

ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΤΜΗΜΑ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑΣ

Πτυχιακή εργασία με τίτλο
Η ΕΞΕΛΙΞΗ
ΤΗΣ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΑΣΤΙΧΑΣ
ΚΑΙ ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ
ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΟΥ

της φοιτήτριας
Ειρήνης Μενδωνίδου
ΑΜ. 9841

Επιβλέπουσα
Ελένη Θεοδοροπούλου,
Λέκτορας

Καθηγητές Επιτροπής
Κωνσταντίνος Αποστολόπουλος,
Καθηγητής
Ευαγγελία Γεωργιτσογιάννη,
Επίκουρος Καθηγήτρια

Αθήνα, Ιούνιος 2002

Περιεχόμενα

	Σελίδα
Περιεχόμενα	3
Περιεχόμενα Διαγραμμάτων	6
Περιεχόμενα παραρτημάτων	8
Πρόλογος	9
Εισαγωγή	10
Α' μέρος	
Κεφάλαιο 1 ^ο Χίος-Μαστιχοχώρια	13
1.1 «Χίος το νησί της μαστίχας».	13
1.2 Τα μαστιχοχώρια της Χίου.	17
Κεφάλαιο 2 ^ο Το μαστιχόδεντρο.	18
Κεφάλαιο 3 ^ο Η μαστίχα, «το δάκρυ του σκίνου».	21
Κεφάλαιο 4 ^ο Η μαστίχα από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.	24
Κεφάλαιο 5 ^ο Οικονομική, κοινωνική και πολιτισμική σημασία της μαστίχας.	27
Κεφάλαιο 6 ^ο Ο τρόπος καλλιέργειας του μαστιχόδεντρου και η διαδικασία παραγωγής της μαστίχας.	29
6.1 Καθάρισμα (Ξύσιμο)	29
6.2 Σκούπισμα	29
6.3 Ασπροχωμάτιση	30
6.4 1 ^ο Κέντημα	30
6.5 Πήξιμο της μαστίχας	31
6.6 1 ^ο Μάζεμα	31
6.7 2 ^ο Κέντημα	32
6.8 2 ^ο Μάζεμα	32
6.9 Καθάρισμα	32
6.10 Παράδοση στο συνεταιρισμό	33
Κεφάλαιο 7 ^ο Γεωργία και περιβάλλον καλλιέργειας της μαστίχας.	34
7.1 Κλίμα και έδαφος	34
7.2 Πολλαπλασιασμός	34
7.3 Κλάδεμα	35
7.4 Λίπανση	35
7.5 Αρρώστιας	35

Κεφάλαιο 8 ^ο Δευτερογενής επεξεργασία της μαστίχας.	37
8.1 Τυποποίηση	37
8.2 Συσκευασία	38
8.3 Μεταποίηση	38
8.4 Αποθήκευση	39
Κεφάλαιο 9 ^ο Τιμή – Εμπόριο- Εξαγωγές της μαστίχας	40
9.1 Τιμή της μαστίχας	40
9.2 Εμπόριο της μαστίχας	42
9.3 Εξαγωγές της μαστίχας	42
Κεφάλαιο 10 ^ο Νέα μέθοδος συλλογής της μαστίχας σε ρευστή κατάσταση.	43
Κεφάλαιο 11 ^ο Χρήσεις της μαστίχας	45
11.1 Ιατροφαρμακευτική	45
11.2 Χειρουργική	46
11.3 Οδοντιατρική	46
11.4 Αρωματοποιία – Αισθητική	46
11.5 Ποτοποιία	47
11.6 Μαγειρική – Ζαχαροπλαστική	44
11.7 Βιομηχανία	48
Κεφάλαιο 12 ^ο Η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου	48
<i>Β' μέρος</i>	
Κεφάλαιο 13 ^ο Μεθοδολογία της επιτόπιας έρευνας.	52
13.1 Στόχος της έρευνας	52
13.2 Επιλογή του δείγματος	52
13.3 Μεθοδολογία της έρευνας	52
13.4 Χρόνος διεξαγωγής της έρευνας	53
13.5 Ανάλυση ερωτηματολογίου	53
Κεφάλαιο 14 ^ο Αποτελέσματα της επιτόπιας έρευνας.	54
Κεφάλαιο 15 ^ο Το προφίλ του μαστιχοπαραγωγού	86
Κεφάλαιο 16 ^ο Συσχετίσεις	94
<i>Γ' μέρος</i>	
Κεφάλαιο 17 ^ο Ανακεφαλαίωση - Συμπεράσματα	116
<i>Δ' μέρος</i>	
Παράρτημα 1 ^ο Πίνακες αποτελεσμάτων	125
Παράρτημα 2 ^ο Δείγμα ερωτηματολογίου που χρησιμοποιήθηκε στην έρευνα	134

Παράρτημα 3 ^ο Παραδοσιακές συνταγές με μαστίχα Χίου	141
Παράρτημα 4 ^ο Ποιήματα, αίνιγμα, χωρία αρχαίων ιστορικών και ιστορίες για τη Χίο, τη μαστίχα και το μαστιχόδεντρο	150
Βραχυγραφίες	166
Βιβλιογραφία	167
3. Διαφορετική κατάσταση	56
4. Ένας καταγωγός και κατοικίας	58
5. Έκτακτο εκπαιδευτικό	60
6. Χώρα και δευτερεύουσα απασχόληση	60
7. Από πότε είναι μαστιχοπαραγωγός	60
8. Πως απασχολήθηκε με την παραγωγή μαστίχας	60
9. Ταυτότητα πηγαία μαστίχας και πωλήματα από την παραγωγή μαστίχας	61
10. Διαφορετική κατάσταση	62
11. Διαφορετική κατάσταση	63
12. Οι γονείς σας ήταν μαστιχοπαραγωγοί	64
13. Γιατί αποφασίσατε να γίνει μαστιχοπαραγωγός	65
14. Είναι ευχαριστημένος από το εισόγημά σας	66
15. Η επιχείρησή σας έχει ανταρδιάδα για τη δουλειά σας	67
16. Θα θέλατε να αλλάξετε εισόγημα σήμερα/ Γιατί δεν αλλάξετε	68
17. Τα παιδιά σας θα ενδιαφέρονταν να γίνουν μαστιχοπαραγωγοί/ Γιατί όχι;	68
18. Το στήσιμο πωλήματα από την παραγωγή μαστίχας καλύπτει τις ανάγκες σας	70
19. Ποιο στήσιμο πωλήματα πιστεύετε ότι θα καλύπτει τις ανάγκες σας	71
20. Τι θα βελτιώσει τον τρόπο ζωής σας	72
21. Θα θέλατε να συμμετάσχετε σε παραγωγικό πρόγραμμα που αφορά τον κόσμο σας	73
22. Αναφέρεται το είδος πωλήσεων που έχει	74
23. Αν μια -πηγαία πωλήμα πωλήματα την παραγωγή μαστίχας θα καλύπτει τα μαστιχόδεντρά σας σε αυτή	75
24. Τι παραμένει από την πωλήμα να κάνει για εσάς για να βελτιώσει το στήσιμο σας ή τον τρόπο ζωής σας	76
25. Είναι οικονομική επιχείρηση	77
26. Υποσχρών εργαζομένους που δεν μπορεί να κάνει μόνοι σας και αρυσιμότητα εργατικό προσωπικό	78

Περιεχόμενα Διαγραμμάτων

Κεφάλαιο 14 ^ο Αποτελέσματα της επιτόπιας έρευνας.	54
1.Φύλο Ερωτώμενων	54
2.Ηλικία Ερωτώμενων	55
3.Οικογενειακή κατάσταση	56
4.Τόπος καταγωγής και κατοικίας	58
5.Επίπεδο εκπαίδευσης	58
6.Κύρια και δευτερεύουσα απασχόληση	59
7.Από πότε είστε μαστιχοπαραγωγός	60
8.Ωρες απασχόλησης με την παραγωγή μαστίχας	60
9.Συνολικό ετήσιο εισόδημα και εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας	61
10.Λαμβάνετε επιδοτήσεις	62
11.Λαμβάνετε αποζημιώσεις	63
12.Οι γονείς σας ήταν μαστιχοπαραγωγοί	64
13.Γιατί αποφασίσατε να γίνεται μαστιχοπαραγωγός	65
14.Είστε ευχαριστημένος από το επάγγελμά σας	66
15.Η σύζυγός σας έχει αντιρρήσεις για τη δουλειά σας	67
16.Θα θέλατε να αλλάξετε επάγγελμα σήμερα/ Γιατί δεν αλλάζετε	68
17.Τα παιδιά σας θα επιθυμούσατε να γίνουν μαστιχοπαραγωγοί/ Γιατί όχι	69
18.Το ετήσιο εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας καλύπτει τις ανάγκες σας	70
19.Ποιο ετήσιο εισόδημα πιστεύετε ότι θα κάλυπτε τις ανάγκες σας	71
20.Τι θα βελτιώνει τον τρόπο ζωής σας	72
21.Θα θέλατε να συμμετάσχετε σε επιμορφωτικό πρόγραμμα που αφορά τον κλάδο σας	73
22.Αναφέρετε το είδος ασφάλισης που έχετε	74
23.Αν μια μεγάλη εταιρία αναλάμβανε την παραγωγή μαστίχας θα πουλούσατε τα μαστιχόδεντρά σας σε αυτή	75
24.Τι περιμένετε από την πολιτεία να κάνει για εσάς για να βελτιώσετε το εισόδημά σας ή τον τρόπο ζωής σας	76
25.Είναι οικογενειακή επιχείρηση	77
26.Υπάρχουν εργασίες που δεν μπορείτε να κάνετε μόνοι σας και προσλαμβάνετε εργατικό προσωπικό	78

27. Ποια εποχή προσλαμβάνετε προσωπικό	79
28. Πόσα άτομα προσλαμβάνετε	80
29. Για τι είδους εργασίες τους προσλαμβάνετε	81
30. Οι υπηρεσίες που σας προσφέρει η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου κατά πόσο ανταποκρίνονται στις ανάγκες σας	82
31. Πιστεύετε ότι αναγνωρίζετε η αξία της μαστίχας	83
32. Αν δεν αναγνωρίζετε η αξία της μαστίχας ποια νομίζετε ότι είναι τα αίτια γι' αυτό	84
33. Προτείνετε κάποιες μεθόδους έτσι ώστε να αναγνωριστεί η αξία της μαστίχας	85
<i>Κεφάλαιο 15^ο Το προφίλ του άνδρα και της γυναίκας μαστιχοπαραγωγού</i>	86
1. Ηλικία ερωτώμενων	86
2. Οικογενειακή κατάσταση	87
3. Επίπεδο εκπαίδευσης	89
4. Κύρια και δευτερεύουσα απασχόληση	90
5. Συνολικό ετήσιο εισόδημα	91
6. Οι γονείς σας ήταν μαστιχοπαραγωγοί	92
7. Αναφέρετε το είδος ασφάλισης που έχετε	93
<i>Κεφάλαιο 16^ο Συσχετίσεις</i>	94
1. Φύλο- Οικογενειακή κατάσταση	94
2. Ηλικία- Επίπεδο εκπαίδευσης	96
3. Πόσα παιδιά έχετε- Το εισόδημά σας από την παραγωγή μαστίχας καλύπτει τις ανάγκες σας	98
4. Δευτερεύουσα απασχόληση- Είχατε γονείς μαστιχοπαραγωγούς	100
5. Γιατί γίνατε μαστιχοπαραγωγοί- Γιατί δεν αλλάζετε επάγγελμα σήμερα	101
6. Οικογενειακή κατάσταση – Πόσα άτομα προσλαμβάνετε	103
7. Θα πουλούσατε τα μαστιχόδεντρά σας σε κάποια εταιρία – Είναι ικανοποιητικές οι υπηρεσίες που προσφέρει η ένωση μαστιχοπαραγωγών	105
8. Θα θέλατε να αλλάξετε επάγγελμα σήμερα – Είστε ευχαριστημένος από το επάγγελμά σας	107
9. Πόσα άτομα προσλαμβάνετε – Εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας	109
10. Επίπεδο εκπαίδευσης – Επιμορφωτικά προγράμματα	111
11. Ποια εποχή προσλαμβάνετε προσωπικό – Για τι είδους εργασίες τους προσλαμβάνετε	113

Περιεχόμενα παραρτημάτων

<i>Παράρτημα 1^ο Πίνακες αποτελεσμάτων</i>	125
1.Πίνακας 1	125
2.Πίνακας 2	130
<i>Παράρτημα 3^ο Παραδοσιακές συνταγές με μαστίχα Χίου</i>	141
1.Βασιλόπιτα με μαστίχα Χίου	141
2.Καρδιά φιλέτου σχάρας με σάλτσα μαστίχας	141
3.Κεφτεδάκια με μαστίχα και ούζο (Κεφτεδάκια μεθυσμένα)	142
4.Κοτόπουλο ψητό με σάλτσα μαστίχας	142
5.Κουλουράκια μαστίχας	143
6.Κρέμα καραμελέ με μαστίχα Χίου	144
7.Κρέπες με μπανάνα και λικέρ μαστίχας φλαμπέ	144
8.Μαρέγκες – Μαρεγκάκια – Μπεζέδες	145
9.Μασουράκια μαστίχας	145
10.Πίτσα με γεύση μαστίχας	145
11.Σάμαλι με μαστίχα	146
12.Σκαλτσούνια Χίου	146
13.Ταχινόπιτα Χίου	147
14.Φιλέτο ψαριού με σάλτσα μαστίχας	148
15.Ψωμί μαστίχας (για γάμους)	148
<i>Παράρτημα 4^ο Ποιήματα, αίνιγμα, χωρία αρχαίων ιστορικών και ιστορίες για τη Χίο, τη μαστίχα και το μαστιχόδεντρο</i>	150
4.1 Ποιήματα	150
4.2 Αίνιγμα για το μαστιχόδεντρο την εποχή της τουρκοκρατίας	155
4.3 Χωρία αρχαίων ιστορικών για τη μαστίχα	156
4.4 Το μαστίχη της Ελλάδος και της Ανατολής	157
(Ιστορία για τη μαστίχα)	

Πρόλογος

Η παρούσα πτυχιακή μελέτη με τίτλο «Η εξέλιξη της εκμετάλλευσης παραγωγής μαστίχας και τα χαρακτηριστικά του μαστιχοπαραγωγού» εκπονήθηκε από τη φοιτήτρια Ειρήνη Μενδωνίδου, του Τμήματος Οικιακής Οικονομίας και Οικολογίας του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου.

Στόχος της φοιτήτριας ήταν να καταφέρει να συλέξει όλα εκείνα τα στοιχεία που θεωρούνται απαραίτητα για τη μελέτη της εκμετάλλευσης παραγωγής μαστίχας, των χαρακτηριστικών του μαστιχοπαραγωγού και του μοναδικού αυτού προϊόντος που παράγεται στις Χίο, «της μαστίχας». Συγχρόνως θέλησε να γνωστοποιήσει τον τρόπο καλλιέργειας της μαστίχας, την αξία της και την κοπιαστική εργασία του μαστιχοπαραγωγού.

Η ερευνήτρια εκφράζει τις ευχαριστίες της σε όλους όσους πρόσφεραν την πολύτιμη αρωγή τους στην εκπόνηση της μελέτης αυτής. Θερμές ευχαριστίες εκφράζονται στους καθηγητές του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου κ. Ελένη Θεοδωροπούλου (Λέκτορα), κ. Κωνσταντίνο Αποστολόπουλο (Καθηγητή) και την κ. Ευαγγελία Γεωργιτσογιάννη (Επίκουρο Καθηγήτρια). Ακόμα, ευχαριστίες εκφράζονται προς όλους όσους βοήθησαν στη συμπλήρωση των σχετικών με την έρευνα ερωτηματολογίων, το διοικητικό προσωπικό της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, για το πολύτιμο βιβλιογραφικό και εποπτικό υλικό που πρόσφεραν και το υπαλληλικό προσωπικό της βιβλιοθήκης Κοραή Χίου.

Ειρήνη Μενδωνίδου

Εισαγωγή

Στην παρούσα εργασία έγινε πολύπλευρη διερεύνηση του θέματος με σκοπό να συμπεριληφθούν σε αυτή όλα τα στοιχεία που αφορούν το μαστιχοπαραγωγό και την εκμετάλλευση παραγωγής μαστίχας.

Τα στοιχεία συλλέχθηκαν από βιβλιογραφικές πηγές και από επιτόπια έρευνα που έγινε στην περιοχή των μαστιχοχωρίων.

Σκοπός της έρευνας ήταν να εντοπισθούν τα χαρακτηριστικά εκείνα των μαστιχοπαραγωγών που συνθέτουν το προφίλ τους και παράλληλα να μπορέσει να προβλεφθεί ποιο θα είναι το μέλλον της εκμετάλλευσης παραγωγής μαστίχας.

Θεωρήθηκε αναγκαίο να γίνει επιτόπια έρευνα γιατί δεν υπήρχαν στοιχεία σε προγενέστερες μελέτες με τα οποία θα μπορούσε να επιτευχθεί ο σκοπός της παρούσας έρευνας.

Η μελέτη χωρίστηκε σε τέσσερα μέρη.

Στο πρώτο μέρος γίνεται αναφορά σε γενικά στοιχεία που αφορούν την εργασία. Συγκεκριμένα αποτελείται από δώδεκα κεφάλαια. Στο πρώτο κεφάλαιο γίνεται μια ιστορική και πολιτισμική αναφορά για το νησί της Χίου και καταγράφονται τα χωριά της στα οποία παράγεται η μαστίχα. Στο δεύτερο κεφάλαιο περιγράφεται το μαστιχόδεντρο, τα χαρακτηριστικά του και οι κατηγορίες του. Αντίστοιχα στο τρίτο κεφάλαιο δίνονται τα χαρακτηριστικά της μαστίχας. Ακολούθως στο τέταρτο κεφάλαιο εξιστορείται η ιστορία της μαστίχας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα και στο πέμπτο κεφάλαιο διατυπώνεται η σημασία της μαστίχας στην οικονομική, κοινωνική και πολιτισμική ζωή του τόπου. Στη συνέχεια στο έκτο κεφάλαιο περιγράφεται η διαδικασία καλλιέργειας του μαστιχόδεντρου και εξηγούνται αναλυτικά οι εργασίες που γίνονται από τον παραγωγό. Μετά στο έβδομο κεφάλαιο αναφέρεται το κλίμα και το έδαφος που απαιτείται για την ανάπτυξη του μαστιχόδεντρου, ο τρόπος πολλαπλασιασμού του, η λίπανσή του και οι αρρώστιες που το προσβάλλουν. Παρακάτω στο όγδοο κεφάλαιο εξηγούνται τα στάδια της τυποποίησης, συσκευασίας, μεταποίησης και αποθήκευσης στα οποία υπάγεται η μαστίχα κατά τη δευτερογενή επεξεργασία της. Στο ένατο κεφάλαιο δίνονται οι τιμές της μαστίχας, ο τρόπος εμπορίας της και οι χώρες στις οποίες εξάγεται. Ακολούθως στο δέκατο κεφάλαιο γίνεται αναφορά σε μια νέα μέθοδο συλλογής της μαστίχας σε ρευστή κατάσταση και στο ενδέκατο κεφάλαιο αναλύονται οι τομείς στους οποίους

χρησιμοποιείται η μαστίχα και οι χρήσεις της στον κάθε τομέα. Τέλος στο δωδέκατο κεφάλαιο διατυπώνεται η ιστορική αναδρομή της ένωσης μαστιχοπαραγωγών Χίου.

Το δεύτερο μέρος της εργασίας ασχολείται με τα αποτελέσματα της επιτόπιας έρευνας. Αναλυτικότερα στο δέκατο τρίτο κεφάλαιο αναφέρεται η μεθοδολογία της επιτόπιας έρευνας. Αμέσως μετά στο δέκατο τέταρτο κεφάλαιο ανακοινώνονται τα αποτελέσματα της έρευνας και στο δέκατο πέμπτο κεφάλαιο δίνονται τα χαρακτηριστικά του μαστιχοπαραγωγού που διαμορφώνουν το προφίλ του όπως συμπεραίνεται από την έρευνα. Παράλληλα στο δέκατο έκτο κεφάλαιο γίνονται συσχετίσεις μεταξύ των δεδομένων που προκύπτουν από την επιτόπια έρευνα.

Το τρίτο μέρος της εργασίας περιλαμβάνει ανακεφαλαίωση της εργασίας και τα συμπεράσματα τα οποία προκύπτουν από τη μελέτη όλων όσων αναφέρονται στα κεφάλαια της έρευνας.

Τέλος στο τέταρτο μέρος υπάρχουν κάποια παραρτήματα σχετικά με τα προηγούμενα κεφάλαια. Το πρώτο παράρτημα περιέχει πίνακες με τα συγκεντρωτικά αποτελέσματα της επιτόπιας έρευνας. Στο δεύτερο δίνεται ένα δείγμα του ερωτηματολογίου που χρησιμοποιήθηκε στην επιτόπια έρευνα. Στο τρίτο παράρτημα αναφέρονται παραδοσιακές συνταγές με μαστίχα Χίου και στο τέταρτο παράρτημα ποιήματα, αινίγματα, ιστορίες και χωρία αρχαίων ιστορικών για τη μαστίχα, το μαστιχόδεντρο και τη Χίο.

A Μέρος

Κεφάλαιο 1^ο

Χίος-Μαστιχοχώρια

1.1 «Χίος, το νησί της μαστίχας»

Η Χίος είναι ένα νησί του βορειοανατολικού Αιγαίου. Στα ανατολικά της συνορεύει με την Μικρά Ασία. Γειτονικά νησιά έχει τη Λέσβο στα βόρεια (περίπου 25 μίλια), την Ικαρία στα νότια (περίπου 30 μίλια), τη Σάμο στα νοτιοανατολικά (περίπου 35 μίλια), τα Ψαρά στα δυτικά (περίπου 10 μίλια) και την Τήνο και Άνδρο στα νοτιοδυτικά (περίπου 50 μίλια).

Η Χίος διοικητικά αποτελείται από 10 δήμους. Είναι ορεινή και διασχίζεται από το βορά προς το νότο από μια οροσειρά που χαμηλώνει όσο προχωράει για να καταλήξει στη λοφώδη περιοχή των μαστιχοχωρίων. Το ψηλότερο βουνό της είναι το Πελιναίο (1297μ) στη βόρεια Χίο. Άλλα βουνά είναι το Αίπος (600μ) στα ανατολικά, ο Προβατάς (800μ) στο κέντρο, ο Κοχλίας (700μ) και το Λεπρό (650μ). Έχει ακτογραμμή 213χμ και εμβαδόν 842τ.χμ. Τα ποτάμια της είναι τα περισσότερα χείμαρροι, ενώ τα σημαντικότερα ακρωτήριά της είναι του Μαστιχιού, των Μεστών και ο Μελανιός. Το σπουδαιότερο λιμάνι είναι της χώρας (η πόλη της Χίου) καθώς και των Μεστών, της Λαγκάδας και του Μαρμάρου τα οποία είναι μικρότερης σημασίας. Τα δάση που έχει το νησί είναι συνήθως από πεύκα. Καλύπτουν γύρω στο 11% της συνολικής επιφάνειας του νησιού και αναπτύσσονται κυρίως στο βόρειο τμήμα.

Το νησί έχει κλίμα μεσογειακό με ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Κατέχει την 3^η θέση στην Ελλάδα ως προς την ηλιοφάνεια και την 1^η ως προς της μέρες αιθρίας.

Το σημαντικότερο προϊόν του νησιού είναι η μαστίχα η οποία παράγεται αποκλειστικά στη νότια Χίο. Ακόμα καλλιεργούνται δημητριακά, όσπρια, λαχανικά, κηπευτικά, αμπέλια, ελαιόδεντρα, εσπεριδοειδή, αχλαδιές, συκίες και αμυγδαλιές. Επίσης ανάπτυξη παρουσιάζουν η αλιεία, η κτηνοτροφία (κυρίως προβάτων και κατσικιών) και λιγότερο η δασοκομία. Τα κυριότερα βιομηχανικά προϊόντα που παράγονται είναι αλκοολούχα ποτά (ούζο), γλυκίσματα (γλυκά Χίου) και επεξεργασμένα γεωργικά προϊόντα (παστελαριές). Σημαντική ανάπτυξη παρουσιάζουν το εμπόριο και τα τελευταία χρόνια ο τουρισμός. Όμως καταλυτική για την τοπική οικονομία είναι η εμπορική ναυτιλία. Πολλοί εφοπλιστές κατάγονται από

απασχόληση σε πολλούς κατοίκους και παράλληλα δημιουργούνται χρηματικοί πόροι για το νησί (με τη μορφή εμβασμάτων) (Σφυροέρας, x.x).

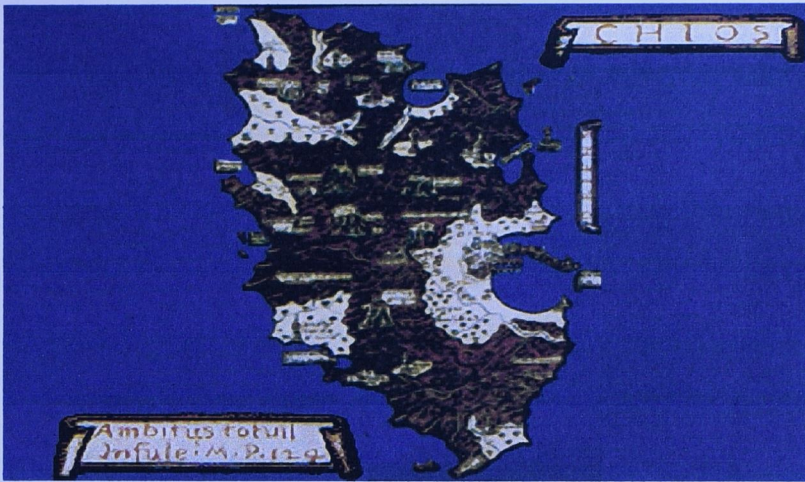
Η Χίος ήταν γνωστή στην αρχαιότητα ως Πιτυούσα (από τα δέντρα της), Οφιούσα (γιατί είχε πολλά φίδια), Αιθάλη (γιατί ήταν ηφαιστιογενές), Μάκρη (από το σχήμα) και Μαυρονήσι (γιατί τα βουνά της ήταν κατάφυτα από υπερύψηλα δέντρα και έριχναν σκιά έτσι ώστε από μακριά να φαίνονται μαύρα).

Σύμφωνα με την παράδοση το νησί ονομάστηκε Χίος από την κόρη του Οينوπίωνα Χιόνα, η οποία ονομάστηκε έτσι από το βουνό Πελιναίο που ήταν πάντα χιονισμένο. Άλλη (κατά τον Ίωνα) εκδοχή, αναφέρει ότι τη Χιόνα την έφερε στη Χίο ο Ποσειδώνας και απέκτησε μαζί της ένα γιο που τον ονόμασε Χίο γιατί όταν γεννήθηκε έπεσε πολύ χιόνι. Ενώ μια τρίτη εκδοχή που υποστήριζε ο ιστορικός Ισίδωρος, λειό ότι το όνομα το έδωσαν οι φοίνικες και σημαίνει στη Συριακή (φοινικική) γλώσσα τη μαστίχα.

Η Χίος είναι ένα νησί με πλούσια και πανάρχαια ιστορία. Από την πέτρα του Ομήρου μέχρι τον τάφο του Ψυχάρη, 3000 χρόνια Ελληνική ιστορία παρελαύνουν από τα μνημεία του Νησιού.

Σύμφωνα με ενδείξεις τα πρώτα στάδια εξέλιξης των πολιτιστικών και οικονομικών δομών της προϊστορίας η Χίος τα γνώρισε τη Νεολιθική και Πρώιμη εποχή του χαλκού (6000π.χ.-2000π.Χ). Προϊστορικά ευρήματα εντοπίζονται στο Άγιο Γάλας, τον Εμποριό και τα Ψαρά.

Με βάση τα αρχαιολογικά ευρήματα διαπιστώνεται ότι η Χίος κατοικείται συνεχώς από την εποχή του λίθου. Ιδρύθηκε τον 9^ο αιώνα από μετανάστες της κυρίως Ελλάδας και αναπτύχθηκε σε μεγάλη ναυτική δύναμη. Στη μυθική παράδοση αναφέρονται διάφορες φυλές που έζησαν στη Χίο όπως οι Πελασγοί που έφτασαν από τη Θεσσαλία, οι Κάρες και οι Λέλεγες, οι Αβάντες από την Εύβοια, οι Βοιώτες και οι Ίωνες. Κατά τον Ίωνα οι πρώτοι οικιστές της Χίου ήταν οι γιοι του Ποσειδώνα Μελάς και Άγγελος. Επίσης ένας μύθος αναφέρει ότι ο Θησέας πήρε την κόρη του βασιλιά της Κρήτης (Μίνωα), Αριάδνη, την έκανε ερωμένη του και αφού την άφησε έγκυο την εγκατέλειψε στη Χίο. Ακόμα ως πρώτος οικιστής αναφέρεται ο Οينوπίωνας, γιος του Διόνυσου ή του Θησέα και της Αριάδνης, ο οποίος μαζί με τους Κρήτες κατάφερε να καθαρίσει το νησί από τα φίδια και τα θηρία, διέδωσε το μινωικό πολιτισμό και την καλλιέργεια του αμπελιού.



Σταθμό στην Ιστορία του νησιού αποτελεί ο πρώτος Ελληνικός αποικισμός γύρω στο 1000π.Χ. όπου Ίωνες από τη Βοιωτία, την Αττική και την Ανατολική Πελοπόννησο αποίκισαν σταδιακά το νησί. Τα κυριότερα ευρήματα της περιόδου αυτής είναι τα αγγεία μιας ταφής στην περιοχή του Αγίου Ισιδώρου καθώς επίσης και τον Εμπορίο και τα Φανά. Σ' αυτό το διάστημα αναπτύχθηκε πολύ το εμπόριο. Τα Χιώτικα πλοία οργώνουν τη θάλασσα και τα χιακά αγγεία και νομίσματα συναντώνται σ' όλη τη Μεσόγειο, από τη Μικρά Ασία και τα νησιά του Αιγαίου μέχρι την Αίγυπτο και την Κάτω Ιταλία. Εμπορεύονται διακοσμητικά είδη, γεωργικά και βιομηχανικά προϊόντα, τη μοναδική μαστίχα, το εξαίρετο κρασί κ.α (Κόκκαλης, 1974).

Παράλληλα αποτελούσε κέντρο διακίνησης δούλων τους οποίους προμηθεύονταν από την Μικρά Ασία και τη Θράκη. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι η Χίος ήταν από τις πρώτες πόλεις που έκαναν το επαναστατικό βήμα της χρήσης του νομίσματος για τις συναλλαγές και γρήγορα έγινε ένα από τα μεγαλύτερα κέντρα αλλαγής συναλλάγματος (Σφυροέρας, x.x).

Η πολιτικοοικονομική εύνοια της εποχής είχε ως φυσικό επακόλουθο την άνθηση των γραμμάτων (η Χίος θεωρείται η πατρίδα του Ομήρου) καθώς και η ακμή των τεχνών με τη φημισμένη σχολή μαρμαροπλαστικής, που ιδρύθηκε από τον Μάλα και συνεχίστηκε για πολλές γενιές. Τον 6^ο αιώνα ακμάζουν οι ραψωδοί Ομηρίδες και η χιακή γλυπτική. Είναι αναγκαίο να σημειωθεί ότι μεταξύ των καλύτερων τραγικών ποιητών οι αρχαίοι κατέτασσαν την πολύπλευρη προσωπικότητα του Χιώτη διανοητή Ίωνα.

Το 499π.Χ η Χίος παίρνει μέρος στην Ιωνική επανάσταση. Όμως λίγο αργότερα με την επικράτηση των Περσών η Χίος γνώρισε άγρια καταστροφή (493π.Χ). Ταυτόχρονα επικράτησε και ο τύραννος Στράτις και έτσι οι υπόδουλοι Χιώτες πολέμησαν με το στόλο του Ξέρξη στη Σαλαμίνα. Το 479π.Χ σκότωσαν το Στράτι και εξέλεξαν δημοκρατικούς άρχοντες. Τότε περιήλθε στην Αθηναϊκή συμμαχία και επιδόθηκε στο εμπόριο, τη ναυτιλία, τη βιοτεχνία και την παραγωγή κρασιού. Άνθισαν οι τέχνες και τα γράμματα και υπήρχε στενή πνευματική επικοινωνία με την Αθήνα. Όμως η περίοδος της ακμής κράτησε μόνο πέντε χρόνια γιατί διακόπηκε από τα γεγονότα του Πελοποννησιακού πολέμου.

Στη συνέχεια το 146πΧ περνά στην Ρωμαϊκή κυριαρχία. Τον 11^ο αιώνα ιδρύεται η Νέα Μονή και χτίζονται φρούρια στην πόλη. Το 1304 οι Βυζαντινοί την παραδίδουν στους Γενουάτες οι οποίοι εκμεταλλεύονται τα προϊόντα του νησιού, εισάγουν την καλλιέργεια των εσπεριδοειδών και οργανώνουν την ασφάλεια της περιοχής με αποτέλεσμα στα χρόνια τους η Χίος να γίνει ο παράδεισος της ανατολής. Η Γενουατική κυριαρχία καταλύεται το 1566 από τους Τούρκους. Επί Τουρκοκρατίας γνωρίζει εξαιρετική ανάπτυξη το εμπόριο και η βιοτεχνία. Παράλληλα ιδρύεται η φημισμένη σχολή της Χίου με βιβλιοθήκη και τυπογραφείο. Η ακμή όμως σταμάτησε όταν η Χίος επαναστάτησε το 1822 και οι Τούρκοι κατάσφαξαν τον πληθυσμό και ερήμωσαν τον τόπο. Αργότερα ο σεισμός του 1881 συμπληρώνει την καταστροφή. Το 1885 χτίστηκε το γυμνάσιο της Χίου και το 1892 η αστική σχολή. Το 1884 αποικοδομήθηκε η βιβλιοθήκη της Χίου που υπάρχει μέχρι σήμερα και αποτελεί μια από τις πλουσιότερες επαρχιακές βιβλιοθήκες. Το νησί απελευθερώνεται στις 11 Νοεμβρίου του 1912 και ενώνεται με την Ελλάδα. Την κατοχή γνώρισε ξανά το 1941 όταν καταλήφθηκε από τους Γερμανούς. Όμως με τις ηρωικές πράξεις αντίστασης των Χιωτών η Γερμανική κατοχή τερματίστηκε το 1944 (Ζαχάρου, 1988).

Όπως είναι φυσικό η αρχιτεκτονική του νησιού είναι επηρεασμένη από την πλούσια ιστορία του. Ταξιδεύοντας στο νησί συναντάμε μεγάλα, καλοφτιαγμένα, αρχοντικά σπίτια, μεσαιωνικά χωριά με έντονο τον φρουριακό χαρακτήρα και ιδιότυπη πολεοδομική δομή, καθώς και πολύ απλούστερη αρχιτεκτονική με χαρακτήρα πιο λαϊκό (Μπουράς, x.x).

Τα σημαντικότερα αξιοθέατα που μπορεί να συναντήσει κανείς στη Χίο είναι: το ναυτικό μουσείο, το αρχαιολογικό μουσείο, η βιβλιοθήκη του Κοραή, το μεγάλο κάστρο στην πόλη της Χίου, το εθνολογικό και λαογραφικό μουσείο Αργέντη, η

πινακοθήκη Αργέντη, η εκκλησία του Αγίου Ισιδώρου, η εκκλησία των Αγίων Βικτόρων, η μητρόπολη.

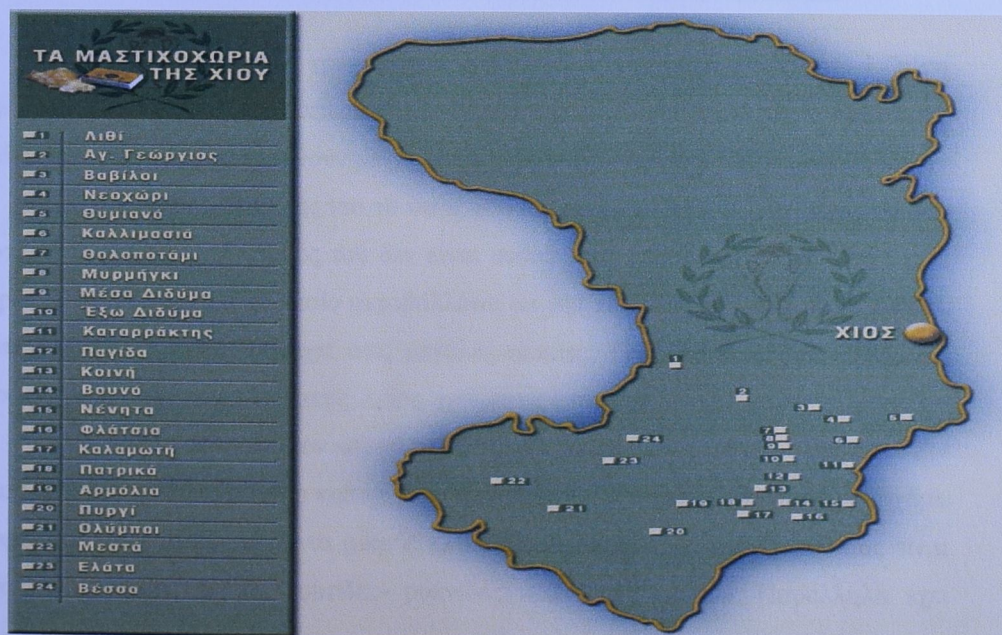
Ακόμα ενδιαφέρουσα είναι η επίσκεψη σε αρκετά χωριά της Χίου όπως ο Ανάβατος, τα Μεστά, το Πυργί, τα Αρμόλια, η περιοχή του Κάμπου καθώς και κάποια μοναστήρια όπως η Νέα Μονή και ο Άγιος Μηνάς. Φυσικά πρέπει να αναφερθούν και τα δύο σπήλαια με σταλακτίτες και σταλαγμίτες που έχουν βρεθεί στο Άγιο Γάλας και στο Λιθί (Σφυροέρας, x.x).

1.2 Τα μαστιχοχώρια της Χίου.

Η μαστίχα της Χίου παράγεται μόνο σε μερικά χωριά στο νότιο τμήμα της Χίου τα οποία λέγονται μαστιχοχώρια. Σύμφωνα με την παράδοση το 250πΧ οι Ρωμαίοι στην προσπάθειά τους να αναγκάσουν τον Άγιο Ισίδωρο να αλλαξοπιστήσει τον βασάνισαν και στην συνέχεια πέταξαν το σώμα του κάτω από ένα Μαστιχόδεντρο. Ο σκίνος λυπήθηκε για το βασανιστήριο του Αγίου και δάκρυσε. Από τότε τα δάκρυνά του ευωδιάζουν (Κόκκαλης, 1974).

Υπάρχουν 24 μαστιχοχώρια στη Χίο τα οποία είναι:

Άγιος Γεώργιος, Αρμόλια, Βαβύλοι, Βέσσα, Βουνό, Ελάτα, Έξω Διδύμα, Θολοποτάμι, Θυμιανά, Καλαμωτή, Καλλιμασιά, Καταράκτης, Κοινή, Λιθί, Μέσα Διδύμα, Μεστά, Μυρμίγκι, Νένητα, Νεχώρι, Ολύμποι, Παγίδα, Πατρικά, Πυργί και Φλάτσια (EMX, 2001).



Κεφάλαιο 2^ο

Το μαστιχόδεντρο

Το μαστιχόδεντρο (*Pistacia Lentiscus* var *Chia* ή *Latifolia*) ανήκει στην οικογένεια Πιστάκια (*Pistacia*). Είναι δίοικο δέντρο δηλαδή έχει τα θυληκά και τα αρσενικά άνθη σε διαφορετικά άτομα και ανθίζει από τα μέσα Μαρτίου μέχρι τις αρχές Απριλίου.



Τα φύλλα του έχουν χρώμα σκούρο πράσινο και είναι σύνθετα με 3-4 ζεύγη πότε αζύγως και πότε ζυγά πτερωτά. Είναι λεία και μοιάζουν πολύ με τα φύλλα της Μυρσίνης. Οι ρίζες του φτάνουν μέχρι 20 μέτρα μήκος και διακλαδίζονται επιπόλαιο.

Είναι θάμνος αειθαλής και το ύψος του κυμαίνεται στα 2-3 μέτρα και σπάνια φτάνει τα 5 μέτρα. Ο κορμός του δεν είναι ευθύς (έχει ακανόνιστο σχήμα) και έχει χρώμα ανοικτό σταχτί το οποίο μεταβάλλεται με την πάροδο τον χρόνων και γίνεται σταχτόμαυρο ή κοκκινισταχτί στις μεγάλες ηλικίες. Το ξύλο είναι ρητινώδες και σκληρό. Ο φλοιός είναι μαλακός, λείος, χρώματος σταχορόδινου ή ροδινοπράσινου.

Η μαστίχη ρέει από τον κορμό του δέντρου και ανάλογα με την ηλικία και την ποικιλία του μαστιχόδεντρου καθορίζεται η ποιότητα και η ποσότητα της. Έχει σχήμα σφαιρικό όταν το δέντρο είναι μικρής ηλικίας ενώ σε δέντρα μεγάλης ηλικίας είναι σαν ακανόνιστες πλάκες (ρυτίδες- ρυκνίδες) όπως του πεύκου. Παράλληλα έχει

διαπιστωθεί ότι το αρσενικό μαστιχόδεντρο είναι αυτό που δίνει τη μαστίχα ενώ το θηλυκό (καπρόσκινος ή αγριόσκινος) δεν δίνει μαστίχα ή αν δώσει το ποσό της είναι ελάχιστο (Τζινάκης Μιχαήλ, χ.χ).



Η ανάπτυξη του δέντρου είναι βραδεία. Από το 5^ο –6^ο χρόνο αρχίζει να παράγει μαστίχα σε μικρές ποσότητες. Από το 12^ο-15^ο χρόνο δίνει μαστίχα κανονικά πάνω από 320γρ και μπορεί να δώσει μέχρι 1 κιλό. Η διάρκεια ζωής του ξεπερνά τα 100 χρόνια, όμως μετά από τα 70 χρόνια αρχίζει η παρακμή του.

Το μαστιχόδεντρο κεντιέται από την ηλικία των 10-12 ετών. Στις μικρές ηλικίες δεν πρέπει να κεντιέται πολύ γιατί το δέντρο εξαντλείται γρήγορα και θα γεράσει πρόωρα.

Ο μέσος όρος απόδοσης μαστίχας ανά δέντρο είναι 65-100γραμμάρια. Αρχικά παράγει 7-13γραμμάρια και φτάνει στα 130-200γραμμάρια περίπου. Μερικά μαστιχόδεντρα παράγουν 650γραμμάρια αλλά είναι πολύ σπάνια. Η στρεμματική απόδοση των μαστιχόδεντρων είναι 16,8-24κιλά χωρίς ιδιαίτερη φροντίδα και δαπάνες (Περίκος,1995)¹.

Υπάρχουν πολλές παραλλαγές καλλιεργούμενου μαστιχοφόρου σχίνου και διαφέρουν μεταξύ τους ως προς το χρώμα, το σχήμα των φύλλων, το μαλακό ή σκληρό φλοιό, τη μικρότερη ή μεγαλύτερη ανάπτυξη του κορμού και την ποιότητα και την ποσότητα μαστίχας που παράγουν.

¹ Με βάση κάποιο παλιότερο άρθρο του γεωπόνου Μιχαήλ Τζινάκη το μαστιχόδεντρο αρχικά παράγει 60-80 δράμια μαστίχας και μπορεί να φτάσει μέχρι 100-150 δράμια περίπου. Μερικά μαστιχόδεντρα παράγουν 200-300 δράμια μαστίχας και πολύ σπάνια 400 δράμια μαστίχας. Η στρεμματική απόδοση των μαστιχόδεντρων είναι 14-20 οκάδες.

Οι κυριότερες παραλλαγές είναι: α)Μαυρόσχιнос ή Λαγκαδιώτης ή σχίνος, β)Βοτόμος ή πυξάρι, γ)Καλλιμασιώτης ή Βηγλιώτης ή Μαρουλιώτης, δ)Κρεμεντίνος και ε)Λιβανός.

Από τις ποικιλίες αυτές οι σπουδαιότερες είναι τρεις με τα εξής χαρακτηριστικά:

Α)Σχίνος: Ποικιλία με φύλλα μαυροπράσινα, λεπτά, οξύληκτα και ασύμμετρα. Μοιάζει αρκετά με τον αγριόσχινο, έχει μέτρια ανάπτυξη και παραγωγικότητα δίνει όμως πολύ καλής ποιότητας μαστίχα

Β)Πυξάρι: Ποικιλία με φύλλα ανοιχτά πράσινα, πλατιά και οξύληκτα. Έχει την υψηλότερη παραγωγικότητα από όλες τις ηλικίες και μεγάλη ανάπτυξη. Όμως η μαστίχα που παράγει δεν είναι άριστης ποιότητας.

Γ)Μαρουλιώτης: Είναι παρόμοια με το πυξάρι με τη μόνη διαφορά ότι τα φύλλα είναι σαρκώδη με στρογγυλεμένα άκρα (Πανέτσος,1997).



Κεφάλαιο 3^ο

Η μαστίχα, «το δάκρυ του σκίνου»

Η μαστίχα είναι το φυσικό προϊόν που παράγεται από το μαστιχόδεντρο. Αποτελεί μία φυσική ρητίνη χρώματος υπόλευκο - υποκίτρινο διαφανής έως ημιδιαφανής (σαν το θαμπό κρύσταλλο). Είναι ουσία αρωματική και ρητινώδης που ρέει από τον κορμό του μαστιχόδεντρου. Λέγεται και «δάκρυ του σκίνου» γιατί εμφανίζεται στα χαραγμένα σημεία του κορμού του μαστιχόδεντρου σαν δάκρυ.

Πιθανότατα η λέξη μαστίχα προέρχεται από το ρήμα μασώ. Παλαιότερα επειδή αντί να κεντάνε (βλέπε κεφάλαιο 6^ο) το μαστιχόδεντρο το μαστίγωναν, έλεγαν ότι η μαστίχα προέρχεται από τη λέξη μαστιξ (μαστίγιο) (EMX, 2001).

Η μαστίχα αρχικά όταν παράγεται έχει χρώμα ωχροπράσινο, λόγω της χλωροφύλλης που περιέχει. Με την πάροδο του χρόνου λόγω της οξειδωσης που παθαίνει αποχρωματίζεται και μετά από ενάμιση χρόνο περίπου (από την ημέρα παραγωγής της) γίνεται λευκοκίτρινη, υποκίτρινη.

Το άρωμά της είναι εξαιρετικό και η γεύση της ενώ αρχικά πικρίζει στη συνέχεια με το μάσημα γίνεται πολύ ευχάριστη.

Το μέγεθος και ο βαθμός σκληρότητας της μαστίχας ποικίλει. Η σκληρότητα εξαρτάται από τη θερμοκρασία της ατμόσφαιρας, το χρόνο έκθεσης και το μέγεθος της μαστίχας. Το μέγεθος είναι μεγάλο όταν η ροή της μαστίχας είναι συνεχής. Η μεγάλου μεγέθους μαστίχα είναι συνήθως πιο μαλακιά. Αντιθέτως όταν η ροή είναι μη συνεχής η μαστίχα είναι μικρή και συνήθως πιο σκληρή (Περίκος, 1995).



Η μαστίχα ανάλογα με το μέγεθός της, την καθαρότητά της, την εποχή συλλογής της, το σχήμα της και τη σκληρότητα διακρίνεται σε κατηγορίες (ποιότητες), αφού βέβαια πρώτα την κατεργαστούν λίγο οι παραγωγοί. Η ταξινόμηση γίνεται από τους παραγωγούς οι οποίοι τη χωρίζουν κατά τη διάρκεια της κατεργασίας με κόσκινα. Οι κατηγορίες αυτές είναι:

- i. **Πίττα:** Είναι σαν μικρή στρογγυλή πλάκα. Δημιουργείται όταν πέσουν πολλές σταγόνες μαστίχας ή μια πάνω στην άλλη και είναι κάπως μαλακή. Είναι η μεγαλύτερη σε μέγεθος μαστίχα και η ανώτερη σε ποιότητα. Συλλέγεται αμέσως μετά το πρώτο κέντημα και όταν φυσάνε νότιοι άνεμοι.
- ii. **Φλισκάρη ή καντηλιέρα:** Είναι μικρότερα σε μέγεθος από την πίττα και λέγονται έτσι γιατί δεν πέφτουν στη γη αλλά κρέμονται από την τομή σαν «καντήλη». Έχει ανώτερη διαύγεια, χρώμα και άρωμα από την πίττα και είναι τελείως απαλλαγμένη από ξένες ουσίες. Για το σχηματισμό της ευνοείται από ξηρούς και ψυχρούς ανέμους.
- iii. **Δαχτυλιδόπετρα:** Αυτά είναι ακόμα πιο μικρά από τα προηγούμενα και λέγονται έτσι γιατί έχουν το σχήμα «πέτρας δαχτυλιδιού». Αυτά δεν κρέμονται στον κορμό αλλά είναι πεσμένα στο έδαφος.
- iv. **Δάκρυ:** Κρέμεται και αυτή σαν δάκρυ όπως η καντηλιέρα αλλά είναι λίγο μικρότερου μεγέθους από τη δαχτυλιδόπετρα.
- v. **Κυλιστό ή ψιλό:** Είναι μικρά κομματάκια που πέφτουν στο έδαφος και γίνονται σφαιρικά. Παράγεται μετά το τρίτο κέντημα. Αυτό πέφτει στο έδαφος και πήζει αμέσως.
- vi. **Αναπινάδα ή νεροπινάδα:** Λέγεται έτσι γιατί είναι μαστίχα κατώτερης ποιότητας επειδή «ήπια νερό» ή «πήρε χώμα».
- vii. **Βολαρίδα:** Λέγεται η μαστίχα που έχει γίνει σαν βόλος επειδή μαζεύτηκε πριν πήξει και κόλλησαν τα κομμάτια μεταξύ τους. Η μαστίχα αυτή είναι ακατάλληλη για μάζημα και χρησιμοποιείται κυρίως στην ποτοποιία και για βερνίκια.
- viii. **Σκόνη:** Είναι η σκόνη που μένει από τα κομμάτια της μαστίχας, λόγω της τριβής κατά τη διάρκεια της κατεργασίας από τους παραγωγούς και κυρίως το καθάρισμα, το πλύσιμο, το κοσκίνισμα, τη συλλογή, τη μεταφορά, κλπ.

- ix. **Κοκκολόγι:** Αυτή είναι η μαστίχα που παραμένει πάνω στον κορμό του σκίνου μετά τη συλλογή της καντηλέρας και του δακρύου (Τζινάκης Μιχαήλ, χ.χ).



Κεφάλαιο 4^ο

Η μαστίχα από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα

Για πρώτη φορά συναντάμε πληροφορίες για τη μαστίχα γύρω στον 5^ο αιώνα πΧ, χάρη στις αναφορές του Ηρόδοτου. Οι φαρμακευτικές της ιδιότητες ήταν γνωστές ακόμα και στον Ιπποκράτη (Περίκος, 1995).

Από τα λεγόμενα του Γεώργιου Ζολώτα στην «ιστορία της Χίου» φαίνεται ότι πολλοί στην αρχαιότητα είχαν ασχοληθεί με τη μαστίχα όπως ο Διοσκουρίδης, ο Θεόφραστος, ο Γαλήνος, ο Απολλόδωρος, ο Πλίνιος, ο Ερμόλαος, κ.α (Κολλιάρος, 1997).

Στη συνέχεια και κυρίως από το δέκατο αιώνα και μετά η διάδοση της μαστίχας εξαπλώνεται χάρη στους περιηγητές. Κανείς από τους περιηγητές που πέρασε από την Χίο την τότε εποχή δεν παρέλειψε να αναφερθεί σε αυτό το εξαιρετο φυτό και τον καρπό του.

Αξιόλογη είναι η αναφορά του Χριστόφορου Κολόμβου. Η επίσκεψη του Κολόμβου στη Χίο χρονολογείται γύρω στο 1474-1475π.Χ. Από τις αναφορές του στο Ναυτικό ημερολόγιό του φαίνεται ότι γνώριζε καλά τη μαστίχα, το δέντρο που την παράγει, την εποχή που παράγεται, τον τρόπο παραγωγής, καθώς επίσης και τη σπανιότητα του προϊόντος αυτού. Αναφέρει ότι αυτό το δέντρο το έχει συναντήσει στην Κούβα, αλλά τονίζει ότι το προϊόν του μαστιχόδεντρου το συναντάμε μόνο στη Χίο (Περίδης, 1995).

Η ευρεία χρήση της μαστίχας είχε σαν αποτέλεσμα να την καθιερώσει ως το σημαντικότερο προϊόν της Χίου. Χάρη στη μαστίχα η οικονομία του νησιού γνώρισε στα χρόνια του Βυζαντίου σημαντική ακμή. Καταλυτική μάλιστα ήταν η σημασία της μαστίχας στα χρόνια της Γενουάτικης κυριαρχίας. Οι Γενουάτες ίδρυσαν τη γενουάτικη εταιρεία «Μαόνα» και εκμεταλλεύτηκαν μονοπωλιακά την παραγωγή και πώληση της μαστίχας. Οι παραγωγοί ανάλογα με τα μαστιχόδεντρά τους έδιναν ένα ποσό από την μαστίχα στους αφέντες τους το οποίο αν δεν το είχαν πλήρωναν πολύ σκληρά πρόστιμα. Αντίστοιχα σκληρές είναι και οι τιμωρίες για αυτούς που έκλεβαν μαστίχα ή μάζευαν την μαστίχα πριν την προκήρυξη που έκαναν οι Γενουάτες (Κολλιάρος, 1997).

Οι Γενουάτες επέβαλαν τη μετεγκατάσταση των κατοίκων που ζούσαν στους διάσπαρτους απομονωμένους και ανασφαλείς οικισμούς της περιοχής, στα

οχυρωμένα χωριά που σώζονται μέχρι τις μέρες μας. Τα χωριά αυτά είχαν ιδιαίτερα πυκνή δόμηση, οι εξωτερικοί τοίχοι των σπιτιών διαμόρφωναν ένα αμυντικό τοίχος και η επικοινωνία των κατοίκων με τον έξω κόσμο γινόταν μόνο από δύο πύλες οι οποίες τη νύχτα έκλειναν. Η οργάνωση αυτή εξασφάλιζε την αποτελεσματική άμυνα των κατοίκων σε περιπτώσεις επίθεσης από πειρατές. Παράλληλα οι Γενοβέζοι είχαν την δυνατότητα να ελέγχουν τη διακίνηση του μαστιχίου. Δημιουργήθηκε λοιπόν ένα πολύ σκληρό καθεστώς για τους μαστιχοπαραγωγούς, το οποίο κράτησε μέχρι τα πρώτα χρόνια της Τουρκοκρατίας (Ζησιμόπουλος, 1994)

Επί Τουρκοκρατίας η θέση των μαστιχοπαραγωγών βελτιώθηκε. Η «Μαόνα» υποχρεώθηκε να πληρώνει φόρο στο σουλτάνο. Οι αγρότες απέκτησαν περισσότερη ελευθερία και μπορούσαν να παράγουν όσο ήθελαν. Το Οθωμανικό σύστημα έλεγχε τον αγρότη μέσω της φορολογίας. Η μισή παραγωγή δίνεται ως κεφαλικός φόρος¹ και η υπόλοιπη πωλείται στον τελώνη, από τον οποίο μπορούσαν να αγοράσουν οι παραγωγοί λίγη για δική τους χρήση (αγόραζαν σε διπλάσια τιμή από αυτή που πουλούσαν). Από τη μαστίχα η καλύτερη ποιότητα τοποθετούνταν σε πήλινα δοχεία και στέλνονταν στο σουλτάνο της Κωνσταντινούπολης. Βέβαια παραδειγματική ήταν οι τιμωρία για αυτούς που έκλεβαν μαστίχα ή συλλαμβάνονται να κάνουν λαθρεμπόριο. Γι' αυτό το λόγο υπήρχαν διορισμένοι από το σουλτάνο φύλακες οι οποίοι ερευνούσαν κάθε διαβάτη για να μην γίνεται διαφυγή της πολύτιμης ουσίας.

Οι Τούρκοι είχαν δώσει ιδιαίτερα προνόμια στους μαστιχοπαραγωγούς έτσι ώστε να εργάζονται πιστά και με περισσότερο ενδιαφέρον για τη δουλειά. Μπορούσαν να ασκούν τη λατρεία τους χωρίς κανένα περιορισμό, δεν γινόταν παιδομάζωμα στο νησί, ενώ είχαν ακόμα και τη δυνατότητα να εμπορεύονται τη μαστίχα στην Ευρώπη.

Χαρακτηριστικό είναι το γεγονός ότι οι Τούρκοι ονόμαζαν τη Χίο «Sakiz ada», δηλαδή νησί της μαστίχας. Μάλιστα ήταν τόσο μεγάλη η αξία της μαστίχας για τους Τούρκους την εποχή εκείνη που οδήγησε στο να γίνει η Χίος ένα από τα σπουδαιότερα πασαλίκια.

Όσο αφορά τις χρήσεις της μαστίχας στην αρχαιότητα, σύμφωνα με αναφορές γεωγράφων και περιηγητών που επισκέφτηκαν τη Χίο, ήταν πολλές και αξιόλογες. Κυρίως χρησιμοποιούνταν για μάζημα, ως συστατικό σε βερνίκια, ως αρωματικό σε

¹ Σε πολλές περιπτώσεις αναφέρεται ότι αντί φόρου κατέβαλαν στον αγά της μαστίχας γύρω στις 20000 οκάδες μαστίχα. Η ποσότητα αυτή αγοράζονταν 60 ή 80 παράδες ενώ η κανονική τιμή ήταν περίπου 10 πιάστρα (Κόμης, 1999).

φαγητά, γλυκίσματα, ποτά, στο λιβάνι, στην τσίχλα, το Άγιο Μύρο, κ.α. Ακόμα χρησιμοποιούνταν στην ιατρική με ιδιότητες θεραπευτικές, δυναμωτικές, αντισηπτικές, καταπραυντικές, προληπτικές. Χρησιμοποιήθηκε σαν φάρμακο για την καρδιά, το στομάχι, την αιμόπτυση, τον βήχα, τον πονόδοντο, την καταρροή, τον πονοκέφαλο, την πνευμονική φθίση, την ποδάγρα, τις πληγές, τα τραύματα, το χρόνιο βήχα και τα ούλα. Επιπλέον από το ξύλο του μαστιχόδεντρου έφτιαχναν άριστες οδοντογλυφίδες. Τέλος πρέπει να σημειωθεί ότι χρησιμοποιήθηκε η μαστίχα στην αρχαιότητα πολύ από ζωγράφους και αγιογράφους γιατί αποτελούσε σταθεροποιητή χρωμάτων.

Ο τρόπος παραγωγής της μαστίχας στην αρχαιότητα ήταν ίδιος με τον παραδοσιακό που χρησιμοποιείται σήμερα. Η μόνη διαφορά είναι ότι ενώ παλιά οι τομές στο δέντρο γίνονταν με κοφτερό μαχαίρι ή μαχαίρι οξύ και αμφίστομο ή με το πελέκυ ή με το τεμέτρι (σουβλί με δύο λεπίδες), σήμερα γίνεται με το κεντητήρι ή το ματσακόνι ή παπαγαλάκι και σπανίως με μια ορμόνη που ανακαλύφθηκε πρόσφατα.

Επομένως είναι αδιαμφισβήτητο το γεγονός ότι η μαστίχα αποτελεί ένα αξιόλογο προϊόν από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Η μοναδικότητά της, η ευρεία χρήση της, και τα εξαιρετα χαρακτηριστικά της συντέλεσαν στην ταχύτατη διάδοση του προϊόντος και στην σημαντικότερη ανάπτυξη του νησιού από την πρώτη στιγμή που ανακάλυψαν τον τρόπο καλλιέργειάς της (Κολλιάρος, 1997)².

² Στο παράρτημα 4 αναφέρεται μια ιστορία για την μαστίχα που φανερώνει την αξία την μαστίχας στην αρχαιότητα.

Κεφάλαιο 5^ο

Οικονομική, κοινωνική και πολιτισμική σημασία της μαστίχας.

Η μαστίχα έχει διαδραματίσει πολύ σημαντικό ρόλο στην οικονομική, κοινωνική και πολιτισμική ζωή του τόπου. Είναι αξιοσημείωτο το γεγονός ότι τα μαστιχοχώρια, που βρίσκονται στο νότιο τμήμα του νησιού έχουν κάπως αυξημένο πληθυσμό σε σχέση με τα χωριά της βόρειας και κεντρικής Χίου. Αυτό οφείλεται αποκλειστικά και μόνο στην καλλιέργεια της μαστίχας. Οι κάτοικοι των μαστιχοχωρίων έχουν κάποιο συμπληρωματικό εισόδημα από την καλλιέργεια του μαστιχοφόρου σκίνου και έτσι παραμένουν στα χωριά παρόλο που η κύρια δουλειά τους βρίσκεται στην πόλη. Επομένως η μαστίχα αποτελεί το μοναδικό λόγο συγκράτησης του πληθυσμού στο νότιο τμήμα του νησιού.

Παράλληλα η μαστίχα αποτελεί μια πολύ σημαντική οικονομική ενίσχυση τόσο για τους μαστιχοπαραγωγούς όσο και για την οικονομία του κράτους. Λόγω της μοναδικότητάς της η μαστίχα έχει αρκετά υψηλή τιμή σε σχέση με τα άλλα αγροτικά προϊόντα και έτσι προσφέρει στους αγρότες και γενικά στους κατοίκους των μαστιχοχωρίων μια πολύ καλή οικονομική ενίσχυση. Επιπλέον εκτιμάται ότι η ακαθάριστη αξία παραγωγής της μαστίχας αποτελεί το 15-20% του ακαθάριστου εγχώριου προϊόντος.

Ακόμα χάρη στη μαστίχα έχουν δημιουργηθεί πολλές θέσεις εργασίας. Όπως είναι γνωστό ένα μέρος της μαστίχας πηγαίνει για τυποποίηση και μεταποίηση, οπότε στο εργοστάσιο της μαστίχας που γίνονται οι εργασίες αυτές απασχολείται μεγάλος αριθμός εργατικού δυναμικού.

Εκτός όμως από την οικονομική σημασία της μαστίχας, για τη Χίο είναι πολύ σημαντικός και ο κοινωνικός ιστός στην περιοχή των μαστιχοχωρίων. Χαρακτηριστικό είναι το γεγονός ότι οι οικισμοί των μαστιχοχωρίων είναι με ενιαίο τρόπο δομημένοι και απομακρυσμένοι από τη θάλασσα. Αυτό αποδεικνύει ότι η κοινωνία των μαστιχοχωρίων ιδρύθηκε βάση οργανωμένου σχεδίου. Γύρω στα 2000 άτομα ασχολούνται με την καλλιέργεια του προϊόντος σήμερα. Όλοι αυτοί οι μαστιχοπαραγωγοί είναι στενά συνδεδεμένοι μεταξύ τους και αγωνίζονται από κοινού για την υπεράσπιση των συμφερόντων τους. Επίσης μεταξύ των κατοίκων των μαστιχοχωρίων δημιουργούνται πολύ ισχυροί κοινωνικοί δεσμοί γιατί σε κάποιες από τις εργασίες καλλιέργειας του μαστιχόδεντρου απαιτείται συλλογική απασχόληση

και έτσι βοηθάει ο ένας τον άλλο για να γίνει σωστή δουλειά. Πρέπει να αναφερθεί ότι η δημιουργία της ένωσης μαστιχοπαραγωγών Χίου αποτέλεσε καταλυτικό παράγοντα στην κοινωνική συνοχή των μαστιχοχωρίων, αφού λειτούργησε ως δευτεροβάθμιος συνεταιρισμός και έφερε πιο κοντά τους μαστιχοπαραγωγούς.

Όσο για την πολιτισμική σημασία της μαστίχας είναι αναμφισβήτητα τεράστια. Τόσο η αρχιτεκτονική, όσο και τα ειδικά προνόμια που απόλαυσαν κατά καιρούς τα μαστιχοχώρια, οφείλονται αποκλειστικά και μόνο στη μαστίχα. Σε πολλά από τα μαστιχοχώρια έχει διασωθεί μέχρι σήμερα τόσο η αρχική ρυμοτομία όσο και ολόκληρα συγκροτήματα (Ζησιμόπουλος, 1994).

Από τότε που άρχισε να καλλιεργείται το μαστιχόδεντρο η Χίος έγινε γνωστή σε όλο τον κόσμο χάρη στην μοναδικότητα της μαστίχας. Ακόμα οι παραδόσεις, τα ήθη, τα έθιμα και ο πολιτισμός του νησιού είναι επηρεασμένα από το εξαιρετικό αυτό προϊόν του παράγεται σε αυτό. Έχουν γραφτεί ποιήματα και αινίγματα για την μαστίχα, υπάρχουν ιστορίες από την εποχή της τουρκοκρατίας που αναφέρονται στην μαστίχα, ενώ ακόμα και πολλά παραδοσιακά φαγητά και γλυκά περιέχουν κάποια ποσότητα μαστίχας (Βλέπε παραρτήματα 3 και 4).

Από όλα τα παραπάνω αποδεικνύεται πόσο καταλυτικός είναι ο ρόλος της μαστίχας για την Χίο και φανερώνεται ο λόγος για τον οποίο η Χίος ταυτίζεται με την μαστίχα (Καλόφωνος, 1991).

Κεφάλαιο 6^ο

Ο τρόπος καλλιέργειας του μαστιχόδεντρου και η διαδικασία παραγωγής της μαστίχας.

Η παραγωγή μαστίχας είναι μία χρονοβόρα διαδικασία που διαρκεί περίπου από τα τέλη του Ιουνίου μέχρι το 1^ο δεκαπενθήμερο του Οκτωβρίου. Οι εργασίες που γίνονται από το μαστιχοπαραγωγό στο μαστιχόδεντρο αρχικά, για να αρχίσει να παράγει μαστίχα, και στη μαστίχα στη συνέχεια, για να συλλεχθεί και να καθαριστεί από ξένες ουσίες παρουσιάζονται παρακάτω με τη σειρά που γίνονται χρονικά και είναι:

6.1 Καθάρισμα (ξύσιμο)

Στα τέλη του 6^{ου} μήνα του έτους οι μαστιχοπαραγωγοί ξεκινούν να καθαρίζουν τα μαστιχόδεντρα από κάτω έτσι ώστε να προετοιμάσουν το έδαφος πάνω στο οποίο θα πέσει η μαστίχα. Το καθάρισμα γίνεται με ειδικά εργαλεία (φτυάρια, μυστριά, ξυστριά) με τα οποία προσπαθούν οι μαστιχοπαραγωγοί να απομακρύνουν ξερά φύλλα και χόρτα που έχουν μαζευτεί κάτω από κάθε μαστιχόδεντρο. Είναι μια αρκετά κοπιαστική εργασία.

6.2 Σκούπισμα

Μετά το ξύσιμο ακολουθεί το σκούπισμα. Οι μαστιχοπαραγωγοί κατασκευάζουν σκούπες από κλαδιά του μαστιχόδεντρου με τις οποίες σκουπίζουν την καθαρισμένη επιφάνεια για να απομακρύνουν πιθανά υπολείμματα φύλλων και άλλων σκουπιδιών.



6.3 Ασπροχωμάτιση

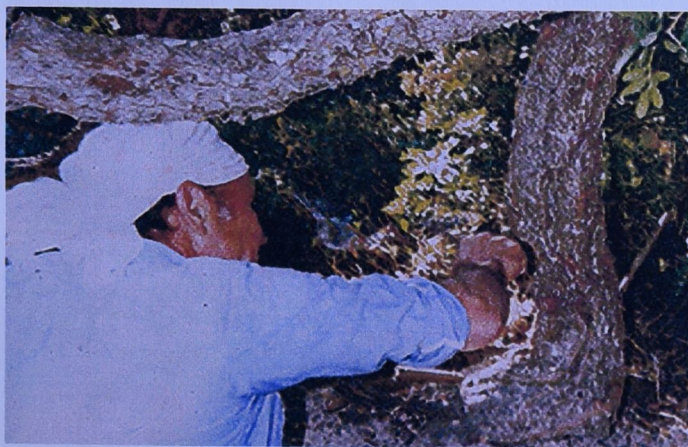
Είναι η εργασία που ακολουθεί μετά το σκούπισμα. Οι παραγωγοί παίρνουν άσπρη σκόνη από λατομεία την κοσκινίζουν και την βάζουν σε σάκους. Στη συνέχεια τη μεταφέρουν στην περιοχή που είναι τα μαστιχόδεντρα και την ρίχνουν στην καθαρισμένη περιοχή κάτω από το θάμνο. Το χώμα αυτό πιέζεται καλά και τελικά δημιουργεί ένα απόλυτα λείο έδαφος. Το ασπρόχωμα αυτό είναι «ανθρακικό ασβέστιο» και προτιμάται γιατί η μαστίχα πέφτοντας πάνω σ' αυτό αποκτά λαμπρότητα και στεγνώνει ευκολότερα.

6.4 1^ο Κέντημα

Όταν έχει γίνει και το ασπροχωμάτισμα τότε το μαστιχόδεντρο είναι έτοιμο να δεχθεί τις κατάλληλες τομές στον κορμό του και να αρχίσει να ρέει η μαστίχα. Οι τομές αυτές που κάνουν οι μαστιχοπαραγωγοί στον κορμό του μαστιχόδεντρου ονομάζονται κέντημα και η εποχή του κεντήματος λέγεται κέντος.

Οι τομές είναι κάθετες ή επιμήκεις (προτιμώνται οι κάθετες γιατί επουλώνονται πιο εύκολα) μήκους 10-15χλ. και βάθους 4-5χλ. Γίνονται με ειδικό εργαλείο το κεντητήρι ή με σφυράκι από κάτω προς τα πάνω. Ανάλογα με το μέγεθος και την ηλικία των δέντρων καθορίζεται και ο αριθμός των τομών οι οποίες είναι από 10-20 μέχρι και 100 σε όλη την περίοδο του κεντήματος. Το κέντημα γίνεται για 5-6 συνεχόμενες εβδομάδες 2 φορές την εβδομάδα. Λέγεται επίσης και ρήνιασμα.

Τα τελευταία χρόνια έχει ανακαλυφθεί μια ορμόνη που ανοίγει πληγές στον κορμό του μαστιχόδεντρου και χρησιμοποιείται αντί το κεντητήρι. Η ορμόνη αυτή χρησιμοποιείται ελάχιστα γιατί προκαλεί αλλοιώσεις στην μαστίχα και παράλληλα μειώνει την διάρκεια ζωής του μαστιχόδεντρου.



6.5 Πήξιμο της μαστίχας

Μετά από λίγες μέρες από το κέντημα το μαστιχόδεντρο αρχίζει να παράγει υγρή μαστίχα η οποία ρέει από τις τομές του κορμού του όπως η ρετσίνη στα πεύκα. Μέσα σε 15-20 μέρες η υγρή μαστίχα πήζει και γίνεται στερεή. Το χρονικό διάστημα της πήξης της μαστίχας εξαρτάται κυρίως από τις καιρικές συνθήκες. Η μαστίχα μπορεί να πέσει στο έδαφος και να πήξει ή να πήξει καθώς ρέει από την τομή και να μείνει εκεί κρεμασμένη.

6.6 1^ο Μάζεμα

Αφού έχει πήξει η μαστίχα είναι η εποχή για να μαζευτεί. Γίνεται συνήθως στις 15 του Αυγούστου. Το μάζεμα γίνεται με ειδικό εργαλείο το οποίο οι μαστιχοπαραγωγοί ονομάζουν τιμητήρι. Στο πρώτο μάζεμα μαζεύουν τη μαστίχα που κρέμεται από τον κορμό και την χοντρή από το έδαφος (η υπόλοιπη μαστίχα μαζεύεται με τα χέρια ή με σκούπα από το έδαφος). Το πρώτο μάζεμα γίνεται όταν έχουν συμπληρωθεί 6-10 κεντήματα.



6.7 2^ο Κέντημα

Το δεύτερο κέντημα γίνεται όπως και το πρώτο και με τα ίδια εργαλεία. Γίνεται για 5-6 εβδομάδες και το κάθε δέντρο κεντιέται για 10-12 φορές (Περίκος, 1995).

6.8 2^ο Μάζεμα

Ονομάζεται και τελικό μάζεμα. Μετά από 15-20 μέρες από την περίοδο που γίνεται το πρήξιμο της μαστίχας αρχίζει το δεύτερο μάζεμα. Η διαδικασία αυτή γίνεται γύρω στις 15 Σεπτεμβρίου και συλλέγεται όλη η μαστίχα τόσο από τον κορμό, όσο και από το έδαφος. Το δεύτερο μάζεμα λέγεται και γλείψιμο και τότε μαζεύουν το ψιλό μαστίχι. Το μαστίχι αυτό μπορεί να είναι πάνω στον κορμό και τα κλαδιά του μαστιχόδεντρου και το μαζεύουν σταγόνα σταγόνα ή το ρίχνουν στο έδαφος και το μαζεύουν με μία σκούπα μαζί με τα «φύκια» (φύλλα του μαστιχόδεντρου) και χώματα. Το μάζεμα γίνεται με το τιμητήρι και η μαστίχα τοποθετείται σε πλεκτά πανεράκια τα μαστιχοκάλαθα και στη συνέχεια τη ρίχνουν σε μεγάλα πανέρια μαζί με πολύ ασπρόχωμα για να μην κολλήσει. Κατά τη διαδικασία του μαζέματος η μαστίχα χωρίζεται σε κατηγορίες και κάθε κατηγορία μπαίνει σε άλλο πανέρι.

6.9 Καθάρισμα

Είναι η εργασία που γίνεται από τους παραγωγούς όταν έχει τελειώσει το μάζεμα. Στο καθάρισμα περιλαμβάνονται κάποιες δραστηριότητες που γίνονται για να αφαιρεθούν τα ξένα σώματα από το μαστίχι. Αρχίζει το Νοέμβριο και πολλές φορές διαρκεί όλο το χειμώνα. Οι δραστηριότητες που γίνονται είναι:

Α)Κοσκίνισμα: Ο μαστιχοπαραγωγός βάζει τη μαστίχα λίγη λίγη σε κόσκινα και την κοσκινίζει για να απομακρυνθούν τα φύλλα και τα χώματα.

Β)Πλύσιμο: Μετά το κοσκίνισμα το μαστίχι πλένεται σε βαρέλια με νερό και σαπούνι για να γίνει λαμπερό σαν διαμάντι. Αφού λοιπόν ξεπλυθεί αρκετές φορές, το απλώνουν σε δροσερούς και σκιερούς χώρους για να στεγνώσει.

Γ) «Τσίμπημα»: Όταν το μαστίχι έχει στεγνώσει οι μαστιχοπαραγωγοί το τοποθετούν σε μεγάλα «σινιά» (ταψιά) και με μικρά μαχαίρια καθαρίζουν ένα ένα τους κόκκους ώστε να απομακρύνουν κάθε ξένο σώμα που βρίσκεται κολλημένο πάνω στη μαστίχα.

Το «τσίμπημα» θεωρείται η πιο κοπιαστική, λεπτή και μακροχρόνια εργασία. Γι' αυτό οι μαστιχοχωρίτισσες μαζεύονται σε παρέες και βοηθούν η μία την άλλη

ώστε να τελειώσουν γρηγορότερα. Έτσι συγκεντρώνονται κάθε βράδυ σε διαφορετικό σπίτι μέχρι να καθαρίσουν όλο το μαστίχι όλων των γυναικών της παρέας.

Δ)Κοσκίνισμα: Η καθαρή μαστίχα κοσκινίζεται πάλι για να χωριστεί σε κατηγορίες ανάλογα με την ποιότητα. Οι κατηγορίες της καθαρής μαστίχας είναι η χοντρή, η ψιλή και η πίττα. Στα υποπροϊόντα που μένουν μετά το κοσκίνισμα κατατάσσονται η σκόνη και το καζανομάστιχο που χρησιμοποιείται στον αρωματισμό των ποτών.

6.10 Παράδοση στο συνεταιρισμό

Η μαστίχα είναι πλέον έτοιμη να παραδοθεί στο συνεταιρισμό. Η παράδοση γίνεται κατά κατηγορίες. Αρχικά οι μαστιχοπαραγωγοί την παραδίδουν στο συνεταιρισμό κάθε χωριού και στη συνέχεια μεταφέρεται από τους συνεταιρισμούς στην ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου όπου θα υποστεί μια δευτερογενή (μηχανική) επεξεργασία (Κατσόγιαννος, 1969).



Κεφάλαιο 7^ο

Γεωργία και περιβάλλον καλλιέργειας της μαστίχας.

7.1 Κλίμα και έδαφος.

Η ανάπτυξη του μαστιχόδεντρου επιτυγχάνεται καλύτερα σε παραθαλάσσια και ζεστά μέρη, καλά αεριζόμενα και ηλιαζόμενα. Τα εδάφη που το ευνοούν είναι στραγγερά, σχεδόν άγονα και μάλλον ασβεστοσχιστολιθικά.

Αντέχει πολύ στην ξηρασία και υποφέρει πολύ στην υγρασία. Από μεγάλη πολυнерία είναι δυνατόν να αποξηραθεί, ενώ στην ξηρασία δίνει μαστίχα με άριστο άρωμα, χρώμα και γεύση.

Το μαστιχόδεντρο είναι όμως πολύ ευαίσθητο στο κρύο. Απότομες πτώσεις της θερμοκρασίας κάτω από τους 0 βαθμούς Κελσίου μπορεί να προκαλέσουν αποξήρανση ακόμα και του κορμού.

Την περίοδο παραγωγής της μαστίχας από το μαστιχόδεντρο οι σπουδαιότεροι παράγοντες που ρυθμίζουν την έκκριση της μαστίχας είναι ο αερισμός και η θερμοκρασία. Ευνοϊκότερος καιρός εκείνη την εποχή θεωρείται ο βοριάς γιατί βοηθάει να πήξει η μαστίχα μέσα σε 10-12 μέρες.

Πολύ σημαντικές ζημιές προκαλούνται στην παραγωγή της μαστίχας όταν σημειωθούν βροχοπτώσεις μετά το κέντημα. Βέβαια ο βαθμός της ζημιάς εξαρτάται από την ένταση και τη διάρκεια της βροχής (Τζινάκης, x.x).

7.2 Πολλαπλασιασμός.

Ο πολλαπλασιασμός του μαστιχόδεντρου γίνεται αποκλειστικά με μοσχεύματα. Κατά τη διάρκεια του χειμώνα σκάβουν βαθιά στο έδαφος τρύπες και φυτεύουν εκεί κλαδιά που κόβουν από τα μαστιχόδεντρα προηγούμενων ετών. Η σκαφή πρέπει να γίνει όταν το έδαφος είναι τελείως στεγνό. Τα μοσχεύματα κόβονται την ημέρα που θα φυτευτούν ή 2-3 μέρες νωρίτερα (Τσάρτσαλης, x.x).

Το μόσχευμα είναι κλαδί από αρσενικό μαστιχόδεντρο ηλικίας 2-4 ετών, πάχους 0,018-0,025μ και μήκους 0,30μ το λιγότερο.

Κατά τη φύτευση πρέπει να διατηρούνται κάποιες αποστάσεις ανάμεσα στα μαστιχόδεντρα. Τα μαστιχόδεντρα της ίδιας γραμμής πρέπει να απέχουν 3μ μεταξύ τους και οι γραμμές να έχουν απόσταση γύρω στα 5μ.

Το Μάιο πρέπει να σκάψουν λίγο γύρω από τον κορμό για να βοηθήσουν το μαστιχόδεντρο να μεγαλώσει. Στη συνέχεια το Σεπτέμβριο πρέπει να γίνει το κόπρισμα (δηλαδή λίπανση) και το Δεκέμβριο να γίνει το κλάδεμα οπότε διατηρείται μόνο ο βλαστός προεκτάσεως (Τζινάκης, x.x).

Πρόσφατες μελέτες που έγιναν στο τμήμα Δασολογίας και φυσικού περιβάλλοντος του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης έδειξαν ότι είναι δυνατόν να εφαρμοστεί πρόγραμμα γενετικής βελτίωσης του μαστιχόδεντρου. Το πρόγραμμα αυτό παρέχει τη δυνατότητα βλαστικού πολλαπλασιασμού από την υπάρχουσα ποικιλότητα και τη δημιουργία νέων γενότυπων και νέων κλώνων με υβριδισμό (Δηλαδή ανάμειξη των ποικυλίων του μαστιχόδεντρου για καλύτερη απόδοση) (Πανέτσου, 1997).

7.3 Κλάδεμα

Κάθε χρόνο γίνεται κλάδεμα στα μαστιχόδεντρα που πρόκειται να κεντηθούν. Επιβάλλεται κάθε 5-6 χρόνια να γίνεται συστηματικό κλάδεμα για να παίρνει το μαστιχόδεντρο το σχήμα που διευκολύνει τους μαστιχοπαραγωγούς να κάνουν τις εργασίες τους. Μετά το κλάδεμα απαιτείται το κομμένο μέρος του δέντρου να αλείφεται με κατράμι για να μην δημιουργούνται εστίες αρρώστιας (Τσάρτσαλης, x.x).

7.4 Λίπανση

Τα μαστιχόδεντρα χρειάζονται καλή λίπανση. Παρόλο που ευδοκιμούν σε άγονα, πετρώδη και φτωχικά εδάφη, η λίπανση τα βοηθάει να μεγαλώνουν γρηγορότερα και να έχουν καλύτερη απόδοση. Στη λίπανση χρησιμοποιούνται κυρίως αζωτούχα λιπάσματα. Όμως πολύ καλή λίπανση θεωρείται η «χλωρή λίπανση», δηλαδή να σπείρουν κουκιά τον Οκτώβριο και όταν είναι στο άνθος, τα οργώνουν και τα σκεπάζουν. Έτσι με το σκέπασμα παίρνει το μαστιχόδεντρο το άζωτο που χρειάζεται (Περίκος, 1995).

7.5 Αρρώστιες

Οι μέχρι σήμερα γνωστοί εχθροί και ασθένειες του μαστιχόδεντρου είναι:

1. Η ίσκα που οφείλεται σε ένα μύκητα του γένους POLYPOROYS και ευνοείται από τις πολλές βροχές τον χειμώνα και την υγρασία.

3. Η κάμπια που ανήκει στην οικογένεια LIPARIDAE που τρώει τα νεαρά φύλλα του μαστιχόδεντρου.
4. Ο μύκητας EUTYRA ARMENIACA που προσβάλλει το ξύλο του κορμού αποφράσσοντας το αγγεία του ξύλου. Εισέρχεται στο δέντρο από τις τομές του κλαδέματος.
5. Το ημίπτερο AGONOSCENA CISTI PUTON της οικογένειας PSYLLIDAE και
6. Το κολεόπτερο SINOXYLON SEXDENTATUN της οικογένειας BOSTRICHIDAE (Τσάρτσαλης, x.x).

Κεφάλαιο 8^ο

Δευτερογενή επεξεργασία της μαστίχας

Η δευτερογενή κατεργασία της μαστίχας γίνεται από την ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου. Αρχικά στην ένωση η μαστίχα πλένεται πολλές φορές έτσι ώστε να είναι τελείως καθαρή και στη συνέχεια την απλώνουν να στεγνώσει. Αφού στεγνώσει τοποθετείται σε ταβάδες (ταψιά) και γίνεται το δεύτερο «τσίμπημα» με σουγιάδκια.



8.1 Τυποποίηση

Η καθαρή μαστίχα πηγαίνει για τυποποίηση, έτσι ώστε να προστατευτεί το προϊόν και να γίνει ευκολότερη η ζήτηση. Οι κατηγορίες τυποποίησης είναι:

1. Μαστίχα χοντρή Νο1
2. Μαστίχα χοντρή Νο3
3. Μαστίχα χοντρή Νο4
4. Μαστίχα ψιλή Νο1
5. Μαστίχα ψιλή Νο3
6. Μαστίχα ψιλή Νο5

Η τιμή της μαστίχας καθορίζεται ανάλογα με τον τύπο στον οποίο ανήκει.

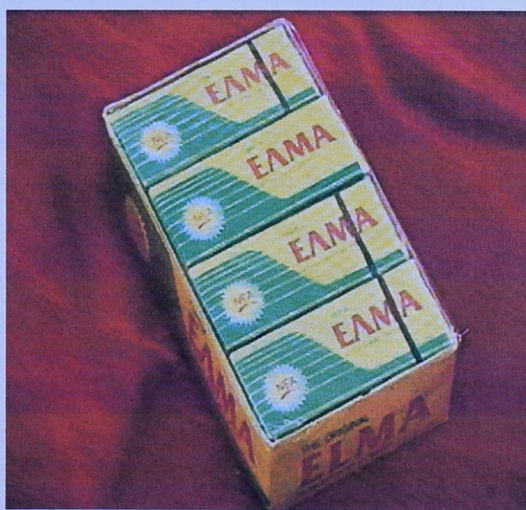
8.2 Συσκευασία

Αμέσως μετά την τυποποίηση ακολουθεί η συσκευασία της μαστίχας. Η συσκευασία γίνεται σε ξυλοκιβώτια ή χαρτοκιβώτια και το βάρος του κουτιού ποικίλλει από μερικά γραμμάρια έως και μερικά κιλά, ώστε να επιτυγχάνεται η βέλτιστη εξυπηρέτηση των αγοραστών στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

8.3 Μεταποίηση

Η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου δεν συσκευάζει όλη την ποσότητα της μαστίχας αλλά μόνο όση θα προμηθεύσει στο εμπόριο χωρίς να τις κάνει άλλη κατεργασία. Η υπόλοιπη μαστίχα πηγαίνει στο εργοστάσιο της ένωσης για να παραχθεί η τσίκλα ΕΛΜΑ, το μαστιχέλαιο, το μοσχολίβανο και άλλα προϊόντα.

Το εργοστάσιο άρχισε να λειτουργεί το 1957 και τον πρώτο χρόνο παράγαγε 8000 κιλά τσίχλας από μαστίχα.



Η τσίκλα ΕΛΜΑ περιέχει μαστίχα, ζάχαρη και μαλακτικές ουσίες. Τα τελευταία χρόνια παράγεται και τσίχλα ΕΛΜΑ χωρίς ζάχαρη. Στο εμπόριο προσφέρεται σε κουτιά των 2,5,10 τεμαχίων. Το όνομα ΕΛΜΑ προέρχεται από τα αρχικά των λέξεων Ελληνική Μαστίχη.

Το μαστιχέλαιο παράγεται με απόσταξη της μαστίχας. Μπορεί επίσης να παραχθεί από τα φύλλα και τα κλαδιά του μαστιχόδεντρου. Από την απόσταξη της μαστίχας παράγεται μόνο 3% μαστιχέλαιο αλλά όταν η μαστίχα συλλέγεται από το δέντρο υγρή περιέχει 17-20% μαστιχέλαιο.

Το μοσχολίβανο παρασκευάζεται από μαστίχα, κολοφώνιο μαστίχας, διογκωτικά τρίμματα και εμπλουτίζεται, με φυσικά αρώματα. Θεωρείται το καλύτερο αρωματικό στην Ελληνική αγορά.

Το κολοφώνιο είναι η ρητινική ουσία που απομένει μετά την απομάκρυνση του αιθέριου ελαίου από τη μαστίχα.

8.4 Αποθήκευση

Η πρώτη αποθήκευση γίνεται από τους μαστιχοπαραγωγούς αμέσως μετά τη συλλογή, μέχρι να την κατεργαστούν όλη και να την παραδώσουν στο συνεταιρισμό. Η αποθήκευση γίνεται σε σκιερά και δροσερά δωμάτια.

Η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου αποθηκεύει κάποιες ποσότητες μαστίχας όταν την έχει επεξεργαστεί μέχρι να την προμηθεύσει στην αγορά.

Πρόσφατα πειράματα έδειξαν ότι η μαστίχα αν αποθηκευτεί σε λίγες μέρες μετά τη συλλογή της στους -25 βαθμούς Κελσίου συντηρείται πολύ περισσότερο και διατηρεί αναλλοίωτες πολλές από τις ιδιότητές της.

Αρχικά μειώνεται η συσσωρευση της μαστίχας που παθαίνει σε θερμοκρασία δωματίου από τους οξειδωτές. Επιπλέον διατηρείται το χρώμα, το άρωμα και η γεύση της. Παράλληλα μπορεί να περιέχει μέχρι και 14,3% μαστιχέλαιο.

Παρόλο που η ψυχρή αποθήκευση της μαστίχας δεν χρησιμοποιείται σήμερα θα πρέπει να μεριμνήσουν οι μαστιχοπαραγωγοί και η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου ώστε να αρχίσει να εφαρμόζεται σιγά-σιγά γιατί βοηθάει στη συντήρηση και διατήρηση της μαστίχας και έχει πολύ χαμηλό κόστος (Περίκος, 1995).



Κεφάλαιο 9^ο

Τιμή – Εμπόριο - Εξαγωγές της Μαστίχας

9.1 Η τιμή της μαστίχας.

Η τιμή της μαστίχας σε σχέση με τα άλλα αγροτικά προϊόντα είναι μεγάλη γιατί η μαστίχα είναι ένα μονοπωλιακό προϊόν με πολλές ευεργετικές ιδιότητες και πολλές χρήσεις.

Η τιμή της μαστίχας σήμερα παρόλο που είναι υψηλότερη από τα άλλα αγροτικά προϊόντα δεν είναι ικανοποιητική γιατί δεν αμείβονται επαρκώς οι σκληρές εργασίες του μαστιχοπαραγωγού.

Η τιμή της μαστίχας είχε πολλές διακυμάνσεις κατά καιρούς και πέρασε πολλές κρίσεις ανάλογα με τα γεγονότα που συνέβαιναν κάθε φορά.

Στη δεκαετία του 1850-1860μ.Χ η τιμή της μαστίχας ήταν αρκετά υψηλή και έφτασε κατά μέσο όρο τη μία λίρα η οκά. Η εποχή αυτή θεωρείται η χρυσή εποχή της μαστίχας. Στη συνέχεια η τιμή της μαστίχας αρχίζει να πέφτει σταδιακά. Η τουρκοκρατία, ο πρώτος παγκόσμιος πόλεμος και η παγκόσμια οικονομική κρίση ρίχνουν την τιμή της μαστίχας. Το χρονικό διάστημα 1933-1938 η μέση τιμή της μαστίχας ήταν 90-110δρχ ενώ η λίρα κυμαίνεται από 800-1110δρχ. Το 1939 με την ίδρυση της ένωσης μαστιχοπαραγωγών Χίου η τιμή έφτασε τις 221,67δρχ η οκά και από τότε αυξάνεται διαρκώς (Περίκος, 1995).

Σήμερα η τιμή την οποία απολαμβάνει ο μαστιχοπαραγωγός είναι γύρω στα 50 ευρώ το κιλό. Οι τιμές πώλησης που έχει ορίσει η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου και ισχύουν από 1/1/2002 είναι αυτές που φαίνονται στον πίνακα που ακολουθεί στην επόμενη σελίδα.

Τιμοκατάλογος			
Είδος	Συσκευασία	Τιμή ανά κιλό σε δρχ.	Τιμή ανά κιλό σε ευρώ.
<u>Μαστίχα</u>			
Μαστίχα Large tears	Κουτί 500γρ	24023	70,50
Μαστίχα Medium tears	Κουτί 500γρ	23682	69,50
Μαστίχα Small tears	Κουτί 500γρ	26408	77,50
Μαστίχα Large tears	Μπομπονιέρα 20γρ	28964	85,00
Μαστίχα Medium tears	Φακελάκι 10γρ	28964	85,00
Μαστίχα Small tears	Φακελάκι 10γρ	31349	92,00
Μαστίχα Small tears 3	Κουτί 500γρ	22319	65,50
Μαστίχα Small tears 5	Κουτί 500γρ	20615	60,50
Μαστίχα Medium tears	Μεταλλ. Κουτί 20γρ	47705	140,00
Μαστίχα Small tears	Μεταλλ. Κουτί 20γρ	51113	150,00
<u>Μαστιχέλαιο</u>			
Μαστιχέλαιο Α΄	Σε φιάλες 100γρ	437864	1285,00

Τιμοκατάλογος			
Είδος	Συσκευασία	Τιμή μονάδας σε δρχ	Τιμή μονάδας σε ευρώ
<u>Τσίχλες</u>			
Τσίχλες 2 κουφétων	Πακέτο των 100 κυτίων	2999	8,80
Τσίχλες 10 κουφétων	Πακέτο των 20 κυτίων	2999	8,80
Τσίχλες 10κουφ.smile δυόςμος	Πακέτο των 20 κυτίων	1022	3,00
Τσίχλες 10κουφ. Classic	Πακέτο των 20 κυτίων	2999	8,80
Τσίχλες 10κουφ. Sugar Free	Πακέτο των 20 κυτίων	2999	8,80
Τσίχλες 2κουφ. Sugar Free	Πακέτο των 100 κυτίων	2999	8,80
Τσίχλες 10κουφ. Dental	Πακέτο των 20 κυτίων	3408	10,00

Στις τιμές δεν συμπεριλαμβάνεται Φ.Π.Α 6% για την τσίχλα και 13% για το μαστιχέλαιο.

(EMX, 2001)

9.2 Το εμπόριο της μαστίχας.

Το εμπόριο της μαστίχας όπως έχει ήδη αναφερθεί είχε εξαπλωθεί πολύ στην αρχαιότητα. Η καλύτερη οργάνωση του εμπορίου σημειώθηκε την εποχή της Γενουάτικης κυριαρχίας με τις Μαόνες. Οι Μαονέζοι υπέγραφαν συμβόλαια με εμπορικές εταιρίες σε όλο τον κόσμο ή πουλούσαν τη μαστίχα μέσω των αντιπροσώπων τους σε διάφορες χώρες. Η πορεία αυτή του εμπορίου συνεχίστηκε και κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας όμως δεν γνωρίζουμε πώς γινόταν το εμπόριο την εποχή εκείνη. Αργότερα στα νεότερα χρόνια το εμπόριο γίνεται από τους «Φραγκολεβαντίνους» οι οποίοι εκμεταλλεύονται τους μαστιχοπαραγωγούς γι' αυτό με τον καιρό τους εκτοπίζουν και δημιουργούν τους «μαστιχάδες». Οι «μαστιχάδες» συγκεντρώνουν τη μαστίχα από τους παραγωγούς, την κατεργάζονται και την προωθούν στην αγορά. Τα κέρδη από το εμπόριο της μαστίχας ήταν τέτοια που έφτασαν στο σημείο από απλοί έμποροι να ιδρύουν εμπορικές εταιρίες.

Όμως οι παραγωγοί ήταν σε πολύ μειονεκτική θέση γιατί έπαιρναν ελάχιστα χρήματα σε σχέση με τα κέρδη των εμπόρων και έτσι το 1939 ίδρυσαν την ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου σαν αναγκαστική συνεταιριστική οργάνωση και από τότε το εμπόριο της μαστίχας γίνεται από την ένωση.

9.3 Εξαγωγή της μαστίχας.

Η μαστίχα εξάγεται σε μεγάλες ποσότητες σε όλο τον κόσμο. Η ποσότητα της εξαγόμενης μαστίχας και οι χώρες εξαγωγής ποικίλουν ανά περιόδους. Οι Γενοβέζοι εξήγαγαν την μαστίχα στη Γένοβα, την Κωνσταντινούπολη, την Κύπρο, την Αλεξάνδρεια, την Συρία, την Αρμενία κ.α. Αργότερα οι Τούρκοι προωθούσαν το εμπόριο της μαστίχας σε όλες τις ανατολικές χώρες. Και στα νεότερα χρόνια οι διάφοροι έμποροι συνέχισαν να εξάγουν μεγάλες ποσότητες μαστίχας σε πολλά μέρη του κόσμου.

Σήμερα οι κυριότερες χώρες εξαγωγής είναι:

Α)Για την μαστίχα: Αίγυπτο, Βουλγαρία, Κύπρος, Αγγλία, Γαλλία, Γερμανία, Ελβετία, Ιταλία, Κουβέιτ, Λίβανος, Μαρόκο, Πακιστάν, Σαουδική Αραβία, Συρία, Ισπανία, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, ΗΠΑ, Τυνησία, Τουρκία, Καναδάς, Αυστραλία, Ιαπωνία, Μαυριτανία, Χονγκ Κονγκ, Παλαιστίνη, Μπαγκλαντές.

Β)Για την τσίκλα ΕΛΜΑ: Αγγλία, Γαλλία, Κύπρος, Λίβανος, Σαουδική Αραβία, Ρουμανία, Αίγυπτος, Κουβέιτ, Τουρκία, Αυστραλία, Ιαπωνία (ΕΜΧ, 2001).

Κεφάλαιο 10^ο

Νέα μέθοδος συλλογής της μαστίχας σε ρευστή κατάσταση.

Όπως έχει αναφερθεί σε προηγούμενο κεφάλαιο η συλλογή της μαστίχας γίνεται όταν η μαστίχα είναι σε στερεή κατάσταση. Όμως τα τελευταία χρόνια γίνονται έρευνες για μια νέα μέθοδο συλλογής της μαστίχας, η οποία αποβλέπει στη συλλογή της μαστίχας σε ρευστή κατάσταση, δηλαδή να παραλαμβάνεται η μαστίχα αμέσως μετά την εκροή της από τις τομές του μαστιχόδεντρου.

Σύμφωνα με τη μέθοδο αυτή θα γίνονται 5-6 τομές στο κάθε δέντρο μήκους 8-10εκ. και θα επαλείφονται με την δραστική ουσία etherphon η οποία προκαλεί αυξημένη έκκριση της μαστίχας. Η μαστίχα που θα εκρέει θα συλλέγεται σε ειδικές συσκευές (πλαστικά κύπελλα) που θα τοποθετούνται σε κάθε τομή σε ημίρρευστη κατάσταση.



Τα πλεονεκτήματα από την χρησιμοποίηση αυτής της μεθόδου είναι:

1. Οι τομές μειώνονται στις 5-10 ανά δέντρο ενώ πριν ήταν περίπου 150 ανά δέντρο.
2. Δεν χρειάζεται προετοιμασία του εδάφους.
3. Μειώνεται το κόστος παραγωγής γιατί απαιτούνται λιγότερα ημερομίσθια για τον καθαρισμό, τη συλλογή και γενικά όλη τη διαδικασία παραγωγής.
4. Δεν κινδυνεύει να καταστραφεί η παραγωγή από ενδεχόμενη βροχή.
5. Γίνεται ευκολότερα η επεξεργασία της μαστίχας στο εργοστάσιο ενώ παράλληλα διατηρείται η ποιότητα σε άριστη κατάσταση.
6. Δεν παρατηρείται μείωση της παραγωγής του δέντρου από την συνεχή εφαρμογή της ουσίας ethrel.
7. Η ρευστή μαστίχα έχει υψηλή ποιότητα και περιέχει μεταλύτερη ποσότητα αιθέριου ελαίου από την στερεή μαστίχα η οποία ρευστοποιείται στο εργοστάσιο (Παπανικολάου, 1997).

Κεφάλαιο 11^ο

Χρήσεις της μαστίχας

Η μαστίχα είναι ένα δάκρυ που ευφραίνει, αρωματίζει, ανακουφίζει, γιατρεύει. Πρόκειται για ένα ρητό που το λένε και το αποδεικνύουν. Η μαστίχα από την αρχαιότητα¹ κατάφερε να γίνει γνωστή χάρη στο πλήθος των ευεργετικών ιδιοτήτων της. Με το πέρασμα των χρόνων όχι μόνο δεν έχασε την αξία της αλλά κατάφερε με τη βοήθεια της επιστήμης να αποδείξει πόσο πολύτιμη είναι.

Σήμερα η μαστίχα είναι παγκοσμίως γνωστή, εξάγεται σε μικρές ή μεγάλες ποσότητες σε όλο τον κόσμο και χρησιμοποιείται σε διάφορους τομείς. Οι τομείς αυτοί είναι:

11.1 Ιατροφαρμακευτική:

Έρευνα που έκαναν επιστήμονες σε πανεπιστημιακό νοσοκομείο στην Αγγλία απέδειξαν ότι η μαστίχα καταπολεμά το ελικοβακτήριο του πυλωρού. Ακόμα και μικρές ποσότητες για λίγες εβδομάδες είναι δυνατόν να θεραπεύσουν πεπτικά έλκη σε μικρό χρονικό διάστημα. Παράλληλα σε κάποια Ελληνικά πανεπιστήμια εξετάζουν τη δράση της μαστίχας ενάντια στον σακχαρώδη διαβήτη, τη χοληστερίνη και τα τριγλυκερίδια. Επιπλέον καθηγητής φαρμακολογίας αναφέρει ότι οι Άραβες για την θεραπεία των κρυολογημάτων παρασκευάζουν έμπλαστρα τα οποία περιέχουν κάποια ποσότητα μαστίχας. Επιπρόσθετα από τη μαστίχα παρασκευάζεται το φάρμακο ΜΑΣΤΙΣΟΛ που χρησιμοποιείται στην ορθοπεδική αντί του γύψου στα ελαφριά κατάγματα. Επίσης κυκλοφορούν στο εμπόριο αλοιφές που περιέχουν μαστίχα και χρησιμοποιούνται σε δερματικές παθήσεις και σε εγκαύματα. Ακόμα στην ιατροφαρμακευτική η μαστίχα χρησιμοποιείται σαν άριστο χωνευτικό. Με την μάσηση ή την κατάποση λίγης μαστίχας μετά το φαγητό διευκολύνεται πολύ η χώνευση. Τέλος το μαστιχέλαιο έχει θεραπευτικές ιδιότητες στον χρόνιο βροχίτη.



11.2 Χειρουργική:

Σε διάφορες χειρουργικές κλινικές χρησιμοποιούν ένα διάλυμα σκόνης μαστίχας σε βενζόλη που λέγεται ΜΑΣΤΙΣΟΛ για την επικόλληση επιδέσμων σε χειρουργικά τραύματα.

11.3 Οδοντιατρική:

Η μαστίχα βοηθάει στη διατήρηση της καλής υγείας των δοντιών, το δυνάμωμα των ούλων και την αντισηψία του στόματος. Γι' αυτό παρασκευάζεται με βάση τη μαστίχα μια άριστη οδοντόκρεμα κατά της ουλίτιδας. Επίσης χρησιμοποιείται ως συστατικό για το σφράγισμα των δοντιών και την κάλυψη των κοιλότητων (EMX, 2001).

Πρόσφατες κλινικές μελέτες έδειξαν ότι η μαστίχα αποτελεί ένα καλό μέσο για την αντιμετώπιση των ορθοδοντικών προβλημάτων. Είναι γεγονός πως η μαστίχα βελτιώνει τη λειτουργική ικανότητα των μασητήριων μυών. Μάλιστα πολλοί ορθοδοντικοί τονίζουν ότι η μάσηση της μαστίχας Χίου, λόγω της σκληρότητάς της, αποτελεί μια εξαιρετη άσκηση για τα δόντια (Κοιλιαρίδης,1997).

Παράλληλα τα τελευταία χρόνια η μαστίχα χρησιμοποιείται από τους οδοντιάτρους σαν ένα αξιόλογο υλικό για τη μελέτη της μάσησης (Αναστασιάδου,1997).

Επιπλέον εργαστηριακές μελέτες αποδεικνύουν ότι η μάσηση της φυσικής μαστίχας Χίου βοηθάει στην απομάκρυνση των μικροβιακών πλακών από τα δόντια με μηχανικό τρόπο. Έτσι η μαστίχα συμβάλλει θετικά στην πρόληψη της τερηδόνας και των περιοδοντικών παθήσεων μειώνοντας το ποσό της σχηματιζόμενης οδοντικής πλάκας (Κάλφας,1997).

11.4 Αρωματοποιία- Αισθητική:

Πολλές αρωματοποιίες του εξωτερικού χρησιμοποιούν το μαστιχέλαιο για την παρασκευή αρωμάτων τόσο για το άρωμά του, όσο και σαν σταθεροποιητής αρώματος. Επίσης η μαστίχα επειδή είναι αρωματική έχει οριστεί ως μια από τις αρωματικές ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του Άγιου Μύρου. Ακόμα οι Χριστιανοί χρησιμοποιούν θυμίαμα στους ναούς φτιαγμένο από μαστίχα. Κάτι παρόμοιο κάνουν και οι Μουσουλμάνοι οι οποίοι αφενός λιβανίζουν τα σπίτια τους και τα καταστήματά τους καίγοντας μαστίχα και αφετέρου κατά τις επισκέψεις τους στη Μέκκα αγοράζουν απαραίτητως μαστίχα.

Παράλληλα πολλοί Αραβικοί λαοί και λαοί της Μέσης και Άπω Ανατολής πιστεύουν ότι το άρωμα της μαστίχας διώχνει τα κακά πνεύματα και φέρνει ευτυχία, ευημερία και καλή τύχη.

Επιπλέον κάποιοι λαοί της Βόρειας Αφρικής θεωρούν ότι η μαστίχα έχει αφροδισιακές ιδιότητες γι' αυτό καίνε τη μαστίχα στα υπνοδωμάτιά τους. Για τον ίδιο λόγο πολλές Αραβικές χώρες παρασκευάζουν αλοιφές και καλλυντικά από μαστίχα με τα οποία αλείφονται οι κυρίες για να γίνουν πιο ελκυστικές.

Τέλος χρησιμοποιείται το μαστιχέλαιο στην αισθητική ως βασικό συστατικό στην παρασκευή κρέμας προσώπου γιατί έχει την ιδιότητα να καθαρίζει το πρόσωπο και να του δίνει λαμπερότερο χρώμα.

11.5 Ποτοποιία:

Ένα πολύ γνωστό ποτό είναι το ποτό «μαστίχα» το οποίο πίνεται ως aperitif. Επίσης υπάρχει «λικέρ μαστίχα» και «ούζο μαστίχα». Μάλιστα η ευρωπαϊκή ένωση με ειδική απόφαση² έχει ορίσει ότι: «ένα ποτό για να λέγεται «ούζο» θα πρέπει απαραίτητως να περιέχει μαστίχα η οποία παράγεται από το σκίνο το μαστιχοφόρο που φύεται στη νήσο Χίο».

Παράλληλα με βάση τη μαστίχα παράγεται ένα παραδοσιακό ποτό στο ΙΡΑΚ που λέγεται ΑΡΑΚ και χρησιμοποιείται από λάου της Συρίας, του Λιβάνου, της Ιορδανίας κ.α.



² Υπ' αριθμό απόφαση 1579/29-5-89 απόφαση της ΕΟΚ που δημοσιεύτηκε στο υπ' αριθμό L160/12-6-89 φύλλο της εφημερίδας των Ευρωπαϊκών κοινοτήτων

11.6 Μαγειρική – ζαχαροπλαστική:

Σε πολλές χώρες της Σαουδικής Αραβίας η μαστίχα είναι το πιο απαραίτητο και πιο αριστοκρατικό μπαχαρικό. Ακόμα κυκλοφορούν ευρέως στα ζαχαροπλαστεία παγωτά, κουλουράκια, κανταΐφι, μπακλαβάς, χαλβάς, γιαούρτι, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, τσουρέκια κ.α. αρωματισμένα με μαστίχα.

Επιπλέον η σκόνη της μαστίχας χρησιμοποιείται σαν μπαχαρικό σε πολλά φαγητά όπως τα μακαρόνια, το πιλάφι, το κρέας, τα όσπρια, οι σούπες κ.α.

Επιπρόσθετα πολύ γνωστό θεωρείται το γλυκό του κουταλιού που παρασκευάζεται με τη χρήση της μαστίχας και λέγεται «υποβρύχιο μαστίχη ή βανίλιας ή μαστιχόγλυκο».

Τέλος, υπάρχουν στη Χίο πολλές παραδοσιακές συνταγές οι οποίες περιέχουν κάποια ποσότητα μαστίχας (βλέπε παράρτημα 3).

11.7 Βιομηχανία:

Πολλές είναι οι χρήσεις της μαστίχας στη βιομηχανία. Αρχικά χρησιμοποιείται στην ναυπηγική για την κατασκευή χρωμάτων αντοχής με τα οποία βάφονται τα ύφαλα των πλοίων. Επίσης για τον ίδιο λόγο χρησιμοποιούνται και στην κατασκευή αεροπλάνων.

Παράλληλα από τη μαστίχα παρασκευάζεται κάποιο υλικό που είναι κατάλληλο για τις αναπαινώσεις εικόνων και χρησιμοποιείται σαν υλικό για την συντήρηση και στην στιλπνότητα των εικόνων.

Ακόμα η μαστίχα τόσο στην Αμερική, όσο και σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες χρησιμοποιείται στη ζωγραφική με διπλή εφαρμογή αφενός για την παρασκευή της απαραίτητης πάστας για την επίστρωση της βάσης των ζωγραφικών πινάκων, αφετέρου για την παρασκευή βερνικιών πολυτελείας για τη βαφή των πινάκων.

Επιπλέον στην Αίγυπτο χρησιμοποιούν τη μαστίχα για να φτιάξουν τις μάσκες των ηθοποιών, ενώ σε πολλές χώρες της Άπω Ανατολής καίνε τη μαστίχα για να προφυλαχθούν από τα ενοχλητικά έντομα. (EMX, 2001).

Κεφάλαιο 12^ο

Η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου

Η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου αποτελεί ένωση των επιμέρους πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών των μαστιχοπαραγωγών, δηλαδή είναι δευτεροβάθμιος συνεταιρισμός. Ιδρύθηκε το 1939 μετά τον αναγκαστικό νόμο 1390/1939 και περιλάμβανε 20 πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς και 6000 μέλη από αγροτικές οικογένειες. Σήμερα η ένωση έχει 5960 εγγεγραμμένα μέλη από τα οποία τα 2390 ήταν ενεργά για το έτος 2000. Επίσης η ένωση έχει μόνιμο απασχολούμενο προσωπικό 55 εργαζόμενους και διοικείται από δεκαμελές συμβούλιο με τρία μόνιμα και επτά εκλεγμένα μέλη (EMX, 2001).



Η ίδρυση της ένωσης μαστιχοπαραγωγών υπήρξε καταλυτική για την οικονομική ενίσχυση των μαστιχοπαραγωγών. Το 1939 η εσοδεία ανήλθε σε 165031 οκάδες¹ (211,240 κιλά) καθαρής μαστίχας και η μέση τιμή της μαστίχας ήταν 198,90δρχ ανά οκά (155,39δρχ/κιλό) έναντι των 80-100 δρχ/οκά που απολάμβαναν οι παραγωγοί πριν την ίδρυση της ένωσης.

Η ένωση στην προσπάθειά της να προστατέψει και να αξιοποιήσει τη μαστίχα, ίδρυσε το 1957 το εργοστάσιο επεξεργασίας της μαστίχας το οποίο στον πρώτο χρόνο της λειτουργίας του παρήγαγε 8000 κιλά τσίκλας (Γκιάλα, 1963).

¹ 1οκά=1280γραμμάρια

Η κύρια δραστηριότητα της ένωσης είναι η συλλογή, επεξεργασία, συσκευασία και πώληση της μαστίχας Χίου και των προϊόντων της. Έχει όμως και άλλες δραστηριότητες όπως: α)συγκέντρωση και από κοινού διάθεση γλυκάνισων, κύμινου, σύκων, χαρουπιών, βρώσιμων ελαιών, ελαιολάδου, β)διαχείριση ελαιουργείων, αλευρόμυλων, λιπασμάτων, γ)παραγωγή και διαχείριση ζωοτροφών, δ)προμήθεια προς τους παραγωγούς σπόρων, λιπασμάτων, εργαλείων, ε)αντιπροσώπευση ασφαλειών και χρηματοπιστωτικές εργασίες κ.α.

Επομένως η ένωση διαδραματίζει πολύ σημαντικό ρόλο στην οικονομική και κοινωνική ζωή του νησιού με την οργανωτική- διαχειριστική βοήθεια και υποστήριξη των μελών της γεωργίας και κυρίως των μαστιχοπαραγωγών (Κολλιάρης, 1997).

Αφού έγινε αναλυτική περιγραφή των ιστορικών, κοινωνικών και πολιτισμικών στοιχείων της Χίου, της εκμετάλλευσης παραγωγής μαστίχας, αλλά και της αλληλεπίδρασης που υπάρχει μεταξύ των παραπάνω, θεωρήθηκε αναγκαίο η διεξαγωγή επιτόπιας έρευνας στα μαστιχοχώρια της Χίου, με σκοπό να διερευνηθεί η δυνατότητα συνέχισης της παραγωγής μαστίχας με όλες τις θετικές οικονομικές, κοινωνικές και πολιτισμικές επιπτώσεις. Στα τέσσερα επόμενα κεφάλαια που αποτελούν το δεύτερο μέρος της εργασίας αναλύονται τα αποτελέσματα αυτής της έρευνας.

Κεφάλαιο 13^ο

Μεθοδολογία της Επιτόπιας Έρευνας

13.1 Στόχος της έρευνας

Στόχος της έρευνας ήταν να εντοπισθούν τα χαρακτηριστικά εκείνα των μαστιχοπαραγωγών που συνθέτουν το προφίλ τους και παράλληλα να μπορέσει να προβλεφθεί ποιο θα είναι το μέλλον της εκμετάλλευσης παραγωγής μαστίχας.

Θεωρήθηκε αναγκαίο να γίνει πρωτογενής έρευνα γιατί δεν υπήρχαν στοιχεία σε προγενέστερες μελέτες με τα οποία θα μπορούσε να επιτευχθεί ο στόχος της παρούσας έρευνας.

13.2 Επιλογή του δείγματος

Η έρευνα διεξήχθη στη νότια Χίο και συγκεκριμένα στα 24 μαστιχοχώρια. Ο πληθυσμός από τον οποίο πάρθηκε το δείγμα της έρευνας ήταν το σύνολο των μαστιχοπαραγωγών. Δηλαδή ο πληθυσμός ήταν οι 2390 μαστιχοπαραγωγοί οι οποίοι ήταν ενεργοί για το έτος 2000 και το δείγμα ήταν 150 μαστιχοπαραγωγοί δηλαδή περίπου το 7,5%.

13.3 Μεθοδολογία της έρευνας

Η έρευνα βασίστηκε σε ερωτηματολόγια¹ που μοιράστηκαν και συμπληρώθηκαν από μαστιχοπαραγωγούς.

Τα ερωτηματολόγια συντάχθηκαν από την ερευνήτρια και μετά από την έγκριση της επιβλέπουσας καθηγήτριας και των άλλων καθηγητών της τριμελούς επιτροπής μοιράστηκαν στο δείγμα.

Το κάθε ερωτηματολόγιο περιείχε σαράντα ερωτήσεις οι οποίες αναφέρονται αφενός σε προσωπικά στοιχεία των ερωτώμενων και αφετέρου σε δεδομένα που αφορούσαν την εκμετάλλευση παραγωγής μαστίχας.

Η ερευνήτρια με προσωπική επαφή που είχε με τους ερωτώμενους κατάφερε να μοιράσει τα ερωτηματολόγια και να συλλέξει τον απαιτούμενο αριθμό ερωτηματολογίων έτσι ώστε να είναι αντιπροσωπευτικό το δείγμα και να προκύψουν έγκυρα αποτελέσματα τα οποία να ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα.

¹ Βλέπε παράρτημα 2: Δείγμα ερωτηματολογίου

13.4 Χρόνος διεξαγωγής της έρευνας

Η συλλογή των ερωτηματολογίων έγινε από τις αρχές Δεκεμβρίου 2001 μέχρι το τέλος Μαρτίου 2002.

13.5 Ανάλυση ερωτηματολογίου

Τα συμπληρωμένα ερωτηματολόγια αριθμήθηκαν και τα δεδομένα τους περάστηκαν στον ηλεκτρονικό υπολογιστή. Στη συνέχεια με τη βοήθεια της περιγραφικής στατιστικής η οποία βρίσκει το μέσο όρο και τα ποσοστά σε ποιοτικές και ποσοτικές μεταβλητές και της στατιστικής συσχέτισης, έγινε η ανάλυση των δεδομένων.

Στην περιγραφική στατιστική χρησιμοποιήθηκε το πρόγραμμα Microsoft Excel και έγιναν τα κατάλληλα διαγράμματα που έδειχναν τα ποσοστά των απαντήσεων για κάθε ερώτηση του ερωτηματολογίου, αλλά και τον μέσο όρο σε κάποιες περιπτώσεις.

Για το στατιστικό έλεγχο συσχέτισης και ανεξαρτησίας των δεδομένων χρησιμοποιήθηκε το πρόγραμμα Statgraphics.

Τα αποτελέσματα από την έρευνα παρουσιάζονται στα τρία επόμενα κεφάλαια και στο παράρτημα ένα βρίσκονται οι συγκεντρωτικοί πίνακες των αποτελεσμάτων.

Κεφάλαιο 14^ο

Αποτελέσματα της επιτόπιας έρευνας

Τα αποτελέσματα της επιτόπιας έρευνας αναφέρονται παρακάτω και παράλληλα παρουσιάζονται και τα ανάλογα για κάθε ερώτηση διαγράμματα.

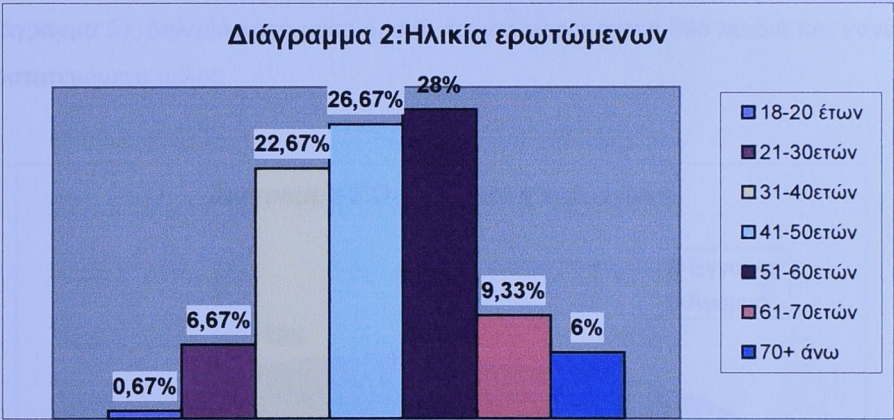
1. Φύλο Ερωτώμενων

Από τις απαντήσεις των ερωτώμενων προκύπτει ότι 46% από τους μαστιχοπαραγωγούς που ερωτήθηκαν είναι άνδρες και το υπόλοιπο 54% των μαστιχοπαραγωγών είναι γυναίκες. (Διάγραμμα 1).



2.Ηλικία Ερωτώμενων

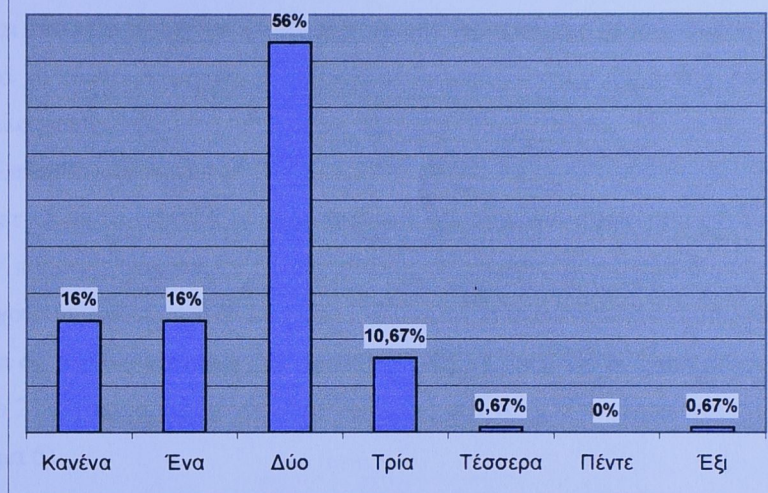
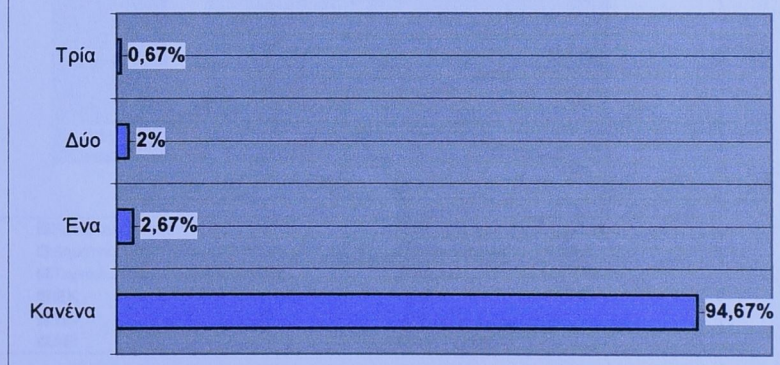
Σχετικά με την ηλικία των μαστιχοπαραγωγών παρατηρείται ότι το 0,67% είναι μεταξύ 18-20 ετών, το 6,67%των μαστιχοπαραγωγών είναι 21-30 ετών, το 22,67% είναι από 31 έως 40 ετών, ανάμεσα στα 41-50 βρίσκεται το 26,67% των μαστιχοπαραγωγών, στις ηλικίες 51-60 είναι το28% των μαστιχοπαραγωγών, 9,33% είναι μεταξύ 61-70 ετών και ποσοστό 6% των ερωτώμενων είναι άνω των 70 ετών. (Διάγραμμα 2).



3.Οικογενειακή κατάσταση

Από τους 150 ερωτώμενους το 87,33% είναι έγγαμοι και οι το 12,67% είναι άγαμοι. (Διάγραμμα 3). Σε ότι αφορά των αριθμό των παιδιών που έχουν φαίνεται ότι το 16% δεν έχουν παιδιά, το 16% έχουν 1 παιδί, το 56% έχουν 2 παιδιά, το 10,67% έχουν 3 παιδιά, το 0,67%1 έχει 4 παιδιά και άλλο 0,67% έχει 6 παιδιά. (Διάγραμμα 4). Παράλληλα παρατηρείται ότι το 94,67% από τους ερωτώμενους δεν έχουν προστατευόμενα μέλη, το 2,67% έχουν από 1 προστατευόμενο μέλος, το 2% έχουν από 2 προστατευόμενα μέλη και μόνο το 0,67% έχει 3 προστατευόμενα μέλη (Διάγραμμα 5). Δηλαδή κατά μέσο όρο οι περισσότεροι έχουν δύο παιδιά και κανένα προστατευόμενο μέλος.



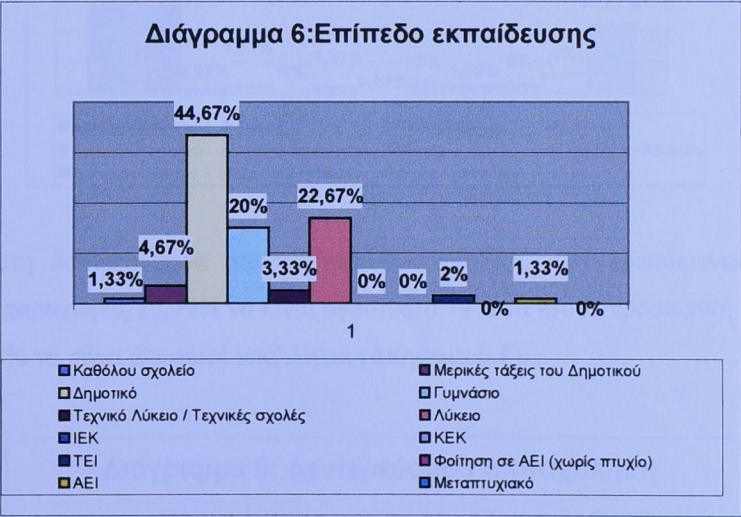
Διάγραμμα 4: Αριθμός παιδιών**Διάγραμμα 5: Προστατευόμενα μέλη**

4.Τόπος καταγωγής και κατοικίας

Όπως ήταν αναμενόμενο όλοι οι ερωτώμενοι αφού είναι μαστιχοπαραγωγοί κατάγονται από κάποιο από τα 24 Μαστιχοχώρια. Αρκετοί από αυτούς κατοικούν στο χωριό από το οποίο κατάγονται, ενώ άλλοι κατοικούν στην πόλη της Χίου ή σε κάποιο άλλο χωριό.

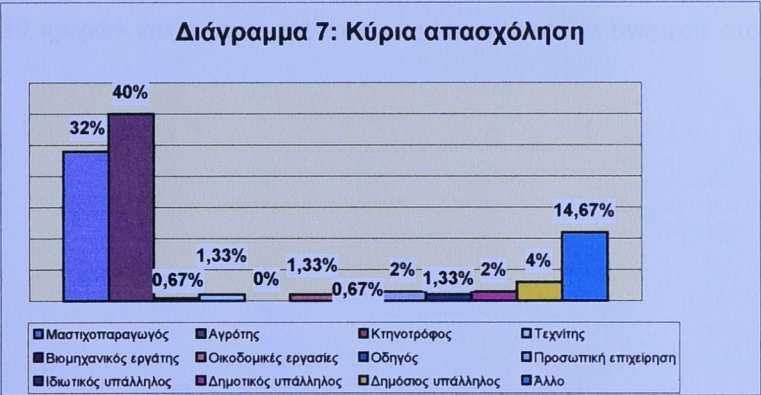
5.Επίπεδο εκπαίδευσης

Σχετικά με το επίπεδο εκπαίδευσης των ερωτώμενων προκύπτει ότι το 1,33% δεν έχουν πάει σχολείο, το 4,67% έχουν πάει σε μερικές τάξεις του δημοτικού, το 44,67% έχουν τελειώσει το δημοτικό, το 20% έχουν τελειώσει το γυμνάσιο, το 3,33% έχουν πάει σε τεχνικό λύκειο ή κάποια τεχνική σχολή, το 22,67% έχουν τελειώσει το λύκειο, το 2% έχουν αποφοιτήσει από ΤΕΙ και μόνο το 1,33% είναι απόφοιτοι ΑΕΙ. (Διάγραμμα 6).

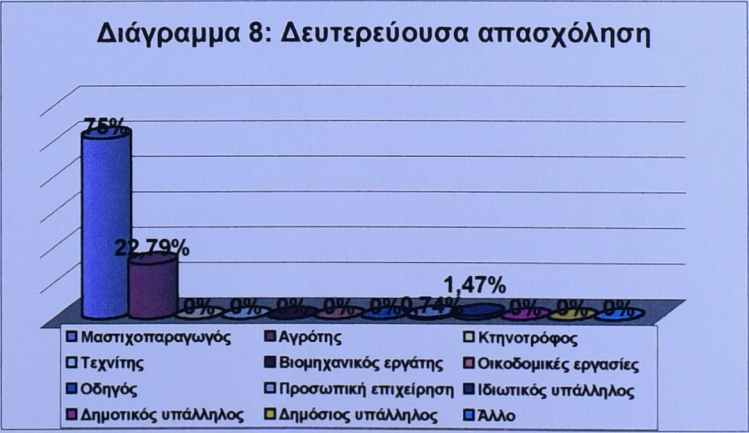


6.Κύρια και δευτερεύουσα απασχόληση

Στην κύρια απασχόληση 32% από τους ερωτώμενους είναι μαστιχοπαραγωγοί, 40% είναι αγρότες, 0,67% είναι κτηνοτρόφοι, 1,33% τεχνίτες, 1,33% έχουν οικοδομικές εργασίες, 0,67% είναι οδηγοί, 2% έχουν προσωπική επιχείρηση, 1,33% είναι ιδιωτικοί υπάλληλοι, 2% είναι δημοτικοί υπάλληλοι, 4% είναι δημόσιοι υπάλληλοι και 14,67% έχουν κάτι άλλο σαν κύρια απασχόληση όπως ναυτικοί, οικιακά κ.α. (Διάγραμμα 7).



Στη δευτερεύουσα απασχόληση έχουμε 75% των ερωτώμενων να είναι μαστιχοπαραγωγοί, 22,79% να είναι αγρότες, 0,74% να έχουν προσωπική επιχείρηση, και 1,47% να είναι ιδιωτικοί υπάλληλοι (Διάγραμμα 8).

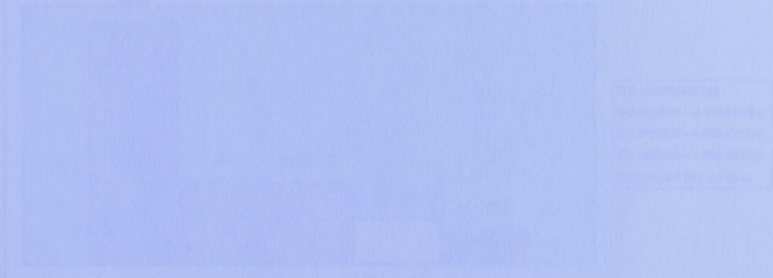


7. Από πότε είστε μαστιχοπαραγωγός;

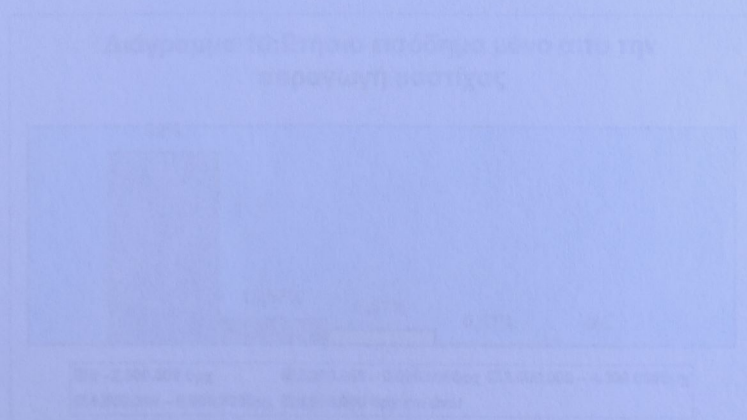
Οι απαντήσεις στην ερώτηση αυτή ποικίλουν και κυμαίνονται από το 1940 μέχρι το 2001. Παρατηρείται ότι ανάλογα με την ηλικία τους ορίζεται και το έτος από το οποίο είναι μαστιχοπαραγωγοί. Δηλαδή, οι ηλικιωμένοι είναι περισσότερα χρόνια μαστιχοπαραγωγοί, ενώ οι πιο νέοι είναι λιγότερα χρόνια μαστιχοπαραγωγοί.

8. Ωρες απασχόλησης με την παραγωγή μαστίχας.

Από τα δεδομένα των ερωτηματολογίων προκύπτει ότι η μέση εβδομαδιαία απασχόληση είναι από 3 έως 63 ώρες, η μέση μηνιαία απασχόληση κυμαίνεται μεταξύ 5-30 ημερών και η μέση ετήσια απασχόληση ποικίλει ανάμεσα στους 2-12 μήνες.

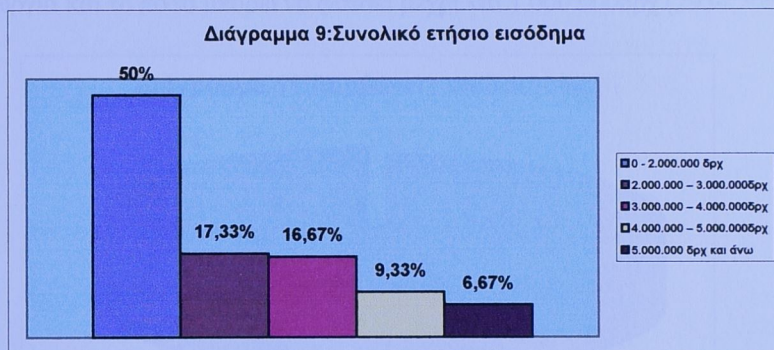


Παρακάτω είναι το ενδιάμεσο από την παραγωγή μαστίχας, φαίνεται να είναι αρκετά χαμηλό αφού οι παραπρόσφατοι καταγράφονται μεταξύ 0-2, 000-500 δραχ. οι χρόνοι Απασχόληση οι 22% των αρχικών δηλώνουν ότι έχουν κάποιο επάγγελμα από την παραγωγή μαστίχας μεταξύ 0-2, 000-500δραχ (0-5859,14δραχ), 10,67% των παλιών απασχολημένων εισοδήματα από την παραγωγή μαστίχας γύρω στα 2.000.000 – 3.000.000δραχ (5859,14-2904,11δραχ) επίσης, 5,67% ακόμα έχουν κάποιο εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας που να κυμαίνεται μεταξύ 3.000.000 – 4.000.000δραχ (2904,11-11735,11δραχ) και μόνο 0,67% φαίνεται να έχει εισόδημα 4.000.000 – 5.000.000δραχ (11735,11-14673,71δραχ) επίσης από την παραγωγή μαστίχας. (Διάγραμμα 10).

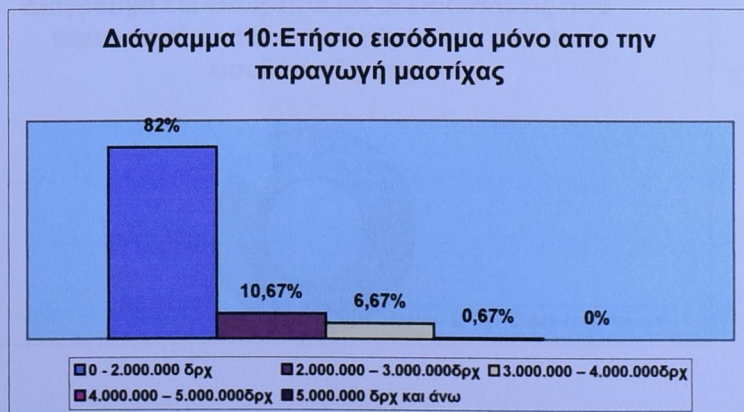


9.Συνολικό ετήσιο εισόδημα και εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας

Στο συνολικό ετήσιο εισόδημα το 50% των ερωτώμενων έχει εισόδημα 0-2.000.000 δρχ (0-5869,14ευρώ), 17,33% έχουν εισόδημα 2.000.000-3.000.000 δρχ (5869,14-8804,11ευρώ), 16,67% μεταξύ 3.000.000-4.000.000 δρχ (8804,11-11738,81ευρώ), το 9,33% μεταξύ 4.000.000-5.000.000 δρχ (11738,81-14673,51ευρώ) και το υπόλοιπο 6,67% απολαμβάνουν ετήσιο εισόδημα άνω των 5.000.000 δρχ (14673,51ευρώ) (Διάγραμμα 9).

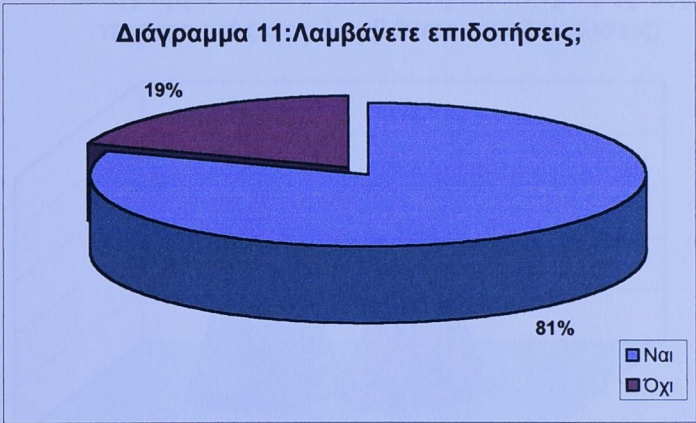


Παρόλα αυτά το εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας, φαίνεται να είναι αρκετά χαμηλό αφού οι περισσότεροι κυμαίνονται μεταξύ 0-2.000.000 δρχ το χρόνο. Αναλυτικότερα το 82% των ατόμων δηλώνουν ότι έχουν ετήσιο εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας μεταξύ 0-2.000.000δρχ (0-5869,14ευρώ), 10,67% των ατόμων απολαμβάνουν εισοδήματα από την παραγωγή μαστίχας γύρω στα 2.000.000 – 3.000.000δρχ (5869,14-8804,11ευρώ) ετησίως, 6,67% άτομα έχουν ετήσιο εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας που να κυμαίνεται μεταξύ 3.000.000 – 4.000.000δρχ (8804,11-11738,81ευρώ) και μόνο 0,67% φαίνεται να έχει εισόδημα 4.000.000 – 5.000.000δρχ (11738,81-14673,51ευρώ) ετησίως από την παραγωγή μαστίχας (Διάγραμμα 10).

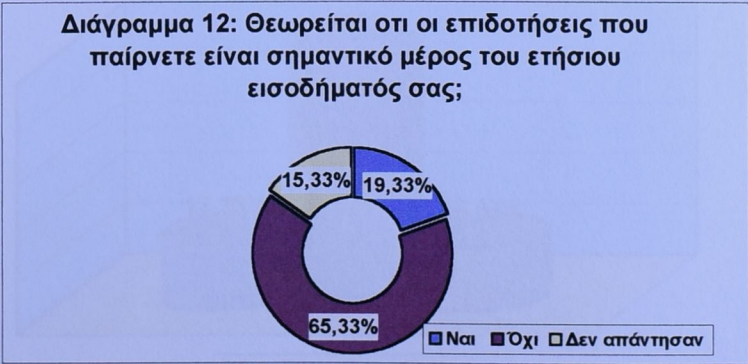


10.Λαμβάνετε επιδοτήσεις;

Από τα δεδομένα φαίνεται ότι το 80,67% λαμβάνουν επιδοτήσεις και το 19,33% δεν λαμβάνουν επιδοτήσεις (Διάγραμμα 11). Από τις επιδοτήσεις αυτές οι περισσότερες είναι για την γεωργία και ελάχιστες για την παραγωγή μαστίχας. Το 93,33% των ερωτώμενων δηλώνουν ότι δεν παίρνουν επιδοτήσεις για τη μαστίχα, ενώ αυτοί που παίρνουν τα ποσά είναι μηδαμινά γύρω στις 50.000-100.000δρχ (146,74-293,47ευρώ). Αντίθετα οι περισσότεροι δηλώνουν ότι παίρνουν επιδοτήσεις από τη γεωργία και το ποσό μπορεί να φτάσει μέχρι και 1.000.000δρχ (2934,70ευρώ).

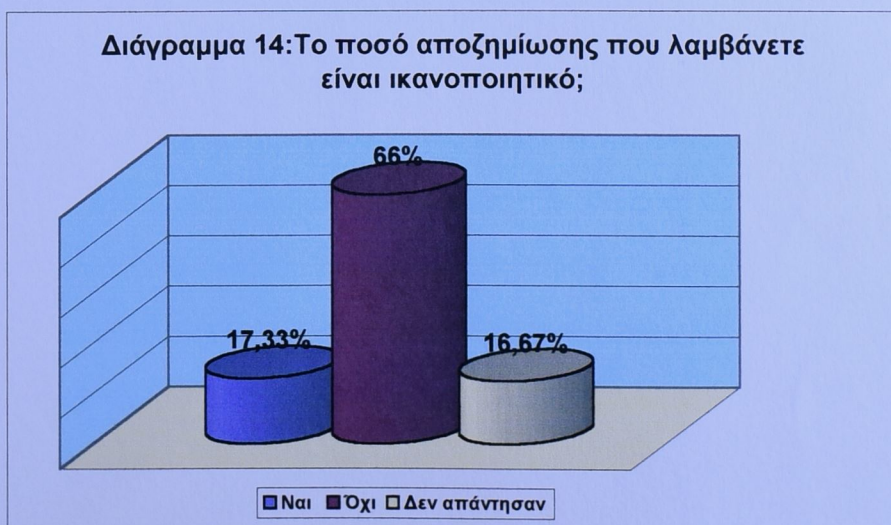
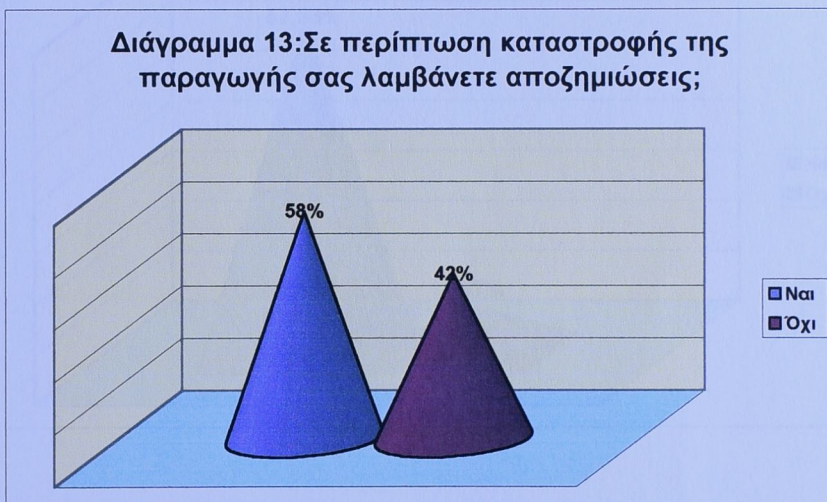


Επομένως οι επιδοτήσεις που παίρνουν δεν είναι πολύ σημαντικές γι’ αυτό όταν ρωτήθηκαν αν θεωρούν ότι οι επιδοτήσεις που παίρνουν αποτελούν σημαντικό μέρος του ετήσιου εισοδήματός τους, 19,33% των ατόμων απάντησαν ότι είναι, 65,33% των ατόμων απάντησαν ότι δεν είναι και το 15,33% δεν απάντησαν τίποτα (Διάγραμμα 12).



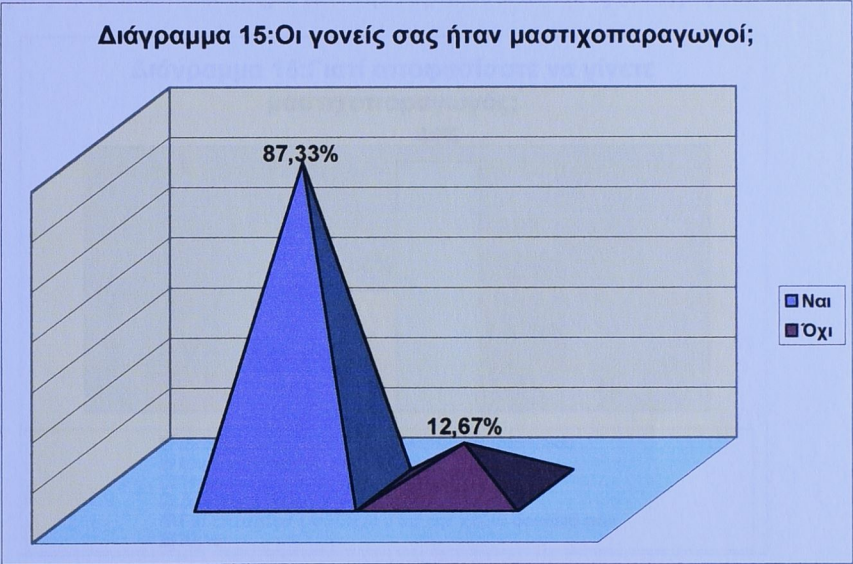
11.Λαμβάνετε αποζημιώσεις;

Οι μαστιχοπαραγωγοί ρωτήθηκαν αν παίρνουν αποζημιώσεις σε περίπτωση καταστροφής της παραγωγής τους. Το 58% από τους ερωτώμενους δήλωσαν ότι παίρνουν αποζημιώσεις και το υπόλοιπο 42% είπαν ότι δεν παίρνουν αποζημιώσεις (Διάγραμμα 13). Επίσης το 17,33% των μαστιχοπαραγωγών θεωρούν ότι το ποσό της αποζημίωσης είναι ικανοποιητικό, το 66% πιστεύει ότι δεν είναι ικανοποιητικό και το υπόλοιπο 16,67% δεν δηλώσαν τίποτα (Διάγραμμα 14).



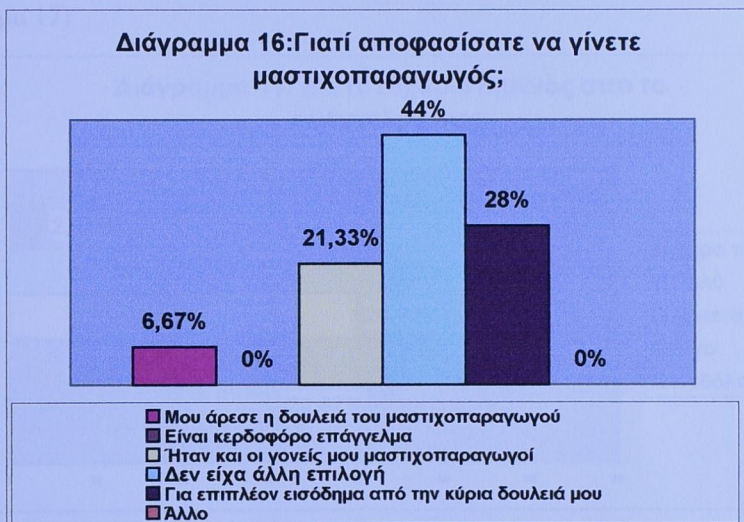
12.Οι γονείς σας ήταν μαστιχοπαραγωγοί;

Από τους 150 ερωτώμενους που ερωτήθηκαν αν έχουν γονείς μαστιχοπαραγωγούς το 87,33% απάντησαν ότι οι γονείς τους ήταν μαστιχοπαραγωγοί και το 12,67% ότι δεν ήταν (Διάγραμμα 15).



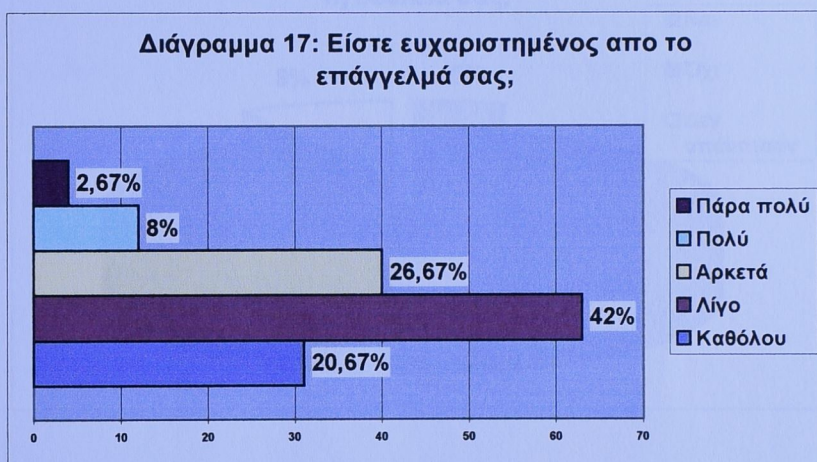
13.Γιατί αποφασίσατε να γίνετε μαστιχοπαραγωγός;

Στην ερώτηση αυτή το 6,67% λέει ότι τους άρεσε η δουλειά του μαστιχοπαραγωγού, το 21,33% έγιναν επειδή ήταν και οι γονείς τους μαστιχοπαραγωγοί, το 44% δηλώνουν ότι δεν είχαν άλλη επιλογή και το 28% λέει ότι το επέλεξαν για επιπλέον εισόδημα από την κύρια δουλειά τους (Διάγραμμα 16).



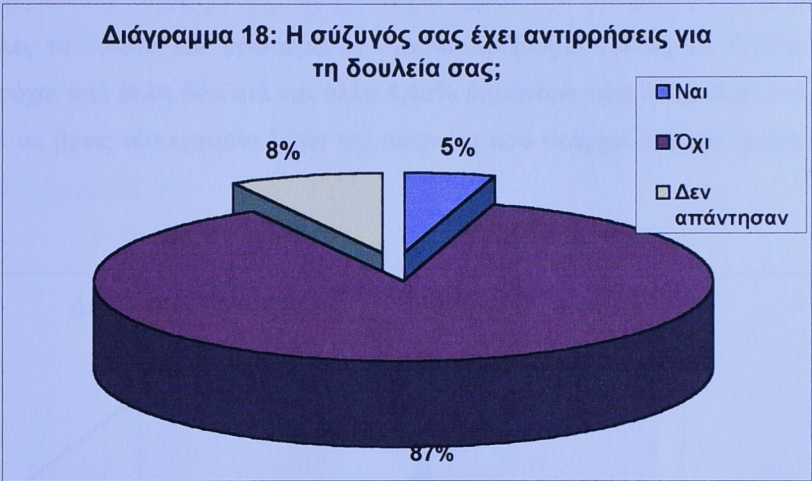
14.Είστε ευχαριστημένος από το επάγγελμά σας;

Από τα παραπάνω διαπιστώνετε ότι δεν ήθελαν να γίνουν μαστιχοπαραγωγοί αλλά κάποιοι άλλοι τους ανάγκασαν να ακολουθήσουν το επάγγελμα. Και όπως ήταν αναμενόμενο στην ερώτηση αν είναι ευχαριστημένοι από το επάγγελμά τους είπαν: 20,67% καθόλου, 42% λίγο, 26,67% αρκετά, 8% πολύ και μόνο 2,67% πάρα πολύ (Διάγραμμα 17).



15.Η σύζυγός σας έχει αντιρρήσεις για τη δουλειά σας;

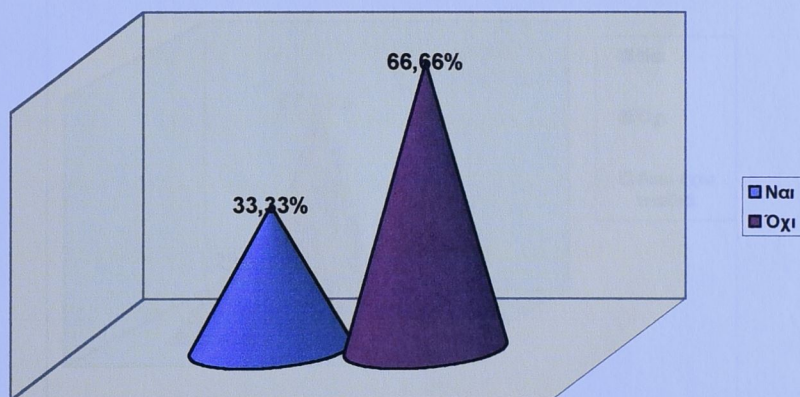
Παρόλα αυτά δεν φαίνεται ο/η σύζυγος τους να έχει αντιρρήσεις για τη δουλειά τους, αφού σε σχετική ερώτηση το 5% απάντησαν ότι έχει αντιρρήσεις, το 87% ότι δεν έχει και το 8% δεν είπαν τίποτα (Διάγραμμα 18).



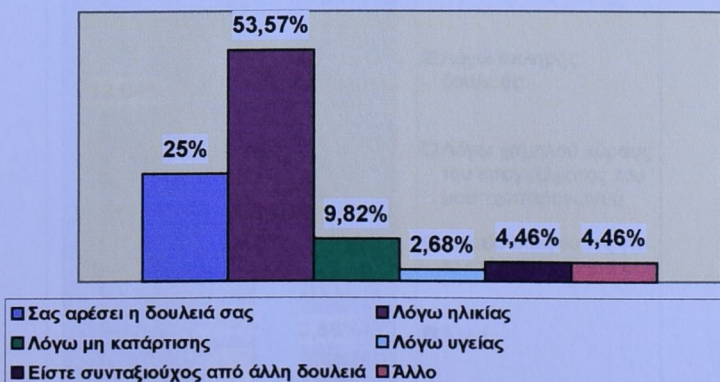
16.Θα θέλατε να αλλάξετε επάγγελμα σήμερα; Γιατί δεν αλλάζετε;

Παράλληλα όταν ερωτήθηκαν αν θέλουν να αλλάξουν επάγγελμα 33,33% είπαν ναι και 66,66% είπαν όχι (Διάγραμμα 19). Μάλιστα δεν θέλουν να αλλάξουν επάγγελμα για τους εξής λόγους: το 25% λέει ότι τους αρέσει η δουλειά τους, το 53,57% δηλώνουν λόγω ηλικίας, το 9,82% δεν έχουν την κατάρτιση για να κάνουν κάτι άλλο, το 2,68% των ερωτώμενων έχουν πρόβλημα υγείας, το 4,46% είναι συνταξιούχοι από άλλη δουλειά και άλλο 4,46% δηλώνουν κάτι άλλο όπως ότι είναι δύσκολο να βρεις νέα εργασία λόγω της ανεργίας που υπάρχει σήμερα (Διάγραμμα 20).

Διάγραμμα 19:Θα θέλατε να αλλάξετε επάγγελμα σήμερα;

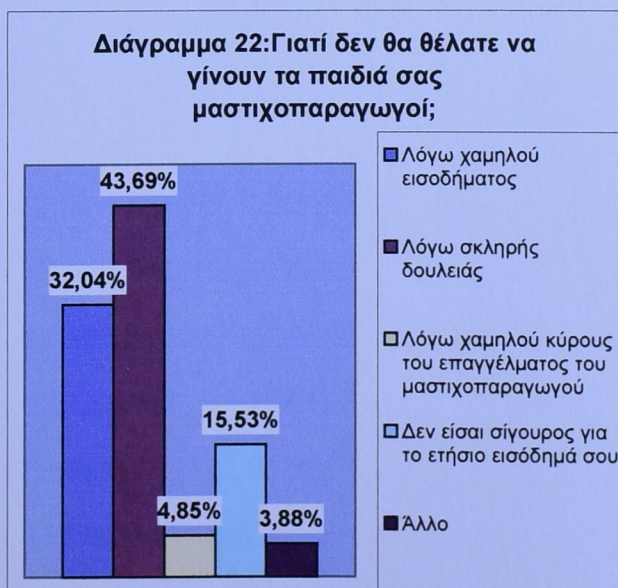
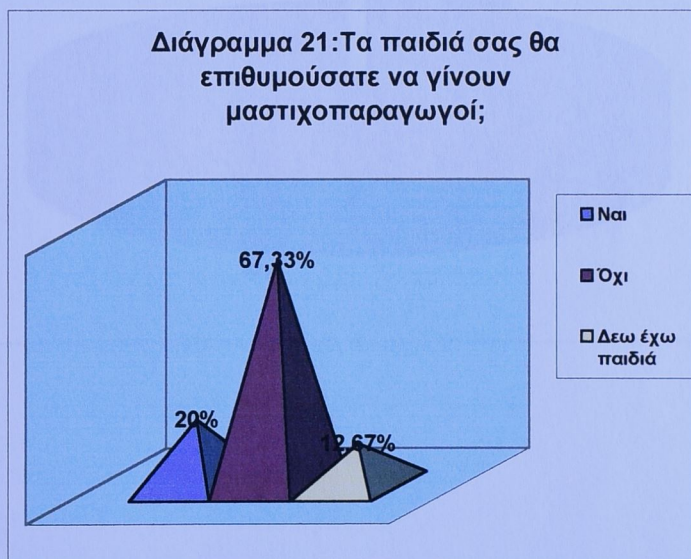


Διάγραμμα 20:Γιατί δεν αλλάζετε επάγγελμα;



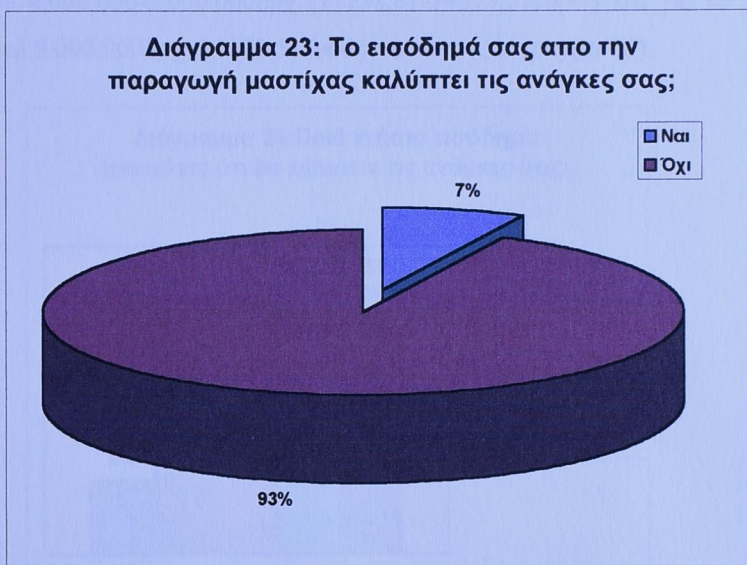
17. Τα παιδιά σας θα επιθυμούσατε να γίνουν μαστιχοπαραγωγοί; Γιατί όχι;

Στην ερώτηση αυτή το 20% λέει ναι, το 67,33% όχι και το 12,67% δηλώνουν ότι δεν έχουν παιδιά (Διάγραμμα 21). Τα αίτια για τα οποία δεν θέλουν να γίνουν τα παιδιά τους μαστιχοπαραγωγοί είναι: για το 32,04% το χαμηλό εισόδημα, το 43,69% των ατόμων λένε ότι είναι σκληρή δουλειά, το 4,85% πιστεύουν ότι έχει χαμηλό κύρος το επάγγελμα του μαστιχοπαραγωγού, το 15,53% αμφιβάλλουν για το ετήσιο εισόδημα που θα έχουν και το 3,88% λένε για άλλο λόγο όπως ότι δουλεύουν κάπου αλλού (Διάγραμμα 22).



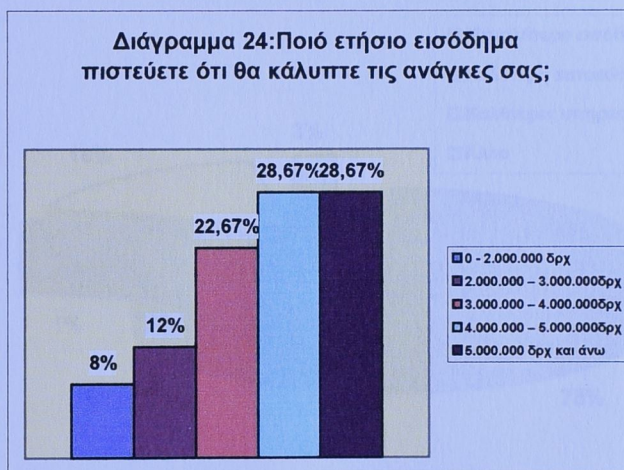
18. Το ετήσιο εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας καλύπτει τις ανάγκες σας;

Το εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας για το 7% αρκεί για να καλύψουν τις ανάγκες τους ενώ για το υπόλοιπο 93% δεν αρκεί (Διάγραμμα 23).



19. Ποιο εισόδημα πιστεύετε ότι θα κάλυπτε τις ανάγκες σας;

Το εισόδημα που πιστεύουν ότι θα κάλυπτε τις ανάγκες τους είναι: για το 8% 0-2.000.000δρχ (0-5869,41ευρώ), για το 12% 2.000.000-3.000.000δρχ (5869,41-8804,11ευρώ), για το 22,67% 3.000.000-4.000.000δρχ (8804,11-11738,81ευρώ), για το 28,67% 4.000.000-5.000.000δρχ (11738,81-14673,51ευρώ) και για το υπόλοιπο 28,67% από 5.000.000δρχ (14673,51ευρώ) και άνω (Διάγραμμα 24).



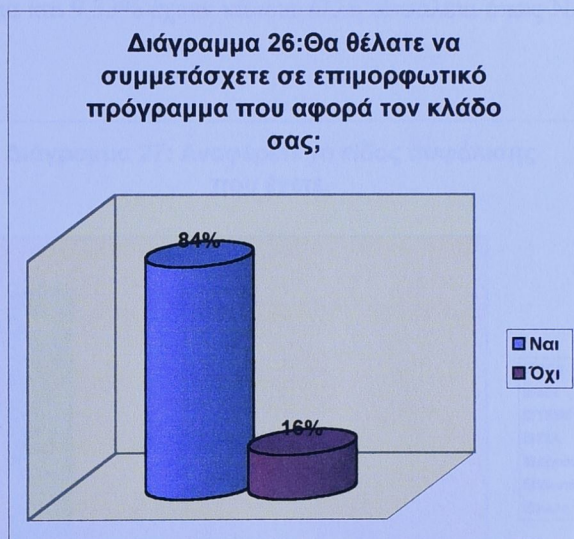
20.Τι θα βελτίωνε τον τρόπο ζωής σας;

Στην ερώτηση αυτή το 78% λέει μεγαλύτερο εισόδημα, το 1% θέλει καλύτερη κατοικία, το 18% καλύτερες υπηρεσίες (μαγαζιά, σχολεία, νοσοκομεία, θέατρα, κ.λ.π) και το υπόλοιπο 3% κάτι άλλο όπως καλύτερες συγκοινωνίες (Διάγραμμα 25).



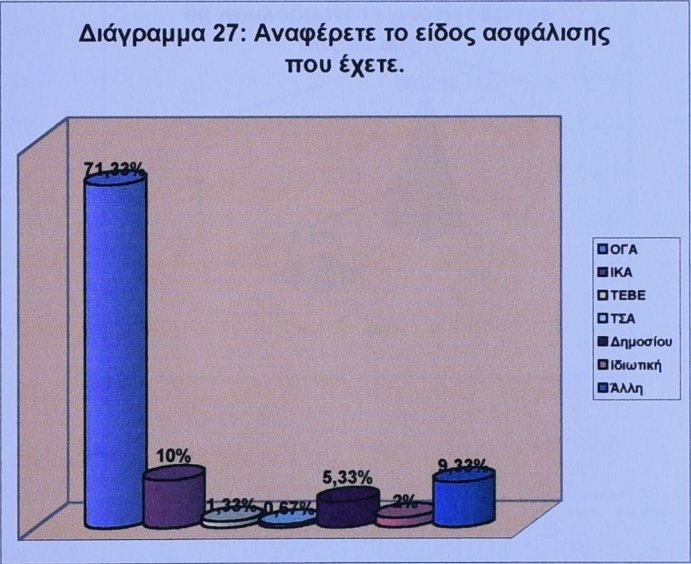
21.Θα θέλατε να συμμετάσχετε σε επιμορφωτικό πρόγραμμα που αφορά τον κλάδο σας;

Εδώ οι ερωτώμενοι απάντησαν: το 84% ότι θα συμμετείχε και μόνο το 16% ότι δεν τους ενδιαφέρει κάτι τέτοιο (Διάγραμμα 26).



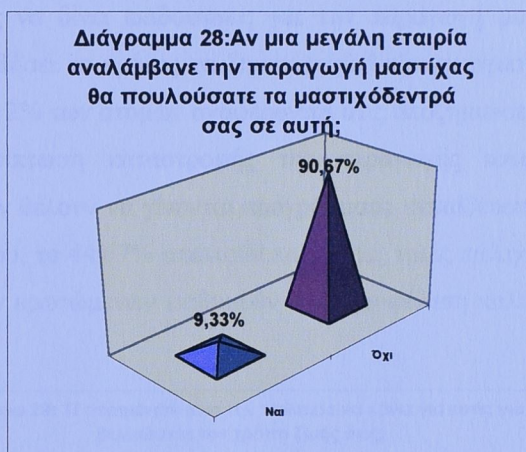
22.Αναφέρετε το είδος ασφάλισης που έχετε.

Σε ότι αφορά το είδος ασφάλισης που έχουν οι ερωτώμενοι διαπιστώθηκε ότι 71,33% είναι ασφαλισμένοι στον ΟΓΑ, 10% είναι στο ΙΚΑ, 1,33%έχουν ασφάλιση ΤΕΒΕ, 0,67% έχει ΤΣΑ, 5,33% έχουν ασφάλεια δημοσίου, 2% είναι ασφαλισμένοι σε ιδιωτική ασφάλεια και 9,33% έχουν κάποια άλλη ασφάλεια όπως NAT, ΤΥΔΚΥ, κ.α (Διάγραμμα 27).



23.Αν μια μεγάλη εταιρία αναλάμβανε την παραγωγή μαστίχας θα πουλούσατε τα μαστιχόδεντρά σας σε αυτή;

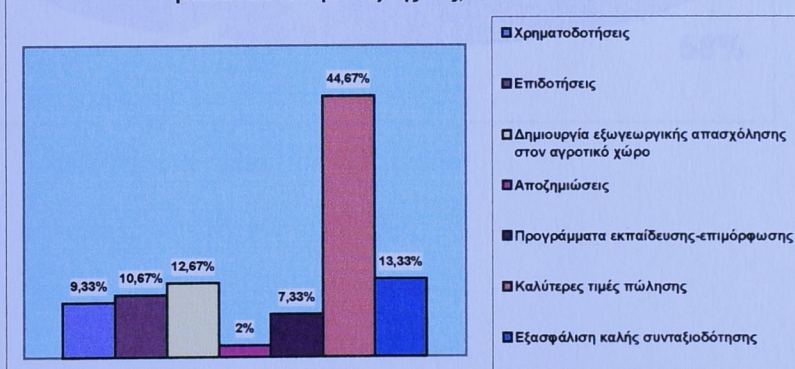
Για να διερευνηθεί ποια θα είναι η εξέλιξη της εκμετάλλευσης παραγωγής μαστίχας στο μέλλον έγινε αυτή η ερώτηση στους μαστιχοπαραγωγούς. Από τους 150 ερωτώμενους το 9,33% είπαν ναι και το 90,67% είπαν όχι (Διάγραμμα 28).



24.Τι περιμένετε από την πολιτεία να κάνει για εσάς για να βελτιώσετε το εισόδημά σας ή τον τρόπο ζωής σας;

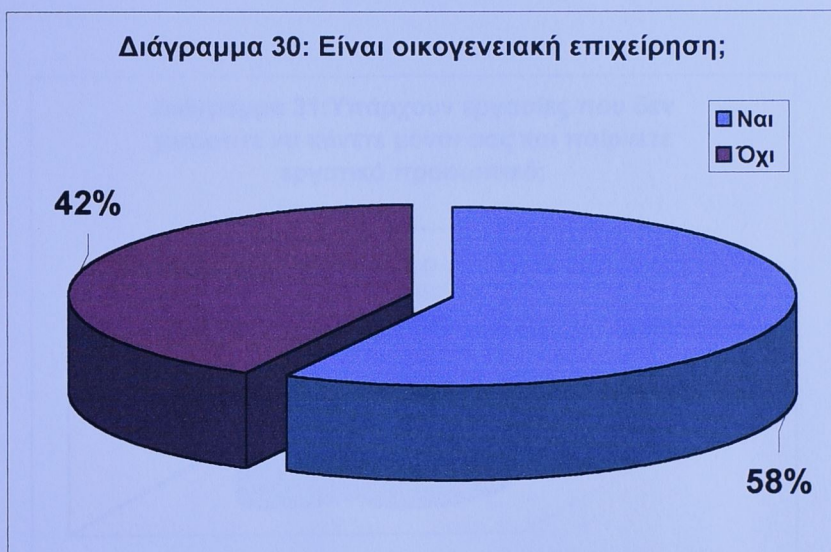
Μέσω του ερωτηματολογίου δόθηκε η δυνατότητα στους μαστιχοπαραγωγούς να πουν πως θα μπορούσε η πολιτεία να τους βοηθήσει να βελτιώσουν τον τρόπο ζωής τους. Το 9,33% ζητούν να γίνονται χρηματοδοτήσεις, το 10,67% των ατόμων θέλουν το κράτος να δίνει επιδοτήσεις για την παραγωγή μαστίχας, το 12,67% επιθυμούν να βοηθήσει το κράτος να δημιουργηθεί εξωγεωργική απασχόληση στον αγροτικό χώρο, το 2% των ατόμων αναφέρονται στις αποζημιώσεις που θα πρέπει να παίρνουν σε περίπτωση καταστροφής της παραγωγής τους, το 7,33% των μαστιχοπαραγωγών θέλουν να γίνονται προγράμματα εκπαίδευσης και επιμόρφωσης στον αγροτικό χώρο, το 44,67% απαιτούν καλύτερες τιμές πώλησης για την μαστίχα και το 13,33% των ερωτώμενων επιθυμούν την εξασφάλιση καλής συνταξιοδότησης (Διάγραμμα 29).

Διάγραμμα 29: Τί περιμένετε απο την πολιτεία να κάνει για εσάς για να βελτιώσετε τον τρόπο ζωής σας;



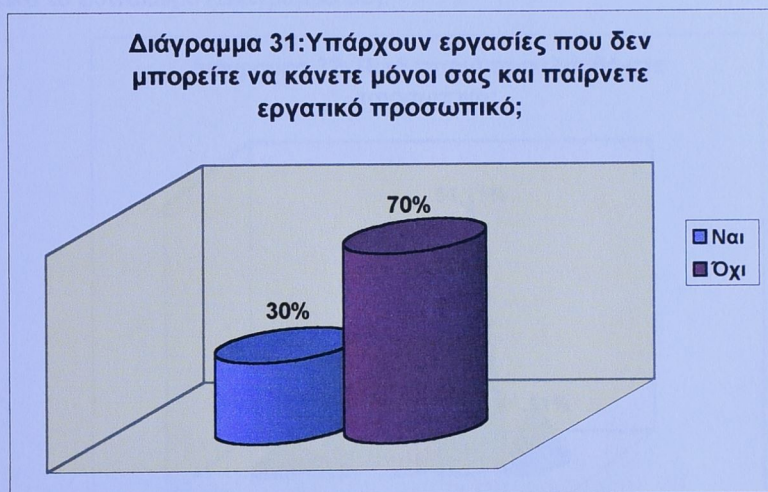
25.Είναι οικογενειακή επιχείρηση;

Για τους περισσότερους ερωτώμενους η εκμετάλλευσης παραγωγής μαστίχας φαίνεται να είναι οικογενειακή. Συγκεκριμένα το 58% είπαν ότι είναι οικογενειακή επιχείρηση και το υπόλοιπο 42% ότι δεν είναι (Διάγραμμα 30).



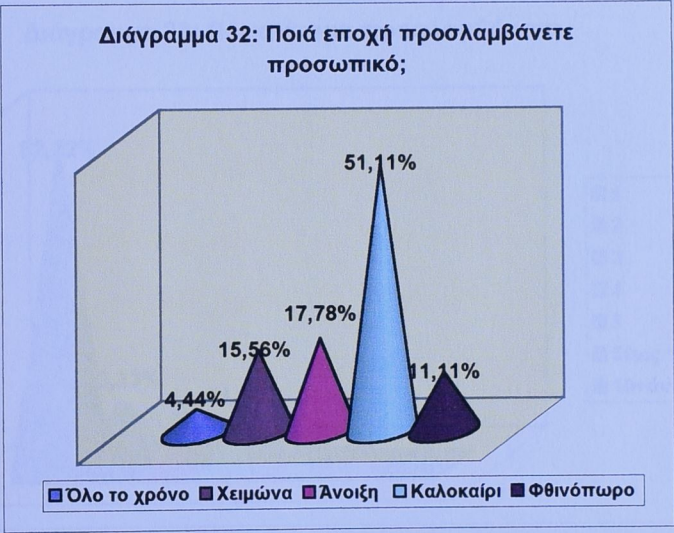
26.Υπάρχουν εργασίες που δεν μπορείτε να κάνετε μόνοι σας και παίρνετε εργατικό προσωπικό;

Το 30% των μαστιχοπαραγωγών δήλωσαν ότι προσλαμβάνουν εργατικό προσωπικό για εργασίες που δεν μπορούν να κάνουν μόνοι τους και το 70% ότι κάνουν όλες τις εργασίες μόνοι τους και δεν προσλαμβάνουν άλλα άτομα (Διάγραμμα 31).



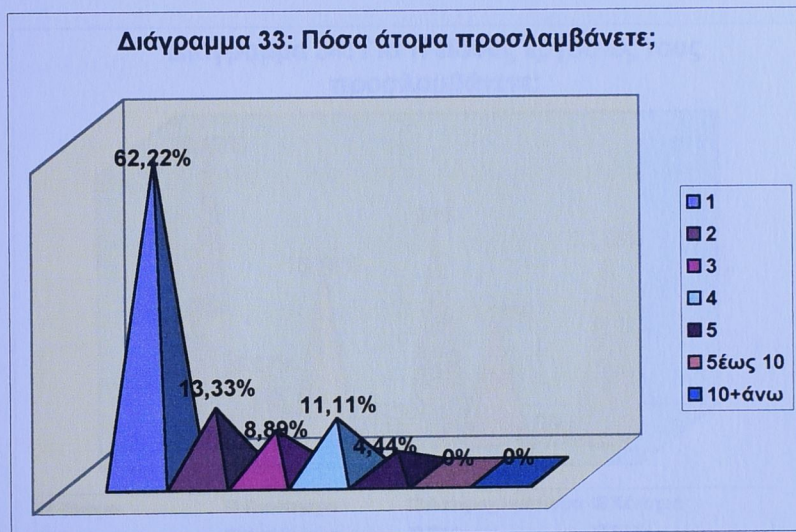
27. Ποια εποχή προσλαμβάνετε προσωπικό;

Αυτοί που είπαν ότι προσλαμβάνουν εργατικό προσωπικό δήλωσαν ότι τους απασχολούν κάποιες εποχές του χρόνου. Το 4,44% των ατόμων τους απασχολούν όλο το χρόνο, το 15,56% προσλαμβάνουν άτομα κυρίως το χειμώνα, το 17,78% παίρνουν προσωπικό την άνοιξη, το 51,11% τους θέλουν το καλοκαίρι που γίνονται και οι περισσότερες εργασίες πάνω στο μαστιχόδεντρο και το 11,11% προσλαμβάνουν προσωπικό το φθινόπωρο (Διάγραμμα 32).



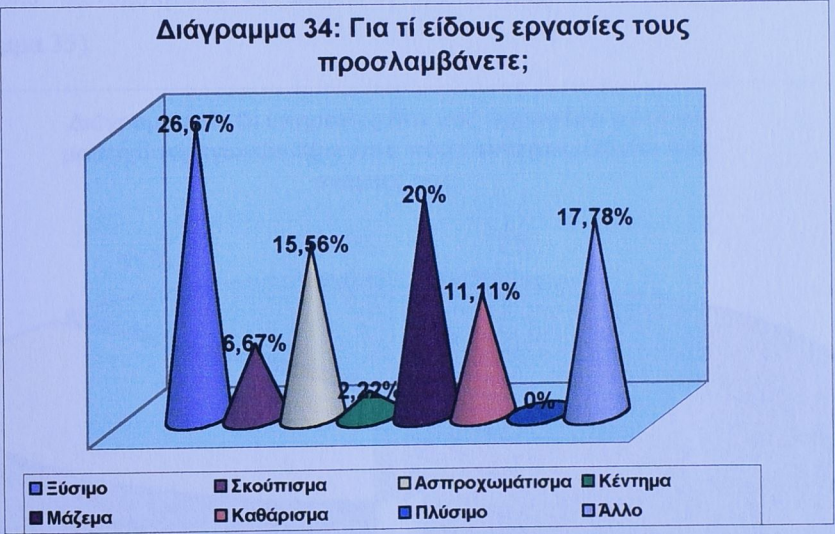
28. Πόσα άτομα προσλαμβάνετε;

Τα άτομα που προσλαμβάνουν είναι εποχικής απασχόλησης και σπανίως αποτελούν μόνιμο προσωπικό. Παράλληλα ο αριθμός τους κυμαίνεται από 1-5 άτομα. Συγκεκριμένα 62,22% των μαστιχοπαραγωγών προσλαμβάνουν από ένα άτομο, το 13,33% των ερωτώμενων παίρνουν συνήθως δύο άτομα, το 8,89% απασχολούν τρία άτομα, το 11,11% χρειάζονται από 4 άτομα ο καθένας και το υπόλοιπο 4,44% προσλαμβάνουν από πέντε άτομα (Διάγραμμα 33).



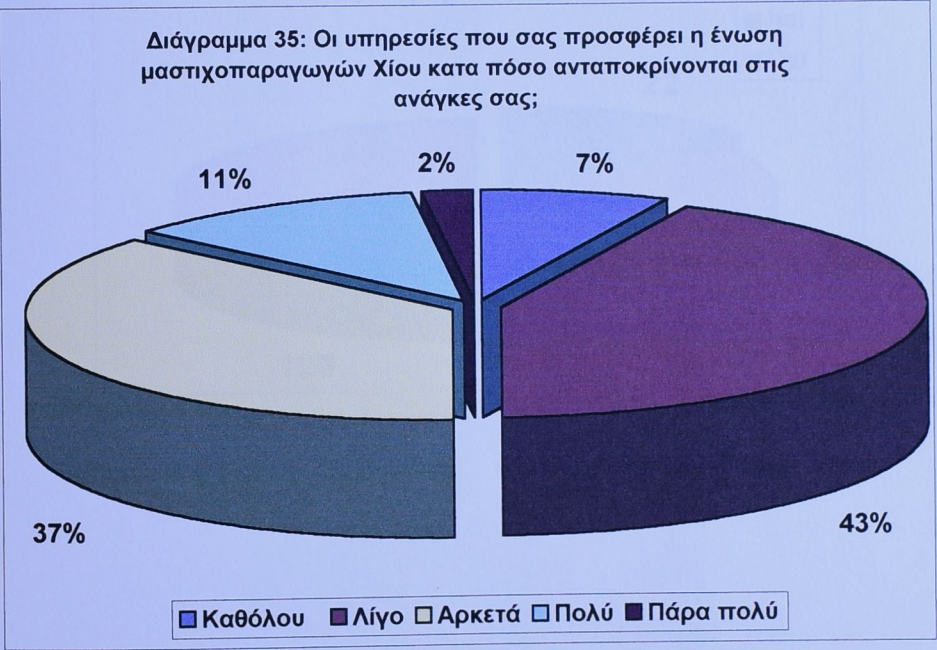
29.Για τι είδους εργασίες τους προσλαμβάνετε;

Οι εργασίες για τις οποίες απασχολούν το προσωπικό είναι:για το 26,67% των μαστιχοπαραγωγών το ξύσιμο, για το 6,67% το σκούπισμα, για το 15,56% των ερωτώμενων το ασπροχωμάτισμα, το 2,22% τους θέλει για το κέντημα, το 20% τους παίρνουν την περίοδο που γίνεται το μάζεμα, το 11,11% τους χρησιμοποιούν για το καθάρισμα της μαστίχας και το 17,78% για άλλες εργασίες όπως κλάδεμα και πολλαπλασιασμός (Διάγραμμα 34).



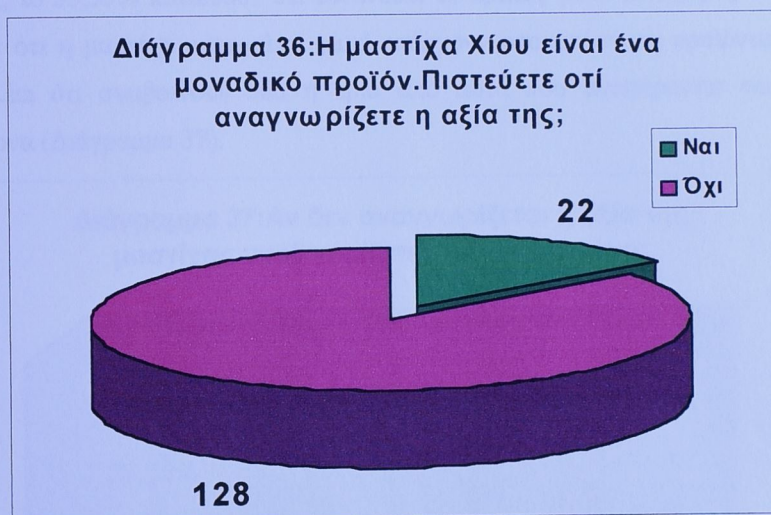
30.Οι υπηρεσίες που σας προσφέρει η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου κατά πόσο ανταποκρίνονται στις ανάγκες σας;

Εδώ το 7% των ερωτώμενων απάντησαν ότι οι υπηρεσίες της ένωσης δεν ανταποκρίνονται καθόλου στις ανάγκες τους, το 43% των μαστιχοπαραγωγών θεωρούν ότι είναι λίγο ικανοποιητικές οι υπηρεσίες αυτές, το 37% πιστεύουν ότι ικανοποιούνται αρκετά οι ανάγκες τους από την ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου, το 11% θεωρούν ότι προσφέρει πολύ καλές υπηρεσίες και μόνο το 2% είπαν ότι είναι πάρα πολύ ικανοποιητικές οι υπηρεσίες της ένωσης μαστιχοπαραγωγών Χίου (Διάγραμμα 35).



31. Πιστεύετε ότι αναγνωρίζεται η αξία της μαστίχας Χίου;

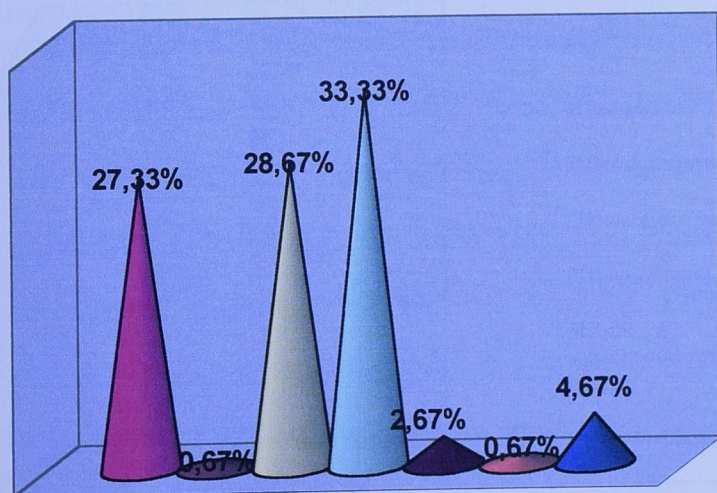
Όπως είναι βέβαια γνωστό η μαστίχα Χίου είναι ένα μοναδικό προϊόν. Φαίνεται όμως ότι δεν αναγνωρίζεται η αξία της. Αυτό πιστεύουν και οι μαστιχοπαραγωγοί. Συγκεκριμένα το 14,67% πιστεύουν ότι αναγνωρίζεται η αξία της μαστίχας Χίου και το υπόλοιπο 85,33% λέει ότι δεν αναγνωρίζεται η αξία της μαστίχας (Διάγραμμα 36).



32.Αν δεν αναγνωρίζετε η αξία της μαστίχας Χίου ποια νομίζετε ότι είναι τα αίτια γι' αυτό;

Βέβαια έπρεπε οι μαστιχοπαραγωγοί να αιτιολογήσουν γιατί πιστεύουν ότι δεν αναγνωρίζεται η αξία της μαστίχας Χίου (το 4,67%δεν απάντησαν τίποτα). Το 27,33% θεωρούν ότι οφείλεται στην έλλειψη διαφήμισης, το 0,67% πιστεύει ότι φταίει η χαμηλή ποιότητα του προϊόντος, το 28,67% λέει ότι φταίνε οι χαμηλές τιμές πώλησης, το 33,33% πιστεύουν ότι ευθύνεται το κράτος γιατί αδιαφορεί, το 2,67% νομίζουν ότι η μαστίχα υποτιμάται γιατί υπάρχουν υποκατάστατα προϊόντα και το 0,67% λέει ότι συμβαίνουν δύο ή τρία από αυτά που αναφέρονται παραπάνω ταυτόχρονα (Διάγραμμα 37).

Διάγραμμα 37:Αν δεν αναγνωρίζεται η αξία της μαστίχας ποιά νομίζετε ότι είναι τα αίτια;

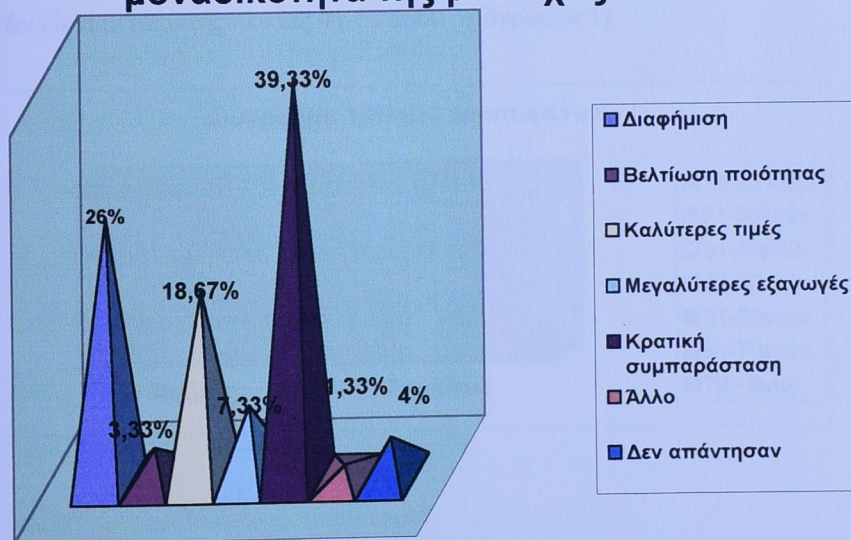


■ Έλλειψη διαφήμισης	■ Χαμηλή ποιότητα προϊόντος	□ Χαμηλές τιμές πώλησης
□ Κρατική αδιαφορία	■ Υποκατάστατα προϊόντα	■ Άλλο
■ Δεν απάντησαν		

33.Προτείνετε κάποιες μεθόδους έτσι ώστε να αναγνωριστεί η μοναδικότητα της μαστίχας Χίου.

Εδώ οι μαστιχοπαραγωγοί πρότειναν κάποιες μεθόδους έτσι ώστε να αναγνωριστεί η μοναδικότητα της μαστίχας Χίου (το 4% δεν απάντησαν) Οι μέθοδοι αυτοί είναι: για το 26% των ερωτώμενων η διαφήμιση, για το 3,33% πρέπει να βελτιωθεί η ποιότητα της μαστίχας, το 18,67% επιθυμούν καλύτερες τιμές πώλησης, το 7,33% προτείνουν να γίνονται μεγαλύτερες εξαγωγές, το 39,33% ζητούν την κρατική συμπαράσταση και το 1,33% των ατόμων πιστεύουν ότι πρέπει να γίνεται συνδυασμός των παραπάνω (Διάγραμμα 38).

Διάγραμμα 38: Προτείνετε κάποιες μεθόδους έτσι ώστε να αναγνωριστεί η μοναδικότητα της μαστίχας Χίου.



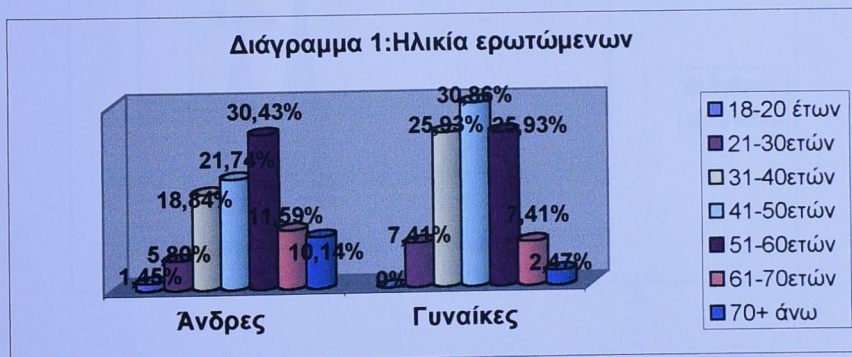
Κεφάλαιο 15^ο

Το προφίλ του άνδρα και της γυναίκας μαστιχοπαραγωγού

Από την επεξεργασία των δεδομένων των ερωτηματολογίων της έρευνας προκύπτει και το προφίλ του μαστιχοπαραγωγού. Όπως έχει ήδη αναφερθεί οι περισσότεροι ερωτώμενοι μαστιχοπαραγωγοί είναι γυναίκες. Μέσα από τα στοιχεία που προκύπτουν από την έρευνα είναι δυνατόν να βρεθεί το προφίλ τόσο των γυναικών μαστιχοπαραγωγών όσο και των ανδρών μαστιχοπαραγωγών

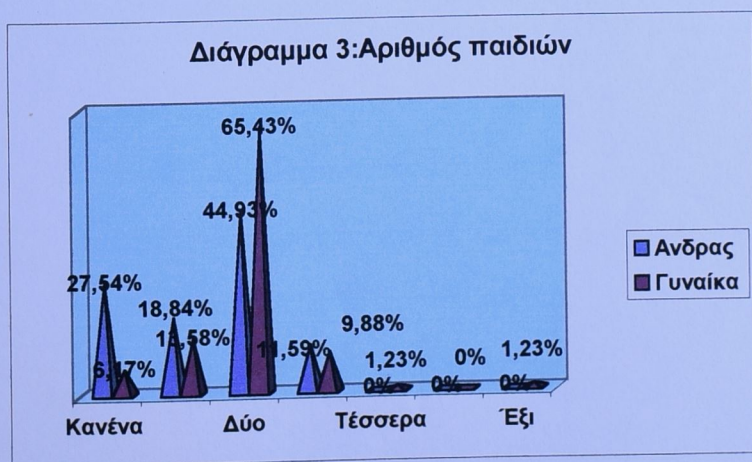
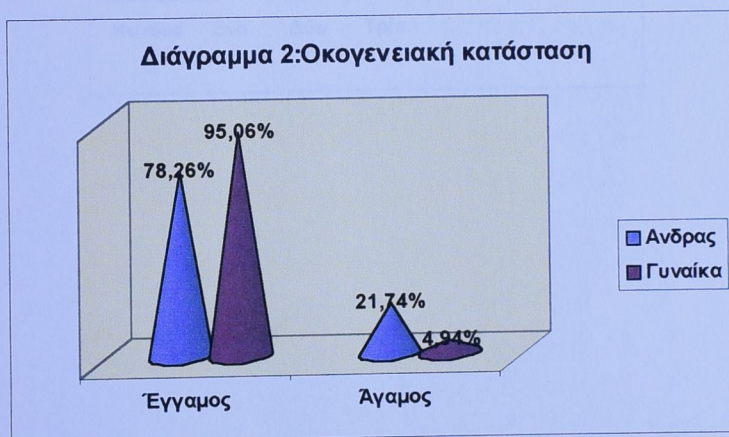
1.Ηλικία Ερωτώμενων

Οι άνδρες μαστιχοπαραγωγοί έχουν κατά μέσο όρο ηλικία από 51-60 ετών και οι γυναίκες από 41-50 ετών. Όπως φαίνεται και στο ακόλουθο διάγραμμα ποσοστό 30,43% των ανδρών είναι μεταξύ της ηλικίας 51-60 ετών και ποσοστό 30,86% των γυναικών είναι μεταξύ της ηλικίας 41-50 ετών (Διάγραμμα 1).

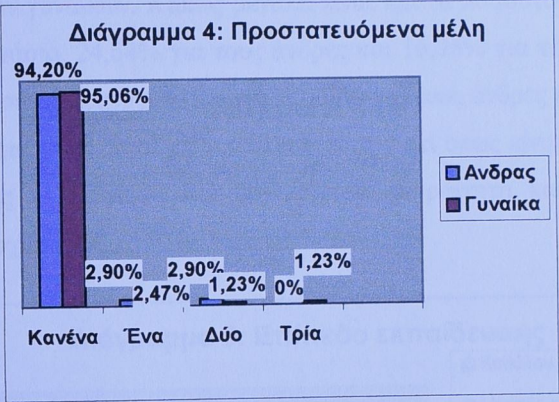


2.Οικογενειακή Κατάσταση

Όσο για την οικογενειακή τους κατάσταση τόσο οι γυναίκες όσο και οι άνδρες φαίνεται να είναι έγγαμοι (Διάγραμμα 2). Το 78,26% των ανδρών είναι έγγαμοι και το 21,74% είναι άγαμοι. Αντίστοιχα στις γυναίκες το 95,06% είναι έγγαμες και το 4,94% είναι άγαμες. Μάλιστα είναι παντρεμένοι με παιδιά. Οι άνδρες μαστιχοπαραγωγοί έχουν το 44,93% δύο παιδιά ο καθένας ενώ αρκετά υψηλό είναι και το ποσοστό αυτών που δεν έχουν παιδιά 27,54%. Αντιθέτως το μεγαλύτερο ποσοστό των γυναικών 65,43% έχει δύο παιδιά αλλά στη συνέχεια ακολουθεί το ποσοστό 13,58% με ένα παιδί και το 9,88% με τρία παιδιά ενώ πολύ λίγες είναι εκείνες που δεν έχουν παιδιά, μόλις το 6,17% (Διάγραμμα 3).

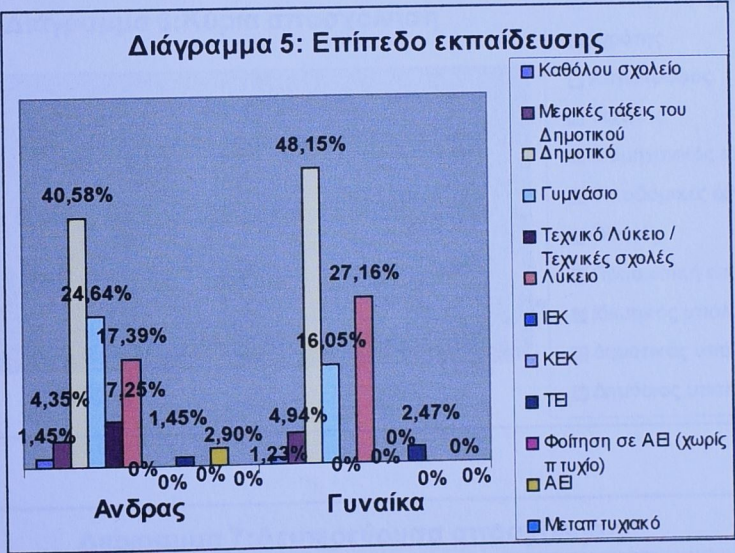


Παράλληλα παρατηρείται ότι αφενός στους άνδρες και αφετέρου στις γυναίκες μαστιχοπαραγωγούς δεν υπάρχουν προστατευόμενα μέλη στην οικογένεια. Το 94,20% των ανδρών δηλώνει ότι δεν έχει προστατευόμενα μέλη και το 95,06% των γυναικών το ίδιο (Διάγραμμα 4).



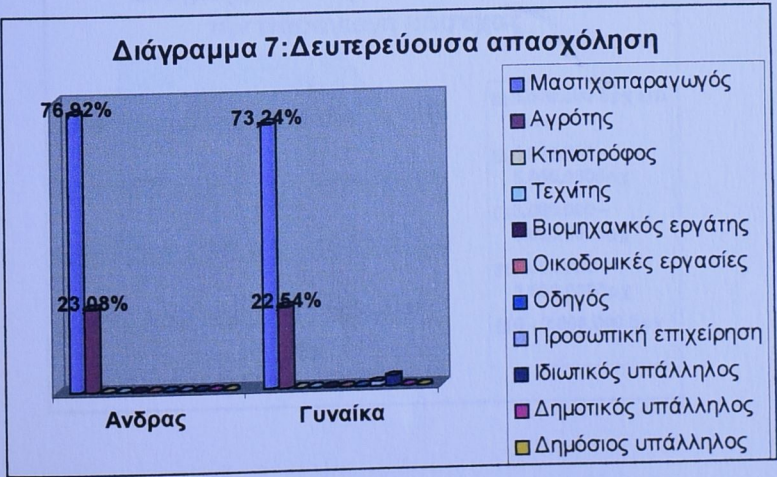
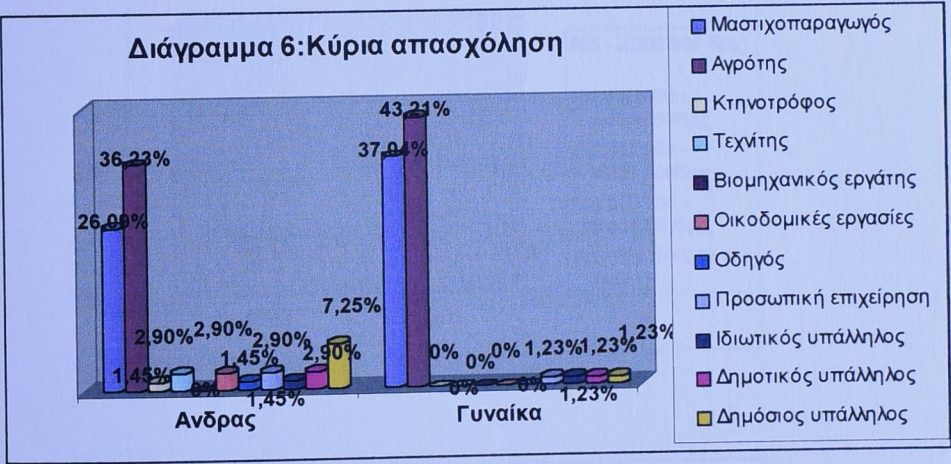
3.Επίπεδο εκπαίδευσης

Σε ότι αφορά το επίπεδο εκπαίδευσης των μαστιχοπαραγωγών, φαίνεται να είναι αρκετά χαμηλό. Οι περισσότεροι άνδρες και γυναίκες μαστιχοπαραγωγοί έχουν τελειώσει το δημοτικό (Διάγραμμα 5). Συγκεκριμένα το 40,58% των ανδρών και το 48,15% των γυναικών. Κάπως μεγάλα είναι και τα ποσοστά αυτών που έχουν τελειώσει το γυμνάσιο, 24,64% για τους άνδρες και 16,05% για τις γυναίκες, καθώς και αυτών που έχουν τελειώσει το λύκειο, 17,39% για τους άνδρες και 27,16% για τις γυναίκες. Αυτό ίσως σχετίζεται με την ηλικία τους γιατί όπως είναι γνωστό πριν από μερικές δεκαετίες η μόρφωση δεν θεωρούνταν απαραίτητη και αυτό συνέβαινε κυρίως στην επαρχία.



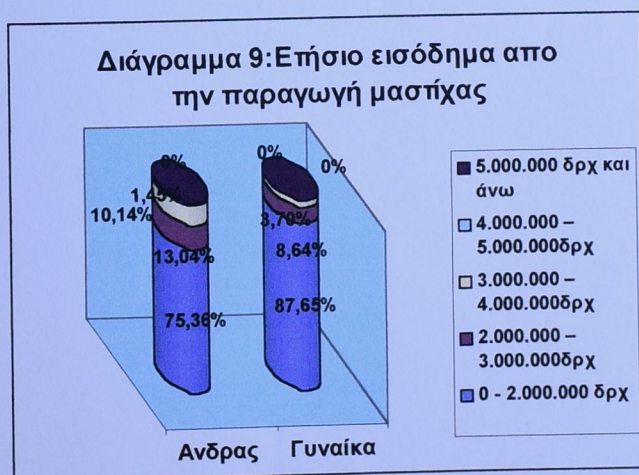
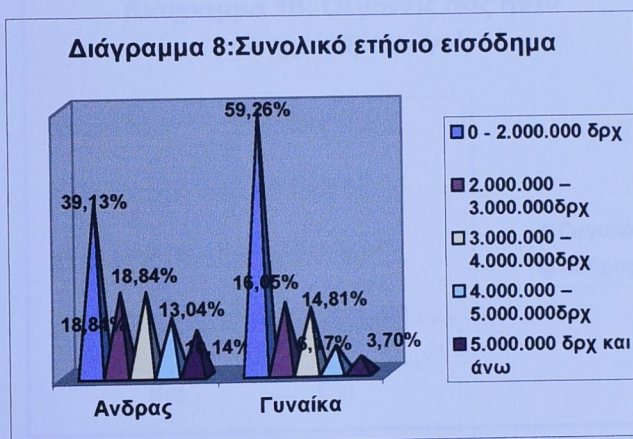
4.Κύρια και δευτερεύουσα απασχόληση

Σαν κύρια απασχόληση για άνδρες και γυναίκες ερωτώμενους είναι η ενασχόληση με την γεωργία (Διάγραμμα 6) και ως δευτερεύουσα έχουν την παραγωγή μαστίχας, η οποία αποτελεί μέρος της γεωργίας (Διάγραμμα 7). Αναλυτικότερα το 26,09% των ανδρών είναι μαστιχοπαραγωγοί κατά κύριο επάγγελμα και το 36,23% από αυτούς είναι αγρότες. Ανάλογα και στις γυναίκες το 37,04% είναι μαστιχοπαραγωγοί και το 43,21% είναι αγρότισσες. Αντίστοιχα στο δευτερεύον επάγγελμα το 76,92% των ανδρών είναι μαστιχοπαραγωγοί και το 23,08% αυτών είναι αγρότες. Στις γυναίκες το 73,24% είναι μαστιχοπαραγωγοί σαν δευτερεύον επάγγελμα και το 22,54% είναι αγρότισσες.



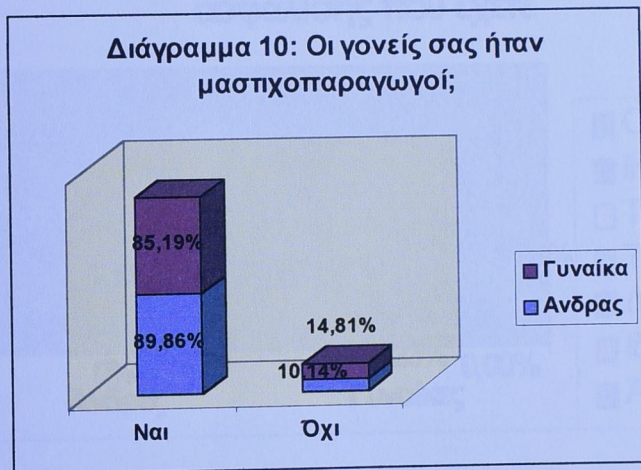
5.Συνολικό ετήσιο εισόδημα και εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας

Το συνολικό ετήσιο εισόδημα των μαστιχοπαραγωγών (ανδρών και γυναικών) κυμαίνεται μεταξύ 0-2.000.000δρχ (0-5869,41ευρώ) (Διάγραμμα 8) καθώς και το ετήσιο εισόδημα μόνο από την παραγωγή μαστίχας (Διάγραμμα 9). Όπως φαίνεται και στα δύο επόμενα διαγράμματα το 39,13% των ανδρών έχει συνολικό ετήσιο εισόδημα 0-2.000.000δρχ (0-5869,41ευρώ) και το ίδιο και το 59,26% των γυναικών. Αντίστοιχο είναι και το εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας σε ποσοστά 75,36% των ανδρών και 87,65% των γυναικών.



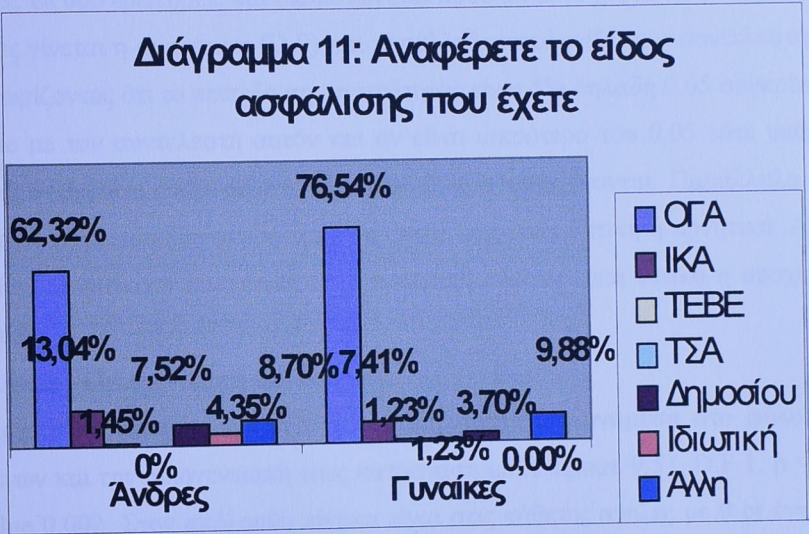
6.Οι γονείς σας ήταν μαστιχοπαραγωγοί;

Επίσης θα έλεγε κανείς ότι οι ερωτώμενοι ασχολούνται με την παραγωγή μαστίχας για να διατηρήσουν ενεργή την εκμετάλλευσή. Όπως διαπιστώνεται είχαν γονείς μαστιχοπαραγωγούς και αφού κληρονόμησαν τα μαστιχόδεντρα θεώρησαν ιδανικό να συνεχίσουν να τα εκμεταλλεύονται. Το 89,69% των ανδρών είχαν γονείς μαστιχοπαραγωγούς ενώ το 10,14% αυτών δεν είχαν και αντίστοιχα το 85,19% των γυναικών είχαν γονείς μαστιχοπαραγωγούς και το 14,81% όχι. (Διάγραμμα 10).



7.Αναφέρετε το είδος ασφάλισης που έχετε.

έβαια εφόσον είναι κατά κύριο επάγγελμα γεωργοί, αναμενόμενο είναι να είναι ασφαλισμένοι στον ΟΓΑ, όπως και αποδεικνύεται (Διάγραμμα 11). Το 62,32% των ανδρών είναι ασφαλισμένοι στον ΟΓΑ και το 76,54% των γυναικών επίσης το ίδιο.



Κεφάλαιο 16^ο Συσχετίσεις

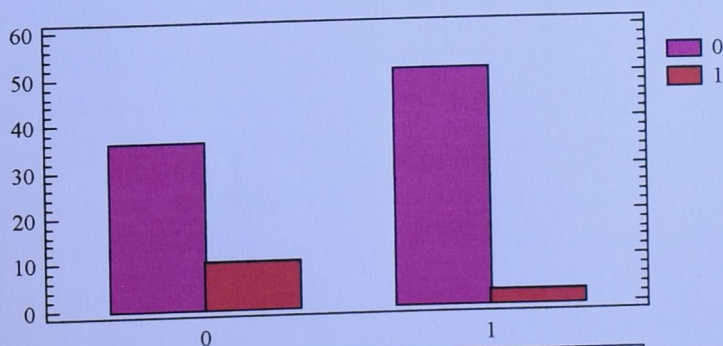
Για να διαπιστωθεί αν υπάρχει συσχέτιση μεταξύ των δεδομένων του ερωτηματολογίου έγινε στατιστικός έλεγχος. Ο έλεγχος αυτός ήταν ο χ^2 έλεγχος ανεξαρτησίας. Σύμφωνα με τον έλεγχο αυτό συγκρίνουμε τα δεδομένα από τις απαντήσεις σε δύο ερωτήσεις και διαπιστώνεται πόσο είναι το χ^2 , με πόσους βαθμούς ελευθερίας γίνεται η συσχέτιση (D.F) και παράλληλα υπολογίζεται ο συντελεστής p-value. Γνωρίζοντας ότι το επίπεδο σημαντικότητας είναι 5% δηλαδή 0,05 συγκρίνεται το p-value με τον συντελεστή αυτόν και αν είναι μικρότερο του 0,05 τότε υπάρχει σημαντική συσχέτιση ανάμεσα στις μεταβλητές που συγκρίνονται. Παράλληλα από τον συντελεστή person διαπιστώνεται αν η συσχέτιση είναι θετική ή αρνητική. Αν το person είναι αρνητικό η συσχέτιση είναι αρνητική ενώ αν είναι θετικό η συσχέτιση είναι θετική.

1. Φύλο- Οικογενειακή κατάσταση

Αρχικά φαίνεται να υπάρχει σημαντική συσχέτιση ανάμεσα στο φύλο των ερωτώμενων και την οικογενειακή τους κατάσταση με X-square 9,51, D.F 1, $p < 0,05$ και p-value 0,002. Στον ακόλουθο πίνακα είναι στις κάθετες στήλες με 0 οι έγγαμοι και με 1 οι άγαμοι, ενώ στις οριζόντιες γραμμές είναι με 0 οι άνδρες και με 1 οι γυναίκες.

Από τους ερωτώμενους άνδρες το 78,26% είναι έγγαμοι και το 21,74% είναι άγαμοι. Αντίστοιχα στις γυναίκες το 95,06% είναι έγγαμες και το 4,94% είναι άγαμες.

Επομένως διαπιστώνεται ότι υπάρχει αρνητική συσχέτιση μεταξύ φύλου και οικογενειακής κατάστασης και το person είναι -0,2518.



Διάγραμμα 1: Συσχέτιση φύλου και οικογενειακής κατάστασης

	0	1	Σύνολο
0	54 36,00% 78,26% 41,22%	15 10,00% 21,74% 78,95%	69 46,00%
1	77 51,33% 95,06% 58,78%	4 2,67% 4,94% 21,05%	81 54,00%
Σύνολο	131 87,33%	19 12,67%	150 100,00%

2.Ηλικία- Επίπεδο Εκπαίδευσης

Στη συνέχεια παρατηρείται ότι υπάρχει σημαντική συσχέτιση και ανάμεσα στο επίπεδο εκπαίδευσης με την ηλικία των ερωτώμενων με X-square 96,91, D.F 42, $p < 0,05$ και με p -value 0,00. Οριζόντια είναι οι ηλικίες με 1 (18-20ετών), 2 (21-30 ετών), 3 (31-40 ετών), 4 (41-50 ετών), 5 (51-60 ετών), 6 (61-70 ετών), 7 (71και άνω) και κάθετα η εκπαίδευση με 1 καθόλου σχολείο, 2 μερικές τάξει δημοτικού, 3 δημοτικό, 4 γυμνάσιο, 5 τεχνικό λύκειο/ τεχνικές σχολές, 6 λύκειο, 9 TEI και 11 ΑΕΙ.

Όλοι οι ερωτώμενοι με ηλικία από 18 έως 20 ετών είναι απόφοιτοι λυκείου. Από αυτούς που είναι μεταξύ 21 και 30 ετών το 10,00% έχουν τελειώσει το δημοτικό, το 30,00% έχει τελειώσει το γυμνάσιο, το 40,00% έχει τελειώσει το λύκειο, 10,0% είναι απόφοιτοι ΑΕΙ και 10,00% είναι απόφοιτοι TEI.

Για τους μαστιχοπαραγωγούς ηλικίας 31-40 ετών το επίπεδο εκπαίδευσης ποικίλει. Το 2,94% έχουν πάει σε μερικές τάξεις του δημοτικού, 29,41% έχουν τελειώσει το δημοτικό, 23,53% είναι απόφοιτοι γυμνασίου, 5,88% έχουν πάει σε κάποιο τεχνικό λύκειο, 29,41% έχουν τελειώσει το λύκειο, 5,88% είναι απόφοιτοι από κάποιο TEI και 2,94% είναι απόφοιτοι ΑΕΙ.

Όσοι είναι μεταξύ 41 και 50 ετών φαίνεται να έχουν ένα μέσο επίπεδο εκπαίδευσης. Το 42,50% έχει τελειώσει δημοτικό, το 20,00% είναι απόφοιτοι γυμνασίου, το 5,00 έχουν τελειώσει τεχνικό λύκειο και το 32,50% έχει τελειώσει λύκειο.

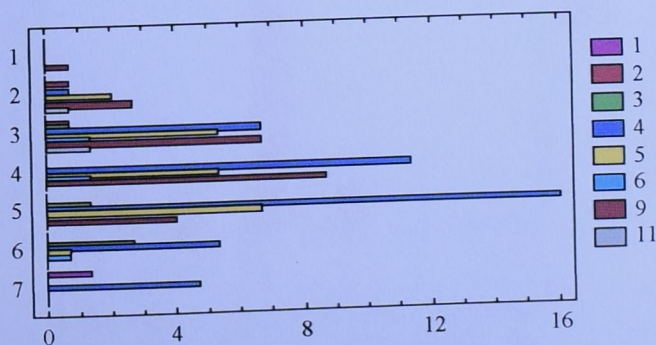
Από τους ερωτώμενους ηλικίας 51-60 ετών το 4,76% έχει πάει σε μερικές τάξεις του δημοτικού, το 57,14% έχει τελειώσει το δημοτικό, το 23,81% είναι απόφοιτοι γυμνασίου και το 14,29% έχουν τελειώσει το λύκειο.

Οι μαστιχοπαραγωγοί που είναι στις ηλικίες 61-70 ετών έχουν αρκετά χαμηλό επίπεδο εκπαίδευσης. Το 28,57% έχουν πάει μόνο σε μερικές τάξεις του δημοτικού, το 57,14% έχει τελειώσει το δημοτικό, το 7,14% έχουν αποφοιτήσει από γυμνάσιο και άλλο 7,14% έχουν τελειώσει κάποιο τεχνικό λύκειο.

Ακόμα οι ηλικιωμένοι μαστιχοπαραγωγοί δηλαδή ηλικίας 70 και άνω είναι σχεδόν όλοι αμόρφωτοι αφού το 22,22% δεν έχει πάει καθόλου σχολείο και το υπόλοιπο 77,78% έχουν τελειώσει το δημοτικό.

Επομένως υπάρχει αρνητική συσχέτιση ανάμεσα στην ηλικία και το επίπεδο εκπαίδευσης με $\text{person} = -0.4305$.

	1	2	3	4	5	6	9	11	Σύνολο
1	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	1 0,67% 100,00% 2,94%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	1 0,67%
2	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	1 0,67% 10,00% 1,49%	3 2,00% 30,00% 10,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	4 2,67% 40,00% 11,76%	1 0,67% 10,00% 33,33%	1 0,67% 10,00% 50,00%	10 6,67%
3	0 0,00% 0,00% 0,00%	1 0,67% 2,94% 14,29%	10 6,67% 29,41% 14,93%	8 5,33% 23,53% 26,67%	2 1,33% 5,88% 40,00%	10 6,67% 29,41% 29,41%	2 1,33% 5,88% 66,67%	1 0,67% 2,94% 50,00%	34 22,67%
4	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	17 11,33% 42,50% 25,37%	8 5,33% 20,00% 26,67%	2 1,33% 5,00% 40,00%	13 8,67% 32,50% 38,24%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	40 26,67%
5	0 0,00% 0,00% 0,00%	2 1,33% 4,76% 28,57%	24 16,00% 57,14% 35,82%	10 6,67% 23,81% 33,33%	0 0,00% 0,00% 0,00%	6 4,00% 14,29% 17,65%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	42 28,00%
6	0 0,00% 0,00% 0,00%	4 2,67% 28,57% 57,14%	8 5,33% 57,14% 11,94%	1 0,67% 7,14% 3,33%	1 0,67% 7,14% 20,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	14 9,33%
7	2 1,33% 22,22% 100,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	7 4,67% 77,78% 10,45%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	0 0,00% 0,00% 0,00%	9 6,00%
Σύνολο	2 1,33%	7 4,67%	67 44,67%	30 20,00%	5 3,33%	34 22,67%	3 2,00%	2 1,33%	150 100,00%



Διάγραμμα 2: Συσχέτιση ηλικίας και επιπέδου εκπαίδευσης

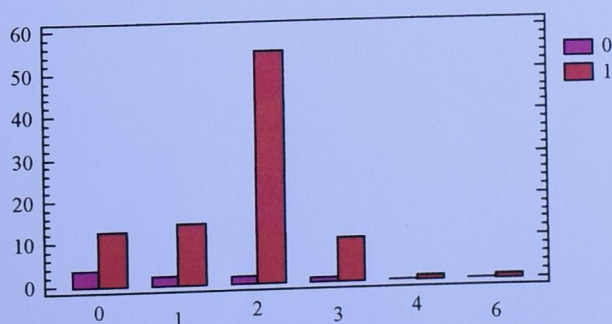
3.Πόσα παιδιά έχετε- Το εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας καλύπτει τις ανάγκες σας.

Αναζητήθηκε αν υπάρχει συσχέτιση ανάμεσα στις απαντήσεις των μαστιχοπαραγωγών για το αν καλύπτει το εισόδημα από τη μαστίχα τις ανάγκες τους με τον αριθμό των παιδιών που έχουν.

Στον επόμενο πίνακα οριζόντια είναι ο αριθμός των παιδιών δηλαδή από κανένα έως έξι παιδιά αντίστοιχα και κάθετα με 0 είναι αυτοί που απάντησαν ότι καλύπτονται οι ανάγκες τους από το εισόδημά τους από την παραγωγή μαστίχας και με 1 όσοι απάντησαν ότι το εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας δεν καλύπτει τις ανάγκες τους.

Διαπιστώθηκε ότι υπάρχει σημαντική συσχέτιση μεταξύ των δεδομένων των δύο αυτών ερωτήσεων με X-square 10,60, D.F 5, $p < 0,05$ και με p-value 0.04. Συγκεκριμένα από αυτούς που είπαν ότι καλύπτονται οι ανάγκες τους από την παραγωγή μαστίχας το 45,45% δεν είχαν παιδιά, το 27,27% είχαν ένα παιδί, το 18,18% είχαν δύο παιδιά και το 9,09% είχαν τρία παιδιά.

Αντίστοιχα από αυτούς που είπαν ότι δεν καλύπτονται οι ανάγκες τους από το εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας το 13,67% δεν είχαν παιδιά, το 15,11% είχαν ένα παιδί, το 58,99% είχαν δύο παιδιά, το 10,79% είχαν τρία παιδιά, 0,72% είχαν τέσσερα παιδιά και το 0,72% είχαν έξι παιδιά.



Διάγραμμα 3: Συσχέτιση της ερώτησης πόσα παιδιά έχετε με την ερώτηση το εισόδημά σας από την παραγωγή μαστίχας καλύπτει τις ανάγκες σας.

	0	1	Σύνολο
0	5 3,33% 20,83% 45,45%	19 12,67% 79,17% 13,67%	24 16,00%
1	3 2,00% 12,50% 27,27%	21 14,00% 87,50% 15,11%	24 16,00%
2	2 1,33% 2,38% 18,18%	82 54,67% 97,62% 58,99%	84 56,00%
3	1 0,67% 6,25% 9,09%	15 10,00% 93,75% 10,79%	16 10,67%
4	0 0,00% 0,00% 0,00%	1 0,67% 100,00% 0,72%	1 0,67%
6	0 0,00% 0,00% 0,00%	1 0,67% 100,00% 0,72%	1 0,67%
Σύνολο	11 7,33%	139 92,67%	150 100,00%

4.Δευτερεύουσα απασχόληση- Είχατε γονείς μαστιχοπαραγωγούς.

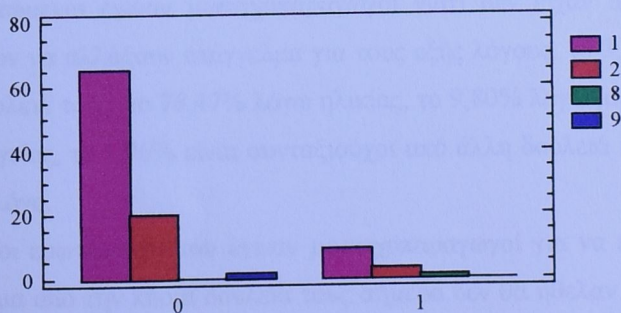
Επίσης διαπιστώθηκε ότι υπάρχει σημαντική συσχέτιση ανάμεσα στη δευτερεύουσα απασχόληση των μαστιχοπαραγωγών και το αν είχαν γονείς μαστιχοπαραγωγούς με X-square 7,22, D.F 3, $p < 0,05$ και με p-value 0.0453.

Στον επόμενο πίνακα είναι οριζόντια με 0 όσοι είχαν γονείς μαστιχοπαραγωγούς και με 1 όσοι δεν είχαν γονείς μαστιχοπαραγωγούς. Αντίστοιχα κάθετα είναι η δευτερεύουσα απασχόληση, δηλαδή με 1 είναι όσοι έχουν σαν δεύτερο επάγγελμα την παραγωγή μαστίχας, με 2 οι αγρότες, με 8 αυτοί που έχουν προσωπική επιχείρηση και με 9 όσοι είναι ιδιωτικοί υπάλληλοι.

Από τους ερωτώμενους που είχαν γονείς μαστιχοπαραγωγούς το 75,21% έχουν σαν δευτερεύουσα απασχόληση την παραγωγή μαστίχας, 23,08% είναι αγρότες και 1,71% είναι ιδιωτικοί υπάλληλοι.

Ακόμα από τους μαστιχοπαραγωγούς που δεν είχαν γονείς μαστιχοπαραγωγούς το 70,59% είναι μαστιχοπαραγωγοί, το 23,53% αγρότες και 5,88% έχουν προσωπική επιχείρηση.

	1	2	8	9	Σύνολο
0	88	27	0	2	117
	65,67%	20,15%	0,00%	1,49%	87,31%
	75,21%	23,08%	0,00%	1,71%	
	88,00%	87,10%	0,00%	100,00%	
1	12	4	1	0	17
	8,96%	2,99%	0,75%	0,00%	12,69%
	70,59%	23,53%	5,88%	0,00%	
	12,00%	12,90%	100,00%	0,00%	
Σύνολο	100	31	1	2	134
	74,63%	23,13%	0,75%	1,49%	100,00%



Διάγραμμα 4: Συσχέτιση της δευτερεύουσας απασχόλησης με την ερώτηση αν ήταν οι γονείς τους μαστιχοπαραγωγοί.

5.Γιατί γίνετε μαστιχοπαραγωγοί- Γιατί δεν αλλάζετε επάγγελμα σήμερα.

Παράλληλα δύο από τις ερωτήσεις που έγιναν στους μαστιχοπαραγωγούς ήταν γιατί έγιναν μαστιχοπαραγωγοί και γιατί δεν αλλάζουν επάγγελμα σήμερα. Από τη στατιστική ανάλυση που έγινε διαπιστώθηκε ότι υπάρχει σημαντική συσχέτιση ανάμεσα στις απαντήσεις των ερωτώμενων με X-square 42,12, D.F 15, $p < 0,05$ και p -value 0,0002 στις δύο αυτές ερωτήσεις και μάλιστα αρνητική με $\text{person} = -0.00395$.

Στο πίνακα που ακολουθεί παρουσιάζονται τα ποσοστά από τη συσχέτιση που έγινε και είναι οριζόντια οι απαντήσεις τους στην ερώτηση γιατί γίνετε μαστιχοπαραγωγοί. Με 1 είναι η απάντηση μου άρεσε η δουλειά μου, με 3 ήταν και οι γονείς μου, με 4 δεν είχα άλλη επιλογή και με 5 για επιπλέον εισόδημα από την κύρια δουλειά μου. Κάθετα φαίνονται οι απαντήσεις που έδωσαν στην ερώτηση γιατί δεν αλλάζετε επάγγελμα σήμερα. Με 1 είναι η απάντηση μου αρέσει η δουλειά μου, με 2 λόγω ηλικίας, με 3 λόγω μη κατάρτισης, με 4 λόγω υγείας, με 5 είμαι συνταξιούχος από άλλη δουλειά και με 6 κάτι άλλο.

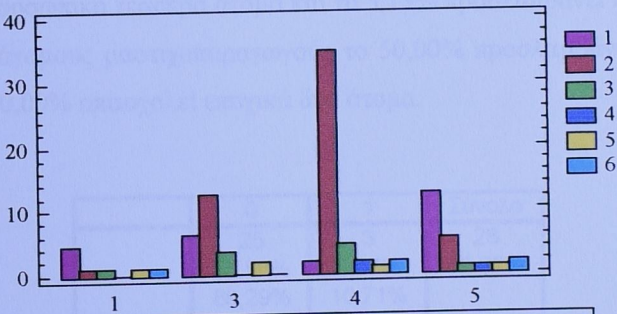
Από τους ερωτώμενους που λένε ότι έγιναν μαστιχοπαραγωγοί γιατί τους άρεσε η δουλειά το 55,56% παραμένουν στη δουλειά γιατί τους αρέσει ακόμα, το 11,11% δεν θέλουν να αλλάξουν λόγω ηλικίας, το 11,11% δεν μπορούν να κάνουν κάτι άλλο λόγω μη κατάρτισης, το 11,11% δεν αλλάζει επάγγελμα γιατί είναι ήδη συνταξιούχοι από κάποια άλλη δουλειά και το 11,11% παραμένει στο επάγγελμα για κάποιο άλλο λόγο.

Από αυτούς που έγιναν μαστιχοπαραγωγοί επειδή ήταν και οι γονείς τους το 25,93% συνεχίζει να είναι μαστιχοπαραγωγοί γιατί τους αρέσει η δουλειά, το 51,85% δεν αλλάζει επάγγελμα λόγω ηλικίας, το 14,81% λόγω μη κατάρτισης και το υπόλοιπο 7,41% επειδή είναι συνταξιούχοι από άλλη δουλειά.

Όσοι ερωτώμενοι έγιναν μαστιχοπαραγωγοί γιατί δεν είχαν άλλη επιλογή σήμερα δεν θέλουν να αλλάξουν επάγγελμα για τους εξής λόγους: το 3,92% λέει ότι τους αρέσει η δουλειά τους, το 76,47% λόγω ηλικίας, το 9,80% λόγω μη κατάρτισης, το 3,92% λόγω υγείας, το 1,96% είναι συνταξιούχοι από άλλη δουλειά και το 3,92% για κάποιο άλλο λόγο.

Επιπλέον οι ερωτώμενοι που έγιναν μαστιχοπαραγωγοί για να έχουν κάποιο πρόσθετο εισόδημα από την κύρια δουλειά τους σήμερα δεν θα ήθελαν να αλλάξουν επάγγελμα για τους εξής λόγους: το 56,00% τους αρέσει η δουλειά τους, το 24,00% λόγω ηλικίας, το 4,00% λόγω μη κατάρτισης, το 4,00% λόγω υγείας, το 4,00% είναι συνταξιούχοι από άλλη δουλειά και το 8,00% για κάποιο άλλο λόγο.

	1	2	3	4	5	6	Σύνολο
1	5	1	1	0	1	1	9
	4,46%	0,89%	0,89%	0,00%	0,89%	0,89%	8,04%
	55,56%	11,11%	11,11%	0,00%	11,11%	11,11%	
3	7	14	4	0	2	0	27
	6,25%	12,50%	3,57%	0,00%	1,79%	0,00%	24,11%
	25,93%	51,85%	14,81%	0,00%	7,41%	0,00%	
4	2	39	5	2	1	2	51
	1,79%	34,82%	4,46%	1,79%	0,89%	1,79%	45,54%
	3,92%	76,47%	9,80%	3,92%	1,96%	3,92%	
5	14	6	1	1	1	2	25
	12,50%	5,36%	0,89%	0,89%	0,89%	1,79%	22,32%
	56,00%	24,00%	4,00%	4,00%	4,00%	8,00%	
Σύνολο	28	60	11	3	5	5	112
	25,00%	53,57%	9,82%	2,68%	4,46%	4,46%	100,00%



Διάγραμμα 5:Συσχέτιση της ερώτησης γιατί αποφασίσατε να γίνετε μαστιχοπαραγωγός με την ερώτηση γιατί δεν αλλάζετε επάγγελμα σήμερα.

6.Οικογενειακή κατάσταση-Πόσα άτομα προσλαμβάνετε.

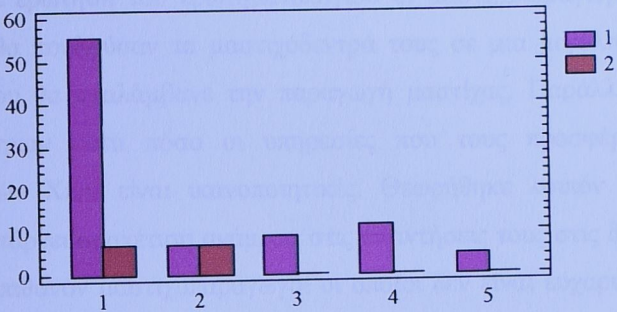
Κάποιοι από τους μαστιχοπαραγωγούς σε σχετική ερώτηση που τους έγινε είπαν ότι προσλαμβάνουν κάποια άτομα για να τους βοηθήσουν στην εκμετάλλευση παραγωγής μαστίχας. Θεωρήθηκε απαραίτητο να διερευνηθεί αν υπάρχει συσχέτιση ανάμεσα στις απαντήσεις των ερωτώμενων σχετικά με τον αριθμό των ατόμων που προσλαμβάνουν και την οικογενειακή τους κατάσταση γιατί είναι πιθανόν οι έγγαμοι να έχουν τη βοήθεια της οικογένειά τους και να μην χρειάζεται να προσλαμβάνουν άλλο προσωπικό. Αποδείχθηκε ότι υπάρχει σημαντική συσχέτιση με X-square 8,84 D.F 4, $p < 0,05$ και με p-value 0,03152. Μάλιστα είναι αρνητική με person -0.1024.

Στον πίνακα με τα ποσοστά που παρουσιάζεται παρακάτω είναι οριζόντια ο αριθμός των ατόμων που προσλαμβάνουν από 1-5 αντίστοιχα και κάθετα είναι με 0 οι έγγαμοι και με 1 οι άγαμοι.

Από τους έγγαμους ερωτώμενους το 64,10% προσλαμβάνει ένα άτομο, το 7,69% προσλαμβάνει δύο άτομα, το 10,26% απασχολεί τρία άτομα, το 12,82% παίρνει εποχικά προσωπικό τέσσερα άτομα και το 5,13% προσλαμβάνει πέντε άτομα.

Από τους άγαμους μαστιχοπαραγωγούς το 50,00% προσλαμβάνει ένα άτομο και το υπόλοιπο 50,00% απασχολεί εποχικά δύο άτομα.

	0	1	Σύνολο
1	25	3	28
	55,56%	6,67%	62,22%
	89,29%	10,71%	
	64,10%	50,00%	
2	3	3	6
	6,67%	6,67%	13,33%
	50,00%	50,00%	
3	7,69%	50,00%	
	4	0	4
	8,89%	0,00%	8,89%
4	100,00%	0,00%	
	10,26%	0,00%	
	5	0	5
	11,11%	0,00%	11,11%
5	100,00%	0,00%	
	12,82%	0,00%	
	2	0	2
	4,44%	0,00%	4,44%
Σύνολο	100,00%	0,00%	
	5,13%	0,00%	
	39	6	45
	86,67%	13,33%	100,00%



Διάγραμμα 6:Συσχέτιση της οικογενειακής κατάστασης με την ερώτηση πόσα άτομα προσλαμβάνετε.

Ορίζεται με 0 άτομα εκείνοι που θα προσλάβουν τα μαστιχοδεντρά τους και με 1 άτομο που δεν θέλουν να τα προσλάβουν, ανά καθεστώς συζύγου, γιατί είναι παντρεμένοι από την ένωση μαστιχοπαράγοντων και είναι 1 καλό, 2 λίγο, 3 αρκετά, 4 πολύ και 5 πάρα πολύ.

Από τους ερωτηθέντες που θα προσλάβουν τα μαστιχοδεντρά τους εν κτήρια υπέρ το 42,86% δεν είναι καθόλου ικανοποιημένοι από τις υπηρεσίες της Διεύθυνσης μαστιχοπαράγοντων, το 7,14% είναι λίγο ικανοποιημένοι, το 35,71% αρκετά και το 14,29% είναι πολύ ικανοποιημένοι.

Ανέλεγα και από αυτούς που δεν θα προσλάβουν τα μαστιχοδεντρά τους εν κτήρια υπέρ το 3,68% δεν είναι καθόλου ικανοποιημένοι, το 46,33% είναι λίγο ικανοποιημένοι, το 36,76% αρκετά, το 11,03% πολύ και το 2,21% είναι πάρα πολύ ικανοποιημένοι.

	1	2	3	4	5	Σύνολο
0	4,00%	0,67%	3,33%	1,33%	0,00%	9,33%
1	42,86%	7,14%	35,71%	14,29%	0,00%	100,00%
2	54,55%	1,66%	2,78%	11,10%	0,00%	70,11%
3	3,33%	42,00%	33,33%	10,00%	2,00%	90,67%
4	3,68%	46,33%	36,76%	11,20%	2,01%	100,00%
5	46,45%	98,44%	99,91%	99,24%	100,00%	100,00%
Σύνολο	7,93%	42,87%	36,67%	11,33%	2,20%	100,00%

7.Θα πουλούσατε τα μαστιχόδεντρά σας σε κάποια εταιρία- Είναι ικανοποιητικές οι υπηρεσίες που προσφέρει η ένωση μαστιχοπαραγωγών.

Σε κάποια ερώτηση του ερωτηματολογίου οι μαστιχοπαραγωγοί έπρεπε να απαντήσουν αν θα πουλούσαν τα μαστιχόδεντρά τους σε μια μεγάλη εταιρία (π.χ συνεταιρισμό) που θα αναλάμβανε την παραγωγή μαστίχας. Παράλληλα σε άλλη ερώτηση ρωτήθηκαν κατά πόσο οι υπηρεσίες που τους προσφέρει η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου είναι ικανοποιητικές. Θεωρήθηκε λοιπόν αναγκαίο να διερευνηθεί αν υπάρχει συσχέτιση ανάμεσα στις απαντήσεις τους στις δύο ερωτήσεις γιατί είναι πολύ πιθανόν μαστιχοπαραγωγοί οι οποίοι δεν είναι ευχαριστημένοι από τις υπηρεσίες της ένωσης μαστιχοπαραγωγών να μην θέλουν να πουλήσουν τα μαστιχόδεντρά τους σε κάποιο ανάλογο συνεταιρισμό.

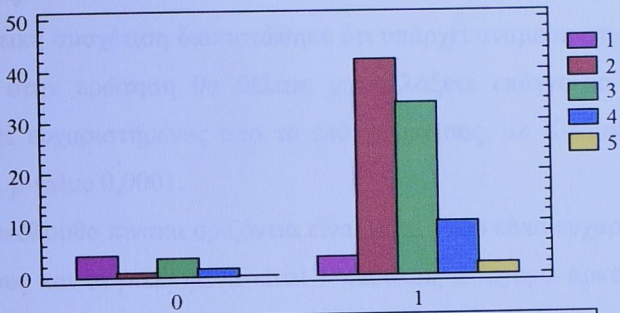
Από τον στατιστικό έλεγχο που έγινε αποδείχθηκε ότι υπάρχει σημαντική συσχέτιση στα δεδομένα των απαντήσεων στις δύο αυτές ερωτήσεις με X-square 31,57, D.F 4, $p < 0,05$ και με p-value 0.00 και τα αποτελέσματα από την συσχέτιση παρουσιάζονται στον επόμενο πίνακα.

Οριζόντια με 0 είναι αυτοί που θα πουλούσαν τα μαστιχόδεντρά τους και με 1 αυτοί που δεν θέλουν να τα πουλήσουν, ενώ κάθετα παρουσιάζονται κατά πόσο είναι ικανοποιημένοι από την ένωση μαστιχοπαραγωγών και είναι: 1 καθόλου, 2 λίγο, 3 αρκετά, 4 πολύ και 5 πάρα πολύ.

Από τους ερωτώμενους που θα πουλούσαν τα μαστιχόδεντρά τους σε κάποια εταιρία το 42,86% δεν είναι καθόλου ικανοποιημένοι από τις υπηρεσίες της ένωσης μαστιχοπαραγωγών, το 7,14% είναι λίγο ικανοποιημένοι, το 35,71% αρκετά και το 14,29% είναι πολύ ικανοποιημένοι.

Ανάλογα και από αυτούς που δεν θα πουλούσαν τα μαστιχόδεντρά τους σε κάποια εταιρία το 3,68% δεν είναι καθόλου ικανοποιημένοι, το 46,32% είναι λίγο ικανοποιημένοι, το 36,76% αρκετά, το 11,03% πολύ και το 2,21% είναι πάρα πολύ ικανοποιημένοι.

	1	2	3	4	5	Σύνολο
0	6 4,00% 42,86% 54,55%	1 0,67% 7,14% 1,56%	5 3,33% 35,71% 9,09%	2 1,33% 14,29% 11,76%	0 0,00% 0,00% 0,00%	14 9,33%
1	5 3,33% 3,68% 45,45%	63 42,00% 46,32% 98,44%	50 33,33% 36,76% 90,91%	15 10,00% 11,03% 88,24%	3 2,00% 2,21% 100,00%	136 90,67%
Σύνολο	11 7,33%	64 42,67%	55 36,67%	17 11,33%	3 2,00%	150 100,00%



Διάγραμμα 7:Συσχέτιση της ερώτησης θα πουλούσατε τα μαστιχόδεντρά σας σε κάποια εταιρία με την ερώτηση είναι ικανοποιητικές οι υπηρεσίες που σας προσφέρει η ένωση μαστιχοπαραγωγών.

	0	1	Σύνολο
1	20 13,33%	11 7,33%	31 20,67%
2	54,52%	35,40%	
3	45,00%	11,00%	
4	22 14,67%	41 27,33%	63 42,00%
5	34,91%	65,06%	
6	54,06%	41,00%	
7	7 4,67%	33 22,00%	40 26,67%
8	17,50%	82,50%	
9	14,00%	39,00%	
10	1 0,67%	11 7,33%	12 8,00%
11	8,33%	91,67%	
12	2,00%	11,00%	
13	0 0,00%	4 2,67%	4 2,67%
14	0,00%	100,00%	
15	0,00%	4,00%	
Σύνολο	50 33,33%	100 66,67%	150 100,00%

8.Θα θέλατε να αλλάξετε επάγγελμα-Είστε ευχαριστημένος απο το επάγγελμά σας.

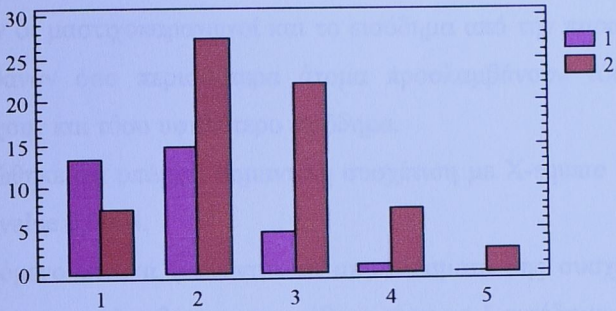
Σημαντική συσχέτιση διαπιστώθηκε ότι υπάρχει ανάμεσα στις απαντήσεις των ερωτώμενων στην ερώτηση θα θέλατε να αλλάξετε επάγγελμα σήμερα με την ερώτηση είστε ευχαριστημένος απο το επάγγελμά σας, με X-square 23,52, D.F 4, $p<0,05$ και με p-value 0,0001.

Στον ακόλουθο πίνακα οριζόντια είναι κατά πόσο είναι ευχαριστημένοι από το επάγγελμά τους και συγκεκριμένα είναι 1 καθόλου, 2 λίγο, 3 αρκετά, 4 πολύ και 5 πάρα πολύ. Κάθετα είναι με 0 αυτοί που θα ήθελαν να αλλάξουν επάγγελμα και με 1 αυτοί που δεν θέλουν να αλλάξουν επάγγελμα.

Παρατηρείται ότι από αυτούς που θέλουν να αλλάξουν επάγγελμα το 40,00% δεν είναι καθόλου ευχαριστημένοι από τη δουλειά που κάνουν, το 44,00% είναι λίγο ευχαριστημένοι, το 14,00% αρκετά και το 2,00% πολύ.

Αντίστοιχα από αυτούς που δεν θέλουν να αλλάξουν επάγγελμα το 11,00% δεν είναι καθόλου ευχαριστημένοι από το επάγγελμά τους, το 41,00% είναι λίγο ευχαριστημένοι, το 33,00% αρκετά, το 11,00% πολύ και το 4,00% πάρα πολύ.

	0	1	Σύνολο
1	20	11	31
	13,33%	7,33%	20,67%
	64,52%	35,48%	
	40,00%	11,00%	
2	22	41	63
	14,67%	27,33%	42,00%
	34,92%	65,08%	
	44,00%	41,00%	
3	7	33	40
	4,67%	22,00%	26,67%
	17,50%	82,50%	
	14,00%	33,00%	
4	1	11	12
	0,67%	7,33%	8,00%
	8,33%	91,67%	
	2,00%	11,00%	
5	0	4	4
	0,00%	2,67%	2,67%
	0,00%	100,00%	
	0,00%	4,00%	
Σύνολο	50	100	150
	33,33%	66,67%	100,00%



**Διάγραμμα 8:Συσχέτιση της ερώτησης
θα θέλατε να αλλάξετε επάγγελμα με την
ερώτηση είστε ευχαριστημένος από το
επάγγελμά σας.**

	1	2	Σύνολο
1	27 60,00%	1 2,22%	28 62,22%
2	36 77,78%	3 6,67%	39 84,44%
3	1 2,22%	23 50,00%	24 51,11%
4	0 0,00%	8 17,78%	8 17,78%
5	0 0,00%	4 8,89%	4 8,89%
Σύνολο	64 84,44%	16 15,56%	80 100,00%

9.Πόσα άτομα προσλαμβάνετε- Εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας.

Αναζητήθηκε αν υπάρχει συσχέτιση ανάμεσα στον αριθμό των ατόμων που προσλαμβάνουν οι μαστιχοπαραγωγοί και το εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας γιατί είναι πιθανόν όσο περισσότερα άτομα προσλαμβάνουν τόσο μεγαλύτερη παραγωγή να έχουν και τόσο υψηλότερο εισόδημα.

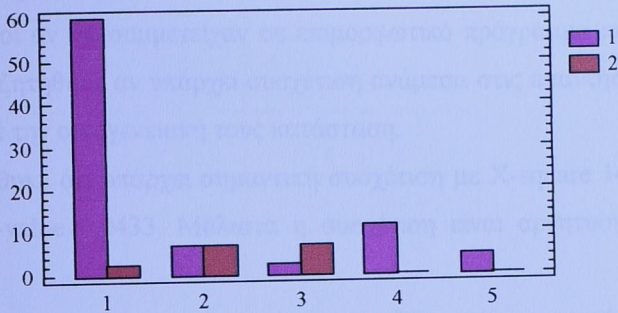
Διαπιστώθηκε ότι υπάρχει σημαντική συσχέτιση με X-square 20,53, D.F 4, p <0,05 και με p-value 0,0004.

Στον επόμενο πίνακα φαίνονται τα αποτελέσματα της συσχέτισης. Με 1-5 είναι τα άτομα που προσλαμβάνουν και κάθετα είναι με 1 εισόδημα 0-2.000.000δρχ και με 2 εισόδημα 2.000.000-3.000.000δρχ.

Όσοι έχουν εισόδημα 0-2.000.000δρχ προσλαμβάνουν αντίστοιχα το 71,05% ένα άτομο, το 7,89% δύο άτομα, το 2,63% τρία άτομα, το 13,16% τέσσερα άτομα και το 5,26% πέντε άτομα.

Από τους ερωτώμενους που έχουν εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας 2.000.000-3.000.000δρχ το 14,29% προσλαμβάνει ένα άτομο, το 42,86% απασχολεί δύο άτομα και το υπόλοιπο 42,86% τρία άτομα.

	1	2	Σύνολο
1	27	1	28
	60,00%	2,22%	62,22%
	96,43%	3,57%	
	71,05%	14,29%	
2	3	3	6
	6,67%	6,67%	13,33%
	50,00%	50,00%	
	7,89%	42,86%	
3	1	3	4
	2,22%	6,67%	8,89%
	25,00%	75,00%	
	2,63%	42,86%	
4	5	0	5
	11,11%	0,00%	11,11%
	100,00%	0,00%	
	13,16%	0,00%	
5	2	0	2
	4,44%	0,00%	4,44%
	100,00%	0,00%	
	5,26%	0,00%	
Σύνολο	38	7	45
	84,44%	15,56%	100,00%



Διάγραμμα 9:Συσχέτιση της ερώτησης πόσα άτομα προσλαμβάνετε με το εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας.



Διάγραμμα 10:Συσχέτιση του επιπέδου μόρφωσης με την ερώτηση θα συμμετάσχετε σε επιχειρηματικό πρόγραμμα για τον κλάδο σας.

10.Επίπεδο εκπαίδευσης- Επιμορφωτικά προγράμματα.

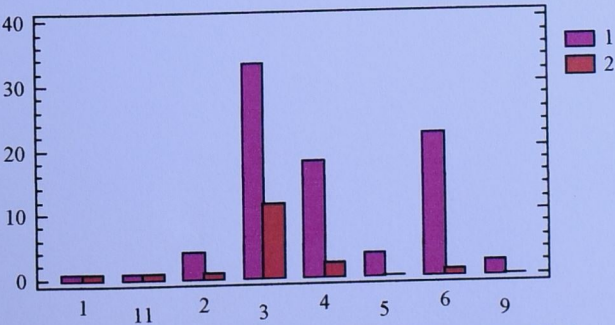
Σε μια ερώτηση του ερωτηματολογίου έπρεπε να απαντήσουν οι μαστιχοπαραγωγοί αν θα συμμετείχαν σε επιμορφωτικό πρόγραμμα που αφορά τον κλάδο τους. Αναζητήθηκε αν υπάρχει συσχέτιση ανάμεσα στις απαντήσεις τους στην ερώτηση αυτή με την οικογενειακή τους κατάσταση.

Διαπιστώθηκε ότι υπάρχει σημαντική συσχέτιση με X-square 14,48, D.F 7, $p < 0,05$ και με p-value 0,0433. Μάλιστα η συσχέτιση είναι αρνητική με person - 0,2764.

Στον πίνακα παρακάτω φαίνονται τα αποτελέσματα της συσχέτισης. Κάθετα με 0 είναι αυτοί που θα συμμετείχαν σε επιμορφωτικό πρόγραμμα και με 1 αυτοί που δεν επιθυμούν να συμμετέχουν σε κάποιο επιμορφωτικό πρόγραμμα. Οριζόντια είναι το επίπεδο εκπαίδευσης και συγκεκριμένα 1 καθόλου σχολείο, 2 μερικές τάξεις δημοτικού, 3 δημοτικό, 4 γυμνάσιο, 5 τεχνικό λύκειο, 6 λύκειο, 9 TEI και 11 AEI.

Από τους ερωτώμενους που θέλουν να συμμετέχουν σε κάποιο επιμορφωτικό πρόγραμμα το 0,79% δεν έχει πάει καθόλου σχολείο, το 4,76% έχει πάει σε μερικές τάξεις του δημοτικού, το 39,68% έχει τελειώσει δημοτικό, το 21,43% είναι απόφοιτοι γυμνασίου, το 3,97% έχουν τελειώσει τεχνικό λύκειο, το 26,19% είναι απόφοιτοι λυκείου, το 2,38% έχουν πάει σε κάποιο TEI και το 0,79% είναι απόφοιτοι AEI.

Για όσους από τους μαστιχοπαραγωγούς δεν επιθυμούν να λάβουν μέρος σε κάποιο επιμορφωτικό πρόγραμμα που να αφορά τον κλάδο τους το επίπεδο μόρφωσης είναι σε 4,17% καθόλου σχολείο, σε 4,17% μερικές τάξεις δημοτικού, το 70,83% δημοτικό, το 12,50% γυμνάσιο, το 4,17% λύκειο και 4,17% AEI.



Διάγραμμα 10:Συσχέτιση του επιπέδου μόρφωσης με την ερώτηση θα συμμετείχατε σε επιμορφωτικό πρόγραμμα για τον κλάδο σας.

	0	1	Σύνολο
	1	1	2
	0,67%	0,67%	1,33%
	50,00%	50,00%	
1	0,79%	4,17%	
	6	1	7
	4,00%	0,67%	4,67%
	85,71%	14,29%	
2	4,76%	4,17%	
	50	17	67
	33,33%	11,33%	44,67%
	74,63%	25,37%	
3	39,68%	70,83%	
	27	3	30
	18,00%	2,00%	20,00%
	90,00%	10,00%	
4	21,43%	12,50%	
	5	0	5
	3,33%	0,00%	3,33%
	100,00%	0,00%	
5	3,97%	0,00%	
	33	1	34
	22,00%	0,67%	22,67%
	97,06%	2,94%	
6	26,19%	4,17%	
	3	0	3
	2,00%	0,00%	2,00%
	100,00%	0,00%	
9	2,38%	0,00%	
	1	1	2
	0,67%	0,67%	1,33%
	50,00%	50,00%	
11	0,79%	4,17%	
Σύνολο	126	24	150
	84,00%	16,00%	100,00%

11. Ποια εποχή προσλαμβάνετε προσωπικό- Για τι είδους εργασίες τους προσλαμβάνετε.

Οι μαστιχοπαραγωγοί ερωτήθηκαν ποιες εποχές κυρίως προσλαμβάνουν προσωπικό και για τι εργασίες τους προσλαμβάνουν. Διαπιστώθηκε ότι στις απαντήσεις τους στις δύο αυτές ερωτήσεις υπάρχει σημαντική συσχέτιση με $X^2=48,20$, D.F 24, $p < 0,05$ και με $p\text{-value } 0,0024$. Μάλιστα η συσχέτιση είναι αρνητική με $\text{person } -0,2243$.

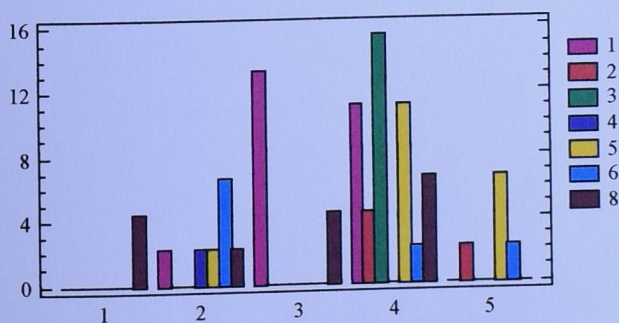
Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζονται τα αποτελέσματα της συσχέτισης. Ορίζοντια είναι οι εποχές που προσλαμβάνουν προσωπικό και συγκεκριμένα 1 όλο το χρόνο, 2 χειμώνα, 3 άνοιξη, 4 καλοκαίρι, 5 φθινόπωρο. Κάθετα είναι οι εργασίες για τις οποίες προσλαμβάνουν το προσωπικό και είναι 1 ξύσιμο, 2 σκούπισμα, 3 ασπροχωμάτισμα, 4 κέντημα, 5 μάζεμα, 6 καθάρισμα και 8 για άλλες εργασίες (κυρίως κλάδεμα και πολλαπλασιασμό).

Όσοι ερωτώμενοι απασχολούν προσωπικό όλο τον χρόνο τους έχουν αποκλειστικά για άλλες εργασίες που γίνονται στην παραγωγή μαστίχας εκτός από αυτές που αναφέρονται.

Από αυτούς που τους παίρνουν το χειμώνα το 14,29% τους θέλει για ξύσιμο, το 14,29% για κέντημα, το 14,29% για μάζεμα, το 42,86% για καθάρισμα και το 14,29% για άλλες δουλειές. Για τους μαστιχοπαραγωγούς που απασχολούν προσωπικό την άνοιξη το 75,00% τους χρησιμοποιεί στο ξύσιμο και το υπόλοιπο 25,00% τους θέλει για άλλες εργασίες. Αυτοί που προσλαμβάνουν προσωπικό το καλοκαίρι τους θέλουν για: το 21,74% ξύσιμο, 8,70% σκούπισμα, 30,43% ασπροχωμάτισμα, 21,74% μάζεμα, 4,35% καθάρισμα και 13,04% άλλες εργασίες.

Τέλος όσοι απασχολούν προσωπικό το φθινόπωρο χρειάζονται βοήθεια το 20,00% στο σκούπισμα, το 60,00% στο μάζεμα και το 20,00% στο καθάρισμα.

	1	2	3	4	5	6	8	Σύνολο
1	0	0	0	0	0	0	2	2
	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	4,44%	4,44%
	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	
	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	25,00%	
2	1	0	0	1	1	3	1	7
	2,22%	0,00%	0,00%	2,22%	2,22%	6,67%	2,22%	15,56%
	14,29%	0,00%	0,00%	14,29%	14,29%	42,86%	14,29%	
	8,33%	0,00%	0,00%	100,00%	11,11%	60,00%	12,50%	
3	6	0	0	0	0	0	2	8
	13,33%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	4,44%	17,78%
	75,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	25,00%	
	50,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	25,00%	
4	5	0	7	0	5	1	3	23
	11,11%	4,44%	15,56%	0,00%	11,11%	2,22%	6,67%	51,11%
	21,74%	8,70%	30,43%	0,00%	21,74%	4,38%	13,04%	
	41,67%	66,67%	100,00%	0,00%	55,56%	20,00%	37,50%	
5	0	1	0	0	3	1	0	5
	0,00%	2,22%	0,00%	0,00%	6,67%	2,22%	0,00%	11,11%
	0,00%	20,00%	0,00%	0,00%	60,00%	20,00%	0,00%	
	0,00%	33,33%	0,00%	0,00%	33,33%	20,00%	0,00%	
Σύνολο	12	3	7	1	9	5	8	45
	26,67%	6,67%	15,56%	2,22%	20,00%	11,11%	17,78%	100,00%



Διάγραμμα 11: Ποια εποχή προσλαμβάνετε προσωπικό –Για τι είδους εργασίες τους προσλαμβάνετε.

Γ' Μέρος

Κεφάλαιο 17^ο

Ανακεφαλαίωση - Συμπεράσματα

Η Χίος είναι ένα νησί του Αιγαίου στο οποίο παράγεται η μαστίχα. Έχει πιθανότατα ονομαστεί έτσι από τη μαστίχα και μόνο ο σκίνος που φύεται στο νότιο τμήμα της είναι μαστιχοφόρος. Τα νοτιόχωρα στα οποία παράγεται η μαστίχα λέγονται μαστιχοχώρια και είναι 24 τα εξής: Άγιο Γεώργιος, Αρμόλια, Βαβύλοι, Βέσσα, Βουνό, Ελάτα, Έξω Διδύμα, Θολοποτάμι, Θυμιανά, Καλαμωτή, Καλλιμασιά, Καταράκτης, Κοινή, Λιθί, Μέσα Διδύμα, Μεστά, Μυρμίγκι, Νένητα, Νεχώρι, Ολυμποι, Παγίδα, Πατρικά, Πυργί και Φλάτσια.

Το μαστιχόδεντρο είναι θάμνος αιθαλής, δίοικος της οικογένεια Πιστάκια. Ανάλογα με την ηλικία του καθορίζεται η ποιότητα και η ποσότητα της μαστίχας που παράγεται. Μαστίχα παράγει μόνο το αρσενικό μαστιχόδεντρο. Έχει ύψος 2-3 μέτρα και η διάρκεια ζωής του ξεπερνά τα 100 χρόνια. Το μαστιχόδεντρο έχει διάφορες παραλλαγές οι οποίες είναι: Μαυρόσκινος ή Λαγκαδιώτης ή Σκίνος, Βοτόμος ή Πυξάρι, Καλλιμασιώτης ή Βιγλιώτης ή Μαρουλιώτης, Κρεμεντίνος και Λιβανός.

Η μαστίχα είναι μια φυσική ρυτίνη διαφανής, υπόλευκη με εξαίρετο άρωμα και γεύση. Ρέει από τον κορμό του μαστιχόδεντρου και ποικίλλει σε μέγεθος και σκληρότητα. Ανάλογα με το μέγεθος, την καθαρότητα, την εποχή συλλογής, το σχήμα και την σκληρότητά της διακρίνεται στις παρακάτω κατηγορίες: Πίτα, Φλισκάρη ή Καντηλιέρα, Δαχτυλιόπετρα, Δάκρυ, Κυλιστό ή ψιλό, Αναπινάδα ή νεροπινάδα, Βολαρίδα, Σκόνη και Κοκκολόγι.

Χάρη στη μοναδικότητά της η μαστίχα ήταν γνωστή από την αρχαιότητα γύρω στον 5^ο πΧ αιώνα. Διαδραμάτισε πολύ σπουδαίο ρόλο για το νησί τόσο στη Γενουάτικη κυριαρχία όσο και στην Τουρκοκρατία. Η ευρεία χρήση της και οι πολύτιμες ιδιότητές της υπάρχουν μέχρι σήμερα στις αναφορές πολλών αρχαίων ιστορικών.

Η οικονομική, κοινωνική και πολιτισμική ζωή του τόπου, έχει ανεξίτηλα τα σημάδια της μαστίχας. Η καλλιέργεια του μαστιχοφόρου σκίνου αποτελεί απασχόληση των κατοίκων των μαστιχοχωρίων και τους προσφέρει κάποιο πρόσθετο εισόδημα. Παράλληλα το εργοστάσιο επεξεργασίας της μαστίχας βοηθάει στην μείωση της ανεργίας γιατί προσφέρει θέσεις απασχόλησης στους κατοίκους του νησιού. Η κοινωνία των μαστιχοχωρίων είναι ξακουστή από την αρχαιότητα για την

αλληλεγγύη και την συντροφικότητά της, ενώ ακόμα και οι παραδόσεις της φέρνουν τη σφραγίδα της μαστίχας.

Η καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου είναι χρονοβόρα διαδικασία που διαρκεί από 7 έως 9 μήνες και περιλαμβάνει τις εξής εργασίες: ξύσιμο, σκούπισμα, ασπροχωμάτισμα, κέντημα, μάζεμα, καθάρισμα και παράδοση στο συνεταιρισμό.

Το μαστιχόδεντρο είναι ευαίσθητο στο κρύο. Αναπτύσσεται καλύτερα σε παραθαλάσσια ζεστά μέρη, αεριζόμενα και ηλιαζόμενα. Το ευνοούν εδάφη στραγγερά, άγονα, ασβεστοχριστολιθικά και αντέχει στην ξηρασία ενώ υποφέρει πολύ στην υγρασία. Ο ευνοϊκότερος καιρός για το πήξιμο της μαστίχας θεωρείται ο βοριάς, ενώ σημαντικές ζημιές προκαλούν οι καλοκαιρινές βροχοπτώσεις.

Ο πολλαπλασιασμός του μαστιχόδεντρου γίνεται με μοσχεύματα από αρσενικό μαστιχόδεντρο ηλικία 2-4 ετών κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Απαιτείται κάθε χρόνο κλάδεμα και καλή λίπανση, ενώ οι κυριότερες ασθένειες που προσβάλλουν το μαστιχόδεντρο είναι: η ίσκα, η ψώρα, οι κάμπιες, κάποιος μύκητας που προσβάλλει το ξύλο κ.α

Η δευτερογενή επεξεργασία της μαστίχας που γίνεται από την ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου περιλαμβάνει τις εξής εργασίες: τυποποίηση, συσκευασία, μεταποίηση και αποθήκευση. Η κατεργασία αυτή γίνεται στο εργοστάσιο που έχει ιδρύσει η ένωση και τα προϊόντα της μεταποίησης είναι: τσίκλα ΕΛΜΑ, μαστιχέλαιο, μοσχολίβανο και κολοφώνιο μαστίχας.

Η τιμή της μαστίχας είναι αρκετά υψηλή σε σχέση με τα άλλα αγροτικά προϊόντα. Όμως δεν είναι ικανοποιητική γιατί δεν αμείβεται επαρκώς η εργασία του μαστιχοπαραγωγού. Για το έτος 2001 η τιμή της μαστίχας για τον μαστιχοπαραγωγό ήταν γύρω στα 50 ευρώ.

Μεγάλες ποσότητες από την παραγόμενη μαστίχα και τσίκλα ΕΛΜΑ εξάγονται από την ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου. Κάποιες από τις κυριότερες χώρες εξαγωγής είναι: Αίγυπτος, Κύπρος, Αγγλία, Γαλλία, Τουρκία, Λίβανος, Αυστραλία, Ιαπωνία, κ.α.

Τα τελευταία χρόνια γίνονται διαρκώς διάφορες επιστημονικές έρευνες που αφορούν τη μαστίχα. Οι έρευνες αυτές στοχεύουν στη βελτίωση των μέσων καλλιέργειας του μαστιχόδεντρου έτσι ώστε να γίνει ευκολότερη η δουλειά του μαστιχοπαραγωγού και παράλληλα στην ανακάλυψη όλων των χρήσιμων και ευεργετικών ιδιοτήτων της μαστίχας.

Σε πρόσφατη έρευνα που έγινε αποδείχθηκε ότι είναι δυνατόν η συλλογή της μαστίχας να γίνεται όταν αυτή βρίσκεται σε ρευστή κατάσταση. Η μέθοδος αυτή φαίνεται ότι θα δώσει λύσεις σε πολλά από τα προβλήματα του μαστιχοπαραγωγού και ενδέχεται να αρχίσει να χρησιμοποιείται στο προσεχές μέλλον.

Η μαστίχα σήμερα με την βοήθεια τις επιστήμης έχει καταφέρει να αποδείξει ότι είναι ένα μοναδικό προϊόν με πλούσιες ευεργετικές ιδιότητες και γι' αυτό έχει ευρεία χρήση σε όλο τον κόσμο. Οι κυριότεροι τομείς στους οποίους χρησιμοποιείται είναι: ιατροφαρμακευτική, χειρουργική, οδοντιατρική, αρωματοποιία, αισθητική, ποτοποιία, μαγειρική, ζαχαροπλαστική και βιομηχανία.

Η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου ιδρύθηκε το 1939 ως δευτεροβάθμιος συνεταιρισμός και έχει ως κύριο στόχο την εξυπηρέτηση των μελών της για την βελτίωση του επιπέδου οικονομικής και κοινωνικής ανάπτυξης των μαστιχοχωριών.

Από την έρευνα προέκυψε ότι το ποσοστό των γυναικών που έλαβαν μέρος ήταν 54% και των ανδρών 46%. Δηλαδή οι γυναίκες ήταν περισσότερες από τους άνδρες.

Η ηλικία των μαστιχοπαραγωγών που έλαβαν μέρος στην έρευνα ποικίλει από 18 έως και άνω των 70 ετών αλλά οι περισσότεροι είναι μεταξύ 51 και 60 ετών (ποσοστό 28%).

Βέβαια με την ηλικία τους σχετίζεται το έτος από το οποίο έγιναν μαστιχοπαραγωγοί. Όπως φαίνεται οι ερωτώμενοι από πολύ νεαρή ηλικία αρχίζουν να ασχολούνται με την παραγωγής μαστίχας γιατί όσο πιο μεγάλοι είναι τόσο περισσότερα χρόνια ασχολούνται με την εκμετάλλευση.

Επίσης με την ηλικία τους σχετίζεται και το επίπεδο εκπαίδευσης όπως έδειξε ο στατιστικός έλεγχος. Η συσχέτιση είναι αρνητική και επομένως όσο πιο μεγάλη ηλικία έχουν τόσο χαμηλότερο είναι το μορφωτικό τους επίπεδο.

Σε ότι αφορά την οικογενειακή κατάσταση οι περισσότεροι είναι έγγαμοι (το 87,33%). Παράλληλα φαίνεται η πλειοψηφία των ερωτώμενων να έχει δύο παιδιά (ποσοστό 56%) και κανένα προστατευόμενο μέλος (ποσοστό 94,67%).

Επιπλέον παρατηρήθηκε από τον στατιστικό έλεγχο ανεξαρτησίας που έγινε ότι υπάρχει αρνητική συσχέτιση μεταξύ της οικογενειακής κατάστασης και του φύλου των ερωτώμενων.

Τόπος καταγωγής των ερωτώμενων είναι κάποιο από τα είκοσι τέσσερα μαστιχοχώρια για τον καθένα και τόπος κατοικίας το ίδιο χωριό ή η πόλη της Χίου.

Το μορφωτικό επίπεδο των μαστιχοπαραγωγών φαίνεται να είναι αρκετά χαμηλό. Ελάχιστοι από αυτούς έχουν περάσει από την τριτοβάθμια εκπαίδευση (ποσοστό 2% σε ΤΕΙ και 1,33% σε ΑΕΙ) και η πλειοψηφία είναι απόφοιτοι δημοτικού (ποσοστό 44,67%).

Από τις απαντήσεις για την κύρια απασχόληση προκύπτει ότι οι περισσότεροι ερωτώμενοι είναι αγρότες ή μαστιχοπαραγωγοί (40% αγρότες, 32% μαστιχοπαραγωγοί).

Αντίστοιχα είναι και τα αποτελέσματα για τη δευτερεύουσα απασχόληση με ποσοστό 75% να δηλώνουν μαστιχοπαραγωγοί και 22,79% να λένε ότι είναι αγρότες. Ως φυσικό επακόλουθο οι περισσότεροι ερωτώμενοι είναι ασφαλισμένοι στον ΟΓΑ (Ποσοστό 71% περίπου).

Από τις ώρες που δηλώνουν οι μαστιχοπαραγωγοί ότι ασχολούνται με την παραγωγή μαστίχας διαπιστώνεται πόσο κοπιαστική και χρονοβόρα απασχόληση είναι. Οι απαντήσεις τους σε σχετική ερώτηση είναι ποικίλες και αυτό μάλλον εξαρτάται από πολλούς παράγοντες όπως την οικογενειακή κατάσταση του ερωτώμενου, την ηλικία του, αν προσλαμβάνει προσωπικό, το μέγεθος της εκμετάλλευσης κ.α.

Μεγάλη ποικιλία απαντήσεων υπάρχει και στο συνολικό εισόδημα των ερωτώμενων. Το εισόδημα αυτό σίγουρα διαμορφώνεται κυρίως από την κύρια απασχόλησή τους, αφού η δευτερεύουσα προσφέρει συνήθως συμπληρωματικό εισόδημα. Συμπεραίνεται ότι οι περισσότεροι έχουν εισόδημα 0-2.000.000δρχ (0-5869,41ευρώ) σε ποσοστό 50% και το ίδιο συμβαίνει και με το εισόδημα από την παραγωγή μαστίχας με ποσοστό 82%.

Βέβαια πρέπει να αναφερθεί ότι αυτό το εισόδημα δεν είναι δυνατόν να καλύψει τις ανάγκες των μαστιχοπαραγωγών σήμερα που η τεχνολογική πρόοδος έχει προκαλέσει πληθώρα αλλαγών στον τρόπο ζωής και οι απαιτήσεις της καθημερινής ζωής είναι υπέρογκες.

Γι' αυτό οι μαστιχοπαραγωγοί σε ποσοστό 92,67% δηλώνουν ότι δεν αρκεί το εισόδημα αυτό σήμερα. Προέκυψε επίσης ότι σημαντική θετική συσχέτιση υπάρχει εδώ με τον αριθμό των παιδιών. Αυτό βέβαια ήταν αναμενόμενο γιατί όσο περισσότερα παιδιά έχουν τόσο λιγότερο ικανοποιημένοι θα είναι.

Μάλιστα το εισόδημα που θεωρούν ότι θα κάλυπτε τις ανάγκες τους είναι γύρω στα 5.000.000δρχ (14673,51ευρώ). Το 28,67% δήλωσε 4.000.000-5.000.000δρχ και άλλο 28,67% από 5.000.000δρχ και άνω.

Παρόλο που η παραγωγή μαστίχας γίνεται κατά αποκλειστικότητα στη Χίο, το κράτος δεν επιδοτεί την εκμετάλλευση αυτή. Αυτό προκύπτει από την επιτόπια έρευνα αφού ποσοστό 80,67% των ερωτώμενων δηλώνουν ότι δεν λαμβάνουν επιδοτήσεις. Μάλιστα στις ελάχιστες περιπτώσεις που λαμβάνουν, είναι κυρίως για τη γεωργία και όχι για την μαστιχοπαραγωγή και τα ποσά δεν είναι καθόλου ικανοποιητικά (ποσοστό 65,33%).

Κάτι ανάλογο συμβαίνει και με τις αποζημιώσεις. Βέβαια αποζημιώσεις δίνονται όταν από φυσικές καταστροφές όπως η πυρκαγιά ή οι βροχοπτώσεις κατά τους θερινούς μήνες προκληθούν ζημιές στην παραγωγή. Όμως και πάλι τα ποσά αποζημίωσης δεν φαίνεται να είναι ανάλογα της καταστροφής που υπέστησαν γι' αυτό και οι ερωτώμενοι διαμαρτύρονται (ποσοστό 66%).

Σε ότι αφορά την μορφή της εκμετάλλευσης είναι οικογενειακής μορφής για ποσοστό 58% των ερωτώμενων και μάλιστα το 87,33% από αυτούς είχαν και γονείς μαστιχοπαραγωγούς. Αυτό το γεγονός φαίνεται να έχει επηρεάσει λίγο την απόφασή τους να γίνουν μαστιχοπαραγωγοί αφού το 21,33% των ερωτώμενων δηλώνουν ότι έγιναν μαστιχοπαραγωγοί επειδή ήταν και οι γονείς τους.

Αυτό συμπεραίνεται και από τον στατιστικό έλεγχο ανεξαρτησίας και συσχέτισης που έγινε, γιατί διαπιστώθηκε ότι υπάρχει σημαντική θετική συσχέτιση μεταξύ της απόφασής τους να γίνουν μαστιχοπαραγωγοί με το γεγονός ότι είχαν γονείς μαστιχοπαραγωγούς.

Βέβαια οι κύριοι λόγοι για τους οποίους έγιναν μαστιχοπαραγωγοί ήταν για το 28% επιπλέον εισόδημα από την κύρια δουλειά και το 44% το ότι δεν είχαν άλλη επιλογή.

Οι λόγοι αυτοί φανερώνουν γιατί οι περισσότεροι απαντούν ότι δεν είναι ευχαριστημένοι από την δουλειά τους. Συγκεκριμένα το 42% των ερωτώμενων δηλώνουν ότι είναι λίγο ευχαριστημένοι από το επάγγελμά τους και μόνο το 2,67% πάρα πολύ ευχαριστημένοι. Βέβαια ο/η σύζυγός τους δεν έχει καμία αντίρρηση για τη δουλειά τους όπως λέει το 87,33%, αλλά οι ίδιοι δεν φαίνεται να είναι ευχαριστημένοι.

Θα περίμενε όμως κανείς ότι εφόσον δεν είναι ικανοποιημένοι από το επάγγελμά τους θα ήθελαν να αλλάξουν επάγγελμα σήμερα. Κι όμως συμβαίνει το αντίθετο. Ποσοστό 66% των ερωτώμενων δήλωσαν ότι δεν θα άλλαζαν επάγγελμα και ο κύριο λόγος που το κάνουν αυτό είναι γιατί δεν έχουν την κατάρτιση να κάνουν κάτι άλλο. Αυτό βέβαια ήταν αναμενόμενο αφού όπως προαναφέρθηκε οι ερωτώμενοι έχουν αρκετά χαμηλό μορφωτικό επίπεδο (επίπεδο δημοτικού).

Μάλιστα φάνηκε ότι υπάρχει σημαντική αρνητική συσχέτιση ανάμεσα στο λόγο για τον οποίο έγιναν μαστιχοπαραγωγοί με τον λόγο για τον οποίο δεν αλλάζουν επάγγελμα σήμερα. Παράλληλα υπάρχει σημαντική θετική συσχέτιση μεταξύ του αν είναι ευχαριστημένοι από το επάγγελμά τους με το αν θα ήθελαν να αλλάξουν επάγγελμα. Αυτοί που ικανοποιούνται λίγο ή καθόλου από την δουλειά τους θέλουν να αλλάξουν ενώ αυτοί που ικανοποιούνται από αρκετά έως πάρα πολύ δεν θέλουν να αλλάξουν.

Φυσικά, αφενός επειδή οι ίδιοι δεν μπορούν να αλλάξουν επάγγελμα παρόλο που δεν τους αρέσει και αφετέρου επειδή γνωρίζουν πόσο σκληρή είναι η εργασία του μαστιχοπαραγωγού, δεν θα ήθελαν σε καμία περίπτωση να γίνουν τα παιδιά τους μαστιχοπαραγωγοί. Τουλάχιστον έτσι δηλώνει το 67,33% των ερωτώμενων. Μάλιστα λένε ότι δεν επιθυμούν κάτι τέτοιο κυρίως για δύο λόγους: α)για το 43,69% λόγω του ότι είναι σκληρή δουλειά και β)για το 32,04% λόγω του χαμηλού εισοδήματος που προσφέρει.

Πρέπει σε αυτό το σημείο να τονισθεί ότι και οι μαστιχοπαραγωγοί όπως όλοι οι γονείς προσπαθούν να ικανοποιήσουν τα απωθημένα τους μέσω των παιδιών τους. Επειδή δεν κατάφεραν να σπουδάσουν, ενώ το ήθελαν, επιδιώκουν τα παιδιά τους να μην γίνουν σαν αυτούς αλλά να προχωρήσουν και να φτάσουν όσο πιο ψηλά γίνεται. Αυτή η δίψα τους για μάθηση φανερώνεται και στις απαντήσεις που έδωσαν στην ερώτηση αν θα συμμετείχαν σε επιμορφωτικό πρόγραμμα για τον κλάδο τους. Το 84% από αυτούς επιθυμούν να γίνει κάτι τέτοιο, γιατί δεν έχει γίνει μέχρι σήμερα, αλλά δυστυχώς το κράτος φαίνεται να αδιαφορεί.

Η επιθυμία τους να λάβουν μέρος σε επιμορφωτικά προγράμματα διαπιστώθηκε ότι σχετίζεται σημαντικά με το επίπεδο μόρφωσής τους και μάλιστα αρνητικά.

Όπως ήδη αναφέρθηκε η εκμετάλλευση παραγωγής μαστίχας είναι κατά κύριο λόγο οικογενειακής μορφής. Όμως σε κάποιες περιπτώσεις προσλαμβάνουν εργατικό

δυναμικό το οποίο συνήθως είναι εποχιακά και όχι μόνιμα απασχολούμενο. Μόνο το 30% των ερωτώμενων απασχολούν εργάτες. Κυρίως τους χρειάζονται το καλοκαίρι όπου προσλαμβάνουν κατά μέσο όρο ένα άτομο ο καθένας και τους χρησιμοποιούν στο καθαρίσμα (ξύσιμο) του εδάφους γύρω από τον κορμό του μαστιχόδεντρου.

Ο αριθμός των ατόμων που προσλαμβάνουν συσχετίζεται σημαντικά με την οικογενειακή κατάσταση των ερωτώμενων. Συνήθως οι άγαμοι προσλαμβάνουν ένα ή δύο άτομα και οι έγγαμοι κυρίως ένα άτομο αλλά σε ελάχιστες περιπτώσεις μπορεί να πάρουν μέχρι κα πέντε άτομα. Ακόμα σημαντική συσχέτιση υπάρχει και μεταξύ του αριθμού των ατόμων που προσλαμβάνουν και του εισοδήματος από την μαστίχα. Αυτοί που προσλαμβάνουν περισσότερα άτομα παράγουν περισσότερο και επομένως θα έχουν μεγαλύτερο εισόδημα.

Σε ότι αφορά τις σχέσεις των μαστιχοπαραγωγών με την ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου φαίνεται να μην είναι άριστες αφού ποσοστό 42,67% θεωρούν τις υπηρεσίες που τους προσφέρει η ένωση λίγο ικανοποιητικές και το 36,67% αρκετά.

Όπως προέκυψε από τη συσχέτιση που έγινε, το γεγονός ότι δεν είναι ευχαριστημένοι από την ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου τους επηρεάζει στην απόφασή τους να πουλήσουν τα μαστιχόδεντρά τους σε κάποια εταιρία ή συνεταιρισμό που θα αναλάμβανε την παραγωγή μαστίχας. Συγκεκριμένα διαπιστώθηκε ότι υπάρχει σημαντική θετική συσχέτιση.

Παράλληλα θεωρούν ότι δεν αναγνωρίζεται η αξία της μαστίχας Χίου σήμερα. Αυτό τουλάχιστον πιστεύει το 85,33% των ερωτώμενων. Βέβαια θεωρούν ότι δεν αναγνωρίζεται κυρίως γιατί το κράτος αδιαφορεί. Δεν εκτιμάει την μοναδικότητα της μαστίχας και δεν λαμβάνει τα απαραίτητα μέτρα για την προώθηση των πωλήσεων και την αναγνώριση της αξίας της μαστίχας τόσο στην Ευρωπαϊκή Ένωση, όσο και διεθνώς. Μάλιστα στις προτεινόμενες μεθόδους για την αναγνώριση της μαστίχας αναφέρουν ότι πρωτεύοντα ρόλο διαδραματίζει η κρατική συμπαράσταση, γιατί αν το ίδιο το κράτος παραγκωνίζει αυτό το πολύτιμο προϊόν που παράγεται αποκλειστικά στη Χίο, οι υπόλοιπες χώρες γιατί να το εκτιμήσουν.

Επιπλέον οι μαστιχοπαραγωγοί περιμένουν από την πολιτεία να λάβει μέτρα που θα βελτιώσουν τον τρόπο ζωής τους και θα προωθήσουν την οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη του τόπου τους. Γι' αυτό επιδιώκουν να υπάρχουν καλύτερες τιμές πώλησης της μαστίχας, έτσι ώστε να αυξηθεί το εισόδημά τους, εξασφάλιση

καλής συνταξιοδότησης, δημιουργία εξωγεωργικής απασχόλησης στον αγροτικό χώρο, επιδοτήσεις, αποζημιώσεις, προγράμματα επιμόρφωσης κ.α.

Μετά από όλα αυτά είναι δυνατόν να διατυπωθεί πιο είναι το προφίλ τόσο του άνδρα όσο και της γυναίκας μαστιχοπαραγωγού.

Συμπεραίνεται ότι ο άνδρας μαστιχοπαραγωγός είναι έγγαμος, ηλικίας από 51-60ετών, με δύο παιδιά και κανένα προστατευόμενο μέλος. Είναι γεωργός, απόφοιτος του δημοτικού, με συμπληρωματική απασχόληση την παραγωγή μαστίχας. Συγκεντρώνει συνολικά ετήσιο εισόδημα μεταξύ 0-2.000.000δρχ (5869,41ευρώ) και έχει ασφαλιστική κάλυψη από τον ΟΓΑ.

Αντίστοιχα η γυναίκα μαστιχοπαραγωγός είναι και εκείνη έγγαμη με δύο παιδιά και κανένα προστατευόμενο μέλος. Είναι νεότερη από τον άνδρα και κυμαίνεται μεταξύ 41-50ετών. Είναι αγρότισσα και παράλληλα μαστιχοπαραγωγός. Τα εισοδήματά της δεν ξεπερνούν τα 2.000.000δρχ (5869,41ευρώ) και είναι και αυτή ασφαλισμένη στον ΟΓΑ.

Η εξέλιξη της εκμετάλλευσης παραγωγής μαστίχας φαίνεται να είναι κρίσιμη. Ο μαστιχοπαραγωγός δεν επιθυμεί να ακολουθήσουν τα παιδιά του το επάγγελμα, γιατί είναι κοπιαστική εργασία και δεν αμείβεται επαρκώς. Παράλληλα δεν θα έδινε τα μαστιχόδεντρα του σε άλλους, γεγονός που φανερώνει κάποιους συναισθηματικούς δεσμούς.

Οι μαστιχοπαραγωγοί δεν εγκαταλείπουν εύκολα την εκμετάλλευσή τους. Αυτό είναι ένα πρώτο θετικό στοιχείο, πάνω στο οποίο είναι δυνατόν να θεμελιωθεί το μέλλον της εκμετάλλευσης. Με την αρωγή του κράτους οι μαστιχοπαραγωγοί θα καταφέρουν να βελτιώσουν την θέση τους. Προσφέροντας χρηματοδοτήσεις, επιδοτήσεις, καλύτερες τιμές πώλησης, επιμορφωτικά προγράμματα θα δοθούν τα κίνητρα στους μαστιχοπαραγωγούς για μόνιμη και εντατική απασχόληση με την παραγωγή μαστίχας.

Παράλληλα χάρη στην τεχνολογική πρόοδο είναι δυνατόν να βρεθούν εργαλεία και μέθοδοι που θα κάνουν λιγότερο κοπιαστική την εργασία του μαστιχοπαραγωγού και θα βελτιώσουν την απόδοση των μαστιχόδεντρων.

Επομένως ακολουθώντας τη βέλτιστη στρατηγική, η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου με την υποστήριξη και την πολύτιμη αρωγή του κράτους, θα επιτύχουν τη διατήρηση και εντατικοποίηση της εκμετάλλευσης και επιπλέον την αύξηση της παραγωγικότητας και της παραγωγής.

Παράρτημα 1^ο

Πίνακες αποτελεσμάτων

1. Πίνακας 1

Αποτελέσματα έρευνας			
		Αριθμός ατόμων	Ποσοστό %
1) Φύλο	Ανδρας	69	46,00
	Γυναίκα	81	54,00
2) Ηλικία	18-20 ετών	1	0,67
	21-30ετών	10	6,67
	31-40ετών	34	22,67
	41-50ετών	40	26,67
	51-60ετών	42	28,00
	61-70ετών	14	9,33
	70+ άνω	9	6,00
3) Οικογενειακή κατάσταση	Έγγαμος	131	87,33
	Άγαμος	19	12,67
4) Αριθμός παιδιών	Κανένα	24	16,00
	Ένα	24	16,00
	Δύο	84	56,00
	Τρία	16	10,67
	Τέσσερα	1	0,67
	Πέντε	0	0,00
	Έξι	1	0,67
5) Προστατευόμενα μέλη	Κανένα	142	94,67
	Ένα	4	2,67
	Δύο	3	2,00
	Τρία	1	0,67
6) Επίπεδο εκπαίδευσης	Καθόλου σχολείο	2	1,33
	Μερικές τάξεις του Δημοτικού	7	4,67
	Δημοτικό	67	44,67
	Γυμνάσιο	30	20,00
	Τεχνικό Λύκειο / Τεχνικές σχολές	5	3,33
	Λύκειο	34	22,67
	ΙΕΚ	0	0,00
	ΚΕΚ	0	0,00
	ΤΕΙ	3	2,00
	Φοίτηση σε ΑΕΙ (χωρίς πτυχίο)	0	0,00
	ΑΕΙ	2	1,33
	Μεταπτυχιακό	0	0,00

7)Κύρια απασχόληση	Μαστιχοπαραγωγός	48	32,00
	Αγρότης	60	40,00
	Κτηνοτρόφος	1	0,67
	Τεχνίτης	2	1,33
	Βιομηχανικός εργάτης	0	0,00
	Οικοδομικές εργασίες	2	1,33
	Οδηγός	1	0,67
	Προσωπική επιχείρηση	3	2,00
	Ιδιωτικός υπάλληλος	2	1,33
	Δημοτικός υπάλληλος	3	2,00
	Δημόσιος υπάλληλος	6	4,00
	Άλλο	22	14,67
8)Δευτερεύουσα απασχόληση	Μαστιχοπαραγωγός	102	75,00
	Αγρότης	31	22,79
	Κτηνοτρόφος	0	0,00
	Τεχνίτης	0	0,00
	Βιομηχανικός εργάτης	0	0,00
	Οικοδομικές εργασίες	0	0,00
	Οδηγός	0	0,00
	Προσωπική επιχείρηση	1	0,74
	Ιδιωτικός υπάλληλος	2	1,47
	Δημοτικός υπάλληλος	0	0,00
	Δημόσιος υπάλληλος	0	0,00
	Άλλο	0	0,00
9)Συνολικό ετήσιο εισόδημα	0 - 2.000.000 δρχ	75	50,00
	2.000.000 – 3.000.000δρχ	26	17,33
	3.000.000 – 4.000.000δρχ	25	16,67
	4.000.000 – 5.000.000δρχ	14	9,33
	5.000.000 δρχ και άνω	10	6,67
10)Ετήσιο εισόδημα μόνο από την παραγωγή μαστίχας	0 - 2.000.000 δρχ	123	82,00
	2.000.000 – 3.000.000δρχ	16	10,67
	3.000.000 – 4.000.000δρχ	10	6,67
	4.000.000 – 5.000.000δρχ	1	0,67
	5.000.000 δρχ και άνω	0	0,00
11)Λαμβάνετε επιδοτήσεις	Ναι	121	80,67
	Όχι	29	19,33
12)Θεωρείτε ότι οι επιδοτήσεις που παίρνετε είναι σημαντικό μέρος του ετήσιου εισοδήματός σας;	Ναι	29	19,33
	Όχι	98	65,33
	Δεν απάντησαν	23	15,33

13) Σε περίπτωση καταστροφής της παραγωγής σας λαμβάνετε αποζημιώσεις;	Ναι	87	58,00
	Όχι	63	42,00
14) Το ποσό αποζημίωσης που λαμβάνετε είναι ικανοποιητικό;	Ναι	26	17,33
	Όχι	99	66,00
	Δεν απάντησαν	25	16,67
15) Οι γονείς σας ήταν μαστιχοπαραγωγοί;	Ναι	131	87,33
	Όχι	19	12,67
16) Γιατί αποφασίσατε να γίνετε μαστιχοπαραγωγός;	Μου άρεσε η δουλειά του μαστιχοπαραγωγού	10	6,67
	Είναι κερδοφόρο επάγγελμα	0	0,00
	Ήταν και οι γονείς μου μαστιχοπαραγωγοί	32	21,33
	Δεν είχα άλλη επιλογή	66	44,00
	Για επιπλέον εισόδημα από την κύρια δουλειά μου	42	28,00
	Άλλο	0	0,00
17) Είστε ευχαριστημένος από το επάγγελμά σας;	Καθόλου	31	20,67
	Λίγο	63	42,00
	Αρκετά	40	26,67
	Πολύ	12	8,00
	Πάρα πολύ	4	2,67
18) Ο/Η σύζυγός σας έχει αντιρρήσεις για τη δουλειά σας;	Ναι	7	4,67
	Όχι	131	87,33
	Δεν απάντησαν	12	8,00
19) Θα θέλατε να αλλάξετε επάγγελμα σήμερα;	Ναι	50	33,33
	Όχι	100	66,67
20) Γιατί δεν αλλάξετε επάγγελμα;	Σας αρέσει η δουλειά σας	28	25,00
	Λόγω ηλικίας	60	53,57
	Λόγω μη κατάρτισης	11	9,82
	Λόγω υγείας	3	2,68
	Είστε συνταξιούχος από άλλη δουλειά	5	4,46
	Άλλο	5	4,46
21) Τα παιδιά σας θα επιθυμούσατε να γίνουν μαστιχοπαραγωγοί;	Ναι	30	20,00
	Όχι	101	67,33
	Δεν έχω παιδιά	19	12,67

22) Γιατί δεν θα θέλατε να γίνουν τα παιδιά σας μαστιχοπαραγωγοί;	Λόγω χαμηλού εισοδήματος	33	32,04
	Λόγω σκληρής δουλειάς	45	43,69
	Λόγω χαμηλού κύρους του επαγγέλματος του μαστιχοπαραγωγού	5	4,85
	Δεν είσαι σίγουρος για το ετήσιο εισόδημά σου	16	15,53
	Άλλο	4	3,88
23) Το εισόδημά σας από την παραγωγή μαστίχας καλύπτει τις ανάγκες σας;	Ναι	11	7,33
	Όχι	139	92,67
24) Ποίο ετήσιο εισόδημα πιστεύετε ότι θα κάλυπτε τις ανάγκες σας;	0 - 2.000.000 δρχ	12	8,00
	2.000.000 – 3.000.000 δρχ	18	12,00
	3.000.000 – 4.000.000 δρχ	34	22,67
	4.000.000 – 5.000.000 δρχ	43	28,67
	5.000.000 δρχ και άνω	43	28,67
25) Τι θα βελτιώνει τον τρόπο ζωής σας;	Μεγαλύτερο εισόδημα	118	78,67
	Καλύτερη κατοικία	1	0,67
	Καλύτερες υπηρεσίες	27	18,00
	Άλλο	4	2,67
26) Θα θέλατε να συμμετάσχετε σε επιμορφωτικό πρόγραμμα που αφορά τον κλάδο σας;	Ναι	126	84,00
	Όχι	24	16,00
27) Αναφέρετε το είδος ασφάλισης που έχετε	ΟΓΑ	107	71,33
	ΙΚΑ	15	10,00
	ΤΕΒΕ	2	1,33
	ΤΣΑ	1	0,67
	Δημοσίου	8	5,33
	Ιδιωτική	3	2,00
	Άλλη	14	9,33
28) Αν μια μεγάλη εταιρία αναλάμβανε την παραγωγή μαστίχας θα πουλούσατε τα μαστιχοδεντρά σας σε αυτή;	Ναι	14	9,33
	Όχι	136	90,67
29) Τι περιμένετε από την πολιτεία να κάνει για εσάς για να βελτιώσετε το εισόδημά σας ή τον τρόπο ζωή σας;	Χρηματοδοτήσεις	14	9,33
	Επιδότησεις	16	10,67
	Δημιουργία εξωγεωργικής απασχόλησης στον αγροτικό χώρο	19	12,67
	Αποζημιώσεις	3	2,00
	Προγράμματα εκπαίδευσης-επιμόρφωσης	11	7,33
	Καλύτερες τιμές πώλησης	67	44,67
	Εξασφάλιση καλής συνταξιοδότησης	20	13,33
	Άλλο	0	0,00
30) Είναι οικογενειακή επιχείρηση;	Ναι	87	58,00
	Όχι	63	42,00

31)Υπάρχουν εργασίες που δεν μπορείτε να κάνετε μόνοι σας και παίρνετε εργατικό προσωπικό;	Ναι	45	30,00
	Όχι	105	70,00
32)Ποια εποχή προσλαμβάνετε προσωπικό	Όλο το χρόνο	2	4,44
	Χειμώνα	7	15,56
	Ανοιξη	8	17,78
	Καλοκαίρι	23	51,11
	Φθινόπωρο	5	11,11
33)Πόσα άτομα προσλαμβάνετε;	1	28	62,22
	2	6	13,33
	3	4	8,89
	4	5	11,11
	5	2	4,44
	5έως 10	0	0,00
	10+άνω	0	0,00
34)Για τι είδους εργασίες τους προσλαμβάνετε;	Ξύσιμο	12	26,67
	Σκούπισμα	3	6,67
	Ασπροχωμάτισμα	7	15,56
	Κέντημα	1	2,22
	Μάζεμα	9	20,00
	Καθάρισμα	5	11,11
	Πλύσιμο	0	0,00
	Άλλο	8	17,78
35)Οι υπηρεσίες που σας προσφέρει η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου κατά πόσο ανταποκρίνονται στις ανάγκες σας;	Καθόλου	11	7,33
	Λίγο	64	42,67
	Αρκετά	55	36,67
	Πολύ	17	11,33
	Πάρα πολύ	3	2,00
36)Η μαστίχα Χίου είναι μοναδικό προϊόν. Πιστεύετε ότι αναγνωρίζεται η αξία της;	Ναι	22	14,67
	Όχι	128	85,33
37)Αν δεν αναγνωρίζεται η αξία της ποια νομίζετε ότι είναι τα αίτια για αυτό;	Έλλειψη διαφήμισης	41	27,33
	Χαμηλή ποιότητα προϊόντος	1	0,67
	Χαμηλές τιμές πώλησης	43	28,67
	Κρατική αδιαφορία	53	35,33
	Υποκατάστατα προϊόντα	4	2,67
	Άλλο	1	0,67
	Δεν απάντησαν	7	4,67
38)Προτείνετε κάποιες μεθόδους έτσι ώστε να αναγνωριστεί η μοναδικότητα της μαστίχας Χίου.	Διαφήμιση	39	26,00
	Βελτίωση ποιότητας	5	3,33
	Καλύτερες τιμές	28	18,67
	Μεγαλύτερες εξαγωγές	11	7,33
	Κρατική συμπαράσταση	59	39,33
	Άλλο	2	1,33
	Δεν απάντησαν	6	4,00

2.Πίνακας 2

Αποτελέσματα έρευνας

		Αριθμός Ανδρών	Ποσοστά %	Αριθμός Γυναικών	Ποσοστά %
1)Ηλικία	18-20 έτων	1	1,45	0	0,00
	21-30ετών	4	5,80	6	7,41
	31-40ετών	13	18,84	21	25,93
	41-50ετών	15	21,74	25	30,86
	51-60ετών	21	30,43	21	25,93
	61-70ετών	8	11,59	6	7,41
	70+ άνω	7	10,14	2	2,47
2)Οικογενειακή κατάσταση	Έγγαμος	54	78,26	77	95,06
	Άγαμος	15	21,74	4	4,94
3)Αριθμός παιδιών	Κανένα	19	27,54	5	6,17
	Ένα	13	18,84	11	13,58
	Δύο	31	44,93	53	65,43
	Τρία	8	11,59	8	9,88
	Τέσσερα	0	0,00	1	1,23
	Πέντε	0	0,00	0	0,00
	Έξι	0	0,00	1	1,23
4)Προστατευόμενα μέλη	Κανένα	65	94,20	77	95,06
	Ένα	2	2,90	2	2,47
	Δύο	2	2,90	1	1,23
	Τρία	0	0,00	1	1,23

5)Επίπεδο εκπαίδευσης	Καθόλου σχολείο	1	1,45	1	1,23
	Μερικές τάξεις του Δημοτικού	3	4,35	4	4,94
	Δημοτικό	28	40,58	39	48,15
	Γυμνάσιο	17	24,64	13	16,05
	Τεχνικό Λύκειο / Τεχνικές σχολές	5	7,25	0	0,00
	Λύκειο	12	17,39	22	27,16
	ΙΕΚ	0	0,00	0	0,00
	ΚΕΚ	0	0,00	0	0,00
	ΤΕΙ	1	1,45	2	2,47
	Φοίτηση σε ΑΕΙ (χωρίς πτυχίο)	0	0,00	0	0,00
	ΑΕΙ	2	2,90	0	0,00
	Μεταπτυχιακό	0	0,00	0	0,00
6)Κύρια απασχόληση	Μαστιχοπαραγωγός	18	26,09	30	37,04
	Αγρότης	25	36,23	35	43,21
	Κτηνοτρόφος	1	1,45	0	0,00
	Τεχνίτης	2	2,90	0	0,00
	Βιομηχανικός εργάτης	0	0,00	0	0,00
	Οικοδομικές εργασίες	2	2,90	0	0,00
	Οδηγός	1	1,45	0	0,00
	Προσωπική επιχείρηση	2	2,90	1	1,23
	Ιδιωτικός υπάλληλος	1	1,45	1	1,23
	Δημοτικός υπάλληλος	2	2,90	1	1,23
	Δημόσιος υπάλληλος	5	7,25	1	1,23

7) Δευτερεύουσα απασχόληση	Μαστιχοπαραγωγός	50	76,92	52	73,24
	Αγρότης	15	23,08	16	22,54
	Κτηνοτρόφος	0	0,00	0	0,00
	Τεχνίτης	0	0,00	0	0,00
	Βιομηχανικός εργάτης	0	0,00	0	0,00
	Οικοδομικές εργασίες	0	0,00	0	0,00
	Οδηγός	0	0,00	0	0,00
	Προσωπική επιχείρηση	0	0,00	1	1,41
	Ιδιωτικός υπάλληλος	0	0,00	2	2,82
	Δημοτικός υπάλληλος	0	0,00	0	0,00
	Δημόσιος υπάλληλος	0	0,00	0	0,00
	Άλλο	0	0,00	0	0,00
8) Συνολικό ετήσιο εισόδημα	0 - 2.000.000 δρχ	27	39,13	48	59,26
	2.000.000 – 3.000.000 δρχ	13	18,84	13	16,05
	3.000.000 – 4.000.000 δρχ	13	18,84	12	14,81
	4.000.000 – 5.000.000 δρχ	9	13,04	5	6,17
	5.000.000 δρχ και άνω	7	10,14	3	3,70

9)Ετήσιο εισόδημα μόνο από την παραγωγή μαστίχας	0 - 2.000.000 δρχ	52	75,36	71	87,65
	2.000.000 – 3.000.000δρχ	9	13,04	7	8,64
	3.000.000 – 4.000.000δρχ	7	10,14	3	3,70
	4.000.000 – 5.000.000δρχ	1	1,45	0	0,00
	5.000.000 δρχ και άνω	0	0,00	0	0,00
10)Οι γονείς σας ήταν μαστιχοπαραγωγοί ;	Ναι	62	89,86	69	85,19
	Όχι	7	10,14	12	14,81
11)Αναφέρετε το είδος ασφάλισης που έχετε:	ΟΓΑ	43	62,32	62	76,54
	ΙΚΑ	9	13,04	6	7,41
	ΤΕΒΕ	1	1,45	1	1,23
	ΤΣΑ	0	0,00	1	1,23
	Δημοσίου	5	7,25	3	3,70
	Ιδιωτική	3	4,35	0	0,00
	Άλλη	6	8,70	8	9,88

Παράρτημα 2^ο

Ερωτηματολόγιο στα πλαίσια της πτυχιακής εργασίας με τίτλο «Τα χαρακτηριστικά του μαστιχοπαραγωγού και η αποδοτικότητα και εξέλιξη της εκμετάλλευσης παραγωγής μαστίχας» που εκπονείται από τη φοιτήτρια του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου Ειρήνη Μενδωνίδου

Ημερομηνία λήψεως ερωτηματολογίου: ___/___/200...

No _____ (Συμπληρώνεται από τον ερευνητή.)

Απαντήστε σημειώνοντας στα τετραγωνίδια με ένα X. Οι αριθμοί δίπλα στα τετραγωνίδια χρησιμεύουν για την κωδικοποίηση των απαντήσεων

1. Φύλο ερωτώμενου

Άνδρας	
--------	--

0

Γυναίκα	
---------	--

1

2. Ηλικία ερωτώμενου (Σημειώστε ένα μόνο X)

18-20 ετών		1
21-30 ετών		2
31-40 ετών		3
41-50 ετών		4
51-60 ετών		5
61-70 ετών		6
71+ άνω		7

3. Οικογενειακή κατάσταση

A. Έγγαμος	
------------	--

0

Άγαμος	
--------	--

1

B. Αριθμός παιδιών	
C. Προστατευόμενα μέλη	

4. Τόπος καταγωγής - Νομός:.....

5. Τόπος κατοικίας - Νομός:.....Χωρίο ή Πόλη:.....

6. Επίπεδο εκπαίδευσης (Σημειώστε ένα μόνο X)

Καθόλου σχολείο		1
Μερικές τάξεις Δημοτικού		2
Δημοτικό		3
Γυμνάσιο		4
Τεχνικό Λύκειο /Τεχνικές σχολές		5
Λύκειο		6
IEK		7
ΚΕΚ		8
ΤΕΙ		9
Φοίτηση σε ΑΕΙ(χωρίς πτυχίο)		10
ΑΕΙ		11
Μεταπτυχιακό		12

7. Ποιά είναι η κύρια και ποία η δευτερεύουσα απασχόλησή σας; (Σημειώστε ένα μόνο X για τη 1η και ένα X για τη 2η)

Αντικείμενο εργασιών	1η	2η	
A. Μαστιχοπαραγωγός			1
B. Αγρότης			2
C. Κτηνοτρόφος			3
D. Τεχνίτης (π.χ. υδραυλικός, ηλεκτρολόγος κ.λ.π)			4
E. Βιομηχανικός εργάτης			5
F. Οικοδομικές εργασίες (κτίστης, ελαιοχρωματιστής κλπ)			6
G. Οδηγός (φορτηγών, λεωφορείων, TAXI, κλπ)			7
H. Προσωπική επιχείρηση (κατάστημα, συνεργείο κλπ)			8
I. Ιδιωτικός υπάλληλος (π.χ. πωλητής, ασφαλιστής κ.λ.π)			9
J. Δημοτικός υπάλληλος			10
K. Δημόσιος υπάλληλος			11
L. Άλλο (Προσδιορίστε)			12

8. Από πότε είστε μαστιχοπαραγωγός;19 ____

9. Ώρες απασχόλησης ΜΟΝΟ με τη παραγωγή μαστίχας:

A. Μέση εβδομαδιαία απασχόληση (ώρες)	
B. Μέση μηνιαία απασχόληση (ημέρες)	
C. Μέση ετήσια απασχόληση (μήνες)	

10. Συνολικό ετήσιο εισόδημα (Σημειώστε ένα μόνο X)

0 - 2.000.000 Δρχ.		1
2.000.000 - 3.000.000 Δρχ.		2
3.000.000 - 4.000.000 Δρχ.		3
4.000.000 - 5.000.000 Δρχ.		4
5.000.000 Δρχ. + άνω		5

11. Ετήσιο εισόδημα ΜΟΝΟ από την παραγωγή μαστίχας (Σημειώστε ένα μόνο X)

0 - 2.000.000 Δρχ.		1
2.000.000 - 3.000.000 Δρχ.		2
3.000.000 - 4.000.000 Δρχ.		3
4.000.000 - 5.000.000 Δρχ.		4
5.000.000 Δρχ. + άνω		5

12. Λαμβάνετε επιδοτήσεις;

NAI		0
OXI		1

13. Αν απαντήσατε ΝΑΙ στην προηγούμενη ερώτηση ποίο το χρηματικό ποσό που λαμβάνετε;

Επιδότησεις	Ποσόν
A. Από παραγωγή μαστίχας	
B. Από γεωργία	

14. Θεωρείτε ότι οι επιδοτήσεις που παίρνετε είναι σημαντικό μέρος του ετήσιου εισοδήματός σας;

NAI		0
OXI		1

15. Σε περίπτωση καταστροφής της παραγωγής σας λαμβάνετε αποζημιώσεις;

NAI		0
OXI		1

16. Το ποσό αποζημίωσης που λαμβάνετε είναι ικανοποιητικό;

NAI		0
OXI		1

17. Οι γονείς σας ήταν μαστιχοπαραγωγοί;

NAI		0
OXI		1

18. Γιατί αποφασίσατε να γίνεται Μαστιχοπαραγωγός; (Σημειώστε ένα μόνο X)

Μου άρεσε η δουλειά του μαστιχοπαραγωγού		1
Είναι κερδοφόρο επάγγελμα		2
Ήταν και οι γονείς μου μαστιχοπαραγωγοί		3
Δεν είχα άλλη επιλογή		4
Για επί πλέον εισόδημα από την κύρια δουλειά μου		5
Άλλο (Προσδιορίστε)		6

19. Είστε ευχαριστημένος από το επάγγελμά σας; (Σημειώστε ένα μόνο X)

Καθόλου		1
Λίγο		2
Αρκετά		3
Πολύ		4
Πάρα πολύ		5

20. Ο /Η σύζυγός σας έχει αντιρρήσεις για τη δουλειά σας;

ΝΑΙ		0
ΟΧΙ		1

21. Θα θέλατε να αλλάξετε επάγγελμα σήμερα;

ΝΑΙ		0
ΟΧΙ		1

22. Αν απαντήσατε ΟΧΙ στην προηγούμενη ερώτηση γιατί δεν αλλάξετε επάγγελμα; (Σημειώστε ένα μόνο X)

Σας αρέσει η δουλειά σας		1
Λόγω ηλικίας		2
Λόγω μη κατάρτισής σας		3
Λόγω υγείας		4
Είστε συνταξιούχος από άλλη δουλειά		5
Άλλο (Προσδιορίστε)		6

23. Τα παιδιά σας θα επιθυμούσατε να γίνουν μαστιχοπαραγωγοί;

ΝΑΙ		0
ΟΧΙ		1
Δεν έχω παιδιά		2

24. Αν απαντήσατε ΟΧΙ στην προηγούμενη ερώτηση γιατί; (Σημειώστε ένα μόνο X)

Λόγω χαμηλού εισοδήματος		1
Λόγω σκληρής δουλειάς		2
Λόγω χαμηλού κύρους του επαγγέλματος του μαστιχοπαραγωγού		3
Δεν είσαι σίγουρος για το ετήσιο εισόδημά σου		4
Άλλο (Προσδιορίστε)		5

25. Το εισόδημά σας από την παραγωγή μαστίχας καλύπτει τις ανάγκες σας;

ΝΑΙ		0
ΟΧΙ		1

26. Ποίο ετήσιο εισόδημα πιστεύετε ότι θα κάλυπτε τις ανάγκες σας; (Σημειώστε ένα μόνο X)

0 - 2.000.000 Δρχ.		1
2.000.000 - 3.000.000 Δρχ.		2
3.000.000 - 4.000.000 Δρχ.		3
4.000.000 - 5.000.000 Δρχ.		4
5.000.000 Δρχ. + άνω		5

27. Τι θα βελτίωνε τον τρόπο ζωής σας; (Σημειώστε ένα μόνο X)

Μεγαλύτερο εισόδημα		1
Καλύτερη κατοικία		2
Καλύτερες υπηρεσίες (μαγαζιά, σχολεία, νοσοκομεία, θέατρα κ.λ.π.)		3
Άλλο (Προσδιορίστε)		4

28. Θα θέλατε να συμμετάσχετε σε επιμορφωτικό πρόγραμμα που αφορά τον κλάδο σας;

ΝΑΙ		0
ΟΧΙ		1

29. Αναφέρετε το είδος ασφάλισης που έχετε:

ΟΓΑ		1
ΙΚΑ		2
ΤΕΒΕ		3
ΤΣΑ		4
Δημοσίου		5
Ιδιωτική		6
Άλλη, ποιά;		7

30. Αν μια μεγάλη εταιρία αναλάμβανε την παραγωγή μαστίχας (π.χ ένας συνεταιρισμός) θα πουλούσατε τα μαστιχόδεντρά σας σ' αυτή την εταιρία;

ΝΑΙ		0
ΟΧΙ		1

31. Τι περιμένετε από την πολιτεία να κάνει για σας για να βελτιώσετε το εισόδημά σας ή τον τρόπο ζωή σας; (Σημειώστε ένα μόνο X)

Χρηματοδοτήσεις		1
Επιδοτήσεις		2
Δημιουργία εξωγεωργικής απασχόλησης στον αγροτικό χώρο		3
Αποζημιώσεις		4
Προγράμματα εκπαίδευσης – επιμόρφωσης		5
Καλύτερες τιμές πώλησης		6
Εξασφάλιση καλής συνταξιοδότησης		7
Άλλο (Προσδιορίστε)		8

32. Είναι οικογενειακή επιχείρηση;

ΝΑΙ		0
ΟΧΙ		1

33. Υπάρχουν εργασίες που δεν μπορείτε να κάνετε μόνοι σας και παίρνετε εργατικό προσωπικό;

ΝΑΙ		0
ΟΧΙ		1

34. Αν απαντήσατε ΝΑΙ στην προηγούμενη ερώτηση ποιά εποχή προσλαμβάνετε προσωπικό;

Όλο το χρόνο		1
Χειμώνα		2
Άνοιξη		3
Καλοκαίρι		4
Φθινόπωρο		5

35. Πόσα άτομα προσλαμβάνετε; (Σημειώστε ένα μόνο X)

1		1
2		2
3		3
4		4
5		5
5-10		6
10+ άνω		7

36. Για τι είδους εργασίες τους προσλαμβάνετε;

Ξύσιμο	1
Σκούπισμα	2
Ασπροχωμάτισμα	3
Κέντημα	4
Μάζεμα	5
Καθάρισμα	6
Πλύσιμο	7
Άλλο (Προσδιορίστε)	8

37. Οι υπηρεσίες που σας προσφέρει η ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου κατά πόσο ανταποκρίνονται στις ανάγκες σας; (Σημειώστε ένα μόνο X)

Καθόλου	1
Λίγο	2
Αρκετά	3
Πολύ	4
Πάρα πολύ	5

38. Η μαστίχα Χίου είναι ένα μοναδικό προϊόν. Πιστεύετε ότι αναγνωρίζεται η αξία της;

ΝΑΙ	0
ΟΧΙ	1

39. Αν όχι, ποια νομίζετε ότι είναι τα αίτια για αυτό; (Σημειώστε ένα μόνο X)

Έλλειψη Διαφήμισης	1
Χαμηλή ποιότητα προϊόντος	2
Χαμηλές τιμές πώλησης	3
Κρατική αδιαφορία	4
Υποκατάστατα προϊόντα	5
Άλλο (Προσδιορίστε)	6

40. Προτείνετε κάποιες μεθόδους έτσι ώστε να αναγνωριστεί η μοναδικότητα της μαστίχας Χίου. (Σημειώστε ένα μόνο X)

Διαφήμιση	1
Βελτίωση ποιότητας	2
Καλύτερες Τιμές	3
Μεγαλύτερες εξαγωγές	4
Κρατική συμπαράσταση	5
Άλλο (Προσδιορίστε)	6

1

¹ Το ερωτηματολόγιο συμπληρώνετε μόνο από άτομα που είναι γραμμένα στην Ε.Μ.Χ ως μαστιχοπαραγωγοί.

Παράρτημα 3^ο

Παραδοσιακές συνταγές με μαστίχα Χίου

1. Βασιλόπιτα με μαστίχα Χίου

- 1 κιλό αλεύρι σκληρό
- 500γρ ζάχαρη
- 6 αυγά
- 10γρ μπέικιν πάουντερ
- 5γρ αλάτι
- 20γρ μαστίχα Χίου τριμμένη
- 10γρ μαχλέπι τριμμένο
- 350γρ γάλα χλιαρό
- 250γρ βούτυρο λιωμένο χλιαρό
- 90γρ αμύγδαλα για το στόλισμα

Δουλεύουμε καλά όλα τα υλικά εκτός από τα αμύγδαλα. Βάζουμε τη ζύμη σε ζεστό μέρος να ανέβει. Την πλάθουμε στο σχήμα που θέλουμε και την αφήνουμε πάλι. Αλείφουμε και στολίζουμε με άσπρα αμύγδαλα. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς Κελσίου περίπου 35 λεπτά της ώρας.

2. Καρδία φιλέτου σχάρας με σάλτσα μαστίχας

- 1 καρδία φιλέτου μοσχαρίσιου
- 1 ποτήρι σάλτσα ψητού
- ½ κουτί μανιτάρια ολόκληρα
- 1 ποτήρι κρασί μαυροδάφνης
- 2 κουταλιές της σούπας ξύδι
- ζωμός μισού λεμονιού
- 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- ανάλογη ποσότητα αλατιού
- 2 κόκκοι μαστίχας

Κόβουμε το φιλέτο σε στρογγυλά κομματάκια και τα χτυπάμε ελαφρώς. Τα λαδώνουμε και τα αλατίζουμε. Τα τοποθετούμε στη σχάρα. Βάζουμε τη ζάχαρη και

το χυμό λεμονιού σε τηγάνι και τα αφήνουμε να ροδίσουν. Τα σβήνουμε με το ξύδι, τη μαυροδάφνη και τη σάλτσα ψητού. Τα μανιτάρια κομμένα στα τέσσερα και σοταρισμένα καθώς και τη μαστίχα σε μορφή σκόνης τα τοποθετούμε στο τηγάνι. Σερβίρουμε το φιλέτο σε πιατέλα, περιλούζοντάς το με τη σάλτσα και το γαρνίρουμε με πατάτες στη χόβολή τις οποίες ανοίγουμε και προσθέτουμε μέσα στραγγιστό γιαούρτι.

3. Κεφτεδάκια με μαστίχα και ούζο (Κεφτεδάκια μεθυσμένα)

- 250γρ μοσχαρίσιο κιμά
- 250γρ χοιρινό κιμά
- 2 αυγά
- 2 παξιμάδια
- 1 μέτριο κρεμμύδι τριμμένο
- 2 κουταλιές σούπας ούζο
- 1 κομματάκι κοπανισμένη μαστίχα
- 1 κουταλιά σούπας ξύδι
- 20 μικρούς κύβους φέτα
- 2 κουταλιές σούπας αλεύρι
- 1 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

Μουσκεύετε τα παξιμάδια σε κρύο νερό, να μαλακώσουν. Τα στύβετε με το χέρι σας και τα ρίχνετε σε ένα μπολ. Στο ίδιο μπολ ρίχνετε τον κιμά, τα αυγά, το κρεμμύδι, το ούζο, τη μαστίχα κοπανισμένη σε ελάχιστο αλεύρι, το ξύδι, αλάτι και πιπέρι. Ζυμώνετε το μείγμα καλά και το αφήνετε τουλάχιστο για δύο ώρες, ώστε να ενωθούν τα αρώματα του μείγματος μεταξύ τους. Πλάθετε τους κεφτέδες σε μικρές μπάλες. Με το δάχτυλό σας κάνετε μια τρύπα και τοποθετείτε στη μέση ένα κομματάκι φέτα. Κλείνετε και πλάθετε ξανά τους κεφτέδες με τα χέρια σας. Αλευρώνετε τους κεφτέδες και τους τηγανίζετε σε άφθονο καυτό ελαιόλαδο. Τους σερβίρετε ζεστούς ή σε θερμοκρασία δωματίου.

4. Κοτόπουλο ψητό με σάλτσα μαστίχας

- 1 κοτόπουλο
- 2 κουταλιές βούτυρο

- 1 καρότο
- 1 πατάτα
- 1 κρεμμύδι
- 3 ρίζες σέλινο
- 1 πράσο
- 1 ποτηράκι κρασί
- καρυκεύματα
- 3 κόκκοι μαστίχα
- 1 κουτί φρουτοσαλάτα-κομπόστα

Αφού καθαρίσουμε και πλύνουμε το κοτόπουλο, το αλείφουμε με το βούτυρο και τα καρυκεύματα και το ψήνουμε στο φούρνο, στους 200 βαθμούς Κελσίου. Όταν ψηθεί το βγάζουμε από το ταψί και βάζουμε μέσα τα χορταρικά. «Τσιγαρίζουμε» τα χορταρικά μέσα στο ταψί και στο τέλος τα σβήνουμε με το κρασί και 2 ποτήρια νερό. Τ' αφήνουμε να σιγοβράσει επί 20 λεπτά και στη συνέχεια περνάμε τα υλικά του ταψιού από το τρυπητό. Το υγρό από το στράγγισμα το δένουμε με 2 κουταλιές «άνθος αραβοσίτου». Στη συνέχεια προσθέτουμε τη μαστίχα σε μορφή σκόνης και τη φρουτοσαλάτα, την οποία προηγουμένως έχουμε στραγγίσει και ξεπλύνει. Σερβίρουμε το κοτόπουλο σε πιατέλα, τεμαχισμένο σε μερίδες και το καλύπτουμε με τη σάλτσα. Γαρνίρουμε την πιατέλα με πατάτα σε μορφή πουρέ.

5. Κουλουράκια μαστίχας

- 650γρ αλεύρι μαλακό
- 250γρ ζάχαρη άχνη
- 250γρ βούτυρο
- 3 αυγά
- 25γρ μπέικιν πάουντερ
- 80γρ γάλα
- 10γρ μαστίχα

Βάζουμε στο μπλ του μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη να δουλευτόν καλά. Μετά ρίχνουμε τα αυγά. Μόλις ομογενοποιηθούν προσθέτουμε το γάλα και στο τέλος αργά-αργά το αλεύρι, το μπέικιν και τη μαστίχα. Τα πλάθουμε στο σχήμα που μας αρέσει και τα ψήνουμε στους 200 βαθμούς Κελσίου για 25 λεπτά. Μόλις βγουν πασπαλίζουμε με ζάχαρη και μαστίχα.

6. Κρέμα καραμελέ με μαστίχα Χίου*A'*

- 1 κιλό γάλα
- 9 αυγά
- 300γρ ζάχαρη
- 15γρ μαστίχα

B'

- 250γρ ζάχαρη
- 50γρ γλυκόζη
- 100γρ νερό

Σε κατσαρόλα καραμέλας βάζουμε τα υλικά B' στη φωτιά μέχρι η καραμέλα να κοκκινίσει. Την μοιράζουμε στα φορμάκια. Σε μια λεκάνη ρίχνουμε τα υλικά A' και με σύρμα ζαχαροπλαστικής ανακατεύουμε καλά. Μετά τα βάζουμε στη φωτιά μέχρι να ζεσταθούν ανακατεύοντας συνεχώς, όχι να κάψουν. Σουρώνουμε και σερβίρουμε στα καραμελωμένα φορμάκια. Ψήνουμε σε μπεν-μαρί για 45 λεπτά της ώρας σε φούρνο στους 200 βαθμούς Κελσίου. Μόλις κρυώσουν τα σερβίρουμε.

7. Κρέπες με μπανάνα και λικέρ μαστίχας φλαμπέ.

- 5 κρέπες
- 5 μπανάνες
- ½ φλιτζάνι ζάχαρη
- 50γρ βούτυρο αγελάδας
- χυμός ½ λεμονιού
- 1 μεζούρα λικέρ μαστίχας
- 1 φλιτζάνι σιρόπι κομπόστας (ροδάκινου ή ανανά)
- 1 μεζούρα κονιάκ
- σιρόπι σοκολάτας

Μέσα στο τηγάνι του φλαμπέ βάζουμε τη ζάχαρη, το βούτυρο και το χυμό λεμονιού. Τα αφήνουμε να ροδίσουν. Τα σβήνουμε με το σιρόπι κομπόστας και το λικέρ μαστίχας. Βάζουμε μέσα στο σιρόπι τις κρέπες να ποτιστούν. Τυλίγουμε μέσα στις κρέπες τις μπανάνες. Τις ραντίζουμε με κονιάκ και τις ανάβουμε. Σερβίρουμε σε πιάτο περιβρέχοντας με το σιρόπι σοκολάτας. Αν θέλουμε ρίχνουμε λίγο αμύγδαλο ή καρύδι.

8. *Μαρέγκες-μαρεγκάκια- μπεζέδες*

- 500γρ ασπράδια αυγών
- 900γρ ζάχαρη
- 50γρ χυμό λεμόνι
- 30γρ μαστίχα Χίου

Σε λεκάνη βάζουμε τα ασπράδια και τη ζάχαρη. Τα βάζουμε σε μπεν-μαρί στη φωτιά. Ανακατεύουμε συνεχώς με σύρμα. Μόλις λιώσει καλά η ζάχαρη ρίχνουμε το λεμόνι. Βάζουμε το μίγμα στο μπολ του μίξερ. Ρίχνουμε και τη μαστίχα. Τα δουλεύουμε στην 3^η ταχύτητα μέχρι να φουσκώσει. Κόβουμε με κορνέ σε χαρτωμένη λαμαρίνα τα μεγέθη που θέλουμε και ψήνουμε στο φούρνο στους 120 βαθμούς Κελσίου για 50 λεπτά.

9. *Μασουράκια μαστίχας*

- ½ οκά μαστίχα γλυκό (640 γραμμάρια)
- ½ οκά αμυγδαλόψιχα (640 γραμμάρια)
- 2 ασπράδια μαρέγκα
- 3 κουταλιές ανθόνερο για ράντισμα
- Ζάχαρη άχνη για τρύλιγμα
- Βούτυρο
- Λίγη κανέλα
- φύλλο κρούστας

Βάζουμε τη μαστίχα στο νερό να διαλυθεί για 12 ώρες περίπου. Καβουρδίζουμε τα αμύγδαλα τα αλέθουμε και τα ρίχνουμε στη διαλυμένη μαστίχα. Προσθέτουμε τα ασπράδια και ανακατεύουμε να γίνουν μια μάζα. Κόβουμε το φύλλο σε λωρίδες μακρόστενες 6 πόντους πλάτος. Κάθε μία από αυτές τις αλείφουμε με βούτυρο, βάζουμε στην άκρη λίγη γέμιση και τυλίγουμε σε μασουράκια. Τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί και τα φουρνίζουμε. Τα βγάζουμε από το φούρνο, τα ραντίζουμε με ανθόνερο και τα τυλίγουμε με ζάχαρη άχνη.

10. *Πίτσα με γεύση μαστίχας*

- ½ κιλό αλεύρι
- 30-40γρ μαγιά
- 1 αυγό

- 1 κουταλιά λάδι
- 1 κουταλιά γάλα
- ανάλογο αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 2 κόκκοι μαστίχας (σε μορφή σκόνης)
- νερό χλιαρό όσο σηκώσει

Αναμιγνύουμε σε λεκάνη το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη μαστίχα. Σε βαθούλωμα που ανοίγουμε στο αλεύρι, ρίχνουμε το γάλα, το αυγό, το λάδι και τη μαγιά την αραιωμένη με το χλιαρό νερό. Ζυμώνουμε τα παραπάνω υλικά, αφήνοντας το επί 15 λεπτά να ξεκουραστεί σκεπασμένο με πετσέτα. Παίρνουμε το ζυμάρι και το ανοίγουμε τοποθετώντας το σε ταψί. Φτιάχνουμε πίτσα της αρεσκείας μας (με ντομάτα, ζαμπόν, μπέικον, λουκάνικα, πεπερόνι, μανιτάρια, τυρί, πιπεριά).

11. Σάμαλι με μαστίχα

- 1300γρ σιμιγδάλι
- 350γρ ζάχαρη
- 9γρ αμμωνία
- 750γρ νερό
- 10γρ μαστίχα Χίου τριμμένη

Για το σιρόπι

- 750γρ ζάχαρη
- 150γρ γλυκόζη
- 900γρ νερό

Δουλεύουμε καλά όλα τα υλικά μαζί. Βάζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένο ταψί και ψήνουμε στο φούρνο για 30 λεπτά. Το κόβουμε και το σιροπιάζουμε μόλις βγει από το φούρνο.

12. Σκαλτσούνια Χίου

Για το φύλλο

- 330γρ αλεύρι
- 2 πορτοκάλια (χυμό)
- 1 ποτηράκι του λικέρ μαστίχα λικέρ
- 2 φλιτζάνια του καφέ λάδι

- ¼ του κουταλιού σόδα

Για τη γέμιση

- 1 ποτήρι του νερού χοντροκομμένα καρύδια
- ¼ του ποτηριού σουσάμι καβουρδισμένο και κοπανισμένο
- ¼ του ποτηριού φρυγανιά κοπανισμένη
- λίγη κανέλα
- 1 κουταλιά μέλι

Για πασπάλισμα

- ανθόνερο
- ζάχαρη άχνη

Ανακατεύουμε τα υλικά για το φύλλο και κάνουμε τη ζύμη. Την ανοίγουμε σε φύλλο μέτριου πάχους και το κόβουμε στρογγυλά κομμάτια με ένα φλιτζάνι. Βάζουμε σε κατσαρόλα δύο κουταλιές νερό με το μέλι, τα ανακατεύουμε για λίγο πάνω στη φωτιά, το κατεβάζουμε από τη φωτιά, και προσθέτουμε τα καρύδια, την κανέλα, τη φρυγανιά και το σουσάμι που έχουμε από πριν ανακατεμένα. Τοποθετούμε σε κάθε φυλλαράκι ζύμης μία κουταλιά γέμιση και το κλείνουμε σε μισοφέγγαρο βρέχοντας τις άκρες με νερό και πιέζοντας καλά για να μην ανοίξουν στο ψήσιμο. Βάζουμε τα σκαλτσούνια σε λαδωμένο ταψί και τα ψήνουμε στους 250 βαθμούς Κελσίου. Μόλις κρυσώσουν τα βαπτίζουμε σε ανθόνερο και ζαχαρώνουμε με άχνη.

13. Ταχινόπιτα Χίου

- 1 φλιτζάνι ταχίνι
- 3 φλιτζάνι αλεύρι
- 1 φλιτζάνι σταφίδες
- 1 φλιτζάνι καρύδια ψιλοκομμένα
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι μαστίχα τριμμένη ή λίγο λικέρ μαστίχας
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 1,5 φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού

Βάζω ένα-ένα τα υλικά στο μίξερ και τα χτυπάω ρίχνοντας τελευταία το αλεύρι και τις σταφίδες. Όταν χτυπηθούν καλά τα βάζω σε βουτυρωμένη φόρμα και ψήνω στους 200 βαθμούς Κελσίου για 30 λεπτά. Όταν το βγάλουμε από το φούρνο το πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

14. Φιλέτο ψαριού με σάλτσα μαστίχας.

- 5 γλώσσες των οποίων έχουμε αφαιρέσει τα φιλέτα
- 60γρ βούτυρο
- κρασί λευκό
- ½ ποτηράκι λικέρ μαστίχας
- 3 κουταλιές σούπας αλεύρι
- μαϊντανός ψιλοκομμένος
- λίγη κρέμα γάλακτος
- μπαχάρι, δάφνη, αλάτι, πιπέρι

Αλείφουμε ένα ταψί με το μισό βούτυρο. Τοποθετούμε τα φιλέτα περιβρέχοντάς τα με το κρασί και το λικέρ μαστίχας. Ρίχνουμε το πιπέρι, το αλάτι, τη δάφνη, και το μπαχάρι. Προσθέτουμε και μισό ποτήρι νερό. Ψήνουμε το φαγητό στο φούρνο σε θερμοκρασία 200 βαθμούς Κελσίου για 15 λεπτά. Με το υπόλοιπο βούτυρο καβουρδίζουμε το αλεύρι, στο οποίο ρίχνουμε το ζωμό των οποίων έχουμε στραγγίσει από το ψήσιμο των γλωσσών. Σερβίρουμε το φαγητό σε πιατέλα. Το περιλούζουμε με τη σάλτσα στην οποία έχουμε προσθέσει την κρέμα γάλακτος. Στολίζουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό. Συνοδεύετε με ρύζι σπυρωτό.

15. Ψωμί μαστίχας (για γάμους)

- 1 κιλό αλεύρι
- 30γρ μαγιά
- 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη
- ανάλογο αλάτι
- 1 κουταλιά λάδι ,
- 3 κόκκοι μαστίχας σε μορφή σκόνης
- νερό το οποίο έχουμε βράσει με γλυκάνισο.

Βάζουμε σε λεκάνη το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι, τη μαστίχα. Τα ανακατεύουμε και ανοίγουμε στη μέση ένα βαθούλωμα όπου ρίχνουμε το λάδι, το αρωματισμένο νερό και την αραιωμένη με χλιαρό νερό τη μαγιά. Ζυμώνουμε καλά και περιμένουμε να ξεκουραστεί επί μία ώρα σκεπασμένο με πετσέτα. Ξαναζυμώνουμε και πλάθουμε σε μικρά στρογγυλά ψωμάκια. Τα τοποθετούμε σε λαμαρίνα και τα αφήνουμε να φουσκώσουν επί δύο ώρες σε θερμοκρασία δωματίου.

Τα αλείφουμε με αυγό και σουσάμι και τα ψήνουμε σε φούρνο στους 200 βαθμούς Κελσίου.

1

¹ Οι συνταγές με αριθμούς 2, 3, 4, 7, 10, 12, 14, 15 είναι του κυρίου Στέφανου Κόβα, σεφ στο ξενοδοχείο «ΧΑΝΔΡΗΣ» Χίου. Οι συνταγές με αριθμούς 1, 5, 6, 8, 11 είναι του κυρίου Κ. Παπαναστασίου σεφ στο τμήμα ζαχαροπλαστικής του ξενοδοχείου Μεγάλη Βρετανία. Αυτές βρέθηκαν τυπωμένες σε διαφημιστικά φυλλάδια της ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου. Οι συνταγές με αριθμούς 9, 13, προέρχονται από προφορική μαρτυρία της μητέρας μου Ιωάννας Μενδωνίδου.

Παράρτημα 4^ο Ποιήματα, Αίνιγμα, Χωρία αρχαίων ιστορικών και Ιστορίες για τη Χίο, τη Μαστίχα και το Μαστιχόδεντρο

4.1 Ποιήματα

- **Τα μαστιχόδεντρα της Χίου**

Τα μαστιχόδεντρα της Χίου, κάποιαν ώρα μες στον ατέρμονα χρόνο, επαναστάτησαν.
Μαζεύτηκαν σε μια μεριά του νησιού κι αποφάσισαν πως ό τι και να γίνει, ακόμα κι
αν βγάλει φλόγες και λάβα το σβησμένο ηφαίστειο, ακόμα κι αν μπορέσει ποτέ ο
ήλιος να ανατείλει από τη Δύση και να δύσει από την Ανατολή, εκείνα θα μείνουν
αμετακίνητα στον τόπο που διάλεξαν να φυτρώσουν, δηλαδή να ζουν.
Δεν πα να 'ρθαν επιστήμονες γεωπόνοι, επιστήμονες Γεωλόγοι, επιστήμονες κάθε
είδους και ποιότητας στο νησί για να ανατρέψουν την απόφαση;
Η επανάσταση των μαστιχόδεντρων πέτυχε.
Κανένας σπόρος τους δεν ευδοκίμησε εκεί που οι επιστήμονες είχαν διαλέξει τον
τόπο.

Και το ολάκερο δεντρί που μετέφεραν για να το μεταφυτέψουν, προτίμησε την
αυτοκτονία.

Λένε και λένε οι ιστορικοί για την επανάσταση της Χίου, για την αληθινή ιστορία
αυτού του υπέροχου λαού που αντιστάθηκε στον ανελέητο εχθρό.
Γράφτηκαν χιλιάδες σελίδες. Φιλοτεχνήθηκαν διασήμων μεγάλων ζωγράφων πίνακες
για τη μεγάλη σφαγή.

Γράφτηκαν ποτέ τίποτα για την επανάσταση των μαστιχόδεντρων της Χίου;
Αν ναι, έχει γίνει κάτι τέτοιο, εγώ δεν το ξέρω.

Τάκης Μανωλόπουλος

(Περιοδικό Χιόνι, Νοέμβριος 1997)

• **Μαστιχόδεντρα**

Κορμοί που κλαινε
Για της πληγές τους
Για τα ξένα χέρια
Και το νυστέρι.

Δάκρυα – διαμάντια
Ελευθερωμένα πάνω στο χώμα,
Το άσπρο χώμα.

Καημοί αιώνων
Για τη μοίρα
Για τη φυλή,
Πράσινοι θόλοι χαμηλοί
Σαν εξωκλήσια,
Θυμιάματα
Και χέρια ροζιασμένα
Να κοσκινίζουνε
Το θησαυρό από τον άνθρακα
Ή τα μαστιχόφυλλα
Ως την απόλυτη καθαριότητα
Και τον εξαγνισμό.

Χίος, Ιούλιος 1997

Καίτη Μανωλοπούλου

(Περιοδικό Χιόνι, Νοέμβριος 1997)

• **Ο Σχίνος της Χίου**

Στις Χίου τα νότια χωριά,
Παντού έχουν πρασινάδα
Τα πλάγια ολοπράσινα,
Γεμάτα νοστιμάδα. Θαρρείς θα 'χεις

Όταν θα 'ρθει ο Ιούλιος
Τα πλάγια όλα μυρίζουν
Το άρωμα ολόγλυκο
Τον κόσμο των ζαλίζουν.

Καλλιμασία, Κοινή Βουνό,
Καλαμωτή, Αρμόλια,
Και το Πυργί ολοπράσινα
Στον ίσκιο μου σεντόνια
(ασπρόχωμα).

Αστράφτει το μαστίχι μου
Που η τόση μυρωδιά του
Και το αεράκι που φυσά
Ανοίγει την καρδιά του.

Μυρίζει η Χίος ολόκληρη
Με την αγνή μαστίχα
Και λες το αεράκι αυτό,
Μέσα στην πόλη ας τόχα.

Περνάς του κάμπου μυρωδιές,
Που είναι όλο ανθόνερα
Αλλά άλλο άρωμα απαντάς,
Μέσα στα Μαστιχόχωρα.

Είμαι της Χίου άρωμα,
Του κόσμου το χρυσάφι
Μοιάζει το δάκρυ κρύσταλλο

Είμαι παντού μες τα βουνά,
Στα πλάγια ο καημένος
Και με πληγώνουν άπονα,
Είμαι ταπεινωμένος.

Σκορπώ την πρασινάδα μου,
Στα νότια της Χίου
Είμαι στολίδι των βουνών,
Τους δίνω μεγαλείο.

Πολλοί με λαχταρίσανε,
Να έρθούν να με γνωρίσουν
Να με χαϊδέψουν απαλά
Το δάκρυ να μασήσουν.

Δάκρυ αγνό μοσχοβολά,
Γιατί είμαι προικισμένο
Από τον Παντοδύναμο,
Είμαι ευλογημένο.

Το δάκρυ μου μοσχοβολά,
Ανοίγει τα πνευμόνια
Και πάντα θα μοσχοβολά,
Κι ας με γερνούν τα χρόνια.

(Σαραντινούδης, 1983)

• **Ο Γέρος Σχίνος**

Τι δεν έχω απαντήσει
Τόσα χρόνια εδώ που μένω
Κι όλο χάρη πρασινάδα
Το καλύτερο προσμένω.

Με μαχαίρι με τρυπούνε
Να μου πάρουν το χυμό μου
Κι όμως ως τα γερατιά μου,
Τους προσφέρω ότι μπορώ.

Εις τη Χίο πάντα μένω
Εις τη Χίο κατοικώ
Σε κανένα άλλο μέρος
Δεν μπορώ για να σταθώ.

Εις τα Νότια χωριά της
Τα κλαδιά μου πρασινίζουν
Οι κοπέλες με ζυγώνουν
Και της σάρκες μου ξεσκίζουν

Και το αίμα μου που στάζει
Πέφτει γύρω σαν διαμάντι
Που η τόση μυρωδιά του
Σε μεθά με το θυμάρι.
Είμαι το όμορφο στολίδι
Και της Χίου το καμάρι.

Με μαζεύουν τα κορίτσια
Με τραγούδια και χαρά
Όταν έρθει ο χειμώνας
Με πουλούν στην αγορά.

Είμαι Χιώτης μάθετε το
Όπου με φυτέψεις κάνω
Πρασινάδα και ομορφιά
Μα διαμάντι θα βρεις μόνο
Εις της Χίου τα χωριά
Όσα είναι νοτινά.

• **Οι Μαωνείς (Γενουάτες)**

Οι Μαωνείς με δέσμεψαν
Με είχαν δικό τους σκλάβο
Χρόνια πολλά περάσανε
Το λέγω και δε σφάλω.

Δεσμέψαν το μαστίχι μου
Εκείνοι το πουλούσαν
Κι όλα τα Μαστιχόχωρα
Σκλάβους τους εκρατούσαν.

Δεν είχε το δικαίωμα
Κανείς να το πουλήσει
Οι Μαωνείς το στείλανε
Σε ανατολή και δύση.

Όσο ήθελαν το πλήρωναν
Μονάχα για να ζήσουν
Δεν είχαν το δικαίωμα
Αλλού να το πουλήσουν.

Όταν σε συλλαμβάνανε
Μια οκά μαστίχη
Ευθύς σε εξαφανίζανε,
Έσβηνες απ' τη φύση.

• **Οι Σουλτάνοι**

Κάποτε στα χαρέμια τους
Με είχαν οι σουλτάνοι
Με μένα διασκεδάζανε
Πασάδες οι μεγάλοι.

Ο φόρος ο κεφαλικός
Έβγαине από μένα
Είχαν τη Χίο ασύδοτη
Το λέγω χωρίς ψέμα.

Ήμουνα περιζήτητο
Και ζηλευτό καμάρι
Σακίζη με ονομάζουνε
Σε μένα είχαν θάρρη.

Οι Τούρκοι με αγαπήσανε
Με θέλανε δικό τους
Και πάντα στα χαρέμια τους
Είχαν το μερδικό τους.

• Οι Φοίνικες

Περάσανε οι Φοίνικες
Σκλαβώσανε τη Χίο
Και εκείνοι με θαυμάσανε
Μου δώσανε βραβείο

Χίος στη γλώσσα τους
Οπού θα πει μαστίχα
Και όλοι με μασούσαν.
Χίος ήμουν το όνομα
Πριν ήμουν Πιτυούσα.

Και οφιούσα μ' έλεγαν
Τα παλαιά τα χρόνια
Και μάλιστα έχω πολλά
Και ας περνούν τα χρόνια.

Χίος με ονομάσανε
Πάντα καμάρι μ' είχαν
Στην γλώσσα την Φοινικική
Χίος θα πει μαστίχα.

Και εκείνοι με μασούσανε
Εμύριζε το στόμα
Με βάζανε στα αρώματα
Παντού μυρίζω ακόμα.

Ακόμα δεν γνωρίζουνε
Πως είμαι από τη Χίο
Και ότι στη Χίο μοσχοβολώ
Και έχω μακρύ το βίο.

• 1912

Στο χίλια εννιακόσα δώδεκα
Ήρθε εδώ η Ελλάδα
Και δίνανε οι έμποροι
Κεφάλαια μεγάλα.

Γύριζαν μέσα στα χωριά
Τον κόσμο τον γελούσαν
Και το μαστίχι το φιλό
Με ρύζι το πουλούσαν.

Και πλούτισαν πάρα πολύ
Οι έμποροι της χώρας
Και ακόμα είναι πλούσιοι
Ακόμα μέχρι τώρα.

Ποιος είναι τάχατες αυτός
Που θα με υποστηρίξει
Και του φτωχού του μαστιχά
Βλέμμα για να του ρίξει.

Και ξάφνου να επρόβαλε
Ένας Καλλιμασιώτης
Είναι παθολόγος ιατρός
Και πνεύμα άξιος Χιώτης.

(Σαραντινούδης, 1983)

Αυτός με χίλια δύο εμπόδια
Με χίλιες δύο λαχτάρες
Κατόρθωσε και μου έδωσε
Τιμές πολύ μεγάλες.

Όλος ο κόσμος το έμαθε
Πως είμαι από τη Χίο
Κι ότι στη Χίο ζω
Κι έχω λαμπρό το βίο.

Χρυσάφι φέρνω από παντού
Και με χρυσάφι με ζυγίζουν
Και δεν μπορούν οι πονηροί
Επάνω μου να αγγίζουν.

Ακόμα τα σκουπίδια μου
Κι εκείνα τα πουλάνε
Κι όλα χρυσάφι γίνονται
Των χωρικών βοηθάνε.

• *Του σκίνου.*

Σκίνε, πρώτε μου τύραννε και φίλε,
Το πλούτος και τη δύναμή σου στείλε.
Σε μάλωνα όσο βρισκόμουν κοντά σου
Γιατί ήτανε πολλά τα κρίματά σου
Και σε μαχόμουν όσο κανείς άλλος
Γιατί μου στάθηκες οχτρός μεγάλος .
Παιδοχαρά, ψυχή ζωή και σκέψη,
Εσύ μου τάχεις όλα σακατέψει.
Πετρόσαρκοι, ροζιάρικοι οι αρμοί σου,
Πα στο στριμμένο ατσάλινο κορμί σου.
Ολημερίς σου πλήγωνα το σώμα
Μα έγειρα εγώ και εσύ κρατάς ακόμα.
Συχνά που σε κεντούσα και χτυπούσα
Μια εμένα και μια εσένα βλαστημούσα.
Κι αν ξεπερνούσε η λύπη το κακό μου
Πρωτοκυλούσε το δάκρυ το δικό μου.
Χρόνια και χρόνια αν στάθηκα μακριά σου
Δέξου με πάλι κάτω από τα κλαριά σου.
Το πρασινοβελοούδιό σου χρώμα
Μ' έφερε στις πατρίδας μας το χώμα.
Τα φύλλα σου, με το απαλό τους σχήμα,
Χάρισε μου προσκέφαλο στο μνήμα.
Και διάνευε αφιλόργυρα τριγύρω
Γι' ανασαμιά μου το γλυκό σου μύρο.

Χρυσόστομος Γαννιάρης
Καλλιμασιώτης προοδευτικός ποιητής (1894—1966)
(Περίκος, 1995)

4.2 Αίνιγμα για το μαστιχόδεντρο την εποχή της τουρκοκρατίας

«Με παστρεύουν ομορφαίνω

Με κεντούν, δάκρυα χύνω

Και γρόσια το πουγκί τους

Ο κακόμοιρος γεμίζω»

Τι είναι;

(EMX, 2001)

Γρόσια = νόμισμα

Πουγκί = πορτοφόλι

(το Μαστιχόδεντρο)

4.3 Χωρία αρχαίων ιστορικών για τη μαστίχα

- **Ζιακ Κερ, 1456 (Περιηγητής)**

Η καρδιά μου σκιρτάει στο άκουσμα του κύματος που σκάει στην καρίνα της γαλέρας και μια γλυκιά μέθη με συνεπαίρνει σαν αναπνέω τη μυρωδεμένη ανάσα του γιαλού. Κάτι πανέμορφο μυρίζει. Αυτό το δέντρο θα είναι που το λένε – το μαστιχόδεντρο, που τόσο ζηλότυπα φυλάνε οι Τζενοβέζοι και το πολύτιμο κόμι του ασπρίζει τα δόντια, το στόμα και δίνει μιαν ασύγκριτη γεύση στα γλυκίσματα. Τι ευωδιά Θεέ μου, πόσο θα ‘θελα να αντικρύσω το λιμάνι για το οποίο τόσα έχω ακούσει χωρίς ποτέ εγώ να έχω φτάσει εδώ.

- **Σκριμπόνιους Λάργκονς, 1^ο π.Χ αιώνας (Αρχαίος Συγγραφέας-Ιατρός)**

Η μαστίχα πάστα για οδοντόκρεμα.

Η μαστίχα φάρμακο για τη φλεγμονή του στομάχου.

- **Κλαύδιος ο Έρμερος, 4^{ος} π.Χ αιώνας (Αρχαίος Συγγραφέας-Ιατρός)**

Η μαστίχα προϊόν που θεραπεύει τη λύσσα.

- **Μάρκελλος ο Εμπειρικός, 4^{ος} -5^{ος} π.Χ αιώνας (Αρχαίος Συγγραφέας-Ιατρός)**

Η μαστίχα φάρμακο που ανακουφίζει και θεραπεύει τους πόνους του στομάχου και της ουροδόχου κύστης.

- **Παύλος ο Αιγινίτης, 7^{ος} π.Χ αιώνας (Αρχαίος Συγγραφέας-Ιατρός)**

Η μαστίχα έχει θεραπευτικές ιδιότητες για το στομάχι, τα έντερα, το συκώτι.

- **Γαλήνος, 2^{ος} μ.Χ αιώνας (Αρχαίος Ονομαστός Ιατρός. Γεννήθηκε στην Πέργαμο το 128μ.Χ).**

Η μαστίχα ανεβάζει τις συνθήκες του αίματος.

Η μαστίχα θεραπεύει τον χρόνια βήχα και την αιμόπτυση.

Η μαστίχα χρησιμοποιείται σε συνταγές ενάντια στα δαγκώματα φιδιών, στη φαλάκρα, στην ψώρα, στην αντιμετώπιση της φλόγωσης του στομάχου, των εντέρων, του συκωτιού.

(EMX, 2001)

4.4 Το μαστίχι της Ελλάδας και της Ανατολής (ιστορία για τη μαστίχα).

«Τα ρόδια στην μεγάλη ροδιά της εσωτερικής αυλής του σπιτιού είχαν ανοίξει κι έμοιαζαν με τεράστια κατακόκκινα ρόδα. Τα ρουμπινιά σπόρια πρόβαλαν λαχταριστά, γιάλιζαν μεγάλα σαν για σταγόνα αίμα. Η Φατμέ τα κοίταζε μέρες τώρα και αναρωτιόταν πότε θα βρει το χρόνο να τα κόψει, να τα μαδήσει και να φτιάξει το γλυκόξινο εκείνο σκούρο πετιμέζι με το οποίο μαγείρευε τις μπάμιες και τα συκωτάκια.

Σήκωσε τα μανίκια της πουκαμίσας της να αναπιάσει το προζύμι για τα κουλουράκια. Κατέβασε την τεράστια πήλινη λεκανίδα και την ακούμπησε πάνω στο χαμηλό ξύλινο σοφρά.

Αδειασε μέσα δύο πιάτα πηχτό προζύμι, ελαφρά υπόξινο και κιτρινωπό.

Έριξε σιγά σιγά χλιαρό νερό για να μην το ζεματίσει κιόλας και της «κάτσουν» τα κουλούρια....

Γονάτισε πάνω στην κουρελού βούλιαξε μέσα του τα δάχτυλά της, το πασπάτεψε απαλά, το ζούλιξε μέσα στις παλάμες της, το χάιδεψε, έφερε περιμετρικά το χέρι της γύρω από την λεκανίδα.

Εκείνο άρχισε να λιώνει από τη θερμότητα του κορμιού της.

Μια έντονη όξινη μυρωδιά την έλουσε όταν τελικά ένας γαλακτερός χυλός σχηματίστηκε στην λεκανίδα.

Έσταξε καμιά δεκαριά χοντρές σταγόνες ελαιόλαδο. Εκείνες βυθίστηκαν για δευτερόλεπτα μέσα στο γαλακτερό όξινο υγρό και έπειτα ξεπρόβαλαν και στάθηκαν στην επιφάνεια ολοστρόγγυλες σπάζοντας την μονοτονία του άσπρου. Άρχισε σιγά σιγά να μεταφέρει με τις χούφτες της το χάσικο αλεύρι στην μεταξωτή λεπτεπίλεπτη κνισάρα.

Η ξανθή καρπότητα αθέριστου αγρού γλίστρησε ανάμεσα από τα μακριά δάχτυλά της.

Κι έπειτα την αγκάλιασε με τα χέρια της κι άρχισε να κινείται ρυθμικά σχηματίζοντας μικρούς κύκλους γύρω από ένα νοητό άξονα. Το αλεύρι κυλούσε αργά σε μικρές λεπτεπίλεπτες νιφάδες μέσα από τους σχεδόν αόρατους πότους του μεταξωτού υφάσματος δημιουργώντας μια λεπτή κρούστα στην επιφάνεια του γαλακτερού υγρού. Σιγοτραγουδούσε και λικνιζόταν στην μέση του δωματίου μεταδίδοντας αυτόν τον γυναικείο ρυθμό στους κόκκους, οι οποίοι καθώς έπεφταν πάνω στο υγρό προζύμι ελευθέρωναν μια αδιόρατη ξινούτσικη μυρωδιά που

δραπέτευσε κάτω από την χαραμάδα της κλειστής πόρτας, σερνόταν πάνω στις «ψαρές» διπλές γαρεφαλιές που μύριζαν μόσχο και ανέβαινε σιγανά τα ξύλινα σκαλοπάτια του οντά, αιωρούνταν για λίγο στα μεσοδόκια, με ένα πεταχτό πηδαράκι βρισκόταν κάτω από τις κόκκινες πατανιές, όπου το λιγνό κορμάκι αναπαύονταν, ενωνόταν με τη θέρμη του κρεβατιού και γαργαλούσε τρυφερά τα άγουρα χείλια του Χαμί που κοιμόταν και ονειρευόταν.

Ονειρεύτηκε και αυτή μαζί του την γιορτή της Ζάχαρης «Seker Bayrami» τότε που τελείωνε για τους Τούρκους η μεγάλη νηστεία.

... ..

Ονειρεύτηκε πως ήρθε ο παππούς του ο Τούρκος, ένας θρησκευόμενος σεβάσμιος γέροντας και φορούσε κόκκινη κεντητή σαρίκα κρατώντας στα χέρια του καινούργια ρούχα και πολλά-πολλά γλυκά: σεκερ παρέ σιροπιαστά και πεντανόστιμα με ένα κομμάτι αμύγδαλο μπηγμένο στη μέση, μαχαλεμπία, κόκκινη κολοκύθα γλυκό, λουκούμια με γεύση τριαντάφυλλου και μαστίχας.

Εκείνα τα μοναδικά λουκούμια με τη γεύση μαστίχας ο παππούς τα έφτιαχνε μόνος του σε ένα μεγάλο τέντζερη στην αυλή του σπιτιού.

Ο Χαμί θυμόταν τον παππού να ανακατεύει ρυθμικά το μαστιχάτο μίγμα για τα λουκούμια και να διηγείται ιστορίες απο την εποχή που ήταν έμπορος μαστίχας στη Σμύρνη:

Η μαστίχα τότε ήταν ένα πανάκριβο προϊόν το οποίο αποτελούσε μονοπώλιο του σουλτανικού σαραγιού για αποκλειστική χρήση των χαρεμιών.

Με τα μάτια μου είδα στους κήπους των χαρεμιών πανέμορφες Κερκέζες να μασούν ασταμάτητα το αρωματικό Χιώτικο μαστίχι.

Αλλά και όλες οι Χιώτισσες μεγαλοκυράδες δεν πήγαιναν πίσω. Μασούσαν το μαστίχι όλη μέρα. Αφού το ζυμώνουν στο στόμα με τη γλώσσα, το φουσκώνουν μεταβάλλοντάς το σε μικρές μπαλίτσες με ένα φύσημα. Ύστερα τις σπάνε με κρότο. Αυτό αποτελούσε μεγάλη διασκέδαση για τις γυναίκες. Θεωρούσαν μάλιστα ερωτοτροπία να πλησιάσουν το στόμα τους στο πρόσωπο κάποιου, να τον ξαφνιάσουν με τον κρότο και να τον κάνουν να νοιώσει την ευωδιαστή ανάσα τους.

Το μαστίχι άλλωστε κάνει καλό στο στομάχι, οι νοικοκυράδες της Χίου το διαλύουν σε νερό και ζυμώνουν εύπεπτο ψωμί. Αυτό το ψωμί είναι κάτασπρο, νόστιμο και ακριβό επειδή γίνεται από το πιο εκλεκτό αλεύρι. Μαστιχιά κοπάνιζαν και έβαζαν και σε ένα γλυκό που το έλεγαν μασουράκια...

Οι Χιώτες να μην το λησμονήσω κιόλας παιδί μου έφτιαχναν φιάλες από μαστίχα ακόμα για τα κρασιά τους, έτσι γίνονταν γλυκόπιota και υποβοηθούσαν την πέψη.

Έπειτα το μαστίχι στοίχιζε 40 σολίδια το λαθραίο και το διπλό αν το αγοράσεις από τον αγά που έχει το μονοπώλιο στο εμπόριο του μαστιχιού.

Τότε ήμαστε δεκάδες αγοραστές που προμηθευόμαστε κρυφά μαστίχι και το εξάγαμε από το νησί με χίλιους δύο τρόπους. Το τοποθετούσαμε για παράδειγμα σε καλάθια με σταφύλια ή σύκα.

Όταν βγαίναμε από το λιμάνι δεν είχαμε πια κανένα κίνδυνο.

Όμως αν είχα καμιά καλή παραγγελία για την Σμύρνη ή την Αλεξάνδρεια, ξέρεις πολλές φορές οι Ελληνίδες μεγαλοκυράδες πλήρωναν όσο-όσο για ένα τόσο δα ποτηράκι μαστίχας εκλεκτής ποιότητας για τα γλυκά τους, με αυτό αρωμάτιζαν τις πίτες που έφτιαχναν την αρχή κάθε χρόνο για τον Αι Βασίλη, και τι δεν έβαζαν Χαμί αυτές σε εκείνες τις πίτες: βούτυρο Τραπεζούντας, γλυκάνισο, μαχλέπι και πολύ πολύ μαστίχα.

Την αγαπούσαν πολύ οι Σμυρνιές τη μαστίχα, την κοπάνιζαν και την έβαζαν μέσα στα τραγανά κουλουράκια που ζύμωναν με βούτυρο, στα φοινίκια, στα τσουρέκια, έφτιαχναν με αυτή εξαιρετικό σερμπέτι, ακόμα και τα παιδιά τους όταν τα νανούριζαν στην κούνια ψιθύριζαν:

«Να κοιμηθείς, χαρίζω του τη Χίο με το μαστιχιά και την Κωνσταντινούπολη, με ούλα τση τα σπίτια».

Και να ήταν μόνο αυτό ακόμα και στο αντίδωρο που έδιναν στις εκκλησίες τους οι Σμυρνιοί υπήρχε μια δόση κανέλλας και μαστίχας.

Μια από αυτές τις κυράδες που αγόραζαν μαστίχα στην περιοχή του Κρομμυδόκαστρου μου έδωσε τούτη την συνταγή.

«Εις καθαρόν καζανάκι τοποθετείς μισή οκά νερόν, 2 οκάδες ζάχαρη, 1 δράμι λεμόνι, μισή φούχτα μαστίχα, 2 φούχτες ρυζιού το οποίο ρίπτεις μέσα εις το καζανάκι. Βάζεις εις την φωτιάν έως ότου βράσουν και τότε θα έχετε αναλυμένη 120 δράμια νισεστέ με μισή οκά νερόν έτοιμο. Πρώτον θα ρίψετε μισή οκά νερό δια να κρύνει η ζάχαρη και έπειτα θα ρίψετε τον νισεστέ και θα ανακατώνετε ακαταπαύστως τακτικά, έως ότου ψηθεί.

Το ψησίμο φαίνεται όταν κρύνει, σηκώνεται ψηλά το ξύλο με το οποίον ανακατεύεται και ειδήτε ότι πέπτει το λουκούμι και δεν κολλά εις το ξύλον».

Οι Συμυρνίες κατέβαιναν κάθε Δευτέρα στον Φραγκομαχαλά για να αγοράσουν κομφέτα, πισκοτήνια, λεμονάδες, παγωτά αλλά και μαστίχι που τότε εμείς πουλούσαμε σε μικρά στενόμακρα πήλινα κουμαράκια.

Το πιάνανε οι κυράδες στα χέρια τους το φέρνανε δυο τρεις βόλτες στα δάκτυλά τους, το σήκωναν ψηλά το κοίταζαν στον ήλιο έπειτα έκοβαν ένα κομμάτι να το δοκιμάσουν και αγόραζαν μόνο αν ήταν εξαιρετικής ποιότητας...

Το καλύτερο μαστίχι ήταν εκείνο που μαζευόταν από ένα δέντρο που φύεται μόνο στη Χίο, αλλά μόνο αν αυτό μαζευτεί πριν χυθεί πολύ ή πέσει στο χώμα.

Τέτοιο καθαρό μαστίχι μασούσαν κάθε Κυριακή ακόμα και μέσα στην εκκλησία οι Χιώτισσες...

Ήταν πάντα πεντακάθαρο, έμοιαζε με μεγάλα δάκρυα ενώ το άλλο της δεύτερης ποιότητας που πέφτει στις ρίζες του μαστιχόδεντρου είναι ανακατωμένο με χώμα: κομμάτια στρογγυλά, άμορφα και ακανόνιστα.

Η μεταφορά του μαστιχιού στο κάστρο γίνονταν με μεγάλα πανηγύρια, τούμπανα έπαιζαν και όλοι μασουλούσαν τους κρυστάλλους από μαστιχιά.

Πάντως Χαμί παιδί μου το καλύτερο μαστίχι ήταν το «αρσενικό μαστίχι», καθαρό, ξερό, ότι έπρεπε για κοπάνισμα και για τα γλυκά που έκαναν οι Έλληνες και κυρίως οι νησιώτες. Οι Μυτιληνιοί βάζουν σχεδόν ένα ολόκληρο φλιτζανάκι μαστίχα κοπανισμένη στη γέμιση του μπακλαβά, οι λουκουμάδες στη Ρόδο ευωδιάζουν μαστίχα, το ίδιο και τα μυζηθοπιτούδια της Μυτιλήνης. Αλλά και στην Σκόπελο φτιάχνουν γλυκό άσπρο αμύγδαλο με μαστίχα. Όσο για τα μοσχοπούγκια στην Κάσο ήταν τα καλύτερα που δοκίμασα γεμάτα από λαθραίο μαστίχι που πουλούσα στους Κασιώτες.

Ακόμα και στην πόλη ταξίδεψα με ένα φίλο Χιώτη, εγώ για να πουλήσω μαστιχιά και εκείνος για να πουλήσει λεμόνια, πορτοκάλια, ρόδια και διάφανα έλαια Χίου.

Εμείς αράζαμε κάτω από τις αποβάθρες των πλοίων που πηγαινοερχόταν στο σκουτάρη του Βοσπόρου και στα λιμάνια της Βιθυνίας.

Οι μαούνες μετέφεραν ξύδι, χυμό λεμονιού και άλογα και εμείς ξεφορτώναμε στην πλατεία Εμινονού δηλαδή στο Βυζαντινό Πέραμα όπως έλεγαν οι Κωνσταντινοπολίτες. Εκεί φορτωνόταν και ξεφορτωνόταν εμπορεύματα από τα τέσσερα σημεία του ορίζοντα υπό την εποπτεία του Εφόρου των τελωνείων,

πληρεξούσιου του σουλτάνου. Οι έμποροι εισάγουν από τις μακρινές χώρες κοσμήματα, πολυτελή υφάσματα, σίδηρο, μπογιές, δέρματα και κάνναβη.

Η πλατεία ήταν πλημμυρισμένη από τεράστια βαρέλια με μέλι και βούτυρο που προέρχεται από το Δούναβη, την Μαύρη θάλασσα και την Κριμαία.

Τα καλάθια με την μαστίχα άστραφταν κάτω από τον ήλιο που μόλις ανέτειλε στο Βόσπορο. Αν ήσουν λίγο μακρύτερα νόμιζες πως ήταν ένας αμύθητος θησαυρός από πολύτιμες πέτρες. Πρώτοι-πρώτοι ερχόταν και έπαιρναν μαστιχιά οι υπεύθυνοι των προμηθειών των φούρνων και των ζαχαροπλαστειών του Τοπ Καπί και του σουλτάνου.

Διάλεγαν τα καλύτερα μαστίγια και τοποθετούσαν μέσα σε χρυσά κουτάκια εκείνο που προοριζόταν για το χαρέμι και σε πλεχτά καλάθια εκείνο που θα μεταφερόταν στις κουζίνες του παλατιού...

Ένας από αυτούς διηγόταν ο σουλτάνος Αμπντουλχαμίτ ο Β΄ διατηρείται ακμαίος χάρη σε ένα ανοιξιάτικο μαντζούνι που του ετοιμάζουν και περιέχει πιπέρι, γαρίφαλο, κανέλα, σπόρους σιναπιού, σουσάμι, μπαχάρι, μαχλέπι, μοσχοκάρυδο, δάφνη, γλυκάνισο, κόκκινη ζάχαρη και ξανθιά μαστίχα...

Έπειτα ερχόταν και οι αρτοποιοί εκείνοι αγόραζαν μικρότερες ποσότητες αλλά μην ξεχνάς ότι τότε στην πόλη υπήρχαν 2000 αρτοποιοί και δούλευαν όλοι τη μαστίχα για να αρωματίσουν τα ψωμιά που αγόραζαν κυρίως οι Έλληνες. Άλλωστε οι πιο καλοί αρτοπώλες ήταν Αρμένηδες και Ηπειρώτες.

Τρίτοι στη σειρά ερχόταν εκείνοι που είχαν τα μαγαζιά τους μέσα στην σκεπαστή Αιγυπτιακή αγορά, αγόραζαν λίγη μαστίχα την οποία τοποθετούσαν πάνω σε φύλλα συκιάς και τα στόλιζαν ανάμεσα στα φιστίκια, τα αμύγδαλα, τα ξερά μούρα, τις σταφίδες, τους χουρμάδες και τα γλυκοσουτζουκα.

Από εκεί αγόραζαν την μαστίχα για τα γλυκά τους οι Ελληνίδες και οι Εβραίες της πόλης.

Εκείνες συνήθιζαν να φτιάχνουν διάφορα γλυκά του κουταλιού μεταξύ αυτών και το «άσπρο γλυκό» τη γνωστή σου βανίλια Χαμί που την τρως στο ψωμί.

Η βανίλια ήταν επίσημο κέρασμα του Πατριαρχείου, καθιερωμένο δείγμα επιτηδειότητας το οποίο όμως ήταν άγνωστο για τις άλλες εθνότητες της πόλης καθώς και για τους ελληνικούς πληθυσμούς της Μικράς Ασίας.

Το γλυκό αυτό διαδόθηκε στην πόλη από τους Χιώτες ζαχαροπλάστες που άνοιξαν τα πρώτα παραδοσιακά ζαχαροπλαστεία στον Γαλατά. Εκείνοι εμπλούτισαν

τη βανίλια με αρωματικά ύλικά όπως την μαστίχα, το βύσσινο, το πορτοκάλι και το λεμόνι.

Τελευταία έρχονται οι πλανόδιοι χαλβατζήδες, οι στραγαλάδες, οι σερμπετζήδες, οι ντοντουρματζήδες (παγωτατζήδες) ήταν εκείνοι που αγόραζαν μαστίχα οι πρώτοι για τα σερμπέτια τους και οι δεύτεροι για τα παγωτά που έφτιαχναν με γάλα βουβάλων και αρωμάτιζαν με σαλέπι και μια γερή δόση μαστίχας.

Όταν τελείωνε το εμπόρευμα ο Χιώτης έμπορος φίλος μου με πήγαινε στις «φάμπρικες» του Γαλατά όπου οι συμπατριώτες του παρασκεύαζαν και πουλούσαν ντούζικο, κονιάκ και ηδύποτα από μαστίχα και ροδόνερο.

Ακόμα έχω στο μυαλό μου την συνταγή για το γλυκό σερμπέτι μαστίχας:

«Μια οκά ζάχαρη, τέσσερες κούπες νερό, ένα μικρό φλιτζανάκι μαστίχας καλή κοπανισμένη.

Βάζεις το νερό, τη ζάχαρη, ένα ασπράδι αυγού με το τσόφλιον του, κτυπάς και το ρίπτεις μέσα, και τα βάζεις στη φωτιά».

Στα παραδοσιακά αυτά καπηλειά ψηλά στο βάθος του μαγαζιού δέσποζαν μεγάλα βαρέλια γεμάτα ούζο, μαστίχα και κρασί. Οι νεαροί σερβιτόροι που συνήθως ήταν ομορφόπαιδα και ερχόταν στην πόλη να δουλέψουν, σκαρφάλωναν τις ξύλινες σκάλες και γέμιζαν από τα βαρέλια ποτό για τους πελάτες. Πάνω στον πάγκο του μαγαζιού ήταν τοποθετημένα τα κρασοπότηρα, τα καραφάκια και τα ποτηράκια για το κρασί και το σερμπέτι, πιατέλες με λάχανο και πιπεριές τουρσί, φασόλια ξερά με ψιλοκομμένο κρεμμύδι, πρόχειρους μεζέδες για τους περαστικούς πελάτες που καθώς έπιναν όρθιοι το ποτό τους, ο παραγιός που σερβίρει τους τραγουδούσε:

«Μαστίχα μπουκαλάκια,
ποτήρια ρακί,
μεζέδες στραγάλια
και μύδια πλακί».

Ο Χαμί που είχε μείνει με ανοιχτό το στόμα να ακούει για τα ταξίδια που έκανε ο παππούς του πουλώντας μαστίχια χάφτικε μια τεράστια μπουκία ασουρέ, η βελούδινη σάρκα ενός φασολιού γέμιζε το στόμα του, ένα ακόμα σπυρί σιτάρι έσκασε ρυθμικά κάτω από την πίεση των μπροστινών δοντιών του και ο λαιμός του αγαλλίασε από το άρωμα του ροδόνερου.

Τότε ακριβώς ο Χαμί άνοιξε τα μάτια του, η ξινούτσικη μυρωδιά του προζυμιού πήδηξε κάτω από το κρεβάτι και το έσκασε από τον οντά γρήγορα για να τρυπώσει πίσω στην κουζίνα της Μουφιντέ.

Η πήλινη λεκανίδα ακουμπισμένη κοντά στο τζάκι σκεπασμένη με μια ζεστή πατανιά «αγκαλιάζει» τον αρχέγονο φυτικό πλακούντα που συντηρεί και γεννά τροφή: το προζύμι.

Είχε φουσκώσει και είχε φτάσει σχεδόν μέχρι τα χείλια της λεκανίδας.

Ευλογία μονολόγησε και έκανε γρήγορα να ζυμώσει πριν το δει κανένα κακό μάτι και της «κάτσει».

Το μοίρασε σε δύο λεκανίδες στη μία έριξε δέκα ασπράδια αυγών, 4-5 κουταλιές ζάχαρη, λίγο αλάτι και μισό μπουκάλι λάδι.

Στην άλλη όμως έριξε μπόλικο κοσκινισμένο σταρένιο αλεύρι, μερικές σταγόνες κανελόλλαδο και λίγο λάδι.

Άδειασε μια χούφτα μαστίχα στο βαρύ μεντεμένιο χαβάνι.

Υπολόγισε σωστά; αναρωτήθηκε . Η μαστίχα θέλει προσοχή αν βάλεις παραπάνω σε εκδικείται για την σπατάλη και σου πικρίζει τα γλυκά της έλεγε και της ξανάλεγε ο πεθερός της.

Ένας-ένας κρύσταλλος αναπήδησε, έκανε ένα απαλό θόρυβο, κι έπειτα μαζεύτηκε μαζί με άλλους στο πάτο του χαβανιού.

Πρόσθεσε δύο χούφτες ζάχαρη, έβαλε το δάχτυλό της, ανακάτεψε. Και τότε μερικοί κρύσταλλοι μαστίχας αναδύθηκαν στην επιφάνεια. Άρχισε να κοπανίζει ρυθμικά το μίγμα...

Οι κρύσταλλοι θρυμματίστηκαν και ενώθηκαν με τους μικροσκοπικούς λευκούς κόκκους της ζάχαρης.

Μια ελαφριά μυρωδιά γέμισε το δωμάτιο. Η ευωδιά αυτή είχε περάσει στο πετσί της Μουφιντέ, σερνόταν χρόνια τώρα ανάμεσα στα κατάμαυρα πλούσια μαλλιά της που κι αυτά είχαν ποτιστεί από την χαρακτηριστική μυρωδιά της μαστίχας.

Όλες οι γειτόνισσές της μασούσαν μαστίχα για να ευωδιάζει το στόμα τους.

Μα εκείνη ανάδουε από μόνη της αυτό το λεπτό και επιθετικό άρωμα, υφασμένο με δεκάδες τόνους ευωδιάς, γλυκερό, με μια υποψία πικράδας, διεκδικητικό, δροσερό και φλογερό μαζί, που θα χρειαζόταν τουλάχιστο πέντε μπαχαρικά για να το αποδώσουν. Αυτό ήταν το άρωμα του μαστιχίου που ο πεθερός της ακόμα και όταν ήρθε στην Κρήτη κατάφερνε να βρει και να φέρνει στο σπίτι σε

τέτοιες ποσότητες που πάντα στο σκοτεινό μαγατζέ υπήρχε ένα καλαθάκι καθόλου μικρό, γεμάτο από του πολύτιμου κρυστάλλους.

Εμπαινε μέσα στο σκοτεινό κελάρι κι εκεί ανάμεσα στην επιβλητική μυρωδιά του παστρουμά, την όξινη ευωδιά των τουρσιών και την μυρωδιά της σταφιδασμένης γλυκύτητας των σταφίδων αναγνώριζε την μοναδική μυρωδιά της μαστίχας.

Απλωνε το χέρι της και έπαιρνε για γερή φούχτα μαστιχιά. Θα το ‘δινε στην Θοδώρα την γειτόνισσα της από την Σητεία.

Οι Τούρκοι του Μεγάλου Κάστρου προτιμούσαν τους τραγανούς καβρουμάδες μα οι Κρητικοί αγαπούν τα μαλακά και αρωματικά κουλούρια.

Τέτοια κουλούρια με μπόλικο σημάμι ζύμωνε η Θοδώρα που καμιά φορά την φίλευε και καλιτσούνια όπου μέσα στην μυζήθρα κοπάνιζε και λίγη μαστίχα.

Η Θοδώρα συνήθιζε να βάζει μαστιχιά και στους άρτους που πήγαινε στην εκκλησία αλλά ακόμα και μέσα στη μουσταλευριά.

Ξάπλωσε τα κουλούρια μέσα στις τάβλες, κύλησε τους καβρουμάδες πάνω στα σησάμια τα σκέπασε και έτρεξε να ζεστάνει με φλόγες τον ξυλόφουρνο.

Είδε το Χαμί να στέκεται στη μέση της αυλής αγουροξυπνημένο και να τρίβει τα μάτια του.

Καλώς τον κανακάρη μου και τον μονάκριβό μου.

Έβλεπα στον ύπνο μου τον παππού μου μονολόγησε.

Ποίον τον Κρητικό ή τον Τούρκο;

Τον Τούρκο και μου διηγήθηκε ιστορίες για το μαστίχι στην Ελλάδα και στην Ανατολή. Πόσα χρόνια έκανε ο παππούς τον έμπορα του μαστιχιού;

Είκοσι, Χαμί κι έλα να βοηθήσεις να φουρνίσουμε.

Ξεσκέπασε τα κουλούρια ζούλιξε ελαφριά με το δάχτυλό της το ζυμάρι.

Εκείνο ξαναγύρισε σταδιακά στη θέση του.

Έτοιμα φώναξε ο Χαμί!

Πάρε την πατσαβούρα και πιάσε το φούρνο.

Σε λίγα λεπτά εκείνος έπιανε προσεκτικά ένα-ένα τα κουλούρια, τα έδινε στη Μουφιντέ κι εκείνη τα έσπρωχνε στον φούρνο παρατηρώντας την ασπρισμένη πέτρα στο βάθος.

Σημάδι πως έκαψε καλά.

Έκλεισε τον φούρνο και μπήκαν στην κουζίνα.

Πρώτη από την καμινάδα του φούρνου ξεπετάχτηκε η ευωδιά του μαστιχιού...

Απλώθηκε πάνω από το μεγάλο κάστρο, έφτασε στο λιμάνι μπάρκαρε και ταξίδεψε στην Ανατολική Μεσόγειο, Κάϊρο, Αλεξάνδρεια, Περσία, Ιράν, Ιράκ, Σαουδική Αραβία, Σμύρνη, Προύσα, Κωνσταντινούπολη, Χίος...»

(Λαμπράκη, 1997)

Βραχυγραφίες

- ♦ **Α.Ε:** Ανώνυμος Εταιρία
- ♦ **ΑΕΙ:** Ανώτατο Εκπαιδευτικό Ίδρυμα
- ♦ **Γρ.:** Γραμμάρια
- ♦ **Δρχ.:** Δραχμές
- ♦ **ε.κ:** εκατοστά
- ♦ **Ε.ΜΧ:** Ένωση μαστιχοπαραγωγών Χίου
- ♦ **€:** Ευρώ
- ♦ **ΙΕΚ:** Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης
- ♦ **ΙΚΑ:** Ίδρυμα κοινωνικών Ασφαλίσεων
- ♦ **κ.α:** Και άλλα
- ♦ **κ.λ.π:** Και λοιπά
- ♦ **ΚΕΚ:** Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης
- ♦ **μ.:** Μέτρα
- ♦ **μ.Χ:** Μετά Χριστό
- ♦ **ΟΓΑ:** Οργανισμός Γεωργικών Ασφαλίσεων
- ♦ **π.χ:** Παραδείγματος χάρη
- ♦ **π.Χ:** Πρό Χριστού
- ♦ **τ.χμ.:** Τετραγωνικά χιλιόμετρα
- ♦ **ΤΕΒΕ:** Ταμείο εμπορών και βιομηχάνων Ελλάδος
- ♦ **ΤΕΙ:** Τεχνικό Επαγγελματικό Ίδρυμα
- ♦ **ΤΣΑ:** Ταμείο Συντάξεων Αυτοκινητιστών
- ♦ **χ.μ:** Χιλιόμετρα
- ♦ **χιλ.:** Χιλιοστά
- ♦ **χ.χ:** χωρίς χρονολογία
- ♦ **D.F:** Degree of Freedom

Βιβλιογραφία

- ♦ Αναστασιάδου Β.- Heath M.R. «*Η επίδραση των φυσικών χαρακτηριστικών της μαστίχας στους τύπους μάσησης*», Υπουργείο Αιγαίου, Χίος, Οκτώβριος 1997.
- ♦ Γκιάλας Κ. «*Η μαστίχη και το έργο της ένωσης μαστιχοπαραγωγών Χίου*» Εκδόσεις Χιακή Επιθεώρηση, Αθήνα, Δεκέμβριος 1963
- ♦ ΕΜΧ Διαφημιστικά Φυλλάδια της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, 2001.
- ♦ Ζαχαράτου –Λουτράρη Αθηνά, «*Χίος: Ιστορία και τέχνη*», Εκδόσεις Νομαρχία Χίου, Χίος, 1988
- ♦ Ζησιμόπουλος Γιώργος «*Μαστίχα και Χίος*» Εκδόσεις Ένθετο Επτά Ημέρες Καθημερινή, Αθήνα, Ιούλιος 1994.
- ♦ Καλόφωνος Διονύσης – Μπερέτας Αναστάσιος «*Έρευνα αγοράς για την μαστίχα και τα προϊόντα της*», Εκδόσεις Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών Αθήνα, Νοέμβριος 1991
- ♦ Κάλφας Σωτήρης – Τοπίτσογλου Βασιλική «*Ο ρόλος της μαστίχας στη στοματική υγιεινή*» Υπουργείο Αιγαίου, Χίος, Οκτώβριος 1997.
- ♦ Κουλιάδης Σταύρος «*Μαστίχα της Χίου: Ένα πιθανό μέσο στην αντιμετώπιση των ορθοδοντικών προβλημάτων*» Υπουργείο Αιγαίου, Χίος, Οκτώβριος 1997.
- ♦ Κόκκαλης Παντελής, «*Συμβολή εις την ιστορία της Χίου*» («Ανδρέα Ι. Πολεμίδη»), Αθήνα, 1974
- ♦ Κολλιάρης Γιάννης, «*Η Χιώτικη μαστίχα από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα*», Περιοδικό Χίονη, Τεύχος 69, Χίος, Νοέμβριος 1997.
- ♦ Κόμης Κώστας Ιστορικοδημογραφικά «*Μελέτες ιστορίας και ιστορικής δημογραφίας του ελληνικού χώρου*», Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα, 1999
- ♦ Κοτσόγιαννος Ιωάννης (γεωπόνος), «*Γνωριμία με το μαστιχοφόρο σκίνο και τη μαστίχα*», εφημερίδα «*Νέα αγροτική επιθεώρηση*», Χίος, 1969
- ♦ Λαμπράκη Μυρσίνη «*Το μαστίχι της Ελλάδας και της Ανατολής*», Περιοδικό Χίονη, Τεύχος 69, Χίος, Νοέμβριος 1997
- ♦ Μάργαρης Νικόλαος «*Γεωργία και περιβάλλον*» Υπουργείο Αιγαίου, Χίος, Οκτώβριος 1997.
- ♦ Μπούρας Χ. «*Χίος*» Ελληνική Παραδοσιακή Αρχιτεκτονική, Τόμος 1 Εκδόσεις Μέλισσα
- ♦ Πανέτσου Κωνσταντίνος «*Γενετική βελτίωση του μαστιχόδεντρου*», Περιοδικό Χίονη, Τεύχος 69, Χίος, Νοέμβριος 1997.

- ♦ Παπαμιχαήλ Πέτρος «Χρήση χημικών ερεθιστικών ουσιών επί του μαστιχοφόρου σκίνου» Υπουργείο Αιγαίου, Χίος, Οκτώβριος 1997.
- ♦ Παπανικολάου Δ.- Κατσαμποξάκης Κ.- Μελανίτου Μ.- Μπογής Δ.- Σταμούλα Κ. «Δημιουργία νέας παράδοσης στη συλλογή και επεξεργασία της μαστίχας Χίου. Προβλεπόμενες επιπτώσεις στην ποιότητα των νέων προϊόντων, το κόστος παραγωγής και τη συνολική τους αξία» Υπουργείο Αιγαίου, Χίος, Οκτώβριος 1997.
- ♦ Περίκος Γιάννης, «Η μαστίχα της Χίου», Εκδόσεις Γιάννης Περίκος. Χίος, 1995.
- ♦ Σαββίδης Θωμάς «Το μαστιχόδεντρο της Χίου» Εκδόσεις Αφοί Κυριακίδη Α.Ε
- ♦ Σαλιάρης Παντελής «Η χλωρίδα στα Μαστιχόχωρα» Περιοδικό Χιόνη, Τεύχος 60 Χίος, Νοέμβριος 1997.
- ♦ Σαραντινούδης Νικόλαος, «Ο σκίνος της Χίου» (λαϊκή ποίηση), Χίος, 1983.
- ♦ Σφυροέρας Β. «Χίος» Εγκυκλοπαίδεια Πάπυρος, Λαρούς Μπριτάνικα, Τόμος 61, Εκδοτικός Οργανισμός Πάπυρος, Αθήνα, 1996
- ♦ Τζινάκης Μιχαήλ (γεωπόνος), «Η μαστιχοφόρος σκίνος» (άρθρο για τα δενροκομικά)
- ♦ Τσάρτας Πάρις- Θανοπούλου Μαρία «Γυναικείοι Αγροτουριστικοί Συνεταιρισμοί» Κέντρο Ερευνών για τις Γυναίκες της Μεσογείου, Αθήνα, Φεβρουάριος 1994
- ♦ Τσάρτσαλης Κώστας «Καλλιέργεια μαστιχοφόρου σκίνου» περιοδικό «Τα Αγροτικά» Χίος.
- ♦ Φασουλάκης Στέλιος, Ξύδα Μαρία , Αναιρούση Φανή, Μυλωνάδης Λεωνίδας, Πέννα Βάσω, Βογιατζής Σωτήρης, Πέννας Χαράλαμπος, Σταύρακας Βασίλης «Χίος: Μνημεία και τέχνη», Εκδόσεις Επτά Ημέρες Καθημερινή, Αθήνα, Ιούλιος 1994.

[illegible]

6046

BIBΛΙΟΘΗΚΗ

Υπερ.Βιβλ/κης Χαροκόπειου Παν/μίου.954916

* 1 0 1 3 2 *



HU

