το 1435 μέχρι το 1441 "Αν θέλεις να ζήσεις στη Χίο, να φυλάξεις τη μαστίχα και ποτέ να μην την κλέβεις" (8).

Παντοδύναμη λοιπόν η Μαόνα διαχειριζόταν τις τύχες της μαστίχας με κανόνες μονοπωλιακούς, που στην πράξη σήμαινε, ότι για να κρατήσει τις τιμές σε πολύ υψηλά επίπεδα, δημιουργούσε συνθήκες τεχνητής έλλειψης, περιορίζοντας την ετήσια παραγωγή σε 42.000 κιλά περίπου και μη διατάζοντας ακόμη και να καίει την πλεονάζουσα ποσότητα. Όπως είναι φυσικό, οι διαχειριστικές αυτές "αρετές" της Μαόνας απέφεραν, σύμφωνα με τον Χριστόφορο Κολόμβο, στην Δημοκρατία της Γένοβας το καθόλου ευκαταφρόνητο ποσόν των 50.000 δουκάτων, που ξεπερνούν σε σημερινή αξία το ποσόν των 500 εκατομμυρίων δραχμών.

Η διακίνηση της μαστίχας προς τα μεγάλα εμπορικά κέντρα της Ευρώπης, Λονδίνο και Μασσαλία, γίνετο με τα ειδικά "πλοία της μαστίχας", που μετέφεραν το προϊόν σε ειδικά

(4) Ο Διοσκουρίδης (1ος μ.Χ. αιώνα) θεωρείται ο πατέρας της φαρμακολογίας. Ήταν γιατρός και βοτανολόγος από την Κιλικία και διατηρούσε φαρμακείο επί 35 χρόνια. Κατέταξε τα φάρμακα σε 5 κατηγορίες και το έργο του "περί ύλης ιατρικής" (de materia medica), δεν είχε ξεπεραστεί μέχρι τον 16ο αιώνα.

(5) Ο Πλίνιος (23-79 μ.Χ.) ήταν συλλέκτης βοτάνων και έγραψε τη "Φυσική Ιστορία", ένα έργο 37 τόμων.

(6) Θωμάς Σαββίδης, "Το μαστιχόδεντρο της Χίου"

(7) Β. Φίλιας, Χίος Γένοβα (ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΠΟΣΙΟ 3-5/10/97, ΧΙΟΣ)

(8) Εί οστις σώος εν Χίω ζων εθέλεις Μαστίχων φύλαξαι, μήποτε κλέπτης πέλης"

κιβώτια των 50 κιλών, σφραγισμένα και περιτυλιγμένα με καναβάτσo. Αξίζει τέλος να σημειώσουμε, ότι οι δώδεκα γενοατικές οικογένειες που κυβέρνησαν το νησί, οι "Ιουστινιάνοι", εκτός από την προώθηση του εξαγωγικού εμπορίου της μαστίχας, ανέπτυξαν βιοτεχνίες μεταξωτών, εισήγαγαν την καλλιέργεια των εσπεριδοειδών και γενικά έθεσαν τα θεμέλια σύγχρονης οργάνωσης της οικονομίας του νησιού.

Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΤΟΥΡΚΟΚΡΑΤΙΑ

⊖ εφορούμε σκόπιμο να κάνουμε μια ιδιαίτερη αναφορά στο καθεστώς που δημιουργήθηκε για την μαστίχα κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας. Ο λόγος είναι, ότι μετά την Οθωμανική κατοχή της Χίου το 1566 μετεβλήθησαν οι σχέσεις ανάμεσα στον κατακτητή και τον παραγωγό της μαστίχας, αφού η σχέση αυτή έγινε πολύ πιο ανακουφιστική για τους παραγωγούς, από ό,τι ήταν με το καθεστώς της Μαόνας. Προσφυσ οι Τούρκοι αναγνώρισαν ιδιαίτερα προνόμια στα μαστιχοχώρια, αφού θεωρούσαν μεν τον αγρότη ως ραγιά, δηλαδή ηττημένο, αλλά σε καμιά περίπτωση δουλοπάροικο.

Έτσι λοιπόν τα Μαστιχοχώρια ήταν αυτοδιοικούμενα, χωρίς να έχουν σχέση με την κεντρική εξουσία του νησιού. Αλλά, ήταν υπό τον έλεγχο του "Σακίζ-εμινί", ⁽⁹⁾ του τελώνη, δηλαδή του φοροεισπράκτορα της μαστίχας. Αυτός είχε ως συμβούλους τους "Σακίζ-βεκλερί", που εκλέγονταν από τους δημογέροντες των 21 Μαστιχοχωρίων και αποτελούσαν τη βουλή που λεγόταν "**Κοινό των Μαστιχοχώρων**". Η σύνοδος της βουλής αυτής γινόταν συνήθως στο κάστρο της "**Παναγίας της Σικελιάς**", που σώζεται ως σήμερα. Ο φοροεισπράκτορας ερχόταν μια φορά το χρόνο στο νησί, συνήθως φθινόπωρο για να εισπράξει το φόρο. Η ποσότητα της μαστίχας που έπρεπε να παραδοθεί ως φόρος κυμαινόταν ανάλογα με την παραγωγή. Σε φιρμάνι του 1750 του Σουλτάνου Οσμάν Γ' "οι μαστιχοχωρίτες απαλλαγμένοι παντός φόρου καταβάλλωσι 300 κιβώτια μαστίχης, ήτοι 20.000 οκάδες (έναντι παραγωγής 50-60.000 οκάδων της εποχής εκείνης). Ο ερχομός του "Σακίζ-εμινί" ήταν πομπώδης, με τυμπανοκρουσίες και σφυρίγματα για να ειδοποιηθούν οι χωρικοί. Ο εισπράκτορας είχε μαζί του και τον "ζυγιστή" της μαστίχας,

συνήθως Εβραίο. Αυτός κάθε φορά που ζύγιζε κρατούσε μια μεγάλη χούφτα για τον Αγά και μια για τον εαυτό του. Αναρίθμητες ήταν οι καταχρήσεις του ζυγιστή, κανείς όμως δεν τολμούσε να τις αναφέρει. Η καλύτερη ποιότητα εστέλλετο από τον Αγά στην Κωνσταντινούπολη. Η μαστίχα αυτή προοριζόταν για τις περίπου 300 γυναίκες στο χαρέμι του Σουλτάνου.

Το νησί της Χίου ήταν δώρο του πρώτου Σουλτάνου προς την αγαπημένη του Σουλτάνα, Βαλιδέ-χανούμ. Αυτή για χάρη της μαστίχας, που της ανήκε προνομιακά, ασκούσε την επιρροή της υπέρ των ραγιάδων μαστιχο-παραγωγών. Άλλα προνόμια των μαστιχοχωρίων ήταν, ότι δεν γινόταν παιδομάζωμα, ότι είχαν το δικαίωμα να εμπορεύονται στην Ευρώπη, να ασκούν ελεύθερα τη λατρεία τους και να κτυπούν οι καμπάνες των εκκλησιών τους.

Όλη αυτή την περίοδο οι χρήσεις της μαστίχας ήταν πολλές και ποικίλες. Στην ιατρική χρησιμοποιείτο ως φάρμακο με ιδιότητες θεραπευτικές, δυναμωτικές, προληπτικές, καταπραϊντικές και αντισηπτικές. Χρησιμοποιείτο επίσης στα γλυκίσματα, στο κρασί, στο ρακί, στο πόσιμο νερό, στα φαγητά και στο ψωμί και βέβαια ευρύτατα για μάρμαμα. "*Σπανίως θα συναντήσετε εν Κωνσταντινουπόλει ή Χίω κυρίαν μη μασώσαν*", αναφέρει κάποιος περιηγητής, ενώ σύμφωνα μ' έναν άλλον, "*Οσάκις όμιλος γυναικών συγκεντρώνεται εν Τουρκία, προσφέρεται μαστίχη επί δίσκου*". Επίσης στο κοράνιο ο Προφήτης Μωάμεθ συνιστά τη χρήση της μαστίχας στους πιστούς του και εδώ οφείλεται σ' ένα βαθμό η μεγάλη κατανάλωση του προϊόντος στον ισλαμικό κόσμο.

Στην καταστροφή της Χίου του 1822 οι Τούρκοι έδειξαν κάποια επείγεια στα μαστιχοχώρια, για να μην στερηθούν τη μαστίχα. Μετά την πυρπόληση όμως της ναυαρχίδας από τον Κανάρη και τον θάνατο του Καρ-Αλή επακολούθησε καταστροφή, παρά τις αντίθετες διαταγές όπως "φεισθήσιν οι σφαγείς των μαστιχοχώρων χάριν της μαστίχης". Το αποτέλεσμα ήταν η κατακόρυφη πτώση της παραγωγής για μια δεκαετία. Το 1853, επί Μαχμούτ Β', δόθηκαν ξανά τα προνόμια σύμφωνα με τα οποία: "οι ραγιάδες των μαστιχοχώρων της νήσου εξαίρονται και εν ειρήνη και εν πολέμω όλων των φόρων του κράτους".

Μετά το 1830 που ιδρύθηκε το ανεξάρτητο

(9) Η τουριστική ονομασία της Χίου ήταν Σακίζ-Αδασί, από το Σακίζ= μαστίχα και Αδά= νήσος



Το υπέροχο Βυζαντινό Εκκλησάκι της Παναγίας της Σικελιάς με τμήματα του σωζόμενου περιτοιχίσματος. Ήδη βρίσκονται σε εξέλιξη οι εργασίες συντηρήσεως.

Ελληνικό κράτος η Χίος παρέμεινε υπό τουρκική κατοχή για άλλα 80 χρόνια και απελευθερώθηκε στις 11 Νοεμβρίου 1912. Ήδη από το 1890 η παραγωγή αυξάνετο συνεχώς και στα 1900-1910 είχε φτάσει τις 200.000 οκάδες, με τάσεις περαιτέρω αύξησης. Στα 1929 ο Νόμος 4381 περιόρισε την επέκταση της καλλιέργειας και η παραγωγή σταθεροποιήθηκε στις 200.000 οκάδες. Φορτωμένη λοιπόν με δάφνες και αναφορές από την αρχαιότητα, συνδεδεμένη με σημαντικά ιστορικά γεγονότα, διάσημη και περιζήτητη όσο κανένα άλλο προϊόν, η Μαστίχα είναι ένα πραγματικό δώρο της Φύσης στη γη της Χίου και μάλιστα αποκλειστικά στο νότιο τμήμα της.

**ΤΟ ΜΥΣΤΗΡΙΩΔΕΣ ΟΡΙΟ
ΤΟΥ ΜΑΣΤΙΧΟΔΕΝΤΡΟΥ**

Η Χίος είναι το 5ο σε μέγεθος νησί της Ελλάδας με έκταση 807 τετρ. χιλιόμετρα Το βόρειο και κεντρικό τμήμα του νησιού είναι ορεινό με υψηλότερα σημεία τις δυο κορυφές του όρους Πεληναίο (Προφήτης Ηλίας 1297 μ. και Κοιλιά 1240 μ.). Στο νότιο τμήμα του νησιού αντίθετα, επικρατούν πεδιάδες και

λοφίσκοι το ανώτερο ύψος των οποίων δεν υπερβαίνει τα 500 μ. Οι κυριότεροι γεωλογικοί σχηματισμοί του νησιού έχουν ηφαιστειογενή και ασβεστολιθική προέλευση, ενώ τα εδάφη στα οποία καλλιεργείται το μαστιχόδεντρο είναι σχετικά πετρώδη, ασβεστολιθικά, με ποσοστό ασβεστίου που ποικίλλει από 20-50%. Η νότια περιοχή της Χίου στην οποία κατ' αποκλειστικότητα καλλιεργούνται τα μαστιχόδεντρα αποτελείται, στο μεν ανατολικό παράλιο τμήμα από ιζήματα τριτογενούς εποχής, που σχηματίστηκαν από θαλάσσιες, λιμναίες και χερσαίες αποθέσεις, ενώ στο κεντρικό και δυτικό τμήμα από ασβεστόλιθους και δολομίτες διαφόρων ηλικιών. Τα ασβεστολιθικά και σταθερά - πετρώδη εδάφη ευνοούν την ανάπτυξη του μαστιχόδεντρου, σε αντίθεση με τα άγονα πετρώδη. Οι εδαφικές απαιτήσεις του δέντρου σε υγρασία δεν είναι μεγάλες, γιατί το δέντρο είναι επιπολαιόριζο και με το εκτεταμένο επιφανειακό ριζικό του σύστημα εκμεταλλεύεται πλήρως τις μικρής διάρκειας βροχές. Αντίθετα, σε εδάφη με μεγάλη υγρασία δυσχεραίνεται η ανάπτυξή του, επειδή εμποδίζεται ο αερισμός των ριζών του. Το κλίμα της Χίου είναι εύκρα-

Εκπληκτικές καλλιέργειες μαστιχόδεντρων στην λοφώδη περιοχή πάνω από τον Καταρράκτη. Στο βάθος διακρίνονται τα Μικρασιατικά παράλια.

το με θερμοκρασίες που το χειμώνα σπανιότατα πέφτουν κάτω από το μηδέν, ενώ το καλοκαίρι δύσκολα ξεπερνούν τους 40^o C.

Φαίνεται λοιπόν, πως οι παράγοντες που ευνοούν την ανάπτυξη του μαστιχόδεντρου είναι η απουσία ακραίων κλιματολογικών συνθηκών σε συνδυασμό με την καταλληλότητα του εδάφους. Αναφέρονται όμως στην ιστορία και εμφανίσεις ακραίων θερμοκρασιών, που προκάλεσαν μεγάλες καταστροφές στα μαστιχόδεντρα. Η κυριότερη υπήρξε τον Ιανουάριο του 1850, όταν η θερμοκρασία έπεσε στους -5^o C. Η καταστροφή αυτή έμεινε στην ιστορία του νησιού με το όνομα "**καύτρια**" και οι γεροντότεροι ανέφεραν αυτή τη χρονολογία, ως ορόσημο στην εξιστόρηση διαφόρων γεγονότων. Αλλά και οι υψηλές θερμοκρασίες δρουν αναταλικά στην διαδικασία έκκρισης της μαστίχας. Έτσι το 1987 παρατηρήθηκε μεγάλη πτώση της παραγωγής, όταν η θερμοκρασία προς το τέλος Ιουλίου έφτασε τους 47^o C.

Η μοναδικότητα της καλλιέργειας του μαστιχόδεντρου στη Χίο είναι ένα γεγονός που δύσκολα μπορεί να εξηγηθεί. Υπάρχουν πολλά σημεία στην ηπειρωτική και νησιωτική Ελλάδα, καθώς και στις γειτονικές ακτές της Μ. Ασίας, που θεωρητικά συγκεντρώνουν όλες τις συνθήκες που απαιτούνται για την ανάπτυξη του μαστιχόδεντρου. Σε κανέναν όμως απ' αυτούς τους τόπους δεν ευδοκίμησε η καλλιέργειά του. Για παράδειγμα, στην γειτονική χερσόνησο του Τσαομέ οι συνθήκες είναι ιδανικές για το μαστιχόδεντρο, απέτυχε όμως κάθε προσπάθεια "μεταφοράς" του. Αναφέρονται επίσης αποτυχημένες προσπάθειες (Heldreich 1862) να μεταφερθεί η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου στην Αττική και σε άλλα νησιά του Αιγαίου. Κάποια αποτελέσματα παρατηρήθηκαν στα νησιά Αμοργός και Αντίπαρος, όμως, οι προσπάθειες απέτυχαν και εγκαταλείφθηκαν. Απέτυχαν επίσης και άλλες προσπάθειες, που αναφέρονται από τον Pernot (1856), για να μεταφερθεί το δέντρο στη Ρόδο και στη Λέσβο. Ορισμένοι ερευνητές αναφέρουν, ότι είδαν το συγκεκριμένο δέντρο σε ιδιωτικό κήπο στη Λεμεσό της Κύπρου που μεταφέρθηκε εκεί απ' το νησί της Χίου. (Holmboe 1941).

Αν όμως η παγκόσμια μοναδικότητα της Χίου είναι εκπληκτική, εξίσου απίστευτο είναι το γεγονός, ότι ο σχίνος αναπτύσσεται και

καλλιεργείται **μόνον στο νότιο τμήμα του νησιού**. Πρόκειται στην ουσία για μια συγκεκριμένη γραμμή, που κυριολεκτικά "κόβει" στα δυο το νησί και συνδέει από τα δυτικά προς τα ανατολικά τα χωριά **Λιθί, Άγιος Γεώργιος Συκούσης, Βαβίλοι, Νεοχώρι και Θυμανά**. Όσο κι αν ψάξει κανείς βορειότερα απ' αυτή τη νοτιή γραμμή είναι αδύνατο να διακρίνει έστω και ίχνος καλλιέργειας του σχίνου. Αυτό οδήγησε το 1856 τον Pernot να ονομάσει αυτή τη γραμμή "**φυσικό και μυστηριώδες όριο**". Κάθε προσπάθεια να επεκταθεί η καλλιέργεια και πέρα απ' αυτό το όριο απέτυχε! Έτσι η μαστίχα εξακολούθει αποκλειστικά να παράγεται σε 24 μαστιχώχωρα, που είναι ονομαστικά τα εξής: Λιθί, Βέσσα, Ελάτα, Μεστά, Ολύμπιοι, Πυργί, Καλαμωτή, Αρμόλια, Πατρικά, Φλάτσια, Νένητα, Βουνό, Κοινή, Παγίδα, Καταρράκτης, Έξω Διδύμα, Μέσα Διδύμα, Μυρμηγκί, Θολοποτάμι, Άγιος Γεώργιος Συκούσης, Βαβίλοι, Νεοχώρι, Καλλιμασιά, Θυμανά.

Η περιήγηση σ' αυτά τα χωριά είν' ένα οδοιπορικό απίστευτης ομορφιάς και γοητείας. Είναι ίσως αδύνατο να συναντήσει κανείς στην Ελλάδα συγκεντρωμένα σε μια γεωγραφική ενότητα, τόσα αξιοθέατα και αξιοθαύμαστα. Παραδοσιακά σπίτια που στέκουν όρθια αιώνες, παμπάλαιες εκκλησίες με παράξενες αρχιτεκτονικές, ξωκκλήσια αναρτήματα σε κάθε βήμα, μεσαιωνικές καστροπορτες και πύργοι, θολωτές καμάρες που κρύβουν μόνιμα το φως του ήλιου, στενά σοκάκια που όμοιά τους είναι αδύνατον να ξαναβρεί κανείς, κόλπους και παραλίες με απίστευτα νερά, άγριες λοφοκορφές με απομεινάκια Γενοβέζικων κάστρων, βίγλες μοναχικές πάνω σ' ακρωτήρια και χερσονήσους που κάποτε άγρυπνα επιτηρούσαν το Αιγαίο.

Μα πιο πολύ απ' όλα αυτά τα θαυμαστά και τα ωραία, υπάρχει κάτι ακόμα, που όμοιο του δεν βρίσκεις πουθενά. Είναι το **μαστιχόδεντρο**, ο **σχίνος** (*Pistacia Lentiscus var. chia*). Η ομορφιά του αξεπέραστη, μικρή βαθυπράσινη ομπρέλλα, ρίχνει τον ίσχυο της προστατευτικά πάνω απ' τον πολύτιμο κορμό, που χρόνια ολόκαιρα λαβάνεται βαρεία από χέρι ανθρώπινου, μα εξακολουθεί ν' αντέχει. Μια και μοναδική φορά αν δει κανείς τον σχίνο, δεν μπορεί να τον ξεχάσει. Είν' αδύνατο να φύγουν απ' τη μνήμη τα διαμαντένια δάκρυα που λαμπυρίζουν στις άκρες του κορμού. Κι





Νεαρά δενδρύλια σκίνου που έχουν δημιουργηθεί με τη μέθοδο των καταβολάδων.

ακόμα είν' αδύνατο να φύγει απ' τη σκέψη αυτή η αγωνία του ξύλου να ξεπεράσει τις πληγές του, αυτή η αγωνία που το κάνει να μοιάζει τόσο βασανισμένο, τόσο γέρικο.

Αυτά είναι τα Μαστιχοχώρια, ένα κομμάτι μοναδικό της Χίου, της Ελλάδας, του κόσμου ολόκληρου. Θάθελε κανείς βδομάδες και μήνες για να τα γνωρίσει όπως τους αξίζει, να αισθανθεί δικός τους άνθρωπος. Μα πάλι ούτε αυτό θα ήταν αρκετό. Πώς να μπεις στην ψυχή ενός τόπου αν δεν ταυτιστείς με τους ανθρώπους του; Αν δεν πας μαζί τους απ' τη νύχτα στο χωράφι, αν δεν σκύψεις πάνω στο χώμα ώρες ατελείωτες, αν δεν νιώσεις τη χαρά και την πίκρα απ' την καλή σοδεία και την κακή, πώς μπορείς να μιλάς για έναν τόπο; Πήραμε λοιπόν κι εμείς τους δρόμους και τα μονοπάτια στα Μαστιχοχώρια, με το αυτοκίνητο και με τα πόδια, μέρες πολλές, χιλιόμετρα ατελείωτα...

Α Π Λ Α Μ Α Θ Η Μ Α Τ Α Μ Α Σ Τ Ι Χ Ο Κ Α Λ Λ Ι Ε Ρ Γ Ε Ι Α Σ

Ενα απόγευμα συναντάμε τον **Γιάννη Κλεισά**, μαστιχοπαραγωγό απ' το Πυργί. Πέρα από βιβλία και θεωρητικές πληροφορίες θέλουμε την άποψη κάποιου με πολύχρονη εμπειρία σ' όλο το φάσμα της καλλιέργειας της μαστίχας. Αφήνουμε λοιπόν τις καρέκλες

στην καφετερία του Πυργιού και κατευθυνόμαστε στο κτήμα.

"Ο σκίνος (το "πηξάρι" σύμφωνα με την κοινή ονομασία) φυτρώνει με δυο τρόπους, αρχίζει να μας αναφέρει ο Γιάννης. Ο πρώτος είναι με παραφνάδα, που είναι ένα μακρύ κλαδί 3 περίπου μέτρων από το ίδιο το δέντρο. Το κλαδί αυτό, χωρίς να αποσπασθεί από το κυρίως δέντρο, φυτεύεται μέσα στο χώμα, παράδιπλα από το δέντρο. Ο τρόπος αυτός έχει ποσοστό επιτυχίας σχεδόν 100%. Ο δεύτερος τρόπος είναι με μουχεύματα, δηλαδή κλαδάκια περίπου 80 εκατοστών, που μπαίνουν λίγο πλάγια στο χώμα μέχρι να βλαστήσουν. Το ποσοστό επιτυχίας μ' αυτό τον τρόπο είναι, ανάλογα με τις συνθήκες, περίπου 50%.

Αφού πιάσει το δενδρύλλιο, γίνονται κάθε χρόνο 2-3 σκαλίσματα και ανάλογα κλαδέματα για να πάρει το επιθυμητό σχήμα και ύψος. Αν δεν κλαδεντεί το δέντρο θα μεταβληθεί σε θάμνο (αγροσκινιά). Για να φτάσει σε παραγωγική ηλικία το δέντρο, απαιτούνται 5-6 χρόνια και πολλές φορές, αν το έδαφος είναι φτωχό σε συστατικά, και περισσότερα. Υπάρχουν πολλές ποικιλίες σκίνου, περίπου 10. Αυτή που ονομάζουμε "πηξάρι" είναι η πιο διαδεδομένη ποικιλία, με φύλλο μικρότερο και πιο λογχοειδές. Άλλες ποικιλίες είναι π.χ ο Πυργούσκινος, ο μαρουλόσκινος, ο ασπρόσκινος, ο Καλλιμασιώτικος κλπ. Κάθε



Καθαρισμός και προετοιμασία του εδάφους γύρω από τον βλαστό του μαστιχόδεντρου. Το έδαφος πρέπει να γίνει λείο και σκληρό, "στρακωμένο" ("στρακιά", μείγμα από ασβέστη κόκκινο χρώμα και κομματάκια κεραμίδι)

Κέντημα του βλαστού με ειδικό εργαλείο (κεντητήρι). ΦΩΤ. Κ. ΣΤΑΜΟΥΛΗΣ

ποικιλία έχει τα δικά της χαρακτηριστικά, π.χ ο Πυργούσιος είναι πιο στρογγυλός, πιο σαρκώδης, με μεγαλύτερη απόδοση αλλά και πιο ευπαθής.

-Και το περίφημο "κέντημα" πότε γίνεται Γιάννη; τον ρωτάμε.

-Μην βιάζεστε, θάρθουμε και σ' αυτό. Όταν λοιπόν φτάσει το δέντρο σε ηλικία για κέντημα, αρχίζει το προκαταρκτικό στάδιο, που είναι απαραίτητο πριν από το κέντημα. Και πρώτα απ' όλα πρέπει να καθαριστεί καλά το έδαφος κάτω από το δέντρο και μετά να γίνει λείο και σκληρό, "στρακωμένο", όπως το λέμε. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιούμε τη "στρακιά", ένα μείγμα από ασβέστη, κόκκινο χρώμα και κομματάκια κεραμίδι, που το χρησιμοποιούμε στα πατώματα και στις οροφές. Μετά

τη στρακιά πέφτει κοσκινισμένο ασπρόχωμα, ώστε πέφτοντας επάνω του η μαστίχα να μην κολλάει και να είναι καθαρότερη. Για την διαμόρφωση του εδάφους κάτω από το δέντρο χρησιμοποιούμε την "άμια", ένα ειδικό εργαλείο σαν ξύστρα. Επακολουθεί το σκούπισμα με φυτικές σκούπες, κυρίως από θυμάρι. Έχοντας λοιπόν πέσει το ασπρόχωμα, το δέντρο είναι έτοιμο για το πρώτο κέντημα, το "ρήνιασμα". Το ρήνιασμα ξεκινάει στις αρχές Ιουλίου και περιλαμβάνει 3-4 κεντιές (κεντήματα), που γίνονται κυρίως στο κάτω μέρος του δέντρου, κοντά στο έδαφος. Τα κεντήματα γίνονται με το "κεντητήρι", ένα μικρό αιχμηρό και αυλακωτό στην άκρη του εργαλείο. Μ' αυτό τον τρόπο προκαλείται ο ερεθισμός του φλοιού του δέντρου, που εκκρίνει τη μαστίχα.





**Συλλογή μαστίχας με το ειδικό εργαλείο "τιμητήρι" ή "καμωτήρι" και τοποθέτηση στο μικρό ρυχό πανέρι "καυκί".
ΦΩΤ. Κ. ΣΤΑΜΟΥΛΗΣ**

Μια εβδομάδα περίπου μετά το ρήγισμα, ακολουθεί το κυρίως κέντημα, που γίνεται δυο φορές την εβδομάδα και διαρκεί ενάμιση ως δυο μήνες.

-Και πόσα κεντήματα γίνονται συνολικά σε κάθε δέντρο;

-Κάθε χρόνο πηγαίνουμε 6-8 φορές για κέντημα και κάθε φορά κάνουμε από 5-20 κεντιές, ανάλογα με το μέγεθος του δέντρου. Μπορούμε λοιπόν να φτάσουμε και τις 100 κεντιές για κάθε δέντρο.

-Και μετά το κέντημα συλλέγουμε τη μαστίχα;

-Ναι, αφού πρώτα την αφήσουμε 10-15 μέρες στο έδαφος να ξεραθεί. Το πρώτο μάζεμα της χοντρής μαστίχας γίνεται κατά τις 20-25 Αυγούστου.

Επακολουθεί άλλο ένα μάζεμα κατά τα τέλη του Σεπτέμβρη και τέλος ένα τρίτο, πάνω από το δέντρο, προς το τέλος του Οκτώβρη. Το μάζεμα γίνεται σχεδόν πάντα τη νύχτα, γιατί με τον ήλιο η μαστίχα μαλακώνει και κολλάει. Αρχίζει να περιγράφει ο Γιάννης τη διαδικασία της συλλογής, μιλάει για τον "μαζευτή", που συλλέγει τη μαστίχα με το "τιμητήρι" ή "καμωτήρι" και την τοποθετεί αρχικά στο "καυκί", ένα μικρό, ρηχό πανεράκι και αργότερα σ' ένα μεγαλύτερο, το "μαλαθούνι".

Η υπόλοιπη μαστίχα που έχει μείνει στο έδαφος μαζεύεται με τα χέρια ή με σκούπες. Ύστερα μεταφέρεται στο σπίτι και αποθηκεύεται σε δροσερούς χώρους μέσα σε ειδικά ξυλοκιβώτια. Όλη αυτή η διαδικασία βέβαια αφορά την "πίττα", δηλαδή τα χοντρά σπυριά της μαστίχας. Οι λεπτότεροι κόκκοι, κοσκινίζονται από τα φύλλα και το χόμα, μπαίνουν σε σακιά και αποθηκεύονται ή απλώνονται στα "παράσπιτα", βοηθητικά σπίτια που χρησιμοποιούνται γι' αυτό το σκοπό. Η πολύπλοκη και επίπονη αυτή διαδικασία της παραγωγής και συλλογής της μαστίχας ολοκληρώ-

νεται τους μήνες Νοέμβριο και Δεκέμβριο, οπότε γίνεται και η παράδοση στον Συνεταιρισμό.

Εξουθενωμένοι και μόνον από την περιγραφή όλου αυτού του αγώνα για την μαστίχα, ρωτάμε τον Γιάννη ποια είναι η ετήσια απόδοση ενός μαστιχοδέντρου.

-Εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, όπως από την ηλικία, το μέγεθος και την γενικότερη κατάσταση του δέντρου. Συνήθως όμως κυμαίνεται ανάμεσα στα 200-300 γραμμάρια και λίγες φορές στα 500. Σε πολύ σπάνιες περιπτώσεις μπορεί να φτάσει και το ένα κιλό.

Κάνω μερικούς γρήγορους υπολογισμούς με βάση μια μέση τιμή συγκέντρωσης μαστίχας (περίπου 13000 το κιλό), αφαιρώ τα πολυδάπανα μεροκάματα και τα λοιπά έξοδα καλλιέργειας και συμπεραίνω, πως οι περισσότεροι μαστιχοπαραγωγοί δουλεύουν για ένα μικρό μεροκάματο ή απλά για να συντηρούν την μακρόχρονη παράδοση.

ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΣΣΑ

Δεν πήρε άδικα το όνομά του ο Ξενώνας "ΑΕΡΙΚΟ". Έτσι καθώς ορθώνεται πάνω στους λόφους του "Καρφά", μοιάζει να περιγελάει τον άνεμο, που αδιάκοπα σχεδόν φυσάει από Ανατολή κι από Βορριά. Δύσκολα φτάνει ως εδώ η ζέση της ακτής, που απλώνεται λίγο πιο κάτω. Καθόμαστε στη σκιά των δέντρων, δίπλα στα λουλούδια κι αγναντεύουμε. Ως πέρα στις ακτές της Μικρασίας και του Τσεσμέ, μια δρασκελιά πάνω απ' το Αιγαίο. Κι αρχίζουν οι κουβέντες με το Γιώργο και το Στράτο και σε λίγη ώρα γαληνεύουμε. Περιμένουμε να τους ακούσουμε να μας μιλάνε για προβλήματα, για τουρισμό που θα πρεπε ναταν περισσότερος και με διάρκεια χρόνου μεγαλύτερη. Κι αντί γι' αυτά ακούμε



Το χωριό της Βέσσας διατηρεί απόλυτα τον μεσαιωνικό του χαρακτήρα, παρά τις ελάχιστες σύγχρονες επεμβάσεις

Στενό δρομάκι στη Βέσσα με τις χαρακτηριστικές καμάρες, ιδανικό σημείο για στέγνωμα μπουγάδας.



και μαθαίνουμε την ιστορία του νησιού, τις ομορφιές του, την αξία και το προνόμιο της ήρεμης ζωής σ' αυτό τον τόπο. Κι ύστερα παίρνουμε το δρόμο μας χαρούμενοι, δεν έχουν λείψει ακόμα οι ψυχές με ρομαντισμό κι ευαισθησία...

Θυμιανά, Νεοχώρι, Καλλιμασιά, Θολοποτάμι. Κινούμαστε πάνω στο μυστηριώδες όριο της Φύσης που χώρισε μ' απαραβίαστη γραμμή την υπόλοιπη Χίο από τα Μαστιχόχωρα.

Τι να περιγράψουμε και τι να πρωτοπούμε. Χωριά ωραία, καθαρά, με σπίτια μαστορικά φτιαγμένα, μας θαμπώνουν τα γήινα χρώματα κι η ομορφιά της πέτρας της Θυμιανούσικης, σε τοίχους σπιτιών και σ' εκκλησίες. Κι όταν ανηφορίζουμε τον τσιμεντόδρομο πάνω απ' το Θολοποτάμι, γεμίζουν τα μάτια μας με εικόνες μαγικές, μια πεδιάδα αχανής, πέρα ως πέρα καταπράσινη, γεμάτη με τα όμορφα χωριά της και πιο πίσω ακόμα η γαλάζια λωρίδα του Αιγαίου, που χωρίζει και ενώνει τις δυο χώρες.

Στο ψήλωμα του λόφου δεσπόζει ένα χωριό, φωτεινό και μεγάλο, ο **Αι-Γιώργης ο Συκούσης**. Ιδρυτής του ήταν ο Μοναχός Σωφρόνιος απ' το Πυργί κι η χρονιά της ίδρυσής του ήταν το 1518. Το παρωνόμι "Συκούσης" φαίνεται πως ξεκινά από τα σύκα που ήταν και είναι άφθονα στο χωριό. Στην καρδιά του χωριού στέκεται η μεγάλη εκκλησία του προστάτη Αγίου, που θεωρείται σαν μια από τις πιο πιστές απομιμήσεις του καθολικού της Νέας Μονής. Έγιναν όμως αργότερα προσθήκες που του άλλαξαν την αρχική μορφή του. Το

καλοκαίρι, όπως και όλα τα μαστιχοχώρια, το χωριό γεμίζει από τους ξενιτεμένους που έχουν ριζώσει σε καινούργιες πατρίδες, μα που ποτέ δεν ξεχνούν τούτο το φωτεινό τόπο με τη δροσιά και τα λαμπερά βράδια και τις ανατολές του Δεκαπενταύγουστου ⁽¹⁰⁾.

Και παίρνουμε το δρόμο για τη Βέσσα, κατηφορικό και πευκόφυτο. Πάει ένας χρόνος τώρα, που πέρασαν πάνω από τη Βέσσα για πρώτη φορά τα μάτια μας. Ήταν η άσχημη ώρα της ημέρας, ζέστη πολλή και μεσημέρι. Έπεφτε ο ήλιος κατακόρυφα στην γκριζα πέτρα των σπιτιών της, μας θάμπωνε τα μάτια. Είπαμε μια άλλη φορά να γνωρίσουμε τη Βέσσα, κάποιο πρωινό ή κάποιο ηλιοβασίλεμα. Κι όπως συμβαίνει σχεδόν πάντα, η αναβολή κι ο διαταγμός φέρανε τη λησμονιά, την προοπεράσαμε τη Βέσσα για χάρη του Ανάβατου και των γκρεμών του...

Σήμερα επιτέλους ξαναφαίνεται μπροστά μας, χαμηλά, πάντα μια γκριζα επιφάνεια ανάμεσα στον κάμπο και τους γύρω λόφους. Τη φορά αυτή βάζουμε στόχο την καρδιά της, τη μικρή πλατεία στο κέντρο του χωριού. Στρωμένη με πελεκητή πέτρα, δροσερή και σκιασμένη από αιωνόβιες μουριές, η πλατεία φέρει το όνομα του Οικουμενικού Πατριάρχου Κωνσταντίνου Ε' του Βαλιάδου, που εκθρονίστηκε στα 1901 από τους Τούρκους. Η πλατεία έχει και το καφεεντάμι της, στο πιο ωραίο σημείο, στη σκιά. Το όνομά του είναι "Ευάνεμος", λέξη εύχη και ωραία, με σημασία πέρα για πέρα αληθινή, αφού τα στενά που καταλήγουν στην πλατεία, όλο και κά-

(10) Ν. Γιαλούρη, "Τα χωριά της Μαστίχας"

ποιον άνεμο έχουν να πνέει ανάμεσά τους. Πάνω από τον Ευάνεμο ορθώνεται ένα χτίσμα, εξίσου ωραίο στην όψη με το όνομα του ισογείου. Είν' ένα χτίσμα του 1859, με φρουριακή κατασκευή, πελεκητές πέτρες και καμάρες. Σ' αυτό το κτίριο μάθαιναν τα πρώτα τους γράμματα τα αγόρια της Βέσσας, τότε που ήταν το χωριό μεγάλο και πολυάνθρωπο. Υπήρχε ακόμα και Παρθεναγωγείο στο χωριό, χτίσμα μεγάλο κι αυτό του 1902, πολύ κοντά στην κεντρική πύλη του κάστρου, που είναι ακόμα γνωστή με το όνομα "Του γύφτου η πόρτα".

Πριν ξεκινήσουμε την περιπλάνησή μας στο χωριό, γενόμαστε το καφεδάκι του Ευάνεμου, σε χοντρό, άσπρο φλιτζανάκι. Δίπλα μας πίνει τον καφέ του ο Ισαάκ, που περνάει τα καλοκαίρια του στη Βέσσα και μαζί με το γιο του τον Μπάμπη, αγωνίζονται χρόνια τώρα να συνφέρουν το παλιό σπιτάκι που κάποτε αγοράσαν στο χωριό. Έρχεται κοντά μας κι ο Βασίλης, Πρόεδρος του Πολιτιστικού Συλλόγου του χωριού. Παλιό χωριό η Βέσσα και μεγάλο, χάνεται η ιστορία του στα χρόνια των Γενοβέζων, τότε που οι αφέντες του νησιού για μεγαλύτερη ασφάλεια, ένωσαν τους μικρούς οικισμούς σ' έναν μεγαλύτερο κι όρθωσαν γύρω του καστροτόιχους χοντρούς με πύργους και βαρειές πορτάρες.

Λίγο πριν απ' το μεσημέρι παίρνουμε τη μεγάλη απόφαση. Αποχωριζόμαστε τη δροσιά του Ευάνεμου και με ξεναγό μας το Βασίλη, ξεκινάμε ένα παράξενο οδοιπορικό στο παρελθόν της Βέσσας. Τα βήματά μας αντηχούν μοναχικά, καμιά ψυχή δεν συναντάμε στο διάβα μας. Ανηφορίζουμε λιθοστρωμένα καλντερίμια και σοκάκια, περνάμε κάτω από βαρειές πέτρινες καμάρες, που στη γλώσσα των ντόπιων λέγονται "βοτιά" κι έχει περίπου 90 το χωριό. Να, τώρα περνάμε κάτω από **"του Τρέχα το Βοτί"**, καλντερίμι στενό κι ανήλιαγο, με πολύ κρύο το χειμώνα, πάγωνε όποιος ζύγωνε εκεί και το περνούσε τρέχοντας. Περνάμε κι απ' την κεντρική πύλη του Κάστρου, σώζεται ακόμα, χώριζε το χωριό σε "Μέσα" και σε "Έξω". Μπροστά μας κι ένας πύργος, είν' ο μοναδικός που σώζεται, κάποτε πέντε πύργοι ορθώνονταν στη Βέσσα. Κάποτε υπήρχαν και πηγάδια, πέτρινα, μέσα και γύρω απ' το χωριό, τώρα τα ξέρανε ο χρόνος, το νερό είναι δυσεύρετο στη Βέσσα.

-Μήπως ξέρετε για ποιο λόγο κατασκευάζουν τα βοτιά; μας ρωτάει ο Βασίλης κι αμέσως απαντάει: Πρώτα - πρώτα για να μπορούν να ξεφεύγουν, όταν τους κνηγούσαν. Τα βοτιά και οι ταράτσες, έτσι όπως επικοινωνούσαν μεταξύ τους, αποτελούσαν μυστικά εναέρια μονοπάτια διαφυγής, που μόνον όσοι τα

γνώριζαν μπορούσαν να τα χρησιμοποιήσουν. Μα τα βοτιά εξυπηρετούσαν κι έναν άλλο, πρακτικότερο σκοπό. Συνέδεαν τα κτίρια μεταξύ τους και τους προσφέραν σπουδαία αντιστήριξη.

Τριγυρίζαμε ώρες πολλές στις γειτονιές της Βέσσας, άλλες ζωντανές κι άλλες εγκαταλειμμένες. Σ' όποιο σημείο κι αν βρεθήκαμε νιώθαμε δέσμοι του παρελθόντος, μιας μυστικιστικής ατμόσφαιρας που θύμιζε Μεσαίωνα.

ΑΡΜΟΛΙΑ, ΤΟ ΚΑΣΤΡΟ ΤΩΝ ΑΠΟΛΥΧΝΩΝ

Πάνω σε σταυροδρόμι βρίσκεται η Βέσσα. Φεύγει ένας δρόμος σ' ανατολικά, που ανεβαίνει στον Αγιο-Γιώργη το Συκούση κι από κει κατεβαίνει για τη Χίο. Πιο βόρεια ο άλλος, περνάει απ' το Λιθί και συνεχίζει μακρινός για τα Βορειόχωρα. Ο τρίτος φεύγει προς τη δύση, συνδέει τη Βέσσα με φημισμένες παραλίες και με τα υπόλοιπα ονομαστά μεσαιωνικά χωριά, τα Μεστά, τους Ολύμπους και το Πυργί. Ο τελευταίος δρόμος πάει νότια, περνάει μέσα από μια πενκοφύτη κοιλάδα και μετά από 6 χιλιόμετρα καταλήγει στον κεντρικό δρόμο και στα **Αρμόλια**.

Μεγάλο χωριό τα Αρμόλια, με σπίτια παλιά αλλά και σύγχρονα περνάει από μέσα του ο δρόμος, έχει ζωή, κίνηση. "Χωριό του πηλού" το ονομάζει ο Γιαλούρης γιατί "από παλιά τα Αρμόλια ήταν ένα πολυάσχολο κέντρο εντόπιας κεραμικής, που δεν ήταν όπως σήμερα, πιο πολύ διακοσμητικής. Το χωριό αποτελούσε κέντρο παραγωγής κομματιών, που όλοι χρησιμοποιούσαν στην καθημερινή ζωή τους, όπως τσουκάλια, γαβάθες, πιάτα και πιατέλες, κάθε λογής στάμνες, μικρές και μεγάλες, για να κρατούν το νερό δροσερό. Σιγά - σιγά τα πιο πολλά χρηστικά είδη παραμερίστηκαν με τον ερχομό του πλαστικού και τώρα οι λιγοστοί άξιοι τεχνίτες, φτιάχνουν κάποια μόνο απ' τα παλιά σκεύη, συχνά, μονάχα για διακόσμηση και δώρα γιορτινά".

Κάθε φορά που διασχίζαμε τα Αρμόλια, το μάτι σταματούσε ψηλά κατά το βοριά, σ' ένα λόφο μοναχικό κι απόκρημνο. Εκεί, πάνω στην κορυφή του, ξεχώριζαν τα ερείπια ενός κάστρου, μια τραχεία γκριζα γραμμή, που ξέφευγε λίγα μέτρα από το έδαφος και με γωνίες και καμπύλες συναντούσε το γαλάζιο φόντο του ουρανού.

Ένα πρωί μας λέει στη Βέσσα ο φίλος ο Βασίλης: "Για το Κάστρο υπάρχει μονοπάτι που φτάνει στην κορυφή, πρέπει όμως να το ξέρετε. Ψάξτε να βρείτε στα Αρμόλια την Πρόεδρο του Κοινοτικού Διαμερισματος, τη Μαρία τη Μπιρλή. Αυτή θα σας οδηγήσει".



**Ότι απέμεινε από το άλλοτε κραταιό Γενοβέζικο Κάστρο των Απολύχων.
Σε υψόμετρο 180μ. κοντά στα Αρμόλια, το κάστρο είναι πολύ εύκολα προσβάσιμο μέσα
σε 20' από μονοπάτι.**

Αφήνει η Μαρία για λίγο τη δουλειά της και πρόθυμα έρχεται μαζί μας. Ξεκινάει από τα Αρμόλια ένας χωματόδρομος, που μετά από 800 μέτρα, φτάνει στους πρόποδες του λόφου και τερματίζει.

-Να, από δω ξεκινάει το μονοπάτι, λέει η Μαρία. Σε 20' θα είστε στην κορυφή.

Συνήθως ακούω προσεκτικά κι ακολουθώ όσο καλύτερα μπορώ τις πληροφορίες που μου δίνουν. Τη φορά όμως αυτή δεν πρόσεξα ιδιαίτερα, πίστεψα πως υπάρχει ένα και μόνο μονοπάτι. Την ίδια “προσοχή” στις οδηγίες της Μαρίας έδειξε κατά σύμπτωση κι η Άννα. Κι ενώ ξεκινάμε χαρούμενοι να κατακτήσουμε το **Κάστρο των Απολύχων**, βρισκόμαστε μετά από λίγα λεπτά βαθειά μέσα σ' έναν ελαιώνα. Το πιο φυσιολογικό θα ταν να γυρίσουμε, να ξαναβρούμε απ' την αρχή το μονοπάτι. Ποιος είπε όμως πως στον άνθρωπο πρωτανεύει πάντα η λογική; Βλέπω ψηλά πάνω μου το λόφο, εξετάζω πρόχειρα το έδαφος και προτείνω στην Άννα ν' ανεβούμε κατακόρυφα. Η Άννα λησιμονεί προς στιγμήν τις καταβολές και τις αρχές της και...συμφωνεί μαζί μου. Αρχίζει η ανάβαση, στην αρχή ομαλή και ευχάριστη, μέσα απ' τις πεζούλες και τα τελευταία δέντρα του ελαιώνα.

Ξαφνικά τα πάντα αλλάζουν. Πέτρες, αγκάθια, πουρνάρια, θάμνοι αδιαπέραστοι, προσέχουμε πια το κάθε μας βήμα, χρησιμοποιούμε τα χέρια για να παραμερίζουμε τους θάμνους και να σκαρφαλώνουμε. Κάποτε, σε 20 λεπτά που φάνηκαν αιώνες, το μαρτύριο τελειώνει, όπως κάθε μαρτύριο μικρό ή μεγάλο. Βρισκόμαστε μπροστά στα πρώτα σκόρπια αγρονόμια του κάστρου, δρασκελίζουμε τους σωρούς των ερειπίων και μπαίνουμε στον εσωτερικό του χώρου. Το έδαφος, ακόμα κι εδώ πάνω, εξακολουθεί να είναι ανώμαλο, με αιχμηρούς γκριζούς βράχους που ξεφυτρώνουν εδώ κι εκεί μέσα από αγριελιές και κυπαρίσσια, σχοίνα, πουρνάρια και κουμαριές. Βρίσκουμε μια αγριελιά, φουντωτή και σκιερή και καθόμαστε λίγα λεπτά να ξεποστάσουμε. Φυσάει το αεράκι και μας γεμίζει ευωδιές, ψάχνω κι ανακαλύπτω γύρω μας φασκόμηλο.

-Είναι όμορφο το Κάστρο των Απολύχων, ακούγεται να λέει δίπλα μου η Άννα. Ρίχνω μια ματιά στις πολεμίστρες και τους πύργους, αυτούς που έχουν απομείνει. Ναι, κάποτε ήταν όμορφο το Κάστρο. Ακόμα κι έτσι, όμορφο είναι. Όσο κι αν το κατάστρεψαν, δεν του ξερίζωσαν την αίγλη. Οι σκιές των ιπποτών ακόμα τριγυρνάν ανάλαφρα μεσ'

Ο ήλιος ελάχιστα κατορθώνει να διεισδύσει ανάμεσα στις καμάρες και τα στενά δρομάκια των μεσαιωνικών χωριών της νότιας Χίου.

τα χαλάσματα. Δεν έχεις παρά να σκύψεις με τα μάτια της ψυχής και θα τους δεις.

Σηκώνουμε το κεφάλι μας κι αγναντεύουμε μακριά. Μέσα στον αγνό μεσημεριάτικο ορίζοντα του πελάγου, ξεχωρίζει στα νοτιο-ανατολικά με τον απότομο όγκο της η Σάμος, και λίγο δυτικότερα μια μακρόστενη στεριά, η Ικαρία. Κι ανάμεσά τους κάποια μικρά ασημαντα νησιάκια, οι Φούρνοι.

Κυλάει γλυκά το μεσημέρι στο Κάστρο των Απολύχων, η ζέση δεν τολμάει να ρθει εδώ πάνω, την διώχνει το αεράκι. Καθώς κινάμε να κατέβουμε, τα βήματά μας συναντούν το μονοπάτι, όμορφο κι ευδιάκριτο, με σήμανση πυκνή, περνάει μέσα από μεγάλα πεύκα και σε 12 λεπτά μας φέρνει στο αυτοκίνητο.

-Θα μπει κι αυτό στο πρόγραμμα των "Φυσικών Διαδρομών", που θ' ανοίξει και θα χαράξει μονοπάτια σ' ολόκληρη τη Χίο, μας λέει η Μαρία.

Στο μαγαζάκι της πίνουμε κρύο νερό και καφεδάκι, ξεκουραζόμαστε, γνωρίζουμε τον άντρα και το γιό της. Λίγο πριν τους χαρετίσουμε, φέρνει η Μαρία και μας δίνει ένα μεγάλο σακκούλι με μαστίχα, πρώτης ποιότητας, δικιά της. Από κείνη την ώρα είν' αδύνατο να τους ξεχάσουμε. Κάθε φορά που το στόμα μας γεμίζει με το πλούσιο άρωμα της Χιώτικης μαστίχας τους θυμόμαστε. Κι είναι βέβαιο, πως πάλι θα τους δούμε, όταν τα βήματά μας θα μας ξαναφέρουν στα ερείπια του Κάστρου των Απολύχων.

ΝΟΤΙΑ ΧΙΟΣ, ΕΝΑΣ ΤΟΠΟΣ ΑΣΥΓΚΡΙΤΗΣ ΟΜΟΡΦΙΑΣ

Για τη Νότια Χίο και τα Μαστιχόχωρα ό,τι κι αν πει κανείς θα είναι λίγο, πάντα θα χει τη βεβαιότητα, ότι τα αδίησε. Προς το παρόν ας αρχισθούμε σε μια σύντομη αναφορά, κάποιες σκόρπιες αναμνήσεις και εικόνες, που ίσως σας παρακινήσουν φέτος το καλοκαίρι ν' αποφασίσετε, πως ήρθε η ώρα να γνωρίσετε τη "Χώρα της Μαστίχας".

ΜΕΣΤΑ - ΟΛΥΜΠΟΙ - Ν.Δ. ΠΑΡΑΛΙΕΣ.

Αν ξεκινήσουμε την περιήγησή μας στα Μαστιχόχωρα από τα δυτικά, θα συναντήσουμε πρώτα το **Λιθί**, το πρώτο φυσικό όριο των μαστιχόδεντρων. "Αυτόθι άρχονται τα

μαστιχόδεντρα", όπως χαρακτηριστικά αναφέρει μια παλιά μαρτυρία. Το Λιθί είναι μεγάλο και ωραίο χωριό, με ζωνρή κίνηση και ανοιχτή θέα προς τη θάλασσα. Λίγο πιο κάτω είναι το λιμάνι του, εξαιρετικά δημοφιλής τουριστικός χώρος, που φημίζεται για τις πολλές ψαροταβέρνες του, με το ολόφρεσκο και φτηνό ψάρι και τους αστακούς. Συνεχίζοντας περνάμε από τη Βέσσα, την Ελάτα, τον όρμο της Αγίας Ειρήνης και φτάνουμε στο μεγάλο λιμάνι των Μεστών, με τα ψαροκαϊκά, τις ταβέρνες και την μεγάλη κίνηση.

Ήδη όμως πλησιάζουμε στα **Μεστά**, ένα από τα σημαντικότερα καστροχώρια της Νότιας Χίου. Σπίτια ορθογώνια, το καθένα κι ένας μικρός πύργος, ορθώνονται κολητά το ένα δίπλα στ' άλλο, σε μια αδιάσπαστη ενότητα. Όλα είναι φτιαγμένα με γκριζα πελεκητή πέτρα, σύμφωνα με τα παλιά φρουριακά πρότυπα, απ' όπου απουσιάζουν τα μπαλκόνια και τα παράθυρα είναι μικρά και σιδερόφρακτα.

Σ' αντίθεση με τη Βέσσα, που σε μεγάλα της τμήματα κυριαρχεί η εγκατάλειψη, στα Μεστά τίποτε δεν έχει αφηθεί στην τύχη του. Ίσως γιατί πολύ νωρίς κηρύχθηκε το χωριό παραδοσιακό και διατηρητέο και οι κάτοικοί του πολύ έγκαιρα επίσης προσανατολίστηκαν σε μια συνολική προσπάθεια αναβάθμισης και προβολής όλων των οικιστικών ιδιαιτεροτήτων του χωριού τους. Το αποτέλεσμα είναι παραπάνω από εφάμενες. Τα Μεστά έχουν γίνει πασίγνωστα, όχι μόνον στην Ελλάδα αλλά κυρίως στο εξωτερικό. Κανένας τουριστικός οδηγός δεν παραλείπει ν' αναφερθεί με τα πιο κολακευτικά σχόλια και αναφορές. Έτσι το χωριό γεμίζει κάθε μέρα από ξένους, που περιπλανιούνται στα σκιερά σοκάκια με τις αναρίθμητες καμάρες, απολαμβάνουν τους παραδοσιακούς ξενώνες και ξεκουράζονται στα ταβερνάκια της πλατείας, όπου ο γραφικός ταβερνιάρης Διονύσης, ο "Γέρος του Μωριά εν Μεστά", έχει γίνει πια διάσημος με τους χορτοκεφτέδες, τα κριτάμα και τις άλλες λιχουδιές του και αναφέρεται σε πληθώρα εντύπων Ελληνικών και ξένων.

Η **"ΕΝΑ ΧΙΟΥ"** ⁽¹¹⁾ ανέλαβε και οργάνωσε με θαυμαστό τρόπο την παραμονή και διακίνηση μας στα Μαστιχόχωρα. Ανάμεσα στις άλλες

(10) Η **ΕΝΑ ΧΙΟΥ** είναι ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ Α.Ε., που ιδρύθηκε τον Αύγουστο του 1997 από την Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χίου και 16 Δήμους και Κοινότητες της περιοχής. Σκοπός της εταιρίας είναι ο σχεδιασμός, η επεξεργασία και η εφαρμογή αναπτυξιακών δραστηριοτήτων για την σύμμετρη και βιώσιμη ανάπτυξη του Ν. Χίου στον οικονομικό, κοινωνικό και πολιτιστικό τομέα.





Ο Πύργος των Δοριών, άλλοτε προπύργιο κατά των πειρατικών επιθέσεων, δεν είναι παρά μερικοί κατεστραμμένοι τοίχοι.

ευφρείς ρυθμίσεις της ήταν και η πρόβλεψη να διανυκτερεύσουμε στα Μεστά. Η διαμονή και η διανυκτέρευσή μας στον ξενώνα της Άννας Φλωράδη ήταν μια αληθινή εμπειρία. Ζούσαμε σ' ένα φρουριακό οίκημα του περασμένου αιώνα και διαθέταμε τα πάντα: μια σοφή διαρρύθμιση χώρου, όλες τις σύγχρονες ανέσεις και κυρίως μια θαυμαστή σημασία και προσοχή σε όλες τις μικρολεπτομέρειες. Δεν ήταν βέβαια τυχαίο. Εκτός από την δεδομένη ευαισθησία της η οικοδέσποινά μας είχε μια μακρόχρονη τουριστική εμπειρία σε μεγάλο ξενοδοχειακό συγκρότημα του νησιού. Εκτός όμως από τον μοναδικό αρχιτεκτονικό τους χαρακτήρα, τα Μεστά φημίζονται και για τις θαυμάσιες παραλίες τους. Στην άκρη όπως είναι του νησιού, οι ακτές των Μεστών έχουν το προνόμιο να "βλέπουν" και προς το βορρά και προς το νότο, κάτι που δίνει στον επισκέπτη τη δυνατότητα να απολαύσει την θάλασσα κάτω από οποιοσδήποτε καιρικές συνθήκες. Έτσι στα βόρεια, πασίγνωστη είναι η παραλία της **Μερικούντας**, με το φημισμένο ηλιοβασίλεμα. Λίγο πιο κάτω είναι η επίσης θαυμάσια παραλία της **Αποθήκας**, ενώ πιο νότια διαγράφεται μια ακτογραμμή με συνε-

χόμενους κολπίσκους και μικρούς προστατευμένους όρμους, που είναι σχεδόν αδύνατο να ξεχωρίσουμε τον ομορφότερο. Αναφέρουμε ενδεικτικά τις παραλίες **Τραχήλια**, με τον δίδυμο κόλπο και το μικρό νησάκι, **Αυλωνιά**, με το εκπληκτικό λευκό βοτσαλάκι και την βίγλα στην κορυφή του ακρωτηρίου και **Σαλάγωνα**, που είν' επίσης ένα αριστούργημα της φύσης. Όλες αυτές οι εκπληκτικές παραλίες έχουν το μεγάλο πλεονέκτημα, ότι συνδέονται με το κεντρικό οδικό δίκτυο, με πολύ καλούς χωματόδρομους που καταλήγουν ως την ακτή. Το μοναδικό πρόβλημα που πρέπει να επιλυθεί οπωσδήποτε, είναι η παντελής απουσία πληροφοριακών πινακίδων, με την ονομασία της παραλίας και την απόστασή της. Κανένας όμως ντόπιος δεν αρνείται ποτέ να δώσει τις απαραίτητες πληροφορίες. Πέντε μόλις χιλιόμετρα από τα Μεστά βρίσκεται άλλο ένα πασίγνωστο μεσαιωνικό χωριό, οι **Ολύμπιοι**. Αν και δεν έχουν την τουριστική εξέλιξη των Μεστών, οι Ολύμπιοι είν' ένα χωριό που οπωσδήποτε αξίζει να επισκεφθεί κανείς και να περιπλανηθεί στα χαρακτηριστικά στενά δρομάκια του. Άλλωστε στην περιοχή των Ολύμπων βρίσκονται



Ο κόλπος της "Αγίας Δύναμης" ή "Αγίας Θεοδοσίας" στην περιοχή των Ολύμπων. Τα νερά έχουν ένα απίστευτο χρώμα και διαύγεια, το κολύμπι εδώ αποτελεί μια ανεπανάληπτη εμπειρία.

δύο από τις πιο φημισμένες παραλίες, ο κόλπος των **Κάτω Φανών** με το αρχαίο ιερό του **Φαναίου Απόλλωνα** και ο θαυμαστός κόλπος της Αγίας Θεοδοσίας, που είναι περισσότερο γνωστός με το όνομα **Αγία Δύναμη**. Αυτή ήταν μια από τις συναρπαστικότερες κολυμβητικές μας εμπειρίες σε σμαραγδένια νερά απίστευτης διαύγειας.

Το **Πυργί**, έξι χιλιόμετρα μακριά απ' τους Ολύμπους αξίζει μια ιδιαίτερη αναφορά, για την ιδιότυπη διακοσμητική μορφή των σπιτιών του. Όπως γλαφυρά μάς περιγράφει ο Γιαλούρης στο βιβλίο του: "**Χαρακτηριστικό του Πυργιού, που δεν το βλέπει κανείς σε κανένα άλλο χωριό του νησιού αλλά και σ' όλη την Ελλάδα, είναι τα "ξυστά" του. Είναι γεωμετρικές διακοσμήσεις, χαραγμένες στον εξωτερικό σουβά που σκεπάζει την πρόσοψη του τυπικού Πυργούσιου σπιτιού. Βασικό στοιχείο του "ξυστού" είναι το πρώτο, σκούρο στρώμα άμμου που μαιζενόταν παλιότερα από την παραλία του Εμποριού, τα Μαύρα Λιλάδια. Πάνω σ' αυτό το σκούρο στρώμα που καλύπτει τους τοίχους, μπαίνει ένα λεπτότερο στρώμα, ανοιχτόχρωμο αυτό και όσο είναι ακόμη φρέσκο, ο τεχνίτης χαράζει μ' ένα**

πιρούνι λωρίδες παράλληλες με σχήματα γεωμετρικά, που δίνουν την εντύπωση φαντών κρεμασμένων στην πρόσοψη. Τα ξυστά σπάνια έχουν κάποιο χρώμα. Είναι υπόλευκα και το φόντο τους σκούρο γκριζο, σχεδόν στο χρώμα του κάρβουνου. Ξεκινούν συνήθως από ύψος ενός ή δύο μέτρων από το δρόμο και φτάνουν μέχρι τη σκεπή, θαμπώνοντας το μάτι με την κίνηση και την ποικιλία τους".

Όρες ατελείωτες και μέρες, μπορεί να περιπλανιέται κανείς στα λαβυρινθώδη στενά του Πυργιού, όλο και κάποιο νέο στοιχείο συνεχώς θ' ανακαλύπτει. Οι καμάρες, μικρές και μεγάλες που ενώνουν τα οπίθια είναι αδύνατο να μετρηθούν, όπως είναι αδύνατο να συναντήσει κανείς, οπουδήποτε στην Ελλάδα, τόσο στενά δρομάκια. Πολλά απ' αυτά έχουν πλάτος που μόλις φτάνει το ένα μέτρο, κάποιο μάλιστα, σκοτεινό κι ανήλιαγο, μας άφησε κατάπληκτους, μόλις ξεπερνούσε τα 50 εκατοστά. Στα φαρδύτερα στενά, πάνω από ενάμισι μέτρο, κάθε απόγευμα, μόλις φύγουν οι θερμές ώρες της ημέρας, γίνεται η καθιερωμένη σύναξη των γυναικών της γειτονιάς. Είναι μια παμπάλαια παράδοση, που διατηρείται ακμαία και ζωντανή ως τις μέρες μας.



Προσεχτικό καθάρισμα των κόκκων Μαστίχας σ' ένα δρομάκι του Πυργίου. Μια νέα μέθοδος υγρής συλλογής μαστίχας που προτείνεται από το ΕΘΙΑΓΕ υπόσχεται να απαλλάξει τους παραγωγούς από ατελείωτες ώρες δουλειάς και με καλύτερα παραγωγικά αποτελέσματα

Χαρακτηριστικό δείγμα της ιδιόμορφης και μοναδικής τεχνοτροπίας διακόσμησης στο Πυργί, γνωστότερη με την ονομασία «ξυστά». (δεξιά)

Γερόντισσες οι περισσότερες, κουβαριάζονται για ώρες στο πεζουλάκι μπροστά απ' τις πόρτες των σπιτιών τους και διασταυρώνουν μεταξύ τους τα νέα της ημέρας ή ανταλλάσσουν σχόλια για τον ξένο, που θα περάσει ανάμεσά τους. Πολλές απ' αυτές δεν αφήνουν τις ώρες να περνάν ανεκμετάλλετες, όλο και κάποιο εργόχειρο κρατούν στα χέρια τους. Όλες σχεδόν είναι καλωσυνάτες και ανταπο-

δίδουν με ευγένεια τον χαιρετισμό.

Το Πυργί είναι το μαστιχοχώρι με την μεγαλύτερη παραγωγή μαστίχας και τα χρόνια κτήσης του ανάγονται στον 14ο και 15ο αιώνα. Το Πυργούσιχο ιστορικό αναφέρει την ύπαρξη 12 μικρότερων χωριών γύρω από το σημερινό Πυργί. Τα χωριά αυτά συνενώθηκαν, οχυρώθηκαν κι απετέλεσαν το σημερινό Πυργί, που πήρε το όνομά του από τον μεγάλο πύργο του, κοντά στην πλατεία. Καρδιά του χωριού είναι η μεγάλη πλατεία, που με τα σπίτια ολόγυρα με τα ξυστά τους θυμίζει σκηνικό θεατρικό. Παραδίπλα ορθώνεται η όμορφη εκκλησία της Κοίμησης με τα λαμπερά ξυστά της και το ψηλό μαρμαρένιο καμπαναριό.

Ως τελευταίο σημείο αυτής της σύντομης περιήγησής μας στα Μαστιχοχώρα αφήσαμε την περιοχή του Εμπορείου που βρίσκεται στο νοτιότερο άκρο του νησιού και η γεωλογική της διαμόρφωση την καθιστά ένα από τα θεαματικότερα τοπία όχι μόνον της Χίου αλλά ολόκληρης της Ελλάδας. Ο **"Εμπορείος"** ή **Εμπορείος** είναι ένας κολπίσιος, που "όταν παλιά ήταν στις δόξες του, αποτελούσε ένα από τα σπουδαία λιμάνια της περιοχής. Είχε κατοικηθεί από την πρώτη εποχή του Χαλκού και ήταν καταφύγιο σε ώρες τρικυμίας για τα πλεύσιμα μα και λιμάνι εμπορικό για τα προϊόντα του τόπου, εξού και το παλιό του όνομα ήταν "Εμπορείον". Στον απότομο πετρώδη λόφο πάνω από τον Εμπορείό βρισκόταν το ιερό της Αθηνάς, που ανακαλύφθηκε στις ανασκαφές, στη δεκαετία του '50 από τον JOHN BORDMAN και μέλη της Βρετανικής Αρχαιολογικής Αποστολής. Τώρα στην κορφή του λόφου στέκεται το εκκλησάκι του Προφητηλία.

Πιο πέρα απ' το μικρό λιμάνι που το καλοκαίρι γεμίζει από ένα πλήθος χαρού-μενο και βουερό, ντόπιων και ξένων, βρίσκεται μια από τις πιο καθαρές και δροσερές παραλίες του νησιού, τα "Μαύρα Λιλάδια", ή "Μαύρα Βόλια" ή "Μαύρος Γιάλος". Η παραλία είναι γεμάτη κατάμυρες και γκορίζες κροκάλες, σημάδια δράσης ηφαιστειακής, σε χρόνους πριν την ιστορία. Τα χρώματα εδώ είναι η όχρα και το καφετί στον αψηλό λόφο που στέκεται πάνω απ' το γιαλό και είναι κατάλοπο από αρχαίο ηφαίστειο".

Πολλές φορές επισκεπτήκαμε τα Μαύρα Βόλια και πολύ περισσότερες ώρες απομείναμε καθισμένοι πάνω στις σταχτόχρωμες στρογγυλεμένες ράχες από τις αμέτρητες κροκάλες που σκεπάζουν την ακτή. Και ούτε μια φορά δεν καταφέραμε ν' αρνηθούμε στους εαυτούς μας την μέγιστη ευχαρίστηση του δροσερού και πεντακάθαρου νερού.

Δεν θάπρεπε όμως να σταματήσει κανείς ως





Τα Βρουλίδια είναι ένας κολπίσκος εκπληκτικής ομορφιάς στο ακρότατο σημείο της Νότιας Χίου. Στο βάθος διακρίνεται το ακατοίκητο νησάκι Βενέτικο

τον Εμπορείο, αξίζει να συνεχίσει λίγο νοτιότερα, στα "Δότια". Κι εδώ ο άνθρωπος κατοίκησε από τα προϊστορικά χρόνια και τα σημάδια του μένουν ακόμη σε τάφους και κεραμικά. Τα Δότια είναι μια όμορφη περιοχή με ομαλούς λόφους και ήπιες πλαγιές. Εδώ συναντήσαμε μερικές από τις ωραιότερες και πιο περιποιημένες καλλιέργειες μασιχόδεντρων. Στα βόρεια, μερικές εκατοντάδες μέτρα έξω από το δρόμο δεσπόζουν τα ερείπια ενός πύργου. "Είναι ο ρημαγμένος Πύργος των Δοτιών, κτίσμα Γενοβέζικο τρίπατο, κατοικία τώρα για τα στοιχειά και τους ανέμους του χειμώνα. Οι αρχαιολόγοι γράφουν πως είχε και

καστρότοιχο ολόγυρα με τέσσερις πύργους στρογγυλούς".

Ελάχιστα χιλιόμετρα μετά τον Πύργο ο δρόμος καταλήγει στο ακρότατο σημείο της Χίου, στο ακρωτήριο "Μάστιχο". Εδώ η περιοχή ονομάζεται "Βρουλίδια" ή Βουρλίδια, η άσφαλτος καταλήγει ακριβώς πάνω από τον κόλπο, όπου υπάρχει και άνετος χώρος για ν' αφήσει κανείς το αυτοκίνητο. Ακριβώς δίπλα απ' τη μικρή πλατεία αρχίζει ένα θαυμάσιο λιθόστρωτο μονοπάτι, που επιτρέπει στους επισκέπτες να κατεβαίνουν μέχρι την ακτή. Το έργο αυτό ολοκληρώθηκε το 1988 με δαπάνες της κοινότητας Πυργίου. Τα Βρουλίδια είν' ένας κολπίσκος 80 περίπου μέτρων με χοντρή άμμο, λεπτό πολύχρωμο βοτσαλάκι και νερά απίστευτα διαυγή. Προς το μέρος της στεριάς ορθώνεται ένα εκπληκτικό συγκρότημα βράχων, με παράξενα λευκοκίτρινα χρώματα, που λάμπουν εκτυφλωτικά στο φως του ήλιου. Έτσι τα Βρουλίδια καταγράφονται ως μια από τις θεαματικότερες παραλίες της Χίου, που πρέπει οπωσδήποτε να επισκεφθεί κανείς.

Τ Ε Λ Ε Υ Τ Α Ι Ε Σ Ε Ν Τ Υ Π Ω Σ Ε Ι Σ .

Προσπαθούμε να βάλουμε μια τάξη στον καταγισμό των πληροφοριών και εικόνων, που καθημερινά αποταμιεύονται στη μνήμη μας. Επισκεπτόμαστε την "Ένωση Μαστιχοπαραγωγών" (12) στη Χίο και γνωρίζουμε τον Πρόεδρο **Κων/νο Γανιάρη**, που θέτει στη διάθεσή μας κάθε πληροφορία και διευκόλυνση. Γνωρίζουμε επίσης τον κ. **Γιάννη Περίκο**, στέλεχος της Ένωσης από το 1983 και συγγραφέα του πολύ κατατοπιστικού και ολοκληρωμένου βιβλίου "**Η Μαστίχα Χίου**". Μετά επισκεπτόμαστε τις εργοστασιακές εγκαταστάσεις της Ένωσης και ξεναγούμαστε για αρκετές ώρες σε όλο το πολύπλοκο φάσμα καθαρισμού και διαλογής του προϊόντος μετά την πρώτη κατεργασία και παράδοση από τις οικογένειες των μαστιχοπαραγωγών. Και εδώ πραγματικά διαπιστώνουμε, ότι οι ατελείωτες ώρες δουλειάς στα σπίτια των παραγωγών, αποτελούσαν μόνον το πρώτο στάδιο της επεξεργασίας. Για να κατανοήσουμε τον μόχθο αυτών των ανθρώπων, πρέπει να θυμηθούμε, ότι μετά την συλλογή αρχίζει το "ταχτάρισμα", το κοσκίνισμα που ξεχωρίζει τη Μαστίχα από τα φύλλα και τα χρώματα.

(12) Η **ΕΝΩΣΗ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ** ιδρύθηκε το 1938 ως αναγκαστική συνεταιριστική οργάνωση με τον νόμο 1930/1938 "προς τον σκοπόν της προστασίας της μαστίχης Χίου, δια της συστηματοποίησης της παραγωγής, της συγκεντρώσεως και της από κοινού διαθέσεως αυτής" έχει εγγραφμένα 6000 μέλη. **ΤΗΛ, (0271) 21001, 23516 FAX 26700**



Η μοναδική παραλία "Μαύρα Λιλάδια ή Μαύρα βόλια" στον Εμπορειό, προϊόν πανάρχαιας ηφαιστειογενούς δράσης. Στο βάθος διακρίνονται μαστιχόδεντρα, που κατεβαίνουν χαμηλά μέχρι την ακτή.

Μετά η μαστίχα πλένεται καλά σε κρύο νερό με σαπούνι. Μετά από αλληπάλληλα τέτοια πλυσίματα απλώνεται για να στεγνώσει. Επακολουθεί το "τσίμπημα" δηλαδή η αποκόλληση με μικρό μαχαιράκι κάθε ξένης ύλης, που τυχόν έμεινε κολλημένη πάνω στους κόκκους. Η διαδικασία αυτή εκτελείται από τις γυναίκες του σπιτιού είτε έξω από την πόρτα το καλοκαίρι είτε μέσα στο σπίτι το χειμώνα σε βραδινές συντροφίες. Μετά το τσίμπημα η μαστίχα καθαρή πια κοσκινίζεται και κατατάσσεται στις τρεις βασικές κατηγορίες, την "Πίττα", την "Χοντρή" και την "Ψιλή". Και βέβαια, μετά από όλη αυτή την χρονοβόρα διαδικασία, επακολουθεί η Εμπορική καταργασία στις εγκαταστάσεις της Ένωσης, όπου η μαστίχα πλένεται πάλι πολλές φορές, απλώνει για να στεγνώσει στους "Ταβάδες" και τέλος καθαρίζεται με ακόμη μεγαλύτερη επιμέλεια κομματάκι - κομματάκι. Αυτό είναι το δεύτερο τσίμπημα που γίνεται από τις γυναίκες της Ένωσης με

το σουγιαδάκι.

Δεν μας έχει τύχει ως τώρα να γνωρίσουμε άλλο προϊόν, που να υφίσταται τέτοια εξαντλητική επεξεργασία, πριν παραδοθεί στο τελικό στάδιο, της συσκευασίας και τυποποίησης. Επιτέλους φτάνουμε στο τελικό στάδιο, που περιλαμβάνει την συσκευασία αλλά και την εκτύπωση από το μικρό τυπογραφείο της Ένωσης, των υλικών συσκευασίας. Είναι πια έτοιμη η "ΕΛΜΑ", η **"Ελληνική Μαστίχα"**, να διατεθεί στο ελεύθερο εμπόριο. Και τότε ακούμε με κατάπληξη, πως το μοναδικό αυτό στον κόσμο προϊόν που γεννιέται και παράγεται στη Νότια Χίο, σ' αυτό το μικρό κομμάτι της Ελληνικής γης, αντιπροσωπεύει μόνον το 1% (!) της κατανάλωσης τσίχλας στην Ελλάδα. Φαίνεται πως η ξενομανία και η καταιγιστική διαφήμιση και προβολή των ξενόφερτων προϊόντων, κατάφερε να εκτοπίσει την Μαστίχα Χίου μέσα από τον τόπο της! Με νωπές ακόμα τις εντυπώσεις μας από τις



Ξεναγήσεις, επισκεπτόμαστε το ίδιο βράδυ στην Απλωταριά της Χίου τα γραφεία της **ΣΟΔΗΣ Ε.Π.Ε.**, της εταιρίας που έχει αφιερωθεί στην δημιουργία μιας πλήρους γκάμας προϊόντων με βάση το φυσικό **Μαστιχέλαιο** Χίου, όπως κρέμες, αντιηλιακά, γαλακτώματα, σαμπουάν και οδοντόκρεμες. Ευγενέστατοι οικοδεσπότες ο κ. Σόδης και η μητέρα του μας ξεναγούν σ' έναν νέο πρωτόγνωρο όσο και πρωτοποριακό χώρο, όπου το Μαστιχέλαιο παίζει τον πρώτο ρόλο. Θέτουν στη διάθεσή μας επιστημονικές έρευνες και πορίσματα, που καταδεικνύουν ότι το Μαστιχέλαιο και η Μαστίχα Χίου έχουν σημαντική αντιβακτηριακή και αντιμυκητιακή δράση, καταπολεμούν το ελικοβακτηρίδιο του πυλωρού και δρουν κατά της μικροβιακής πλάκας στα δόντια ⁽¹³⁾.

Μετά την απογοίτευση μας από την μηδαμινή συμμετοχή της ΕΛΜΑ στις τσίχλες που καταναλώνονται στη χώρα μας τα χαμόγελα αισιοδοξίας επανέρχονται. Ευχόμαστε στους δημιουργούς των Ελληνικών αυτών φυσικών προϊόντων κάθε επιτυχία.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Μόλις την τελευταία βραδιά της παραμονής μας στη Χίο καταφέραμε να δούμε το **Νίκο Γαλούρη** και το **Γιώργο Μισετσή**, φίλους καλούς και αγαπημένους από το προηγούμενο ταξίδι μας. Ήταν ένα σούρουπο ήρεμο και γαλήνιο. Διασχίσαμε τη Βέσσα για τελευταία φορά και πήραμε κι ανηφορίσαμε τις στροφές για τα Αυγώνυμα. Γύρισαν οι

μνήμες ζωνχές, κάθε στροφή ήταν φιλική και γνώριμη απ' τον προηγούμενο χρόνο. Χάθηκε για λίγη ώρα ο ήλιος πίσω από τα πευκοδάση και τους λόφους. Μα καθώς φτάσαμε στ' Αυγώνυμα, τον Ξαναείδαμε μπροστά μας, πάνω απ' το πέλαγος. Έξω απ' το χωριό, στο καλύτερο μπαλκόνι του, βρήκαμε τους φίλους μας να μας περιμένουν. Καθίσαμε δίπλα τους στην καινούργια ταβέρνα "ΑΣΤΡΟΝ" του φίλου μας του Γιώργη, ένα πραγματικό κόσμημα, θέας, ποιότητας και εξυπηρέτησης. Ξεκίνησε ο ήλιος την τελευταία διαδρομή της μέρας, πίσω απ' τη Ράχη των Ψαρών. Ξεκινήσαμε κι εμείς κουβεντούλες σιγανές, μπροστά σ' ένα βαθυκόκκινο μπουκάλι Χιώτικο κρασί ένα από τα 99 αριθμημένα μπουκάλια, που έβγαλε φέτος ο φίλος μας ο Γιώργης....

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Το ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΝΟΡΑΜΑ ευχαριστεί θερμά:

Την ΕΝΑ ΧΙΟΥ για την θαυμάσια φιλοξενία της και την συγκινητική συμπαράσταση του διευθυντή της Γιάννη Μανδάλια και του επιτελείου του.

Τον Επίκουρο Καθηγητή του Α.Π.Θ. Θωμά Σαββίδη, για τις πολύτιμες πληροφορίες που αντλήθηκαν από το έξοχο σύγγραμμά του για το Μαστιχόδεντρο της Χίου.

Τους ξενώνες ΑΕΡΙΚΟ (ΤΗΛ. 0271/32336) του Γιώργου και Σταύρου Μπενοβία στον Καρφά και τον Ξενώνα της Φλωράδη Άννα στα Μεστά (0271/28891 και 76455), για την

(13) Έρευνα Πανεπιστημιακής Κλινικής Nottingham M. Βρετανίας (The New England Journal of Medicine, DEC. 1998, VOL. 339, No 26), Κλινική Μελέτη Α.Π Θεσσαλονίκης, Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Φαρμακευτικής, Έδρα Φαρμακογνωσίας.



θερμή φιλοξενία τους.

Την "Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου" για τις βοήθειες και τις πληροφορίες της.

Τέλος, όλους τους ευγενικούς ανθρώπους του νησιού, που με κάθε τρόπο μας συμπαράσταθκαν στο έργο μας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Γεωργίου Ι. Ζολώτα, "ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΧΙΟΥ", Αθήνα 1921.
2. Θωμάς Σαββίδης, "Το Μαστιχόδεντρο της

Χίου", εκδόσεις ΚΥΡΙΑΚΙΔΗ Α.Ε, Θεσ/νίκη 2000

3. Γιάννη Περίκου, "Η ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ", 3η έκδοση, Χίος 1995.

4. Νίκου Γιαλούρη, "Τα Χωριά της Μαστίχας", εκδόσεις αλφα πι, Χίος 1997

5. Υπουργείου Αιγαίου, Διεθνές Συμπόσιο, "Η Μαστίχα της Χίου, παράδοση και σύγχρονες προοπτικές", 1997.



Σύγχρονος μηχανολογικός εξοπλισμός συμμετέχει στην επεξεργασία της Μαστίχας, στις εγκαταστάσεις της Ένωσης.

Το δεύτερο "τσίμπημα", άλλο ένα σχολαστικό καθάρισμα των κόκκων της μαστίχας στις εγκαταστάσεις της Ένωσης.

Μετά την πολύμηνη διαδικασία παραγωγής και επεξεργασίας η ΕΛΜΑ, η Ελληνική Μαστίχα, βρίσκεται στο τελικό στάδιο, της συσκευασίας

Οι εργασίες είναι απόλυτα καθετοποιημένες, η Ένωση διαθέτει και δικό της τυπογραφείο για την εκτύπωση των υλικών συσκευασίας.

Το φόντο της συσκευασίας ΕΛΜΑ είναι εμπνευσμένο από το "ξυστό" στο Πυργί.

mastic®

Μια πλουσιότατη γκάμα προϊόντων που καλύπτει όλες τις ανάγκες υγιεινής και περιποίησης του ανθρώπου (κρέμες παντός τύπου, αντιηλιακά προϊόντα, γαλακτώματα, σαμπουάν, στοματικό διάλυμα και οδοντόκρεμα) κυκλοφορούν ήδη σε άριστες συσκευασίες σε πολλές χώρες του εξωτερικού (και ανάμεσά τους στην Κύπρο, Αυστρία, Η.Π.Α, Γαλλία, Ταϊβάν) και σύντομα στην Ιαπωνία.

Στην Ελλάδα ήδη βρίσκεται στα τελικά στάδια η παρουσίαση και προβολή των προϊόντων, που θα κυκλοφορήσουν συντομότερα.

Εργαστήρια ΣΟΔΗΣ Ε.Π.Ε

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ:

ΜΕΓΑΛΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ 29, 17121

ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ

ΤΗΛ. 9316116-9316666 FAX: 9316115

e-mail: export@unique-mastic.com

ΓΡΑΦΕΙΑ ΕΞΑΓΩΓΩΝ:

ΑΠΛΩΤΑΡΙΑΣ 22, 82100 ΧΙΟΣ

ΤΗΛ: (0271)28643 FAX: (0271)24152

<http://www.unique-mastic.com>

ΘΩΜΑΣ ΣΑΒΒΙΔΗΣ
ΕΠΙΚΟΥΡΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ Α.Π.Θ.



Το Μαστιχόδενδρο της Χίου



Ένα γλαφυρό επιστημονικό σύγγραμμα, με άφθονες πληροφορίες και ανέκδοτες φωτογραφίες για την Μαστίχα Χίου.

Εκδοτικός οίκος
Αδελφών Κυριακίδη Α.Ε
Τιμή 5.000 δραχμές
Τηλέφωνο Παραγγελίας
031/208.540

