

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Με την ολοκλήρωση της πτυχιακής αυτής εργασίας θέλω να απευθύνω βαθύτατες και ειλικρινείς ευχαριστίες στον πρόεδρο του Ελληνικού Λογοτεχνικού και Ιστορικού Αρχείου (Ε.Λ.Ι.Α.) τον κ. Μάνο Χαριτάτο, ο οποίος με συγκίνησε βαθύτατα με τον ευχάριστο τρόπο που υποδέχτηκε δύο άγνωστες του φοιτήτριες και με την ανιδιοτελή βοήθεια που μας προσέφερε. Χωρίς την σημαντική βοήθεια του κ. Χαριτάτου και το πλούσιο αρχείο του Ε.Λ.Ι.Α. πολλά στοιχεία δεν θα μπορούσαν να συλλεχθούν. Ευχαριστίες για την ανιδιοτελή του βοήθεια θέλω να απευθύνω και στον υπεύθυνο των δημοσίων σχέσεων της εταιρίας Nestle τον κ. Ευκλείδη Σακελλάριο.

Επίσης θέλω να ευχαριστήσω την υπεύθυνη καθηγήτρια για την πτυχιακή κα. Ματάλα Αντωνία για την πολύτιμη βοήθεια της.

Πολλά ευχαριστώ σε φίλους μου που με βοήθησαν σε πρακτικές δυσκολίες που αντιμετώπισα: στον Μίμη, στον Κώστα, στην Νατάσσα, στην Χριστίνα, στον Μάριο, στην Θεοδώρα και στον Χρήστο.

Και άλλα ευχαριστώ σε όλους μου τους φίλους που αδιαμαρτύρητα δέχτηκαν το γεγονός ότι δεν είχα ελεύθερο χρόνο να τους διαθέσω.

Τέλος ευχαριστώ την μητέρα μου και τον Μίμη που ανέχτηκαν τον ιδιότροπο χαρακτήρα μου ο οποίος λόγω της κούρασης είχε γίνει αφόρητα ιδιότροπος.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η έλευση της σοκολάτας στην Ευρώπη πραγματοποιείται τον δέκατο έκτο αιώνα, δεν περνάει όμως τα ελληνικά σύνορα πριν τον δέκατο ένατο αιώνα. Παρόλο αυτού η σοκολάτα γίνεται γρήγορα αγαπητή στην ελληνική κοινωνία. Μέσα στα πλαίσια αυτής της εργασίας επιχειρείται μια ιστορική αναδρομή της σοκολάτας στον ελλαδικό χώρο για την χρονική περίοδο 1830-1970 σχετικά με την οικονομική πορεία της και την πολιτισμική επίδραση της.

Αρχικά εξετάζεται λεπτομερώς η πορεία της παραγωγής της σοκολάτας από τα πρώτα ελληνικά σοκολατοποιία με την επίμονη χειρονακτική εργασία που αυτή απαιτούσε, πολύ πριν την τεχνολογική άνθηση, αργότερα με την χρήση του ατμού και τέλος, σαν αποτέλεσμα της βιομηχανικής επανάστασης, με τις ηλεκτρικές κινητήριες μηχανές παραγωγής σοκολάτας. Η διαδρομή αυτή της παραγωγής, που ήταν αρχικά τόσο κουραστική και επίμονη, μέχρι να συντελείται σε ένα σύγχρονο ελληνικό εργοστάσιο κατασκευής σοκολάτας είναι φανερό ότι ακολούθησε τα αργά βήματα ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας.. Συνεπακόλουθα η ανάλυση της βαθμιαίας διαφοροποίησης της χρησιμοποιούμενης τεχνολογίας στις υπάρχουσες σοκολατοβιομηχανίες ακολουθεί την πορεία από την πρώτη φάση καπιταλιστικοποίησης έως την γοργή εκβιομηχάνιση. Η ελληνική οικονομία όταν άρχισε να μορφοποιείται με τα βασικά χαρακτηριστικά μιας δυτικής οικονομίας, άρχισε ταυτόχρονα να αποκτά εμπορικές σχέσεις με χώρες πιο απομακρυσμένες

Η παράθεση αναλυτικών στοιχείων για τις εισαγωγές και τις εξαγωγές που πραγματώνονταν από τις ελληνικές σοκολατοβιομηχανίες κατά την περίοδο 1852-1970 αποτυπώνουν με σαφήνεια την ανάπτυξη των εισαγωγών, την άνθηση των αντίστοιχων επιχειρήσεων και κατ' επέκταση και την αποδοχή της σοκολάτας από το ελληνικό αγοραστικό κοινό.

Η αποδοχή αυτή δεν ήταν πανελλαδική και συνολική κατά την διάρκεια όλης της εξεταζόμενης περιόδου. Οι περιοδικές αμφισβητήσεις του προϊόντος συνδέονται με την αρνητική σχέση που αποδίδεται μεταξύ υγείας και σοκολάτας με κύριες τις κατηγορίες για πρόκληση αύξησης σωματικού βάρους και τροφικών αλλεργιών. Αντιθέτως μέσω της επιρροής της διαφήμισης αλλά και διαφόρων επιστημονικών απόψεων περιοδικά αποδίδονται στη σοκολάτα ιδιαίτερα ευεργετικές δυνατότητες. Συνοψίζοντας όλες τις αναφορές η σοκολάτα και το κακάο θεωρούνταν ιδιαίτερα θρεπτικές και δυναμωτικές τροφές κατάλληλες για άτομα με έντονη φυσική και πνευματική δραστηριότητα ή άτομα καταπονημένα από νόσους.

Η δράση της διαφήμισης δεν περιορίστηκε στην παρουσίαση των θετικών ιδιοτήτων αλλά, σαν ένδειξη μιας πιο άμεσης επιχειρηματικής δράσης, επιδίωκε γενικά να προσαρμόζει την μορφή της προώθησης των προϊόντων στις εκάστοτε επιθυμίες του αγοραστικού κοινού, συντελώντας έτσι ουσιαστικά στην αποδοχή των νέων προϊόντων από την πλειοψηφία του ελληνικού λαού. Για αυτό το λόγο το μικρό αφιέρωμα στις μεθόδους προώθησης που χρησιμοποιήθηκαν, είναι ικανό να αναδείξει τα προβλήματα που κατά καιρούς απασχολούσαν τον ελληνικό καιρό σχετικά με τη σοκολάτα. Τα πιο έντονα και αξιοσημείωτα από αυτά είναι: η θρεπτική αξία και η υγιεινή του προϊόντος κατά τις δεκαετίες 1900-1920 και η καθαριότητα των χώρων κατά τις δεκαετίες 1950-1970.

Με την σταδιακή αφομοίωση του νέου προϊόντος, στην ελληνική αγορά συντελέστηκε και παράλληλη αφομοίωση στην γλώσσα και δεν ήταν πλέον δύσκολο η σοκολάτα να λαμβάνει άλλοτε μικρό και άλλοτε μεγαλύτερο κομμάτι σε καλλιτεχνικές δημιουργίες. Κυρίως σημειώνεται η χρήση συναφούς λεξιλογίου για περιγραφές κυριολεκτικές (σοκολατί χρώμα) ή μεταφορικές (σοκολατένιος ρομαντισμός), ενώ η αφομοίωση του προϊόντος και των λέξεων κατά επέκταση δεν ήταν τέτοιου βαθμού μέχρι το 1970 που να ευνοούσε την χρήση των λέξεων αυτούσιων για τίτλους έργων εκτός λίγων εξαιρέσεων. Οι εξαιρέσεις αυτές είναι έργα που αναφέρονται σε προνομιά στρώματα της ελληνικής κοινωνίας. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με συμπεράσματα που εκμαίευνται από λοιπές αναφορές σε ελληνικές ταινίες και λογοτεχνήματα μας οδηγούν στο γενικό συμπέρασμα ότι η σοκολάτα μέχρι τις δεκαετίες 1960-1970 θεωρείται προϊόν πολυτελείας που γίνεται όμως σταδιακά όλο και πιο προσιτό.

Συμπερασματικά η σοκολάτα αν και είναι νέο προϊόν συμπεριλαμβάνεται ως κοινό και αγαπητό τρόφιμο στην διατροφή των ελλήνων και επέδρασε στην ελληνική κοινωνία με ποικίλους τρόπους.

**«Σε τι χρησιμεύουν τα φυσίγγια στη μάχη;
Εγώ πάντα κουβαλάω σοκολάτες στη θέση τους»**

Τζόρτζ Μπέρναντ Σο
Ιρλανδός θεατρικός συγγραφέας
Από το θεατρικό έργο: "Τα Όπλα και ο Άνθρωπος"

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

A. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	7
1. ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....	7
2. ΣΚΟΠΟΣ.....	8
3. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ – ΠΗΓΕΣ.....	9

B. Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

1. Οι εισαγωγές- εξαγωγές των ελληνικών σοκολατοποιιών κατά την χρονική.....	10
περίοδο 1852-1967	
1.1. Οι εισαγωγές- εξαγωγές των ελληνικών σοκολατοποιιών κατά την χρονική.....	10
περίοδο 1852-1967	
1.1.α. Εισαγωγή κακάο.....	10
1.1.β. Λοιπές εισαγωγές πρώτων υλών.....	11
1.1.γ. Εισαγωγές υλικών για την μορφοποίηση και την συσκευασία των σοκολατών.....	11
1.1.δ. "Εισαγωγή" τεχνικής γνώσης.....	11
1.1.ε. Εξαγωγές σοκολάτας.....	11
1.1.στ. Εισαγωγές σοκολάτας.....	12
1.2. Οι εισαγωγές- εξαγωγές των ελληνικών σοκολατοποιιών κατά την χρονική περίοδο 1859-1867.....	13
1.2.α. Εισαγωγή κακάο.....	13
1.2.β. Οι χώρες από τις οποίες εισαγόταν το κακάο.....	15
1.2.γ. Εισαγωγές λοιπών προϊόντων.....	16
1.2.δ. Εξαγωγές σοκολάτας και παραπροϊόντων της.....	17
2. Η ιστορία των ελληνικών σοκολατοβιομηχανιών.....	18
3. Μηχανήματα επεξεργασίας του κακάο και κατασκευής της σοκολάτας.....	20

Γ. Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΚΑΟ ΣΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΙΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ‘ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ’

1. Η σχέση της σοκολάτας και του κακάο με την υγεία όπως προσεγγίζεται από τους επιστήμονες του δέκατου ένατου αιώνα.....	24
2. Η σχέση της σοκολάτας και του κακάο με την υγεία όπως προσεγγίζεται από τον έντυπο τύπο.....	27
2.1. Μέσω αρθρογραφίας.....	27

2.2. Μέσω διαφημίσεων.....	28
3. Η χρήση της σοκολάτας και του κακάο σε φαρμακευτικά προϊόντα.....	30
Δ. ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ.....	31
Ε. Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ: ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ, ΠΟΙΗΣΗ, ΜΟΥΣΙΚΗ, ΘΕΑΤΡΟ, ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ	
1. Κατά την διάρκεια της χρονικής περιόδου: 1850-1970.....	33
2. Κατά την διάρκεια της χρονικής περιόδου 1970 έως σήμερα.....	35
2.1 Έργα που αναφέρονται σε παιδιά.....	35
2.2 Έργα που απευθύνονται σε ενήλικες.....	35
ΣΤ. ΕΠΙΛΟΓΟΣ-ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ.....	37
Ζ. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	40
Η. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....	42
1. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι.....	43
1.1 ΜΕΡΟΣ 1 ^ο : Η ιστορία της σοκολάτας.....	43
1.2 ΜΕΡΟΣ 2 ^ο : Τα μηχανήματα επεξεργασίας.....	46
1.3 ΜΕΡΟΣ 3 ^ο : Η σοκολάτα και το κακάο σε σχέση με την υγεία και την “διαιτητική”.....	64
1.4 ΜΕΡΟΣ 4 ^ο : Εξώφυλλα των αναφερόμενων βιβλίων στο κεφάλαιο: Ε. Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ: ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ, ΠΟΙΗΣΗ, ΜΟΥΣΙΚΗ, ΘΕΑΤΡΟ, ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ	
2. Κατά την διάρκεια της χρονικής περιόδου 1970 έως σήμερα	68
2. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ.....	73
3. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ.....	75
4. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV.....	76

A. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1. ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Οι Μάγιας ήταν η πρώτη φυλή που άρχισε να καλλιεργεί συστηματικά το κακαόδέντρο (βλ. Παράρτημα εικόνα 1, εικόνα 2) περίπου το 2000 π.Χ. Όταν δύο χιλιετίες αργότερα οι Αζτέκοι κατακτούν τους Μάγιας οι κατακτητές ενθουσιάζονται από τις ιδιότητες των καρπών του κακαόδένδρου και αυτό εξηγεί τον μύθο που δημιούργησαν οι Αζτέκοι για την ύπαρξη αυτού του φυτού (Ακοντάντη, 2002) (ιστοσελίδα για την ιστορία της σοκολάτας: users.otenet.gr/~sgtogias/articles/cacao.html) (βλ. Παράρτημα εικόνα 3, εικόνα 3). Σύμφωνα με μια από τις αποδόσεις αυτού του μύθου ο Κατζαλκάουτλ, ένας προφήτης, έφερε από την χώρα των Θεών τους σπόρους του Κουάτ – καχάουλτ (από όπου προφανώς προέρχεται το όνομα του κακάο), και τους καλλιέργησε στον κήπο του. Τρεφόμενος από αυτούς τους καρπούς και πίνοντας το ρόφημα που προκύπτει από αυτούς κατάφερε να αναπτύξει ψυχικές δυνάμεις και να κατακτήσει την παγκόσμια γνώση (Παυλίδης, 1876) . Τόσο πολύτιμοι θεωρήθηκαν από τους Ατζέκους οι κόκκοι του κακάο ώστε τους χρησιμοποιούσαν σαν νόμισμα συναλλαγής. Πρώτοι οι Αζτέκοι ανακάλυψαν πως το εσωτερικό των καρπών μπορούσε να συνθλιφτεί και να παραχθεί σκόνη κατάλληλη για την δημιουργία ροφήματος. Το ρόφημα όμως της αρχαία φυλής ουδεμία ομοιότητα είχε με το οικείο μας κακάο. Το ονόμαζαν “xocolalt” που σήμαινε πικρό νερό και περιείχε: ζαφορά, βανίλια, τσίλι, κανέλλα και αποξηραμένη πιπερόριζα (Σακελλαροπούλου, 1999) .

Οι κόκκοι του κακάο πρώτη φορά μεταφέρονται στην Ευρώπη το 1528 μετά την κατάκτηση της πρωτεύουσας των Ατζέκων από τους Ισπανούς σαν λάφυρα, μαζί με τα απαραίτητα σύνεργα για την παρασκευή του “xocolalt”. Δώδεκα χρόνια μετά η κόκκινη πιπεριά αντικαθίσταται με ζάχαρη και γίνεται το νέο ρόφημα γίνεται ιδιαίτερα δημοφιλές στους Ισπανούς ευγενείς.

Σχεδόν έναν αιώνα αργότερα το κακάο περνάει τα σύνορα της Ισπανίας όταν ένας Ιταλός ταξιδιώτης το μεταφέρει στην χώρα του (1606). Την ίδια περίπου περίοδο (1615) όταν η Άννα η Αυστριακή (εκείνη την περίοδο η Αυστρία είναι υπό Ισπανική κατοχή) παντρεύτηκε τον Λουδοβίκο τον ΙΓ' της Γαλλίας μετέφερε στην Γαλλία το ισπανικό ρόφημα και τα απαραίτητα σύνεργα παρασκευής του (Ακοντάντη, 2002) (ιστοσελίδα για την ιστορία της σοκολάτας: users.ntua.gr/coatedgr.html). Το 1650 το ρόφημα του κακάο εμφανίζεται στην Αγγλία και δέκα χρόνια ο γιατρός της Αγγλίδας βασίλισσας το αναμειγνύει με γάλα για την παρασκευή ενός δυναμωτικού (Σακελλαροπούλου, 1999) .

Το πρώτο στέρεο γλύκισμα σοκολάτας κατασκευάστηκε το 1674 από ένα παραδοσιακό Αγγλικό μαγαζί. Το 1690 η σοκολάτα μεταφέρεται στην Γερμανία, το 1696 στην Ελβετία, και το 1755 στην Αμερική. Η πρώτη βιομηχανική παρασκευή σοκολάτας γίνεται από την εταιρία Baker's στην Μασαχουσέτη. Το 1824 κατασκευάζεται από το σοκολατοποιό του John Cadbury η πρώτη πλάκα σοκολάτας. Το 1875 κατασκευάζεται η πρώτη σοκολάτα γάλακτος η Peter's στην Ελβετία. (Σακελλαροπούλου, 1999), (Ακοντάντη, 2002) (ιστοσελίδα για την ιστορία της σοκολάτας: users.ntua.gr/coatedgr.html).

Η παραπάνω συνοπτική ιστορική αναδρομή, που σημειώνει τα πιο σπουδαία σημεία στην ιστορική πορεία της σοκολάτας, συνδέει ένα τρόφιμο με ρίζες στο 2000 π.Χ με το σήμερα. Τον δέκατο ένατο και τον εικοστό αιώνα με την άνθηση του εμπορίου και της βιομηχανίας εκατοντάδες προϊόντα δημιουργήθηκαν. Η διάδοση της σοκολάτας ήταν ραγδαία και το αποτέλεσμα είναι σήμερα εμφανές με την καθιέρωση της ως ένα εξαιρετα δημοφιλές προϊόν.

2. ΣΚΟΠΟΣ

Τη σύγχρονη εποχή οι στατιστικές έρευνες υπολογίζουν ότι στην ελληνική κοινωνία καταναλώνεται κατά άτομο τέσσερα κιλά σοκολάτα ετησίως. Η αυξημένη ζήτηση της δεν έχει αντίκτυπο μόνο στην οικονομία της χώρας αλλά και στην καθημερινή ζωή αφού η κατανάλωση σοκολάτας έχει συνδεθεί με ποικίλλες στιγμές της ζωής αλλά και συναισθηματικές εκφάνσεις. Η σπουδαιότητα της σοκολάτας στην σύγχρονη ζωή της ελληνικής κοινωνίας αποτελεί έναυσμα για μια ιστορική ανασκόπηση της σοκολάτας καθώς και του κακάο, στην Ελλάδα.

Σκοπός της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι η ανασκόπηση του ρόλου της σοκολάτας κατά την χρονική περίοδο 1850-1970 στη σφαίρα της οικονομικής και κοινωνικής ζωής της χώρας. Στα συγκεκριμένα πλαίσια επιχειρείται μια προσέγγιση της θέσης της σοκολάτας και του κακάο στα διαιτητικά πρότυπα της εποχής, η χρήση της στην ελληνική γλώσσα και κατ' επέκταση η επίδραση της στην ελληνική τέχνη. Στο δεύτερο σκέλος της, που αφορά την οικονομία, θα εξεταστεί το εμπορικό ισοζύγιο και πως επέδρασε οικονομική ζωή της χώρας στην παραγωγής σοκολάτας. Συνεπακόλουθα δεν μπορούσε να απέχει από την ανάλυση η αναφορά στην βαθμιαία διαφοροποίηση της χρησιμοποιούμενης τεχνολογίας στις υπάρχουσες σοκολατοβιομηχανίες, αλλά και στις μεθόδους προώθησης των προϊόντων τους .

3. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ -ΠΗΓΕΣ

Οι πηγές που χρησιμοποιήθηκαν ήταν ποικίλες αφού δεν είχε ξαναεπιχειρηθεί μια υπεύθυνη συλλογή όλων των δεδομένων στοιχείων.

Αναντικατάστατο αποδείχτηκε το Ελληνικό Λογοτεχνικό και Ιστορικό Αρχείο (Ε.Λ.Ι.Α) (Αγίου Ανδρέου 4-5, Πλάκα, Αθήνα) στο οποίο έχουν διασωθεί πολλές παλιές διαφημίσεις, παλιά περιοδικά μεγάλη ποικιλία παλιών βιβλίων, εγκυκλοπαιδειών και σειρών της Γενικής Στατιστικής Υπηρεσίας της Ελλάδος, υλικό ιδιαίτερα σπάνιο, το οποίο αν δεν είχε συλλεχθεί υπεύθυνα από το Ε.Λ.Ι.Α. θα είχε χαθεί ένα μεγάλο κομμάτι της ιστορίας της νεότερης Ελλάδας. Στην έρευνα στα αρχεία του Ε.Λ.Ι.Α. με την ανιδιοτελή βοήθεια του προέδρου του Ε.Λ.Ι.Α του κ. Μάνου Χαριτάτου οφείλεται ένα σημαντικό μέρος της πτυχιακής αυτής εργασίας.

Έρευνα επίσης έγινε:

- στην ιστοσελίδα της Εθνικής Βιβλιοθήκης Ελλάδος στην οποία εντοπίστηκαν φύλλα των ελληνικών εφημερίδων «Εμπρός», «Ελευθερία»και «Ριζοσπάστης» για την περίοδο 1897-1970, τα οποία εκτυπώθηκαν και μελετήθηκαν ώστε να εξαχθούν συμπεράσματα σχετικά με την σοκολάτα την συγκεκριμένη περίοδο και να επιλεγθούν τα πλέον χαρακτηριστικά ώστε να παρατεθούν στο Παράρτημα της πτυχιακής εργασίας
- σε βιβλιοπωλεία με μεταχειρισμένα παλιά βιβλία
- στην Εθνική Βιβλιοθήκη Ελλάδος στην οποία βρέθηκε, εκτός των άλλων, μια σειρά βιβλίων με στοιχεία της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας της Ελλάδος
- σε βιβλιοπωλεία με σύγχρονες εκδόσεις όπου εξετάστηκαν όλα τα βιβλία του Μορφωτικού Ιδρύματος Εθνικής Τραπέζης για αναφορές σε σοκολατοβιομηχανίες την περίοδο 1852-1970, αγοράστηκαν παιδικά βιβλία που αναφέρονταν στην σοκολάτα, έγινε (άκαρπη) έρευνα για τυχόν βιβλία συναφή με το θέμα της πτυχιακής εργασίας
- στην προσωπική βιβλιοθήκη της μητέρας μου στην οποία βρέθηκαν λίγοι αλλά χρήσιμοι οδηγοί μαγειρικής της δεκαετίας του 1970
- σε παλιές ελληνικές ταινίες που για τις ανάγκες της πτυχιακής εργασίας παρακολουθήσαμε μια ακόμα φορά
- σε έντυπα για την ιστορία της παραγωγής της σοκολάτας και για της αρχές της επιχειρηματικότητας της εταιρίας Nestle που μας παραχώρησε ο υπεύθυνος των δημοσίων σχέσεων της εταιρίας Nestle ο κ. Ευκλείδης Σακελλάριος
- σε πηγές που μας παρέπεμψε η υπεύθυνη για την πτυχιακή εργασία καθηγήτρια Ματάλα Αντωνία
- στο διαδίκτυο σε ιστοσελίδες σοκολατοβιομηχανιών, βιβλιοπωλείων, μουσικών εταιριών και σε ιστοσελίδες για την ιστορία της σοκολάτας
- στη βιβλιοθήκη Χαροκοπείου Πανεπιστημίου, στη βιβλιοθήκη του Παντείου Πανεπιστημίου

Τέλος πριν την παρουσίαση του κυρίου θέματος της εργασίας πρέπει να τονιστεί ότι πολλές πληροφορίες δεν έχουν διασωθεί αφού πολλές επιχειρήσεις δεν εξέδωσαν ποτέ γραπτές μαρτυρίες για τον τρόπο λειτουργίας τους, ούτε αυτές καταγράφηκαν από κάποιον μελετητή. Λόγω των δεδομένων καταστάσεων τα στοιχεία που παραθέτονται μπορεί να παρουσιάζουν κάποια χρονολογικά κενά, αλλά παρόλο των αντιξοοτήτων επιχειρήθηκε η δόμηση μιας επιστημονικά αkéραιας εργασίας.

B. Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

1. Οι εισαγωγές- εξαγωγές των ελληνικών σοκολατοποιιών κατά την χρονική περίοδο 1852-1967

Εξετάζοντας την δομή και τις διενέργειες των ελληνικών σοκολατοποιιών χαρακτηριστικό στοιχείο είναι οι εισαγωγές και εξαγωγές που πραγματώνονταν, αφού είναι ενδεικτικές του τρόπου λειτουργίας τους και της ανάπτυξης τους. Η εισαγωγή κακάο ήταν απαραίτητη για την παραγωγή της σοκολάτας αφού δεν υπήρχε εγχώρια παραγωγή του βασικού αυτού συστατικού. Αλλά απαραίτητη ήταν και η εισαγωγή και διαφόρων προϊόντων που δεν είχαν πρωτύτερα χρησιμοποιηθεί στις ελληνικές βιομηχανίες και συνεπώς δεν υπήρχαν στον ελλαδικό χώρο. Το κακάο συνήθως εισαγόταν σε μορφή βαλάνων από χώρες που το καλλιεργούσαν ή σε κατεργασμένη μορφή από πιο ανεπτυγμένες χώρες, κυρίως ευρωπαϊκές. Ενδιαφέρουσα κρίνεται η αναλυτική περιγραφή των εισαγωγών και εξαγωγών τα πρώτα χρόνια της παραγωγής σοκολάτας στην Ελλάδα, όπου τα πρώτα βήματα ήταν διστακτικά και ανιχνευτικά.

1.1. Οι εισαγωγές- εξαγωγές των ελληνικών σοκολατοποιιών κατά την χρονική περίοδο 1852-1867

1.1. α. Εισαγωγή κακάο

Η πρώτη ελληνική σοκολατοποιία ήταν, όπως ήδη έχουμε αναφέρει, το Γλυκυσματοποιείον του Σπυρίδωνα Παυλίδη στην γωνία των οδών Αιόλου και Βύσσης. Το κακάο που χρησιμοποιούταν για την κατασκευή των σοκολατών στο Γλυκυσματοποιείον από το 1852 έως το 1860 είναι άγνωστο πως εισαγόταν και πιθανολογείται ότι το μετέφεραν ταξιδιώτες από την Γαλλία μαζί με τις αποσκευές τους. Από το 1859 έως το 1867 υπάρχουν γραπτές μαρτυρίες και τιμολόγια παραλαβής για τις εισαγωγές κακάο. Κατά την διάρκεια αυτής της περιόδου ο Σπυρίδων Παυλίδης εισήγαγε κακάο από το Παρίσι στις εξής ποσότητες:

1859: 146 κιλά
1863: 200 κιλά
1864: 280 κιλά
1865: 400 κιλά
1866: 510 κιλά
1867: 510 κιλά

Η ποσότητα που παραλάμβανε ο επιχειρηματίας ακολουθεί μια σαφέστατα ανοδική πορεία, ένδειξη της αύξησης παραγωγής της σοκολατοποιίας του. Ταυτόχρονα όμως διαφαίνεται από τις επιστολές παραγγελίας που αποστέλλονταν η έλλειψη γνώσεων περί του θέματος, αφού ο Σπυρίδων Παυλίδης ζητούσε απλά να του αποστείλουν «καλό» κακάο. Αργότερα πειραματιζόταν παραγγέλλοντας διάφορες ποικιλίες αρχικά την Maragnon που ήταν σαφώς η γνωστότερη και στην συνέχεια τις ποικιλίες Merignan, Cote-ferme, Guargayail, Petit-Caraque, αρκετές φορές κάνοντας κάποιο συνδυασμό με αυτές. Άλλο στοιχείο που ενισχύει την διαπίστωση για έλλειψη γνώσεων είναι ότι το κακάο εισαγόταν από το Παρίσι συνήθως σε ακατέργαστη μορφή με αποτέλεσμα να υπάρχει μια φθορά κατά την επεξεργασία του της τάξης του 29%. Ενώ μελετώντας τα μετέπειτα στοιχεία κατανοούμε ότι θα ήταν οικονομικότερο η εισαγωγή ακατέργαστου κακάο να γινόταν από χώρες της Λατινικής Αμερικής ή

Αφρικανικές οι οποίες το καλλιεργούσαν ή εναλλακτικά έτοιμο κατεργασμένο κακάο από την Γαλλία ή άλλη ευρωπαϊκή χώρα. Η κίνηση του Σπυρίδωνα Παυλίδη ερμηνεύεται αν εξηγηθεί ότι αρχικά το μοντέλο που ακολουθούσε για να δομήσει την επιχείρηση του στηριζόταν σε αντίστοιχες γαλλικές επιχειρήσεις. (Πικραμένου – Βάρφη, 1991)

1.1.β. Λοιπές εισαγωγές πρώτων υλών

- Εισαγωγή βουτύρου-κακάο, βανίλιας και κανέλλας από την Γαλλία.
- Περιστασιακή εισαγωγή ζάχαρης από την Αλεξάνδρεια προκειμένου να την προμηθεύεται σε χαμηλότερη τιμή από ότι την ελληνική.

Αξιοσημείωτο είναι ότι η για την συναλλαγή μεταξύ των εμπόρων χρησιμοποιήθηκε και η μέθοδος της ανταλλαγής. Έτσι ο Σ. Παυλίδης απέστειλε στην Αλεξάνδρεια μέλι δικής του παραγωγής και παλάμβανε ζάχαρη. (Πικραμένου – Βάρφη, 1991)

1.1.γ. Εισαγωγές υλικών για την μορφοποίηση και την συσκευασία των σοκολατών.

- Το 1865 εισαχθήκανε φόρμες από το Παρίσι για την κατασκευή πιο εύμορφων σοκολατών.
- 1861-1862 προμήθεια από την Γαλλία μολυβόχαρτου (papier de plomb) για το περιτύλιγμα των πλακών σοκολάτας καθώς και ετικέτες για δεύτερο περιτύλιγμα.

Σημαντικό στοιχείο αποτελεί ότι ο Σ. Παυλίδης είχε παραγγείλει ειδικές χαραγμένες φόρμες ώστε σε κάθε πλάκας σοκολάτας να αναγράφεται η λέξη «Paris», καθώς και ότι παράγγελλε σχεδόν όλα τα υλικά συσκευασίας από την Γαλλία. Αυτό εντάσσεται στην συνειδητή προσπάθεια του Σ. Παυλίδη για παρουσίαση των προϊόντων του ως ευρωπαϊκών ώστε να επιτύχει μια καλύτερη προώθηση. (Πικραμένου – Βάρφη, 1991)

1.1.δ. "Εισαγωγή" τεχνικής γνώσης

Ένα από τα προβλήματα που αντιμετώπισε ο Σ. Παυλίδης στην απαρχή της προσπάθειας του για την ίδρυση σοκολατοβιομηχανίας στην Ελλάδα ήταν η έλλειψη ειδικευμένων τεχνιτών. Για τα πρώτα δείγματα σοκολάτας που κατασκευάστηκαν το 1852 γνωρίζουμε ότι συντέλεσε ουσιαστικά ένας Πολωνός τεχνίτης που εργαζόταν ήδη στο «Γλυκυσματοποιείον». Η ουσιαστική όμως άνθηση της σοκολατοποιίας ξεκίνησε το 1860 μετά την επιστροφή στην Ελλάδα του Γ. Νικήτα. Ο Γ. Νικήτας ήταν ένας υπάλληλος του «Γλυκυσματοποιείου» που είχε σταλεί στο Παρίσι για να εκπαιδευτεί και εργάστηκε εκεί σε γαλλική σοκολατοβιομηχανία. (Πικραμένου – Βάρφη, 1991)

1.1.ε. Εξαγωγές σοκολάτας

Υπάρχουν γραπτές μαρτυρίες από την προσωπική αλληλογραφία του Σπυρίδωνα Παυλίδη ότι επιδίωξε την εξαγωγή των προϊόντων του προς το Βουκουρέστι το 1874. Οι κρίσεις που δέχτηκε ήταν θετικές για διάφορα από τα προϊόντα του η εξαγωγή σοκολάτας δεν κρίθηκε ως σωστή επιλογή, αφού δεν αναμενόταν να υπάρξει ζήτηση του προϊόντος στο Βουκουρέστι.

Υπάρχουν ωστόσο στοιχεία για διάθεση των προϊόντων του «Γλυκυσματοποιείου», συμπεριλαμβανομένης και της σοκολάτας στην ελληνική επαρχία. (Πικραμένου – Βάρφη, 1991)

1.1.στ. Εισαγωγές σοκολάτας

Το 1852, όταν κατασκευάστηκε η πρώτη σοκολάτα στην Ελλάδα, το προϊόν αυτό ήταν εντελώς άγνωστο στην χώρα, αφού κανένας, ακόμα και από αυτούς που ταξίδευαν στο εξωτερικό, δεν είχε σκεφτεί να το εισάγει πρωτύτερα.

Ωστόσο έχουν εντοπιστεί 2 αναφορές για σοκολάτα στην Ελλάδα πριν το 1852:

- Το 1834 στην ανάλυση των αγορών ειδών πολυτελείας της ευκατάστατης οικογένειας Μαυροβουνιώτη αναφέρεται μεταξύ των αγορών και η αγορά μιας σοκολάτας. (Παπαγεωργίου, Πεπελάση, 1988)
- Το 1848 στην γιορτή γενεθλίων ενός μέλους ευκατάστατης οικογένειας, της Χάννε αναφέρεται η ύπαρξη σοκολάτας. Στα κατάστιχα της οικογένειας αναφέρονται 2 μόνο αγορές σοκολάτας χωρίς να διευκρινίζεται η προέλευση της. (Χριστιάνα Λυτ,1991)

Αυτό που μπορούμε να υποθέσουμε είναι ότι οι 2 αυτές αναφορές αποτελούν μεμονωμένες εισαγωγές σοκολάτας λίγων τεμαχίων από προνομιούχους της εποχής και δεν συνδέονται με εμπορικές διαδικασίες.

1.2. Οι εισαγωγές- εξαγωγές των ελληνικών σοκολατοποιιών κατά την χρονική περίοδο 1859-1867

1.2.α. Εισαγωγή κακάο

Με την πάροδο των ετών παρουσιάζονται νέες σοκολατοβιομηχανίες (βλ. παράγραφο Α.2.) στην Ελλάδα, η συνολική παραγωγή αυξάνεται, ομοίως και η κατανάλωση σοκολάτας και των παραγώγων της. Η αύξηση της παραγωγής συνεπάγεται και αύξηση των εισαγωγών.

Στοιχεία για την ποσότητα του εισαγόμενου κακάο υπάρχουν μετά από το 1859 απ' όταν αρχίζουν οι γραπτές μαρτυρίες των καταγραφών της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας. Στον κάτωθεν πίνακα παραθέτονται τα στοιχεία που συλλέχθηκαν για αυτή την περίοδο, αντιστοιχίζοντας το έτος που έγινε η εισαγωγή με τον όγκο του προϊόντος εκφρασμένο σε τόνους. Τα δεδομένα αφορούν συλλογικά όλες τις ελληνικές σοκολατοβιομηχανίες και όλους τους τύπους κακάο επεξεργασμένου ή μη.

έτος	Εισαγόμενο κακάο(τόνοι)
1859	0,1464
1863	0,2
1864	0,28
1865	0,4
1866	0,51
1867	0,51
1927	578
1928	673
1929	916
1937	1687
1938	1605
1947	1400
1948	1000
1958	2076,8
1959	2616,072
1962	3028,301
1966	4367,774
1967	4768

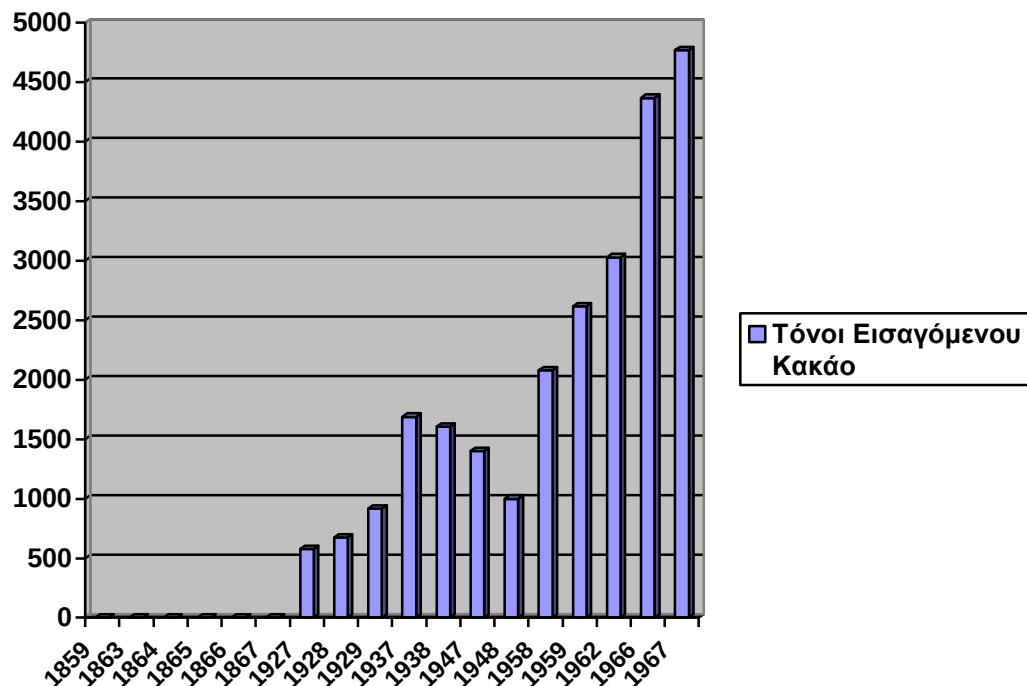
Πίνακας 1. Πίνακας ελληνικών εισαγωγών κακάο

Πηγές: 1. Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Της Ελλάδος. Κυριότεραι εισαγωγαί και εξαγωγαί της Ελλάδος κατά εμπορεύματα. Αθήνα. [Ε.Σ.Υ.Ε.]

2. Γενική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος. Στατιστική Επιτηρίς της Ελλάδος. Αθήνα. Εθνικό Τυπογραφείο (Αρχείο Ε.Λ.Ι.Α) [Γ.Σ.Υ.Ε.]

3. «Ελευθερία» (6/11/1947), (13/12/1947), (11/3/1962) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.1-φυλ.3)
(Ε.Σ.Υ.Ε 1959), (Ε.Σ.Υ.Ε 1962), (Ε.Σ.Υ.Ε 1966), (Ε.Σ.Υ.Ε 1967), (Γ.Σ.Υ.Ε. 1939), (Γ.Σ.Υ.Ε. 1939)

Τα στοιχεία είναι ελλιπή κυρίως για τις τελευταίες δεκαετίες του δέκατου ένατου αιώνα και τις πρώτες δεκαετίες του εικοστού αιώνα. Παρόλο αυτού μπορούν να εξαχθούν σημαντικά συμπεράσματα από την προσεχτική εξέταση τους των λοιπών δεδομένων.



* Διάγραμμα 1 (βασισμένο στον πίνακα 1)

Όπου στον άξονα χχ΄ έχουν σημειωθεί εκφρασμένες σε τόνους εισαγόμενες ποσότητες κακάο και στον άξονα ψψ΄ έχουν σημειωθεί τα αντίστοιχα έτη που έγιναν οι εισαγωγές.

Η διαγραμματική παρουσίαση καθιστά σαφή την αύξηση των εισαγωγών κατά την διάρκεια των της χρονικής περιόδου από το 1859 έως το 1938. Δεν βρέθηκαν στοιχεία για την περίοδο της γερμανικής κατοχής (1940-1944). Τα επόμενα έτη για τα οποία υπάρχουν δεδομένα είναι το 1947 και το 1948, δηλαδή δύο χρόνια πριν την λήξη του εμφυλίου πολέμου, τα δεδομένα αυτού των ετών είναι μειωμένα συγκριτικά με αυτά του 1938. Η μείωση μπορεί να αποδοθεί στην οικονομική αστάθεια που επικρατούσε παγκόσμια κατά την διάρκεια του δευτέρου παγκοσμίου πολέμου αλλά και μετά την λήξη αυτού ειδικά στην Ελλάδα εξαιτίας της εμφυλιοπολεμικής περιόδου που ακολούθησε. Η μείωση είναι σημαντική, συγκεκριμένα είναι της τάξης του 37,5%, αλλά δεν παραπέμπει σε πιθανή διάλυση των σοκολατοβιομηχανιών διότι οι ποσότητες ακόμη διατηρούνται σε ικανοποιητικά επίπεδα. Μια δεκαετία αργότερα οι σοκαλατοποιίες έχουν ανακάμψει από την προηγούμενη οικονομική κρίση παρουσιάζοντας μια αύξηση εισαγωγών 208%. Τα επόμενα χρόνια έως και τα τέλη της δεκαετίας του 1970 οι εισαγωγές αυξάνονται σταθερά. Τέλος μια σύγκριση μεταξύ των εισαγωγών των πρώτων ετών με τις εισαγωγές κατά τα τέλη του 1970 αποδεικνύει ότι οι τελευταίες πολλαπλασιάστηκαν περίπου 3000 φορές από τις αρχικές. Η υπέρμετρη αυτή διαφορά αποτελεί ένδειξη της αποδοχής που έφερε η σοκολάτα στην Ελλάδα, και της άνθησης των αντίστοιχων επιχειρήσεων.

1.2.β. Οι χώρες από τις οποίες εισαγόταν το κακάο

Η ποσότητα του εισαγόμενου κακάο, όπως ήδη αναφέρθηκε, αποτελεί δείκτη για τον ρυθμό παραγωγής της σοκολάτας και των παραγώγων της. Οι εισαγωγές, όμως, μπορούν να προσφέρουν και άλλες χρήσιμες πληροφορίες. Ο τρόπος με τον οποίον πραγματώνονταν οι εισαγωγές τα αρχικά χρόνια της σοκαλατοποιίας του Σπυρίδωνα Παυλίδη, δηλαδή εισάγοντας κακάο από μια μόνο χώρα, την πιο γνώριμη, αποτελούσε ένδειξη έλλειψης γνώσεων. Αντίστοιχα η ποικιλία των χωρών από τις οποίες εισάγονται προϊόντα με την πάροδο των ετών αποτελεί ένδειξη πιο συγκροτημένης και αναπτυγμένης επιχειρηματικής δράσης.

Οι χώρες με τις οποίες συνάχθηκαν συμφωνίες για εξωτερικό εμπόριο του αντίστοιχου τύπου είναι οι εξής:

- 1859-1867 Γαλλία
- 1927-1929 Γαλλία, Κάτω Χώρες, και άλλες που αναφέρονται ομαδικά ως 'λοιπες χώρες'
- 1937-1938 Ακτή Χρυσού, Γαλλία, Γερμανία, Μ. Βρετανία, Καμερούν, Κάτω Χώρες, Κευλάνη, Νιγηρία, Ολλανδ. Ινδίες, Τριάς και Τομπάγκο, λοιπές χώρες
- 1958-1959 Αγκόλα, Αγ. Θωμάς, Βελγικό Κογκό, Βενεζουέλα, Βραζιλία, Βρετ. Γουινέα, Βρετ. Καμερούν, Δυτ. Γερμανία, Γαλλία, Γαλλική Δυτική Αφρική, Γαλλικό Καμερούν, Γκάνα, Μ. Βρετανία, ΗΠΑ, Ισημερινός, Ιταλία, Κευλάνη, Κόστα Ρίκα, Κούβα, Νιγηρία, Νοτιο-Αφρικανική Ένωσης, Ολλανδία, Πορτογαλλία, Ελβετία
- 1962 Ολλανδία, Πορτογαλλία, Πορτογ.Γουινέα, Ακτή Ελεφαντοστού, Γκάνα, Κευλάνη, Νιγηρία, Καμερούν, Αγκόλα, Βενεζουέλα, Ισημερινός, Αυστραλία, Νέα Γουινέα, Γαλλία, Γερμανία, Ιταλία, Μ. Βρετανία, ΗΠΑ

Μελετώντας τα άνωθεν στοιχεία παρατηρείται μια επέκταση των συνεργασιών των ελληνικών επιχειρήσεων με χώρες του εξωτερικού όχι μόνο αριθμητικά αλλά και γεωγραφικά. Ενώ αρχικά οι εισαγωγές περιορίζονται στα όρια της Ευρώπης σταδιακά συνάγονται εμπορικές συμφωνίες και με πιο απομακρυσμένες χώρες. Αυτό το φαινόμενο εντείνεται μετά την λήξη του δεύτερου παγκοσμίου πολέμου όπου οι σχέσεις του ελληνικού και του ξένου κεφαλαίου ισχυροποιούνται.

Η επιχειρηματική απόφαση για επέκταση του εξωτερικού εμπορίου εξυπηρετούσε τα συμφέροντα των επιχειρήσεων, προσφέροντας τους τα ίδια προϊόντα σε πιο οικονομικές τιμές. Ενδεικτικά για το 1937 όπου εισαγόταν κακάο από χώρες της Ευρώπης, της Αφρικής και της Ασίας παραθέτουμε τον μέσο όρο των τιμών του εισαγόμενου κακάο ανάλογα με την περιοχή :

Ευρώπη : 24,87 δρχ./ τόνο

Αφρική : 23,85 δρχ./ τόνο

Ασία : 24,1 δρχ./ τόνο

Πρέπει να διευκρινιστεί ότι ενώ κακάο σε μορφή βαλάνων εισαγόταν από όλες τις χώρες, κατεργασμένο κακάο εισαγόταν μόνο από ευρωπαϊκές χώρες και αργότερα και από τις ΗΠΑ.

(Ε.Σ.Υ.Ε 1959, Ε.Σ.Υ.Ε 1962, Ε.Σ.Υ.Ε 1966, Ε.Σ.Υ.Ε 1967, Γ.Σ.Υ.Ε. 1930, Γ.Σ.Υ.Ε. 1939)

1.2.γ. Εισαγωγές λοιπών προϊόντων

Εκτός από την εισαγωγή κακάο, της οποίας η σπουδαιότητα αναλύθηκε ήδη, και άλλα προϊόντα σχετιζόμενα με την σοκολάτα και το κακάο εισάγονταν παροδικά κυρίως όχι από σοκαλατοποιίες αλλά από εταιρίες που απλά εμπορεύονται αυτά τα προϊόντα.

Κακάο επεξεργασμένο με προσθήκη ζάχαρης	Ολλανδία, Μ. Βρετανία
Βούτυρο κακάο	Γαλλία, Ολλανδία, Ιταλία
Σοκολάτες	Ελβετία, Αυστρία, Βέλγιο, Βουλγαρία Μ. Βρετανία, ΗΠΑ, Ολλανδία, Ιταλία, Πολωνία, Γερμανία, Δανία
Σοκολάτες με κρέμα	Δανία, Ελβετία, Μ. Βρετανία, ΗΠΑ, Ολλανδία
Σακχαρωτά με σοκολάτα	Αυστρία, Ελβετία, Γερμανία, Μ. Βρετανία, ΗΠΑ, Ολλανδία, Γαλλία, Βέλγιο, Ιταλία, Αυστραλία
Παρασκευάσματα για την διατροφή παιδιών ή για διαιτητικές χρήσεις με άνω του 50% του βάρους τους κακάο	Γαλλία, Γερμανία, Μ. Βρετανία, Ελβετία, Αυστρία,

Πίνακας 2

Στον πίνακα 2 παραθέτονται προϊόντα που εισάγονταν κατά την διάρκεια της χρονικής περιόδου 1870-1970, αντιστοιχισμένα με τις κύριες χώρες εισαγωγής τους.

Σε αυτό το σημείο πρέπει να τονιστεί ότι ο όγκος των εισαγόμενων σοκολατών δεν υπερέβαινε των όγκο των παραγόμενων. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι το 1959, έτος όπου η εισαγωγή σοκολάτας έχει διευρυνθεί, εισαχθήκανε 49.638 κιλά σοκολάτα οποιασδήποτε μορφής με κρέμα ή χωρίς, και 2.468.108 κιλά κακάο που υπολογίζουμε ότι αντιστοιχούσαν σε περίπου 2.694.000 κιλά παραγόμενης σοκολάτας και λοιπών προϊόντων της. Συνεπώς η προσφορά ξένων προϊόντων στην ελληνική αγορά ισοβαθμούσε με το 18% της προσφοράς ελληνικών προϊόντων.

(Ε.Σ.Υ.Ε 1959, Ε.Σ.Υ.Ε 1962, Ε.Σ.Υ.Ε 1966, Ε.Σ.Υ.Ε 1967)

1.2.δ. Εξαγωγές σοκολάτας και παραπροϊόντων της

Οι ελληνικές επιχειρήσεις δεν ανέπτυξαν ποτέ ισχυρό εξαγωγικό εμπόριο των συγκεκριμένων τροφίμων. Οι αναφορές που εντοπίστηκαν για εμπορικές κινήσεις του ανάλογου τύπου είναι μεμονωμένες. Ο όγκος των εν λόγω εξαγόμενων τροφίμων ήταν περιορισμένος. Επίσης δεν διαφαίνεται ότι οι επιχειρήσεις του εξωτερικού με τις οποίες συνάπτονται οι συμφωνίες διατηρούν μια σταθερή εμπορική σχέση με τις αντίστοιχες ελληνικές αφού οι εξαγωγές σε μια χώρα δεν συνεχίζεται για αρκετά συνεχόμενα χρόνια.

Ελληνικής παραγωγής σοκολάτες και σακχαρώδη προϊόντα με προσθήκη αυτής παροδικά εξάχθηκαν στις ΗΠΑ, στον Καναδά, στην Φιλανδία, στην Κύπρο και στην Ιταλία. (Ε.Σ.Υ.Ε 1959, Ε.Σ.Υ.Ε 1962, Ε.Σ.Υ.Ε 1966, Ε.Σ.Υ.Ε 1967)

2. Η ιστορία των ελληνικών σοκολατοβιομηχανιών

Η ιστορία της σοκολάτας στην Ελλάδα ξεκινάει το 1852 όταν παράγεται η πρώτη σοκολάτα στο εργοστάσιο παρασκευής ζαχαρωδών του Σπυρίδωνα Παυλίδη, το οποίο ονομαζόταν «Γλυκυσματοποιείον» (Πικραμένου – Βάρφη, 1991) (βλ. Παράρτημα εικόνα 5). Σταδιακά εμφανίζονται και πολλά άλλα σοκολατοποιία στην Ελλάδα. Για τις δεκαετίες 1900 – 1920 καταγράφεται στο «Μέγα Ελληνικό Βιογραφικό Λεξικόν»(1913) ότι υπήρχαν τρεις σοκολατοβιομηχανίες χωρίς να αναφέρονται όμως τα ονοματά τους. Μέσω της έρευνας στις εφημερίδες «Ελευθερία» και «Εμπρός» για τις αντίστοιχες δεκαετίες εντοπίστηκαν διαφημίσεις που αποδεικνύουν ότι ήταν τα εξής:

- Το εργοστάσιο σοκολάτας του Γ. Ζαβορίτου
- Το εργοστάσιο σοκολάτας του Λόγγου και Μουλά
- Το «Γλυκισματοποιείον» του Σ. Παυλίδη

(«Εμπρός», 8/2/1915, 10/2/1909) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.4, φυλ.5)

Περίπου το 1912 εμφανίζονται οι πρώτες αναφορές για παραγωγή σοκολάτας γάλακτος από την βιομηχανία του Σπυρίδωνα Παυλίδη («Εμπρός», 11/7/1912). (βλ. Παράρτημα IV φυλ.6)

Το 1930 ιδρύεται η σοκολατοβιομηχανία 'ION' στο Ν. Φάληρο. (ION, Η ιστορία της εταιρίας, ιστοσελίδα στο διαδίκτυο, www.ion.gr)

Το 1933 ιδρύεται η σοκολατοβιομηχανία ASTIR σαν μικρή οικογενειακή επιχείρηση (ASTIR, Η ιστορία της εταιρίας, ιστοσελίδα στο διαδίκτυο, www.astir.gr) .

Το 1947 παράγεται η πρώτη ελληνική σοκολάτα γάλακτος με αμύγδαλα από την σοκολατοβιομηχανία της 'ION'. Την ίδια χρονιά καταγράφονται από στον οδηγό ελληνικής βιομηχανίας τα εξής σοκαλατοποιία:

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. «Ιρις» | 6. «Ζαβορίτης Γ.» |
| 2. «Παυλίδου» | 7. «ION» |
| 3. «Φλόκα» | 8. «Ατσάρου» |
| 4. «Α.Β.Ε.Ζ.Α.Π.» | 9. «Αστήρ» |
| 5. «Γκλόρια» | 10. «Βικτώρια» |

Το 1955 ιδρύεται η εταιρία ΜΕΛΟ (Ακοντάντη, 2002).

Το 1956 μεταφέρεται από την Κωνσταντινούπολη η σοκολατοβιομηχανία 'MABEL' (MABEL, Η ιστορία της εταιρίας, ιστοσελίδα στο διαδίκτυο, www.mabel.gr) .

Οι δύο αυτές τελευταίες εταιρίες καθιέρωσαν στην ελληνική αγορά τα σοκολατάκια με γέμιση λικέρ.

Η εταιρία Λουμίδης Α.Ε. που δραστηριοποιείται από το 1920 στην παραγωγή και εμπορία καφέ επεκτείνεται το 1960 στον τομέα της σοκαλατοποιίας. Ομοίως και η εταιρία ΕΒΓΑ (Ακοντάντη, 2002)..

Μέσω της άνωθεν διαδρομής ολοκληρώνεται η καθιέρωση στην Ελλάδα του εικοστού αιώνα ενός προϊόντος που έχει τις ρίζες του στην Κεντρική Αμερική του 2000 π.Χ. Η ιστορική αυτή διαδρομή της σοκολάτας αποτελεί υπόδειγμα της ανταλλαγής πολιτισμικών στοιχείων που συντελείται μεταξύ διαφόρων λαών με την πάροδο των αιώνων.

3. Μηχανήματα επεξεργασίας του κακάο και κατασκευής της σοκολάτας

Τμήμα της γενικότερης ανασκόπησης της λειτουργίας των ελληνικών σοκολατοβιομηχανιών αποτελεί και η περιγραφή των μηχανημάτων που υπήρχαν στα ελληνικά σοκολατοποιία, προκειμένου να επιτυγχάνεται η επιθυμητή παραγωγή. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα πρώτα μηχανήματα που χρησιμοποιήθηκαν, πριν την τεχνολογική άνθηση και την εφεύρεση του ηλεκτρικού ρεύματος. Η περιγραφή αυτών των μηχανημάτων υποδεικνύει ότι η παραγωγή την συγκεκριμένη περίοδο απαιτούσε επίπονη χειρωνακτική εργασία.

Το 1841 (11 χρόνια πριν την κατασκευή της πρώτης σοκολάτας στην Ελλάδα) ο Σπυρίδωνας Παυλίδης εισήγαγε το απαραίτητο μηχανήμα για την κατασκευή της σοκολάτας: έναν χειροκίνητο μύλο καφέ.

Το 1852 η πρώτη ελληνική σοκολάτα κατασκευάστηκε με πρωτόγονα εργαλεία.

Το 1860 όταν ο υπάλληλος του «Γλυκυσματοποιείου» Γεώργιος Νικήτας επέστρεψε από το Παρίσι, όπου είχε καταρτιστεί εργαζόμενος σε γαλλικό σοκολατοποιό, μετέφερε μαζί του το νεότερου τύπου μηχανήμα που κυκλοφορούσε στην ευρωπαϊκή αγορά, προκειμένου να εξοπλίσει με αυτό την ελληνική βιομηχανία. Πρόκειται για ένα αρκετά ογκώδες, χειροκίνητο μηχανήμα που συνέθλιβε κακάο. Ήταν κατασκευασμένο από γρανίτη και έφερε 3 κυλίνδρους. Με τη χρήση αυτού του μηχανήματος οι βάλανοι του κακάο λιώνονταν πολύ καλύτερα, η κακαόμαζα που προέκυπτε ήταν απαλότερη, αφού δεν περιείχε θραύσματα που ήταν ενοχλητικά στον ουρανίσκο και θα αλλοίωναν τη γεύση της σοκολάτας.

Τον δέκατο ένατο αιώνα (τουλάχιστον μέχρι το 1869), υπήρχε έλλειψη ψυκτικών μηχανημάτων, η οποία δεν επέτρεπε στους παραγωγούς να εργάζονται τους καλοκαιρινούς μήνες και να προετοιμάζουν προμήθειες για τη χειμερινή περίοδο που ήταν περίοδο αιχμής. Δεν είναι σαφές όμως από τις γραπτές μαρτυρίες που βρέθηκαν στο αρχείο του Σπυρίδων Παυλίδη πότε ακριβώς προμηθεύεται ένα μηχανήμα τέτοιου τύπου, παρόλο που είναι γνωστό ότι το 1869 έφτασε στα χέρια του ένα διαφημιστικό φυλλάδιο που διαφήμιζε ένα σύστημα αερισμού και επέτρεπε να ψύχεται η σοκολάτα.

Η αντικατάσταση της χειρωνακτικής κινητήριας δύναμης από άλλη προκύπτουσα από την πίεση του ατμού και αργότερα από ηλεκτρικό ρεύμα, διευκόλυνε την παραγωγική διαδικασία, και συνεπώς έδωσε την δυνατότητα αύξησης της παραγόμενης ποσότητας.

Κατά την διάρκεια του 1871 το «Γλυκυσματοποιείον» απέκτησε ένα μηχανήμα που εργαζόταν με ατμό. Η απόκτηση αυτού του μηχανήματος αποτέλεσε ένα σημαντικό γεγονός διότι ήταν ελάχιστες ακόμα οι ελληνικές επιχειρήσεις που είχαν αποκτήσει ατμομηχανή. (Πικραμένου – Βάρφη, 1991)

Το 1908 σε μια μικρή αγγελία στην εφημερίδα «Εμπρός» (22/1/1908) αναγράφεται ότι πωλούνται 3 μηχανήματα σοκολατοποιίας τα οποία ονομάζονται ως εξής: ένας μυλαντζές για την ζύμωση της σοκολάτας, ένας μύλος ο οποίος αλέθει το κακάο και ένα μηχανήμα κοπής της σοκολάτας. (βλ. Παράρτημα IV φυλ.7)

Το 1910 τα μηχανήματα του «Γλυκυσματοποιείου» κινούνταν χάρη σε ηλεκτρικές κινητήριες μηχανές οι οποίες προμηθεύονται ρεύμα από γεννήτριες DIESEL (Πικραμένου – Βάρφη, 1991)

Μια περιγραφή των μηχανημάτων επεξεργασίας σοκολάτας που γίνεται το 1930 στην Εγκυκλοπαίδεια του Ελευθερουδάκη (1931) αναφέρει τα εξής:

Η ανάμειξη της μάζας κακάο με ζάχαρη και διάφορα αρτύματα γίνεται σε ειδικές αναμεικτικές μηχανές που αποτελούνται από 2 ή 3 κυλίνδρους οι οποίοι κινούνται γύρω από τον άξονα τους μέσα σε περιστρεφόμενα δοχεία. Τα μηχανικά μέρη των δοχείων καθώς και οι κύλινδροι έχουν κατασκευαστεί από γρανίτη. Οι πυθμένες των δοχείων θερμαίνονται από ατμό ώστε το μείγμα διατηρείται σε θερμοκρασία λίγο μεγαλύτερη από το σημείο τήξης του λίπους (35°C - 40°C)

Στην περιγραφή αναφέρεται ότι πριν προστεθεί η ζάχαρη στο μείγμα έχει θρυμματιστεί και έχει προθερμανθεί ώστε να μην προκαλέσει πτώση της θερμοκρασίας του μείγματος. Δεν αναφέρεται όμως περιγραφή της μηχανής του πραγματοποιούσε την παραπάνω διαδικασία.

Για τα καλύτερα είδη σοκολάτας πραγματοποιείται μια επιπλέον μηχανική κατεργασία, η λέπτυνση. Η λέπτυνση επιτελείται από ειδικά μηχανήματα που αποτελούνται από χιτοσιδηρά βάση και 2 ή περισσότερους κυλίνδρους που ασκούν ισχυρή δύναμη στην διερχόμενη μάζα σοκολάτας. Η λεπτεινθείσα μάζα σοκολάτας περιέχει εγκλωβισμένο αέρα. Προκειμένου να απαλλαγεί από αυτόν η μάζα πιέζεται με σπειροειδές εξαρτήματα, το οποίο ονομάζεται «κοχλίο του Αρχιμήδους», μέσα σε κωνικό δοχείο. Καθώς εξέρχεται από αυτό η μάζα κόβεται σε ισοβαρή κομμάτια με λεπίδα που αποτελεί εξάρτημα της μηχανής. Ακολούθως όλα τα κομμάτια τοποθετούνται σε ξεχωριστές λευκοσιδηρές φόρμες οι οποίες φέρονται σε τραπέζια με τρεμουλιαστή κίνηση ώστε η μάζα της σοκολάτας να διεισδύσει σε όλα τα βαθουλώματα της φόρμας.

Η γραπτή περιγραφή των μηχανημάτων επεξεργασίας περιορίζεται στις άνωθεν αναφορές, αφού ουδέν εργοστάσιο πλην αυτό του Σπυρίδωνα Παυλίδη δεν έχει δημοσιεύσει πληροφορίες για τρόπο λειτουργίας του. Πολλές είναι και οι επιχειρήσεις που ξεκίνησαν και τερμάτισαν την λειτουργία τους, όπως ήδη έχει αναφερθεί, χωρίς να διασωθούν ιδιαίτερα στοιχεία για αυτά, πόσο μάλλον για κάτι εξειδικευμένο όπως είναι τα μηχανήματα που κατείχαν.

Παρόλο αυτά εκτός από τις γραπτές αναφορές που παρατέθηκαν έχουν εντοπιστεί και φωτογραφίες του εσωτερικού τριών εργοστασίων: του «Γλυκισματοποιείου», του εργοστασίου ΑΒΕΖΑΠ και του εργοστασίου «Ίρις», στις οποίες απεικονίζονται ποικίλα μηχανήματα, και μεταφέρεται η αίσθηση της εικόνας ενός εργοστασίου κατασκευής σοκολάτας στις αρχές του εικοστού αιώνα. Έχουν όμως εντοπιστεί και σχέδια των πρώτων μηχανημάτων του Γλυκισματοποιείου που χρονολογούνται το 1876. Οι φωτογραφίες εντοπίστηκαν σε σπάνια φυλλάδια στο αρχείο του Ε.Λ.Ι.Α. καθώς και στον πρώτο τόμο της σειράς «Εικονογραφημένη Ελλάδα», επίσης από το αρχείο του Ε.Λ.Ι.Α., στην οποία καταγράφονταν αναλυτικά στοιχεία για τις τράπεζες, την βιομηχανία, το εμπόριο, την γεωργία, την ναυτιλία και τις συγκοινωνίες. Τα φυλλάδια είχαν συντακτεί για την παρουσίαση των εγκαταστάσεων και των προϊόντων των σοκολατοβιομηχανιών 'ΙΡΙΣ' και 'ΠΑΥΛΙΔΗ', για την συμμετοχή τους στην Διεθνή Έκθεση του Παρισιού. Χρονολογούνται περίπου από το 1925 έως το 1935. Ενώ τα σχέδια προέρχονται από ένα ενημερωτικό- διαφημιστικό βιβλιαράκι που είχε εκδοθεί το 1876 από την εταιρεία Σ. Παυλίδου και Συν.

Οι εν λόγω φωτογραφίες και τα σχέδια παραθέτονται στο Παράρτημα Ι μέρος 2^ο.

4. Η προώθηση των προϊόντων στους έλληνες καταναλωτές

Η ανάλυση των δεδομένων των εισαγωγών του κακάο, ο πολλαπλασιασμός των διαφημίσεων καθώς και η σταδιακή εμφάνιση αναφορών για τα προϊόντα του κακάο και της σοκολάτας σε κείμενα υποδεικνύουν της αύξηση της διάδοσης των σοκολατοειδών και του κακάο στην ελληνική αγορά κατά την περίοδο που εξετάζεται. Η ελκυστική γεύση των εν λόγω τροφίμων είναι ένας από τους σημαντικούς παράγοντες που συντέλεσαν σε αυτή την αύξηση αλλά συνυπολογίζεται και η επιρροή που ασκήθηκε από τις συγκροτημένες προσπάθειες των σοκολατοβιομηχανιών για προώθηση των προϊόντων τους. Οι προσπάθειες αυτές στόχευαν στην αποδοχή του νέου προϊόντος γενικά αλλά και η ανάδειξη του εκάστοτε εργοστασίου συγκριτικά με τα υπόλοιπα, καθώς ο ανταγωνισμός του κλάδου σταδιακά επιτεινόταν.

Τα μέσα προώθησης που επιστρατεύτηκαν παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον καθώς αναδεικνύουν τους διάφορους λόγους που κατά περιόδους απομάκρυναν το αγοραστικό κοινό, αλλά και τα μέσα από τα οποία επηρεαζόταν.

Σε αυτό το σημείο θα επιχειρήσουμε μια παρουσίαση των μέσων προώθησης που χρησιμοποιήθηκαν με χρονολογική σειρά.

1876: Εκδίδεται ένα βιβλιαράκι από την εταιρία του Σπυρίδωνα Παυλίδη με στόχο να ενημερώσει το αγοραστικό κοινό για το νέο προϊόν, τις ιδιότητες του, την ιστορία, τους τρόπους παρασκευής του, αλλά και ειδικότερα να παρουσιάσει τα παραγόμενα προϊόντα του 'Γλυκυσματοποιείου'. (βλ. Παράρτημα I μέρος 2^ο εικόνα 5)

1900-1920: Οι έντυπες διαφημίσεις δίνουν έμφαση πρωτίστως στις χαμηλές τιμές, πολλές φορές αναγράφοντας τες με κεφαλαία και έντονα γράμματα, και στην συνέχεια στην θρεπτική αξία και την υγιεινή των προϊόντων τονίζοντας τις ευεργετικές ιδιότητες τους κυρίως για τα παιδιά, τους ηλικιωμένους και τους αρρώστους. Επίσης σε πολλές διαφημίσεις τονίζεται η καθαρότητα των χώρων παρασκευής των προϊόντων, και η αγνότητα των χρησιμοποιούμενων υλικών. Οι διαφημίσεις αυτές έλαβαν χώρα κυρίως μετά από εντόπιση περιπτώσεων βιομηχανικών παρασκευών που δεν τηρούσαν τα υγειονομικά κριτήρια. Λοιπά μέσα προώθησης που εντοπίστηκαν είναι η αποστολή προϊόντων ταχυδρομικώς, η δωρεάν δοκιμή, η καθιέρωση μίας μέρας κατά την οποία οι τιμές ελαττώνονται, η έμφαση ότι τα προϊόντα είναι νηστίσιμα κατά την διάρκεια περιόδων νηστείας. (φύλλα των εφημερίδων «Εμπρός» και «Ελευθερία» της αντίστοιχης περιόδου) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.8-φυλ.20)

1920-1940: Οι διαφημίσεις είναι κυρίως σκίτσα, επιχειρείται η προσέγγιση των καταναλωτών μέσω του καλλιτεχνικού αποτελέσματος που παρουσιάζει τα προϊόντα ιδιαίτερα ελκυστικά. (Αρχείο Ε.Λ.Ι.Α. , «Εμπρός», «Ελευθερία», ΙΟΝ Η ιστορία της εταιρίας ιστοσελίδα στο διαδίκτυο www.ion.gr)

- **1950-1970:** Κατά αυτή την περίοδο χρησιμοποιούνται εκτός από τα συνήθη και πιο πρωτότυπα μέσα προώθησης όπως η τηλεοπτική εκπομπή («Η εκπομπή του Νουνού») που χρηματοδοτούσε ελληνική βιομηχανία και παρουσίαζε συνταγές γλυκισμάτων («Ελευθερία» 3/3/1961) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.21) και η μηνιαία έκδοση περιοδικού με τίτλο 'Σοκολάτα' από την σοκολατοποιία Παυλίδη («Ελευθερία» 2/5/1962) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.63). Η' αθρόα προσφορά προϊόντων ως δώρα σε κληρώσεις («Ελευθερία» 22/10/1960) (βλ. Παράρτημα

IV φυλ.22) και σε διαγωνισμούς ομορφιάς. Επίσης στις διαφημίσεις επανεμφανίζονται αναφορές για την καθαρότητα των χώρων παρασκευής των προϊόντων, και την αγνότητα των χρησιμοποιούμενων υλικών, ξανά λόγω περιστατικών παράβασης των υγειονομικών διατάξεων από εργοστάσια ζαχαροπλαστικής και διάθεσης στην αγορά ακατάλληλων γλυκισμάτων(φύλλα των εφημερίδων «Εμπρός» και «Ελευθερία» της αντίστοιχης περιόδου) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.23-φυλ.26). Υπήρχαν και λίγες ακραίες περιπτώσεις που οι διαφημίσεις περιελάμβανε αποσπάσματα από το βιβλίο ελέγχου των αστυατρικών επιθεωρήσεων («Ελευθερία» 11/8/1959, 4/8/1959) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.27,φυλ.28).

Γ. Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΚΑΟ ΣΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΙΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ‘ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ’

1. Η σχέση της σοκολάτας και του κακάο με την υγεία όπως προσεγγίζεται από τους επιστήμονες του δέκατου ένατου αιώνα

Από τα μέσα του δέκατου ένατου αιώνα ως τα μέσα του εικοστού στην Ελλάδα η διαιτολογία, ή ‘διαιτητική’ όπως αναφερόταν, δεν υπήρχε ως αυτόνομος κλάδος. Στοιχεία για την βελτίωση των διατροφικών συνηθειών, για την διατροφή των αρρώστων, και για τις αρνητικές ή θετικές ιδιότητες τροφίμων, συμπεριλαμβάνονταν σε ιατρικά βιβλία και σε οδηγούς μαγειρικής. Παρόλο που η παραγωγή σοκολάτας στην Ελλάδα είχε ξεκινήσει από το 1852 οι αναφορές στην σοκολάτα και στο κακάο είναι μεμονωμένες. Για αυτό ευθύνεται η περιορισμένη διαθεσιμότητα τους, κυρίως τις πρώτες δεκαετίες παραγωγής τους, αλλά και το γεγονός ότι οι συγγραφείς συνήθως αναφέρονταν σε ομάδες τροφίμων και δεν ονομάτιζαν συγκεκριμένα τρόφιμα.

Η πιο παλιά αναφορά για τις ιδιότητες του κακάο εντοπίστηκε στο ιατρικό βιβλίο του Θεόδωρου Αφεντούλη “Φαρμακοποιία” που χρονολογείται το 1883. Στο απόσπασμα το κακάο θεωρείται ικανό να αντικαταστήσει ζωικές τροφές αφού όπως εξηγείται, η θεοβρωμίνη, κύριο συστατικό του κακάο, είναι αντίστοιχη της κρεατίνης. Επίσης το κακάο και το βούτυρο που προκύπτει από αυτό ανάγονται σε διεργετικά αιματικής κυκλοφορίας του νευρικού ιστού, του πεπτικού σωλήνα και όλου του σώματος. Συμπεραίνεται τελικά ότι το κακάο αποτελεί εξαιρετική τροφή για άτομα εξαντλημένα από μακροχρόνιες ασθένειες, από έντονη σωματική και πνευματική εργασία ή από απώλεια σωματικών υγρών, σπέρματος και αίματος.

Ενδεικτικές για τις πεποιθήσεις που κυριαρχούσαν περί των ιδιοτήτων της σοκολάτας και του κακάο σε επιστημονικό επίπεδο τον προηγούμενο αιώνα είναι οι αναφορές στο βιβλίο διαιτητικής του Κωνσταντίνου Μάρκου «Η νέα επιστημονική διαιτητική» που εκδόθηκε το 1954 (βλ. Παράρτημα μέρος 3^ο). Στο εν λόγω βιβλίο αρχικά αναλύεται ένα πείραμα που διαχωρίζει τα τρόφιμα ανάλογα με τον χρόνο παραμονής τους στο στομάχι. Οι κατηγορίες που παρατίθενται είναι: παραμονή λιγότερο από 1 ώρα, 1 με 2 ώρες, 2 με 3 ώρες, πάνω από 5 ώρες. 250γρ. κακάο με ζάχαρη και γάλα κατατάσσονται στην κατηγορία παραμονής στο στομάχι 2 με 3 ώρες(βλ. Παράρτημα Ι μέρος 3^ο εικόνα 41). Το συμπέρασμα του πειράματος είναι ότι δεν πρέπει να καταναλώνονται νέες τροφές προτού πεπτούν οι τροφές που έχουν ήδη καταναλωθεί ώστε να αποφεύγεται η δυσπεψία και λοιπές γαστρεντερικές ενοχλήσεις. Και σε αυτό ακριβώς χρησιμεύει η γνώση του χρόνου παραμονής κάθε τροφής στο στομάχι. Το ίδιο πείραμα αναγραφόταν και σε οδηγούς μαγειρικής, και δίνει την εντύπωση ότι ήταν αρκετά διαδεδομένο. Ιδιαίτερα για τα παιδιά, η κατανάλωση σοκολάτας και άλλων γλυκισμάτων ανάμεσα στα γεύματα κατηγορείται για δυσπεψία αλλά και για ανορεξία με τελικό αποτέλεσμα την μείωση των γευμάτων και την παρεμπόδιση της ανάπτυξης.

Σε διαιτολόγια ειδικά καταρτισμένα για την θεραπεία διάφορων ασθενειών που παραθέτονταν στο βιβλίο του Κωνσταντίνου Μάρκου, χρησιμοποιείται και η σοκολάτα. Η επιλογή των τροφίμων που χρησιμοποιούνται στα διαιτολόγια ή που αποκλείονται από αυτά δεν αιτιολογείται πάντα.

- Σε μετεγχειρητική δίαιτα έλκους προτείνεται στο πρωινό (150 γρ.) γάλα με σοκολάτα και στο απογευματινό ελαφριά πουτίγκα με σοκολάτα. Ενώ παραδόξως το παγωτό που συνιστάται πρέπει να έχει γεύση βανίλια.

- Σε δίαιτα ασθενών με στένωση πυλωρού προτείνεται στο πρωινό και στο βραδινό (100 γρ.) γάλα με σοκολάτα.

- Σε δίαιτα ασθενών με στένωση δωδεκαδάκτυλου προτείνεται η ίδια δίαιτα.

- Σε δίαιτα ασθενών με ζυμωτική δυσπεψία προτείνεται στο απογευματινό (150 γρ.) γάλα με κακάο.

- Σε δίαιτα ασθενών με σπλαγγνόπτωση προτείνεται στο απογευματινό (250 γρ.) κακάο με γάλα.

- Σε δίαιτα ασθενών με ιδιοσυστασιακή αδυναμία προτείνεται στο πρωινό ένα φλιτζάνι συνήθους καφές αναμεμιγμένος με (5 γρ.) σοκολάτα και στο απογευματινό (200 γρ.) κακάο.

Για πολλές ασθένειες δεν βρέθηκαν καταρτισμένα διαιτολόγια αλλά λίστες επιτρεπόμενων και μη επιτρεπόμενων τροφών.

- Για ασθενείς πάσχοντες από αλλεργία η σοκολάτα και το κακάο θεωρούνται μη επιτρεπόμενες τροφές.

- Για ασθενείς πάσχοντες από αρθρίτιδα η σοκολάτα και το κακάο επιτρέπονται από το 1954 και μετά ενώ πρωτότερα θεωρείτο ότι η θεωβρωμίνη είναι πουρινικό σώμα που μετασχηματίζεται σε ουρικό οξύ και για αυτό κρίνονταν ακατάλληλα.

- Για ασθενείς πάσχοντες από σακχαρώδη διαβήτη η σοκολάτα θεωρείται μη επιτρεπόμενη τροφή.

- Για ασθενείς πάσχοντες από χρόνια νεφρίτιδα η σοκολάτα και το κακάο συγκαταλέγονται στις επιτρεπόμενες τροφές λόγω της μικρής τους περιεκτικότητας σε νάτριο.

- Για την αποφυγή των λιθιάσεων του ουροποιητικού συστήματος συνιστάται η μη κατανάλωση τροφίμων με μεγάλη περιεκτικότητα σε οξαλικό οξύ και παραθέτεται πίνακας τροφίμων με την εν λόγω περιεκτικότητα. Το κακάο παρουσιάζεται ως το πλέον ακατάλληλο τρόφιμο έχοντας την μεγαλύτερη περιεκτικότητα, ενώ το ποσοστό οξαλικού οξέως στην σοκολάτα έχει μια μέτρια τιμή.

- Για τους επιληπτικούς ασθενείς απαγορεύονται όλα τα γλυκά.

Διαιτολόγια σχεδιασμένα από παιδίατρους ειδικά για την διατροφή των παιδιών συστήνουν:

- Για παιδιά άνω των δύο ετών στο πρωινό γάλα εμπλουτισμένο με κακάο ή σοκολάτα

- Για παιδιά τριών ετών για απογευματινό ψωμί με σοκολάτα.

(Βέρα, 1930)(Ζερβούλια, 1949)

Εκτός από τις αναφορές σε αυτούσια βιβλία διαιτητικής, σε λοιπές αναφορές άλλων βιβλίων (Ελευθερουδάκη Εγκυκλοπαιδικόν, 1931), (Εγκυκλοπαίδεια της γυναίκας, 1970):

- Το κακάο επίσης έχει κριθεί ακατάλληλο για πάσχοντες από νόσους του ήπατος, των νεφρών, πάσχοντες από ρευματοαθριτικά και δυσκοιλιότητα.

- Η σοκολάτα αναγράφεται στα ‘απαγορευμένα’ τρόφιμα για όσους επιθυμούν να επιτύχουν απώλεια βάρους.

- Η σοκολάτα πρέπει να αποφεύγεται από άτομα με λιπαρά δέρματα και ακμή

Σε βιβλία διαιτητικής αλλά και μαγειρικής επίσης παραθέτονται πίνακες περιεκτικότητας των τροφίμων σε μακροθρεπτικά και μικροθρεπτικά συστατικά. Ιδιαίτερες διαφορές σε στοιχεία πινάκων δεν παρουσιάζονται ακόμα και αν αυτοί διαφέρουν αρκετά χρονολογικά.(Μάρκου, 1954), (Τσελεμεντές, 1970) Ο μέσος όρος αυτών που παρουσιάζονται είναι:

	“Λευκώματα”	Λίπη	Υδατάνθρακες	Θερμίδες
Κακάο σκόνη (100 γρ.)	20 γρ	25 γρ	38 γρ	400 γρ
Σοκολάτα (100 γρ)	6 γρ	35 γρ	55 γρ	520 γρ

Βλ.Παράρτημα Ι μέρος 3^ο Εικόνα 40

Το μόνο αξιοσημείωτο για τις διαφοροποιήσεις στις περιεκτικότητες που παρουσιάζονται στην διάρκεια περίπου των εκατό χρόνων που εξετάζουμε είναι η περιεκτικότητα του κακάο σε ‘λευκώματα’. Αρχικά το κακάο παρουσιάζεται ιδιαίτερα πλούσιο σε πρωτεΐνες, για την ακρίβεια προβάλλεται ως ένα από τα πιο πλούσια σε λευκώματα τρόφιμο. Ενώ μέχρι την δεκαετία του 1960 η μέση περιεκτικότητα του κακάο σε πρωτεΐνες θεωρείτο, όπως αναφέρεται και στον άνωθεν πίνακα 20%, στην δεκαετία του 1970 η εν λόγω περιεκτικότητα σε αντίστοιχο πίνακα σημειώνεται μόνο 8%.

2. Η σχέση της σοκολάτας και του κακάο με την υγεία όπως προσεγγίζεται από τον έντυπο τύπο

2.1. Μέσω αρθρογραφίας

Πέρα όμως από τις αναφορές σε βιβλία σχετικά με την σοκολάτα σημαντική είναι και η αρθρογραφία που ασχολήθηκε με την επίδραση της σοκολάτας στην υγεία. Αυτό που καθιστά την αρθρογραφία σημαντική δεν είναι στην προκειμένη περίπτωση η εγκυρότητα της, αφού η τεκμηρίωση είναι πολλές φορές ελλιπής, αλλά η μεγάλη επιρροή που ασκούσε στο αναγνωστικό κοινό λόγω της άμεσης επικοινωνίας με αυτό. Συμπερασματικά η υπόθεση ότι η μέση κοινή γνώμη δεν απέχει σημαντικά από την αρθρογραφία μπορεί να γίνει με μεγάλη ασφάλεια.

Αρκετά νωρίς, αναλογιζόμενοι την σταδιακή αφομοίωση του νέου προϊόντος από την ελληνική κοινωνία, η κατανάλωση σοκολάτας αρχίζει να συνδέεται με το αυξημένο βάρος. Το 1911 αναφέρεται ότι οι 'πολύσαρκοι' που επιχειρούν να χάσουν βάρος ελαττώνουν την ποσότητα 'των τροφίμων που αυξάνουν το πάχος' στα οποία συγκαταλέγεται και η σοκολάτα. («Εμπρός» 22/6/1911) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.29). Στην ανακοίνωση των συμπερασμάτων του 20^{ου} Διεθνούς Συνεδρίου Διαιτητικής σημειώνεται ότι στη δίαιτα των παχύσαρκων αποκλείεται η σοκολάτα («Ελευθερία» 11/10/1956) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.30). Παρόμοια συμβουλή δίνεται από ένα άλλο άρθρο που προτείνει μια δίαιτα 1000 θερμίδων («Ελευθερία» 25/7/1951) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.31). Σε μια διαφορετική προσέγγιση του αδυνατίσματος, η οποία δίνει έμφαση στον ψυχολογικό παράγοντα, σαν μέτρο σύγκρισης της επιτυχίας της μέθοδος χρησιμοποιείται η περιφρόνηση για τα γλυκά με σοκολάτα («Ελευθερία» 22/5/1966) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.32). Παρομοίως χρησιμοποιείται και για ένα πρόγραμμα ήπιας ύπνωσης μέσω ακρόασης ηχογραφημένων οδηγιών που στοχεύουν στο αδυνάτισμα των ακροατών («Ελευθερία» 31/5/66) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.33). Η σοκολάτα παρουσιάζεται ως κοινό σνακ των ατόμων που χαρακτηρίζονται από λαιμαργία, ακόμα και αν αυτοί δεν έχουν αυξημένο σωματικό βάρος («Εμπρός» 18/6/1912) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.34). Ως αιτίες της λαιμαργίας αυτής που οδηγεί σε αυξημένη κατανάλωση σοκολατών, προβάλλεται σύμφωνα με επιστημονικά δεδομένα, η επαγγελματική αποτυχία και η ερωτική απογοήτευση («Ελευθερία» 1/11/1959) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.35).

Ένα νέο προϊόν είναι αναμενόμενο να αντιμετωπιστεί από ένα ποσοστό του πληθυσμού με καχυποψία και να κατηγορηθεί για διάφορες αρνητικές επιδράσεις. Ταυτόχρονα όμως είναι αναμενόμενο από ένα άλλο ποσοστό του πληθυσμού να αντιμετωπιστεί με ενθουσιασμό και να του αποδοθούν διάφορες ευεργετικές ιδιότητες. Από αυτό το διχασμό χαρακτηρίζεται και η σχετική αρθρογραφία. Πέρα από την σύνδεση της με το αυξημένο σωματικό βάρος, η σοκολάτα έχει κατηγορηθεί για τροφικές αλλεργίες («Ελευθερία» 1/1/1966) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.36), για διαστολή των εγκεφαλικών αρτηριών με αποτέλεσμα πρόκληση ημικρανιών («Ελευθερία» 5/4/1959) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.37), για κοινό πονοκέφαλο, για κνησμό, για άσμα («Ελευθερία» 30/9/1952) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.38), ενώ επίσης κατέχει την πρώτη θέση στην λίστα τροφίμων που ευθύνονται για τροφικές δηλητηριάσεις.(«Ελευθερία» 8/1/1967) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.39).

Αντίστοιχη με την κατηγορία αύξησης του βάρους είναι η ιδιότητα του δυναμωτικού που αποδίδεται στην σοκολάτα, χαρακτηριστική είναι μια αναφορά σε ένα ελληνικό βιογραφικό διήγημα όπου ο ήρωας έχει κρυμμένη μια πλάκα σοκολάτα

για την περίπτωση που κάποιος αρρώσταине («Ριζοσπάστης» 8/8/1933) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.40). Δυναμωτικό θεωρείται και για τους αθλητές («Ρίζος της Δευτέρας» 10/11/47) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.41), ενώ θεωρείται απαραίτητη τροφή για τους διανοητικά εργαζόμενους λόγω του φωσφόρου και του μαγνησίου που περιέχει («Ελευθερία» 7/4/1959) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.42). Σε άρθρο για τον κίνδυνο από την πτώση του ποσοστού γλυκόζης στο αίμα, η οποία όπως αναλύεται μπορεί να προκαλέσει σοβαρά συμπτώματα και πνευματικές διαταραχές, μια πλάκα σοκολάτα παρουσιάζεται ως πανάκεια («Ελευθερία» 3/6/1962) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.43). Μια άλλη θεωρία συμπεριλαμβάνει την κατανάλωση σοκολάτας σε μέθοδο απεξάρτησης από την νικοτίνη, αλλά τελικά δεν συστήνεται λόγω την αύξηση βάρους που αναμένεται να προκαλέσει («Ελευθερία» 13/2/1964) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.44). Τέλος το κακάο κρίνεται αβλαβές για την εξάπλωση της χολέρας σε αντίθεση με την πλειοψηφία των τροφίμων για τα οποία προτεινόταν ιδιαίτερη προσοχή («Εμπρός» 15/1/1908) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.45).

2.2. Μέσω διαφημίσεων

Τα πλέον κολακευτικά σχόλια για τις ιδιότητες του κακάο και της σοκολάτας εντοπίζονται στις διαφημίσεις των εν λόγω προϊόντων. Η δύναμη της επιρροής της διαφήμισης κατά την διάρκεια του προηγούμενου αιώνα δεν πρέπει να υποτιμηθεί. Παρόλο που η προώθηση των προϊόντων δεν αποτελούσε ένα τόσο συγκροτημένο και ενδυναμωμένο κλάδο όπως σήμερα, οι διαφημίσεις που εντοπίζονται στον έντυπο τύπο λαμβάνουν σημαντικό χώρο σε αυτόν, είναι ιδιαίτερα προσεγμένες και δίνουν έμφαση στην παρουσίαση των τροφίμων ως υγιεινά και θεραπευτικά. Συμπερασματικά το καταναλωτικό κοινό είναι αναμενόμενο να είχε επηρεαστεί από τις αναφορές που γίνονται στις συγκεκριμένες διαφημίσεις. Ενδεικτικά παραθέτουμε μερικές διαφημίσεις που δίνουν έμφαση στις θετικές ιδιότητες του κακάο και της σοκολάτας.

- ο Κακάο ΙΟΝ: Πλούσιο σε βιταμίνες, θεραπευτικό, εύπεπτο, εύγεστο με το καλύτερο άρωμα!...

(«Ελευθερία» 20/ 3/1938) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.46)

- ο Σοκολάτα Παυλίδου: Η υγιεινότερα, θεραπευτικότερα και ευθηνότερα τροφή... («Εμπρός» 7/3/1913) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.47)

- ο Κακάον Παυλίδου: ...ασυγκρίτως ευθυνότερον και θεραπευτικότερον του καφέ...

(«Εμπρός» 7/3/1913) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.47)

- ο Εργοστάσιο Μακοτράνη: ...τα κουφέτα του και οι μοναδικές σοκολάτες του, δεν εξασφαλίζουν μόνο την υγεία, αλλά και εξαλείφουν πάσα πικρίαν της ζωής... («Εμπρός» 3/2/1912) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.48)

- ο Δια την υγείαν σας και την οικονομίαν, προτιμάτε πάντοτε την ανόθευτην, ευγενότατην νέαν Σοκολάταν Λόγγου και Μουλά...

(«Εμπρός» 4/3/1909) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.49).

Είδος διαφήμισης μπορεί να θεωρηθεί και η περιγραφή της σοκολάτας, σε ένα όχι αντικειμενικό έντυπο, σε ένα βιβλιαράκι που είχε εκδοθεί από την εταιρία Σ. Παυλίδου και Συν. με στόχο του την ενημέρωση του κοινού για το Γλυκυσματοποιείον και τα προϊόντα του (βλ. Παράρτημα I, μέρος 2^ο, Εικόνα 5.). Η 'τσοκολάτα' περιγράφεται ως μία από τις θεραπευτικότερες τροφές διότι περιέχει άφθονο λεύκωμα και θεωρωμένη, ως χρήσιμη για την αναπνοή και την καύση λόγω του

ελαίου και της ζάχαρης που περιέχει. Στο απόσπασμα αναφέρεται επίσης ότι σε μεγάλες ποσότητες δύναται να γίνει δύσπεπτη, αλλά αυτό αντισταθμίζεται με την προσθήκη αρωματικών ουσιών. Τέλος αναφέρεται ότι η σοκολάτα χρησιμεύει ως φάρμακο για τα εξαντλημένα άτομα ‘ εκ της καταχρήσεως των αφροδισίων ’, από νόσους, από απώλεια μεγάλων ποσοτήτων αίματος, και γενικά για τις αδύνατες γυναίκες, για τους ηλικιωμένους, και τους καχεκτικούς.

3. Η χρήση της σοκολάτας και του κακάο σε φαρμακευτικά προϊόντα

Η ελκυστική και προσφιλής γεύση της σοκολάτας και του κακάο, αλλά και τα θρεπτικά τους συστατικά αποτέλεσαν έναυσμα για την χρήση αυτών στη δημιουργία φαρμακευτικών προϊόντων. Τα προϊόντα αυτού του τύπου είναι πλείστα και χρονολογούνται αρκετά σύντομα από την έναρξη παραγωγής σοκολάτας στην Ελλάδα. Η πρώτη αντίστοιχη αναφορά εντοπίστηκε στο βιβλίο φαρμακοποιίας του Δαμβέργη Α.Κ. το οποίο χρονολογείται το 1899. Στο βιβλίο αυτό περιέχονται αρκετές συνταγές για παρασκευάσματα με βάση το κακάο, με πλέον χαρακτηριστικές αυτές της σιδηρούχου σοκολάτας και της καθαρτικής σοκολάτας. Τα φαρμακευτικά προϊόντα του συγκεκριμένου τύπου που εντοπίστηκαν είναι τα κάτωθεν:

- Τονωτικά -Δυναμωτικά
 - ‘Τονωτικοθρεπτικός οίνος «Ζωίνη», σύνθεσις σιδήρου, μετά κακάου...’ («Εμπρός» 12/12/1910) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.50)
 - Κουάκερ με σοκολάτα («Ελευθερία» 15/2/1961) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.51)
 - ‘Για τα παιδιά και τους αδύναμους οργανισμούς ΒΙΜΑΛΤΙΝΗ κρέμα ποριτζ παρασκευάζεται από σίτον-κρίθην-όρυζαν-βρώμη και κακάο. Πλούσιο σε λευκώματα, ασβέστιο, φώσφορο, σίδηρο, και βιταμίνες Β, Δ, &Ε.’ («Ελευθερία» 18/3/1959) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.52)
- Προϊόντα αδυνατίσματος
 - Προϊόν αντικατάστασης γευμάτων Metrecal («Ελευθερία» 30/1/1962) με γεύση σοκολάτα(βλ. Παράρτημα IV φυλ.53)
- Σοκολάτες για διαβητικούς
 - Σοκολάτα Franxonia με Sionon “ Bayer” («Ελευθερία» 4/2/1956) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.54)
 - Σοκολάτα Biorex («Αθλητική Ελευθερία» 23/11/1962) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.55)
- Σοκολατούχα καθαρτικά
 - Σοκολατούχα δισκία «Λαξείνη», κατά της δυσκοιλιότητας («Ελευθερία» 6/9/1963) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.56)
 - Καθαρτικό: Σοκολαξίνη («Ελευθερία» 14/8/1957) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.57)
- Σοκολατάκια που περιέχουν κινίνη για την καταπολέμηση της ελονοσίας («Εμπρός» 16/3/1907) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.58)

Συνοψίζοντας οι αναφορές για τις επιδράσεις της σοκολάτας και του κακάο στην υγεία είναι περιορισμένες. Παρόλο αυτού μπορεί να σχηματιστεί μια εικόνα για τον μέσο όρο των απόψεων που επικρατούσαν από τις περιοδικές αυτές αναφορές. Συμπερασματικά η σοκολάτα και το κακάο θεωρούνταν ιδιαίτερα θρεπτικές και δυναμωτικές τροφές κατάλληλες για άτομα με έντονη φυσική και πνευματική δραστηριότητα ή άτομα καταπονημένα από νόσους. Η θρεπτική αξία των εν λόγω τροφίμων κυρίως τονιζόταν από τις διαφημίσεις του έντυπου τύπου, επηρεάζοντας το αγοραστικό κοινό. Παράλληλα όμως έχουν περιοδικά κατηγορηθεί για αύξηση του βάρους των καταναλωτών, σαν ένδειξη λαιμαργίας, για πρόκληση ακμής, αλλεργιών, τροφικών δηλητηριάσεων και πονοκεφάλων. Η σοκολάτα και το κακάο ήταν ελκυστικά και αγαπητά προϊόντα αλλά ταυτόχρονα υπήρχε και μια φοβία για αυτά τα προϊόντα στο καταναλωτικό κοινό, χωρίς αυτή να δίνει την εντύπωση ότι έλαβε ποτέ σημαντικές διαστάσεις. Αξιοσημείωτο γεγονός και ένδειξη της αποδοχής που έφεραν τα προϊόντα αυτά είναι η χρήση τους και σε φαρμακευτικά προϊόντα προκειμένου να αποκτήσουν ευχάριστη γεύση.

Δ. ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΤΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Η ελληνική γλώσσα, η οποία έχει μια ιστορία πολλών αιώνων, αφομοιώνει περίπου κατά το πρώτο μισό του δέκατου ένατου αιώνα, όπου εντοπίζονται οι πρώτες αναφορές, την λέξη «σοκολάτα». Όταν ο Σπυρίδων Παυλίδης ξεκίνησε την παραγωγή σοκολάτας στην Ελλάδα, ονόμαζε το νέο προϊόν στους τιμοκαταλόγους και λοιπά έντυπα που εξέδιδε «τσοκολάτα», ονομασία που δεν καθιερώθηκε. Λεξικό της Ελληνικής γλώσσας που εκδόθηκε το ίδιο έτος (Σκαρλάτου, 1852) δεν αναφέρει ούτε τον όρο σοκολάτα ούτε τον όρο κακάο, ενώ σε άρθρο της εφημερίδας «Εμπρός» του 1908 (18/11/1908) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.59) δεν πρόκειται να ανατρέξει σε ένα λεξικό για την ερμηνεία της λέξης ‘κακάο’ αφού όλοι γνωρίζουν την σημασία της λέξης. Η αφομοίωση της λέξης ακολούθησε την διάδοση του προϊόντος. Χρησιμοποιήθηκε για περιγραφή αλλά και για μεταφορές.

- **Σοκολάτα:** (η) 1. παρασκεύασμα από καβουρντισμένους αποφλοιωμένους και καβουρντισμένους σπόρους κακάο, συχνά ζαχαρωμένο και αρωματισμένο σε διάφορες γεύσεις 2. (συνεκδ.) το συμπαγές γλύκισμα που έχει ως βάση ή έχει ως επίστρωση αυτό το παρασκεύασμα: ~ γάλακτος // με αμύγδαλα // με γέμιση λικέρ // μους ~ // κρέμα ~ // μια πλάκα ~ 3. (συνεκδ.) γαρνίρισμα ή γέμιση από αυτό το παρασκεύασμα: θα προτιμούσα η τούρτα να είχε λιγότερη ~ // ήθελε πιο πολλή ~ στο κρουασάν του. 4. (συνεκδ.) ζεστό ή κρύο διάλυμα που φτιάχνεται διαλύοντας ένα τέτοιο παρασκεύασμα σε γάλα ή νερό: παράγγειλε μια ζεστή ~ // πίνω την μου ~ – (υποκ.) **σοκολατίτσα**.
- **Σοκολατάκι:** (το) μικρό γλύκισμα που παρασκευάζεται από σοκολάτα ή έχει επίστρωση σοκολάτας και προσφέρεται σε μικρά κομμάτια κυριότερα για κέρασμα, σε τυποποιημένη συσκευασία ή χύμα: παλιά στις γιορτές προσέφεραν σοκολατάκια // γεμιστό ~
- **Σοκολατένιος, ια, ιο** 1. αυτός που έχει παρασκευαστεί από σοκολάτα: ~ πασχαλινό αβγό. 2. (συνεκδ.) αυτός που έχει το βαθύ καφέ χρώμα της σοκολάτας: ~ μαύρισμα. 2. αυτός που είναι πολύ γλυκός ΣΥΝ **σοκολατής** φράση: **σοκολατένιος στρατιώτης:** εκείνος που δεν πολέμησε, ο άκαπνος, ο κουραμπιές
- **Σοκολατής, ια, ί** 1. αυτός που έχει το σκούρο καφέ χρώμα της σοκολάτας: ~ ρούχο / απόχρωση 2. **σοκολατί** (το) το ίδιο το χρώμα, η ίδια απόχρωση του καφέ της σοκολάτας
- **Σοκολατίνα** (η) πάστα με στρώσεις και επικάλυψη σοκολάτα
- **Σοκολατομανής, ής, ές** 1. άτομο «εξαρτημένο» από την σοκολάτα. 2. άτομο που καταναλώνει μανιακά σοκολάτα
- **Σοκολατόπαιδο** (το) (εκφραστ. – μειωτ.) παιδί κακομαθημένο και εξαρτημένο από τους γονείς του, που έχει συνηθίσει στις ανέσεις και στην τρυφερή ζωή. ΣΥΝ βουτυρόπαιδο, μαμόθρεφτο

- **Σοκολατοποιία (η)** η βιομηχανία ή βιοτεχνία παρασκευής και συσκευασίας σοκολατών. – **σοκολατοποιός, ιός, ιό**
 - **Σοκολατόχρωμος, η, ο** αυτός που έχει το χρώμα της σοκολάτας ΣΥΝ σοκολατής
 - **Θεώβρωμα κακάο (το)** έτσι βαπτίστηκε το κακαόδένδρο από τον διάσημο Σουηδό βοτανολόγο, βάσει της αρχαίας ελληνικής ρίζας, σημαίνει «η τροφή των θεών»
- (Μπαμπινιώτης, 1998), (Νέο Λεξικό της Ελληνικής, 1992), (Λεξικό της νεοελληνικής γλώσσας. 1978), (Σακελλαροπούλου, 1999)

Ε. Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ: ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ, ΠΟΙΗΣΗ, ΜΟΥΣΙΚΗ, ΘΕΑΤΡΟ, ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

1. Κατά την διάρκεια της χρονικής περιόδου: 1850-1970

Μία λέξη, κατ' ουσίαν μία έννοια, αφού αφομοιωθεί στην καθημερινότητα ενός λαού, δύναται να αποτελέσει σημείο αναφοράς σε καλλιτεχνικές δημιουργίες. Κατά την χρονική περίοδο 1850-1970 η σοκολάτα και το κακάο δεν αποτέλεσε τον κύριο άξονα σε καλλιτεχνικά έργα για αυτό και δεν συναντώνται ομώνυμοι ή συναφής τίτλοι σε αυτά. Οι κύριοι λόγοι εντοπίζονται στο γεγονός ότι την περίοδο αυτή σημαντικά κοινωνικοπολιτικά ζητήματα απασχολούν την πλειοψηφία του ελληνικού λαού, λόγω των συνεχών ιστορικών εξελίξεων που λαμβάνουν χώρα, με αποτέλεσμα αυτά να αποτελούν την κύρια επιρροή των καλλιτεχνών.

Η εξήγηση που αναφέρθηκε ενισχύεται από την παρατήρηση ότι οι μεμονωμένες περιπτώσεις καλλιτεχνικών δημιουργημάτων με αντίστοιχο τίτλο, που εντοπίστηκαν απευθύνονταν στην ελληνική μπουρζουαζία. Τα δημιουργήματα αυτά αναφέρονται στη συνέχεια. Επιχειρήθηκε η ανεύρεση τους αλλά το πλέον πιθανό είναι να μην έχουν διασωθεί. Ο συμβολισμός στον οποίο παραπέμπει ο τίτλος δεν είναι συνεπώς γνωστός, εκτός αυτού του τίτλου 'Ο σοκολατένιος στρατιώτης' που διασώθηκε ως φράση και ερμηνευόταν ως άμαχος και δειλός (Βλ. Το ελληνικό λεξικό της σοκολάτας), και φυσικά εκτός και από το φόρεμα όπου η αναφορά παραπέμπει προφανώς στο χρώμα.

- Η σοκολατιέρα, (1934), τραγούδι από την οπερέτα 'Μία βραδιά, μια αγάπη' (ιστοσελίδα για παλιά ελληνικά ταγούδια greeksongs.gr)
- Ο σοκολατένιος στρατιώτης (1950), οπερέτα («Ελευθερία» 11/10/1950) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.60)
- Η Δεσποινίς Σοκολάτα (1911), θεατρικό έργο («Εμπρός» 23/7/1911) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.61)
- 'Κακάο', (1958), φόρεμα σε χρώμα καφέ-ροζ του οίκου μόδας Ευαγγελίδη – Κουρτίδη («Ελευθερία» 22/10/1958) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.62)

* Για τις λεπτομέρειες των έργων βλ. Παράρτημα II σημ. 1

Η χρήση των συγκεκριμένων λέξεων στον τίτλο των δημιουργημάτων ήταν όπως αναλύθηκε περιορισμένη αλλά η απλή αναφορά τους εντοπίζεται σε αρκετά κείμενα. Η χρήση τους στον γραπτό λόγο γινόταν συχνά για περιγραφή. Έτσι το καφέ χρώμα αναφέρεται ως 'σοκολατί', τα ηλιοκαμένα κορίτσια ως 'σοκολατένια κορίτσια', και τα γλυκά και όμορφα συναισθήματα και καταστάσεις ως σοκολατένια όπως για παράδειγμα 'σοκολατένιος ρομαντισμός' (βλ. Παράρτημα IV φυλ.65-φυλ.67). Σε ένα τραγούδι της δεκαετίας του 1960 το " Λίμπι λίμπι λεί " του Π. Γαβαλά η κοπέλα στην οποία απευθύνονται οι στίχοι χαρακτηρίζεται «σοκολάτα» επιδιώκοντας όπως φαίνεται από τους επόμενους στίχους να αναδείξει το πόσο την «λαχταρά» (Για τις λεπτομέρειες βλ. Παράρτημα II σημ.1) Ακέραια τα προϊόντα αναφέρονται ως γλυκίσματα που καταναλώνουν δεσποινίδες της υψηλής κοινωνίας, δούκισσες, εκκεντρικοί καλλιτέχνες, αστροναύτες, ακόμα και ως λάφυρα κουρσάρων(βλ. Παράρτημα IV φυλ.68-φυλ.72). Αξιοσημείωτες είναι οι αναφορές που εντοπίστηκαν σε αυτοβιογραφικά κείμενα όπου οι συγγραφείς αναπολούσαν νοσταλγικά κάποια

στιγμή της ζωής τους κατά την οποία κατανάλωσαν σοκολάτα. Στο γεγονός αυτό δίνεται τέτοια σημασία ώστε όχι μόνο συγκρατούν την ανάμνηση δεκαετίες αργότερα αλλά την καταγράφουν και στην αυτοβιογραφία τους. Χαρακτηριστικά ο Ανδρέας Συγγρός περιγράφει στα απομνημονεύματά του: “Υπέρ τα 50 έτη παρήλθον και δεν ενθυμούμε έκτοτε να εγεύθαι τίποτα το οποίον να μου παρείξε τοσαύτην ηδονήν! Το ρόφημα μοί εφάνη εκτάκτως γευστικόν και άμα ετελείωσα, έδραμον προς την μητέρα μου και λησμονών ότι ευρίσκομαι μεταξύ πολυπληθούς ομηγύρεως εφώναξα: - Μητέρα, ήπια σοκολάταν! Εκείνη δεν εύρισκε τρόπον να καταπραύνει τον ενθουσιασμό μου.”(«Εμπρός» 19/4/1907) (βλ. Παράρτημα IV φυλ.64). Παρατηρώντας τους ήρωες των λογοτεχνημάτων που παρουσιάζονται να καταναλώνουν σοκολάτα και συναφή προϊόντα παρατηρούμε ότι είναι στην μεγάλη πλειοψηφία άτομα ευκατάστα, ή διαφορετικά το γλύκισμα αντιμετωπίζεται ως κάποιο ιδιαίτερα σπάνιο και ξεχωριστό.

Αντίστοιχο συμπέρασμα εξάγεται από τις ‘εμφανίσεις’ της σοκολάτας στον ελληνικό κινηματογράφο. Ενδεικτικά παραθέτονται οι εξής περιπτώσεις:

- ο Στην ταινία : «Το ξύλο βγήκε από τον παράδεισο» μία εύπορη μαθήτρια προσφέρει ως κίνηση καλής θελήσεως σοκολάτα στον φτωχό καθηγητή της, ο οποίος δειπνεί με ψωμί και ελιές
- ο Στην ταινία : «Χτυποκάρδια στο θρανίο» ένας φτωχός φοιτητής επιθυμεί να παραγγείλει ένα προφιτερόλ αλλά δεν έχει τα ανάλογο οικονομικό ποσό, έως ότου να αρχίσει να παραδίδει ιδιαίτερα μαθήματα σε μια εύπορη μαθήτρια.
- ο Στην ταινία : «Μοντέρνα Σταχτοπούτα» μία φτωχή και άνεργη κοπέλα όταν επιτυγχάνει να διοριστεί σε δουλεία με ιδιαίτερα ικανοποιητικό μισθό σπεύδει να παραγγείλει εκτός των άλλων αγαθών και σοκολάτες για τα μικρά αδέρφια της

Βλ. Παράρτημα I Εικόνα 59

* Για τις λεπτομέρειες των έργων βλ. Παράρτημα II σημ. 2

2. Κατά την διάρκεια της χρονικής περιόδου 1970 έως σήμερα

Στην σύγχρονη εποχή αντιθέτως η σοκολάτα και το κακάο εντοπίζονται πιο συχνά ως κύριες αναφορές σε τίτλους ταινιών, λογοτεχνημάτων, τραγουδιών, και άλλων μορφών τέχνης.

2.1 Έργα που αναφέρονται σε παιδιά

Η σοκολάτα ως προσφιλές γλύκισμα των παιδιών χρησιμοποιήθηκε πολλές φορές μεταφορικά ώστε να μεταδοθεί πιο εύκολα το δίδαγμα παιδικών βιβλίων.

1. «Η Ελσα και ο ΣΟΚΟΛΑΤΑ με ...γάλα!»
2. «Η λευκή και η μαύρη σοκολάτα»
3. «Η λουλού και η έκρηξη του ηφαιστείου»
4. «Μισό σοκολατάκι είναι σαν ένα ψέμα»
5. «Το μυστικό του γλυκού θησαυρού»

* Για τις λεπτομέρειες των έργων βλ. Παράρτημα II σημ. 3
Βλ. Εικόνες στο Παράρτημα I Μέρος 4^ο

Στα δυο πρώτα βιβλία η σοκολάτα χρησιμοποιείται μεταφορικά για να περιγραφεί στα παιδιά η ισότητα της λευκής και της έγχρωμης φυλής, και πως η διαφορετικότητα δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ρατσιστικά. Το «Η λουλού και η έκρηξη του ηφαιστείου» παρουσιάζει ως ηρωίδα ένα μικρό κορίτσι που καταφέρνει να ανακαλύψει την σοκολάτα και να δημιουργήσει μια σοκολατοποιία. Το βιβλίο έχει στόχο μέσω αυτού του παραδείγματος να κεντρίσει την όρεξη για αναζητήσεις και δημιουργία στα μικρά παιδιά. Το «Μισό σοκολατάκι είναι σαν ένα ψέμα» χρησιμοποιείται ως συμβολισμός σε ένα παιδικό βιβλίο που εξηγεί ότι να λέγεται η μισή αλήθεια είναι σαν λέγεται ένα ψέμα, και ο συμβολισμός χρησιμοποιείται αφού όπως αναφέρεται στο βιβλίο το να καταναλώνεις μισό σοκολατάκι είναι σαν να μην καταναλώνεις κανένα. Το «Το μυστικό του γλυκού θησαυρού» στοχεύει στην διδασκαλία μερικών βασικών κανόνων στα μικρά παιδιά για την διατροφή και την υγεία, εξηγώντας πως αν τους τηρούν θα μπορούν να καταναλώνουν τον 'γλυκό θησαυρό' δηλαδή την σοκολάτα.

2.2 Έργα που απευθύνονται σε ενήλικες

Οι συμβολισμοί που χρησιμοποιούνται σε λογοτεχνήματα που απευθύνονται σε ενήλικες είναι λιγότερο άμεσοι ή σε κάποιες περιπτώσεις ανύπαρκτοι και η λέξη χρησιμοποιείται λόγω εμορφίας.

1. «Η επικάλυψη δεν είναι σοκολάτα», βιβλίο μυστηρίου
2. «Καφές ή κακάο», λογοτεχνικό
3. «Οι 20 καλύτερες συνταγές για σοκολάτα», οδηγός ζαχαροπλαστικής
4. «Σοκολάτα», βιβλίο για την προέλευση, την ιστορία της σοκολάτας και συνταγές
5. «Σοκολάτα», οδηγός ζαχαροπλαστικής

Εύστοχο κρίνεται εκτός από την αναφορά έργων ελλήνων συγγραφέων, από τα οποία κάποια ενδέχεται να μην γνώρισαν μεγάλη επιτυχία, να αναφέρουμε και κάποια

ξένα λογοτεχνικά δημιουργία που μεταφράστηκαν στα ελληνικά και έγιναν ιδιαίτερα δημοφιλή.

1. «Σαν νερό για ζεστή σοκολάτα»

2. «Ο πόλεμος της σοκολάτας»

Βλ. Εικόνες στο Παράρτημα Μέρος 4^ο

Έργα της μικρής και της μεγάλης οθόνης δημιουργήθηκαν στο πρόσφατο παρελθόν, για πρώτη φορά, από έλληνες δημιουργούς.

1. «Σοκολάτα γάλακτος», ταινία μικρού μήκους

2. «Φάε την σοκολάτα σου», τηλεοπτικό σήριαλ

3. «Βανίλια Σοκολάτα», τηλεοπτικό σήριαλ

Τραγούδια:

1. «Κονσέρτο για σοκολάτα και τριαντάφυλλα»

2. «Τούρτα σοκολάτα»

3. «Σοκολάτα»

4. «Το κακάο ψήνεται»

Τέλος θεωρούμε σκόπιμο να αναφέρουμε τους στίχους του τραγουδιού «Σε πάρτυ του '50» (1973) του Λ. Κηλαηδόνης: "Σοκολατάκι και πολύ τους πάει!" όπου χαρακτηριστικά αναδεικνύει ότι το σοκολατάκι από ένα εκλεκτό και σπάνιο κέρασμα μετατρέπεται τελικά σε αγαπητό μεν αλλά συνηθισμένο κέρασμα.

* Για τις λεπτομέρειες των έργων βλ. Παράρτημα II σημ. 4

ΣΤ. ΕΠΙΛΟΓΟΣ-ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ

Μέσα στα πλαίσια αυτής της εργασίας εξετάστηκε η ιστορία της σοκολάτας από την πρώτη εμφάνιση της στην ιστορία, η σταδιακή έλευση της στην Ευρώπη και τελικά η διάδοση της στην Ελλάδα κατά την περίοδο 1850-1970.

Επιδιώκοντας μια ανάλυση της ανάπτυξης των ελληνικών σοκολατοποιών συλλέχθηκε μια σειρά στοιχείων για τις εισαγωγές κακάο που έπρατταν. Τα στοιχεία καταδεικνύουν μια σταθερά αυξανόμενη πορεία των εισαγωγών, η οποία συνεπάγεται βεβαίως την αντίστοιχη αύξηση στην παραγωγή σοκολατοειδών προϊόντων. Η αύξηση των εισαγωγών είναι σταθερά αυξανόμενη αλλά υπάρχει έλλειψη στοιχείων για την περίοδο του ελληνογερμανικού πολέμου και της γερμανικής κατοχής. Τα επόμενα δεδομένα που εντοπίζονται αφορούν την περίοδο του εμφυλίου πολέμου και είναι μειωμένα συγκριτικά με αυτά πριν την έναρξη του ελληνογερμανικού πολέμου. Η μείωση είναι σημαντική αλλά δεν παραπέμπει σε πτώχευση σοκολατοβιομηχανιών διότι οι εισαγωγές διατηρούνται σε ικανοποιητικά επίπεδα. Μια δεκαετία αργότερα οι σοκολατοποιές έχουν ανακάμψει από την προηγούμενη οικονομική κρίση και τα επόμενα χρόνια έως και τα τέλη της δεκαετίας του 1970 οι εισαγωγές αυξάνονται σταθερά. Τέλος μια σύγκριση μεταξύ των εισαγωγών των πρώτων ετών (1859) με τις εισαγωγές κατά τα τέλη του 1970 αποδεικνύει ότι οι τελευταίες πολλαπλασιάστηκαν περίπου 3000 φορές από τις αρχικές. Η υπέρμετρη αυτή διαφορά αποτελεί ένδειξη της αποδοχής που έφερε η σοκολάτα στην Ελλάδα, και της άνθησης των αντίστοιχων επιχειρήσεων. Μελετώντας τα στοιχεία των εισαγωγών παρατηρείται επίσης μια επέκταση των συνεργασιών των ελληνικών επιχειρήσεων με όλο και πιο μακρινές χώρες του εξωτερικού. Αυτό το φαινόμενο εντείνεται μετά την λήξη του δεύτερου παγκοσμίου πολέμου όπου οι σχέσεις του ελληνικού και του ξένου κεφαλαίου ισχυροποιούνται.

Στην διαδικασία της γενικότερης ανασκόπησης της λειτουργίας των ελληνικών σοκολατοβιομηχανιών πραγματοποιήθηκε έρευνα για τον μηχανολογικό εξοπλισμό που υπήρχε στα ελληνικά σοκολατοποιεία. Μέσω της έρευνας προέκυψε ότι η παραγωγή της σοκολάτας απαιτούσε στα πρώτα σοκολατοποιεία, που δημιουργήθηκαν πριν την τεχνολογική άνθηση, επίμονη χειρονακτική εργασία. Αργότερα η παραγωγή διευκολύνθηκε από μηχανήματα που λειτουργούσαν με την χρήση του ατμού και τέλος σαν αποτέλεσμα της 'εισαγωγής' της βιομηχανικής επανάστασης στην Ελλάδα από ηλεκτροκίνητες μηχανές παραγωγής σοκολάτας, ενώ στις σοκολατοβιομηχανίες υπήρχαν κεντρικοί σταθμοί παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας.

Στην ίδια διαδικασία γενικής ανάλυσης της επιχειρηματικής δράσης των σοκολατοπαραγωγών υπόκειται και η ανασκόπηση των μέσων προώθησης των προϊόντων τους. Τα μέσα αυτά στόχευαν στην αποδοχή του νέου προϊόντος αλλά και στην ανάδειξη του εκάστοτε εργοστασίου καθώς ο ανταγωνισμός του κλάδου σταδιακά επιτεινόταν. Τα κυριότερα επιχειρήματα που χρησιμοποιήθηκαν για την προώθηση της σοκολάτας είναι: η θρεπτική αξία και η υγιεινή του προϊόντος κατά τις δεκαετίες 1900-1920 και η καθαριότητα των χώρων παρασκευής της κατά τις δεκαετίες 1950-1970.

Η οικονομική πορεία των ελληνικών σοκολατοποιών παρουσιάζει αξιοσημείωτη ανάπτυξη, η οποία συνεπάγεται μια ευρεία αποδοχή του νέου προϊόντος από την ελληνική κοινωνία. Η αποδοχή αυτή δεν ήταν πανελλαδική και συνολική κατά την διάρκεια όλης της εξεταζόμενης περιόδου. Οι περιοδικές αμφισβητήσεις του

προϊόντος συνδέονται με την αρνητική σχέση που αποδίδεται μεταξύ υγείας και σοκολάτας. Αντιθέτως μέσω της επιρροής της διαφήμισης αλλά και διαφόρων επιστημονικών απόψεων περιοδικά αποδίδονται στη σοκολάτα ιδιαίτερα ευεργετικές ιδιότητες. Εξετάζοντας βιβλία διαιτολογίας («διαιτητικής» όπως αναφερόταν εκείνη την περίοδο), ιατρικά, μαγειρικής αλλά και σχετικά άρθρα εφημερίδων συμπεραίνουμε ότι η σοκολάτα και το κακάο θεωρούνταν ιδιαίτερα θρεπτικές και δυναμωτικές τροφές. Παράλληλα όμως έχουν περιοδικά κατηγορηθεί για αύξηση του βάρους των καταναλωτών, σαν ένδειξη λαιμαργίας, για πρόκληση ακμής, αλλεργιών, τροφικών δηλητηριάσεων και πονοκεφάλων. Η σοκολάτα και το κακάο ήταν ελκυστικά και αγαπητά προϊόντα αλλά ταυτόχρονα υπήρχε και μια φοβία για αυτά τα προϊόντα στο καταναλωτικό κοινό, όπως συμβαίνει με κάθε νέο τρόφιμο. Αξιοσημείωτο γεγονός και ένδειξη της αποδοχής που έφεραν τα προϊόντα αυτά είναι η χρήση τους και σε φαρμακευτικά προϊόντα προκειμένου να αποκτήσουν ευχάριστη γεύση.

Πιο εξειδικευμένα όσο αφορά διαιτολογία ειδικά καταρτισμένα για ασθενείς η σοκολάτα και το κακάο θεωρούνται ακατάλληλα τρόφιμα για πάσχοντες από αλλεργία, λιθιάσεις του ουροποιητικού, νεφροπάθειες, σακχαρώδη διαβήτη, νόσους του ήπατος, για παχύσαρκους, για άτομα με λιπαρά δέρματα, και ως το 1954 και για πάσχοντες από αρθρίτιδα. Αν και η σοκολάτα και το κακάο έχουν χρησιμοποιηθεί σε διαιτολογία ασθενών, δεν τους είχαν αποδοθεί θετικές ιδιότητες για την ίαση κάποιων ασθενειών, πέρα από την γενική εικόνα του δυναμωτικού προϊόντος, με εξαίρεση μια μεμονωμένη αναφορά κατά την οποία η κατανάλωση σοκολάτας διευκολύνει την απεξάρτηση από το κάπνισμα.

Με την σταδιακή αφομοίωση του νέου προϊόντος, στην ελληνική αγορά συντελέστηκε και παράλληλη αφομοίωση σχετικών λέξεων και εννοιών στην ελληνική γλώσσα. Τα πλέον πρωτότυπα λήμματα που εντοπίστηκαν ελληνικά λεξικά είναι δύο. Η λέξη *σοκολατόπαιδο*, η οποία ερμηνεύεται ως κακομαθημένο παιδί και εξαρτημένο από τους γονείς του, και η έκφραση *σοκολατένιος στρατιώτης*, η οποία ερμηνεύεται ως εκείνος που δεν πολέμησε.

Η απλή αναφορά των λέξεων *σοκολάτα* και *κακάο* και παράγωγα τους εντοπίζονται σε αρκετά κείμενα. Η χρήση τους στον γραπτό λόγο γινόταν συχνά για περιγραφή. Έτσι το καφέ χρώμα αναφέρεται ως ‘σοκολατί’, τα ηλιοκαμένα κορίτσια ως ‘σοκολατένια κορίτσια’, και τα γλυκά και όμορφα συναισθήματα και καταστάσεις ως σοκολατένια όπως για παράδειγμα ‘σοκολατένιος ρομαντισμός’. Οι λέξεις *σοκολάτα* και *κακάο* και λέξεις συναφείς με αυτές δεν συναντώνται ως τίτλοι σε καλλιτεχνικά δημιουργήματα, εκτός λίγων εξαιρέσεων. Οι κύριοι λόγοι εντοπίζονται στο γεγονός ότι την περίοδο αυτή σημαντικά κοινωνικοπολιτικά ζητήματα απασχολούν την πλειοψηφία του ελληνικού λαού, λόγω των συνεχών ιστορικών εξελίξεων που λαμβάνουν χώρα, με αποτέλεσμα αυτά να αποτελούν την κύρια επιρροή των καλλιτεχνών.

Οι μεμονωμένες περιπτώσεις καλλιτεχνικών δημιουργημάτων με αντίστοιχο τίτλο, που εντοπίστηκαν απευθύνονταν στην ελληνική μπουρζουαζία. Επίσης οι ήρωες λογοτεχνημάτων που παρουσιάζονται να καταναλώνουν σοκολάτα ανήκουν και αυτοί στην μπουρζουαζία. Τα δύο αυτά στοιχεία σε συνδυασμό υποδεικνύουν ότι η σοκολάτα αποτελεί γλύκισμα πολυτελείας την εξεταζόμενη περίοδο. Στην σύγχρονη εποχή αντιθέτως όπου η σοκολάτα και το κακάο είναι κοινά τρόφιμα εντοπίζονται πιο συχνά ως κύριες αναφορές σε τίτλους ταινιών, λογοτεχνημάτων, τραγουδιών, και άλλων μορφών τέχνης. Η σημειολογική χρήση της σοκολάτας στα

σύγχρονα έργα τέχνης παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία, η πιο αξιοσημείωτη περίπτωση είναι η χρήση της σοκολάτας, λόγω του χρώματος της, σε παιδικά βιβλία για να περιγραφεί στα παιδιά η ισότητα της λευκής και της έγχρωμης φυλής.

Συμπερασματικά η σοκολάτα το πολυαγαπημένο αυτό προϊόν ξεκινώντας από την Κεντρική Αμερική 2000 χρόνια π.Χ. έχει κατακτήσει σήμερα σχεδόν κάθε γωνία της γης. Η πορεία της στην Ελλάδα, αν και ξεκίνησε αργά σε σχέση με την υπόλοιπη Ευρώπη, χαρακτηρίζεται από μια γρήγορη αποδοχή του προϊόντος παρόλα τα μικρά προβλήματα που αντιμετώπισε. Η πορεία της σοκολάτας στην Ελλάδα αποτελεί την απόδειξη ότι ένα τρόφιμο που δεν συμπεριλαμβάνεται στην γαστρονομική παράδοση μιας χώρας έχει την δυνατότητα, ακόμα και αν εισαχθεί όταν υπάρχει ένα σχετικά σταθεροποιημένο διαιτητικό πρότυπο, να γίνει εξαιρετικά αγαπητό. Ένα τόσο αγαπητό προϊόν αφομοιώνεται σταδιακά σε μια νέα, πλέον, γαστρονομική παράδοση και γίνεται αναπόσπαστο μέρος της ελληνικής κουζίνας με όλες τις προεκτάσεις, που συνεπάγονται, στην καθημερινότητα μας.

**«Εννιά στους δέκα ανθρώπους λατρεύουν τη σοκολάτα....
Ο δέκατος είναι αδιόρθωτος ψεύτης»**

Τζον Τζ. Τούλιους,
Αμερικάνος ζωγράφος και σκιτσογράφος

Z. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Γενική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, *Στατιστική Επιτηρίς της Ελλάδος*, Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα, 1930 (Αρχείο Ε.Λ.Ι.Α)
2. Γενική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, *Στατιστική Επιτηρίς της Ελλάδος*, Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα, 1939 (Αρχείο Ε.Λ.Ι.Α)
3. Δαμβέργη Α.Κ, *Φαρμακοποιία*, Αθήνα, 1899
4. Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Της Ελλάδος, *Εξωτερικό εμπόριο της Ελλάδος κατά χώρας*, Αθήνα, 1959
5. Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Της Ελλάδος, *Εξωτερικό εμπόριο της Ελλάδος κατά χώρας*, Αθήνα, 1962
6. Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Της Ελλάδος, *Εξωτερικό εμπόριο της Ελλάδος κατά χώρας*, Αθήνα, 1966
7. Εθνική Στατιστική Υπηρεσία Της Ελλάδος, *Εξωτερικό εμπόριο της Ελλάδος κατά χώρας*, Αθήνα, 1967
8. «*Ελευθερία*», ελληνική εφημερίδα, 1937-1970 (ιστοσελίδα της Εθνικής Βιβλιοθήκης Ελλάδος)
9. Ελευθερουδάκη *Εγκυκλοπαιδικόν*, Εκδοτικός οίκος "Ελευθερουδάκης" Α.Ε, Εν Αθήναις, 1931
10. «*Εμπρός*», ελληνική εφημερίδα, 1897-1970 (ιστοσελίδα της Εθνικής Βιβλιοθήκης Ελλάδος)
11. Ζερβούλια Δημ., Παιδιάτρος, Διδάκτορας του Πανεπιστημίου Αθηνών, *Μητέρα και παιδί*, 1949
12. Κωνσταντίνου Μάρκου, *Η νέα επιστημονική διαιτητική*, Αθήνα, 1954 (αρχείο Ε.Λ.Ι.Α.)
13. Λυτ Χριστίνα, *Στην Αθήνα του 1847-1848*, Εκδόσεις Ερμής, Αθήνα 1991
14. *Λεξικό της νεοελληνικής γλώσσας*, Εκδόσεις Ι. Ρέκου και ΣΙΑ., Θεσσαλονίκη, 1978
15. Μαυροματίδου Εύη, *Η λουλού και η έκρηξη του ηφαιστείου*, Εκδόσεις Κέδρος, Αθήνα, 2002
16. Μπαμπινιώτης Γεώργιος Α, *Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας*, Κέντρο Λεξικολογίας. Αθήνα, 1998
17. Μπουνιάς Αλκίνο, *Η Αλίκη και οι... άλλοι*. Εκδόσεις Ευρωπρές, Αθήνα, 1984
18. *Νέο Λεξικό της Ελληνικής*, Εκδόσεις Σταφυλίδη, Αθήνα, 1992
19. Παπαγεωργίου Στεφάνου Π. Πεπελάση Μινόγλου Ιωάννας, *Τιμές και αγαθά στην Αθήνα (1834)*, Αθήνα, 1988
20. Παυλίδου Σ. και Συν, *Γλυκισματοποιείον*, Τύποις Ανδρέου Κορομηλά Αθήνα, 1876
21. Πικραμένου – Βάρφη Δήμητρα, *Ο Σπυρίδων Παυλίδης και το «Γλυκισματοποιείον» του Τα πρώτα χρόνια της πρώτης ελληνικής βιομηχανίας*, Εταιρία Ελληνικού Ιστορικού και Λογοτεχνικού Αρχείου (Ε.Λ.Ι.Α.), Αθήνα, 1991
22. Πούλος Κώστας, *Μισό σοκολατάκι είναι σαν ένα ψέμα*, Εκδόσεις Παπαδόπουλος, 2002
23. «*ΡΙζοσπάστης*», ελληνική εφημερίδα, 1920-1947 (ιστοσελίδα της Εθνικής Βιβλιοθήκης Ελλάδος)
24. Σακελλαροπούλου Χριστίνα Ελ, *Το μικρό βιβλίο της σοκολάτας*, Εκδοτικός Οργανισμός Λιβάνη ΑΒΕ, Αθήνα, . 1999
25. Σκαρλάτου Δ. *Λεξικό της Ελληνικής Γλώσσας*, Εκ της τυπογραφίας Ανδρέου Κορομηλά, Αθήνα, 1852

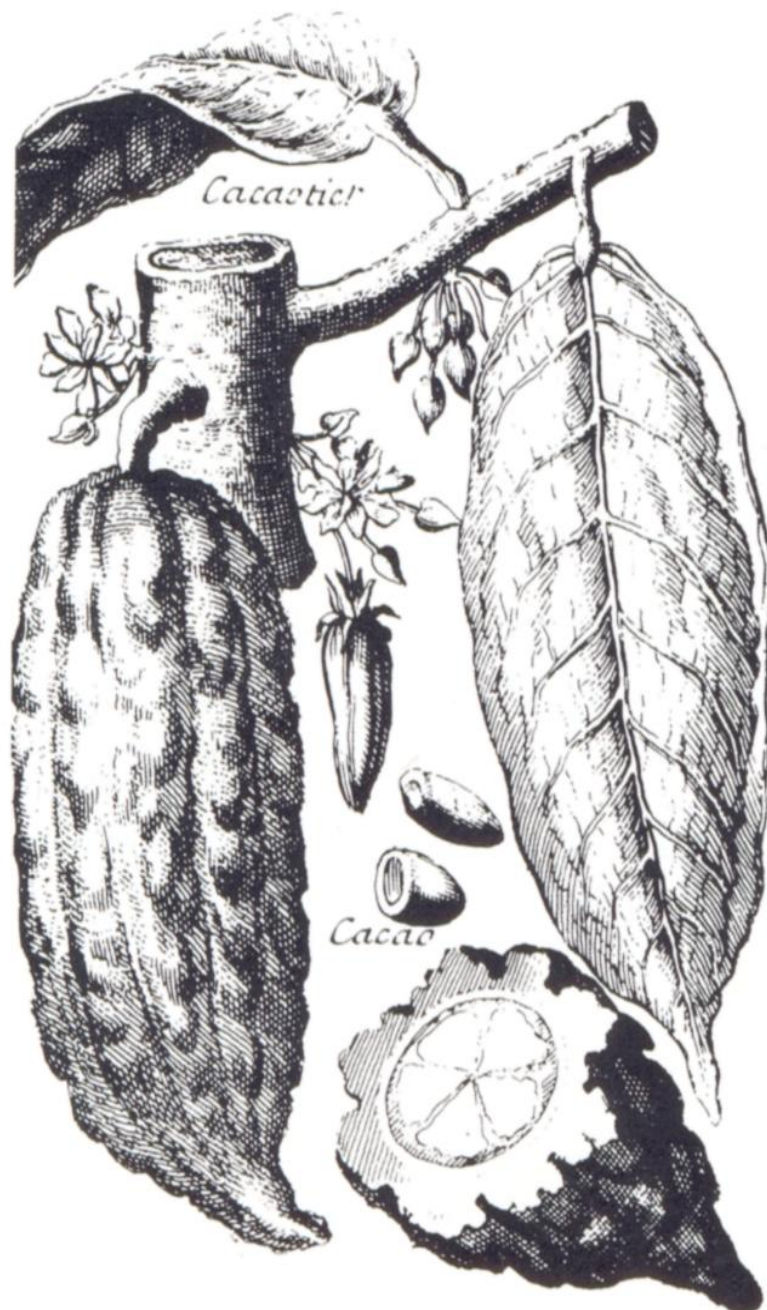
26. Σόλωνος Βέρα Τ.Καθηγητού της Παιδιατρικής κλινικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης *Το παιδί μας τι πρέπει να ξέρει κάθε μητέρα*, ca 1930
27. Τσελεμεντές, *Οδηγός Μαγειρικής*, Αθήνα, 1970
- Χρηστίδη Λένα, *Η λευκή και η μαύρη σοκολάτα*, Εκδόσεις ANEMOMYLOS. Αθήνα, 2002

Η. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

1. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι :

1.1 ΜΕΡΟΣ 1^ο : Η ιστορία της σοκολάτας

Εικόνα 1:Το κακαόδένδρο και οι καρποί του (The worldwide cocoa trade, Nestle S.A., Veney, 1990)





Εικόνα 2: Διάφορες ποικιλίες κακάο (Nestle, Nestle and cocoa, Switzerland, 1996)

Εικόνα 3: Ο Κατζαλκάουτλ, θεός των Μάγιας που σε ένα μύθο της φυλής παρουσιάζεται να φέρνει το κακάο στη γη (Ακοτάντη, 2002)

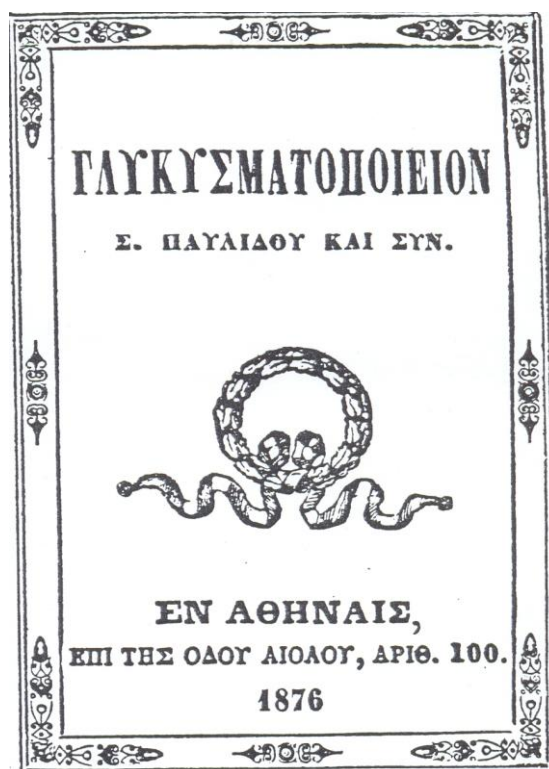


Εικόνα 4: το «Γλυκυσματοποιείον» του Σ. Παυλίδη στην οδό Αιόλου (Αρχείο Ε.Λ.Ι.Α)



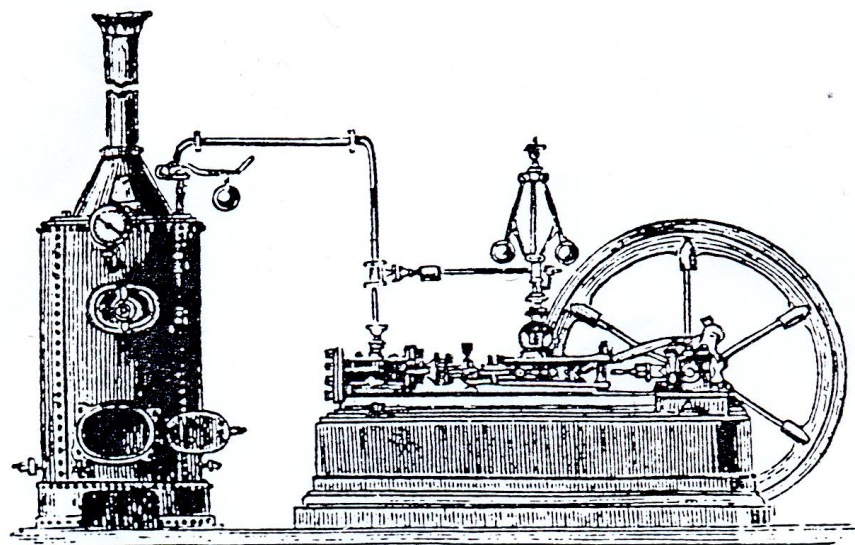
1.2 ΜΕΡΟΣ 2^ο :Τα μηχανήματα επεξεργασίας

Τα ακόλουθα σχέδια (εικόνα 6- εικόνα 8) απεικονίζουν κάποια από τα πρώτα μηχανήματα του Γλυκισματοποιείου και χρονολογούνται περί του 1876. Περιλαμβάνονταν στο έντυπο «Γλυκισματοποιείον» που εξέδωσε η εταιρία του Σ. Παυλίδη το 1876 (εικόνα 5), με στόχο την ενημέρωση του κοινού για την σοκολατοβιομηχανία και τα προϊόντα της.

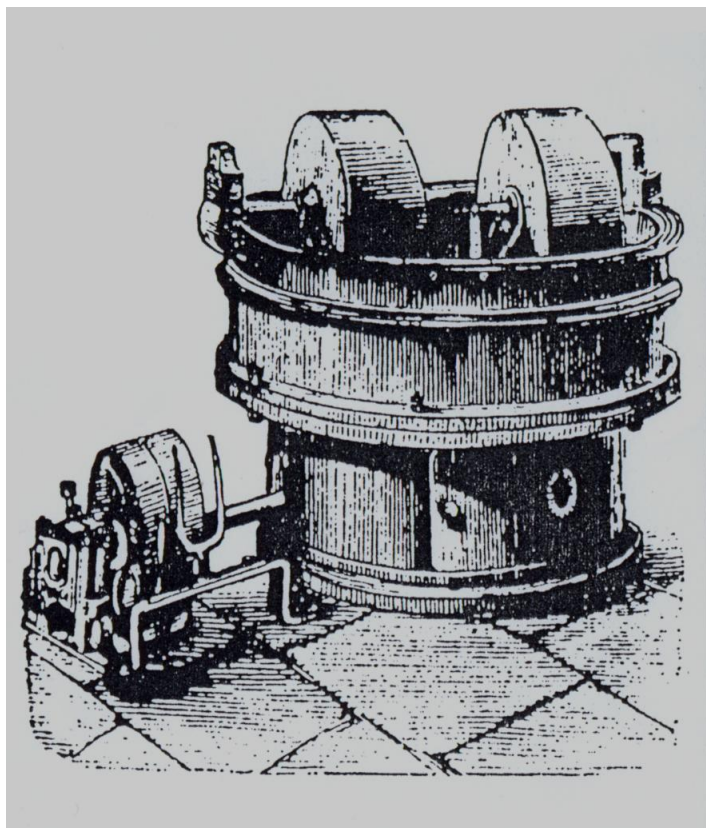


Εικόνα 5:

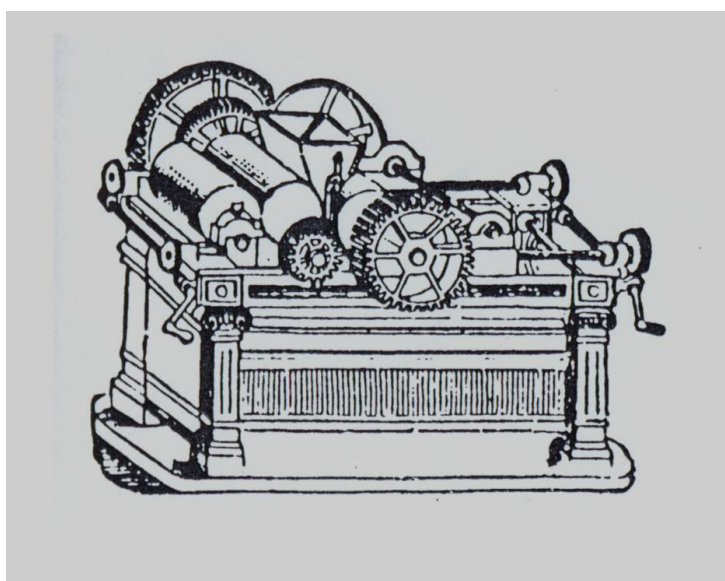
Εικόνα 6: Μηχάνημα επεξεργασίας του «Γλυκισματοποιείου» (Σ. Παυλίδης και Συν, 1876)



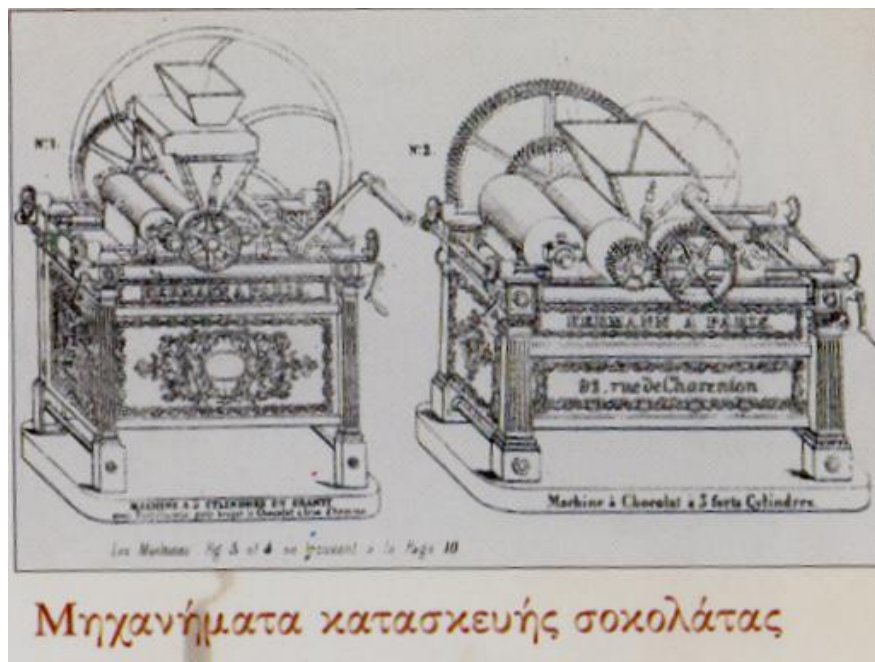
Εικόνα 7: Μηχάνημα επεξεργασίας του «Γλυκισματοποιείου» (Σ. Παυλίδης και Συν, 1876)



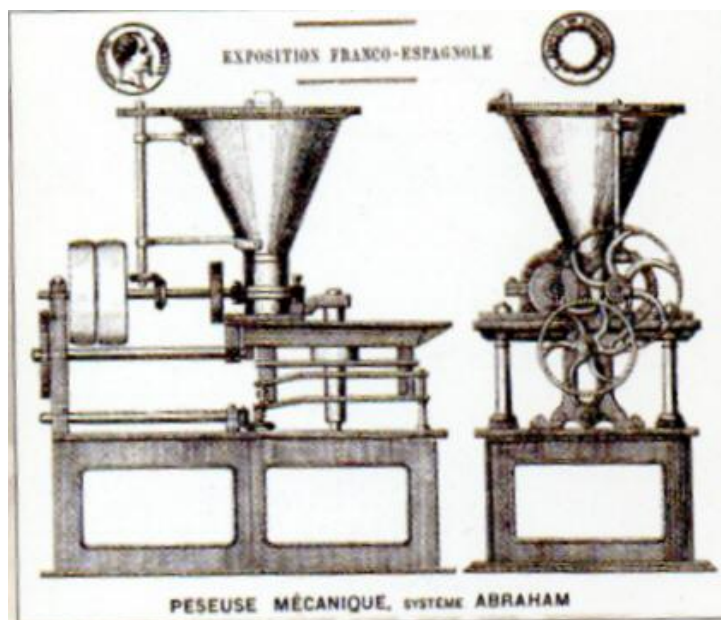
Εικόνα 8: Μηχάνημα επεξεργασίας του «Γλυκισματοποιείου» (Σ. Παυλίδης και Συν, 1876)



Εικόνα 9: Μηχάνημα επεξεργασίας του «Γλυκισματοποιείου» (Διαφημιστικό έντυπο για το πρώτο φεστιβάλ σοκολάτας Παυλίδη,Ε.Λ.Ι.Α., Αθήνα, 1999)



Εικόνα 10: Μηχάνημα σύνθλιψης κακάο. Η εικόνα προέρχεται από διαφημιστικό έγγραφο του 1860 και δεν γνωρίζουμε αν το συγκεκριμένο μηχάνημα είχε ή όχι αγοραστεί από την σοκολατοβιομηχανία του Παυλίδη. (Διαφημιστικό έντυπο για το πρώτο φεστιβάλ σοκολάτας Παυλίδη, Ε.Λ.Ι.Α., Αθήνα, 1999)

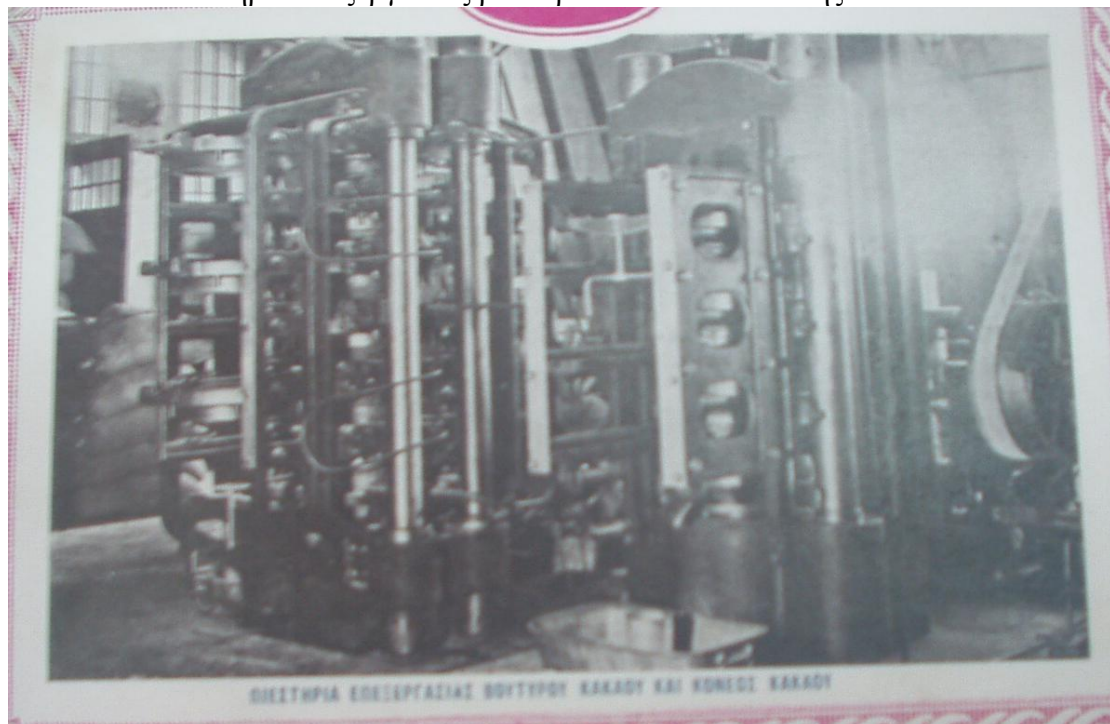


Οι εικόνες που ακολουθούν συμπεριλαμβάνονταν σε έντυπα (εξώφυλλα εντύπων: εικόνα 8, εικόνα 17) που είχαν συντακτεί για την παρουσίαση των εγκαταστάσεων και των προϊόντων των σοκολατοβιομηχανιών 'ΙΡΙΣ' και 'ΠΑΥΛΙΔΗ', για την συμμετοχή τους στην Διεθνή Έκθεση του Παρισιού. Χρονολογούνται περίπου από το 1925 έως το 1935. Τα σπάνια αυτά έντυπα βρέθηκαν στο αρχείο του Ε.Λ.Ι.Α.

Εικόνα 10: Εξώφυλλο εντύπου που είχε συντακτεί για την παρουσίαση των εγκαταστάσεων και των προϊόντων της σοκολατοβιομηχανιών 'ΙΡΙΣ'. Οι εικόνες 11-16 περιέχονταν σε αυτό το έντυπο



Εικόνα 11: Πιεστήρια επεξεργασίας βούτυρου κακάο και σκόνης κακάο



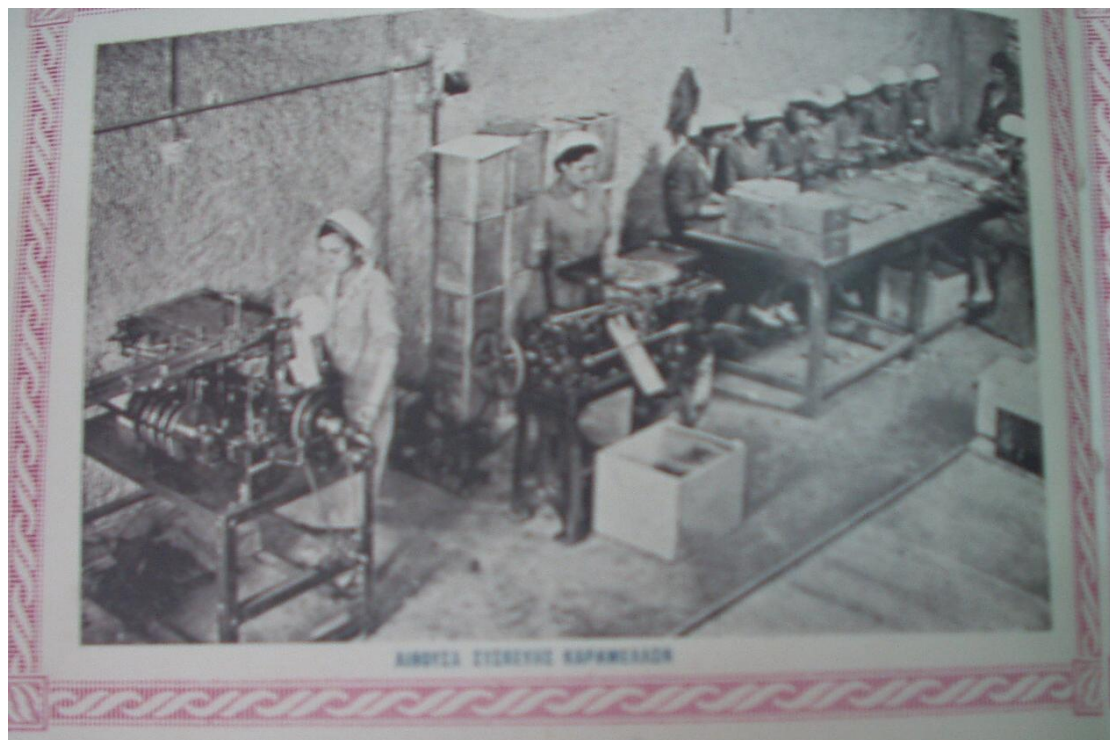
Εικόνα 12: Τμήμα κατασκευής κουφέτων (κατασκευάζονταν και κουφέτα σοκολάτας)



Εικόνα 13: Αίθουσα κατασκευής καραμελλών



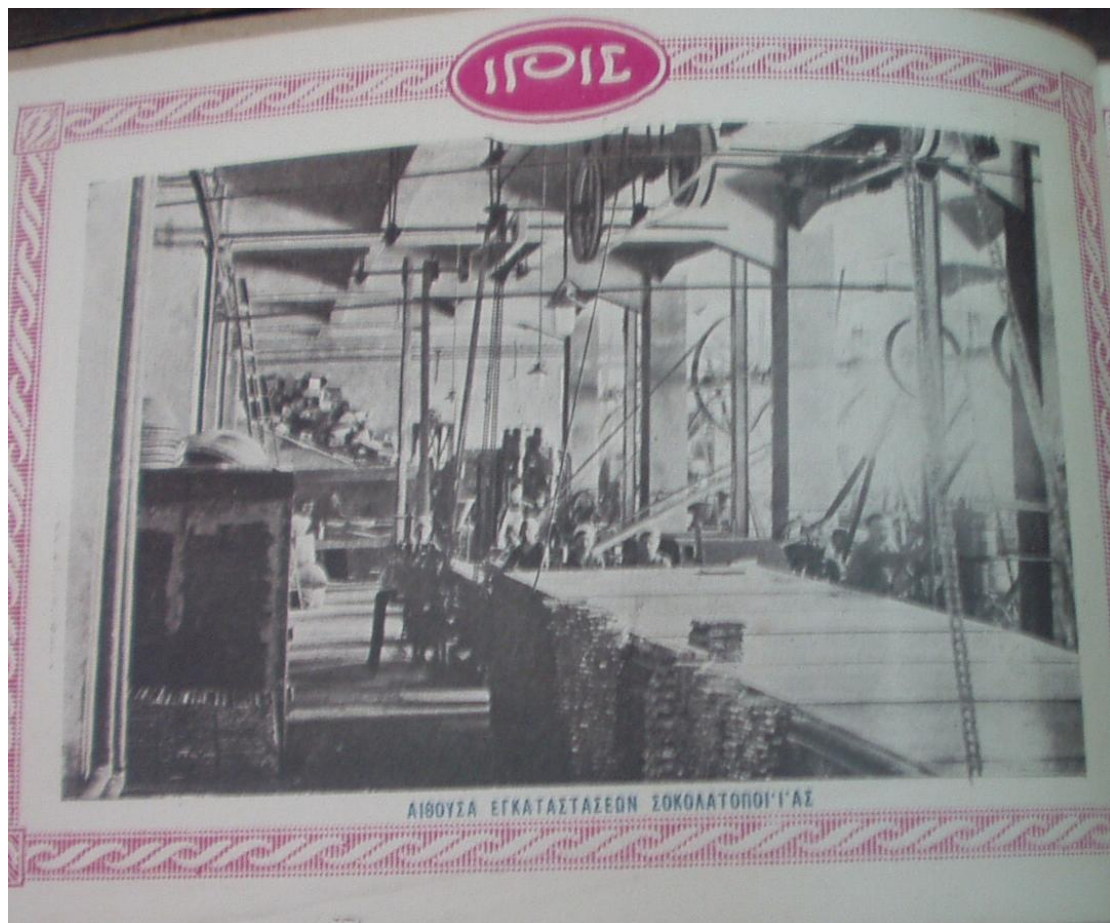
Εικόνα 14: Αίθουσα συσκευής καραμελλών



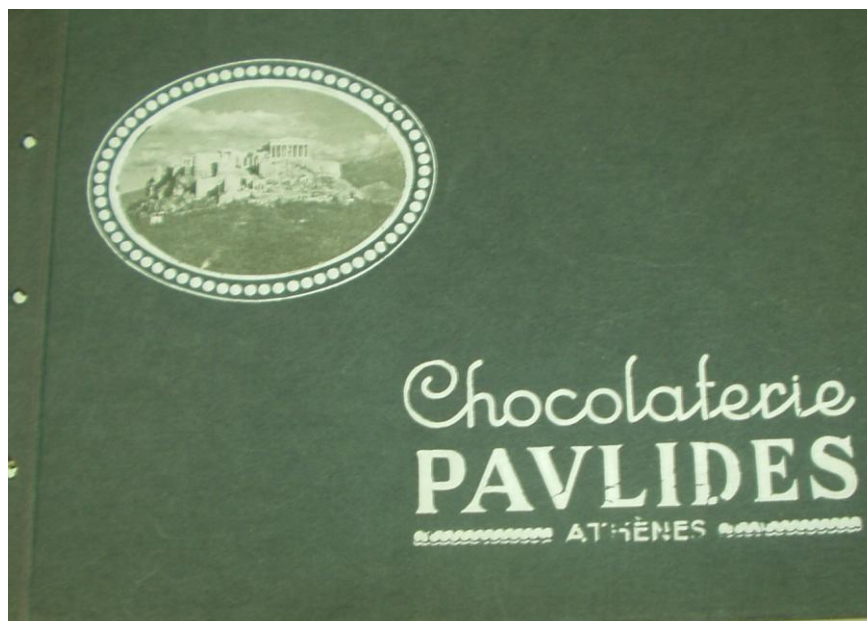
Εικόνα 15: Αίθουσα περιτυλίγματος καραμελλών και σοκολάτας



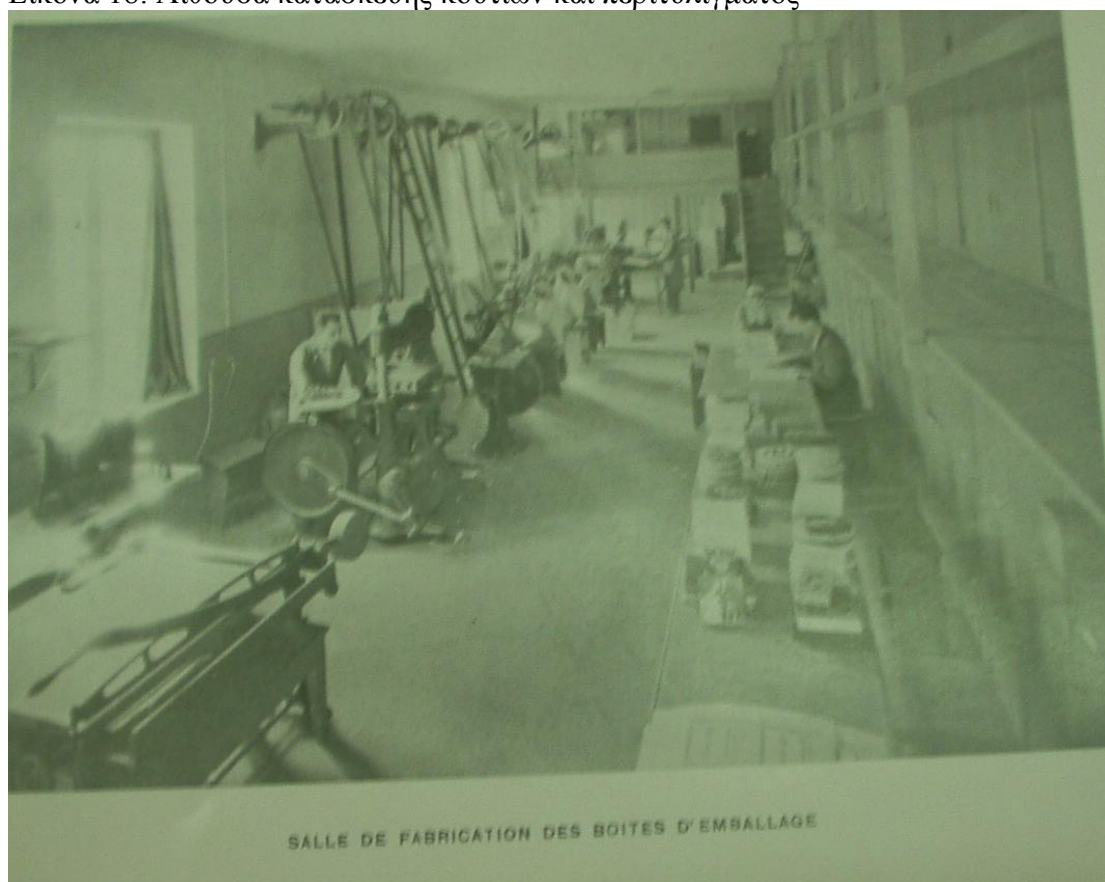
Εικόνα 16: Αίθουσα εγκαταστάσεων σοκολατοποιίας “ΙΡΙΣ”



Εικόνα 17: Εξώφυλλο εντύπου που είχε συντακτεί για την παρουσίαση των εγκαταστάσεων και των προϊόντων της σοκολατοβιομηχανιών ‘ΠΑΥΛΙΔΗΣ’. Οι εικόνες 18-31 περιέχονταν σε αυτό το έντυπο



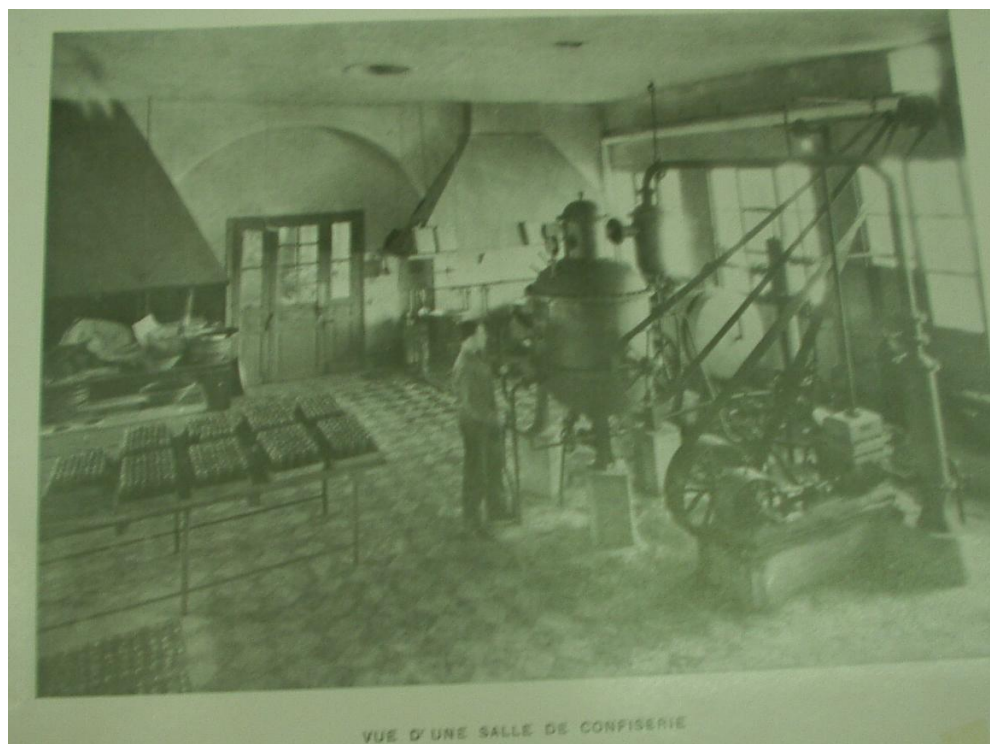
Εικόνα 18: Αίθουσα κατασκευής κουτιών και περιτυλίγματος



Εικόνα 19: Αίθουσα με μύλους και αναμεικτήρες



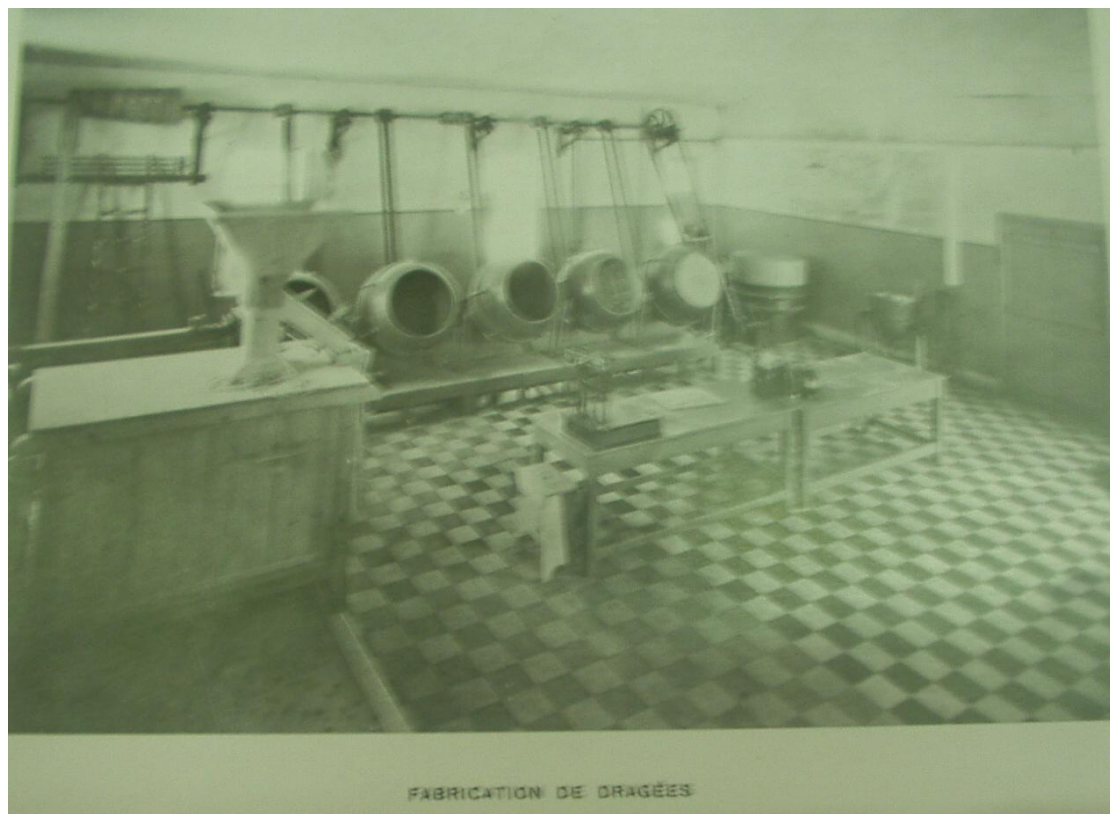
Εικόνα 20: Αίθουσα ζαχαροπλαστικής



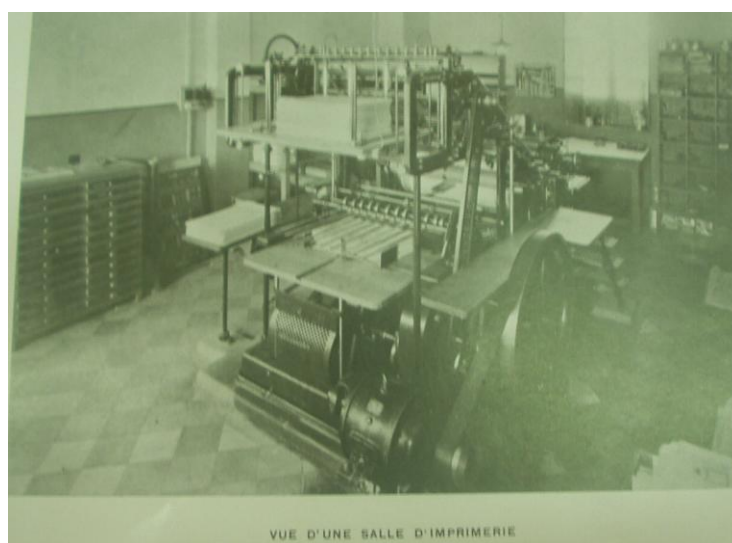
Εικόνα 21: Αίθουσα συσκευασίας καραμελλών



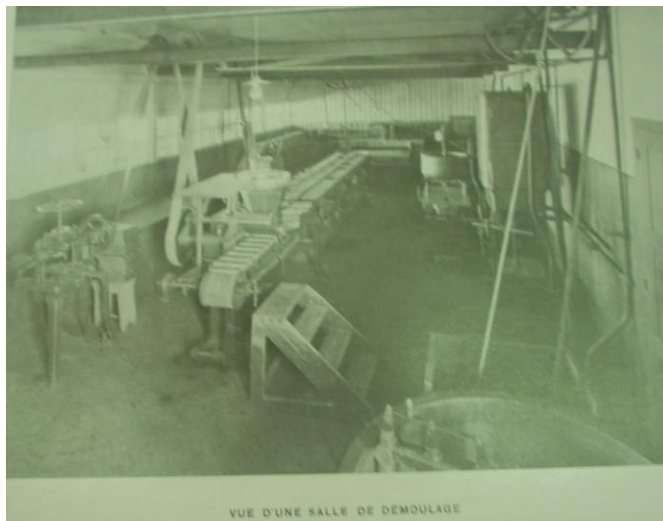
Εικόνα 22: Αίθουσα κατασκευής κουφέτων



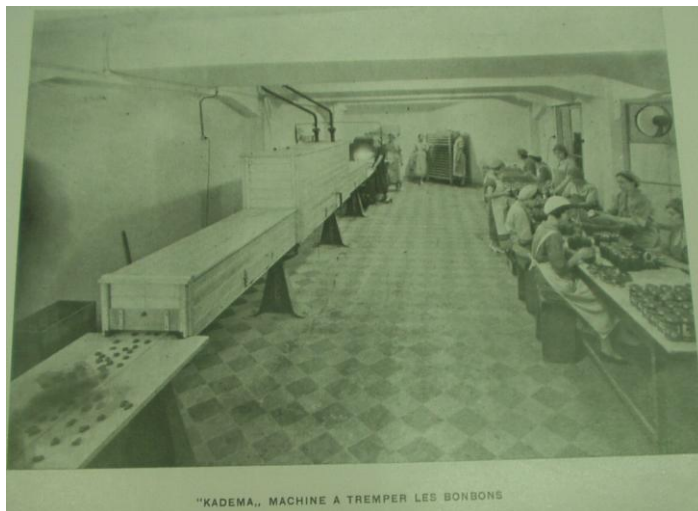
Εικόνα 23: Αίθουσα τυπογραφίας



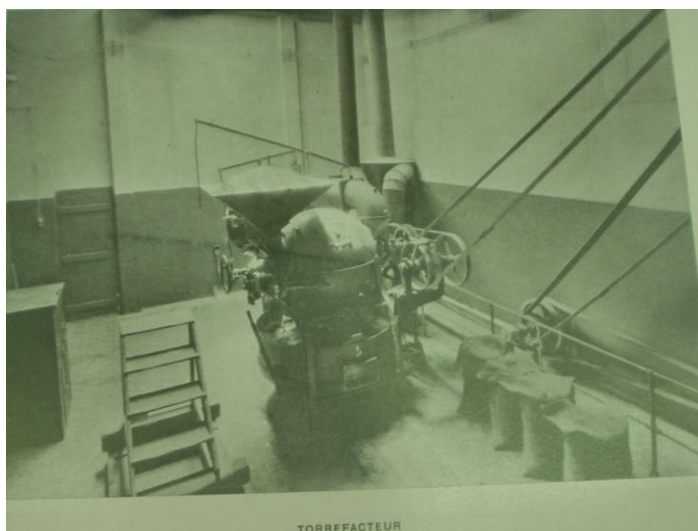
Εικόνα 24: Αίθουσα στην οποία γίνεται η αφαίρεση των γλυκών από τις φόρμες τους



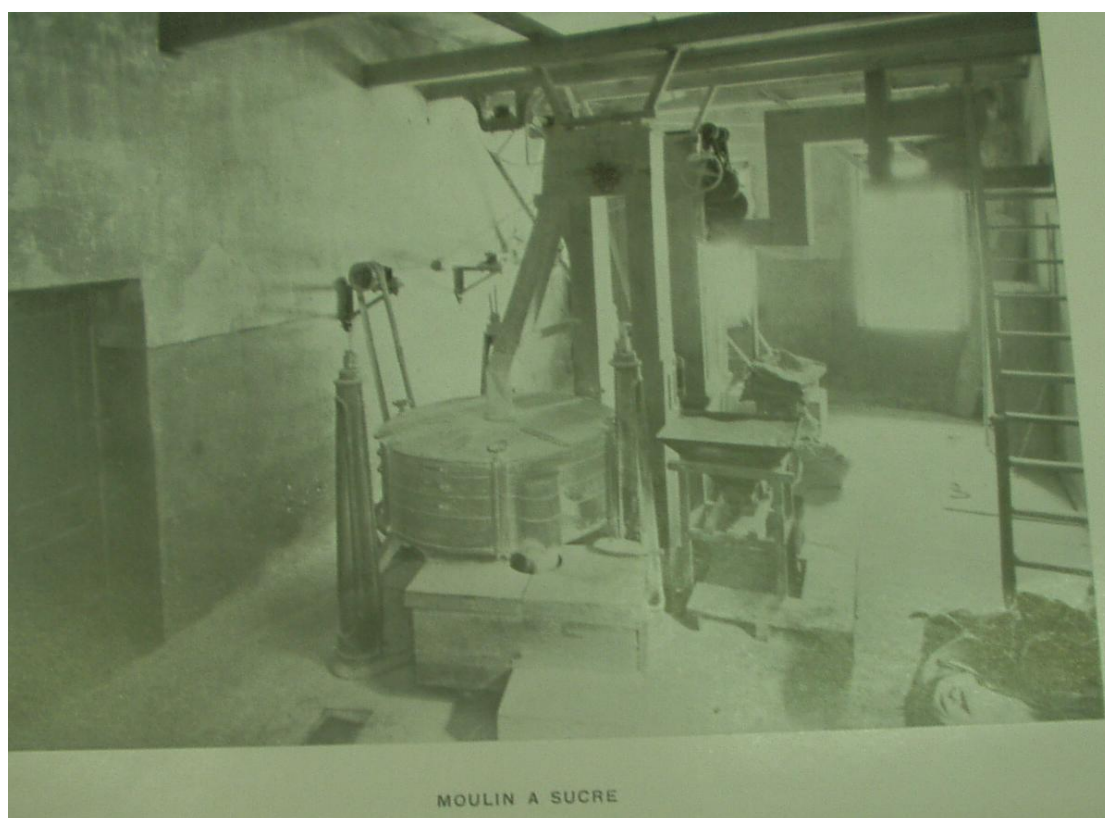
Εικόνα 25: "KADENA" ένα μηχάνημα σκλήρυνσης των καραμελλών



Εικόνα 26: Καβουρντιστής



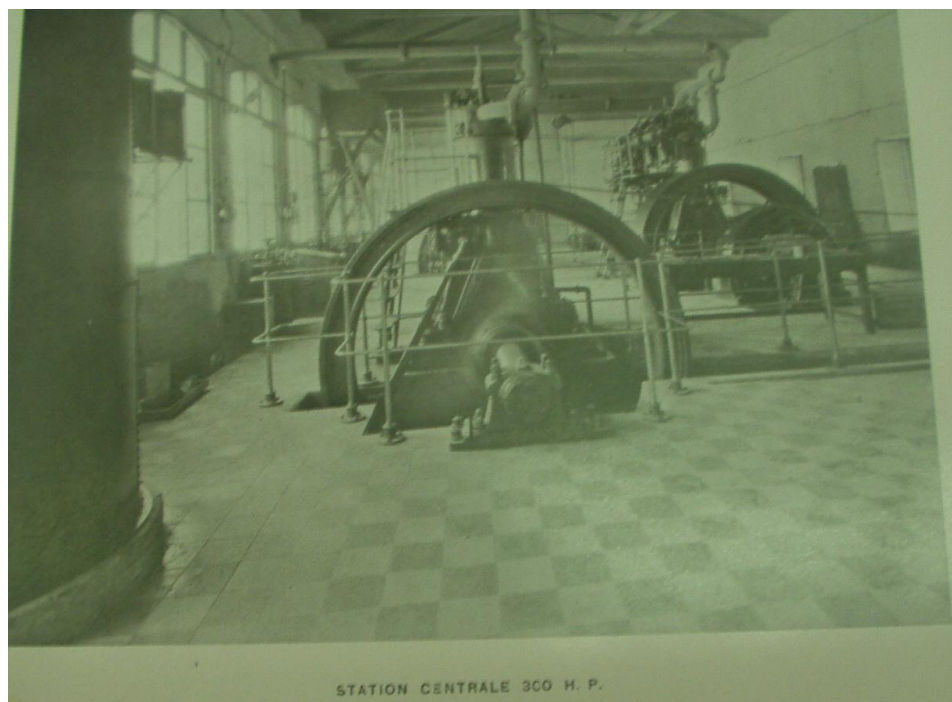
Εικόνα 27: Μύλος ζάχαρης



Εικόνα 28: Αίθουσα περιτυλίγματος



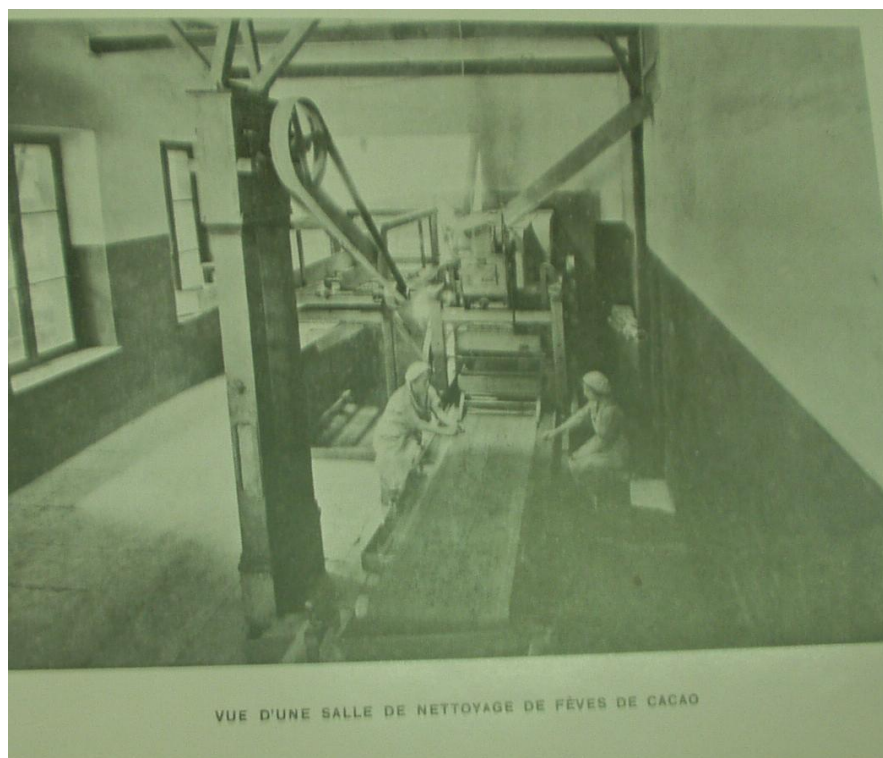
Εικόνα 29: Κεντρικός σταθμός 300 H.P.



Εικόνα 30: Αλεστικοί τραπεζίτες και υδραυλικά πιεστήρια-μερική εικόνα



Εικόνα 31: Αίθουσα καθαρισμού των κόκκων του κακάο



Επίσης εικόνες (εικόνα 33-εικόνα 39) έχουν συλλεχθεί από το βιβλίο « Η εικονογραφημένη Ελλάδα» (εξώφυλλο: εικόνα 32) που εκδόθηκε το 1925 και περιέχει στοιχεία για τις τράπεζες, το εμπόριο και την βιομηχανία της εποχής. Οι φωτογραφίες απεικονίζουν μηχανήματα από το εργοστάσιο Παυλίδη και ΑΒΕΖΑΠ.

Εικόνα 32 : «Η εικονογραφημένη Ελλάδα» (Αρχείο Ε.Λ.Ι.Α.)



Εικόνα 33: Μηχανοστάσιο και παραγωγή ηλεκτρισμού του εργοστασίου Παυλίδη



Εικόνα 34: Μηχανήματα κατασκευής κουφέτων στο εργοστάσιο Παυλίδη



Εικόνα 35: Τμήμα κατασκευής σοκολάτας στο εργοστάσιο Παυλίδη



Εικόνα 36: Μηχανήματα επεξεργασίας σοκολάτας στο εργοστάσιο Παυλίδη



Εικόνα 36: Αίθουσα κατασκευής καραμελλών στο εργοστάσιο ΑΒΕΖΑΠ



Εικόνα 37:
Καθαριστήρια μηχανήματα κακάο στο εργοστάσιο Παυλίδη



Εικόνα 38: Τμήμα σοκολάτας γάλακτος στο εργοστάσιο Παυλίδη



Εικόνα 39: Αίθουσα κατασκευής κουφέτων στο εργοστάσιο ΑΒΕΖΑΠ



1.3 ΜΕΡΟΣ 3^ο : Η σοκολάτα και το κακάο σε σχέση με την υγεία και την “διαιτητική”

Αποσπάσματα από το βιβλίο του Κωνσταντίνου Μάρκου. Η νέα επιστημονική διαιτητική. Αθήνα, 1954

Εικόνα 40: Πίνακας περιεκτικότητας τροφίμων σε μακροθρεπτικά συστατικά

Είδος τροφίμων	Τα 100 γραμμάρια των τροφίμων			
	Περιέχουν σε γραμμάρια			Αποδόουν θερμίδες
	Λευκώματα	Λίπη	Υδατάνθρ.	
Μέλι	—	—	75	300
Σιρόπι	—	—	80	320
Γλυκίσματα διάφορα (μέσος όρος)	0,5	—	70	282
Κακάο σκόνη	20	26	38	466
Σοκολάτα γάλακτος	6	31	54	520

Εικόνα 41: Πίνακας που κατανέμει τα τρόφιμα ανάλογα με τον χρόνο παραμονής τους στο στομάχι

ΠΙΝΑΞ Ι			
Παραμένουν στο στομάχι			
Λιγώτερο από μία ώρα	1 — 2 ώρες	2 — 3 ώρες	Περισσότερο από 5 ώρες
Ένα ποτήρι νερό. Ένα πιάτο ζωμός κρέατος	250 γραμμάρια τσάι ή καφές με γάλα και ζάχαρη	Ένα ποτήρι γάλα κομπλέ. 250 γραμ. κακάο με γάλα και ζάχαρη. 250 γραμ. μπύρα ή κόκκινο κρασί. Τροφή από καθαρούς υδατάνθρακες.	Γεύμα με κρέας ή λήπος

Εικόνα 42: Περιεκτικότητα τροφίμων σε λίπη

ΠΙΝΑΞ VII			
Είδος τροφίμων	Πόσα γραμ. λίπη περιέχουν τα 100 γραμ.	Είδος τροφίμων	Πόσα γραμ. λίπη περιέχουν τα 100 γραμ.
*Ελαιόλαδο	100	Μπέικον (μέσος όρος)	38
Βούτυρο	80-85	Χοιρομέρι (ζαμπόν)	39
Μαργαρίνη	85	Σαρδέλλες κουτιού (με λάδι)	23
Λαρδί (λυωμένο χοιρινό λίπος)	98	Ρέγγες άψητες	18
Βωδινό ή πρόβειο λίπος (στέαρ)	99	Σολομός	15
*Αλλαντικά (λουκάνικα, σαλάμι, μορταδέλα)	40-50	Κρέατα μοσχαρίσια ή αρνίσια (ανάλογως του πάχους)	5-20
Αυγά (2 αυγά είναι 100 γραμ.)	12	Μαγιονέζα	60
Τυρί φέτα	20-30	Κακάο	26
Κασέρι, κεφαλοτύρι	18-40	*Ελές μαύρες	20
Τυριά παχειά	30-35	Σόγια	18
Τυρί από κρέμα	80-85	*Αμύγδαλα (ψίχα)	53
Γάλα	3,5-4	Καρύδια	60
Κρέμα (άφρόκρεμα)	20-40	Φουντούκια	62

*Ο ενήλιξ άνθρωπος χρειάζεται καθημερινώς 70—100 γραμμάρια λίπη.

Εικόνα 43: Επιτρεπόμενες και μη επιτρεπόμενες τροφές για πάσχοντες από αλλεργία

ΑΛΛΕΡΓΙΑ		
*Η αλλεργία ή αναφυλαξία ή άφυλαξία είναι ένα πολύ σκεπτικό και περίπλοκο θέμα της Ιατρικής. Δεν θ' ασχοληθούμε εδώ με τα συμπτώματά της και την διάγνωση που είναι δουλειά του γιατρού. Θα μάς απασχολήσει αποκλειστικά η διατροφή του πάσχοντος από αλλεργία. Οι κατωτέρω πίνακες δίνουν απόλυτοι, γιατί είναι φανερό πως κάθε άτομο μπορεί να έχει δική του αλλεργική αντίδραση προς όρισμένες τροφές. Γενικά πρέπει να χρησιμοποιούνται τροφές που να περιέχουν:		
	Λεύκιωμα	75 γραμ.
	Λίπος	125 "
	*Υδατάνθρακες	195 "
	(Θερμίδες	2170)
	*Ασβέστιο	1000 χιλ. του γραμ.
	Σίδηρος	12 " " "
	Βιταμίνη Α	7500 Δ. Μ.
	Θειαμίνη	1,3 χιλ. του γραμ.
	Ριβοφλαβίνη	1,8 " " "
	Νικοτινικό οξύ	14 " " "
	*Ασκορβικό οξύ	110 " " "
Τροφές επιτρεπόμενες		Τροφές μη επιτρεπόμενες
Ποτά:	Ποτά σακχαρώδη, γάλα καφές χωρίς την καφεΐνη όπως είναι στο εμπόριο ή καφές Hag και ο καφές Sanka.	Κακάο, καφές, τσάι.
Αμυλώδη:	Ψωμί μαύρο ή άσπρο, ψωμί της μπύρας. Μπισκότα (χωρίς αυγό). *Όλα τα δημητριακά.	*Όλα τα περιέχοντα αυγό.
Λίπη:	Πατάτες, μακαρόνια, ρύζι. Βούτυρο, άφρόκρεμα, διάφορες σάλτσες χωρίς πιπέρι, μαργαρίνη, λάδι.	Χυλόπιτες με αυγό. Σάλτσες που περιέχουν αυγό ή πιπέρι.
Αντικαταστήματα:	*Όλα τα κρέατα εκτός από το φρέσκο χοιρινό. Το κοτόπουλο.	Τα διάφορα τυριά, τα αυγά, το φρέσκο χοιρινό, τα ψάρια, τα θαλασσοκόρεμα (στρείδια, μύδια, χελινοί κ.λ.)

Εικόνα 44: Επιτρεπόμενες και μη επιτρεπόμενες τροφές για πάσχοντες από αλλεργία

Τροφές επιτρεπόμενες		Τροφές μη επιτρεπόμενες
Σούπες :	"Όλες όσες γίνονται από τροφές επιτρεπόμενες.	Σούπες από τροφές μη επιτρεπόμενες.
Χορταρικά :	"Όλα εκτός από τὰ άπηγορευμένα.	Άγγουρι, κρεμμύδια, ραδίκια, ντομάτες.
Γλυκά :	Γλυκίσματα διάφορα, κέικ, είδη ζελέ, παγωτά, πάστες, πουτίγκες, μέλι, σιρόπι, μαρμελάδα.	Γλυκά που περιέχουν σοκολάτα, κακάο, αυγά ή καρόδια.
Φρούτα :	"Όλα εκτός από τὰ άπηγορευμένα.	Μανάνες, μούρα, πεπόνια, ανανάδες.
Καρυκεύματα :	Άλάτι, ξύδι, μπαχαρικά εκτός του πιπεριού.	Σοκολάτα, κακάο, καρόδια, βιής, κί-κλες, καϊρί.

Εικόνα 45: Πίνακας κατάταξης τροφών ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε νάτριο

ΧΡΟΝΙΕΣ ΝΕΦΡΙΤΙΔΕΣ		
A δίαιτα περιέχουσα 0,2 gr. νάτριο	B δίαιτα περιέχουσα 0,5 gr. νάτριο	Γ' δίαιτα περιέχουσα 2 gr. νάτριο
Σούπα από αποξηλωμένο γάλα και χορταρικά	Σούπα από αποξηλωμένο γάλα και χορταρικά	Σούπα από γάλα
"Όλα τὰ χορταρικά εκτός από τὰ μη επιτρεπόμενα	"Όλα τὰ χορταρικά εκτός από τὰ μη επιτρεπόμενα	"Όλα τὰ χορταρικά, εκτός από τὰ μη επιτρεπόμενα
"Όλα τὰ φρούτα και οί χυμοί τους, εκτός από τὰ μη επιτρεπόμενα	"Όλα τὰ φρούτα και οί χυμοί τους εκτός από τὰ μη επιτρεπόμενα	"Όλα τὰ φρούτα και οί χυμοί τους εκτός από τὰ μη επιτρεπόμενα
Ζάχαρι, μέλι, ζελέ, μαρμελάδα χωρίς ούσις συντηρήσεως (βειζοϊκό νάτριο)	Ζάχαρι, μέλι, ζελέ, μαρμελάδα χωρίς ούσις συντηρήσεως (βειζοϊκό νάτριο)	Ζάχαρι, μέλι, σιρόπι, ζαχαρωτά, ζελέ, μαρμελάδα, σοκολάτα, κακάο, κρέμες, πουτίγκες, παγωτά
Σοκολάτα, κακάο	Σοκολάτα, κακάο, κρέμες, παγωτά, πουτίγκες από επιτρεπόμενες τροφές	
Ξύδι σε ελάχιστη ποσότητα	Ξύδι σε ελάχιστη ποσότητα	Ξύδι σε μικρή ποσότητα
Ανάστα ρεβύδια άμύγδαλα, καλαμπόκι	Ανάστα ρεβύδια, άμύγδαλα, καλαμπόκι	Ανάστα ρεβύδια, άμύγδαλα, καλαμπόκι, λευκή σάλτσα
		Άλάτι ήσο χρησιμοποιείται για τὸ μαγειρεύειν

Εικόνα 46: Αναφορά της περιεκτικότητας διαφόρων τροφίμων σε οξαλικό οξύ

Οξαλικόν οξύ ο/ο		Οξαλικόν οξύ ο/ο	
κακάο	4,5	ντομάτες	0,5
τσάι	3,7	αγγούρια	0,5
πιπέρι	3,2	καρότα	0,4
σοκολάτα	0,9	πατάτες	0,4
άγγινάρες	3,2	φασόλια ξηρά	0,3
όξαλίδες	3,0	λάχανα	0,3
ρεβία	2,4	φασολάκια πράσινα	0,2
σύκα	1,0	δαμάσκηνα	0,1

Εικόνα 47: Πίνακας περιεκτικότητας τροφίμων σε μακροθρεπτικά συστατικά

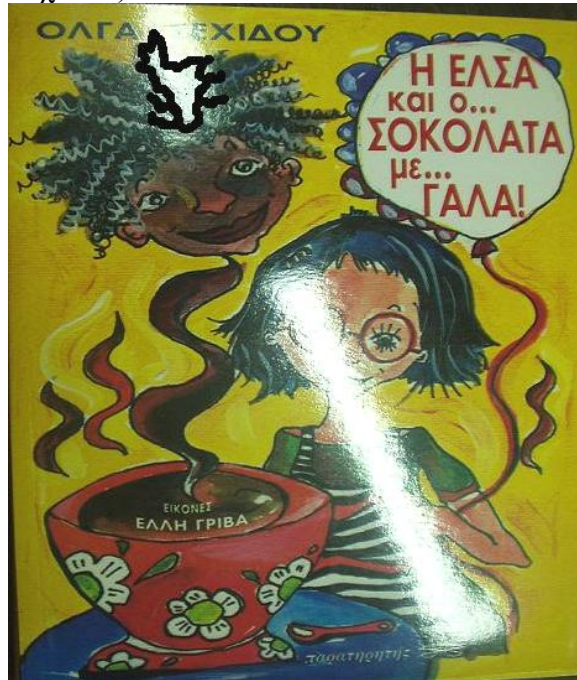
Κατάλογος διαφόρων τροφών και των στοιχείων που περιέχουν, με τόν υπολογισμών των γευμάτων σύμφωνα με την διατολογία της κλινικής Mayo (Έκδοση Saunders 1964)

Τροφή	Βάρος σε γραμ. 100	Θερμίδες	Λίπος γραμ.	Πρωτεΐνη γραμ.	Υδατάνθρακες γραμ.	Σίδηρος mg.	Βιταμίνη Α D. M.	Βιταμίνη Β mg.	Βιταμίνη Γ mg.	Βιταμίνη Κ mg.	Βιταμίνη Ε mg.	Βιταμίνη Ζ mg.
γάλα	100	68	3,5	4	5,118	0,1	1600	0,04	0,17	0,1	1	—
γάλα με σοκολάτα	200	250	8	7	41,216	1,1	4000	0,11	0,34	—	2	—
κρέμα	100	114	5	5	11,114	0,5	3400	0,05	0,20	0,1	—	—
δερμάριμα 20 %	100	204	3	20	4,97	0,1	8300	0,03	0,14	0,1	1	—
» 40 %	100	368	2	40	3,72	0,1	1620	0,02	0,10	0,1	1	—
βούτυρο	100	716	1	81	—	20	—	3300	—	0,01	0,1	—
ψωμί άσπρο	100	275	9	3	52	79	1,8	—	0,16	0,15	2,3	—
» μαύρο (σιταγίσιον)	100	240	9	3	48	96	2,2	—	0,22	0,13	3,0	—
μπισκότα άλμυρά	100	431	9	12	71	19	1,0	—	0,06	0,04	1,0	—
ψωμί από φασόλια (1 ψωμάκι)	—	61	7	3	2	39	1,6	170	0,09	0,10	0,3	—
άλετρα εμπλουτισμένο με βιταμίνες	100	370	11	1	77	28	1,3	—	0,37	0,26	1,3	—
κοινάρι	100	390	14	7	67	53	4,5	—	0,60	0,14	1,0	—
ζάχαρη	100	385	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—
γλυκόζη	100	385	—	—	99	—	—	—	—	—	—	—
μέλι	100	294	—	—	80	5	0,9	—	—	0,04	0,2	4
ζαχαρώδη	100	383	—	—	99	—	—	—	—	—	—	—
ζελέ	100	265	—	—	68	12	0,3	10	0,02	0,02	0,2	5
μήλα κομπόστα	100	72	—	—	19	4	0,4	30	0,02	0,01	—	1
πουτίγγα με σοκολάτα	100	152	3	5	26	102	0,1	136	0,03	0,15	0,1	—

**1.4 ΜΕΡΟΣ 4^ο : Εξώφυλλα των αναφερόμενων βιβλίων στο κεφάλαιο:
Ε. Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ: ΛΟΓΟΤΕΧΝΕΙΑ, ΠΟΙΗΣΗ, ΜΟΥΣΙΚΗ,
ΘΕΑΤΡΟ, ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ**

2. Κατά την διάρκεια της χρονικής περιόδου 1970 έως σήμερα

Εικόνα 48: Εξώφυλλο του βιβλίου «Η Ελσα και ο ΣΟΚΟΛΑΤΑ με ...γάλα!» (Όλγα Σεχίδου)



Εικόνα 49: Εξώφυλλο του βιβλίου «Η λευκή και η μαύρη σοκολάτα» (Λένα Χρηστίδη, 2002)



Εικόνα 50: Εξώφυλλο του βιβλίου «Η λουλού και η έκρηξη του ηφαιστείου» (Εύη Μαυροματίδου, 2002)



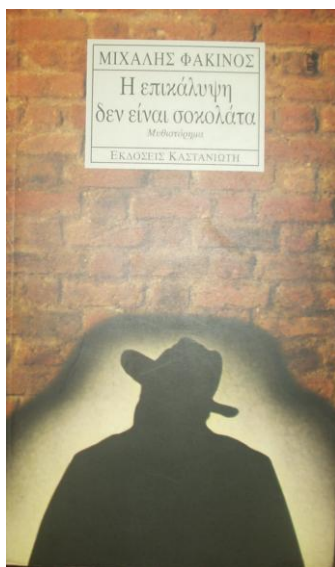
Εικόνα 51: Εξώφυλλο του βιβλίου «Το μυστικό του γλυκού θησαυρού» (Μαστόρη Βούλα)



Εικόνα 52: Εξώφυλλο του βιβλίου «Μισό σοκολατάκι είναι σαν ένα ψέμα» (Κώστας Πούλος, 2002)



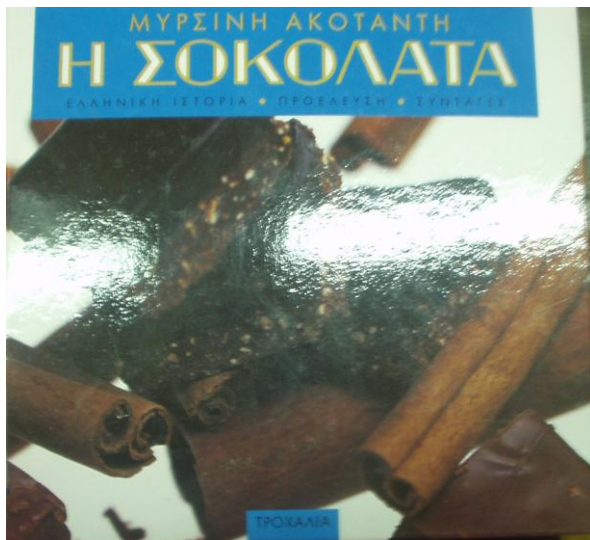
Εικόνα 53: Εξώφυλλο του βιβλίου «Η επικάλυψη δεν είναι σοκολάτα» (Φακίνος Μιχάλης)





Εικόνα 54: Εξώφυλλο του βιβλίου «Οι 20 καλύτερες συνταγές για σοκολάτα» (Βέφα Αλεξιάδου)

Εικόνα 55: Εξώφυλλο του βιβλίου «Σοκολάτα» (Μυρσίνη Ακοτάντη)





Εικόνα 56: Εξώφυλλο του βιβλίου «Ο πόλεμος της σοκολάτας» (Ρόμπερτ Κορμιέρ)

Εικόνα 57: Η αναφερόμενη σκηνή στο κεφάλαιο Ε. Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ: ΛΟΓΟΤΕΧΝΕΙΑ, ΠΟΙΗΣΗ, ΜΟΥΣΙΚΗ, ΘΕΑΤΡΟ, ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

2. Κατά την διάρκεια της χρονικής περιόδου 1850-1970

από την ταινία «Μοντέρνα Σταχτοπούτα» (Η Αλίκη και οι... άλλοι., Αλκίνοος Μπουινιάς, 1984)



2. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II:

Λεπτομερείς σημειώσεις για τα αναφερόμενα έργα στο κεφάλαιο Ε. Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ
ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ: ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ, ΠΟΙΗΣΗ, ΜΟΥΣΙΚΗ, ΘΕΑΤΡΟ, ΚΙΝΗΜΑΤΟΓΡΑΦΟΣ

Σημειώσεις:

1.

- η Σοκολατιέρα, Foxtrot (1934) Τραγουδιστής: Δ.Α, Στιχουργός: Κονιδάρης Σ.
Συνθέτης: Κλεό, Κ.Λαζαρίδης. Σχόλια: Από την οπερέτα: 'Μια βραδιά, μια αγάπη'
- Ο σοκολατένιος στρατιώτης, παρουσιάστηκε το 1950 στην Εθνική Λυρική Σκηνή
(«Ελευθερία» 11/10/1950) Δεν αναφέρονται οι δημιουργοί, δεν γνωρίζουμε την
προέλευση του.
- Η Δεσποινίς Σοκολάτα, , παρουσιάστηκε το 1911 στο θέατρο 'Διονυσιάδου'
(«Εμπρός» 23/7/1911) Δεν αναφέρονται οι δημιουργοί, δεν γνωρίζουμε την
προέλευση του.
- 'Κακάο', (1958), φόρεμα του οίκου μόδας Ευαγγελίδη - Κουρτίδη
(«Ελευθερία» 22/10/1958)
- Λίμπι λίμπι λεί (1960s) Τραγουδιστής: Π.Γαβαλάς, Στιχουργός: Φ. Ζισούλης,
Συνθέτης: Π. Γαβαλάς. Από τον δίσκο: Τα καλύτερα τραγούδια μου, Γαβαλάς,
MINOS EMI. Αναφερόμενοι στίχοι:
"Πλάνα μαυρομάτα μου, λίμπι λίμπι λεί
Γλυκιά σοκολάτα μου, λίμπι λίμπι λεί
Αχ αγάπη πρώτη μου, αχ γλυκό σιρόπι μου,
λίμπι λίμπι σιρόπι μου,
το κορμί σου λαχταρώ, χόρεψε να σε χαρώ..."

2.

- «Το ξύλο βγήκε από τον παράδεισο», 1959, «Φίνος-Φίλμ», Σενάριο-Σκηνοθεσία:
Αλέκος Σακελλάριος με πρωταγωνιστές την Αλική Βουγιουκλάκη, και τον
Δημήτρη Παπαμιχαήλ
- «Χτυποκάρδια στο θρανίο», 1963, των Κλ. Κοντσιώτη και Α/φών Μπινσέλ,
Σενάριο-Σκηνοθεσία: Αλέκος Σακελλάριος με πρωταγωνιστές την Αλική
Βουγιουκλάκη, και τον Δημήτρη Παπαμιχαήλ
- «Μοντέρνα Σταχτομπούτα», 1964-65, της «Θ. Δαμασκηνός- Β. Μιχαλίδης»,
Σενάριο-Σκηνοθεσία: Αλέκος Σακελλάριος με πρωταγωνιστές την Αλική
Βουγιουκλάκη, και τον Δημήτρη Παπαμιχαήλ

3.

- Η Ελσα και ο ΣΟΚΟΛΑΤΑ με ...γάλα!
Ολγα Σεχίδου
Εκδόσεις Παρατηρητής, σύγχρονο
- Η λευκή και η μαύρη σκολάτα
Λένα Χρηστίδη
Εκδόσεις ANEMOMYLOS, 2002
- Η λουλού και η έκρηξη του ηφαιστείου
Εύη Μαυροματίδου
Εκδόσεις Κέδρος, 2002
- Μισό σοκολατάκι είναι σαν ένα ψέμα
Κώστας Πούλος

- Εκδόσεις Παπαδόπουλος, 2002
- Το μυστικό του γλυκού θησαυρού
Βούλα Μαστόρη
ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑΣ
- 4.
- «Η επικάλυψη δεν είναι σοκολάτα», βιβλίο μυστηρίου
Φακίνος Μιχάλης
Εκδόσεις Καστανιώτη, σύγχρονο
 - «Καφές ή κακάο», λογοτεχνικό
Μπέρσου Αφρούλη
Εκδόσεις Μαστορίδη – τυποφιλία, σύγχρονο
 - «Οι 20 καλύτερες συνταγές για σοκολάτα», οδηγός ζαχαροπλαστικής
Βέφα Αλεξιάδου
Εκδόσεις 7 ημέρες TV, σύγχρονο
 - «Σοκολάτα», βιβλίο για την προέλευση, την ιστορία της σοκολάτας και συνταγές
Μυρσίνη Ακοτάντη
Εκδόσεις Τροχαλία, 1999
 - «Σοκολάτα», οδηγός ζαχαροπλαστικής
Παρλιάρος Στέλιος, σύγχρονο
 - «Σα νερό για ζεστή σοκολάτα», Εσκιβέλ Λάουρα, μτφ. Κλαίρη Μπαράχας,
Εκδόσεις Ωκεανίδα, Αθήνα 1993
 - «Ο πόλεμος της σοκολάτας»
Ρόμπερτ Κορμιέρ, Μετάφραση Μαρία Κονδύλη
Εκδόσεις Πατάκη, 1986
 - «Σοκολάτα γάλακτος», ταινία μικρού μήκους, Σκηνοθεσία – Σενάριο: Μαρία Πατρώνη
 - «Φάε την σοκολάτα σου», τηλεοπτικό σήριαλ που παρουσιάστηκε στο Mega Channel, με πρωταγωνιστές την Άννα Παναγιωτοπούλου, τον Νίκο Σεργιανόπουλο, και την Τζάνη Ιωακειμίδου (2003-2004)
 - «Βανίλλια Σοκολάτα», τηλεοπτικό σήριαλ που παρουσιάστηκε στο Mega Channel, με πρωταγωνιστές την Ίνα Λαζοπούλου και τον Γιώργο Χρανιώτη
 - «Κονσέρτο για σοκολάτα και τριαντάφυλλα», Κατερίνα Κυμιρζή, Virgin
 - «Τούρτα σοκολάτα», Κώστας Χαριτοδιπλωμένος, από τον ομώνυμο δίσκο, 1988
 - «Σοκολάτα», Μαρινέλλα, δίσκος: Ύστερα ήρθαν οι μέλλισες, 2000
 - «Το κακάο ψήνεται», Λουκιανός Κηλαηδόνης, δίσκος: αχ! Πατρίδα μου γλυκειά...
«Σε πάρτυ του '50»(1973)Τραγουδιστές: Ηθοποιοί από το "Ελεύθερο θέατρο",
Στιχουργός: Γ. Νεγρεπούτης, Συνθέτης: Λ. Κελαιδώνης. Από τον
δίσκο:Μικροαστικά, ΕΜΙ. Αναφερόμενοι στίχοι:
"Σοκολατάκι και πολύ τους πάει!" (πρόζα πάνω σε μουσικό κομμάτι)

3. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ:

Σύντομο διήγημα με αναφορά σε σοκολάτα

Αυτοβιογραφικό διήγημα (μία ραδιοφωνική εκπομπή στον 9.84 από το 1987)
Αθήνα, Δεκέμβρης 1944. Τα Χριστουγεννιάτικα αυγά.

Είμαι εννέα χρόνων, δεν ξέρω τίποτα από Χριστούγεννα, δεν έχω δει ποτέ έλατο, μήτε στολίδια. Έχουμε πολύ πεινάσει στην Κατοχή, έχουμε πουλήσει παλιά προγονικά κειμήλια γενεών, έχουμε ανταλλάξει το πιάνο της μάνας μου με ένα ντενεκέ λάδι. Μα αυτές εδώ οι γιορτές του '44 είναι οι πιο παράξενες, συνοδευμένες από εκπυρσοκροτήσεις όπλων, εκρήξεις βομβών, κροτάλισμα μυδραλιοβόλων, το γλουγλούκισμα των όλμων που περνάνε πάνω από το σπίτι.

Εμείς τα παιδιά έχουμε χάσει και την αλήτικη κατοχική ελευθερία μας. (Τι κάναμε! Παίζαμε με σφαίρες και καψούλια, με κάλυκες και μακαρόνια δυναμίτη! Πατούσαμε απότομα με τα πέταλα του τακουνιού μας την άκρη του μακαρονιού - κι έφευγε σφυρίζοντας σαν πυροτέχνημα.

Ποια πέταλα; Μα όλοι φορούσαμε σιδερένια πέταλα στα χιλιομπαλωμένα παπούτσια μας για να μη λιώνουν. Και περπατώντας αντηχούσαμε σαν αυτούς που χορεύουν κλακέτες!)

Τώρα όμως μας έχουν μαντρώσει μέσα στο σπίτι «μη σας πάρει καμία αδέσποτη». Κι αυτό δεν ήταν άδεια κουβέντα. Λίγες ημέρες πριν, η ξαδελφούλα μου η Νίκη, με ξανθό ίσιο μαλλί ως τη μέση, δέχθηκε μία σφαίρα στον κατάλευκο κρόταφο.

Κλεισμένοι μέσα, χωρίς φως - είχαμε συνεχείς διακοπές ρεύματος - καίγαμε μαγκάλι για ζέστη. Ο πατέρας βρισκόταν στην Σκομπία - έτσι λέγαμε τότε το κέντρο της Αθήνας που ελεγχόταν από τους Εγγλέζους του Σκόμπυ. Εμείς, είχαμε δίπλα μας την πολιτοφυλακή του ΕΛΑΣ. Η μητέρα φοβόταν τους Ελασίτες αλλά μία φορά που ήρθαν στο σπίτι, με τις γενειάδες και τα φυσεκλίκια τους, μας φέρθηκαν πολύ ευγενικά.

Ο πατέρας εργαζόταν στο υπουργείο Οικονομικών - και (έτσι θυμάμαι) τον είχε καλέσει ο υπουργός για μία έκτακτη δουλειά αλλά δεν μπόρεσε να επιστρέψει. Γεγονός πάντως πως μας έλειπε - και πως, παραμονή Χριστουγέννων, δεν υπήρχε ούτε φως, ούτε ζέστη, ούτε πατέρας. Μόνον όλμοι και βόμβες.

Καθόμασταν λοιπόν γύρω από την λάμπα του πετρελαίου (ακόμα νιώθω την μυρωδιά της) όταν ξαφνικά ακούμε ένα κορνάρισμα έξω από το σπίτι. Παρά την απαγόρευση πετάγομαι στο μπαλκόνι - και τι να δω! Ένα νοσοκομειακό του Ερυθρού Σταυρού στην πόρτα μας - κι ένας εξάδελφος μου, μεγαλύτερος, που μου γνώφει να κατέβω.

Κατρακυλάω τα σκαλιά. Τα νοσοκομειακά ήταν τότε τα μόνα οχήματα που ελευθεροκοινωνούσαν ανάμεσα στις δύο ζώνες. Ο εξάδελφος έφερνε μήνυμα από τον πατέρα. Ήταν καλά και μας έστελνε για δώρο μία σοκολάτα και δύο αυγά.

Τώρα εσείς νομίζετε πως χάρηκα για τη σοκολάτα. Όχι πολύ - είχα ξαναφάει μία, Αγγλική, στην απελευθέρωση. Το θαύμα ήταν τα αυγά. Παιδί της κατοχικής πόλης, είχα ξεχάσει πως είναι ένα αυγό. Τα χάζευα, τα χάιδευα (τι τέλειο σχήμα που έχουν!) κι όταν τα βράσαμε και τα κόψαμε, έμεινα εκστατικός μπροστά στο χρώμα και τη γεωμετρική συμμετρία του κροκού μέσα στο ασπράδι.

Έτσι λοιπόν έγινε που, αντί για πασχαλινό, εγώ χάρηκα τότε αυγό Χριστουγεννιάτικο.

Νίκος Δήμου

4. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV:

Στο Παράρτημα αυτό παραθέτονται τα φύλλα των εφημερίδων «Εμπρός», «Ελευθερία» και «Ριζοσπάστης» που κρίθηκαν τα πιο αντιπροσωπευτικά από αυτά που μελετήθηκαν. Δεν θα ήταν εφικτό ούτε και εύστοχο να συμπεριλήφθει το σύνολο των φύλλων, αφού ξεπερνάνε τα χίλια.

Σε κάθε φύλλο αν η ημερομηνία δεν ήταν τυπωμένη από την πρωτότυπη εφημερίδα έχει προστεθεί χειρόγραφα. Το σημείο που αναφερόμαστε είναι κυκλωμένο για να εντοπίζεται εύκολα.

Τα φύλλα που ακολουθούν χωρίζονται στις εξής ενότητες:

- Φυλ.1 – φυλ.3: άρθρα σχετικά με εισαγωγές κακάο
- Φυλ.4-φυλ.5: διαφημίσεις εργοστασίων για τα οποία δεν έχει εντοπιστεί άλλη αναφορά
- Φυλ.6: η πρώτη διαφήμιση σοκολάτας γάλακτος που εντοπίστηκε
- Φυλ.7: μικρή αγγελία για μηχανήματα επεξεργασίας κακάο
- Φυλ.8- φυλ.20: διαφημίσεις κακάο και σοκολάτας κατά τις δεκαετίες 1900-1920 και τα επιχειρήματα που χρησιμοποιούνται για προώθηση
- Φυλ.21- φυλ.28: διαφημίσεις κακάο και σοκολάτας κατά τις δεκαετίες 1950-1970 και τα επιχειρήματα που χρησιμοποιούνται για προώθηση
- Φυλ.28- φυλ.45: άρθρα για την σχέση της σοκολάτας και του κακάο με την υγεία
- Φυλ.46- φυλ.49: διαφημίσεις για την σχέση της σοκολάτας και του κακάο με την υγεία
- Φυλ.50- φυλ.58: φαρμακευτικά προϊόντα με γεύση σοκολάτας και κακάο
- Φυλ. 59: άρθρο χρήσιμο για την κατανόηση της αφομοίωσης της λέξης «κακάο»
- Φυλ.60- φυλ.62: έργα τέχνης με τίτλο σχετικό με την σοκολάτα ή το κακάο