



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΠΑΤΡΩΝ**  
UNIVERSITY OF PATRAS

**ΣΧΟΛΗ ΑΝΘΡΩΠΙΣΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ**

**ΤΜΗΜΑ ΜΟΥΣΕΙΟΛΟΓΙΑΣ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΓΙΑ ΜΟΥΣΕΙΟ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΤΡΑ**

**ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑΣ: ΚΥΡΙΑΚΗ ΦΩΤΟΠΟΥΛΟΥ**

**ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: ΜΑΡΙΑ ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΥ**



**ΠΥΡΓΟΣ – 2019**



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΠΑΤΡΩΝ**  
UNIVERSITY OF PATRAS

**MYSEOLOGY DEPARTMENT**

**BACHELOR'S THESIS**  
**FOR A RAISIN MUSEUM IN PATRAS**

**STUDENT NAMES: KYRIAKH FWTOPOULOU**

**SUPERVISING PROFESSOR: MARIA ARGUROPOULOU**

**PYRGOS – 2019**

## ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΠΕΡΙ ΜΗ ΛΟΓΟΚΛΟΠΗΣ

Βεβαιώνω ότι είμαι η συγγραφέας αυτής της εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της, είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία.

Επίσης, έχω αναφέρει τις όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση ιδεών, δεδομένων ή λέξεων, είτε αυτές αναφέρονται ακριβώς είτε παραφρασμένες.

Ακόμη δηλώνω ότι αυτή η γραπτή εργασία προετοιμάστηκε από εμένα προσωπικά και αποκλειστικά και ειδικά για τη συγκεκριμένη πτυχιακή εργασία ότι θα αναλάβω πλήρως τις συνέπειες εάν η εργασία αυτή αποδειχτεί ότι δεν μου ανήκει.

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑΣ

ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡΩΟΥ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

.....

.....

.....

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία παρουσιάζεται η πρόταση για τη δημιουργία μουσείου σταφίδας στην Πάτρα. Η ανάγκη για τη δημιουργία ενός τέτοιου μουσείου κρίνεται επιτακτική, ιδιαίτερα αφού στην περιοχή αυτή ιστορικά αναπτύχθηκε και άκμασε η καλλιέργεια και το εμπόριο της σταφίδας. Η Πάτρα αποτέλεσε το σημαντικότερο εμπορικό κέντρο της σταφίδας και η τοποθέτηση του μουσείου στη συγκεκριμένη πόλη θέλει να τονίσει αυτό το ρόλο της. Η παρούσα εργασία αρχικά περιδιαβαίνει στην ιστορία της πόλης των Πατρών. Έπειτα παρουσιάζει όλες τις πλευρές της σταφίδας και στη συνέχεια ανατρέχει σε εκείνες τις εποχές όπου η σταφίδα διαδραμάτισε κυρίαρχο οικονομικό και κοινωνικό ρόλο. Μετά την παράθεση των στοιχείων που προέκυψαν από την βιβλιογραφική έρευνα, ακολουθεί η πρόταση για την δημιουργία του μουσείου.

*ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ:* Μουσείο, Σταφίδα, Πάτρα, Πολιτιστική κληρονομιά

## **ABSTRACT**

This paper presents the proposal for the establishment of a raisin museum in Patras. The creation of a raisin museum for raisins is an imperative necessity in the area that has been growing and growing the cultivation and trade of raisins historically. Patras was the most important commercial center of raisins and the placement of the museum in this particular city wants to emphasize this role. This paper starts with a walkthrough to the city history. Next presents all the elements regarding raisin and reviews the era that raisin was a dominant trade and economic and social factor for the area. After presenting the data that came up from the bibliographic research, a museum creation proposal will be presented

**KEYWORDS:** Museum, Raisin, Patras, Cultural heritage

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<i>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</i> .....	10
<i>Κεφάλαιο 1 Η Πάτρα και η ιστορία της</i> .....	11
1.1 Μια γενική εικόνα της πόλης.....	11
1.2 Προέλευση του ονόματος της Πάτρας.....	11
1.3 Τοπογραφική περιγραφή της Πάτρας.....	12
1.4 Τρόπος οικονομικής συναλλαγής στην Αρχαία Πάτρα.....	12
1.5 Η Πάτρα και τα αξιοθέατά της.....	12
<i>Κεφάλαιο 2 Η προέλευση της αμπέλου</i> .....	14
2.1 Η αμπελουργία στην ελληνική αρχαιότητα.....	15
2.2 Η καλλιέργεια της σταφίδας την περίοδο(1850-1950).....	18
2.3 Τεχνικές που αφορούν την καλλιέργεια.....	20
2.3.1 Εγκατάσταση.....	20
2.3.2 Ξήρανση.....	21
<i>Κεφάλαιο 3 Η σταφίδα</i> .....	22
3.1 Ονομασία.....	23
3.2 Χρήσεις για τη μαύρη σταφίδα.....	24
3.2.1 Χοληστερόλη.....	24
3.2.2 Συνεισφορά της σταφίδας στην υγεία των ματιών.....	25
3.2.3 Η σταφίδα και το οξειδωτικό στρες.....	25
3.3 Κατά πόσο είναι ασφαλής η σταφίδα.....	25
3.4 Η Μαύρη Κορινθιακή Σταφίδα.....	25
3.5 Κατηγορίες αποξηραμένης σταφίδας.....	28
3.6 Χρήσιμοι σύνδεσμοι.....	32
3.7 Βήματα επεξεργασίας της σταφίδας.....	32
3.7.1 Πρόπλυση - στράγγισμα.....	32
3.7.2 Θείωση - πλύση - ρύθμιση υγρασίας (μόνο για τη σουλτανίνα).....	32
3.7.3 Απομίσχωση - στίλπνωση.....	33
3.7.4 Τυποποίηση - συσκευασία.....	33
3.7.5 Τρόπος αποθήκευσης σταφίδας.....	34
3.8 Κίνδυνος για την καλλιέργεια της σταφίδας στην Ελλάδα - προειδοποιούν οι σταφιδοπαραγωγοί.....	34
3.9 Η Αυστραλία και η Κορινθιακή σταφίδα.....	35

3.10	Ο νόμος του 1925.....	36
	Ισχύουσα εθνική νομοθεσία.....	37
3.11	Αίτημα δεκαετιών η κεντρική συνεταιριστική οργάνωση.....	38
3.12	Μη υλοποίηση του νόμου.....	38
3.13	Περιουσία ανερχομένη στα 40 δις.....	39
3.14	Άρθρα απο (14-10-2001).....	39
3.14.1	«Κλέβουν τον ιδρώτα μας».....	39
3.14.2	Με το πιστόλι στον κρόταφο.....	40
3.14.3	Ξεπουλήθηκε η περιουσία των αγροτών.....	40
	<i>Κεφάλαιο 4 Το λιμάνι της σταφίδας.....</i>	<i>42</i>
4.1	Η εξέλιξη της σταφιδοκαλλιέργειας (1828-1850).....	42
4.2	Η περίοδος της πρώτης σταφιδικής κρίσης (1850).....	47
4.3	Προς την εμπορευματοποίηση του προϊόντος.....	51
4.4	Οι πρώτες προσπάθειες αντιμετώπισης του σταφιδικού ζητήματος. "Ελληνική Οινοποιητική Εταιρία" και "Αχαΐα.....	53
4.5	Το άνοιγμα των γαλλικών αγορών (1878). Η αλόγιστη επέκταση της σταφιδοκαλλιέργειας.....	57
4.6	Τα πρώτα σύννεφα.....	63
4.7	Η κατάρρευση. Το "παρακράτημα". Τα "δελτία"......	66
4.8	Η ίδρυση της "σταφιδικής τράπεζας".....	71
4.9	Οι εξαγωγές των αγροτικών προϊόντων.....	77
	<i>Κεφάλαιο 5 Μουσειολογική πρόταση.....</i>	<i>79</i>
5.1	Κτίριο-Τοποθεσία.....	80
	<i>ΕΠΙΛΟΓΟΣ.....</i>	<i>Σφάλμα! Δεν έχει οριστεί σελιδοδείκτης.</i>
	<i>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....</i>	<i>90</i>

## ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.....	<b>ΣΦΑΛΜΑ! ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΟΡΙΣΤΕΙ ΣΕΛΙΔΟΔΕΙΚΤΗΣ.</b>
ΠΙΝΑΚΑΣ 2.....	30
ΠΙΝΑΚΑΣ 3.....	42
ΠΙΝΑΚΑΣ 4.....	45

## ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

<i>ΕΙΚΟΝΑ 1 : ΤΟ ΧΡΥΣΑΦΙ ΜΑΣ.....</i>	20
<i>ΕΙΚΟΝΑ 2 : Η ΞΑΝΘΗ ΣΤΑΦΙΔΑ.....</i>	22
<i>ΕΙΚΟΝΑ 3 : ΞΑΝΘΗ ΚΑΙ ΜΑΥΡΗ ΣΤΑΦΙΔΑ.....</i>	24
<i>ΕΙΚΟΝΑ 4 : Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ "ΜΑΥΡΟΣ ΧΡΥΣΟΣ".....</i>	26
<i>ΕΙΚΟΝΑ 5 : ΜΑΚΙΝΑ, ΜΗΧΑΝΗ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....</i>	27
<i>ΕΙΚΟΝΑ 6 : ΜΑΥΡΗ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΗ ΣΤΑΦΙΔΑ.....</i>	28
<i>ΕΙΚΟΝΑ 7 : ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΗ ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ.....</i>	29
<i>ΕΙΚΟΝΑ 8 : ΚΟΣΚΙΝΟ ΣΙΤΑΡΙΟΥ ΣΤΑΦΙΔΑΣ.....</i>	33
<i>ΕΙΚΟΝΑ 9 : ΖΗΜΙΕΣ ΑΠΟ ΒΡΟΧΟΠΤΩΣΕΙΣ.....</i>	35
<i>ΕΙΚΟΝΑ 10 : Η ΜΑΥΡΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ.....</i>	36
<i>ΕΙΚΟΝΑ 11 : Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΣΤΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΟΥΝΙΝΙΩΤΗ.....</i>	79
<i>ΕΙΚΟΝΑ 12 : ΓΡΑΒΑΛΑ.....</i>	84
<i>ΕΙΚΟΝΑ 13 : ΧΑΡΑΚΟΨΑΛΙΔΑ ΓΙΑ ΤΟ ΧΑΡΑΚΩΜΑ ΤΟΥ ΚΟΡΜΟΥ ΣΤΑ ΚΛΗΜΑΤΑ.....</i>	84
<i>ΕΙΚΟΝΑ 14 : ΚΟΦΙΝΙΑ.....</i>	85
<i>ΕΙΚΟΝΑ 15 : ΚΑΤΟΨΗ ΙΣΟΓΕΙΟΥ.....</i>	86
<i>ΕΙΚΟΝΑ 16 : ΚΑΤΟΨΗ 1ΟΥ ΟΡΟΦΟΥ.....</i>	87
<i>ΕΙΚΟΝΑ 17 : ΚΑΤΟΨΗ 2ΟΥ ΟΡΟΦΟΥ.....</i>	87



## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

*Από τσαμπί σου κρέμεται, γλυκιά μου μαυρομάτα  
Το Έθνος... Σένα θρέφουμε μονάκριβη ελπίδα,  
Χλωρή, όσο ξεραίνεσαι, συ κάνεις την Πατρίδα, είν' από σένα τάλλαρο τα αλώνια μας  
γεμάτα,*

*Μικρή, γλυκομελάχρινη, κοπέλλα μου σταφίδα!*

*Του ήλιου μοσχανάθρεμμα, όσο μαυρίζεις, τόση  
Τόση αχτίδα σου χρυσή ταλώνη στεφανώνει,  
απ' τη βαθιά μαυρίλα σου ροδίζει και χρυσώνει  
αυγή, ανατολή παρά, Μεσσίας που θα σώσει  
το έρμο Έθνος μας πριχού να ρίξει το κανόνι...*

*Τσαμπί, τσαμπί, σταφίδα μου, μελαχρινή κοπέλλα,  
Μετρούμε πόσα τάλλαρα θα ρίξεις στο πουγγί μας,  
απ' το τσαμπί σου κρέμονται κ' οι στόλοι κ' οι στρατοί μας  
και ο λουφές του Βασιλιά - μία τρέλλα, λούσου τρέλλα, -  
που και γι' αυτήνα φταίγουνε...οι δημοκρατικοί μας!...*

*Ω! Σε δοξάζει ο Ρωμικός, εγγλέζικο στομάχι,  
Που δίχως κουρεντί δε ζεις...πλαμ πούδιγκ σε δοξάζει,  
Μ' αλί στο Έθνος που μετρά, μετρά και λογαριάζει  
Πως έξοδα και φόρους του και λούσο του νάχει  
Από τσαμπί που το νερό σαν το γατί τρομάζει!....*

**Κλεάνθης Τριανταφύλλου - Ραμπαγός**

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η εργασία που παρουσιάζεται παρακάτω πραγματεύεται μια πρόταση για να δημιουργηθεί στην πόλη των Πατρών «Μουσείο Σταφίδας». Το μουσείο που προτείνεται να δημιουργηθεί στοχεύει στην ανάδειξη όλων των "πλευρών" της σταφίδας, αφού πρόκειται για ένα προϊόν που σχετίζεται όχι μόνο με την γεωργία αλλά και με την διατροφή, την παραγωγή, την κοινωνία καθώς και με την οικονομία. Η πρόταση κατά κύριο λόγο αποσκοπεί στο να προβληθεί όσο το δυνατόν πιο εμπειριστατωμένα η σχέση του προϊόντος αυτού με την ιστορία και τον πολιτισμό παράλληλα με την πόλη των Πατρών.

Στο πρώτο μέρος γίνεται αναφορά στην ιστορία της πόλης των Πατρών αλλά και στα χαρακτηριστικά και τη χρησιμότητα της αμπέλου. Αφού γνωρίσουμε τα διάφορα είδη της, παρουσιάζονται όλες οι διαδικασίες που σχετίζονται με την παραγωγή της.

Στο δεύτερο μέρος παρατίθενται οι σχέσεις της σταφίδας με το λιμάνι της Πάτρας, κάτι που δικαιολογεί και την ίδρυση του μουσείου αυτού εκεί. Τέλος αναφορά γίνεται στην πρόταση για την ίδρυση του μουσείου, έπειτα στη μελέτη και τέλος στο μουσειολογικό πρόγραμμα για την λειτουργία του. Μέσα στη λειτουργία του περιλαμβάνεται ο στόχος, το προφίλ, το όραμα του μουσείου και πληροφορίες για το πώς εκτίθεται το υλικό. Πιο συγκεκριμένα αναφορά γίνεται στις θεματικές ενότητες της έκθεσης και στο οικονομικό κόστος και τέλος στο κτίριο και στους χώρους όπου θα στεγάζεται το μουσείο.

# Κεφάλαιο 1 Η Πάτρα και η ιστορία της

## 1.1 Μια γενική εικόνα της πόλης

Η πόλη της Πάτρας κατατάσσεται όσον αφορά το μέγεθός της στην τρίτη πιο μεγάλη πόλη της χώρας μας. Μια άλλη σημαντική ιδιότητά της είναι η ανάδειξη της σε πρωτεύουσα του Νομού Αχαΐας καθώς και της περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας καθιστώντας την το πιο μεγάλο λιμάνι αλλά και αστικό κέντρο της Πελοποννήσου. Η πόλη αυτή αποτελείται από 167.446 κατοίκους σύμφωνα με απογραφή που έγινε το 2011. Το λιμάνι της, αποτέλεσε και αποτελεί σημαντικό δίαυλο επικοινωνίας ανάμεσα στην Ιταλία και την ευρωπαϊκή Δύση για εμπορικούς αλλά και τουριστικούς σκοπούς. Στους Ρωμαϊκούς χρόνους αποτέλεσε κέντρο προσέλευσης επισκεπτών διαφόρων χωρών της Μεσογείου, παράλληλα όμως ξεχώρισε λόγω του τόπου στον οποίο μαρτύρησε ο Άγιος Ανδρέας, που είναι και ο πολιούχος της. Στην πόλη της Πάτρας φιλοξενούνται δύο Πανεπιστήμια και ένα Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα με τα οποία είναι συνδεδεμένα ερευνητικά ινστιτούτα, καθιστώντας την επιστημονικό κέντρο με εξαιρετική προσφορά στην τεχνική εκπαίδευση. Η υπερσύγχρονη γέφυρα Ρίου-Αντιρρίου συνδέει το Ρίο, το οποίο αποτελεί προάστιο της Πάτρας, με το Αντίρριο ενώνοντας την Πελοπόννησο με την Στερεά Ελλάδα. Επιπλέον η πόλη υπερηφανεύεται για το μεγαλύτερο ευρωπαϊκού και μεσογειακού τύπου καρναβάλι της, το περίφημο πατρινό καρναβάλι, από το οποίο ξεχωρίζουν τα τεράστια σατυρικά άρματα και οι θεαματικοί χοροί και παρελάσεις. Αξίζει να σημειωθεί ότι διακρίθηκε στον πολιτιστικό τομέα λόγω των θεατρικών και πλαστικών τεχνών αλλά και της σύγχρονης αστικής λογοτεχνίας. Αυτό την οδήγησε στο να αναδειχθεί το έτος 2006 σε πολιτιστική πρωτεύουσα της Ευρώπης.

Όσον αφορά την τοποθεσία της, συνδυάζει τόσο το Παναχαϊκό όρος, με το οποίο συνορεύει, όσο και τον πατραϊκό κόλπο, από τον οποίο βρέχεται, ενώ απέχει 216 χιλιόμετρα δυτικά από την Αθήνα. Το μεσογειακό κλίμα που τη χαρακτηρίζει έχει ως αποτέλεσμα οι χειμώνες της να είναι ήπιοι και τα καλοκαίρια της υγρά και δροσερά. Επιπλέον, αξίζει να σημειωθεί η έντονη σεισμική δραστηριότητα που παρουσιάζει η πόλη εξαιτίας της οποίας έχουν προκληθεί κατά το παρελθόν αρκετές σοβαρές καταστροφές. Συγκεκριμένα, έχουν καταγραφεί 3 χαρακτηριστικοί σεισμοί, ο πρώτος πραγματοποιήθηκε το 1993 με το μέγεθος του σεισμού να φτάνει τα 5,0 ρίχτερ με επίκεντρο κοντά στην περιοχή της Πάτρας, ο δεύτερος χρονολογείται το 1995 στο Αίγιο και τέλος ο τρίτος έλαβε χώρα πρόσφατα τον Ιούνιο του 2008 με σεισμό μεγέθους 6,5 ρίχτερ. Το Ρίο-Αντίρριο καθώς και τα Ιόνια Νησιά έχουν υποστεί αρκετές φορές έντονες σεισμικές δονήσεις με χαρακτηριστικό παράδειγμα, που συνέβη κατά την αρχαιότητα, τη βύθιση της Αχαϊκής πόλης Ελίκης.

## 1.2 Προέλευση του ονόματος της Πάτρας

Το όνομα της πιστεύεται ότι οφείλεται στον Πατρέα, τον μυθικό οικιστή της Πόλης.

### **1.3 Τοπογραφική περιγραφή της Πάτρας**

Από τα πιο χαρακτηριστικά στοιχεία της τοπογραφικής περιγραφής της πόλης είναι ότι διαιρείται σε δύο μέρη στην Άνω και στην Κάτω πόλη, τα οποία ενώνονταν μεταξύ τους με σκάλες. Αυτό είναι το αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης που υπήρξε μεταξύ της φυσικής γεωγραφίας της Πάτρας και του τρόπου με τον οποίο κατοικούσαν οι άνθρωποι της περιοχής. Αυτή που αποτέλεσε κομβικό σημείο του 19<sup>ου</sup> αιώνα με έδρα το λιμάνι ήταν η Κάτω πόλη, η οποία βρισκόταν σε πλεονεκτική θέση λόγω της ύπαρξης της θάλασσας και απλωνόταν ανάμεσα στις εκβολές του ποταμού Γλαύκου και Χαράδρου. Επιπλέον την είχαν κτίσει σε ένα έδαφος που στην αρχή υπήρξε ποταμογενές και ελώδες. Η Άνω πόλη από την άλλη περιλαμβάνει τις περιοχές των παλαιότερων οικισμών, γύρω από το φρούριο, πάνω στους δυτικότερους πρόποδες του Παναχαϊκού όρους (1.926 μ) πριν τον Πατραϊκό κόλπο.

Ο μεγαλύτερος ποταμός της περιοχής είναι ο Γλαύκος που ρέει νότια της Πάτρας και οι πηγές του βρίσκονται στους πρόποδες του Παναχαϊκού. Η διαδικασία συγκέντρωσης των νερών του γινόταν, από το 1925, σε μια μικρή ορεινή δεξαμενή ύδατος που βρισκόταν κοντά στο χωριό Σούλι. Έπειτα με ειδική διαδικασία με αγωγούς, τα νερά αυτά διοχετεύονταν, αποσκοπώντας στην παραγωγή ενέργειας, στον υδροηλεκτρικό σταθμό Γλαύκου, ο οποίος είναι γνωστός ως το παλαιότερο υδροηλεκτρικό εργοστάσιο της Ελλάδας. Επιπλέον τα νερά αυτά παίζουν σημαντικό ρόλο στο σύστημα άρδευσης που υπήρχε για τα περιβόλια που βρίσκονταν συγκεκριμένα στην περιοχή της Εγλυκάδας αλλά και στο σύστημα ύδρευσής της. Υπάρχουν και άλλα 3 ποτάμια στην περιοχή τα οποία είναι ο Μείλιχος ο Χάραδρος καθώς και ένας ορμητικός χείμαρρος ο λεγόμενος Διακονιάρης.

Κομβική σημασία στην βιοποικιλότητα της περιοχής και στην διαφύλαξη του κλίματός της, έχει το έλος της Αγιάς, το οποίο είναι ένα μικρό και παράκτιο υδατικό οικοσύστημα που βρίσκεται βόρεια από το κέντρο της πόλης. Ο υγρότοπος αυτός ξεχωρίζει αφενός για την τοποθεσία του, μέσα σε ένα πολυπληθές αστικό κέντρο όπου επικρατεί ξηρό κλίμα, αλλά και για την ύπαρξη ζωής αφετέρου. Το παράρτημα που έχει στην Πάτρα η Ελληνική Ορνιθολογική Εταιρία εντόπισε μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του 1990 πάνω από 90 είδη πουλιών στην περιοχή.

### **1.4 Τρόπος οικονομικής συναλλαγής στην Αρχαία Πάτρα**

Σύμφωνα με διάφορες πηγές το νόμισμα της εποχής του 2ου - 1ου π.Χ. αιώνα ήταν ένα αργυρό ημίδραχμο πάνω στο οποίο απεικονίζονταν στην μπροστινή όψη το κεφάλι της Αφροδίτης σε δεξί προφίλ και στην πίσω όψη υπήρχαν κάποια γράμματα ΔΑΜΑCΙC τα οποία τα περιέβαλλε ένα στεφάνι από Δάφνες. Το βάρος του ζύγιζε 2,04 γραμμάρια και η διάμετρος του ήταν 17 χιλ.

### **1.5 Η Πάτρα και τα αξιοθέατά της**

Μερικά από τα πολλά μέρη τα οποία αξίζει κανείς να επισκεφθεί ερχόμενος στην πόλη των Πατρών είναι τα ακόλουθα : ο Ι. Ν. Αγίου Ανδρέα, ο μεγαλύτερος ορθόδοξος ναός στην Ελλάδα, το Νέο Αρχαιολογικό Μουσείο Πάτρας, η Γέφυρα "Χαρίλαος Τρικούπης", οι Μυκηναϊκοί Τάφοι της Βούντενης, ένα μεγάλο μυκηναϊκό

νεκροταφείο 4,5 χμ ανατολικά της Πάτρας, το Βόρειο Νεκροταφείο Πάτρας με το μοναδικό σχήμα σταυρού που διαθέτει και χρονολογείται στη ρωμαϊκή εποχή, η Πηγή Δήμητρας παραπλεύρως του Αγ. Ανδρέα, το Ρωμαϊκό Ωδείο παλαιότερο από το Ηρώδειο της Αθήνας, το Κάστρο της Πάτρας, τα Λουτρά - Χαμάμ Πάτρας, που λειτουργούν ακόμα και σήμερα και είναι από τα παλαιότερα τουρκικά θερμόλουτρα που λειτουργούν στην Ευρώπη, το Θέατρο "Απόλλων", έργο του Ερνέστου Τσίλλερ, οι Αποθήκες "Μπάρρυ", το Παλιό Δημοτικό Νοσοκομείο, τα Δημοτικά Σφαγεία, το οινοποιείο στην Αχάια Κλάους, το Σπίτι του Κωστή Παλαμά όπου στεγάζεται η Στέγη Γραμμάτων Κωστή Παλαμά, η Δημοτική Βιβλιοθήκη, ο Φάρος της Πάτρας, ο Ιερός Ναός Παντοκράτορος Πατρών, χτισμένος στα ερείπια αρχαίου ναού του Ολυπίου Διός, με μολύβδινους τρούλους, η Μονή Γηροκομείου κ.α.

## Κεφάλαιο 2Η προέλευση της αμπέλου

Η οиноφόρος άμπελος, στα λατινικά γνωστή ως *Vitis vinifera*, ανήκει στην οικογένεια των Αμπελίδων και ευρήματα, σε αρκετές περιοχές της Ευρώπης, της ανατολικής Μεσογείου και της δυτικής Ασίας, μαρτυρούν την ύπαρξη της ακόμα και πριν από την περίοδο των παγετώνων. Την εποχή των παγετώνων, η άμπελος εντοπίζεται είτε στις παραμεσόγειες δασώδεις και παραποτάμιες περιοχές, είτε στην ευρύτερη περιοχή του Καυκάσου, μεταξύ της Μαύρης και της Κασπίας Θάλασσας.

Σύμφωνα με μίαν άποψη, στο τέλος της περιόδου των παγετώνων, γύρω στο 10000 – 8000 π.Χ. , το είδος *vinifera* είχε εξελιχθεί στα εξής δύο είδη, την άγρια οиноφόρο άμπελο και την καυκασιανή οиноφόρο άμπελο. Από αυτά τα δύο είδη είχαν επηρεαστεί και οι πληθυσμοί και διαχωρίζονταν φυτογεωγραφικά. Κατά την ίδια άποψη, η άγρια άμπελος, που εντοπίζεται στην ευρωπαϊκή ήπειρο, θεωρείται ο αρχαιότερος τύπος της οиноφόρου αμπέλου, που όμως δεν καλλιεργήθηκε ποτέ. Αντίθετα, οι καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου προήλθαν στο σύνολό τους από την καυκασιανή οиноφόρο άμπελο και μεταφέρθηκαν αργότερα στην Ευρώπη και στον υπόλοιπο κόσμο. Στη Νεολιθική περίοδο, η εικόνα της φυτογεωγραφικής διασποράς της αμπέλου παρέμεινε ίδια στο πέρασμα των αιώνων, όπως τη γνωρίζουμε μέχρι και σήμερα (Σταυρακάκης, 2013, σ. 23).

Όλες οι έρευνες που έχουν διεξαχθεί ως τις μέρες μας αποδεικνύουν ότι ο προϊστορικός άνθρωπος, γνωστός και ως τροφοσυλλέκτης, συμπεριελάμβανε καθημερινά στη διατροφή του την οиноφόρο άμπελο και μάλιστα όλες τις ποικιλίες της. Η μεγάλη καλλιεργητική περίοδος της άγριας αμπέλου χρονολογείται στα 8000 - 6000 π. Χ. Πιθανολογείται από τους διάφορους ερευνητές πως η περιοχή της Τρανσκαυκασίας μεταξύ της Μαύρης και της Κασπίας Θάλασσας και της Μεσοποταμίας μέχρι τον Ευφράτη ποταμό, είναι και η περιοχή που φιλοξένησε τις καλλιέργειες αυτές. Γι' αυτό και σ' αυτά τα μέρη εντοπίζεται η μεγαλύτερη ποικιλομορφία (Σταυρακάκης, 2013, σσ. 26-27).

Με την ανακάλυψη της τέχνης κατασκευής κεραμικών, από την οποία προέκυψαν τα πήλινα σκεύη γύρω στο 6000 π.Χ., ξεκίνησε και η πρώτη οينوποίηση. Στη Χατζί Φιρούζ Τεπέ, της οροσειράς του Ζάγρου του Ιράν, εντοπίστηκαν πήλινα αγγεία που χρονολογούνται γύρω στο 5400-5000 π.Χ., με ίχνη τρυγικού οξέος, μιας χημικής ένωσης που βρίσκεται σε μεγάλες ποσότητες στις σταφυλές και τον οίνο. Στη συνέχεια την 6η και την 5η χιλιετία π.Χ., η καλλιέργεια της αμπέλου εξαπλώθηκε αρχικά στις χώρες της Κάτω Μεσοποταμίας και στην Αίγυπτο, και αργότερα στις παραμεσόγειες χώρες, σε παράλληλη πορεία με την ανάπτυξη των πολιτισμών των Φοινίκων, των Αιγυπτίων, των Μινωιτών και αργότερα των Ελλήνων, των Ρωμαίων, των Ετρούσκων και των Καρθαγενίων. Λόγω της μεγάλης γεωγραφικής εξάπλωσης της αμπέλου στην Ευρασία και τη δυτική Ευρώπη, πολλοί μύθοι προέκυψαν σχετικά με την καλλιέργειά της. Από πολύ νωρίς οι καλλιεργητικές τεχνικές και οι διαδικασίες οينوποίησης ήταν αξιοζήλευτες. Όπως ήταν αναμενόμενο, η άμπελος και ο οίνος επηρέασαν θετικά την οικονομία, την κοινωνική εξέλιξη και την καλλιτεχνική

και πολιτιστική ανάπτυξη όλων των αρχαίων πολιτισμών (Σταυρακάκης, 2013, σσ. 27-28).

Τα πλούσια αρχαιολογικά ευρήματα έδειξαν πως η άμπελος και ο οίνος διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο σε όλους τους τομείς της ζωής των αρχαίων λαών, στην οικονομία, την κοινωνία, τη θρησκεία αλλά και τις πολιτιστικές εκδηλώσεις. Εξίσου σημαντική θέση κατέχει στη Χριστιανική θρησκεία, ο Ιησούς Χριστός παρομοιάζει τον εαυτό του με την άμπελο: « Εγώ ειμί η άμπελος η αληθινή και ο Πατήρ μου ο γεωργός εστίν...» οι δε πιστοί παρομοιάζονται με τα κλήματα. Οι αναφορές της αμπέλου στη Βίβλο ξεπερνούν τις 650 (Σταυρακάκης, 2013, σ. 28).

Οι πρώτοι αμπελουργοί ήταν οι Χετταίοι (5000 π.Χ), οι Σουμέριοι (4000 π.Χ) και οι Αιγύπτιοι (4000 π.Χ). Τα αρχαιολογικά ευρήματα σε ορισμένους τάφους των Φαραώ της Θινιτικής περιόδου (3400 – 2980)-όπως και εκείνα στους τάφους του Φτα Χοτέπ στη Μέμφιδα (4000 π.Χ) και του Μπενί Χασάν ( 2700 π.Χ)- αποκαλύπτουν ότι οι αρχαίοι Αιγύπτιοι είχαν αναπτύξει σπουδαία αμπελοκομική τεχνική και ήταν έμπειροι οινοποιοί. Κατά τον Λογοθέτη (1975), οι Αιγύπτιοι ήταν μεταξύ των πρώτων, αν όχι οι πρώτοι οινοπαραγωγοί ήδη από την π.Χ χιλιετία (Σταυρακάκης, 2013, σ. 29).

## **2.1 Η αμπελουργία στην ελληνική αρχαιότητα**

Κατά την ελληνική αρχαιότητα υποστηρίζεται πως η καλλιέργεια της αμπέλου ταξίδεψε από την Αίγυπτο μέσω της μινωικής Κρήτης (3000-2800 π.Χ.). Ο ισχυρισμός αυτός ενισχύεται λόγω των στενών εμπορικών, οικονομικών και πολιτιστικών σχέσεων που είχαν οι Αιγύπτιοι και οι Κεφτί ( όπως ονόμαζαν τους Κρήτες οι Αιγύπτιοι). Ο Άγγλος αρχαιολόγος John Evans που αποκάλυψε το μινωϊκό πολιτισμό, στην προσπάθειά του να τον αιτιολογήσει, διατύπωσε την θεωρία-που έτυχε σημαντικής αποδοχής-ότι οι Μινωίτες ήταν απόγονοι των Αιγυπτίων. Ωστόσο σε πρόσφατη γενετική μελέτη διαπιστώθηκε ότι το μιτοχονδριακό DNA των Μινωϊτών διαφέρει σημαντικά από αυτό των Αιγυπτίων και άλλων αφρικανικών λαών. Έξισου πιθανό βέβαια θεωρείται ταυτόχρονα, η άμπελος να είχε μεταφερθεί στην Κρήτη από τους Φοίνικες ή άλλους ανατολικούς λαούς κατά την μετακίνηση τους προς την Δύση (Σταυρακάκης, 2013, σ. 29).

Από τις γενετικές μελέτες προέκυψε πως το DNA των Μινωϊτών έχει ομοιότητες με αυτό των πληθυσμών της Νεολιθικής εποχής, καθώς και με αρχαίους αλλά και σύγχρονους Ευρωπαίους και ιδιαίτερα με τον πληθυσμό της Κρήτης. Έτσι οι ερευνητές κατέληξαν στην άποψη ότι η Κρήτη, από τη Νεολιθική εποχή, κατοικήθηκε από λαούς που μετανάστευσαν από την περιοχή του Καυκάσου πριν από 9.000 χρόνια, την ίδια περίοδο που καλλιεργήθηκε η καυκασιανή άμπελος (Hughes κ.α 2013). Κατά συνέπεια ενισχύεται η άποψη ότι η άμπελος, στη χώρα μας, πρωτοκαλλιεργήθηκε στην Κρήτη, και συνηγορούν υπέρ της ανατολικής προέλευσής της. Στην ελληνική μυθολογία, η άμπελος και ο οίνος συνδέονται με το Θεό Διόνυσο, γιό του Δία και της Σεμέλης και ο βλαστός της αμπέλου αποτελεί ενσάρκωση του Θεού. Σύμφωνα με τον βοιωτικό μύθο, η Ήρα μαθαίνοντας τον δεσμό του Δία με την

Σεμέλη, έπεισε την τελευταία να του ζητήσει, ως απόδειξη της αγάπης του να εμφανιστεί ενώπιον της με την πανοπλία, τις αστραπές και τους κεραυνούς του, γεγονός που προκάλεσε την απανθράκωση της κυοφορούσας Σεμέλης. Ο πατέρας-Δίας πήρε από τα σπλάχνα της Σεμέλης το έμβρυο, έσκισε το μηρό του και το τοποθέτησε εκεί. Όταν συμπληρώθηκε ο χρόνος της κύησης, που συνέπεσε με την έλευση της άνοιξης, ο Δίας έκοψε τα χρυσά νήματα της ραφής και ο Διόνυσος-βλαστός αναδύθηκε από το μηρό του Δία, λίγο πάνω από το γόνατο, όπως αποτυπώνεται σε απουλικό ελικωτό κρατήρα. Με τον ίδιο αυτό τρόπο εκβλαστάνει ο λανθάνων οφθαλμός την άνοιξη από το γόνατο (κόμβο) της κληματίδας, δίνοντας νέα ζωή στην άμπελο. Ο μύθος προφανώς υποδηλώνει ότι ο Θεός είναι γηγενής, άποψη που επιβεβαιώνεται και από διάφορα αρχαιολογικά ευρήματα αλλά και από την ανάγνωση του ονόματος του Διονύσου σε πινακίδες Γραμμικής Β από την Πύλο και τα Χανιά. Παρόλο που οι περισσότεροι αρχαίοι συγγραφείς συμφωνούν πως ο Διόνυσος και η λατρεία του έχουν ξενική προέλευση, ωστόσο διαφωνούν σχετικά με τον τόπο καταγωγής του. Μερικές από τις πόλεις - περιοχές που αναφέρεται ότι προέρχεται η διονυσιακή λατρεία είναι η Λυδία, η Φρυγία, οι Ινδίες, η Αίγυπτος και η Θράκη (Σταυρακάκης, 2013, σσ. 29-30).

Η περιοχή της Θράκης ήταν ιδιαίτερα σημαντική η ανάπτυξη και η διάδοση της λατρείας του Θεού Διόνυσου και της αμπελοκαλλιέργειας όπως και της διάσημης οινοπαραγωγής. Χαρακτηριστική απόδειξη αποτελεί ο μύθος του Λυκούργου, του βασιλιά των Ηδωνών, καθώς και η σκληρή τιμωρία που υπέστη για την ασέβεια του να καταδιώξει τον Θεό Διόνυσο. Η καλλιέργεια της αμπέλου στις ορεινές περιοχές της Θράκης επιβεβαιώνεται και από τους λαξευμένους ληνούς στους βράχους. Ο Όμηρος εξάλλου, αναφέρει ότι κατά τον Τρωικό πόλεμο(3.500 π.Χ) οι Έλληνες προμηθεύονταν από περιοχή της Μαρώνας τον περίφημο Ισμαρικό οίνο (Σταυρακάκης, 2013, σσ. 30-31).

Σε μία γνωστή ιστορία αναφέρεται ότι ο Διόνυσος, καθώς επέστρεφε από την Ανατολή (γεγονός που παραπέμπει στην προέλευση της αμπέλου) συναντήθηκε με την Αριάδνη στην ακρογιαλιά της Νάξου, την οποία ερωτεύτηκε και απέκτησε μαζί της αρκετά παιδιά. Ανάμεσα σ' αυτά ήταν ο Στάφυλος, ο οποίος δίδαξε στους Έλληνες τις καλλιεργητικές τεχνικές της αμπέλου και ο Οينوπίωνας που μεταλαμπάδευσε τις οινοποιητικές του γνώσεις. Σε μία άλλη εκδοχή αναφέρεται πως ο Διόνυσος πηγαίνοντας προς τη Νάξο, είδε σε μία σχισμή ενός βράχου το φυτό της αμπέλου το οποίο πήρε μαζί του τοποθετώντας στην κοιλότητα οστού από πτηνό. Καθώς όμως το φυτό αναπτυσσόταν πολύ γρήγορα αναγκάστηκε να το μεταφυτεύσει στο μεγαλύτερο οστό ενός λιονταριού και στη συνέχεια σε ακόμη μεγαλύτερο οστό. Όταν τελικά έφτασε στη Νάξο, το φύτευσε και από τα σταφύλια του προέκυψε ο πρώτος οίνος (Σταυρακάκης, 2013, σ. 31).

Στην ελληνική μυθολογία η ύπαρξη, διάδοση και καλλιέργεια της αμπέλου είναι απόλυτα συνδεδεμένη με το Θεό Διόνυσο, που ταυτίζεται με το βλαστό της αμπέλου. Αντίστοιχα παρατηρείται και σε μύθους άλλων αρχαίων λαών. Έτσι, για τους Έλληνες ήταν ο Διόνυσος, για τους Εβραίους ο Νώε, για τους Αρμένιους ο



Σπανδαράμετ, για τους Αιγύπτιους ο Όσιρις, για τους Λίβυους ο Άμμωνας, για τους Ρωμαίους ο Βάκχος, ενώ για τους Βαβυλώνιους, που αποτελούν μοναδική εξαίρεση, ήταν η Θεά Σιντούρι (Σταυρακάκης, 2013, σσ. 31-32).

Την περίοδο που άκμασε ο μινωϊκός πολιτισμός διαδόθηκε και εξαπλώθηκε η αμπελοκαλλιέργεια στην υπόλοιπη Ελλάδα και παράλληλα βελτιώθηκαν σημαντικά οι καλλιεργητικές τεχνικές και οι τεχνικές της οινοποίησης. Κατά τη διάδοση της αμπέλου από την Κρήτη στην υπόλοιπη Ελλάδα, η Νάξος αποτέλεσε τον ενδιάμεσο σταθμό. Ίσως το πολύτιμο λάφυρο που πήρε ο Θησέας από τον Μίνωα δεν ήταν η Αριάδνη, ή δεν ήταν μόνο η Αριάδνη αλλά και μοσχεύματα (κληματίδες) αμπέλου, μερικά από τα οποία δώρισε στους Ναξιώτες για την φιλοξενία που του πρόσφεραν κατά την παραμονή του στο νησί τους. Έτσι, πιθανώς άρχισαν να ταξιδεύουν οι ποικιλίες της κρητικής αμπέλου με προορισμό αρχικά τις Κυκλάδες και τη νοτιοανατολική Πελοπόννησο και αργότερα την ηπειρωτική Ελλάδα. Σταδιακά η αμπελοκαλλιέργεια διαδόθηκε σε όλη τη χώρα και η τεχνική της έφθασε σε τέτοιο επίπεδο, ώστε δίκαια να θεωρείται ότι η αμπελουργία (το «αμπελουργείν» και «αμπελοτομείν» του Θεόφραστου) γεννήθηκε ως εμπειρική τέχνη στην αρχαία Ελλάδα. Στη συνέχεια, πολλές ελληνικές ποικιλίες καθώς και η τεχνική της καλλιέργειας μεταφέρθηκαν στην Δύση, με πρώτα κέντρα την Νότια Ιταλία, τη Σικελία και αργότερα την Νότια Γαλλία. Η μεγάλη ανάπτυξη της αμπελουργίας στις ελληνικές αποικίες της Ιταλίας (Μεγάλη Ελλάδα) δικαιολογούσε και την επωνυμία «οινότρια χώρα» (Σταυρακάκης, 2013, σ. 32).

Από τον Όμηρο (800 π.Χ), τον Ησίοδο (750 π.Χ), το Δημόκριτο (500 π.Χ), τον Ηρόδοτο (484-439/420 π.Χ), τον Ξενοφώντα (430-352 π.Χ), τον Αριστοτέλη (584-322 π.Χ), το Θεόφραστο (372-287 π.Χ) αλλά και πολλούς άλλους συγγραφείς, φιλοσόφους και ποιητές αντλούμε εξαιρετικά χρήσιμες πληροφορίες για τα σταφύλια. Για την πληθώρα και την ποιότητα των ποικιλιών, τις καλλιεργητικές τεχνικές, την αποξήρανση των σταφυλών και την παραγωγή σταφίδων, καθώς και για την οινοποίηση και τη συντήρηση των οίνων (Σταυρακάκης, 2013, σ. 32).

Στην αρχαία ελληνική εποχή ήταν γνωστές περισσότερες από 90 ποικιλίες αμπέλου (μεταξύ των οποίων η Κάπνεος, η Ανθηδονιάδα, η Υπερεία, η Αλθηφιάδα, η Πραμνεία, η Λήμνεος, η Βιβλία κ.α), ενώ με την ανάπτυξη της τέχνης της οινοποιίας παράχθηκαν σπουδαίοι οίνοι (Βίβλινος, Πράμνιος, Αριούσιος, Λέσβιος, Θάσιος, Λήμνιος, Πάσσος). Ο Λογοθέτης (1975) χαρτογράφησε την διαχρονική παρουσία της αμπέλου στην Ελλάδα και την εξέλιξη της αμπελοκομικής τεχνικής και της οινοποίησης από την Προϊστορική εποχή μέχρι και τα μέσα του 20<sup>ου</sup> αιώνα, διαχωρίζοντας την περίοδο αυτή στην Προϊστορική εποχή (μέχρι το 1100 π.Χ), στους Αρχαίους χρόνους (1100 π.Χ-600 μ.Χ), στους Μέσους χρόνους (610-1453 μ.Χ) και τέλος, στους Νέους χρόνους (1453 μ.Χ έως σήμερα). Κατά την περίοδο 610-1200 μ.Χ, οι γνώσεις για την εξέλιξη της αμπελουργίας είναι περιορισμένες και μόνο μετά τον 12<sup>ο</sup> αι. μ.Χ εμφανίζονται ονόματα ποικιλιών και οίνων που φθάνουν μέχρι την σημερινή εποχή, μεταξύ των οποίων οι ποικιλίες Σουλτανίνα, Κορινθιακή Σταφίδα, Ρομπόλα κ.α. Ο Θ. Πρόδρομος αναφέρει περίφημους οίνους της εποχής του, όπως

τον «κρητικό αθύρη», που πιθανόν παραπέμπει στην ποικιλία Αθήρι, η οποία σήμερα καλλιεργείται στην Κρήτη, τις Κυκλάδες και τη Ρόδο (Σταυρακάκης, 2013, σσ. 32-33).

Από τα τέλη του 13<sup>ου</sup> αιώνα μ.Χ και για τέσσερις περίπου αιώνες, στο ευρωπαϊκό οινεμπόριο κυριάρχησε ο Μαλβαζίας οίνος. Αναφέρεται σχετικά ότι «υπό την ονομασία Μαλβαζία ή Μαλβουαζία περιγράφεται περίφημος οίνος, ηδύς και ευώδης, συνήθως λευκός, σπανιότερον ερυθρός ως και αι ποικιλίαι αμπέλου, εκ του γλεύκους των οποίων παρασκευάζεται ούτος». Πρόκειται, επομένως, για πολυποικιλιακό οίνο, στην παρασκευή του οποίου συμμετείχαν κατά κύριο λόγο αρωματικές ποικιλίες αμπέλου, ανάμεσά τους οι ποικιλίες Αθήρι, Θρασαθήρι, Λαδικινό, Λιάτικο, Αηδάνι, Μονεμβασιά, Πλυτό κ.α. Σχετικά με την προέλευση του ονόματος αλλά και τον τόπο παραγωγής του οίνου αυτού οι απόψεις δίστανται. Κατά μίαν άποψη, η ονομασία αποτελεί παραφθορά του ονόματος της Μονεμβασίας, της καστροπόλης του νοτιοδυτικού άκρου της Πελοποννήσου. Όπως συνέβη και με ονόματα άλλων ελληνικών πόλεων ή τοποθεσιών κατά τον Μεσαίωνα, οι ξένοι δημιούργησαν πληθώρα λέξεων για την Μονεμβασιά και τον οίνο που παρήχθη στις αρχές του 13<sup>ου</sup> αιώνα, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται τα ονόματα Malevasie, Malvesie, Malvoisie, Malvagia, Malvasia κ.α. Σύμφωνα με μία άλλη άποψη, επειδή παράγονται μεγάλες ποσότητες του οίνου αυτού στην Κρήτη, η ονομασία προήλθε από παραφθορά του ονόματος του φρουρίου Malvesin-Malvicino της επαρχίας Μαλεβυζίου του νομού Ηρακλείου. Άλλοι υποστηρίζουν πως το όνομα του Μαλβαζία προέρχεται από παραφθορά του ακρωτηρίου Μαλέα της Πελοποννήσου. Αλλά και ως προς τον τόπο της πρώτης παραγωγής υπάρχουν διαφορετικές απόψεις, με επικρατέστερες την περιοχή της Μονεμβασίας και του Ηρακλείου, ενώ δεν τεκμηριώνεται ότι η Χίος ήταν μεταξύ των περιοχών καταγωγής του Μαλβαζία οίνου. Το μόνο σίγουρο πάντως είναι πως στην Κρήτη για πολλές δεκαετίες υπήρξε το κέντρο παραγωγής του Μαλβαζία, ενώ από το λιμάνι του Ηρακλείου γινόταν εξαγωγή του προς την Ευρώπη (Σταυρακάκης, 2013, σ. 34).

Ακόμη πολλές ελληνικές ποικιλίες από αυτές που συμμετείχαν στην παρασκευή του κρητικού Μαλβαζία μεταφέρθηκαν στην δυτική Ευρώπη, κυρίως στην Ιταλία, όπου μαζί με τοπικές ποικιλίες αποτέλεσαν μια πολυπληθή και γενετικά ετερογενή ομάδα με τη γενική ονομασία Malvasia (Malvasia Bianca, di Candia, Malvasia nera di Candia, Malvasia di Candia aromatica, Malvasia Bianca di Piemonte, Malvasia istriana, Malvasia Bianca di Trani, Malvasia di Lipari, Malvasia Lunga κ.α). Επομένως, δεν μπορούμε να χρησιμοποιούμε την ονομασία Malvasia για να αναφερθούμε σε μια συγκεκριμένη καλλιεργούμενη ποικιλία αμπέλου (Σταυρακάκης, 2013, σ. 34).

## **2.2 Η καλλιέργεια της σταφίδας την περίοδο(1850-1950)**

Η σταφιδοπαραγωγή ήταν απόλυτα συνδεδεμένη με τη ζωή των προγόνων μας. Δεν ήταν μόνο οι οικονομικές απολαβές που τους ένωναν αλλά και η σκληρή προσπάθεια για να καλλιεργηθεί. Όλο τον καιρό τους τον περνούσαν μέσα στο κτήμα για να παραχθεί αυτός ο γλυκός καρπός που σημάδεψε τη πορεία τους. Η καλλιέργεια και η

σταφιδοπαραγωγή αρχικά ξεκίνησε από την Πελοπόννησο και κατά τα Βυζαντινά χρόνια παρουσίασε αυξομειώσεις. Όμως από τότε που η Ελλάδα έγινε ανεξάρτητο κράτος και έπειτα, καλλιεργήθηκε εξακολουθητικά στα μέρη μας και πιο συγκεκριμένα στο β' μισό του 19ου αιώνα. Η καλλιέργεια αναπτύχθηκε σταδιακά και μέσα σε περίπου 30 χρόνια εκτοξεύθηκε. Σαν αποτέλεσμα αυτού πραγματοποιήθηκε η ίδρυση διαφόρων ιδρυμάτων καθώς και η ψήφιση διαφόρων νόμων σχετικών με τη σταφιδοκαλλιέργεια και το σταφιδεμπόριο. Στα τέλη του 19ου και στις αρχές του 20ου αιώνα η σταφιδοκαλλιέργεια της Πελοποννήσου ολοκληρώθηκε, αυξάνοντας σημαντικά τα εισοδήματα όσων εμπλέκονται με αυτήν αλλά και συμβάλλοντας στην ανάπτυξη της περιοχής.

Όσον αφορά την καλλιέργεια της σταφίδας, ξεκινούσε τον Ιανουάριο ακολουθώντας τη διαδικασία του κλαδέματος, ανεξάρτητα με το αν είχαν προηγηθεί κάποιες άλλες μικροδουλειές όπως (ξελάκκωμα, πρωτοφουρκάδιασμα). Αργότερα σειρά είχε η διαδικασία του μαζέματος και της μεταφοράς των δεματίων από κληματόβεργες που χρησίμευαν για την φωτιά (μαγείρεμα, φούρνισμα, πλύσιμο). Ακολουθούσαν οι δουλειές του φουρκαδιάσματος, του δεσίματος των κούτσουρων, τα ξελακκώματα και οι καταβολάδες. Με την εμφάνιση της άνοιξης ξεκινούσε το σκάψιμο, το κουτρούλιασμα. Μία σημαντική, αλλά πολύ κοπιαστική και κοστοβόρα διαδικασία, γι' αυτό και την έκαναν μόνο όσοι διέθεταν μικρής έκτασης καλλιέργεια σταφίδας και οι φτωχοί. Οι υπόλοιποι πλήρωναν εργάτες ντόπιους ή ξένους για να το κάνουν. Έπειτα ακολουθούσε το σκάλισμα και παράλληλα τη σκυτάλη έπαιρναν οι εργασίες του ραντίσματος, του θειαφίσματος και του χαρακώματος. Στο τέλος του Ιουλίου, ήταν το αποκορύφωμα των εργασιών για την σταφίδα, καθώς έφτανε η ώρα που ο καρπός θα πήγαινε για τρύγο, τα αλώνια ετοιμάζονταν από τους παραγωγούς που ασχολούνταν με το ξύσιμο των αλωνιών προκειμένου να στρωθεί σταφύλι-σταφύλι η σταφίδα. Τέλος, πριν την διαδικασία του τρύγου οι αγρότες προκειμένου να προστατεύουν τα αλώνια από την βροχή χρησιμοποιούσαν πανιά και περνούσαν με σβουριά, δηλαδή βοοειδή κόπρανα, το αλώνι ώστε να μην ακκοιωθεί ο καρπός από το χώμα.

Μετά από όλες τις παραπάνω διαδικασίες έφτανε λοιπόν η ώρα για τον τρύγο όπου από τις πρώτες πρωινές ώρες οι αγρότες μαζί με τις οικογένειές τους βρίσκονταν στον κάμπο. Η δουλειά του τρύγου δεν ήταν ιδιαίτερα δύσκολη αλλά δυσκόλευε λόγω του αυγουστιάτικου ήλιου. Οι γυναίκες συμμετείχαν ενεργά καθώς τοποθετούσαν στο κεφάλι τους, το οποίο ήταν καλυμμένο με μαντήλες, καλάθια που ήταν γεμάτα σταφύλια και τα προόριζαν για το αλώνι. Το αίσθημα της κούρασης καταλαγιαζόταν κάπως χάρη στο ευχάριστο κλίμα που επικρατούσε το οποίο συνοδευόταν από γέλιο, χορό, τραγούδι καλό φαγητό και άφθονο κρασί. Η διαδικασία του απλώματος των σταφυλιών στον ήλιο διαρκούσε οχτώ μέρες και μετά από αυτό ακολουθούσε το τρίψιμο της σταφίδας. Όλο αυτό το διάστημα οι οικογένειες προκειμένου να προστατεύσουν τον καρπό και λόγω του φόρτου εργασίας που είχαν να κάνουν έμεναν σε καλύβες δίπλα από τα αλώνια. Εκείνες τις μέρες ακόμα και οι νύχτες ήταν

γεμάτες ζωή καθώς πηγαινοέρχονταν διαρκώς άνθρωποι είτε περπατώντας είτε πάνω σε ζώα, άλλοι αθόρυβοι και χαμένοι στις σκέψεις τους και άλλοι εύθυμοι που τραγουδούσαν. Όλη αυτή η ευχάριστη ατμόσφαιρα επηρέαζε τόσο τους μεγάλους όσο και τα παιδιά. Οι μεγάλοι πειράζονταν μεταξύ τους κάνοντας πλάκα ο ένας στον άλλον και τα μικρά παιδιά είχαν την ελευθερία να κυλιθούν ανέμελα πάνω στα στρωσίδια, στις κουβέρτες, στα παπλώματα στα λινάρόπανα. Είχαν την δυνατότητα να πάνε την βόλτα τους και μετά να επιστρέφουν στην καλύβα τους. Πριν έρθει η ώρα να κοιμηθούν ξάπλωναν και κοίταγαν τα αστέρια του ουρανού μετρώντας τα ώσπου κάποια στιγμή κουράζονταν και κοιμόντουσαν με τελευταία εικόνα στα μάτια τους τα νεφελώματα του Ιορδάνη ποταμού.

Όταν όλα τελείωναν και ο καρπός ήταν έτοιμος μεταφερόταν στις αποθήκες των σπιτιών με γαϊδούρια και με άλογα. Το συναίσθημα που επικρατούσε όταν η σοδειά ήταν καλή ήταν λυτρωτικό καθώς μέσα από αυτόν θα καλύπτονταν κάποιες από τις υποχρεώσεις και τα έξοδα που είχαν οι άνθρωποι. Κάποιες από αυτές ήταν η εξόφληση τραπεζών και συνεταιρισμών, έξοδα που αφορούσαν τα παιδιά, το σχολείο τους, τα ρούχα τους αλλά και διάφορα οικογενειακά έξοδα που θα προκύπταν στο μέλλον.



*Εικόνα 1 : Το χρυσάφι μας*

## **2.3 Τεχνικές που αφορούν την καλλιέργεια**

Μια από τις τεχνικές που αφορούν την καλλιέργεια είναι ο πολλαπλασιασμός ο οποίος περιλαμβάνει τις καταβολάδες και το φυτό. Οι καταβολάδες χρησιμοποιούνται στη θέση των κλημάτων σε περίπτωση που αυτά ξεραθούν ή λείπουν για οποιονδήποτε άλλο λόγο. Όσον αφορά το φυτό κατά την διάρκεια του κλαδέματος κόβονται κάποιες κληματίδες οι οποίες μετά χρησιμοποιούνται για να φυτευτούν νέοι αμπελώνες.

### **2.3.1 Εγκατάσταση**

Ο παραγωγός, πριν από τη φύτευση, ακολουθεί κάποιες συγκεκριμένες διαδικασίες που είναι απαραίτητες για να εγκατασταθεί μια νέα φυτεία μέχρι να καρποφορήσει.

Αρχικά επιλέγει τα μοσχεύματα και τα διατηρεί μέχρι να τα φυτεύσει. Στην συνέχεια επιλέγει την κατάλληλη τοποθεσία και το κατάλληλο υποκείμενο, το οποίο και διατηρεί. Ακολουθεί το όργωμα και έπειτα γίνεται η διαδικασία του φρεζαρίσματος. Αφού επισημανθούν οι αποστάσεις φύτευσης, ανοίγονται οι λάκκοι. Έπειτα ακολουθεί ο εμβολιασμός και φυτεύονται οι αμπελώνες. Μετά την άρδευση ο παραγωγός προχωράει στην κάλυψη του υποκειμένου αν χρειαστεί. Τέλος παράλληλα με τους καλοκαιρινούς και φθινοπωρινούς ψεκασμούς γίνονται και τα χλωρά κλαδέματα, ενώ τον Αύγουστο μήνα κόβονται και τα ριζίδια που προέκυψαν από τα εμβόλια. Για την επιτυχία όλης αυτής της διαδικασίας σημαντικό ρόλο παίζουν οι ενισχύσεις με τα επιδοτούμενα προγράμματα που βοηθούν τις καλλιέργειες.

Παραγωγικό αλλά και μέτρια ζωηρό χαρακτηρίζεται το κλήμα της σταφίδας. Λόγω της ανθόρροιας που προκύπτει από το γεγονός του ότι δεν χρησιμοποιούνται τα άνθη η καρπόδεση γίνεται επιτυχώς με την χαραγή. Τον μήνα Μάρτιο βλαστάνει, στα μέσα του Μαΐου ανθίζει και έρχεται η ωρίμανση του καρπού από τις αρχές μέχρι το τέλος του Αυγούστου. Καθόλη την διάρκεια της άνθισης μέχρι τον τρύγο στην ατμόσφαιρα δεν πρέπει να υπάρχει υψηλή θερμοκρασία και βροχές. Οι βροχές που υπάρχουν τον Μάιο μέχρι και το τέλος του καλοκαιριού δεν ευνοούν την ποιότητα και την ποσότητα της παραγωγής.

Τα εδάφη που είναι υγρά και αλατούχα είναι τα μόνα τα οποία δεν ευνοούν την καλλιέργεια της σταφίδας, γι' αυτό το λόγο επιλέγονται εδάφη τα οποία έχουν ελαφρά μηχανική σύσταση και είναι καλά στραγγιζόμενα. Το κατάλληλο έδαφος που δίνει την καλύτερη και ανώτερη ποιότητα σταφίδας είναι το ασβεστόχο πιο συγκεκριμένα σε λόφους και πλαγιές, σε αντίθεση με την καλλιέργεια σε κάμπο, που παρόλο που είναι γόνιμος και πλούσιος, δίνει σταφίδα κατώτερης ποιότητας.

### **2.3.2 Ξήρανση**

Η ξήρανση των σταφυλιών γίνεται σήμερα με απευθείας έκθεσή τους στην ηλιακή ακτινοβολία. Με αυτό τον τρόπο υποβαθμίζεται η ποιότητα του προϊόντος και παράλληλα ταλαιπωρούνται και οι παραγωγοί. Έτσι παράγεται το 70% της μούρης σταφίδας στη χώρα μας, γι' αυτό και αυτή η τεχνική θεωρείται η πιο διαδεδομένη. Είτε σε ακάλυπτα χωμάτινα ξηραντήρια, που χρησιμοποιούσαν παλιότερα, είτε σε τσιμεντένια καλυπτόμενα και σε τζιβιέρες από ξύλο ή μέταλλο, που χρησιμοποιούνται σήμερα, απλώνονται οι σταφυλές πάνω σε σταφιδόχαρτο. Ύστερα από 10-12 μέρες έχει επιτευχθεί η πλήρης ξήρανση.

Ανώτερης ποιότητας σταφίδα προκύπτει από την ξήρανση στη σκιά, όπου αναρτώνται οι σταφυλές σε σύρματα σε μόνιμο ξηραντήριο-στέγαστρο. Περίπου 4 εβδομάδες χρειάζονται για να ολοκληρωθεί η ξήρανση (Σταυρακάκης, 2013, σσ. 670-671).

## Κεφάλαιο 3Η σταφίδα



*Εικόνα 2 : Η ζαυθή σταφίδα*

Το προϊόν που ονομάζεται σταφίδα ουσιαστικά είναι το αποξηραμένο σταφύλι. Υπάρχουν δύο είδη σταφίδας η άσπρη και η μαύρη. Σουλτανίνα ονομάζεται η άσπρη η οποία είτε καταναλώνεται σκέτη σαν σνακ είτε χρησιμοποιείται ως συστατικό σε διάφορα edésματα. Για να προκύψει η σταφίδα αρχικά χρειάζεται να ξηρανθεί ο καρπός για δέκα μέρες περίπου κάτω από τον ήλιο, κυρίως η μαύρη κορινθιακή σταφίδα. Έπειτα ορισμένες πρόσθετες ουσίες είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν ώστε να βελτιωθεί η ποιότητά της και να επεκταθεί ο χρόνος αποθήκευσης.

Η κορινθιακή είναι η πιο γνωστή ποικιλία μαύρης σταφίδας, η οποία παράγεται κατά 80% στην Ελλάδα. Αξίζει να αναφερθεί πως πρόκειται για τη μόνη ποικιλία σταφίδας σε όλο τον κόσμο στην οποία έχουν αφιερωθεί έρευνες σε εθελοντές, απ' όπου προέκυψε ότι συμβάλλει δραστικά στην ελάττωση της αρτηριακής πίεσης εφόσον ενσωματωθεί στο καθημερινό διαιτολόγιο. Επιπλέον προστατεύει τον οργανισμό από τα καρδιαγγειακά νοσήματα, βοηθάει στη μείωση της «κακής» χοληστερίνης, έχει αντικαρκινική δράση ιδιαίτερα στο παχύ έντερο και στο στομάχι, επιδρά θετικά στην υγεία των καπνιστών και δεν έχει παρατηρηθεί αρνητική επίδραση στους διαβητικούς.

Η συγκομιδή των καρπών της κορινθιακής σταφίδας συνηθίζεται να πραγματοποιείται τον Αύγουστο μήνα, αποξηραίνοντας τους καρπούς σε εξωτερικούς χώρους κατάλληλους γι' αυτή τη διαδικασία, τα αλώνια. Μετά από ένα διάστημα 8 ημερών, ανάλογα τις καιρικές συνθήκες, την γυρίζουν για να αποξηρανθεί και από την άλλη όψη και στη συνέχεια, έπειτα από 2-3 ημέρες τον "λαγανίζουν" αφαιρώντας τη ράγα από το κοτσάνι και στη συνέχεια την συγκεντρώνουν και μεταφέρεται προς επεξεργασία. Η επεξεργασία αυτή είναι γνωστή ως "μακινάρισμα". Εκεί αφαιρούνται τα περιττά σώματα και τα "τσίγγανα" που ενδεχομένως έχει και διαχωρίζουν την χοντρή από την ψιλή ρόγα. Έπειτα πωλείται στους σταφιδέμπορους και στις ενώσεις

συνεταιρισμών αναλαμβάνοντας τα υπόλοιπα στάδια της επεξεργασίας, της συσκευασίας αλλά και της προώθησής της στις ξένες και τις ελληνικές αγορές.

Από τα παλιά χρόνια η σταφίδα αποτελούσε αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας των ανθρώπων, αφού ήταν πεπεισμένοι ότι η συνεισφορά της στον οργανισμό τους ήταν τεράστια, σε σημείο που της προσέδιδαν μεταφυσικές ιδιότητες. Χαρακτηριστικά οι Κρητικοί για να εξασφαλίσουν τη γλυκύτητα στη μαγειρική τους χρησιμοποιούσαν τη σταφίδα, το μούστο και το μέλι. Οι πιο παλιές και γνωστές μαρτυρίες για την καλλιέργεια της σταφιδαμπέλου στην Ελλάδα αναφέρονται στον 14ο αιώνα μ.Χ., αλλά είναι βέβαιο ότι κατά την αρχαιότητα γινόταν αποξήρανση σταφυλιών για την παρασκευή σταφίδας. Γίνεται αναφορά από πολλούς αρχαίους συγγραφείς στις ονομασίες, σταφίδες, ασταφίδες ή σταφυλίδες, και η παροιμία «ανθρώπου γέροντος ασταφίς η κεφαλή», αποτελεί απόδειξη ότι η σταφίδα αποτελεί διαχρονική αξία από την αρχαιότητα.

### 3.1 Ονομασία

Για την ονομασία της σταφίδας γίνεται λόγος στα αρχαία κείμενα και πιο συγκεκριμένα ο Ξενοφών σε ένα κείμενο του στην « Κύρου Ανάβαση» κάνει λόγο για την «αποξηραμένη σταφυλή» κατά την περιγραφή της διάβασης των στρατευμάτων του διαμέσου της Αρμενίας κάνοντας αναφορά στα προϊόντα που αφθονούν σε όλη την χώρα ανάμεσα στα οποία βρίσκεται και η σταφίδα. Συγκεκριμένα κάποιες λέξεις όπως σταφίδες, ασταφίδες που χρησιμοποιούνταν από αρχαίους συγγραφείς πιστεύεται ότι αφορούν την μαύρη κορινθιακή σταφίδα, καθώς αποτελούσε είδος που εμπορεύονταν στην Πελοπόννησο, την Στερεά Ελλάδα αλλά και τα Ιόνια νησιά πριν από πάνω από μισό αιώνα, συγκεκριμένα εξακόσια χρόνια, υποστηρίζοντας δε, ότι το όνομα της η σταφίδα το απέκτησε χάρη στη Γαλλία (Raisin de Corinthe).

Σύμφωνα με τον Σ. Καργάκο, η λέξη currant, όπου είναι η αγγλική ονομασία της μαύρης κορινθιακής σταφίδας, έχει ως βάση της την Κόρινθο. Να τονισθεί όμως ότι η σταφίδα γραφόταν στα γαλλικά της εποχής raisins de corauntz από όπου και αργότερα πέρασε στην αγγλική εκδοχή της τον 14<sup>ο</sup> αιώνα. Αυτό που παρατηρήθηκε στα κείμενα της τότε εποχής είναι η παράλειψη σιγά-σιγά της λέξης raisins και ταυτόχρονα η πληθώρα παραλλαγών της λέξης όπως corentes, corauntz, currents, currence, corans κ.α.. Επιπλέον currant ονομάστηκε, από λάθος βέβαια που τονίστηκε πολύ νωρίς αλλά παρόλα αυτά διατηρείται ακόμα και σήμερα, και το φραγκοστάφυλο καθώς ο κόσμος πίστεψε πως ο καρπός του ήταν η νωπή μορφή της σταφίδας.

Από την Αγγλία και την Γαλλία μεταφερόμαστε στην Αμερική, όπου τις σταφίδες τις ονόμαζαν Zante currants, που σημαίνει ζακυνθινές. Ο λόγος ήταν διότι η Ζάκυνθος αποτελούσε αξιόλογο προμηθευτή σταφίδας για τη Βρετανία. Μία παραπλήσια αλλά διαφορετική ονομασία αποτελεί η λέξη κουρεντί, που αναφερόταν στην μαύρη κορινθιακή σταφίδα.

Άλλη μια εξίσου γνωστή ποικιλία είναι η ξανθή σταφίδα, γνωστή ως Σουλτανίνα, που οφείλει την ονομασία της στην Ιταλία (uva sultanina), λόγω της εισαγωγής αυτής της

σταφίδας από τον Σουλτάνο της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Τέλος, υπάρχει και άλλη μια εκδοχή που αναφέρει ότι η συγκεκριμένη ποικιλία κατάγεται από την επαρχία Σουλτανιέ της Περσίας. Στη χώρα μας εμφανίστηκε η ξανθή σταφίδα το έτος 1838 ερχόμενη από την Σμύρνη.



*Εικόνα 3 : Ξανθή και Μαύρη Σταφίδα*

### **3.2 Χρήσεις για τη μαύρη σταφίδα**

Το φυτό *Ribes nigrum*, το οποίο μπορούμε να συναντήσουμε στην Ευρώπη και την Ασία μας δίνει τη μαύρη κορινθιακή σταφίδα. Στο φυτό αυτό περιέχεται το εκχύλισμα του μαύρου φραγκοστάφυλου. Όπως αναφέρεται η μαύρη σταφίδα θεωρείται γιατρικό της φύσης με τεράστια προσφορά για την υγεία. Σημαντικό ρόλο παίζει στην μείωση τυχόν φλεγμονής καθώς περιέχει ένα λιπαρό οξύ που ονομάζεται γ-λινολενολικό οξύ. Επιπρόσθετα έχει μέσα της κάποια ουσία η οποία καταναλώνεται συνήθως ως το σύνολο των τροφίμων που περιέχουν υψηλές ποσότητες ανθοκυανών, ένα είδος αντιοξειδωτικού.

Τα εκχυλίσματα της μαύρης σταφίδας αποτελούν το φάρμακο για κάποια συνηθισμένα προβλήματα υγείας, μερικά από αυτά είναι τα παρακάτω: Συνεισφέρει στην αντιμετώπιση του κρυολογήματος, στην αντιμετώπιση του βήχα, στην εμμηνόπαυση και τα συμπτώματα τα οποία εμφανίζει, στον προεμμηνορροϊκό σύνδρομο, βοηθάει στη μείωση της χοληστερόλης, στην αρθρίτιδα αλλά και στη νόσο του Alzheimer.

Μετά από αρκετές επιστημονικές μελέτες προέκυψαν κάποια βασικά συμπεράσματα για την συμβολή της μαύρης σταφίδας στην υγεία.

#### **3.2.1 Χοληστερόλη**

Όσον αφορά την χοληστερόλη η μαύρη σταφίδα συνεισφέρει σε μεγάλο βαθμό στο να κρατηθεί σε ελεγχόμενα επίπεδα. Χαρακτηριστικά από μια έρευνα που πραγματοποιήθηκε το έτος 2010 προέκυψε ότι η τακτική κατανάλωση μαύρης



σταφίδας είναι σε θέση να βοηθήσει στη βελτίωση των επιπέδων όχι μόνο της ολικής χοληστερόλης αλλά και κάποιου λίπους πολύ βλαβερού για το αίμα, των τριγλυκεριδίων. Η μελέτη πραγματοποιήθηκε προμηθεύοντας για την περίοδο έξι εβδομάδων σταφίδα σε άτομα με προβλήματα χοληστερόλης, συγκεκριμένα σε 2.154 ασθενείς. Επιπρόσθετα παρατηρήθηκε μετά από μια μικρότερη μελέτη ότι η κατανάλωση της σταφίδας αντικαθιστά το ιχθυέλαιο σε μεγάλο βαθμό στην αντιμετώπιση της LDL (κακής χοληστερόλης). Στην έρευνα συμμετείχαν 15 άτομα με μια θεραπεία που διήρκεσε τέσσερις εβδομάδες. Τέλος σύμφωνα με άλλες έρευνες τα ω-3 λιπαρά οξέα που περιέχονται στο ιχθυέλαιο έχει αποδειχθεί ότι μπορούν να επαναφέρουν τη χοληστερόλη σε φυσιολογικά επίπεδα.

### **3.2.2 Συνεισφορά της σταφίδας στην υγεία των ματιών**

Όσον αφορά τα μάτια η μαύρη σταφίδα συνεισφέρει στη θεραπεία του γλαυκώματος, αυτό προκύπτει σύμφωνα με μια μελέτη του 2012 που δημοσιεύτηκε στην *Ophthalmologic*. Υπάρχει μαύρη σταφίδα η οποία προέρχεται από ανθοκυανίνες και αυτή συγκεκριμένα βοηθάει άτομα που έχουν γλαύκωμα ανοιχτής γωνίας σε συνδυασμό βέβαια με την ενδεδειγμένη φαρμακευτική αγωγή. Σε αυτή την μελέτη σε 38 ασθενείς με αυτό το πρόβλημα, χορηγήθηκε είτε μαύρη από ανθοκυανίνες σταφίδα είτε ένα εικονικό φάρμακο για το διάστημα δύο χρόνων μια φορά την μέρα. Αναφέρεται ότι η μαύρη σταφίδα από ανθοκυανίνες αντικαθιστά και τις σταγόνες για το γλαύκωμα καθώς παρατηρήθηκε ότι παρουσιάστηκε μεγαλύτερη αύξηση στην οφθαλμική ροή του αίματος σε σύγκριση με το εικονικό φάρμακο.

### **3.2.3 Η σταφίδα και το οξειδωτικό στρες**

Το οξειδωτικό στρες αποδείχθηκε από κάποιες μελέτες , συγκεκριμένα το 2009 που δημοσιεύτηκε στο *American Journal of Physiology*, ότι καταστέλλεται από το ειδικό εκχύλισμα φρούτων σταφίδας. Από απόπειρες που έγιναν πάνω σε κάποια κύτταρα αποδείχθηκε ότι κι αυτό οφείλεται σε ανθοκυανίνες που περιέχονται μέσα στο εκχύλισμα.

## **3.3 Κατά πόσο είναι ασφαλής η σταφίδα**

Όσον αφορά την μαύρη σταφίδα και την ύπαρξη της σε διάφορα συμπληρώματα διατροφής, υπάρχουν φόβοι για την πιθανότητα να επηρεάσει αρνητικά την πήξη του αίματος. Η ανησυχία για την ασφάλεια της χρήσης της μαύρης σταφίδας σε άτομα με αιμορραγικές διαταραχές καθιστά αναγκαίο να παρακολουθούνται κατά την κατανάλωση του μαύρου εκχυλίσματος σταφίδας. Επιπλέον, η χρήση του εκχυλίσματος δεν θα πρέπει να χορηγείται πριν από οποιαδήποτε χειρουργική επέμβαση.

## **3.4 Η Μαύρη Κορινθιακή Σταφίδα**

Τον 19<sup>ο</sup> αιώνα στην χώρα μας είχαν αντιληφθεί τις πολύτιμες ευεργετικές ιδιότητες που είχε η κορινθιακή σταφίδα, δηλαδή ο αποξηραμένος καρπός της σταφιδάμπελου. Γι' αυτό και την παραλλήλισαν με το χρυσάφι και λόγω του χρώματός της την ονόμασαν «μαύρο χρυσό».



*Εικόνα 4 : Ο ελληνικός "μαύρος χρυσός"*

Σταφίδα στην αρχαιότητα αποκαλούσαν τον αποξηραμένο καρπό της σταφιδαμπέλου. Πιο συγκεκριμένα η μαύρη κορινθιακή είναι ένα προϊόν με μεγάλη ιστορία για την Ελλάδα. Από τον 15ο αιώνα π.χ. καλλιεργείται σε πολύ συγκεκριμένα Ελληνικά εδάφη και γίνεται αναφορά γι' αυτήν στον Ιπποκράτη, στον Όμηρο, στον Αριστοτέλη και άλλους αρχαίους Έλληνες. Είχε χρήση φαρμάκου στην αρχαιότητα για πολλές ασθένειες και αυτό την έκανε ανεκτίμητη. Χαρακτηριστικά στην αρχαία Ρώμη ένας δούλος ήταν ισάξιος με δύο βάζα με μαύρη κορινθιακή και ακόμα και για τον Καίσαρα ήταν εκλεκτό έδεσμα. Γι' αυτό και ήταν συνοδευτικό του οίνου στα συμπόσια αλλά και υλικό στη μαγειρική και τη ζαχαροπλαστική. Κατά την διάρκεια των Βυζαντινών χρόνων εξακολουθούσε να χρησιμοποιείται σε συνταγές αλλά και σκέτη σαν σνακ ιδιαίτερα την περίοδο που οι Χριστιανοί νήστευαν. Στα μέσα του 14ου αιώνα οι Ενετοί απαίτησαν να καλλιεργείται συστηματικά η μαύρη κορινθιακή σταφίδα στην Πελοπόννησο και πιο συγκεκριμένα βορειοδυτικά. Την περίοδο της Επανάστασης του 1821, ο πόλεμος και οι καταστροφές που προκλήθηκαν διέκοψαν την καλλιέργεια της σταφίδας, μόνο για τους Ζακυνθινούς ήταν το προϊόν με τις μεγαλύτερες εξαγωγές στη δυτική Ευρώπη. Από τη ανεξαρτητοποίηση της Ελλάδας και μετά η καλλιέργεια της σταφίδας ξεκίνησε και το μονοπώλιο της εκμετάλλευσής της είχαν οι Βρετανοί καθώς ήθελαν να αποτελεί βασικό συστατικό στα γλυκίσματά τους, όπως οι γνωστές πουτίγκες.

Η οικονομική συνεισφορά της σταφίδας στην ελληνική οικονομία κατά το β' μισό του 19ου αιώνα ήταν τόσο σπουδαία που παραλληλίστηκε η αξία της με αυτή του καφέ για τη Βραζιλία. Από το σύνολο των εξαγωγών της Ελλάδας μόνο το 30% δεν αφορούσε τη σταφίδα. Αποτέλεσε το μόνο προϊόν που ήταν τόσο κερδοφόρο με συνέπεια την ανάπτυξη στην Ελλάδα όχι μόνο μιας εύρωστης εμπορικής αστικής τάξης, αλλά κι ένα ολόκληρο φάσμα σχετικών δραστηριοτήτων, απασχολήσεων και επαγγελμάτων. Ο πλούτος που προήλθε από τη σταφίδα φαίνεται ακόμα από τα αξιοθαύμαστα παλιά αρχοντικά των εμπόρων της σταφίδας αλλά και στις τεράστιες αποθήκες σταφίδας που βρίσκονται διάσπαρτες στην Κορινθία, Αχαΐα, Ηλεία και Μεσσηνία.

Η κρίση του 1893 οδήγησε στην κατάρρευση του σταφιδεμπορίου φέρνοντας ανεπανόρθωτα πλήγματα όχι μόνο στην τοπική οικονομία αλλά και σε ολόκληρη την Ελλάδα. Συνέβαλε σε μεγάλο βαθμό το περιβόητο «δυστυχώς επτωχεύσαμεν» του Χαριλάου Τρικούπη το 1893.

Στην εποχή μας τα μέρη που καλλιεργείται η μαύρη σταφίδα είναι τα ορεινά ή τα ημιορεινά καθώς επικρατεί το κατάλληλο κλίμα, ενώ στα πεδινά που επικρατεί πιο γλυκό κλίμα περιορίζονται οι καλλιέργειες των εσπεριδοειδών. Στην Αιγιάλεια της περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας, υπάρχει συστηματική καλλιέργεια της σταφίδας και έχει γίνει γνωστή λόγω της ανώτερης ποιότητάς της με αποτέλεσμα την κατάταξή της ως προϊόν ΠΟΠ με το όνομα της ποικιλίας « Βοστίτσα». Όσοι αγρότες καλλιεργούν σταφίδα γνωρίζουν ότι η διαδικασία που ακολουθείται για την παραγωγή της είναι αρκετά απαιτητική. Υπάρχει αναφορά στις εργασίες που πρέπει να γίνονται ανά περίοδο και ξεκινάμε με μια διαδικασία που ονομάζεται ξελάκκωμα τον μήνα Οκτώβριο, λίγο πιο μετά στο τελείωμα του χειμώνα γίνεται το σκάψιμο, μετά τον καινούργιο χρόνο τον μήνα Φλεβάρη πραγματοποιείται η διαδικασία του κλαδέματος, τον μήνα Μάρτη γίνεται λιπαίνεται το χωράφι με κοπριά, όσο προχωράμε στην άνοιξη ακολουθεί μια διαδικασία που λέγεται γαλάζωμα και θειάφι, στο τέλος της άνοιξης χαρακτηώνεται ο κορμός για να αποτραπεί η στροφή των χυμών στο έδαφος ενισχύοντας τον καρπό. Πριν το τέλος, υπάρχει τον μήνα Ιούνιο το κορφολόγημα και στο τέλος είναι απαραίτητος ο καθαρισμός των αλωνιών, όπου θα τοποθετηθεί η σταφίδα για να ξεραθεί.

Το μήνα Αύγουστο μαζεύεται ο καρπός της μαύρης σταφίδας και υπάρχει μια διαδικασία όπου περιέχει το άπλωμα μέσα σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους που βρίσκονται στην ύπαιθρο στα χωράφια και ονομάζονται αλώνια. Το επόμενο βήμα αφορά την αναγκαιότητα των σταφίδων να ξηραίνονται κάτω από τον ήλιο και στο τέλος η διαδικασία περιλαμβάνει πρώτον, την απόρριψη σωματών που είναι περιττά και δεύτερον γίνεται ο διαχωρισμός της χοντρής από την ψιλή ρόγα. Αυτό επιτυγχάνεται με μια ειδική μηχανή που ονομάζεται μάκινα, κάτι σαν κόσκινο. Γι'αυτό και το στάδιο αυτό καλείται « μακενάρισμα».



Εικόνα 5 : Μάκινα, μηχανή διαλογής σταφίδας

Υπεύθυνη για τη διαχείριση του πιο μεγάλου κομματιού της σταφίδας είναι η Παναιγιάλεια Ένωση Συνεταιρισμών.

Ύστερα από πολλές ιατρικές έρευνες, οι επιστήμονες έχουν καταλήξει πως η σταφίδα είναι ένας διατροφικός θησαυρός με πολλές ευεργετικές ιδιότητες για τον άνθρωπο, γι' αυτό και έχει καταταχθεί στην κατηγορία των υπερτροφών. Δικαιολογημένα αφού διαθέτει υψηλή συγκέντρωση σε αντιοξειδωτικά και συμβάλλει στην πρόληψη του καρκίνου ή επιβραδύνει την πρόοδό του, ειδικότερα του παχέως εντέρου και του στομάχου. Επιπλέον είναι πλούσια σε μαγνήσιο, ψευδάργυρο και κάλιο που ρυθμίζουν την αρτηριακή πίεση και περιέχει συρρικνωμένες φυτικές ίνες.

### 3.5 Κατηγορίες αποξηραμένης σταφίδας



Εικόνα 6 : Μαύρη αποξηραμένη σταφίδα

Στη χώρα μας καλλιεργούνται δύο κατηγορίες ξηρής σταφίδας, η μαύρη κορινθιακή και η σουλτανίνα, δηλαδή η ξανθιά σταφίδα. Η Κορινθιακή καλλιεργείται στη βορειοδυτική Πελοπόννησο και στη Ζάκυνθο, ενώ η σουλτανίνα στην Κρήτη και την Κορινθία. Σύμφωνα με τον ΟΠΕΚΕΠΕ οι καλλιεργητές της σταφίδας ανέρχονται στους 35.000 περίπου και η σταφιδοκαλλιέργεια εκτείνεται σε 269.000 στρέμματα, από τα οποία τα 149.000 καλλιεργούνται με την κορινθιακή και τα 120.000 με τη σουλτανίνα. Η καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας χρονολογείται από τα ομηρικά χρόνια ενώ γραπτά τεκμήρια για το σταφιδεμπόριο συναντάμε από το 12ο αιώνα. Το γεγονός ότι στα τέλη του 19ου αιώνα η σταφίδα κάλυπτε τα 3/4 των εξαγωγών της χώρας μας, συνέβαλε ώστε λίγο πριν τους Βαλκανικούς πολέμους να ανασυγκροτηθεί το κράτος μας, να προκύψουν οι πρώτες βιομηχανίες και να ολοκληρωθεί η διαδικασία αστικοποίησης της κοινωνίας μας. Καθώς το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε στην αποξηραμένη του μορφή είτε για την παραγωγή οίνου, κάνει τη σταφίδα ένα ιδιαίτερα ξεχωριστό προϊόν.



Εικόνα 7 : Αποξηραμένη σταφίδα σουλτανίνα

Η καλλιέργεια της ξανθιάς σταφίδας στην Κρήτη ξεκίνησε το 1922 και η σημαντικότητά της φαίνεται από το γεγονός ότι έχει την δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί πρώτον, ως φρούτο, δεύτερον, αποξηραμένη και τρίτον για την παραγωγή οίνου και οινοπνεύματος. Λέγεται ότι κατάγεται και πήρε το όνομα της από μια περιφέρεια που ονομάζεται Σουλτάνε του Ιράκ και στη συνέχεια μεταφέρθηκε στην Μικρά Ασία και διαδόθηκε και σε άλλες περιοχές. Ο διωγμός των Ελλήνων κατοίκων της Ιωνίας (1912-24), οδήγησε στην Ελλάδα διάφορους καλλιεργητές και εμπόρους της Σουλτανίνας. Αυτή ήταν και η αρχή της επέκτασής της στη χώρα μας. Ωφελήθηκε όμως και το 1923 με μια συνθήκη που επέβαλλε την ανταλλαγή πληθυσμών Ελλάδας Τουρκίας την λεγόμενη συνθήκη της Λωζάνης. Πολλοί πρόσφυγες κατέφυγαν στην Κρήτη και συγκεκριμένα στο νομό Ηρακλείου όπου υπήρξε έντονη καλλιέργεια της ξανθιάς σταφίδας. Έπειτα επεκτάθηκε και στην Κορινθία όπου το κλίμα και η σύσταση του εδάφους ευνοούσαν την καλλιέργεια και από εκεί διαδόθηκε και σε άλλα μέρη.

Οι νομοί όπου σημειώθηκε η πιο αξιόλογη σταφιδοκαλλιέργεια, σύμφωνα με τα στοιχεία εμπορικής περιόδου 2010, έχουν ως ακολούθως:

<b><u>ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ</u></b>		<b><u>ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ</u></b>	
<b>Νομός</b>	<b>Καλλιεργηθείσα έκταση (Στρ.)</b>	<b>Νομός</b>	<b>Καλλιεργηθείσα έκταση (Στρ.)</b>
Αχαΐας	44887	Ηρακλείου	115420
Κορινθίας	39178	Ρεθύμνου	3760
Μεσσηνίας	25161		
Ηλείας	24896		
Ζακύνθου	14397		
Σύνολο	148519	Σύνολο	119180

**Πίνακας 1**

Πηγή:ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ Υπουργείο Αγρικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Τα τελευταία δέκα χρόνια η παραγωγή της σταφίδας έχει ακολουθήσει πτωτική πορεία. Πιο συγκεκριμένα όσο αφορά την μαύρη κορινθιακή σταφίδα κινείται από 42.000 τόνους και μπορεί να φτάσει τους 22.000 τόνους, ενώ η σουλτανίνα από 37.000 μπορεί να φτάσει τους 1.500 τόνους. Μεγαλύτερο πλήγμα έχει υποστεί η σουλτανίνα καθώς από 70.000 τόνους που παράγονταν πριν από τρεις δεκαετίες, έχει φτάσει στους 1.500 τόνους. Από την άλλη ανοδική πορεία έχει σημειώσει η Τουρκία που κατάφερε να τετραπλασιάσει την παραγωγή φτάνοντας τους 300.000 τόνους. Σταδιακά η σταφίδα που παραγόταν μειώθηκε καθώς αυξήθηκε η τιμή του παραγωγού και γι' αυτό ευθύνεται η αναμπέλωση, τα αποτελέσματα της οποίας χρειάζονται τουλάχιστον τέσσερα χρόνια για να γίνουν ορατά.. Το 2013 τα πράγματα άρχισαν να αλλάζουν προς το καλύτερο άρχισε να αυξάνεται η παραγωγή ειδικά της κορινθιακής και το 2014 έγινε αρκετά μεγαλύτερη. Παρακάτω υπάρχουν κάποιοι πίνακες που φανερώνουν που κυμάνθηκαν οι δύο αυτές ποικιλίες σταφίδας συγκεκριμένα τα τελευταία 9 χρόνια βασισμένοι σε πληροφορίες που μετέδωσαν η Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Π.Ε του Υπουργείου Αγρικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

<u>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΤΑΣΗΣ &amp; ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ</u>			<u>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΤΑΣΗΣ &amp; ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ</u>		
Εμπορική Περίοδος	Έκταση (στρέμματα)	Παραγωγή (τόνοι)	Εμπορική Περίοδος	Έκταση (στρέμματα)	Παραγωγή (τόνοι)
1999-2000	175.986	38.074	1999-2000	176.952	28.028
2000-2001	170.120	39.450	2000-2001	162.123	37.624
2001-2002	166.780	35.628	2001-2002	161.218	36.490
2002-2003	163.764	23.935(*)	2002-2003	138.581	10.123
2003-2004	158.049	36.770	2003-2004	147.540	20.097
2004-2005	155.507	39.977	2004-2005	159.357	36.425
2005-2006	154.620	27.112	2005-2006	173.087	29.000

Πίνακας 1

Πηγή:ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ Υπουργείο Αγρικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

(\*) Μεγάλη φυσική καταστροφή λόγω εκτεταμένων βροχοπτώσεων κατά τη συγκομιδή

Οι διακυμάνσεις της τιμής για την αγορά της ξηρής κορινθιακής σταφίδας από τους μεταποιητές εξαρτάται από την εκάστοτε χρονιά. Το 2011 η τιμή κομάνθηκε στα 1,25

ευρώ το κιλό, σε αντίθεση με την χρονιά του 2012 που έφθασε ή ξεπέρασε κιόλας τα 1,45 ευρώ το κιλό. Η άνοδος στην τιμή της μαύρης σταφίδας πραγματοποιήθηκε καθώς στην Αμερική η αξία ενός κιλού φτάνει τα 1,9 δολάρια. Οι μεταποιητές αγόρασαν την σουλτανίνα από τους παραγωγούς με τιμή από 0,40 έως 1,2 ευρώ το κιλό τα προηγούμενα χρόνια, ενώ το 2012 ανάλογα με το μέγεθος ορίστηκε και η τιμή αγοράς της σταφίδας κυμάνθηκε από 1,30 έως 1,70 ευρώ το κιλό.

Σε όλο τον κόσμο γίνεται εμπόριο σταφίδας που παράγεται όχι μόνο από την Ελλάδα αλλά σε πολλές χώρες που αποτελούν υπολογίσιμη πηγή. Περίπου 1.050.000 τόνοι διακινούνται, από τους οποίους οι 260.000- 300.000 τόνοι σουλτανίνας είναι από την Τουρκία και 300.000-350.000 τόνοι αποξηραμένα σταφύλια καλλιεργούνται στην Καλιφόρνια (Η.Π.Α). Επίσης η Κίνα παρέχει 200.000 τόνους διαφόρων τύπων σταφίδας όπως και 4.000-7.000 τόνους μαύρης σταφίδας (Currants) προέρχονται από τις Η.Π.Α και την Αυστραλία. Μικρότερες ποσότητες παράγονται στο Ιράν, το Αφγανιστάν, το Ουζμπεκιστάν, στη Νότια Αφρική, στην Αυστραλία, στη Χιλή κ.λ.π. Ένα μεγάλο ποσοστό από τις παραπάνω ποσότητες (π.χ. της Κίνας) καταναλώνονται στις εγχώριες αγορές των παραπάνω χωρών. Η κατανάλωση στην Ε.Ε. ανέρχεται στους 250.000-280.000 τόνους σταφίδας (κορινθιακή και σουλτανίνα) ετησίως. Πρόκειται για τον κύριο αποδέκτη της ελληνικής σταφίδας (κυρίως της κορινθιακής). Το υπόλοιπο ποσοστό ζήτησης της Ε.Ε καλύπτεται μέσω εισαγωγών από τρίτες χώρες, κυρίως από Τουρκία, Η.Π.Α, Ιράν, Νότιο Αφρική και Χιλή. Το μεγαλύτερο τμήμα της παραγόμενης κορινθιακής σταφίδας διακινείται κατά κύριο λόγο στη Μ. Βρετανία, την οποία χρησιμοποιούν για την παρασκευή μπισκότων κέικ και άλλων γλυκισμάτων. Το προϊόν ready to use (προϊόν έτοιμο για χρήση από τον καταναλωτή ή την βιομηχανία τροφίμων) καλύπτει ένα σημαντικό ποσοστό στην διακινούμενη ή ακόμα και εξαγόμενη ελληνική σταφίδα σε συσκευασίες των 12,5 kg ή των 14 kg. Επίσης υπάρχουν και μικρότερες συσκευασίες των 50 - 1.000 γραμμαρίων για λιανική πώληση. Το μεγαλύτερο ποσοστό της ελληνικής σταφίδας εξάγεται από τον Σεπτέμβριο μέχρι τα μέσα Νοεμβρίου, λόγω της παρασκευής των γλυκών για τα Χριστούγεννα και μέχρι το Πάσχα και τότε επιτυγχάνεται και η καλύτερη τιμή στις διεθνείς αγορές.

Η κορινθιακή σταφίδα αποτελείται από δύο τύπους που υπάγονται στα προϊόντα κατηγορίας προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π) και από άλλους δύο τύπους που ανήκουν στην κατηγορία προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη( Π.Γ.Ε). Στην κατηγορία Π.Ο.Π περιλαμβάνονται:

- Η «ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ ΒΟΣΤΙΤΣΑ» η οποία παράγεται στην περιοχή της Αιγιαλείας που ανήκει στο Νομό Αχαΐας
- Η «ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ» που η παραγωγή της γίνεται στο Νομό Ζακύνθου

Στην κατηγορία Π.Γ.Ε περιλαμβάνονται:

- Η «ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ» με τόπο παραγωγής της το Νομό Ηλείας.
- Η «ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ» η οποία παράγεται στην Κρήτη

### 3.6 Χρήσιμοι σύνδεσμοι

- Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας (ΣΚΟΣ)  
[www.skos.gr](http://www.skos.gr) e-mail:[info@skos.gr](mailto:info@skos.gr)
- Ένωση Κεντρική Κλαδική Συνεταιριστική Σουλτανίνας (ΚΣΟΣ)  
Τηλ:2810-382666,2810-382665
- Σύνδεσμος Εξαγωγέων Κορινθιακής Σταφίδας (ΣΕΚ)  
e-mail: [info@papadim.com](mailto:info@papadim.com)
- Εξαγωγική Ένωση Σουλτανίνας  
[www.sultanas.gr](http://www.sultanas.gr)
- Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών (ΠΕΣ)  
[www.pesunion.gr](http://www.pesunion.gr) e-mail:[sales@pesunion.gr](mailto:sales@pesunion.gr)
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας-Ολυμπίας  
[www.easho.gr](http://www.easho.gr)
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ζακύνθου  
[www.zantecoopunion.com](http://www.zantecoopunion.com)

### 3.7 Βήματα επεξεργασίας της σταφίδας

Στα εργοστάσια σταφίδας γίνεται η επεξεργασία της σταφίδας σύμφωνα με τα παρακάτω στάδια (Σταυρακάκης, 2013, σσ. 672-675) :

#### 3.7.1 Πρόπλυση - στράγγισμα

Η διαδικασία της πρόπλυσης γίνεται για να απομακρυνθούν από την σταφίδα οι ξένες ύλες, οι κούφιες ράγες και να διασπαστούν οι σβόλοι σταφίδας, όπως και να καθαριστεί η επιφάνεια της από κάποια σάκχαρα που προέρχονται από τυχόν τραυματισμούς των ραγών. Ο χρόνος που μπορεί να πλένεται η κορινθιακή σταφίδα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος απορρόφησης νερού αντιστοιχεί σε ένα λεπτό. Η διαδικασία του στραγγίσματος, περιλαμβάνει κοσκίνισμα, με το οποίο επιτυγχάνεται η εξαφάνιση κάποιου ποσοστού από τους μίσχους και άλλες ξένες ύλες.

#### 3.7.2 Θείωση - πλύση - ρύθμιση υγρασίας (μόνο για τη σουλτανίνα)

Η σταφίδα χρειάζεται την διαδικασία της θείωσης για 3 λόγους. Ο πρώτος είναι για το άσπρισμα στο χρώμα, ο δεύτερος είναι για την επιμήκυνση της διάρκειας που μπορεί να διατηρηθεί και ο τρίτος λόγος είναι ο καθαρισμός των αποθηκών από διάφορα έντομα. Η πλύση που γίνεται ακολούθως είναι απαραίτητη διαδικασία καθώς με αυτό τον τρόπο απομακρύνεται το θειώδες που περισσεύει από την επιφάνεια της σταφίδας. Τέλος η ρύθμιση της υγρασίας επιτυγχάνεται με την οδήγηση της σταφίδας στο ξηραντήριο, δηλαδή μιας συνεχόμενης σήραγγας που απαρτίζεται από κυλιόμενη συρμάτινη μεταφορική ταινία. Με αυτό τον τρόπο η μείωση της θερμοκρασίας επιτυγχάνεται σταδιακά από τους 85° στους 60° βαθμούς Κελσίου κατά την διάρκεια της ξήρανσης μέχρι την στιγμή που θα φτάσει στο 15%. Τελειώνοντας για να μειωθεί η θερμοκρασία της σταφίδας ένα ψυχρό ρεύμα την διαπερνά.



### 3.7.3 Απομίσχωση - στίλνωση

Η διαδικασία της απομίσχωσης, η οποία έχει σκοπό να απομακρυνθούν οι μίσχοι, περιλαμβάνει κάποια μηχανήματα τα οποία απαρτίζονται από διάτρητα κόσκινα που έχουν μέσα τους περιστρεφόμενα πτερύγια. Με την ολοκλήρωση αυτού του σταδίου η σταφίδα έχει αποκτήσει αρκετές ζημιές, κάτι που εξαρτάται είτε από τις συνθήκες υγρασίας είτε από την κατάσταση των μηχανημάτων. Σε αυτό το σημείο έρχεται η διαδικασία της στίλνωσης η οποία βοηθάει με διάφορες ελαιώδεις ουσίες να μειωθούν οι τυχόν ζημιές κάνοντάς την να αποκτήσει κάποια στιλπνότητα. Επιπλέον οι ουσίες αυτές επιδρούν θετικά στο να ανανεωθεί το χρώμα της αλλά και να αποφευχθεί το σβόλιασμα. Τις ελαιώδεις ουσίες αποτελούν κατά 0,3 % το ελαιόλαδο ραφινέ, κατά 0,3-0,5 % το παραφινέλαιο ανάλογα με το ξηρό βάρος της σταφίδας και διάφορα άλλα εμπορικά σκευάσματα όπως το Sultanol, το Durkex-500, το Migryol και το Mygaret.



Εικόνα 8 : Κόσκινο σιταριού σταφίδας

### 3.7.4 Τυποποίηση - συσκευασία

Η διαδικασία της τυποποίησης σχετίζεται με το μέγεθος της σταφίδας και περιλαμβάνει μια σειρά από διάφορα κόσκινα τα οποία διαθέτουν τρύπες και αναλόγως δίνουν τους ποιοτικούς τύπους που ζητούνται κάθε φορά. Η σουλτανίνα είτε είναι θειώδης είτε όχι διακρίνεται σε δύο κατηγορίες. Πρώτον, υπάρχουν οι σταφίδες οι χοντρές που ξεκινούν από Νο 00, 0, 1, 2, 3, 4 έως και 5 και δεύτερον υπάρχουν οι σταφίδες οι ψιλές που διακρίνονται σε Νο 21, 22, 24 με το 00 να έχει την καλύτερη ποιότητα. Ανάλογα με το ποσοστό των ραγών με καστανόμαυρο χρώμα πραγματοποιείται και η κατάταξη των ραγών. Μόνο η θειώμενη σταφίδα αλλάζει τα κριτήρια χρώματος. Τέλος υπάρχει η διαδικασία της συσκευασίας, η οποία είτε γίνεται σε μικρές συσκευασίες από πλαστικό ή σελοφάν είτε γίνεται σε κιβώτια 3-15 kg. Η κατάταξη της μαύρης κορινθιακής με βάση την ποιότητα είναι : Extra Choice, Choicest και Choice, ανάλογα με κάποια κριτήρια κατατάσσονται σε μια από τις παραπάνω κατηγορίες. Τα κριτήρια αυτά είναι : ανάλογα με το αν οι ρώγες είναι πολύ χοντρές, πολύ ψιλές, ή χωρίς μίσχο αλλά και ανάλογα με το χρώμα, την υγρασία που περιέχουν τις ξένες ύλες και το ποσοστό ισχνών, κόκκινων, βεβλαμένων. Επιπλέον κατηγοριοποιείται ανάλογα με το μέγεθος σε Bold, Medium, Small, Siltings Ungraded. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα τοπωνυμικά σήματα όπως Vostizza, Gulf,

Zanta, Patras είχαν καθιερωθεί στην εμπορική πρακτική. Τέλος η μαύρη κορινθιακή συσκευάζεται όπως και η σουλτανίνα που αναφέρθηκε παραπάνω.

### **3.7.5 Τρόπος αποθήκευσης σταφίδας**

Οι αποθήκες μέσα στις οποίες φυλάσσεται η σταφίδα για να εξισορροπήσει την υγρασία της μέχρι να επεξεργαστεί και να μπει στη συσκευασία πρέπει να πληροί κάποιες απαραίτητες προϋποθέσεις. Θα πρέπει για να αποφευχθούν τυχόν αλλοιώσεις να υπάρχουν ευνοϊκές συνθήκες φωτισμού, υγρασίας, αερισμού και θερμοκρασίας, αλλιώς θα υπάρχουν αρνητικές συνέπειες όπως η αλλοίωση του χρώματος, ο κίνδυνος προσβολής από έντομα ή μύκητες, το σβόλιασμα και τέλος το ζαχάρωμα. Η διατήρηση των σταφίδων κατά την αποθήκευση τους εξαρτάται από το ποσοστό υγρασίας των σταφυλιών αλλά και τη μέθοδο που αποξηραίνονται. Το καταλληλότερο ποσοστό υγρασίας κυμαίνεται από 13 έως 15%. Στην Ελλάδα όταν ο παραγωγός παραδίδει το προϊόν στο εργοστάσιο, εκτιμάται το ποσοστό υγρασίας εμπειρικά. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με το ότι αποθηκεύεται για μεγάλο χρονικό διάστημα τα τελευταία χρόνια έχει οδηγήσει στο να υποβαθμίζεται ποιοτικά το προϊόν.

## **3.8 Κίνδυνος για την καλλιέργεια της σταφίδας στην Ελλάδα - προειδοποιούν οι σταφιδοπαραγωγοί**

Όπως αναφέρεται στο συγκεκριμένο άρθρο από τον πρόεδρο της Παναγιόγλειας Ένωσης Συνεταιρισμών Θανάση Σωτηρόπουλο, η σταφίδα κινδυνεύει εξαιτίας της τιμής της η οποία ενώ πριν από δεκαπέντε χρόνια κόστιζε κάτω από μισό ευρώ σήμερα σχεδόν έχει τριπλασιαστεί και όλο και αυξάνεται. Ένας άλλος σημαντικός κίνδυνος είναι η αλλαγή του κλίματος. Ωστόσο οι αγρότες είναι σε θέση να συνεχίσουν την δουλειά τους και να καλλιεργούν τα χωράφια τους αν γίνει δεκτή η ένταξη της σταφίδας στο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης των αμπέλων με αποτέλεσμα να υπάρξει ενίσχυση και προώθηση νέων φυτεύσεων. Ο πρόεδρος ζητάει επίσης να ανακτηθούν οι επιδοτήσεις στους υγιείς συνεταιρισμούς και τις μισθωμένες εκτάσεις που τις χάνουν για πέντε χρόνια. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι όταν χάνεται η επιδότηση κατά την περίοδο που ένας πατέρας αποφασίζει να νοικιάσει στο παιδί του ή σε κάποιο τρίτο πρόσωπο το κτήμα που διαθέτει για καλλιέργεια. Όπως αναφέρει το Αθηναϊκό πρακτορείο 500.000 ευρώ ανά έτος χάνονται για την Αιγιάλεια. Ο κ. Σωτηρόπουλος αναφέρει ότι στην Κόρινθο, την Αχαΐα, την Ηλεία, τη Μεσσηνία και τη Ζάκυνθο συνολικά 17.000 οικογένειες απασχολούνται με την καλλιέργεια 100.000 στρεμμάτων κορινθιακής σταφίδας. Σε σχέση όμως με πριν από 15 χρόνια υπάρχει αρκετή μείωση καθώς κάποτε ξεπερνούσαν τα 150.000 στρέμματα. Στην Ελλάδα παράγονται κάθε χρόνο περίπου 18-24.000 τόνοι σταφίδας και κάθε στρέμμα καλλιεργήσιμης γης υπολογίζεται ότι αποδίδει 350-500. Τα τελευταία χρόνια, όπως αναφέρει ο κύριος Σωτηρόπουλος η τιμή της σταφίδας όλο και ανεβαίνει και από 0,75 ευρώ το 2015 μέσα σε δύο χρόνια ξεπέρασε το ένα ευρώ και συνεχίζει.



*Εικόνα 9 : Ζημιές από βροχοπτώσεις*

Η σταφίδα είναι κυρίως προϊόν για εξαγωγές, το 98% φεύγει στο εξωτερικό ενώ μόνο το 2% κινείται στην εγχώρια αγορά. Παρόλο τον ισχυρό ανταγωνισμό που υφίσταται στην παγκόσμια αγορά, διαρκώς προκύπτουν νέες συνεργασίες, κάνοντας τις εξαγωγές της ελληνικής σταφίδας αρκετά υπολογίσιμες. Ανάμεσα στις 40 χώρες του κόσμου όπου ταξιδεύει η ελληνική σταφίδα είναι η Ολλανδία, η Αγγλία, η Αυστρία, η Γαλλία, η Ρωσία, η Η.Π.Α και ο Καναδάς. Η καλλιέργεια της σταφίδας είναι ιδιαίτερα κοστοβόρα, ενός προϊόντος τόσο ευαίσθητου που ο καλλιεργητής πρέπει για δέκα μήνες τουλάχιστον να φροντίζει και να προστατεύει.

### **3.9 Η Αυστραλία και η Κορινθιακή σταφίδα**

Η Αυστραλία είναι μια πολύ αξιόλογη χώρα εξαγωγής δεδομένου του ότι 6.000 παραγωγοί σταφίδας και ελαιόλαδου που κατοικούν στην περιοχή του Αιγίου πωλούν εκεί την παραγωγή τους. Αυτό αναφέρθηκε και σε μια εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε σε έναν από τους πιο υψηλούς ουρανοξύστες της Μελβούρνης με όνομα Eureka και στην οποία έλαβαν μέρος οι μεγαλύτεροι καταναλωτές ελαιόλαδου και σταφίδας της Αυστραλίας. Η ιδέα της εισαγωγής της κορινθιακής σταφίδας στην Αυστραλία ήταν του Γενικού Διευθυντή της εταιρίας Frutex Australia, του Παναγιώτη Μάγειρου ο οποίος μίλησε στους καλεσμένους και περιέγραψε την πρώτη του επαφή με τη σταφίδα. Ανέφερε λοιπόν πως επισκεπτόμενος την Ελλάδα γεύτηκε τη μαύρη κορινθιακή και γνώρισε την Παναγιγία Ένωση Συνεταιρισμών του Αιγίου και αμέσως πήρε την απόφαση να φέρει αυτό τον σπουδαίο καρπό στην Αυστραλία. Ακολούθως πήρε το λόγο ο κύριος Μίλτος Σταυρόπουλος, ο γενικός διευθυντής της Παναγιγίας Ένωσης Αιγίου και έκανε αναφορά στη φιλοσοφία και

στα προϊόντα της Ένωσης, στην ιστορία της αλλά και στις εξαγωγές που γίνονταν στην Αυστραλία σταφίδας και ελαιόλαδου. Αξίζει να σημειωθεί ότι στα McDonalds χρησιμοποιείται το ελαιόλαδο της Ένωσης που ονομάζεται «Ελίκη». Κατά την διάρκεια του συνεδρίου παρουσιάστηκαν συνταγές που περιείχαν σταφίδα από την διατροφολόγο Brooke Meredith και τονίστηκε η μεγάλη διατροφική αξία της.

Στη Μελβούρνη πραγματοποιήθηκε μια έκθεση που αφορούσε τρόφιμα και ποτά Fine Food και εκεί παρευρέθηκαν και οι εκπρόσωποι της Παναιγιάλειας Ένωσης Συνεταιρισμών του Αιγίου. Στην έκθεση αυτή παρουσιάστηκαν τα προϊόντα, μέσω εκδηλώσεων που έγιναν σαν αυτή στο Eureka 89, της Ελληνικής Εταιρίας Economotechniki με την Progressive PR and Publicity που ανήκει στη Μελβούρνη



*Εικόνα 10 : Η μαύρη κορινθιακή*

### **3.10 Ο νόμος του 1925**

Ο ΑΣΟ αντιπροσωπεύτηκε στο ΔΣ σύμφωνα με το άρθρο 7 του Ιδρυτικού ΝΔ, από τους τρεις αντιπροσώπους των Υπουργείων Γεωργίας, Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών, έναν αντιπρόσωπο της Εθνικής Τράπεζας, έναν αντιπρόσωπο του Πανελλήνιου Συνδέσμου Αμπελοκτημόνων, δυο αντιπροσώπους των εξαγωγέων σταφιδεμπόρων και πέντε αντιπροσώπους των σταφιδοπαραγωγών. Ως ιδιότυπος οργανισμός Ιδιωτικού Δικαίου ορίστηκε ο ΑΣΟ με μια μικρή συμμετοχή κάποιων Συνεταιριστικών οργανισμών. Στις 22 Μαΐου του 1924 στην Αθήνα στο ψήφισμα του Γ΄ Πανελλήνιου Αγροτικού Συνεδρίου και συγκεκριμένα στο κεφάλαιο Σταφιδικών τίθεται ως θέμα να εξαγοραστεί η προνομιούχος Εταιρία και να υποκατασταθεί από Ομοσπονδιακό Συνεταιριστικό Σταφιδικό Οργανισμό, η ίδρυση του οποίου θα έπρεπε να γίνει μέσα στο έτος.

Στον πρώτο νόμο "Περί Συνεταιρισμών" τον Ν.602/1914, διατυπώνεται και η άποψη για την δημιουργία Κεντρικού Συνεταιριστικού Οργανισμού όπου γίνεται αναφορά μεταξύ άλλων στην εισηγητική έκθεση στα εξής: "Οι σταφιδοπαραγωγοί θα επιτύχουν καλύτερας τιμές εάν θέσουν εκποδών το διάμεσον σταφιδεμπόριον δια Συνεταιρισμών πωλήσεως της σταφίδας των... Δε θα ήτο δε τολμηρόν να προβλέψει τις, ότι εις το μέλλον θα ήτο δυνατόν να αντικατασταθεί η έχουσα καθαρώς εμπορικήν φύσιν Προνομιούχος Σταφιδικήν Εταιρεία υπό συνεταιριστικού τινος των

παραγωγικών κεντρικού οργανισμού, ο οποίος ήθελε διατηρήσει υπέρ των παραγωγών τα επιδιωκόμενα εμπορικής φύσης κέρδη".

### **Ισχύουσα εθνική νομοθεσία**

- Ν.Δ.αριθμ.3999/23-10-1959(ΦΕΚ230 Α΄1959).Περί ελέγχου του Εξαγωγικού Εμπορίου και άλλων τινών διατάξεων
- Ν.Δ.αριθμ.243/22-7-1969 (ΦΕΚ144 Α΄1969).Περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής
- Π.Δ.αριθμ.2538/27-11-1997(ΦΕΚ242 Α΄1997).Τροποποίηση της κείμενης νομοθεσίας για τα γεωργικά και κτηνιατρικά φάρμακα, ρύθμιση χρεών συνεταιριστικών οργανώσεων και άλλες διατάξεις
- Β.Δ.(ΦΕΚ 19 Α 1956) Περί μέτρων ελέγχου Τρυγητού, αποξηράνσεως, εμπορίας, συσκευασίας και προστασίας της ποιότητας της Κορινθιακής σταφίδας
- Β.Δ.αριθμ.552/21-6-1966(ΦΕΚ132 Α 1966).Περί τροποποιήσεως και συμπληρώσεως του από 30.12.55 Β.Δ.«περί μέτρων ελέγχου τρυγητού, αποξηράνσεως, εμπορίας, συσκευασίας και προστασίας της ποιότητας της Κορινθιακής σταφίδας
- Β.Δ.αριθμ.735/30-11-1971(ΦΕΚ253 Α΄1971).Περί αντικαταστάσεως του άρθρου 8 του Β.Δ)τος υπ΄αριθ.552)1966.«περί μέτρων Ελέγχου Τρυγητού, Αποξηράνσεως, Εμπορίας, Συσκευασίας και Προστασίας της Ποιότητας της Κορινθιακής Σταφίδας»
- Π.Δ.αριθμ.653/23-9-1975(ΦΕΚ 216 Α΄1975).Περί τυποποιήσεως και ποιοτικού ελέγχου της προς εξαγωγή προοριζόμενης Κορινθιακής σταφίδας
- Π.Δ.896/28-11-1978(ΦΕΚ214 Α΄1978).Περί τυποποιήσεως και ποιοτικού ελέγχου της προς εξαγωγή προοριζόμενης σταφίδας σουλτανίνας
- Π.Δ.1357/19-12-1981.Επιβολή τυποποιήσεως και ποιοτικού ελέγχου επί των εις το εσωτερικόν διακινουμένων σταφίδων κορινθιακής και σουλτανίνας
- Π.Δ.αριθμ.435/21-6-1982(ΦΕΚ 78 Α΄1982).Εξαγωγή μη τυποποιημένων σταφίδων κορινθιακής και σουλτανίνας καθώς και ξηρών σύκων στα κράτη-μέλη της Ε.Ο.Κ
- Π.Δ.αριθμ.215/13-6-1986(ΦΕΚ 87 Α΄1986).Εξαγωγή σταφιδόκαρπου παλαιών εσοδειών
- Π.Δ.αριθμ.43/9-2-1987(ΦΕΚ13Α΄1987).Τροποποίηση των Π.Δ/των:α)653/1975 «περί τυποποιήσεως και ποιοτικού ελέγχου της προς εξαγωγή προοριζόμενης Κορινθιακής σταφίδας» (ΦΕΚ 216Α) και β)896/1978«περί τυποποιήσεως και ποιοτικού ελέγχου της προς εξαγωγή προοριζόμενης σταφίδας σουλτανίνας» (ΦΕΚ 214Α)
- Π.Δ.αριθμ.53/23-2-1987(ΦΕΚ26 Α΄1987).Τροποποίηση των Π.Δ/των:α)653/1975 «περί τυποποιήσεως και ποιοτικού ελέγχου της προς εξαγωγή προοριζόμενης Κορινθιακής σταφίδας» (ΦΕΚ 216Α) και β)896/1978«περί τυποποιήσεως και ποιοτικού ελέγχου της προς εξαγωγή προοριζόμενης σταφίδας σουλτανίνας» (ΦΕΚ 214Α)

- ΚΥΑ αριθμ.10849/12-5-1956 (ΦΕΚ91 Β 1956).Περί καθορισμού λιμένων εξαγωγής σταφίδας σουλτανίνας
- ΥΑ αριθμ.315353/5417(ΦΕΚ 795 Β 1979).Περί ποιοτικών προδιαγραφών παραγωγικών τύπων σουλτανίνας
- ΥΑ αριθμ.331080/1-10-2008(ΦΕΚ2033 Β'2008).Ρυθμίσεις διακίνησης σταφίδας εσοδείας έτους 2008 και εφεξής

### **3.11 Αίτημα δεκαετιών η κεντρική συνεταιριστική οργάνωση**

Η Κεντρική Συνεταιριστική Οργάνωση που η ύπαρξη της διαχρονικά ήταν στο Συνεταιριστικό Κίνημα εκφράστηκε νομοθετικά στο Ν. 1541/1985 και συγκεκριμένα στο άρθρο 51 όπου γινόταν μνεία γύρω από τη σταφίδα και συγκεκριμένα για να δημιουργηθεί η Κεντρική Κλαδική Συνεταιριστική Ένωση. Σε αυτό που γίνεται αναφορά στην εισηγητική έκθεση του Νόμου είναι ο συντονιστής του έργου των Ενώσεων να είναι η Τριτοβάθμια Αγροτική Συνεταιριστική Οργάνωση και κυρίως να ασχολείται με το εσωτερικό εμπόριο και τις εξαγωγές του προϊόντος που αντιπροσωπεύει. Έτσι ο μη υγιής ανταγωνισμός στην παγκόσμια αγορά δεν βρίσκει έδαφος και αποφεύγονται και όλες οι επιπτώσεις που έχει στην Εθνική Οικονομία αλλά και στο προϊόν και τον παραγωγό. Επιπλέον υπάρχει εξασφάλιση από την διάταξη που κάνει αναφορά στην ίδρυση των Συνεταιριστικών Εταιριών στο να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος που μπορεί να προκαλέσει πολυδιάσπαση στο Συνεταιριστικό Κίνημα. Ο συνεταιρισμός διαφέρει από τις Συνεταιριστικές Εταιρίες οι οποίες αποτελούν συλλογικό σχήμα άσκησης οικονομικών δραστηριοτήτων. Ο Συνεταιρισμός έχει στόχο να μεγιστοποιήσει το ατομικό όφελος των συνεταίρων ενώ στόχος της Εταιρίας είναι το επιχειρηματικό κέρδος.

Δίνεται ιδιαίτερη σημασία στο γεγονός ότι ο συνεταιριστικός φορέας της οποιασδήποτε σχετικής με την αγροτική οικονομία επιχειρηματικής δραστηριότητας πρέπει να είναι αρμόδια ΑΣΟ. Η πιο πάνω θέση για τη δημιουργία Κεντρικής Συνεταιριστικής Οργάνωσης (Σταφιδικής) υπήρξε διαχρονικά στο Συνεταιριστικό Κίνημα και βρήκε νομοθετική έκφραση στον προηγούμενο νόμο περί συνεταιρισμών, Ν.1541/1985, όπου στο άρθρο 51 υπήρξε ρητή αναφορά στη δημιουργία Κεντρικής κλαδικής Συνεταιριστικής Ένωσης για το προϊόν της σταφίδας.

### **3.12 Μη υλοποίηση του νόμου**

Στο άρθρο 66 του Νόμου 1541/85 προβλεπόταν να διαλυθεί ο ΑΣΟ και να υπαχθεί στην Τριτοβάθμια "Κεντρική Κλαδική Συνεταιριστική Ένωση Σταφίδας" και να μεταβιβαστεί σ' αυτήν όλη η κινητή και ακίνητη περιουσία του. Ωστόσο δεν εφαρμόστηκαν όσα προέβλεπε το άρθρο 66 ώσπου να καταργηθεί ο Νόμος, τον οποίο αντικατέστησε ο Ν.2169/93 που δεν περιείχε ανάλογη διάταξη. Από τα παραπάνω προκύπτει πως ο προηγούμενος νόμος περί συνεταιρισμών ισχυροποίησε νομοθετικά την θέση του συνεταιριστικού και αγροτικού κινήματος που αφορούσε την εξέλιξη

του ΑΣΟ σε Τριτοβάθμια Συνεταιριστική Οργάνωση. Κατά συνέπεια στην Οργάνωση θα αντιστοιχούσε και όλη η περιουσία που είχε αποκτήσει ο ΑΣΟ. Όλα αυτά αναφέρθηκαν σε ψήφισμα της Γενικής Συνέλευσης του ΑΣΟ που πραγματοποιήθηκε στις 26/8/1996, το οποίο υπέγραψαν 7.500 παραγωγοί σταφίδας από όλους τους νομούς που παράγεται σταφίδα. Σύμφωνα με το υπό ψήφιση Νομοσχέδιο το Υπουργείο Γεωργίας κατοχυρώνει την διάλυση του Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού και την σύσταση Ανώνυμης Συνεταιριστικής Εταιρίας. Επιπλέον στο Νομοσχέδιο αναφέρεται ότι περιέρχεται στο Υπουργείο Γεωργίας η συνολική περιουσία του ΑΣΟ με βάση το αποτέλεσμα απογραφής και εκκαθάρισης Σύμφωνα με τις αποφάσεις του οποίου υπάρχει δυνατότητα να παραχωρηθούν κατά χρήση ή κυριότητα κτίρια, εγκαταστάσεις ή γήπεδα και πολλά άλλα περιουσιακά στοιχεία της συνολικής περιουσίας του ΑΣΟ.

### **3.13 Περιουσία ανερχομένη στα 40 δις**

Τα περιουσιακά στοιχεία του οργανισμού ανέρχονται σήμερα σε 35 με 40 δισεκατομμύρια δραχμές. Σε όλους τους σταφιδικούς χώρους, δηλαδή στους νομούς Αχαΐας, Ηλείας, Κορινθίας, Μεσσηνίας, Ζακύνθου και Κεφαλληνίας εκτείνονται όλες οι πάγιες εγκαταστάσεις του ΑΣΟ. Αυτή η περιουσία που συγκεντρώθηκε χάρη στην ορθή διαχείριση του προϊόντος και στο κόπο των σταφιδοπαραγωγών, τώρα είναι στα χέρια του κράτους το οποίο είτε μπορεί να την διαθέσει είτε να την παρακρατήσει.

Υπάρχουν κάποια ερωτήματα τα οποία προέκυψαν όσον αφορά την προτεινόμενη σύσταση Ανώνυμης Συνεταιριστικής Εταιρίας:

- Σε ποιο ύψος θα κυμαίνεται το μετοχικό κεφάλαιο της εταιρείας;
- Πως αναλογούν οι μετοχές σε κάθε Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών;
- Η υπό σύσταση εταιρεία τι ακριβές αντικείμενο θα έχει;

### **3.14 Άρθρα απο (14-10-2001)**

#### **3.14.1 «Κλέβουν τον ιδρώτα μας»**

Στο άρθρο που έφερε αυτό τον τίτλο γινόταν αναφορά στην παραγωγή στην περιοχή της Ηλείας. Οι παραγωγοί σταφίδας, ελαιόλαδου και εσπεριδοειδών μέρα με τη μέρα δυσκολεύονται όλο και πιο πολύ. Η αξία για κάθε προϊόν όλο και μειώνεται σε τέτοιο σημείο που αγγίζει εξευτελιστικά χαμηλά ποσά. Σύμφωνα με τον πρόεδρο της Ομοσπονδίας Αγροτικών Συλλόγων της Ηλείας Χρήστο Γιαννόπουλο, αυτό συμβαίνει διότι η Ευρωπαϊκή Ένωση εφαρμόζει αντιαγροτική πολιτική. Ο στόχος της είναι ο αγροτικός πληθυσμός να μειωθεί κατά το 1/3 από 20% σε 7%. Ειδικότερα σχετικά με τη σταφίδα και τον κανονισμό της ΕΕ που αποσκοπεί στην εξαφάνισή της, τα εισοδήματα των παραγωγών όλο και μειώνονται, καθώς καθιερώθηκαν δυσμενέστεροι όροι για την καλλιέργεια αλλά και το εμπόριο της σταφίδας. Οι μόνιμοι κερδισμένοι από όλο αυτό είναι όσοι εμπορεύονται, μεταποιούν και εξάγουν τη σταφίδα, ενώ οι χιλιάδες αγροτικές οικογένειες που σχετίζονται με τη σταφίδα όλο και λιγοστεύουν. Σύμφωνα με τις ανακοινώσεις των Ενώσεων Πύργου - Ολυμπίας

και Αμαλιάδας, η τιμή για την Κορινθιακή σταφίδα μέσα σε ένα χρόνο μειώθηκε κατά 40 δραχμές. Στην πραγματικότητα όμως για να προκύψει ένα αξιοπρεπές εισόδημα για τον παραγωγό, χωρίς τη στρεμματική κάλυψη, θα έπρεπε να διπλασιαστεί και να αγγίξει τις 300 δραχμές περίπου. Όπως υποστηρίζει ο κ. Γιαννόπουλος, η μόνη λύση για να μην εξαφανιστούν οι αγρότες είναι να καταργηθεί ο νόμος που εχθρεύεται τη σταφίδα.

### **3.14.2 Με το πιστόλι στον κρόταφο**

Στο άρθρο αυτό γίνεται λόγος για τις πιέσεις που δέχεται ο παραγωγός από τον έμπορο σχετικά με τη διαμόρφωση της τιμής. Ύστερα από τρία χρόνια που εφαρμόζεται ο αντισταφιδικός κανονισμός οι τιμές εξακολουθούν να μειώνονται και μάλιστα με αντιδημοκρατικό τρόπο. Οι παραγωγοί εξαναγκάζονται να συμφωνήσουν με τον έμπορο την τιμή και τα κιλά της σταφίδας πριν ολοκληρωθεί η παραγωγή, όπως αναφέρει ο πρόεδρος του Αγροτικού Συνεταιρισμού Χαβαρίου, Ηλίας Σιαχάμης. Αν δεν συμφωνήσει ο παραγωγός με την τιμή που προτείνει ο έμπορος κινδυνεύει να χάσει μέρος ή και ολόκληρη την επιδότηση. Ο κ. Σιαχάμης εξηγεί πως με τον κανονισμό αυτό δόθηκε η ελευθερία στους εμπόρους να εκβιάζουν τον παραγωγό για να πετύχουν την τιμή που θέλουν. Διότι αν δεν δεχθεί τις πιέσεις του και χάσει την επιδότηση δεν θα έχει κανένα κέρδος, διότι όλα τα υπόλοιπα ουσιαστικά καλύπτουν τα έξοδα για την καλλιέργεια.

### **3.14.3 Ξεπουλήθηκε η περιουσία των αγροτών**

Η δημιουργία του Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού (ΑΣΟ) προέκυψε το 1950 αφού οι παραγωγοί σταφίδας αγωνίστηκαν για να καταφέρουν να προστατεύονται από τους εμπόρους, και μέχρι ενός σημείου τα κατάφεραν, αναφέρει ο 75 χρονών Γιώργος Γκρουμούτης από την Αλφειούσα που συμμετείχε από παλιά στο αγροτικό κίνημα. Κατά την άποψή του ο ρόλος του ΑΣΟ υπονομεύτηκε από την κυβέρνηση της Νέας Δημοκρατίας και καταστράφηκε από την κυβέρνηση του Πασοκ με υπουργό τον Τζουμάκα. Με τη διάλυση του ΑΣΟ, που αποφάσισε το υπουργείο Γεωργίας, όλη η περιουσία που δημιουργήθηκε από τον κόπο των παραγωγών ξεπουλήθηκε με σκανδαλώδη τρόπο. Το υπουργείο δέχθηκε τους "καρπούς" των παραγωγών αφού κέρδισε 7 δισεκατομμύρια δραχμές και η Ανώνυμη Συνεταιριστική Εταιρία Κορινθιακής Σταφίδας (ΣΚΟΣ- ΑΣΕ) που αντικατέστησε το ΑΣΟ αποκόμισε 18 δισεκατομμύρια δραχμές. Η ΣΚΟΣ- ΑΣΕ παρόλο που πήρε τη θέση του ΑΣΟ, ασχολήθηκε μόνο με την ποιοτική διαλογή ενώ δεν μπορούσε να διαμορφώνει την τιμή της σταφίδας.

Σύμφωνα με τον κ. Γκρουμούτη θα έπρεπε ο ΑΣΟ να δημιουργηθεί ξανά, λειτουργώντας μόνο για να οφελήσει τους αγρότες, όντας υπεύθυνος για την συγκέντρωση της παραγωγής, για την πραγματοποίηση της τυποποίησης αλλά και για



τον έλεγχο του προϊόντος. Όπως αυτός τονίζει, η μόνη λύση είναι να υπάρξει οργανωμένος και συντονισμένος αγώνας των αγροτών, έχοντας στο πλευρό τους αγροτικούς συλλόγους οι οποίοι είχαν λειτουργήσει στο παρελθόν αλλά για κάποιο λόγο αδρανοποιήθηκαν και καινούριους που είναι αναγκαίο να ιδρυθούν. Οι αγώνες παλαιότερων παραγωγών σταφίδας της περιοχής, ήταν αρκετά δυναμικοί και αποτελεσματικοί, οπότε είναι καλό να τους έχουν πρότυπο. Μερικοί από τους ηγέτες που ξεχώρισαν είναι ο Τάσος Κουρλαμπάς, ο Παπαστασινός και ο Νίκος Μπελογιάννης. Η κατάσταση έχει φτάσει στο απροχώρητο και γι' αυτό ο ασταμάτητος αγωνιστής προτρέπει να συνεχιστούν οι αγώνες.

## Κεφάλαιο 4 Το λιμάνι της σταφίδας

### 4.1 Η εξέλιξη της σταφιδοκαλλιέργειας (1828-1850)

Κατά τη χρονική περίοδο 1828 – 1850 ο πληθυσμός των Πατρών τετραπλασιάστηκε (4000 κάτοικοι το 1828, 15400 το 1848), χάρις στη μεταναστευτική ροή προς την πόλη, που ενίσχυσε τα αστικά στρώματα, και η αύξηση αυτή συνεχίστηκε με διακυμάνσεις όλον τον 19<sup>ο</sup> αιώνα, όπως φαίνεται στον παρακάτω πίνακα:

ΕΤΟΣ	ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ
1841	11183
1848	15400
1853	15854
1861	18342
1870	19641
1879	25494
1889	33529
1896	37985
1907	37724

Πίνακας 2

*Οι αριθμοί αυτοί αφορούν τους κατοίκους της πόλης των Πατρών και όχι τον πληθυσμό του Δήμου Πατρέων, στον οποίο το 1870 υπάγονταν 33 χωριά και έφθανε τους 26.190 κατοίκους, εκ των οποίων 22.738 καταγράφονται δημότες Πατρέων (Μούλιας, 2000, σ. 209).*

Εξίσου αλματώδης ήταν και η αύξηση της σταφιδοκαλλιέργειας, αν λειφθεί υπόψη ότι στον προϋπολογισμό που υπεβλήθη το 1823 στη Β Εθνοσυνέλευση τα έσοδα από τη σταφίδα ανέρχονταν σε 56.000 γρόσια, ενώ στον ισολογισμό διαχειρίσεως του 1829 φέρεται να εισπράχθηκαν από την ίδια αιτία 483.891,90 γρόσια και στον προϋπολογισμό του επόμενου έτους (1830) 800.000 γρόσια. Οι δε εκτάσεις γης που καλλιεργούνταν με σταφίδα εξαπλασιάστηκαν μέχρι το 1850 και συνέχισαν να αυξάνουν και αργότερα (το 1833 το 8,67% της καλλιεργήσιμης γης ήταν άμπελοι και σταφιδάμπελοι, ενώ το 1850 έφθασαν το 51,05%, το 1851 61,5% και το 1861 το 70,65%) και κατά το χρονικό διάστημα 1830 έως 1860 ο όγκος της σταφιδοπαραγωγής δεκαπλασιάστηκε, ακολουθώντας την αντίστοιχη αύξηση των εξαγωγών. Στα χρόνια που ακολούθησαν, το γεγονός της προσάρτησης των Ιονίων Νήσων το 1864 είχε ως αποτέλεσμα η παραγωγή σταφίδας σε όλη τη χώρα να ξεπεράσει τα εκατό εκατομμύρια ενετικές λίτρες, αριθμός που διαρκώς αυξανόταν. Μέχρι τότε η σταφιδοκαλλιέργεια επεκτεινόταν σε 120-150.000 στρέμματα, που δεν

είχαν αξιοποιηθεί νωρίτερα. Χαρακτηριστικά το 1882 η συνολική σταφιδοπαραγωγή της χώρας έφθασε τους 117.000 τόνους, το 1884 τους 129.268 τόνους το 1886 τους 123.000 τόνους (Μούλιας, 2000, σ. 210).

Η ζήτηση της στην ευρωπαϊκή αγορά ήταν μεγάλη και η αγροτική παραγωγή των Πατρών και της ενδοχώρας προσδέθηκε στη συγκυρία αυτή. Τα λιμάνια του Λονδίνου, του Λίβερπουλ, της Μασσαλίας, της Τεργέστης, του Άμστερνταμ και της Οδησού ήταν ο προορισμός των πλοίων που έφευγαν φορτωμένα με σταφίδα από τα λιμάνια των Πατρών, του Κατάκολου, της Καλαμάτας και της Ζακύνθου. Από εκεί το προϊόν διοχετεύονταν οδικώς ή σιδηροδρομικώς στα μεγάλα αστικά κέντρα για να καταναλωθεί σαν ξηρός καρπός, για την κατασκευή πουτίγκας και σταφιδόψωμου ή πιροσκή, σαν υλικό ζαχαροπλαστικής και από το 1850 και μετά για την παρασκευή φθηνού σταφιδίτη οίνου και άλλων οινοπνευματωδών ποτών. Έτσι η σταφίδα αναδείχθηκε το κυριότερο εξαγωγικό προϊόν του Ελληνικού Βασιλείου, που κάλυπτε περισσότερο από το 50% της συνολικής αξίας των εξαγωγών της χώρας (45,6% την δεκαετία του 1861 – 1870, 58,4% και 60,9% τις δύο επόμενες δεκαετίες). Η μεγάλη δε ζήτηση της είχε ως αποτέλεσμα την εμφάνιση της Ελλάδας ως χώρας μονοεξαγωγικής, η οποία συμμετείχε στην διεθνή οικονομία με το μοναδικό αυτό προϊόν, ως η Βραζιλία με τον καφέν', κατά την υπαινικτική διατύπωση του καθηγητή Ξεν. Ζολώτα. Αντίθετα η παραγωγή άλλων αγροτικών προϊόντων (δημητριακά, αραποσίτι, λάδι) λειτούργησε αντιστρόφως ανάλογα (Μούλιας, 2000, σσ. 210- 211).

Παρά τις παραινήσεις του κυβερνήτη και το υψηλό καλλιεργητικό κόστος, οι Πατρινοί δόθηκαν με ζήλο στη σταφιδοκαλλιέργεια, αδιαφορώντας για ότι το αμπέλι αρχίζει να καρποφορεί το 5<sup>ο</sup> έτος και φτάνει σε πλήρη καρποφορία 10<sup>ο</sup> και η καλλιέργεια του απαιτεί πολλές και εξειδικευμένες εργασίες, που λόγω της απουσίας μηχανικών μέσων, δέσμευσαν πολλά εργατικά χέρια. Κατά το χρονικό διάστημα από τον μήνα Φεβρουάριο μέχρι και τον Αύγουστο κάθε έτους παρατηρείται ιδιαίτερα μεγάλη ζήτηση εργατικών χεριών και εν όψει της μόνιμης έλλειψης τους, τα αγροτικά ημερομίσθια ανέβαιναν, ανάλογα και με τις συγκυρίες και ειδικές γνώσεις κάθε εργάτη ( χάραγμα κλημάτων κλπ..) και επιβάρυναν την καλλιεργητική δαπάνη, η οποία μετά το 1856 επιβαρύνθηκε και άλλο από την χρήση του θειαφιού. Ως τις αρχές της δεκαετίας 1860 η νέα καλλιέργεια κέρδισε μόνο στην Πελοπόννησο πάνω από 120.000 στρέμματα νέων γαιών, που μέχρι τότε ήταν ακαλλιέργητα και το γεγονός αυτό συνοδεύτηκε από έναν εσωτερικό αγροτικό "εποικισμό", δηλαδή από την κάθοδο μεγάλου τμήματος ορεινών πληθυσμών προς τις πεδιάδες (Μούλιας, 2000, σ. 211).

Παρόλα αυτά η σταφιδοκαλλιέργεια απέδιδε περισσότερο από άλλες καλλιέργειες και γι αυτό δελέαζε τους αγρότες. Τη δεκαετία του 1830 η επαρχία Πατρών παρουσίασε έλλειμμα στα δημητριακά, που καλύφθηκε από τα πλεονάσματα των γειτονικών επαρχιών (Ηλείας, Αιτωλίας), ενώ από τη δεκαετία του 1840, τα σιτηρά αρχίζουν να εμφανίζονται με κανονικότητα στις εισαγωγές του λιμανιού. Βασική αιτία για τη μικρή παραγωγή δημητριακών μέχρι το 1830, ήταν έλλειψη κεφαλαίων και η

πολιτική αστάθεια που επικρατούσε, γεγονότα που εμπόδιζαν την επέκταση των καλλιεργειών. Ιδίως πενιχρή ήταν η σοδιά του σταριού και κριθαριού μέχρι το 1832, αντίθετα η παραγωγή αραβοσίτου ήταν σημαντική και μάλιστα το 1831 εξήχθησαν μεγάλες ποσότητες. Γενικά πάντως όλο τον 19<sup>ο</sup> αιώνα η πρόοδος στην καλλιέργεια δημητριακών ήταν μικρή και ότι έγινε οφείλεται στην επέκταση του καλλιεργουμένου εδάφους, παρά στη βελτίωση των καλλιεργειών. Εξάλλου οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις, ελλείπει καλών γεωργικών εργαλείων και κατάλληλων λιπασμάτων και λόγω ανεπαρκούς οργάνωσης, είχαν σχετικά μικρή απόδοση. Τέλος, αφότου η Ελλάδα ήρθε σε επικοινωνία με το εξωτερικό, η γεωργία της αναγκάστηκε να στραφεί στην παραγωγή εξαγωγίμων αγροτικών προϊόντων, που ήταν πιο εμπορεύσιμα, ενώ παραμελήθηκε η καλλιέργεια αγροτικών προϊόντων αναγκαίων για την διατροφή του ντόπιου πληθυσμού (Μούλιας, 2000, σ. 212).

Μέχρι τα μέσα του αιώνα οι εισαγωγές σιτηρών από το λιμάνι των Πατρών αντιπροσώπευαν ασήμαντες αξίες, ενώ δέκα χρόνια μετά δεκαπλασιάστηκαν και μέχρι τη δεκαετία του 1880 ακολούθησαν ανοδική πορεία. Οι ετήσιοι ρυθμοί αύξησης επί μια εικοσαετία (1860 – 1888) έφθαναν κατά αξία το 8,8% και για λίγο το 15% (1868 – 1876) και ήταν κατά πολύ υψηλότεροι από τους ρυθμούς αύξησης του συνόλου των εισαγωγών δημητριακών στην Ελλάδα, οι οποίοι κυμαίνονταν στο 3,6% κατά αξία το χρόνο. Βασική αιτία για την αύξηση αυτή ήταν η γεωγραφική αναδιάρθρωση του εισαγωγικού εμπορίου, μετά τον περιορισμό του ρόλου της Ερμούπολης υπέρ του Πειραιά και των Πατρών, για την οποία (Πάτρα) οι αγορές δημητριακών αποτελούσαν ένα από τα πιο σημαντικά κονδύλια των εισαγωγών της. Το 1876 ανάμεσα στα πέντε βασικά εισαγόμενα προϊόντα που κάλυπταν το 70% των εισαγωγών, τα δημητριακά κάλυπταν το 17%, τα υφάσματα το 31%, η ξυλεία το 8%, τα μέταλλα το 7% και τα αποικιακά το 7%. Η δημιουργία όμως τη δεκαετία 1880 των μεγάλων αλευρόμυλων του Πειραιά μετατόπισε από την Πάτρα τους εμπορικούς δρόμους των δημητριακών (Μούλιας, 2000, σσ. 212- 213).

Κατά βάση η Πάτρα αντλούσε τα πλούτη της από μια αγροτική ενδοχώρα, προσφέροντας αντάλλαγμα την επικοινωνία με τον έξω κόσμο. Πολύ νωρίς η Πάτρα έγινε το κατεξοχήν εξαγωγικό κέντρο της σταφίδας που παραγόταν σε 66 συνολικά σταφιδοπαραγωγά κέντρα της Αχαΐας και των γειτονικών περιφερειών Ήλιδας και Αιγίου, της Αιτωλοακαρνανίας και της Μεσσηνίας, ενώ ο ρόλος του λιμανιού του Αιγίου και του Κατάκολου ήταν συμπληρωματικός. Το δίκτυο αυτό απαρτίστηκε από πόλεις – σκάλες (Αίγιο, Κόρινθος, Ναύπακτος, Μεσολόγγι, Καλαμάτα), όπου συγκεντρωνόταν η παραγωγή της ενδοχώρας και οργανωνόταν η αποστολή της στην Πάτρα μέσω θαλάσσης, με μικρά ιστιοφόρα. Εκεί υπήρχαν μεσίτες, παραγγελιοδόχοι, αποθηκάριοι και αντιπρόσωποι, που φρόντιζαν για τη ροή του προϊόντος προς τον μεγαλοεξαγωγέα των Πατρών (Μούλιας, 2000, σ. 213).

Στα 1830 το 45% της ολικής σταφιδοπαραγωγής εξάχθηκε από το λιμάνι των Πατρών, ενώ το 1850 το ποσοστό αυτό έφθασε το 90% και το 1856 το 99,8%. Τις ίδιες χρονικές στιγμές (1830, 1850, 1856) η συνολική σταφιδοπαραγωγή είχε φτάσει αντίστοιχα τις 3.137.712, 42.223.793 και 41.611.888 λίβρες. Χαρακτηριστικό της

εμπορικής κίνησης των Πατρών είναι ότι στα 1830 διακινήθηκαν μέσω του λιμανιού της συνολικά 475 πλοία, από τα οποία τα 254 ήταν ελληνικά. Πιο συγκεκριμένα, κατά το 1<sup>ο</sup> εξάμηνο, εκτός από τα 149 ελληνικά, κινήθηκαν 53 της Ιονίου Πολιτείας, 15 της Αυστρίας, 5 της Σαρδηνίας, 1 της Τοσκάνης, 6 της Νεάπολης και 1 του Παπικού κράτους, ενώ το 2<sup>ο</sup>, εκτός από τα 105 ελληνικά, 93 της Ιονίου Πολιτείας, 5 γαλλικά, 1 γερμανικό, 8 ρωσικά, 21 αυστριακά, 1 της Ιερουσαλήμ, 1 της Τοσκάνης, 3 τουρκικά, 5 της Σαρδηνίας και 2 του Παπικού κράτους. Όσον αφορά την Πάτρα στο εμπόριο της πρωτοστατεί μια μεγάλη δύναμη κυρίως τα πρώτα χρόνια μετά την Επανάσταση αλλά και για πολλά χρόνια μετά. Πρόκειται για τη Μεγάλη Βρετανία και η επιτυχία αυτή οφείλεται στην εξαγωγή της σταφίδας αλλά και στην εισαγωγή των βιομηχανικών προϊόντων της. Το 72% των εξαγωγών της κατευθυνόταν στην Αγγλία και από αυτή προερχόταν το 35% των εισαγωγών της. Δεν είναι υπερβολή, ότι η Πάτρα κινούνταν στους ρυθμούς της Αγγλικής αγοράς. Την εποχή αυτή η Βρετανία αποτελεί την αδιαμφισβήτητη ηγεμονική δύναμη του παγκόσμιου συστήματος, καθώς ήταν το κέντρο της βιομηχανίας, του εμπορίου και των πιστώσεων. Το 1830 εξάχθηκε από το λιμάνι των Πατρών, με βρετανικά πλοία, Κορινθιακή σταφίδα αξίας 10.455 λιρών, το 1831 αξίας 33.484 λιρών και το 1832 αξίας 45.039 λιρών, ενώ το 1860 εξήχθησαν από το λιμάνι των Πατρών συνολικά 52.589.391 λίβρες σταφιδοκάρπου εκ των οποίων περίπου το 96% στην Αγγλία (Μούλιας, 2000, σσ. 213-214).

Στις εισαγωγές όμως βιομηχανικών προϊόντων ήταν σημαντική η παρουσία και άλλων δυτικοευρωπαϊκών χωρών, ιδίως από το δεύτερο μισό του αιώνα, οπότε η παγκόσμια ηγεμονική δύναμη της Αγγλίας άρχισε σιγά σιγά να υποχωρεί και νέες δυνάμεις, όπως η Γερμανία, οι ΗΠΑ και η Γαλλία ανταγωνίζονταν την κυριαρχία της (Μούλιας, 2000, σσ. 214- 215).

Σχετικά με την αξία των εισαγωγών και εξαγωγών από το λιμάνι των Πατρών, με αγγλικά πλοία, την δεκαετία του 1880, είναι ενδεικτικός ο παρακάτω πίνακας:

Έτος	Εισαγωγές	Εξαγωγές
1882	6.107.250 δρχ.	27.189.250 δρχ.
1883	7.461.750 δρχ.	29.311.350 δρχ.
1884	6.412.500 δρχ	25.178.000 δρχ.
1885	5.250.000 δρχ	32.870.600 δρχ.
1886	4.902.500 δρχ.	26.113.500 δρχ.

Πίνακας 3

*Τα κύρια εισαγόμενα είδη ήταν ζάχαρη, καφές, γερμανικά μάλλινα υφάσματα, αγγλικά βαμβακερά, κασσίτερος, μόλυβδος και λίγα φάρμακα, ενώ εξάγονταν λάδι, μαλλί, μετάξι, και κυρίως κορινθιακή σταφίδα. Η αξία του εξωτερικού εμπορίου του λιμανιού*

των Πατρών από 2.000.000 γαλλικά φράγκα το 1833 έφθασε τα 10.000.000 το 1849, τα 17.000.000 το 1860, τα 20.000.000 το 1870 και τα 40.000.000 1882. Το εμπόριο μεταξύ Ελλάδας και Αγγλίας γινόταν σε μικρό ποσοστό απ ευθείας, ενώ κατά το μεγαλύτερο μέρος γινόταν μέσω Ιονίων Νήσων, Τεργέστης και Μάλτας. Ανέκαθεν το βρετανικό ενδιαφέρον για την Πάτρα ήταν μεγάλο, λόγω της θέσης της πόλης, της γειτνίασης της με τα Ιόνια Νησιά, που τελούσαν υπό βρετανική προστασία και των εμπορικών της συμφερόντων στο λιμάνι αυτό της Πελοποννήσου (Μούλιας, 2000, σ. 215).

Μέχρι το 1840 το εμπόριο της σταφίδας ελεγχόταν κυρίως από Αγγλικούς εμπορικούς οίκους, που κινούνταν απευθείας ή δέχονταν σε παρακαταθήκη τις αποστολές του προϊόντος, μέσω των θυγατρικών τους οίκων στην Πάτρα ή των Ελληνικών εμπορικών οίκων με τους οποίους συνεργάζονταν. Η εν λόγω σταφιδικοί οίκοι χρηματοδοτούνταν εξ ολοκλήρου από ξένες τράπεζες και εμπορικές επιχειρήσεις και το ίδιο συνέβαινε και με τις Ελληνικές σταφιδεμπορικές επιχειρήσεις που είχαν στηρίγματα στο εξωτερικό.

Τα πρώτα χρόνια ο πιο σημαντικός οίκος που είχε πρακτορείο στην Αχαϊκή πρωτεύουσα ήταν ο οίκος "Green and Robinson", ο οποίος μετά το 1843 υποσκελίστηκε από τον οίκο "Barff and Co", που τότε διεύθυνε στην Πάτρα ο Άγγλος πρόξενος Thomas Wood. Ο εμπορικός αυτός οίκος ιδρύθηκε στη Ζάκυνθο το 1816 από τον Samuel Barff και ασχολούνταν και με τραπεζικές εργασίες. Το υποκατάστημα των Πατρών ιδρύθηκε το 1829 με πρώτο διευθυντή τον George William Crowe, πρόξενο της Αγγλίας στην πόλη. Είναι χαρακτηριστικό ότι διευθυντές του τοπικού υποκαταστήματος της εταιρείας αυτής ήταν οι πρόξενοι της Βρετανίας στην Πάτρα. Ο Barff ήταν ο τραπεζίτης του Λόρδου Βύρωνα και η εταιρία του ανέλαβε να μεταφέρει στην Αγγλία τη σορό του. Άλλες μεγάλες εταιρίες ήταν η "Ingate & Co" των Charles Ingate και Διονύσιου Μαλτέζου, που ιδρύθηκε στην Πάτρα το 1829 και διευθύνονταν από τον Διονύσιο Μαλτέζο και ο οίκος Clark. Το 1847 ιδρύθηκε ο Γερμανικός εμπορικός οίκος σταφίδας "Fels & Co" (Μούλιας, 2000, σ. 216).

Το 1828 η επαρχία Πατρών ήταν μεγάλη χέρσα έκταση. Η εκχέρσωση άρχισε αμέσως και ολοκληρώθηκε το 1847, οπότε καλλιεργήθηκαν κατά κανόνα με σταφίδα όλες οι καλλιεργήσιμες γαίες της περιοχής. Ο μέσος ετήσιος ρυθμός εκχέρσωσης, που κράτησε περίπου 20 χρόνια, ήταν 5%, στην πραγματικότητα όμως οι ρυθμοί ήταν αργοί πριν από το 1836 και πιο γρήγοροι μετά το έτος αυτό. Σημαντικοί παράγοντες που επιτάχυναν τους ρυθμούς εκχέρσωσης ήταν το διάταγμα του 1835 "περί προικοδοτήσεως", δυνάμει του οποίου εκποιήθηκαν πολλές εθνικές γαίες και η αύξηση των κεφαλαίων που επενδύθηκαν στην αγροτική παραγωγή, είτε μέσω της Αγγλικής εμπορικής τράπεζας (1839 – 1842), είτε μέσω των εμπόρων, που με τοκογλυφικούς όρους χρηματοδοτούσαν τις εκχερσώσεις και τις φυτεύσεις. Η Αχαΐα, τουλάχιστον μέχρι το 1838, κατείχε τα σκήπτρα σε εκποιήσεις εθνικών γαιών (πρέπει να εκποιήθηκαν πάνω από 20.000 στρέμματα), με δεύτερη τη γειτονική Ηλεία, η δε τιμή στην οποία γινόταν η εκποίηση ήταν πολύ κατώτερη της πραγματικής, ώστε να

διευκολυνθεί η Κυβέρνηση στην απόκτηση πόρων. Όσο για τα κεφάλαια που επενδύθηκαν σε εκχερσώσεις και φυτεύσεις σταφιδαμπέλων, μετά την πλήρη εξάντληση των μικροκεφαλαίων των καλλιεργητών ανέλαβαν τις χρηματοδοτήσεις αυτές οι έμποροι, οι οποίοι δάνειζαν με δυσβάστακτους όρους, γεγονός που ανάγκασε τους μικροϊδιοκτήτες και τους γεωργούς να ζητούν από το 1840 την ίδρυση δανειστικής τράπεζας. Άλλωστε οι σταφιδικές δραστηριότητες είναι εντάσεις εργασίας και γι' αυτό απαιτούν υψηλό κεφάλαιο κίνησης (Μούλιας, 2000, σσ. 216-217).

Το τρεχούμενο επιτόκιο ήταν της τάξεως του 10-12%, πολλοί όμως δάνειζαν με 18-24%, ενώ άλλοι ναι μεν δάνειζαν με 10-12%, αλλά υποχρέωναν τους δανειολήπτες τους να τους πουλούν τον σταφιδόκαρπο τους, όχι στην επίσημη τιμή, αλλά "δύο τάλιρα λιγότερα την χιλιάδα". Αν σε αυτά προσθέσουμε τις προμήθειες των μεσιτών και των παραγγελιοδόχων, που κατά την κρατούσα συνήθεια έφθαναν το 0,5-1% και τις κλοπές που γίνονταν κατά το ζύγισμα του σταφιδόκαρπου, η πραγματική επιβάρυνση του παραγωγού από τα δάνεια έφθανε περίπου το 30%, δεδομένου ότι η έλλειψη ιδιωτικών αποθηκευτικών χώρων τους ανάγκαζε να πουλούν τον παραγόμενο καρπό στον δανειστή τους – σταφιδέμπορο. Μια άλλη τέλος σημαντική αιτία αδικίας ήταν ο τρόπος πληρωμής του φόρου των αμπέλων (Μούλιας, 2000, σ. 217).

## **4.2 Η περίοδος της πρώτης σταφιδικής κρίσης (1850)**

Η πρώτη σταφιδική κρίση ξεκίνησε το 1850, εξαιτίας της φυλλοξήρας, ενός εντόμου γνωστού και ως φυτόψειρας, που προκάλεσε καταστρεπτική ασθένεια στους αμπελώνες με αποτέλεσμα να οδηγηθούν στην χρεωκοπία πολλές αξιόλογες μονάδες εξαγωγών, μεταξύ των οποίων οι οίκοι του Peter Clarck το 1852 και του Ingate το 1858. Στο διάστημα αυτό (1859-1860) και καθώς η σταφιδοπαραγωγή είχε καταστραφεί εξαιτίας της βροχής, η τιμή της άγγιξε αρκετά υψηλά επίπεδα ενώ κατά το 1861-1862 συνεχίστηκε η πτωτική τάση. Τότε πτώχευσε ο μεγάλος εξαγωγικός οίκος Χαραλάμπη. Ενώ το 1877 τον ακολούθησε ο εμπορικός οίκος «Πετσάλη και Παραμυθιώτη του οποίου η χρεωκοπία αποδόθηκε σε διαφωνίες των εταίρων. Το παθητικό τους ανερχόταν σε 1.000.000 δρχ. και περίπου στο ίδιο ύψος κυμαινόταν και το ενεργητικό, οι περισσότεροι δε πιστωτές τους ήταν εμπορικοί οίκοι του εξωτερικού και ιδίως του Λονδίνου. Παρά την ανάκαμψη όμως του σταφιδεμπορίου την δεκαετία 1880, λόγω του ανοίγματος της γαλλικής αγοράς, δεν έλειψαν οι χρεωκοπίες, με αποκορύφωμα εκείνη του μεγάλου εμπορικού οίκου "Κρεμμύδης και Bretthauer", ο οποίος το 1888 άφησε παθητικό περίπου 2 εκατομμυρίων γαλλικών φράγκων. Πολλές πτωχεύσεις ήταν δόλιες, διότι λίγα χρόνια αργότερα μερικοί "πτωχοί" ξαναεμφανίστηκαν δυναμικά στο προσκήνιο του σταφιδεμπορίου και η κατάσταση αυτή αποτυπώνεται πολύ έντονα στον τοπικό τύπο, όπου η χρεωκοπία χαρακτηρίζεται "μόδα" και αναφέρεται ότι "η έλλειψη καταδιώξεως, έπεισε τους πάντες να πιστέψουν ότι έχει επιτραπεί σε κάποιους να είναι γαλαντόμοι, να σφετερίζονται τις περιουσίες των άλλων, για να αποκτήσουν αυτοί κτήματα είτε

χρησιμοποιώντας το όνομα τους είτε μέσω κάποιων συγγενών (Μούλιας, 2000, σ. 220).

Όμως ο πιο σημαντικός παράγοντας, που επηρέαζε την οικονομική κατάσταση της πόλης, ήταν οι ευρωπαϊκές οικονομικές κρίσεις, οι οποίες, λόγω της κυρίαρχης θέσης της σταφίδας, είχαν άμεσο αντίκτυπο στην αγορά των Πατρών. Η αγροτική παραγωγή στην Ελλάδα τον 19<sup>ο</sup> αιώνα ήταν αυτοκαταναλωτική και συγχρόνως εμπορευματική. Τα νοικοκυριά που ζούσαν σε αυτάρκεια θα πρέπει να ήταν εντελώς περιθωριακά, ενώ εκεί που εξαπλώθηκαν οι αμιγείς εμπορευματικές καλλιέργειες, ο οικογενειακός κλήρος δεν έπαψε να χρησιμοποιείται από τους χωρικούς, εκτός από την παραγωγή των εμπορευματικών προϊόντων και για την παραγωγή των βασικών ειδών διατροφής τους. Για να γίνουν αντιληπτά τα παραπάνω πρέπει να ληφθεί υπόψιν ότι ο αγροτικός κλήρος στο αρτισύστατο νεοελληνικό κράτος πήρε μικροσκοπικές διαστάσεις, αντίστοιχες προς τις οικονομικές δυνατότητες της μονάδας στην οποία "ανετέθη" η βασική παραγωγική διαδικασία, δηλαδή της οικογένειας. Η αγροτική οικογένεια, κατά πλειοψηφία μονοεστιακή και σχετικά ολιγομελής, είχε περιορισμένες δυνατότητες σε εργατικά χέρια και καθώς έβγαινε πάμπτωχη από την Τουρκοκρατία και τον Αγώνα, αδυνατούσε να πραγματοποιήσει και την πιο μικρή επένδυση για να αυξήσει την παραγωγικότητα του κλήρου της. Γενικότερα, το χαμηλό τεχνολογικό επίπεδο της χώρας και η ανυπαρξία ακόμα και στοιχειωδών μορφών εκμηχάνισης στη γεωργία, ωθούσε σε ακόμα μεγαλύτερη συρρίκνωση τον αγροτικό κλήρο, σε εποχή όπου η διαθεσιμότητα ακαλλιέργητων γαιών επέτρεπε την δημιουργία πολύ μεγαλύτερων αγροτικών εκμεταλλεύσεων. Το αποτέλεσμα αυτό επετεύχθη μετά το 1871, που ψηφίστηκε ο Νόμος περί διανομής των εθνικών γαιών και η μέχρι τότε περίοδος θα μπορούσε να χαρακτηριστεί μεταβατική, κατά την οποία παρά το γεγονός ότι ο Έλληνας παραγωγός, δεν είχε πάντοτε πλήρη δικαιώματα πάνω στη γη που εργαζόταν, αισθανόταν και αντιδρούσε σαν να του άνηκε πραγματικά (Μούλιας, 2000, σ. 220).

Το 1871 άρχισε η διανομή των εθνικών γαιών στους καλλιεργητές τους και η κυβέρνηση αναγνώρισε τις καταπατήσεις που είχαν γίνει και χορήγησε νόμιμους τίτλους σε περίπου 50.000 αγροτικές οικογένειες, εξομαλύνοντας έτσι ένα πρόβλημα που χρόνιζε από την Επανάσταση. Δημιουργήθηκε κλίμα ισορροπίας ανάμεσα στο κράτος και τους καλλιεργητές καθώς δεν αναμείχθηκαν, όπως θα ήταν αναμενόμενο, οι μεγαλοϊδιοκτήτες, έτσι ώστε η αγροτική οικονομία να λειτουργεί προς όφελός τους. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα οι αγρότες να νιώθουν αυτονομία και ασφάλεια και έτσι να κατευθύνονται στις εντατικές καλλιέργειες. Έτσι οι νέες εμπορευματικές καλλιέργειες οργανώθηκαν στην βάση της μικρής παραδοσιακής μονάδας, αναπτύχθηκε κατά θεαματικό τρόπο η αγροτική παραγωγή και έμεινε ελεύθερο το πεδίο δράσης του εμπορίου. Η κυριαρχία δε της μικροϊδιοκτητικής αγροτικής μονάδας λειτούργησε ανασταλτικά στην δημιουργία μεγάλης γαιοκτησίας και απαγορευτικά στην δημιουργία εργατικής τάξης στις πόλεις, διότι δεν αποδέσμευσε εργατικές δυνάμεις, που θα μπορούσαν να κατευθύνουν προς την βιομηχανία και σε γενικές γραμμές δεν ενθάρρυνε την αγροτική έξοδο (Μούλιας, 2000, σ. 221).



Η σταφίδα ήταν το κατεξοχήν εμπορευματοποιημένο προϊόν, αφού μέχρι το 1893 κυριάρχησε στο σύνολο της παραγωγής της και από εκείνη τη χρονιά και μετά το 80%. Σημαντικές πληροφορίες για την τοπική παραγωγή, τα καλλιεργητικά έξοδα και τα συναφή, κατά την χρονική περίοδο 1850-1867, περιέχονται σε ένα ενδιαφέρον υπόμνημα του "Εμπορικού Επιμελητηρίου Πατρών" και του Εμπορικού Συλλόγου "Ερμής", προς τον Υπουργό των Εσωτερικών, από 28 Μαΐου 1869. Από το έγγραφο αυτό προκύπτει ότι το 1867 η τοπική παραγωγή σταφίδας έφθασε τα 141.710.000 ενετικά λίτρα (2.130 ενετικά λίτρα είναι ίσο με ένα τόνο), δηλαδή ήταν διπλάσια από εκείνη του 1850 (72.860.000 ενετικά λίτρα) και ότι η σοδειά του 1867 ήταν η καλύτερη από πλευράς ποιότητας παράγωγης. Υπολογίζεται ότι παράγονται 1.000 ενετικά λίτρα σταφιδόκαρπου ανά 2 ½ στρέμματα και ότι όλη η έκταση που καλύπτεται από σταφιδοκαλλιέργειες φθάνει τα 355.000 στρέμματα, ενώ το 1834, που η παραγωγή έφθασε τα 25.560.000 ενετικά λίτρα οι παραγωγικές σταφιδάμπελοι κάλυπταν 63.000 στρέμματα. Σημαντικός παράγοντας για τη διαδοχική αύξηση της παραγωγής θεωρείται η ελάττωση του αγγλικού δασμού, ο οποίος είχε επιβληθεί στη σταφίδα που εισαγόταν στην Βρετανία και από 41,4 σελίνια ανά αγγλικό στατήρα, που ήταν η τιμή της μέχρι το 1834, υπέστη διαδοχικές μειώσεις, για να καταλήξει από το 1860 σε 7 σελίνια ανά αγγλικό στατήρα, ενώ το 1886 η σταφίδα των Πατρών πουλήθηκε προς 16-19 σελίνια ανά αγγλικό στατήρα, σε αντίθεση με της Βοστίτσας που θεωρούνταν καλύτερης ποιότητας και πουλήθηκε προς 20-25 σελίνια. Πλέον του δασμού αυτού η σταφίδα επιβαρύνονταν με έγγειο φόρο 10,50 δραχμών ανά χίλιες ενετικές λίβρες και με δασμό εξαγωγής 5%. Οι τελευταίοι αυτοί φόροι παγιώθηκαν το 1858, ενώ προηγουμένως το ύψος τους καθορίζονταν κατά έτος και κυμαίνονταν περίπου στα ίδια επίπεδα. Ο μέσος όρος των εξόδων καλλιέργειας υπολογίζεται σε 49-50 δραχμές ανά στρέμμα, ενώ το 1841 έφθανε τις 40 δραχμές και η κατάσταση της καλλιέργειας την περίοδο εκείνη χαρακτηρίζεται οικτρή λόγω της ένδειας των παραγωγών, που αναγκαστικά ελάττωσε το ενδιαφέρον τους, με συνέπεια οι καλλιέργειες να παρουσιάζουν κακή εικόνα και πολλές σταφιδάμπελοι να έχουν μείνει ακαλλιέργητες. Η βελτίωση της κατάστασης των παραγωγών θεωρείται επιβεβλημένη, για να αποτραπεί η απειλούμενη ραγδαία ελάττωση παραγωγής, που προβλέπεται να έχει αρνητικές επιπτώσεις και να οδηγήσει στην αντικατάσταση των παραδοσιακών σταφιδοκαλλιεργειών με καλλιέργειες δημητριακών (Μούλιας, 2000, σσ. 221- 222).

Με δεδομένο ότι η παραγωγή του 1868 ήταν κανονική, δηλαδή όχι μεγάλη όπως του 1867, ο γενικός μέσος όρος της τιμής της σταφίδας το 1868 έφθασε τις 107 δραχμές τα 1.000 ενετικά λίτρα και στην Πάτρα έφθασε τις 130 δραχμές, τα δε καλλιεργητικά έξοδα σε 123 δραχμές ανά 1.000 ενετικά λίτρα πλέον τόκων και τα συναφή. Ως εκ τούτου η συνέχιση της σταφιδοκαλλιέργειας φαίνεται ασύμφορη και μοναδική ελπίδα διαφαίνεται εάν μειωθεί συγκρατημένα η παραγωγή, οπότε εν όψει της εξασφαλισμένης αγγλικής κυρίως αγοράς, θα προκύψει αύξηση των τιμών και οι υπόλοιπες εκτάσεις θα διατεθούν για πιο αποδοτικές καλλιέργειες. Κατά τους συντάκτες του εγγράφου η τιμή πώλησης εξαρτάται από το μέγεθος της παραγωγής, η οποία, όσο μειώνεται, τόσο πιο μεγάλη τιμή εξασφαλίζει. Η κρίση αυτή του

σταφιδεμπορίου, που αποδίδεται στη μεγάλη παραγωγή και κατ' επέκταση την χαμηλή τιμή του προϊόντος, είχε καταστρεπτικές συνέπειες για πολλούς σταφιδέμπορους, δημιούργησε κλίμα ηττοπάθειας στην αγορά και οδήγησε σε περιορισμό της ζήτησης. Εξαιτίας αυτού του λόγου πολλοί παραγωγοί αναγκάστηκαν να εξάγουν μόνοι τους την σταφίδα που παρήγαγαν, αναλαμβάνοντας, πλέον τους κινδύνους της παραγωγής και αυτούς του εμπορίου (Μούλιας, 2000, σ. 223).

Υπολογίζεται ότι τα 2/3 της παραγωγής εξάγονταν στην Αγγλία και τα υπόλοιπα στην Αμερική, Γερμανία και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες και επισημαίνεται ότι λίγοι σταφιδέμποροι οίκοι λειτουργούν πλέον στην Πάτρα, οι οποίοι στην αρχή κάθε σοδειάς σπεύδουν να αγοράσουν κάποια ποσότητα σταφιδοκάρπου, για τα πρώτα περιζήτητα φορτία προς την Αγγλία(πριμαρόλια) και μετά η ζήτηση πέφτει κατακόρυφα. Οπότε οι παραγωγοί σπεύδουν να αποστέλλουν την σταφίδα τους έξω για να πουληθεί για λογαριασμό τους όσο-όσο. Εν κατακλείδι εκτιμάται ότι η πλήρης κατάργηση του αγγλικού δασμού και η συγκρατημένη μείωση της παραγωγής θα ανακουφίσουν τους παραγωγούς και θα εξομαλύνουν την κατάσταση (Μούλιας, 2000, σ. 223).

Ένας βασικός λόγος απότομης πτώσης της τιμής της σταφίδας, ιδίως τις πρώτες δεκαετίες, ήταν η τακτική των μικροκεφαλαιούχων-σταφιδεμπόρων, οι οποίοι, μη μπορώντας να κρατήσουν δεσμευμένα για πολύ τα κεφάλαια τους, μόλις έστελναν το φορτίο και πολλές φορές ακόμα και πριν σταλεί, εξέδιδαν συναλλαγματικές επί των ανταποκριτών τους στην Αγγλία, που ήταν και αυτοί Έλληνες έμποροι, χωρίς μεγάλα κεφάλαια και προχωρούσαν αμέσως στην πώληση του. Όσο όμως αυξάνουν οι παραγόμενες ποσότητες, τείνουν να επικρατήσουν κάποιοι γενικοί κανόνες. Οι κανόνες αυτοί σηματοδότησαν τον νεοτερισμό που έφερε η δεκαετία 1860 και περιόρισαν σημαντικά την δύναμη των μεγάλων εξαγωγικών οίκων, οι οποίοι δεν μπορούσαν πλέον να επιβάλουν τους όρους τους, με την ευκολία που γινόταν αυτό μερικά χρόνια πιο πριν. Χαρακτηριστική η περίπτωση του μεγάλου εξαγωγικού οίκου "Barff & Co", ο οποίος το 1860 εκμεταλλευόμενος την χρεωκοπία, τον προηγούμενο χρόνο, του κύριου ανταγωνιστή του εξαγωγικού οίκου "Ingate & Co", εκδήλωσε μονοπωλιακές διαθέσεις και επιχείρησε να επιβάλει στην αγορά της σταφίδας εξευτελιστικές τιμές(125-160 φράγκα τα 1.000 λίτρα), στις οποίες αντέδρασαν οι Έλληνες έμποροι, που βάλθηκαν αμέσως να αγοράζουν σε υψηλότερες τιμές (265-325 φράγκα τα 1.000 λίτρα)και τελικά υποχρεώθηκε, θέλοντας και μη να ακολουθήσει και αυτός (Μούλιας, 2000, σ. 224).

Η κερδοσκοπία ενάντια στους παραγωγούς από τους εμπόρους οφειλόταν στην απουσία χώρων αποθήκευσης για το προϊόν καθώς προκειμένου να μην μένει στο αλώνι απροστάτευτο, οι έμποροι τους σχεδόν τους εκβίαζαν για να πάρουν το προϊόν με αυτή την δικαιολογία. Όσοι παραγωγοί όμως είχαν αποθήκες, το διέθεταν σιγά-σιγά στην αγορά, συγκριτικά με την αντίστοιχη ζήτηση στο εξωτερικό έτσι ώστε να σταθεροποιηθούν οι τιμές. Στα τέλη του 19ου αιώνα η κερδοσκοπία δεν έβρισκε έδαφος καθώς καθιερώθηκαν τα ενεχυρόγραφα. Μέσα από αυτά δινόταν η δυνατότητα στον παραγωγό να ενεχυριάζει την αποθηκευμένη σοδειά του και έτσι να

δανείζεται χρήματα με χαμηλό επιτόκιο για να μπορέσει να ανταπεξέλθει στα έξοδά του τόσο σχετικά με την καλλιέργεια όσο και με την καθημερινότητά του. Ο τόπος παραγωγής ήταν ένας παράγοντας που διαμόρφωνε την τιμή της σταφίδας, δηλαδή ήταν διαφορετική του Αιγίου, των Πατρών και των άλλων επαρχιακών κέντρων, ενώ εκείνη της Ζακύνθου και των άλλων επτανησιακών σταφιδοπαραγωγών περιοχών αποτελούσε ιδιαίτερη κατηγορία. Εξάλλου, το προϊόν κάθε παραγωγικού δέντρου διακρινόταν σε πρώτης, δεύτερης(μέση)και τρίτης κατηγορίας(εκλεκτή, άριστη, κοινή), με ανάλογη διαβάθμιση στην τιμή. Και τέλος οι τιμές διαφοροποιούνταν αν ήταν άβρεχτη ή βρεγμένη και ανάλογα με το χρόνο, δηλαδή αν ήταν φετινής ή περσινής σοδειάς ή η διάθεση της γινόταν στην αρχή, το μέσον ή το τέλος της περιόδου (Μούλιας, 2000, σσ. 224-225).

Η ασθένεια των σταφιδαμπελώνων την δεκαετία 1850 είχε ως αποτέλεσμα την απώλεια των  $\frac{3}{4}$  του εισοδήματος του πληθυσμού. Λίγο αργότερα(16 Μαρτίου 1853) ο Δήμαρχος ζήτησε από την κυβέρνηση να πωληθούν 5.000 κιλά από τους δημόσιους καρπούς που φυλάσσονταν στις αποθήκες της πόλης και να δοθούν επί πιστώσει στις αναξιοπαθούσες οικογένειες. Όπως είναι φυσικό η κατάσταση αυτή, την οποία εκμεταλλεύτηκαν οι κερδοσκόποι, είχε σαν συνέπεια να αυξηθούν σημαντικά οι τιμές των σιτηρών. Από το 1856 όμως και μετά, χάρις σε διοικητικές πράξεις του Δήμου, που καθόριζαν ανώτατο όριο πώλησης, οι τιμές τους αρχίζουν να μειώνονται και να ομαλοποιούνται, με εξαίρεση κάποιες αιφνίδιες και προσωρινές αυξήσεις, που οφείλονταν σε έκτακτα περιστατικά, όπως συνέβη το 1859 που παρουσιάστηκε στην αγορά προσωρινά έλλειψη, την οποία επιχείρησαν να εκμεταλλευθούν οι κερδοσκόποι (Μούλιας, 2000, σσ. 225-226).

### **4.3 Προς την εμπορευματοποίηση του προϊόντος**

Την δεκαετία 1860 έγιναν οι πρώτες απόπειρες να χρησιμοποιηθούν μηχανές για τον καθαρισμό και την διαλογή των ποιοτήτων και προϊόντος του χρόνου άρχισε να γίνεται οικονομική εκλογίκευση της σταφιδοπαραγωγής και του σταφιδεμπορίου. Από τις διαθέσιμες μαρτυρίες προκύπτει ότι για πρώτη φορά εισήχθησαν στην Πάτρα μηχανήματα για τον καθαρισμό της σταφίδας το 1866. Λίγα χρόνια αργότερα άρχισε η ανάπτυξη της τοπικής βιομηχανίας ξύλου, για την κατασκευή ξύλινων κιβωτίων συσκευασίας του σταφιδοκάρπου. Όσο περνούν τα χρόνια οι ρυθμοί αλλάζουν. Οι μηχανές καθαρισμού κατασκευάζονται πλέον στην Πάτρα, ενώ από το 1850 εγκαταλείπεται η συσκευασία του προϊόντος σε βαρέλια και έκτοτε γίνεται σε ξύλινα κιβωτίδια(τέταρτα) ή τρίχινους μικρούς σάκους και αργότερα σε χαρτοκιβώτια. Πάντως ο βαθμός εκσυγχρονισμού των τεχνικών και κοινωνικών σχέσεων στην αγροτική παραγωγή ήταν σχεδόν ανύπαρκτος μέχρι τα τέλη του 19<sup>ου</sup> αιώνα. Η απουσία δε εκσυγχρονισμού ισχύει, σε μικρότερο βέβαια βαθμό και για τις αμιγώς εμπορευματικές καλλιέργειες, ακόμα και κατά την περίοδο της άνθησής τους, το δεύτερο μισό του 19<sup>ου</sup> αιώνα (Μούλιας, 2000, σσ. 227).

Το 1880 ο Παναγιώτης Στρομπούλης από την Ζήρια εισήγαγε την υπό σκιά αποξήρανση της σταφίδας, μια μέθοδο που διαδόθηκε πολύ σύντομα. Πιο πριν, ο αρχιφαρμακοποιός του Όθωνα και καθηγητής του Πανεπιστημίου Αθηνών Ξ.

Λάνδερερ είχε προτείνει την κατασκευή ξηραντηρίων, όπως γινόταν στην Ευρώπη και την χρήση τεντών και κηρωτών ή πισσωτών πανιών, που χρησιμοποίησε πρώτος απ όλους ο Γεώργιος Κόγκος. Επίσης υπέδειξε να είναι μικρά τα αλώνια και να διαιρούνται σε πολλά τμήματα, ώστε να σκεπάζεται εύκολα ο σταφιδόκαρπος. Μια άλλη μέθοδος για την προφύλαξη του προϊόντος στα αλώνια υπέδειξε στον Δήμαρχο Πατρέων(1884) ο διευθυντής της Ελληνικής Σχολής Σύμης Γεώργιος Πετρίδης. Το 1885 ο καθηγητής Αντώνης Δαμασκηνός ανακοίνωσε στην Αθήνα, ενώπιον πολλών ειδημόνων και σταφιδοκτημόνων, μια νέα "επαναστατική", όπως χαρακτηρίστηκε από τον τύπο, μέθοδο αποξήρανσης της σταφίδας. Άλλες μεθόδους αποξήρανσης πρότειναν οι αδελφοί Γεωργακόπουλοι από την Πάτρα και ο Τιμολέων Αργυρόπουλος. Στις 26 Ιανουαρίου 1885 δεκατρείς βουλευτές, στους οποίους περιλαμβάνονται και οι βουλευτές Αχαΐας και Ήλιδος κατέθεσαν νομοσχέδιο που απέδιδε προνόμιο στους εφευρέτες μηχανήματος για την αποξήρανση της σταφίδας, το οποίο σύντομα έγινε Νόμος. Στους εφευρέτες περιλαμβάνονται ο καθηγητής Αντώνης Δαμασκηνός και από την Πάτρα οι αδελφοί Ανδρέας και Κωνσταντίνος. Γεωργακόπουλοι, οι οποίοι είχαν δικαίωμα να ζητήσουν την κατοχύρωση της αποκλειστικής χρήσης της μεθόδου που είχαν επινοήσει. Τον Ιούνιο του ίδιου έτους υποβλήθηκε στη Βουλή, από κατοίκους των Πατρών, αναφορά με την οποία ζητούσαν να ψηφισθεί νόμος που να εξασφαλίζει τους εφευρέτες καινοτομιών σχετικών με την αποξήρανση και τον καθαρισμό της σταφίδας, την αποκλειστική εκμετάλλευση της εφεύρεσης τους (Μούλιας, 2000, σσ. 227-228).

Η εμπορευματοποίηση του μονοκαλλιεργούμενου αυτού προϊόντος, όπως είναι φυσικό δημιούργησε πολλά νέα επαγγέλματα(σταφιδομεσίτες και μεσίτες δελτίων παρακρατήματος, πατητές, καρφωτές, μαρκαριστές σταφιδοπαραλήπτες) και γενικά η πόλη ζούσε υπό την σκιά της σταφίδας, γι αυτό και είχαν άμεσες και καταλυτικές επιπτώσεις στην τοπική οικονομία οι διακυμάνσεις της ζήτησης και της τιμής της.

Χαρακτηριστικό της σημασίας που είχε για την Πάτρα η σταφίδα είναι και το ότι μέχρι τα χρόνια του μεσοπολέμου (10 Δεκεμβρίου 1921), λειτουργούσε και άτυπο χρηματιστήριο(μπούρσα), όπου γινόταν διαπραγμάτευση του προϊόντος. Ο λόγος για την ιδιότυπη λέσχη-καφενείο "Λεσχίδιον", επί της οδού Αγίου Ανδρέου, το οποίο ιδρύθηκε το 1880 από τον Κεφαλλονίτη Διονύσιο Μαρκέτο. Εκεί συγκεντρωνόταν ο κόσμος του σταφιδεμπορίου για ψυχαγωγία αλλά και για το κλείσιμο συμφωνιών. Διέθετε μεγάλη αίθουσα σφαιριστηρίου κατάλληλη και για διαλέξεις, σε μια εποχή που στην Πάτρα προσφέρονταν ελάχιστες αίθουσες για τον σκοπό αυτό. Στο άτυπο αυτό χρηματιστήριο παίχτηκαν και χάθηκαν σημαντικά χρηματικά ποσά με την αγοραπωλησία των λεγόμενων "δελτίων", τα οποία έπαιζαν τον ρόλο που παίζουν σήμερα οι μετοχές στα Χρηματιστήρια Αξιών. Τον ρόλο δε των χρηματιστών τον έπαιζαν οι μεσίτες δελτίων και οι σταφιδομεσίτες, πολλοί από τους οποίους δήλωναν επίσημα για έδρα τους το "Λεσχίδιο". Αξίζει να σημειωθεί ότι υπήρχαν σταφιδομεσίτες που κέρδιζαν μέχρι και 150.000 δρχ. το χρόνο (Μούλιας, 2000, σσ. 228-229).

Εξάλλου από το 1873 ο Νικόλαος Γ. Σταματόπουλος εξέδιδε "Καθημερινόν Δελτίον" με τις τιμές του συναλλάγματος και της σταφίδας και την κίνηση του λιμανιού, το οποίο εξελίχθηκε από τις 9 Δεκεμβρίου 1878 στην αρχικά εβδομαδιαία και αργότερα δισεβδομαδιαία εφημερίδα "Εμπορικός Παρατηρητής Πατρών". Η εφημερίδα αυτή έζησε περίπου τριάντα χρόνια, μέχρι της 12 Σεπτεμβρίου 1908, χάρη στην ικανότητα του εκδότη του και του υιού του Αλέξανδρου, που τον διαδέχθηκε, να επιλέγουν τις ειδήσεις που ενδιέφεραν τους εμπόρους και να δημοσιεύουν ακριβείς και χρήσιμες οικονομικές πληροφορίες, γεγονός που τους εξασφάλισε επαρκή αριθμό συνδρομητών. Ταυτόχρονα εκδόθηκε και αυτοτελές "Δελτίο Εμπορικού Παρατηρητή Πατρών" με τις τιμές της σταφίδας, διαφόρων άλλων προϊόντων και του συναλλάγματος στην Πάτρα και σε άλλα εμπορικά κέντρα (Μούλιας, 2000, σ. 229).

Στην καμπή του αιώνα λειτουργούσαν στην Πάτρα οκτώ σταφιδοκαθαριστήρια, πέντε μεγάλα εργοστάσια προτύπων σταφιδομηχανών που χώριζαν τον σταφιδόκαρπο σε 4-5 ποιότητες, τέσσερα οινοπνευματοποιία, έξι μεγάλα εργοστάσια οινοποιίας και δεκαέξι μικρά. Από τα σπουδαιότερα σταφιδεργοστάσια ήταν του Στέφανου Βουρλούμη, που απασχολούσε 130 εργάτες και παρήγαγε ημερησίως 65.000 λίτρες, του Δ. Αρσένη με 50 εργάτες και ημερήσια παραγωγή 30.000 λίτρες, του Δαμ. Πάσκουα με 45 εργάτες και 50.000 λίτρες ημερήσια παραγωγή, του Th. Hamburger με πάνω από 100 εργάτες και 90.000 λίτρες ημερήσια παραγωγή, του Ακρατόπουλου, του Μαλτέζου, του Σχίζα, της εταιρείας Hancock καθώς και άλλα εργοστάσια τα οποία δεν αναφέρονται. Το πρώτο πλοίο που ήταν υπεύθυνο για την μεταφορά της σταφίδας σε κάθε λιμάνι του εξωτερικού στις αρχές κάθε Αυγούστου ονομαζόταν « Πριμαρόλια», το οποίο κάθε φορά αποχαιρετούσαν μέσα σε ένα κλίμα εορταστικό με συνεχείς κανονιές, φωταγωγήσεις και στολισμό του σκάφους με σημαίες. Ωστόσο την δεκαετία του 1880, μέσα από τα Πριμαρόλια, τα πράγματα άρχισαν να παίρνουν άσχημη τροπή για το εμπόριο της σταφίδας. Οι σταφιδέμποροι ανταγωνίζονταν μεταξύ τους για το ποιος θα φορτώσει πρώτος για κάθε λιμάνι έτσι ώστε να πετύχουν καλύτερη τιμή χωρίς να λογαριάζουν αν είναι ποιοτικό το προϊόν. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα ο τρύγος να γίνεται νωρίτερα (κατά παράβαση του άρθρου 69 του σταφιδικού νόμου του 1836, ο οποίος προέβλεπε ότι η ημερομηνία έναρξης της συγκομιδής θα οριζόταν με αστυνομική διάταξη, που θα εκδιδόταν κάθε χρόνο ανάλογα με τον τόπο και τις καιρικές συνθήκες) δηλαδή ο καρπός να μαζεύεται νωρίτερα από την κατάλληλη ώρα και νωπός. Έτσι έμπαιναν σε πειρασμό οι παραγωγοί καθώς ο καρπός ήταν βαρύτερος κατά 15-20% όμως με αυτό τον τρόπο έχανε σε ποιότητα. Γενικά την καλοκαιρινή περίοδο η Πάτρα και ειδικότερα η παραλιακή περιοχή ζούσε σε έντονους ρυθμούς λόγω της κίνησης που αυξανόταν, εν όψει της έναρξης της σταφιδικής περιόδου που συνήθως ξεκινούσε το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου (Μούλιας, 2000, σ. 230).

#### **4.4 Οι πρώτες προσπάθειες αντιμετώπισης του σταφιδικού**

##### **ζητήματος. "Ελληνική Οινοποιητική Εταιρία" και "Αχαΐα"**

Η σταφιδική κρίση της δεκαετίας 1850, που προκλήθηκε από την προσβολή των αμπελώνων από μυκητίαση, δημιούργησε μεγάλη αναταραχή και προβληματισμό για

την τύχη της σταφίδας και τις δυνατότητες ανεξάρτησης της από τις ξένες αγορές. Η τιμή, από 100 περίπου φράγκα το χιλιόλιτρο, ξεπέρασε τα 400 και η ποσότητα, από 70 περίπου εκατομμύρια χιλιόλιτρα που ήταν το 1851, έπεσε το 1855 στα 8 εκατομμύρια χιλιόλιτρα, ενώ το 1857 ανέβηκε στα 60 εκατομμύρια χιλιόλιτρα. Οι διακυμάνσεις αυτές αντανακλούν τις αυξομειώσεις των διαθέσιμων ποσοτήτων και επιβεβαιώνουν ότι η πραγματική αιτία της κρίσης ήταν η προσφορά (Μούλιας, 2000, σ. 231).

Μέσα σε αυτό το κλίμα ιδρύθηκε το 1858 στην Πάτρα, από τους ντόπιους κτηματίες και εμποροκτηματίες Γεώργιο Σωτηριάδη, Κωνσταντίνο Κωστάκη, Ιωάννη Αντωνόπουλο, Περικλή Παπαδιαμαντόπουλο και Αναγνώστη Πετσάλη και με την συμπαράσταση της κυβέρνησης, του Νομάρχη Αχαιοήλιδος, του Δημάρχου Πατρέων, τραπεζών, εμπορικών επιχειρήσεων, μεταξύ των οποίων και των μεγάλων σταφιδεμπορικών οίκων Fels και Barff, εμπόρων και του Επισκόπου Αιτωλίας και Ακαρνανίας, η "Εταιρία Ελληνικής Οινοποιίας εν Πάτραις". Σύμφωνα με το καταστατικό της, βασικός στόχος της Εταιρίας ήταν η αξιοποίηση του καρπού της σταφίδας και η μετατροπή του σε κρασί και αλκοόλ, έτσι ώστε να χρησιμοποιείται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο η παραγωγή αλλά και να σταθεροποιείται η τιμή. Λίγο αργότερα έγιναν μέτοχοι και οι Παναγιώτης Χαλκιάπουλος, Λάμπρος Γεωργακόπουλος, Περικλής Καλαμογάρτης, Γεώργιος Κωστάκης, Θεόδωρος Κρεμμύδης, Ανδρέας Λόντος, Διονύσιος Μαλτέζος και Μπενιζέλος Ρούφος (Μούλιας, 2000, σ. 231).

Με τη σύσταση της Εταιρίας αυτής πρώτη φορά έγιναν προσπάθειες ώστε να αντιμετωπιστεί ουσιαστικά το σταφιδικό ζήτημα αλλά και η τέχνη της οινοποιίας να ξεφύγει από την οικιακή παραγωγή και φτάσει σε επίπεδο εκβιομηχάνισης. Έγινε δε αφορμή να ασκηθεί έντονη δημόσια κριτική κατά της οικονομικής πολιτικής των μέχρι τότε Κυβερνήσεων. Από νωρίς όμως άρχισαν διαφωνίες μεταξύ των μετόχων, κυρίως για το ποιοι είχαν δικαίωμα ψήφου για την εκλογή του Διευθυντή, οι οποίες κατέληξαν στα Δικαστήρια και η εκλογή του πρώτου Διευθυντή επικυρώθηκε με απόφαση του Εμποροδικείου Σύρου. Η διαμάχη για το πρόσωπο του Διευθυντή ήταν το ζήτημα της ημέρας για αρκετό καιρό στην Πάτρα και η στάση αυτή επιβεβαιώνει την σημασία που είχε η "Ελληνική Οινοποιητική Εταιρία" για την τοπική οικονομία. Ο Δήμος Πατρέων και η πλειοψηφία των μεγαλεμπόρων και μεγαλοκτηματιών πρότειναν για πρώτο Διευθυντή τον Παναγιώτη Χαλκιάπουλο, ενώ μερικοί δικηγόροι, ο Νομάρχης Ιωάννης Αμβροσιάδης και οι περί αυτών προτιμούσαν τον Γεώργιο Κωστάκη. Τα ίδια επανελήφθησαν και κατά την εκλογή του Ιωάννη Μανιάκη(1864) και στις διαμάχες αυτές πρωτοστατούσε πάντοτε παρασκηνιακά η Ε.Τ.Ε με τον Διευθυντή της Θεόφραστο Χαιρέτη (Μούλιας, 2000, σ. 232).

Το Σεπτέμβριο του 1861 παρασκευάστηκαν τέσσερις διαφορετικοί τύποι των πρώτων κρασιών (αφρώδες, μαύρο, λευκός και κόκκινος σταφιδίτης) με αποτέλεσμα να βραβευθεί η Εταιρία από την Έκθεση Ολυμπίων για το λευκό κρασί με το χάλκινο βραβείο το 1870. Πρώτος Διευθυντής της ορίστηκε ο δικηγόρος και εμποροκτηματίας Π.Ι Χαλκιάπουλος (1858), τον οποίο διαδέχθηκε ο κτηματίας και επιχειρηματίας

Γεώργιος Σωτηριάδης(1858-1864), κατόπιν ο σταφιδέμπορος Ιωάννης Μανιάκης(1864-1867) και τελευταίος ήταν ο Λεωνίδας Σύψωμος (1867-1875). Το πρώτο διοικητικό συμβούλιο απαρτίστηκε από τους Μπεν.Ρούφο, Θεόδωρο Κρεμμύδη, Διονύσιο Μαλτέζο και Περικλή Καλαμοδάρτη. Το ονομαστικό κεφάλαιο της ανερχόταν σε 2.000.000 δρχ. και διαιρούνταν σε 20.000 μετοχές των 100 δρχ. καθμία και για την έναρξη της λειτουργίας της έπρεπε να συμπληρωθεί ονομαστικό κεφάλαιο 100.000 δρχ., δηλαδή το 1/10. Τα πραγματικά όμως κεφάλαια που επενδύθηκαν έφθασαν τις 150.000 δρχ., δηλαδή όσο ήταν το κόστος της αγοράς των πιεστηρίων και της κατασκευής των δεξαμενών. Πάντως για τα τότε δεδομένα ήταν μια πολύ σημαντική επένδυση (Μούλιας, 2000, σσ. 232-233).

Οι εγκαταστάσεις της "Ελληνικής Οινοποιητικής Εταιρίας" βρίσκονταν εκτός του τότε σχεδίου της πόλης, στην περιοχή Αγίου Διονυσίου, που ονομαζόταν "Μπουντιέρικα", σε οικόπεδο επιφάνειας 6,5 στρεμμάτων περίπου αποτελούταν από ένα ισόγειο κτίσμα με δύο πατητήρια, πιεστήριο και ατμοκίνητο αποστακτήρα, κτισμένο πάνω από υπόγειες δεξαμενές. Το 1864 εξερράγη στις εγκαταστάσεις της μεγάλη πυρκαγιά η οποία προκάλεσε εκτεταμένες καταστροφές και το 1875 η εταιρία διέκοψε τις εργασίες της μετά από δεκαεπτά χρόνια προβληματικής λειτουργίας. Τον Δεκέμβριο του ίδιου έτους ολοκληρώθηκε η εκκαθάριση και πλειστηριάστηκαν τα περιουσιακά της στοιχεία. Ένα πολύ σημαντικό γεγονός που δυσχέρανε την εξέλιξη της, εν όψει των προβλημάτων ρευστότητας που αντιμετώπιζε, ήταν η άρνηση του Υπουργού Οικονομικών το 1861 να καταβάλει την αξία 1.500 μετοχών, από τις 3.000 που είχε αγοράσει η Κυβέρνηση. Να σημειωθεί ότι από τις 700.000 δρχ. που ήταν το κεφάλαιο της το 1861, μόνο το ¼ ήταν κατατεθειμένο σε ρευστό, ενώ το υπόλοιπο σε υπέγγυα γραμμάτια (Μούλιας, 2000, σ. 233).

Η ίδρυση της Αχαϊκής Οινοποιητικής Εταιρίας επεβλήθη για να αντιμετωπιστεί η υπερπαραγωγή σταφίδας. Για την ίδρυσή της συνεταιρίστηκαν Πατρινοί κεφαλαιούχοι οι οποίοι προσπάθησαν με αυτό τον τρόπο να αντιμετωπίσουν τις διακυμάνσεις της σταφιδοπαραγωγής στην εσωτερική αγορά. Η αγορά που δημιουργήθηκε ελέγχετο απόλυτα από την τοπική κοινωνία διότι η διοίκηση της Εταιρίας αποτελείτο αποκλειστικά από Πατρινούς σταφιδεμπόρους. Δυστυχώς η πρώτη αυτή προσπάθεια δεν είχε ευνοική κατάληξη αλλά δεν πήγε και τελείως χαμένη. Δημιούργησε στην Αχαϊκή πρωτεύουσα μια τεχνογνωσία η οποία αξιοποιήθηκε αργότερα με τη δημιουργία άλλων οινοποιητικών επιχειρήσεων. Οι νέες αυτές επιχειρήσεις δημιουργήθηκαν από τα ίδια πρόσωπα που πρωτοστάτησαν στην ίδρυση της Ελληνικής Οινοποιητικής Εταιρίας. Το 1859 ιδρύθηκε στην Πάτρα η εταιρία "Κορινθιακή Σταφίς" ή "Εταιρία των Σταφιδοφίλων", που είχε σκοπό την προστασία του σταφιδοκάρπου, να δανείζει τους σταφιδοκτήμονες για τις ετήσιες δαπάνες της καλλιέργειας, με χαμηλό τόκο και να λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα προς διάδοση της σταφίδας σε νέες αγορές. Πρόεδρος της ήταν ο Παναγιώτης Χαλκιάπουλος και σύμβουλοι οι κτηματίες Μπενιζέλος Ρούφος, Περικλής Καλαμοδάρτης, Ιωάννης Ζαίμης και Κωνσταντίνος Θεοχάρης καθώς και οι σταφιδέμποροι Λάμπρος Γεωργακόπουλος και Θεόδωρος Κρεμμύδης. Στην πόλη της Πάτρας υπήρχαν το 1875 τρία εργοστάσια παραγωγής οίνου. Το ένα ήταν του

Γερμανού Ιάκωβου Κλίπφελ, που δραστηριοποιήθηκε στην περιοχή του Ριγανόκαμπου, η οποία βραβεύτηκε με αργυρό μετάλλιο α' τάξεως στην Έκθεση των Ολυμπίων του 1870 η "Αχαΐα" του Βαυαρού G.Clauss και μια άλλη που ανήκε στον Λεωνίδα Σύψωμο. Η τελευταία ιδρύθηκε το 1867 και ασχολούνταν κυρίως με την παραγωγή επιτραπέζιων οίνων. Ήταν εγκατεστημένη στην περιοχή Αγίου Διονυσίου και προς τα τέλη του αιώνα η μέση ετήσια παραγωγή της έφθανε τις 200.000 οκάδες (Μούλιας, 2000, σ. 234).

Ο Clauss είχε αρχίσει τις προετοιμασίες για την ίδρυση της οινοποιίας του από το 1861. Η μονάδα αυτή έμελε να είναι ιδιαίτερα μακρόβια και να κυριαρχήσει για πολλές δεκαετίες στο χώρο του οινεμπορίου. Ο G. Clauss(1825-1908) έφθασε στην Πάτρα το 1852 και συνεταιρίστηκε με τον οίκο "Fells & Co", ο οποίος από το 1847 είχε ιδρύσει στην Αχαϊκή πρωτεύουσα θυγατρική εταιρία με συνεταίρο και διευθυντή της τον Th.Hamburger, που διεύθυνε το τμήμα των εισαγωγών. Πολύ σύντομα ο Clauss ανέλαβε την διεύθυνση του εξαγωγικού τμήματος και οι πρωτοβουλίες που ανέπτυξε ήταν τολμηρές και αποτελεσματικές, γι αυτό και καταξιώθηκε σύντομα στην τοπική εμπορική κοινωνία. Διετέλεσε πρόξενος της Βαυαρίας και αργότερα της Γαλλίας, οι δε γνώσεις του και η εμπειρία του στα σταφιδικά και οινοποιητικά θέματα ήταν τόσο πολύ έγκυρες, ώστε ακόμα και ο Χαρίλαος Τρικούπης πολλές φορές κατέφυγε σ αυτόν (Μούλιας, 2000, σ. 235).

Το 1861 ο Clauss αγόρασε στο όνομα της συζύγου του Θωμαΐδος το γένος Καρβούνη, από τον μεγαλοκτηματία Γεώργιο Κωστάκη, μια έκταση 60 στρεμμάτων στη θέση " Ριγανόκαμπος" ανατολικά των Πατρών, όπου εγκατέστησε την οινοποιία του που υπάρχει μέχρι σήμερα. Οι φυτεύσεις αμπελιών άρχισαν το 1861 και η πρώτη φάση τους είχε ολοκληρωθεί το 1864. Έτσι, το 1865-66 η επιχείρηση άρχισε να παράγει κρασιά και στα τέλη του 1872 μετατράπηκε σε ανώνυμη οινοποιητική εταιρία με την επωνυμία "Αχαΐα" και με μετοχικό κεφάλαιο 20.000 λίρες Αγγλίας που ισοδυναμούσαν με 562.400 δρχ. Το καταστατικό της συντάχθηκε και υπογράφηκε ενώπιον του Συμβολαιογράφου Πατρών Νικ. Θωμόπουλου, κατά την υπό αριθμό 3104 πράξη του και εγκρίθηκε με το από 12.1.73 Β.Δ., που δημοσιεύθηκε στο φύλλο της 28.3.73 της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως. Σιγά-σιγά γύρω από τις εγκαταστάσεις της οινοποιίας, της οποίας μέτοχος είχε γίνει εν τω μεταξύ και η "Fells &Co", δημιουργήθηκε ένας ξεχωριστός αγροτικός οικισμός. Μετά τη μεγάλη σταφιδική κρίση του 1890, δηλαδή σε μια περίοδο έντονης αντιπαλότητας σταφίδαμπέλου και οινομπέλου προσανατολίστηκε για πρώτη φορά στην οινοποίηση της σταφίδας. Λίγα χρόνια αργότερα (1908), όταν πέθανε ο ιδρυτής της, είχε γίνει η μεγαλύτερη οινοποιητική βιομηχανία της χώρας, με ειδίκευση στο κονιάκ και στα ευγενή κρασιά, που είχαν μεγάλη ζήτηση στην γερμανική και την αμερικανική αγορά, παρότι οι συγκυρίες ευνοούσαν τα επιτραπέζια ευρείας κατανάλωσης. Βασικός λόγος στον οποίο οφείλεται η επιτυχία της προσπάθειας αυτής είναι ότι εξ αρχής χρησιμοποίησε μόνο την παραγωγή των δικών του μεγάλων κτημάτων στα περίχωρα της πόλης, των οποίων την καλλιέργεια επιμελήθηκε ο ίδιος και αυτό εξασφάλιζε την υψηλή ποιότητα των προϊόντων που παρήγαγε. Στα τέλη του 19ου αιώνα η μέση ετήσια παραγωγή της σε όλα τα προϊόντα που παρήγαγε, έφθασε τις 6.000.000



οκάδες. Από τα πιο ονομαστά κρασιά της ήταν ο οίνος ο καλούμενος Μαυροδάφνη ο οποίος καταναλώθηκε ως ορεκτικό αλλά και ως επιδόρπιο επιπλέον κατά τον Χρήστο Κορύλλο χρησιμοποιήθηκε στα νοσοκομεία υπέρ των αρρώστων αλλά και ως αντικαταθλιπτικό και τονωτικό μέσο. Το ποτό αυτό καταναλωνόταν σχεδόν σε όλο τον κόσμο και από το 1861 μέχρι το 1933 απέσπασε 37 διεθνείς διακρίσεις. Πολλές διακρίσεις απέσπασαν και τα υψηλής ποιότητας επιτραπέζια κρασιά της (Μούλιας, 2000, σσ. 235-236).

Μια άλλη μικρή οινοποιία που ιδρύθηκε λίγο αργότερα ήταν του Μάρκου Φιλίππου, η οποία το 1882 βραβεύτηκε στη Γαλλία. Ο Μάρκος Φιλίππου διατηρούσε καφενείο στην πλατεία Γεωργίου του Α' με την επωνυμία "Γαλλικό Καφενείο" και διαφημιζόταν στον τύπο ότι κατασκεύαζε παγωτά τα οποία είχε βρει τρόπο να διατηρούνται σε άριστη κατάσταση και ακέραια πάνω από τέσσερις ώρες. Τέλος το 1893 ο Hamburger ίδρυσε την δική του οινοποιία, η οποία ασχολούνταν κυρίως με την παρασκευή πρώτης ύλης λευκών οίνων προς εξαγωγή και παρήγαγε και επιτραπέζιους οίνους και κονιάκ που ήταν περιζήτητα στην ευρωπαϊκή αγορά (Μούλιας, 2000, σ. 236).

Την τελευταία δεκαετία του αιώνα ο σταφιδίτης οίνος, παρά την χαμηλή ποιότητα του, προστατεύτηκε νομοθετικά και αυτό συνεχίστηκε για πολλές ακόμα δεκαετίες. Ήταν η αναγκαστική διέξοδος για τις μεγάλες ποσότητες σταφίδας που σωρεύονταν στις αποθήκες, αλλά και η κύρια αιτία που καθυστέρησε η προχωρημένη καλλιέργεια οινάμπελων και η δημιουργία οίνων υψηλής ποιότητας στην Ελλάδα. Έτσι η "Αχαΐα" το 1893 αναγκάστηκε να τροποποιήσει το καταστατικό της και να περιλάβει στους σκοπούς της και την κατασκευή οίνου από χλωρή σταφίδα και την απόσταξη οινοπνευμάτων αλλά και την πώληση τους στο εσωτερικό και το εξωτερικό. Αρχικά ο σταφιδίτης οίνος παραγόταν από χλωρή σταφίδα, από την τελευταία όμως δεκαετία του 19<sup>ου</sup> αιώνα άρχισε να παράγεται και από ξηρά και μάλιστα τα φορολογικά κίνητρα που παρέχονταν αφορούσαν την οινοποίηση της ξηράς σταφίδας, σαν αντιστάθμισμα για το πλήγμα που δεχόταν το προϊόν από τις διεθνείς συγκυρίες. Μεγάλο πλήγμα για την αμπελουργία ήταν ο φόρος του οίνου, ο οποίος συντάχθηκε το 1883 και είχε σαν συνέπεια, για τις οινοφόρες περιοχές, να ανακοπεί η προσπάθεια αντιμετώπισης του σταφιδικού ζητήματος και βελτίωσης των μεθόδων οινοπαραγωγής. Οι αντιδράσεις για την ψήφιση του ήταν έντονες στην Πάτρα και αποτυπώθηκαν στα φύλλα της εποχής (Μούλιας, 2000, σ. 237).

#### **4.5 Το άνοιγμα των γαλλικών αγορών (1878). Η αλόγιστη επέκταση της σταφιδοκαλλιέργειας.**

Το 1875 εξήχθησαν από τα διάφορα ελληνικά λιμάνια 155.442.215 ελληνικές λίτρες σταφίδας και από αυτή την ποσότητα το 40% περίπου, δηλαδή 61.051.961 ενετικές λίτρες, εξήχθη από το λιμάνι των Πατρών, με προορισμό, σε ποσοστό άνω του 80%, την Αγγλία, ενώ το υπόλοιπο εισήχθη στην Γερμανία, Αυστρία, Αμερική και Ρωσία. Μια πολύ καλή χρονιά για την σταφιδοπαραγωγή ήταν το 1878 οπότε αυξήθηκε κατά 26%, σε σχέση με εκείνη του προηγούμενου έτους. Η σοδειά είχε ξεπεράσει για πρώτη φορά το φράγμα των 200.000.000 ενετικών λίτρων. Όμως, μετά την τελευταία

τους ανάκαμψη, κατά το πρώτο μισό της δεκαετίας 1870, οι τιμές της σταφίδας άρχισαν να πέφτουν. Η ύφεση της αγγλικής αγοράς φαινόταν ότι θα διαρκούσε και ο καρπός των Πατρών, που στην αρχή των πωλήσεων πληρωνόταν προς 212 φράγκα το χιλιόλιτρο, δεν αγοραζόταν πλέον παρά μόνο προς 165 φράγκα. Στο τέλος του 1877 η κατάσταση της αγγλικής αγοράς ήταν ανησυχητική και αρκετοί σταφιδοεισαγωγικοί οίκοι υπέστησαν σημαντικές ζημιές. Την κατάρρευση των τιμών απέτρεψε το μεγάλο άνοιγμα των γαλλικών αγορών τον Οκτώβριο του 1879, το οποίο οφείλονταν στην πτώση της γαλλικής οινοπαραγωγής, λόγω των καιρικών συνθηκών και της φυλλοξήρας, η οποία είχε πλήξει τα γαλλικά αμπέλια από το 1863 και τα κατέστρεψε σχεδόν τελείως την δεκαετία του 1870. Οι πρώτες αγορές των Γάλλων τον Δεκέμβριο έβαλαν κάποιο φρένο στην πτώση των τιμών και τον Φεβρουάριο του 1880 η μέση ποιότητα της σταφίδας έφθασε τα 250-300 φράγκα το χιλιόλιτρο και η άριστη τα 400-500 φράγκα. Τη χρονιά αυτή (1878) οι γαλλικές εισαγωγές σταφίδας κάλυψαν περίπου το 9% των συνολικών σταφιδοεξαγωγών και το κύριο εξαγωγικό κέντρο ήταν η Πάτρα, απ όπου τον επόμενο χρόνο (1879) εξήχθη το 58,32% των εξαγωγών προς την Γαλλία, ενώ οι υπόλοιπες ποσότητες εξήχθησαν από τα Ιόνια νησιά (Ζάκυνθος, Κεφαλονιά), τον Πύργο, την Καλαμάτα και τον Πειραιά. Ως τότε η εισαγόμενη στην Γαλλία σταφίδα προερχόταν από την Τουρκία (Σμύρνη) και την Ισπανία και καταναλωνόταν σαν ξηρός καρπός. Οι πρώτες δοκιμές για την οινοποίηση της ελληνικής σταφίδας έγιναν από γάλλους οινοποιούς το 1878 και όπως μαρτυρείται το πρώτο φορτίο σταφίδας από την Πάτρα στην Μασσαλία το έστειλε ο G. Clauss τον Φεβρουάριο του 1878 (Μούλιας, 2000, σσ. 239-240).

Μέχρι το 1875 οι ποσότητες σταφίδας που εισάγονταν στην Γαλλία ήταν ασήμαντες, ενώ το 1878 έφθασαν τους 9.370 τόνους, το 1884 τους 40.410 τόνους και το 1889 τους 72.600 τόνους, για να πέσουν το 1893 στους 11.100 τόνους. Στις συνολικές εισαγωγές σταφίδας στη Γαλλία οι ποσότητες αυτές αντιπροσώπευαν το 1878 το 31,46%, το 1884 το 59,06%, το 1889 το 75,29% και το 1893 το 26,96%. Στην Αχαϊκή πρωτεύουσα οι σταφιδοεξαγωγές προς την Γαλλία ελέγχονταν από τους εμπορικούς οίκους Fels & Co, που εκτός από την Πάτρα είχε κατάστημα και στην Καλαμάτα, Γερούση, Barff & Co, Γεωργακόπουλου-Παναγόπουλου, Κρεμμύδη, Χαραλάμπη και Χαιροπούλου-Γαλοπούλου, με ιδιαίτερα αισθητή υπεροχή των δύο πρώτων, που κάλυπταν περίπου το 80% των συνολικών εξαγωγών της πόλης προς τα γαλλικά λιμάνια (Μούλιας, 2000, σ. 240).

Κατά την διετία 1877-1878 από το λιμάνι των Πατρών διεκπεραιώθηκε το 40% των συνολικών εξαγωγών σταφίδας της χώρας και το 60% των εξαγωγών της Βορειοδυτικής Πελοποννήσου, που συγκεντρωνόταν στην Αχαϊκή πρωτεύουσα από τα διάφορα σταφιδοπαραγωγά κέντρα μέσω της θάλασσας ή του σιδηροδρόμου. Τότε άρχισαν να δραστηριοποιούνται, εκτός από τα παραδοσιακά εξαγωγικά κέντρα και κάποια πρωτοεμφανιζόμενα, καθώς και μερικά παλαιότερα, που εν τω μεταξύ είχαν υποβαθμιστεί και μεταξύ όλων αυτών αναπτύχθηκαν συμπληρωματικές και ανταγωνιστικές σχέσεις, όσον αφορά την συγκέντρωση και την εξαγωγή της σταφίδας και τις οικονομικές δραστηριότητες που αυτές συνεπάγονταν. Οι ανταγωνιστικές αυτές σχέσεις λειτούργησαν ανασχετικά για το πατρινό

σταφιδεμπόριο, που άρχισε να εμφανίζει σημεία κάμψης και έθεσαν υπό αμφισβήτηση την ηγεμονική θέση των Πατρών στην διεθνή σταφίδαγορά, με αρνητικές επιπτώσεις για την οικονομία της Πάτρας. Αν η τεράστια σημασία που είχαν για την οικονομία η σταφιδοπαραγωγή και οι σταφιδοεξαγωγές ήταν από τις κυριότερες αιτίες της αγροτικής μεταρρύθμισης του 1871, για την διανομή των εθνικών γαιών στους ακτήμονες, η περαιτέρω επέκταση της σταφιδοκαλλιέργειας και του σταφιδεμπορίου, κατά την περίοδο 1871-1892, ήταν συνέπεια της διανομής της γης. Γι αυτό άλλωστε και η μεγάλη επέκταση των σταφιδοκαλλιεργειών εκδηλώθηκε στην περιοχή που υπήρχε μέχρι τότε το μεγαλύτερο μέρος των ανεκμετάλλευτων εθνικών γαιών, δηλαδή στην δυτική και την νοτιοδυτική Πελοπόννησο (Μούλιας, 2000, σσ. 240-241).

Η "μαυρομάτα Κίρκη" ήταν περιζήτητη στην ευρωπαϊκή χώρα και η αγροτική παραγωγή προσαρμόστηκε σ αυτήν την ευνοϊκή συγκυρία, η οποία είναι χαρακτηριστικά αποτυπωμένη σε μια φράση του Παναγιώτη Χαλκιάπουλου, όταν μιλάμε για την γεωργική παραγωγή μας, δε λέμε τίποτα άλλο παρά μόνο σταφίδα, πάλι σταφίδα και πάλι και αιώνια σταφίδα. Επέβαλε δε παντού τους χρόνους της και τους ρυθμούς της, ακόμα και στην δημοσιογραφία (Μούλιας, 2000, σ. 241).

Είναι χαρακτηριστικό ότι η καμπύλη των γάμων ξεκινούσε την ανοδική της πορεία τον Σεπτέμβριο και έφθανε στο απόγειο τον Οκτώβριο, που έρεε για τα καλά το χρήμα από την πώληση της σταφίδας. Αλλά η ωραία εποχή δεν μπορούσε να κρατήσει για πάντα. Οι κατεστραμμένοι αμπελώνες της Γαλλίας ξαναφυτεύτηκαν με ειδικά αντιφυλλοξηρικά κλήματα και γύρω στα 1890 άρχισε η κρίση, η οποία οφειλόταν κατά μεγάλο ποσοστό και στην κακή ποιότητα του προϊόντος. Υπεύθυνοι γι αυτό ήταν οι παραγωγοί που βιάζονταν να τρυγήσουν, ο καρπός δεν προλάβαινε να ωριμάσει και τον μάζευαν από τα αλώνια πριν καλά-καλά αποξηρανθεί. Κάτι που τους ευνοούσε αφού αύξανε το βάρος του κατά 15-20%, αλλά υποβάθμιζε την ποιότητα του. Ο αντίκτυπος της σταφιδικής κρίσης ήταν βαρύς και για την εθνική οικονομία, διότι το σταφιδικό συνάλλαγμα ήταν μέχρι τότε το σημαντικότερο ενεργητικό στοιχείο του εμπορικού ισοζυγίου της χώρας και η μείωση του δημιουργούσε μεγάλο έλλειμμα, με συνέπεια την ύψωση της τιμής του (Μούλιας, 2000, σ. 242).

Την κατάσταση διεκτραγωδεί με σαρκασμό ο σατιρικός ποιητής Ηλίας Α. Συνοδινός σε ένα ποίημα που συνέθεσε το 1894:

*Σταφίς, ελέησον μας, κλεινή Ελλήνων σάττειρα, ευθύς βοηθησόν μας, εκ των μεγάλων και πολλών, νυν ρύσαι μας, κινδύνων, μη ζητεί την καταστροφή τους γένους των Ελλήνων. Ως βλάκες, φευ, αφήσαντες αγόνους άλλους πόρους και ζώντες έως σήμερον με δάνεια και φόρους, της πείνης θα ψοφήσωμεν, αν συ δεν ευδοκήσης ολίγον άρτον κρίθινον ημίν να χορηγήσης. Σταφίς, σε μόνην έχομεν βοήθειαν και ελπίδα, λοιπόν, θεά, διάσωσον την δύστηνον Πατρίδα, εκ σου και μόνης, των Ρωμηών, το Κράτος συντηρείται εκ σου και αυτός ο Βασιλεύς αδρώς μισθοδοτείται.*

Για την Πελοπόννησο, το κακό ήταν ότι όλη αυτή η οικονομική ακμή δεν άφησε κανένα ίχνος στην γενική εξέλιξη της οικονομίας της. Από τις μεγάλες περιουσίες που είχαν σχηματιστεί, στις περισσότερες περιπτώσεις δεν απέμεινε τίποτα, εκτός από μερικά σπίτια, που κι αυτά ήταν κατά το πλείστον υποθηκευμένα. Οι παραγωγικές επενδύσεις που είχαν γίνει ήταν σχεδόν αμελητέες, ενώ από τα πολυτελή έπιπλα και ρούχα που είχαν γεμίσει ακόμα και τα σπίτια των χωριών, όσα δεν είχαν φθαρεί, πουλήθηκαν βιαστικά για την συμπλήρωση του ελαττωμένου εισοδήματος. Και βέβαια η τοκογλυφία ξανάνθισε. Παρ' όλα αυτά, αν η σταφίδα αν η σταφίδα δεν έλυσε το πρόβλημα γενικότερης αξιοποίησης της Πελοποννήσου, που πράγματι δεν το έλυσε, με την πείρα των εξωτερικών αγορών που προσέφερε στους κατοίκους της, τους εισήγαγε σε μια πιο σύγχρονη οικονομική αντίληψη, που οδήγησε την οικονομική ζωή της περιοχής σε μια συγχρονισμένη αναδιάρθρωση. Είναι πολύ αποκαλυπτική, για την κοντόφθαλμη νοοτροπία και την επιπολαιότητα πολλών σταφιδεμπόρων και σταφιδοπαραγωγών, την καλή εποχή, μια μαρτυρία των αρχών του αιώνα, κατά την οποία, χαρακτηριστικό της σπατάλης και των άγριων ηδονικών των φαντασιόπληκτων γλεντζέδων του Πύργου και της Μεσσηνίας, είναι ότι πολλές φορές εικοσιπέντε δραχμές ή και εκατό δραχμές τα χρησιμοποιούσαν για τσιγαρόχαρτο ι σημαίνει αν ο πλούτος αυτός μπορεί να μην ήταν παντοτινός, αν η κραιπάλη μόνο αρκεί να τον κάνει παράνομο και επισφαλή (Μούλιας, 2000, σσ. 242-243).

Όταν ωρίμασαν οι νέες φυτείες (αρχίζουν να καρποφορούν το νέο πέμπτο έτος και φθάνουν σε πλήρη απόδοση μετά το έβδομο), η σοδειά πραγματοποίησε νέο άλμα 50 εκατομμυρίων ενετικών λίτρων, ενώ το σύνολο ξεπέρασε τα 300 εκατομμύρια. Συγκεκριμένα η συνολική αύξηση της παραγωγής, από το 1885 μέχρι το 1895 ξεπέρασε το 30% (261 εκατομμύρια το 1885, 346 εκατομμύρια το 1895). Η αύξηση αυτή αντιστοιχεί σε 140.000 στρέμματα περίπου, έκταση ίση με εκείνη που κέρδισε η σταφιδοκαλλιέργεια στην Πελοπόννησο κατά την πρώτη φάση μέχρι το 1860 (Μούλιας, 2000, σσ. 243-244).

Μέχρι το 1886 οι συναλλαγές στο εμπόριο της σταφίδας βασίζονταν στις παλιές ισοτιμίες της δραχμής, ενώ τον Αύγουστο του 1886 οι εμπορικοί οίκοι των Πατρών ανακοίνωσαν, μέσω των εφημερίδων, ότι έκτοτε οι τιμές θα κανονίζονται κατά το νέο νομισματικό σύστημα και ότι όσες φορές θα γίνεται λόγος για τάλιρα, θα εννοείται το χάρτινο πεντόφραγκο τάλιρο. Η ανατίμηση της δραχμής που έγινε στα τέλη του 1882 (1 νέα δραχμή = 1,12 παλαιότερες δραχμές) σήμαινε αυτόματη αύξηση της τάξεως του 12% σε όλες τις "πραγματικές τιμές", καμία όμως ένδειξη δεν μας επιτρέπει να υποθέσουμε αν επηρεάστηκε και πως επηρεάστηκε η ονομαστική τιμή μονάδας της σταφίδας, ώστε να αντισταθμιστεί η νομισματική αυτή μεταβολή. Άλλωστε από το 1883 οι τιμές είχαν αρχίσει να πέφτουν και να παρουσιάζουν μεγάλες διακυμάνσεις από χρόνο σε χρόνο, αλλά και μέσα στο χρόνο, από μήνα σε μήνα. Η πρώτη πάντως αυστηρή προειδοποίηση για αυτό που έμελε να συμβεί δόθηκε το 1889, όταν επί μερικούς μήνες οι τιμές κατακλύστηκαν απότομα, ενώ την επόμενη χρονιά άρχισε η μείωση των εξαγωγών, με απότομη συρρίκνωση στα 1891-92, οπότε, από 318 εκατομμύρια ενετικές λίτρες που εξήχθησαν το 1891, το 1892 μειώθηκαν σε 252

εκατομμύρια. όπως είναι φυσικό η υπερπροσφορά προκάλεσε ραγδαία πτώση των τιμών και τελικά ακολούθησε η κατάρρευση. Η υπερανάπτυξη της σταφιδοκαλλιέργειας και η εξάρτηση της αγροτικής οικονομίας από ένα μόνο προϊόν, που την εξέθετε στους κινδύνους της εξαγωγικής μονοκαλλιέργειας, σε μια αγορά με ασταθείς τιμές, έκαναν το θαύμα τους, Την σοβαρότητα της καταστάσεως αντικατοπτρίζουν τα δημοσιεύματα του τοπικού τύπου και η κινητοποίηση του Εμπορικού Συλλόγου "Ερμής", ο οποίος υπέβαλε στην Κυβέρνηση συγκεκριμένες προτάσεις προς αποτροπή της επαπειλούμενης καταστροφής (Μούλιας, 2000, σ. 244).

Κύρια αιτία για την κατάσταση αυτή ήταν η επέκταση της σταφιδοκαλλιέργειας κατά την περίοδο 1880-82, όταν οι αγρότες της Πελοποννήσου ξερίζωσαν απερίσκεπτα τις ελιές, τις μουριές, τις συκές και τις άλλες καλλιέργειες, για να φυτέψουν σταφιδαμπέλους, πιστεύοντας ότι βρήκαν μια ανέλπιστη διέξοδο στο μαρασμό που απειλούσε όλα τα άλλα αγροτικά προϊόντα. Παρότι η σταφίδα έχει πάψει πλέον να είναι ο μοχλός της οικονομικής ανάπτυξης, σχεδόν κανένας δεν το είχε αντιληφθεί, με συνέπεια να σπαταληθούν σημαντικοί ανθρώπινοι και χρηματικοί πόροι, χωρίς αντίκρισμα και με μοιραίες αρνητικές επιπτώσεις. Συγκεκριμένα τα τεράστια ποσά που διατέθηκαν την δεκαετία του 1880 για την καλλιέργεια νέων φυτειών δεν απέδωσαν τα προσδοκώμενα κέρδη, η επένδυση σε αμπελώνες συνδυάστηκε με αποεπένδυση παγίου κεφαλαίου, δηλαδή το ξερίζωμα αιωνόβιων ελαιώνων που δεν είχαν κόστος απόσβεσης, όπως οι σταφιδοφυτείες και παρήγαγαν αδιάκοπα επί αιώνες και τέλος τα κέρδη δεν διοχετεύτηκαν σε παραγωγικούς σκοπούς, αλλά σε επιδεικτική κατανάλωση (Μούλιας, 2000, σ. 245).

Η συμμετοχή Ελλήνων στο εξαγωγικό εμπόριο της σταφίδας αρχίζει από το 1840 και μετά, πάντοτε βέβαια μέσα στο πλαίσιο της αγγλικής οικονομικής κυριαρχίας. Με το πέρασμα του χρόνου άρχισαν να δημιουργούνται κάποιες βαθμίδες που αφορούσαν την ιεραρχία οι οποίες ξεκινούσαν από τον μικρό έμπορο του χωριού, ενδιάμεσα υπήρχε ο έμπορος της πόλης και στην κορυφή ο μεγαλέμπορος της Πάτρας. Άλλωστε για να γίνει κανείς σταφιδέμπορος δεν χρειαζόταν κεφάλαια, αλλά μόνο μια αποθήκη, μια πλάστιγγα, αρκετό θράσος και λίγα χρήματα, που εύκολα προκαταβάλλονταν από τους μεγαλοεξαγωγείς. Τις πρακτικές αυτής της κατηγορίας σταφιδεμπόρων, που μάλλον ήταν οι περισσότεροι, σκιαγραφεί αδρά μια μαρτυρία των αρχών του αιώνα μας. "Ένα τραπέζι από παλιόξυλο, στρωμένο με στρατσόχαρτα και δίπλα μια κάσα σιδερένια-αγγλικής συνήθως κατασκευής- για το χρήμα και ο ιδιοκτήτης δίπλα. Αυτό λοιπόν είναι το μεγαλείο ενός δανειστή της εποχής. Το βάθος γέμιζε ως το ταβάνι από την σταφίδα που κουβαλούσαν οι χωρικοί, και τα ποντίκια στήνανε εκεί πάνω χορό, με συντροφιά πολλών σκουληκιών. Απ έξω από το κατάστημα μια τεράστια ζυγαριά ως εκπρόσωπος της Θέμιδας. Το δίκαιο δεν λείπει από πουθενά αρκεί να υπάρχει ένας σύμβουλος του. Επίσης υπήρχαν τρίποδα με τεράστια ζυγιστικά βάρη, μέρα ζωής και θανάτου, διότι με αυτά υπολόγιζαν από την μια μεριά το χρέος, και από την άλλη η σταφίδα, που κουβαλούσαν με τον ιδρώτα τους οι χωρικοί, ότι δε περίσσευε, αν περίσσευε, στο ενεργητικό τους, τους το μετρούσε ο έμπορος, δια των τιμών κατά χιλιόλιτρο τον καρπό όσο κι όσο. Αν δε το εισόδημα δεν έφτανε να πληρώσει το χρέος, του έπαιρνε στο τέλος και το κτήμα (Μούλιας, 2000, σσ. 245-246).

Παράλληλα αυξανόταν και ο αριθμός των Ελληνικών εμπορικών πλοίων που ναυλώνονταν για την μεταφορά του προϊόντος στα λιμάνια του εξωτερικού, ενώ σιγά-σιγά άρχισε να υποχωρεί η αγγλική κυριαρχία στο χώρο των θαλασσιών μεταφορών. Είναι χαρακτηριστικό ότι το 1866 τα αγγλικά πλοία εξυπηρετούσαν το 70% του συνόλου των θαλασσιών εμπορικών μεταφορών, δέκα χρόνια μετά το ποσοστό αυτό μειώθηκε στο 60% και το 1887 κατέβηκε στο 40%. Όσο για τις θαλάσσιες μεταφορές σταφίδας προς την Τεργέστη, εξυπηρετούνταν από αυστριακά πλοία (Μούλιας, 2000, σ. 246).

Η ιεραρχική κλίμακα διαμεσολάβησης στο σταφιδεμπόριο ξεκινούσε από τον παραγωγό και μέσω του μεταπράτη και του σταφιδομεσίτη κατέληγε στον εξαγωγέα, με ενδιάμεσους κρίκους τους ανταποκριτές-εισαγωγείς και τους διανομείς-λιανοπωλητές, οι οποίοι με διάφορους τρόπους (διαδόσεις, αποθήκευση) επενεργούσαν στις διεθνείς τιμές και επηρέαζαν την εξωτερική ζήτηση. Μετά την καθιέρωση του "παρακρατήματος", εξίσου υπολογίσιμος κρίκος στην αλυσίδα αυτή ήταν και οι μεσίτες δελτίων παρακρατήματος. Σημαντικός παράγοντας, που ενίσχυε τις παρεμβατικές δυνατότητες όλων αυτών των ενδιάμεσων, ήταν η έλλειψη μεγάλων αποθηκευτικών χώρων στους τόπους παραγωγής και εισαγωγής, ο οποίος είχε σαν συνέπεια να επιβαρύνονται οι παραγωγοί και οι καταναλωτές. Οι μεταπράτες, που δεν ήταν μόνο ντόπιοι, αλλά κατάγονταν και από άλλα μέρη, προαγόραζαν με ανοικτή τιμή και ωφελούνταν αν θα επιτύγχαναν μεγάλες τιμές, ενώ αν οι τιμές ήταν χαμηλές μετέφεραν την ζημιά στους παραγωγούς. Αντίθετα οι εξαγωγείς στηρίζονταν στις προπωλήσεις στο εξωτερικό σε ορισμένες τιμές και πριν από την συγκομιδή, με απώτερο στόχο να επιτύχουν εκπτώσεις και να πληρώσουν λιγότερα στους παραγωγούς ή τους μεταπράτες και ταυτόχρονα εμπόδιζαν το μόνιμο κλείσιμο των τιμών, ώστε να μπορούν να τις μειώσουν αργότερα εις βάρος των μικρότερων. Αυτές οι τελευταίες μεθοδεύσεις οδήγησαν σε χρεωκοπία πολλούς μικρέμπορους των Πατρών και του Αιγίου την περίοδο 1850-1860. Γενικά οι εξαγωγείς σταφιδέμποροι γνώριζαν πολύ καλά πώς να είναι πάντοτε κερδισμένοι, εκμεταλλευόμενοι την διαφορά μεταξύ τιμής εξαγοράς τιμής πώλησης, την διαφορά των ναύλων που προκαλούσαν σε συνεργασία με τις ατμοπλοϊκές εταιρείες, την υψηλή κοστολόγηση του προϊόντος μέχρι να φορτωθεί στο πλοίο, το ζύγι και τη σπέκουλα στο χαρμάνιασμα των ποιοτήτων, την ανάμειξη ξένων υλών και το ξεγέλασμα των πελατών στην ποιότητα (Μούλιας, 2000, σσ. 246-247).

Από πρωτουργούς σταφιδέμπορους κανένας δεν διέθετε ειδική επιστημονική μόρφωση, πλην του Παναγή Βουρλούμη, ο οποίος ήταν κάτοχος ευρείας εμπορικής και οικονομικής μόρφωσης, γι αυτό και ανταποκρίθηκε επάξια και στα καθήκοντα του Υπουργού Επισιτισμού το 1918 και Εθνικής Οικονομίας το 1928-32. Όλοι οι άλλοι οδηγούνταν από την πείρα και την διαίσθησή τους, σε αρκετές δε περιπτώσεις και από την τύχη. Τα γραφεία των μεγαλοσταφιδεμπόρων ήταν άκρως ευπρεπή και ευρύχωρα, ώστε να επαρκούν πλήρως για την παραμονή και εργασία των υπαλλήλων τους και να χωράνε άνετα και όσους παραγωγούς, μεσίτες, ή μεταπράτες πηγαινοέρχονταν, κατά την εποχή της συγκομιδής, για να δειγματίσουν την σταφίδα τους, οι οποίοι, όπως μαρτυρείται με το ένα χέρι κρατούσαν το δείγμα μέσα σε ένα

κόκκινο μαντήλι ή καμιά χαρτοσακούλα και με το άλλο, βγάζοντας το καπέλο τους, υποκλίνονταν μέχρι το έδαφος μπροστά στον έμπορο με την κλασσική προσαγόρευση "χαίρεται και αγαλιάσθε" (Μούλιας, 2000, σσ. 247-248).

Οι μεγαλοσταφιδέμποροι διέθεταν ανταποκριτές στην Αγγλία και όπου αλλού είχαν δοσοληψίες, με τους οποίους συνεννοούνταν και την όλη επαγγελματική τους εικόνα ενίσχυαν με την εικαστική καλαισθησία των λιθόγραφων τιμολογίων, συναλλαγματικών, φακέλων και επιστολόχαρτων που χρησιμοποιούσαν. Η προσωπική τους δραστηριότητα ήταν σημαντικός παράγοντας για την αύξηση των εξαγωγών, όμως δεν κατόρθωσαν να ανοιχτούν προς νέες αγορές ή στις λίγες περιπτώσεις που ανοίχτηκαν είχαν περιορισμένη απήχηση. Έτσι δεν προείδαν ότι η εξάρτηση κυρίως από την Αγγλία μπορεί να έχει, όπως και είχε ολέθριες συνέπειες αν η αγορά αυτή στέρευε. Και από το γεγονός αυτό φαίνεται το κενό που υπήρχε λόγω έλλειψης εμπορικής επιστημονικότητας, οργάνωσης και συστήματος. Η ενασχόληση με το σταφιδεμπόριο αποδείχτηκε αρκετά κερδοφόρα για όλες τις κοινωνικές τάξεις που εμπλέκονταν σ' αυτό ως το 1892. Τα υπερπολυτελή σπίτια, οι ιδιωτικές άμαξες αλλά και οι θεατρικές παραστάσεις που παίζονταν στην Πάτρα, μαρτυρούσαν αυτή την εικόνα της ευμάρειας. Οι διασκεδάσεις ήταν εξίσου συχνές και για τις λαϊκότερες τάξεις την περίοδο της ακμής της σταφίδας και χαρακτηριστικοί είναι οι χώροι όπου γλεντούσαν. Στην παραλιακή ζώνη της πόλης συναντούσε κανείς τα υπαίθρια «καφέ μιάμ» ή καφέ «σαντάν» (Μούλιας, 2000, σ. 248).

Η εξέλιξη του σταφιδεμπορίου αντιμετώπιζε μεγάλα προβλήματα λόγω της ανυπαρξίας μεταφορικών μέσων και της υποτυπώδους λιμενικής υποδομής, μέχρι το 1927, που μετά από πολλές περιπέτειες ολοκληρώθηκαν τα λιμενικά έργα. Το 1858 το τελωνείο ήταν χειρότερο από "πενιχρό ιπποστάσιο" και με μεγάλη δυσκολία χωρούσε τα διάφορα εμπορεύματα μέχρι τον εκτελωνισμό τους. Όσο για τους δρόμους, η διαδρομή Πατρών-Κάτω Αχαΐας διαρκούσε 4-5 ώρες, Πατρών-Αιγίου περίπου οκτώ ώρες και Πατρών-Πύργου περίπου 21-22 ώρες. Έτσι λοιπόν μέχρι το 1887 που άρχισε να λειτουργεί ο σιδηρόδρομος, η κατ'εξοχήν μεταφορική οδός παρέμενε η θάλασσα, ενώ από το 1887 το κύριο εμπόρευμα που μεταφερόταν με το σιδηροδρομικό δίκτυο ήταν η σταφίδα. Πρέπει να σημειωθεί ότι την περίοδο που μας απασχολεί οι μεταφορές αντιπροσώπευαν ένα υπολογίσιμο μέρος της τιμής των προϊόντων (Μούλιας, 2000, σσ. 248-249).

#### **4.6 Τα πρώτα σύννεφα**

Η πρώτη αυστηρή προειδοποίηση για τον επερχόμενο κίνδυνο δόθηκε το 1889, όταν επί μερικούς μήνες κατρακύλησαν απότομα οι τιμές. Τον επόμενο χρόνο η Γαλλία επέβαλε φόρο στην κατανάλωση των κρασιών από σταφίδα ύψους 5 φράγκων ανά εκατόλιτρο και το 1892 αύξησε και τον εισαγωγικό δασμό της σταφίδας από 6 σε 15 φράγκα ανά 100 κιλά. Την χαριστική βολή στο εμπόριο της σταφίδας και του σταφιδίτη οίνου στη Γαλλία έδωσε η απόφαση της Γαλλικής βουλής, το 1894, με την οποία αυξήθηκε ο εισαγωγικός δασμός του προϊόντος από 15 φράγκα ανά 100 κιλά σε 25. Εν τω μεταξύ τα Γαλλικά αμπέλια ξανάρχισαν να παράγουν και ο "μαύρος χρυσός" της περιοχής απέκτησε έναν επικίνδυνο αντίπαλο. Για πρώτη φορά το 1892

οι εξαγωγές μειώθηκαν κατά 30 – 40%, μετά τη θεαματική τους αύξηση, αρχικά προς την Αγγλία και μετά τη Γαλλία, που είχε αρχίσει το 1865 και η τιμή στην Πάτρα έπεσε περίπου κατά 50%, σε σχέση με τα 2 προηγούμενα χρόνια, ενώ δεν φαίνεται να επηρεάστηκε από την κρίση η τιμή της άριστης ποιότητας. Τελικά το 1897 η Γαλλία διέκοψε εντελώς τις αγορές σταφίδας (Μούλιας, 2000, σ. 251).

Μετά από έντονες παραστάσεις του Εμπορικού Συλλόγου "Ερμής" προς τον Υπουργό των Οικονομικών και το Νομάρχη Αχαΐας, από τον Αύγουστο του 1889 καταργήθηκε η δημοτική φορολογία του σταφιδοκάρπου που μεταφερόταν στην Πάτρα από άλλους Δήμους δια του σιδηροδρόμου, εφόσον έφερε πιστοποιητικό των αρμοδίων αρχών ότι πληρώθηκε ο δημοτικός φόρος στους τόπους εισαγωγής του. Επίσης ορίστηκε ότι ο σταφιδόκαρπος που θα μεταφέρεται στην Πάτρα δια του σιδηροδρόμου από επαρχίες που ο φόρος εξαγωγής του είναι χαμηλότερος, θα φορολογείται με τον χαμηλότερο αυτό φόρο, εφόσον εξάγεται από το τελωνείο Πατρών. Οι ρυθμίσεις αυτές ενίσχυσαν την τοπική σταφίδαγορά, που είχαν πληγεί καίρια από την υψηλή φορολογία του σταφιδοκάρπου, η οποία λειτουργούσε υπέρ της αυτονόμησης διαφόρων μικρών γειτονικών σταφιδεξαγωγικών κέντρων εις βάρος των Πατρών (Μούλιας, 2000, σσ. 251-252).

Το άνοιγμα της γαλλικής αγοράς το 1879 έσωσε προς στιγμή την σταφιδική οικονομία, δημιούργησε όμως τις προϋποθέσεις ώστε να εκδηλωθεί κρίση υπερπαραγωγής, που έγινε εμφανής από το 1892 και μετά, όταν περιορίστηκαν δραματικά οι εξαγωγές προς την χώρα αυτή. Επιπλέον η κορύφωση της σταφιδικής κρίσης ήρθε ένα χρόνο αργότερα, το 1893, προξενώντας ακόμα περισσότερα προβλήματα στους καλλιεργητές της Πελοποννήσου, οι οποίοι ήδη από την περίοδο του 1880 είχαν διαθέσει πολύτιμους πόρους οικονομικούς αλλά και ανθρώπινους για την καλλιέργεια της σταφίδας. Εκτός όμως από την απρονοησία για το μέλλον, την κακή διαχείριση των κερδών τους και τον αλόγιστο δανεισμό, οι έμποροι και οι σταφιδοκαλλιεργητές επλήγησαν και από τη δίνη που δημιούργησαν οι μεγαλέμποροι, οι όποιοι, εμπιστευόμενοι τον Τρικούπη, αγόρασαν μεγάλες ποσότητες ελληνικών χρεογράφων και αντιμετώπιζαν στενότητα χρήματος. Η Κυβέρνηση προσπάθησε να αντιμετωπίσει την κρίση, που διήρκησε όλη την τελευταία δεκαετία του 19<sup>ου</sup> αιώνα και να προστατέψει την παραγωγή με την πολιτική της " παρακράτησης ", χωρίς όμως αποτέλεσμα και η κατάρρευση τους σταφιδεμπορίου προκάλεσε πανικό στην οικονομική και κοινωνική ζωή της πόλης (Μούλιας, 2000, σ. 252).

Πολλοί έμποροι, που αδυνατούσαν να ανταποκριθούν στις οικονομικές τους υποχρεώσεις, έχασαν τις περιουσίες τους. Ο αριθμός των πλειστηριασμών που διενεργήθηκαν τότε στην Πάτρα, από τις τράπεζες και από ιδιώτες δανειστές, ήταν ιδιαίτερα μεγάλος και μάλιστα σε πολλές περιπτώσεις οι πρακτικές των ιδιωτών ήταν πολύ πιο επαχθείς από εκείνες της ΕΤΕ. Την ίδια περίοδο εντάθηκαν και οι προσωποκρατήσεις και οι κατασχέσεις κινητών περιουσιακών στοιχείων, όπως και οι διώξεις εμπόρων και βιομηχανικών επιχειρήσεων. Υπάρχουν πολλές αναφορές για την κρίση στον τύπο της εποχής και μεταξύ των άλλων εκφράστηκαν παράπονα και



κατά της ΕΤΕ, η οποία περιόρισε τις πιστώσεις και πίεζε για την είσπραξη καθυστερημένων οφειλών, ενώ για να δανείσει οποιοδήποτε ποσό, απαιτούσε τη " μαρτυρία " δύο αξιόπιστων εμπόρων από την κορυφή της κοινωνικής ιεραρχίας ή την υποθήκευση κτημάτων πολλαπλάσιας αξίας, που τελικά έχανε ο δανειολήπτης, μη μπορώντας να πληρώσει το δάνειο. Έτσι οι μικροί καλλιεργητές στρέφονταν αναγκαστικά προς τον τοκογλυφικό δανεισμό (Μούλιας, 2000, σσ. 252-253).

Η κατάσταση αυτή δεν φαίνεται να βελτιώθηκε μέχρι το τέλος του αιώνα, όπως ανέφερε ο τότε πρόεδρος του Εμπορικού Συλλόγου Αl. Hamburger σε άρθρο στην εφημερίδα " Νεολόγος " στις 19 Μαΐου του 1900, όπου, καταθέτοντας την άποψή του για το ζήτημα των " Εμπορικών Πανηγύρεων ", που είχε θέση ο τότε Δήμαρχος Πατρών Δημήτριος Βότσης, στις οποίες ήταν αντίθετος, υποστήριξε ότι " Ένας τόπος εμπορικός για να ανορθωθεί και να ακμάσει έχει ανάγκη προπαντός πίστεως, κεφαλαίων αθρόων, φόρων ελαφριών, ευκολιών και ειλικρίνειας στις συναλλαγές του ... και εμείς δεν τα έχουμε όλα αυτά ". Πρωταρχικό μέλημα των εμπορικών κύκλων της πόλης ήταν να εξευρεθούν τρόποι να ανορθωθεί η τοπική οικονομία και να τονωθεί η Πατραϊκή αγορά και προς την κατεύθυνση αυτή έτεινε και η πρόταση του Δημάρχου για τη διοργάνωση " Εμπορικών Πανηγύρεων ". Παρόλο δε που η πρωτοβουλία αυτή δεν προχώρησε, ήταν χρήσιμη, διότι προκάλεσε έναν γόνιμο διάλογο μέσω των εφημερίδων, στον οποίο αποτυπώθηκαν τα προβλήματα και οι ιδιαιτερότητες της τοπικής αγοράς. Μιας αγοράς που την εποχή εκείνη στηριζόταν σε ένα κλονισμένο εμπορικό σύστημα, με μία βιομηχανική παραγωγή στα σπάργανα και με μία αγροτική οικονομία που δεν είχε καταφέρει να προσαρμοστεί στις ανάγκες του εμπορίου. Μέσα σε αυτό το κλίμα τα εργατικά χέρια ασφυκτιούσαν και τότε έκανε την εμφάνισή της η μετανάστευση, μοναδική πλέον διέξοδος για όσους δεν μπορούσαν να απορροφηθούν στην τοπική αγορά εργασίας (Μούλιας, 2000, σσ. 253-254).

Κύρια αιτία της σταφιδικής κρίσης του 1893 ήταν η ανυπαρξία σταφιδικής πολιτικής, που είχε σαν συνέπεια την ανεξέλεγκτη μονοκαλλιέργεια του προϊόντος και την υπερπαραγωγή, σε μία εποχή που η ζήτηση διεθνώς μειωνόταν, λόγω της ανάρρωσης των γαλλικών σταφίδαμπελώνων και της εκτεταμένης σταφιδοκαλλιέργειας στην Καλιφόρνια των ΗΠΑ. Εξάλλου, η απόφαση που είχε λάβει εκείνη την περίοδο η ΕΤΕ, για δραστική μείωση των πιστώσεων προς τους σταφιδοκαλλιεργητές και η εντολή προς τα υποκαταστήματά της για είσπραξη με κάθε τρόπο των παλαιών χρεών, πέραν του ότι ήταν αντιλαϊκά μέτρα και επέσυραν την γενική κατακραυγή, επιβάρυναν πάρα πολύ την κατάσταση, σε μία περίοδο που οι παραγωγοί είχαν απόλυτη ανάγκη χρημάτων για την περαιτέρω καλλιέργεια των σταφιδοφυτειών (Μούλιας, 2000, σ. 254).

Το άνοιγμα της γαλλικής αγοράς προκάλεσε σταφιδικό πυρετό και στους παραδοσιακούς αμπελουργούς και στους νέους που προέκυψαν από τις συγκυρίες τις περιόδου, οι οποίοι, αδυνατούντες να προβλέψουν ότι αργά ή γρήγορα θα συνέρχονταν τα Γαλλικά αμπέλια και θα μειώνονταν οι εξαγωγές, ξανοίχτηκαν σε επέκταση των σταφιδοκαλλιεργειών, αδιαφορώντας για την ποιότητα και σε άφρονες

δανεισμούς, επιχειρώντας να εκμεταλλευτούν, όσο γίνεται πιο πολύ, τη συγκυρία της στιγμής, που τους επέβαλε την παντί τρόπω και μέσω αύξηση της παραγωγής. Τα πλούσια κέρδη ήταν δέλεαρ για την αύξηση της παραγωγής και την επέκταση των σταφιδοφυτειών και όπως γράφει χαρακτηριστικά " Λόγγοι που έβοσκαν λαγοί, έγιναν σταφίδες ". Έτσι λοιπόν όταν μειώθηκαν οι εξαγωγές προς τη Γαλλία βρέθηκαν αδύναμοι να ανταποκριθούν και να αντιμετωπίσουν το πρόβλημα, έρμαιο μια ανεξέλεγκτης κρίσης υπερπαραγωγής. Την κατάσταση επέτεινε και η κακή ποιότητα του προϊόντος, ενώ οι παραγωγοί περιοχών που διατήρησαν την ποιότητά τους (Κεφαλλονιάς, Ζακύνθου, Αιγίου) όχι μόνο δεν επλήγησαν, αλλά ο σταφιδόκαρπος που παρήγαγαν ήταν περιζήτητος στις ευρωπαϊκές αγορές (Μούλιας, 2000, σσ. 254-255).

#### **4.7 Η κατάρρευση. Το "παρακράτημα". Τα "δελτία".**

Στις 10 Δεκεμβρίου 1893 ο Χαρίλαος Τρικούπης κήρυξε την πτώχευση της Ελλάδας και οι συνέπειές της, όπως είναι φυσικό, ήταν αρνητικές και για την τοπική οικονομία. Ο μύθος ότι η σταφίδα είναι "δώρο Θεού" άρχισε να καταρρέει και το κύμα μετανάστευσης όλο και φούντωνε. Έτσι, ο ακραιφνής οικονομικός φιλελευθερισμός που ίσχυε μέχρι τότε και ήθελε το κράτος ουραγό των εξελίξεων και των διαδικασιών, απέτυχε και παραχώρησε τη θέση του στον κρατικό παρεμβατισμό, που στην περίπτωση της σταφίδας εκφράστηκε με το μέτρο της παρακράτησης, με το οποίο σκορπίστηκε ο διαχωρισμός των ποιοτήτων, η εξαγωγή των καλύτερων και η αποθήκευση και προώθηση των κατώτερων στην οινοποιία και την οινοπνευματοποιία. Το 1893 το πατρινό εμπόριο πλήγη από μία χιονοστιβάδα πτωχεύσεων, με τα πρώτα θύματα τις μεγάλες σταφιδικές επιχειρήσεις. Τα μεγαλύτερα πλήγματα δέχτηκαν οι ελληνικοί εμπορικοί οίκοι και μερικοί ξένοι, ενώ οι μόνοι που απέφυγαν την καταστροφή ήταν όσοι εμπορεύονταν κατά παραγγελία ή επί προμήθεια, όπως ο εμπορικός οίκος Κόλλα (Μούλιας, 2000, σ. 257).

Η έκταση των πτωχεύσεων επηρεάστηκε νομοτελειακά από τη δομή και τις οικονομικές διασυνδέσεις των πρώτων επιχειρήσεων που επλήγησαν και Η διαπίστωση αυτή εξηγεί τη θύελλα που επακολούθησε της πτώχευσης του μεγάλου σταφιδεμπορικού οίκου Βουρλούμη, που εκτός από την Πάτρα, είχε καταστήματα στο Λονδίνο και τη Μασσαλία. Η χρεωκοπία του οίκου αυτού συμπαρέσυρε σε πτώχευση και όσες άλλες επιχειρήσεις ενέχονταν μαζί με αυτή ή είχαν αναπτύξει μαζί της επαγγελματικές διασυνδέσεις, όπως τις εταιρίες Λ. Λιάλιου και Ρηγόπουλου, Π. Ντριβελόπουλου, Σ. Νικολάου, Στάμου - Γεωργακόπουλου, Αδελφών Θ. Μουστάκι, Αλκιβιάδη Μαργαρίτη, Π. Δ. Λάππα και Λάσκαρη. Ο αντίκτυπος του Εμπορικού αυτού κραχ, με το συνολικό παθητικό των 172.000 λιρών στερλινών έφτασε μέχρι την Αθήνα, από όπου προέρχονται οι πιστωτές του 1/3 περίπου του παθητικού (Μούλιας, 2000, σσ. 257-258).

Οι χρεωκοπίες δε των επιχειρήσεων που αναφέρθηκαν πιο πάνω συμπαρέσυραν και πολλές μικρότερες και μεμονωμένα άτομα, όπως τον εργοστασιάρχη Α. Γιαννακόπουλο, τους υφασματοεμπόρους αδελφούς Δρακοπούλου, τον έμπορο ειδών μανιφατούρας Π. Εμμανουήλ, τους παλαιούς εμπόρους μανιφατούρας αδελφούς

Ανδρούτσου και την εταιρεία των αδελφών Παναγιώτη και Σπύρου Τσικλητήρα και σηματοδότησαν σημαντικές ανακατατάξεις στην εμπορική πυραμίδα της πόλης. Με την πάροδο του χρόνου η κρίση μεγάλωνε διότι η εξωτερική ζήτηση του εμπορευματοποιημένου προϊόντος μειωνόταν ακόμα περισσότερο. Μετά τις ελληνικές ήλθε η σειρά των πτωχεύσεων των Ξένων εμπορικών εταιριών με αποκορύφωμα τον Μάιο 1896 την πτώχευση του παλαιού και μεγάλου εμπορικού οίκου Barff Hancock, τον οποίο διεύθυνε ο Fr Wood. Το παθητικό της έφτασε στις 23.000 λίρες, εκ των οποίων 17.000 - 18.000 λίρες χρωστούσε στις τράπεζες, χωρίς να υπολογιστούν οι 18.000 λίρες που ανήκαν στους προνομιούχους και οι 20.000 λίρες που ανήκαν στους απλούς μετόχους, ενώ το ενεργητικό της ανερχόταν σε 8000 λίρες στην Αγγλία και σε άλλες 9.000 λίρες στην Ελλάδα. Δηλαδή μόνο ένα μεγάλο μέρος των απαιτήσεων των προνομιούχων μετοχών ήταν δυνατόν να καλυφθεί, ενώ οι υπόλοιποι θα είχαν τα χρήματά τους, όπως και έγινε (Μούλιας, 2000, σσ. 258-259).

Οι χρεοκοπίες αυτές έπληξαν επιχειρήσεις που απασχολούσαν πολλούς εργάτες για τον καθαρισμό και τη συσκευασία της σταφίδας και αυτό είχε σαν συνέπεια να διογκωθεί το κύμα ανεργίας που μάστιζε την περιοχή. Κατόπιν η κρίση εξαπλώθηκε και στους άλλους εμπορικούς και βιοτεχνικούς κλάδους και σύμφωνα με στοιχεία, για τα οποία διατηρούμε επιφυλάξεις, το 1889 πτώχευσαν στην Πάτρα 113 επιχειρήσεις, που σημαίνει ότι αν είναι ακριβής ο αριθμός αυτός, μετά την οικονομική κρίση του 1893 ο αριθμός των επιχειρήσεων που διέκοψαν τις πληρωμές τους πρέπει να είναι πολύ υψηλότερος. Η οικονομική κρίση που μάστιζε την πόλη προκάλεσε ποικίλες αντιδράσεις και στις 24 Φεβρουαρίου του 1893 έγινε μεγάλο συλλαλητήριο και εγκρίθηκε ψήφισμα προς την κυβέρνηση, με συγκεκριμένα αιτήματα για την προστασία της σταφίδας, στο οποίο όμως δεν υπήρξε κυβερνητική ανταπόκριση. Άλλες κινητοποιήσεις για την αντιμετώπιση της σταφιδικής κρίσης (υπομνήματα, συλλαλητήρια και συγκεντρώσεις με ομιλίες) έγιναν τον Οκτώβριο του ίδιου έτους και συνέχεια μέχρι τον Ιούνιο του 1895, με αποκορύφωμα το συλλαλητήριο της 11ης Ιουνίου του 1895, που πραγματοποιήθηκε στην πλατεία Γεωργίου Α, στο οποίο συμμετείχαν πάνω από 10.000 άτομα από την πόλη και τα γύρω χωριά και απηύθυνε χαιρετισμό και η "Σοσιαλιστική Αδελφότητα Πατρών". Κύριο αίτημα των συγκεντρωθέντων ήταν η άμεση αναστολή της φορολογίας επί της σταφίδας, αίτημα που επαναλήφθηκε μερικές μέρες αργότερα στον ίδιο χώρο. Τέλος το καλοκαίρι του 1896 ξέσπασε μεγάλη απεργία των εργαζομένων στα εργοστάσια κατασκευής σταφιδοκιβωτίων, την οποία ακολούθησαν απεργίες των νηματοπλεκτών, των μελών της φιλαρμονικής και αργότερα των αρτοποιών που ζητούσαν να υπερτιμηθεί το ψωμί (Μούλιας, 2000, σ. 259).

Με πρωτοβουλία του μεγαλέμπορου Κ. Παπαγιάννη, οποίος είχε αντιληφθεί ότι η μόνη λύση για την αντιμετώπιση της κρίσης ήταν το άνοιγμα νέων αγορών, συστήθηκε το 1894 επιτροπή με σκοπό να μεριμνήσει για την εισαγωγή της σταφίδας στη Ρωσία. Η αποστολή αυτή ανατέθηκε στον εφέτη Πατρών Ευθύμιο Καράκαλο, ο οποίος μιλούσε άριστα την ρωσική γλώσσα. Ο Καράκαλος με έξοδα του Παπαγιάννη και άλλων μεγάλων πατρινών σταφιδεμπόρων πήγε τον Ιούλιο 1894 στην Οδησό,

όπου πραγματοποίησε σημαντικές επαφές με τον μεγαλέμπορο Γρηγ. Μαρασλή και άλλους Έλληνες ομογενείς και περιόδευσε επί δέκα μήνες στην Ρωσία μοιράζοντας δείγματα σταφίδας και κλείνοντας παραγγελίες, που κάπως ανακούφισαν τη σταφιδαγορά. Όμως η καλή αυτή η αρχή δεν είχε συνέχεια διότι οι Ρώσοι δεν συνήθιζαν να τρώνε σταφίδα, αλλά την χρησιμοποιούσαν κυρίως για να ανεβάζουν τους βαθμούς των κρασιών τους. Πάντως για όσα επέτυχε θεωρήθηκε ευεργέτης του σταφιδικού κόσμου και όταν επέστρεψε (14-5-1895) του επιφυλάχθηκε μεγαλειώδης υποδοχή. Με ειδική αμαξοστοιχία οι Πατρινοί τον υποδέχθηκαν στο Αίγιο, όπου τον προσφώνησε ο ιστορικός των Πατρών Στέφανος Θωμόπουλος, όταν δε έφτασε στην Πάτρα εκφώνησε λόγο στην πλατεία Γεωργίου Α, με τον οποίο ενέπνευσε στο ακροατήριο τις ελπίδες που προσδοκούσε. Τον αποκάλεσαν σταφιδαπόστολο και ενώ ήταν ακόμα στη Ρωσία, σε ένδειξη ευγνωμοσύνης, τον υπέδειξαν για υποψήφιο βουλευτή στις εκλογές του 1895 και εξελέγη, αλλά ακυρώθηκε η εκλογή του διότι δεν ήταν δημότης Πατρών και δεν είχε παραιτηθεί εμπρόθεσμα από το δικαστικό σώμα. Ο ενθουσιασμός όμως των λόγων δεν μετουσιώθηκε σε έργο και διότι οι ντόπιοι μεγαλοσταφιδέμποροι δεν ήθελαν να διαθέσουν χρήματα. Έτσι χάθηκε μία ευκαιρία, που κατά τον Καρακάλο ήταν μοναδική και πάντως μπορούσε, αν όχι να αναστρέψει την κατάσταση, τουλάχιστον να επιβραδύνει την περαιτέρω επιδείνωση της (Μούλιας, 2000, σ. 260).

Στα μέσα του 1895, εν όψει της εμπορικής κρίσης που έπληττε την Αχαϊκή πρωτεύουσα, συγκροτήθηκε επιτροπή Ανόρθωσης του εμπορίου και της βιομηχανίας, η οποία πλαισιώθηκε από τους επιχειρηματίες Δημ. Παππά, Νικ. Πετραλιά, Ιωάν. Δασκαλόπουλο, Χρ. Σταμπάδο, Χαρ. Τριάντη, Γεωρ. Κοζάκο, Γεωρ. Γούνα, Γεωρ. Δρακοπουλο, Γ. Αθανασίου, Γ. Παπανικολάου, Μ. Μουστάκη, Χ. Αβραμόπουλο, Ιωάν. Αντωνιάδη, Απ. Λάππα, Κων. Λουκά, Δ. Γατόπουλο και Χαρ. Σπανόπουλο και τον δικηγόρο Νικ. Παπανικολόπουλο. Η επιτροπή αυτή όμως δεν κατόρθωσε να ανακόψει την κατάρρευση και οι πτωχεύσεις των διαφόρων επιχειρήσεων εξακολούθησαν να διαδέχονται η μία την άλλη. Προκειμένου η κυβέρνηση να αντιμετωπίσει την κρίση, το 1895 ψήφισε τον νόμο ΒΤΘ με τον οποίο θεσπίστηκε το "παρακράτημα", που κατ' ουσία αντιπροσώπευε την εις είδος καταβολή, από κάθε παραγωγό, του εγκύου φόρου επί της εξαγόμενης σταφίδας, ο οποίος κυμαινόταν από 15 έως 20% των εξαγόμενων ποσοτήτων. Το ποσοστό που παρακρατούνταν δεν προοριζόταν να διοχετεύεται στην αγορά αλλά να μετατρέπεται σε οίνο ή οινόπνευμα, ώστε να απορροφάται κατά αυτό τον τρόπο ένα ποσοστό σταφίδας, να ελαττωθεί το συνολικό ποσό του προς εξαγωγή προϊόντος και να συγκρατηθούν οι τιμές πώλησης. Οι αποδείξεις παρακράτησης ονομάζονταν "δελτία" και γίνονταν δεκτές στα τελωνεία προς καταβολή φόρων. Επειδή τα "δελτία" αφορούσαν βάρος σταφιδοκάρπου σε ενετικές λίτρες, η αυξομείωση της τιμής της σταφίδας, εντός του ιδίου σταφιδικού έτους, είχε ως συνέπεια την αυξομείωση και της τιμής των "δελτίων". Το θέμα της πρόβλεψης αυτών των αυξομειώσεων ήταν αντικείμενο "χρηματιστηριακής" συναλλαγής των "δελτίων", με όλες τις συνέπειες που επάγονται οι δοσοληψίες αυτού του είδους. (Μούλιας, 2000 σσ. 260-261).

Η "παρακράτηση" σαν θεσμός για την αντιμετώπιση της υπερπαραγωγής και για την συγκράτηση των τιμών δεν ήταν αποδεκτός από όλους. Γι' αυτό και δίχασε τις σταφιδοφόρες περιοχές, αφότου ετέθη το ζήτημα αυτό. Οι επαρχίες που παρήγαγαν σταφίδα καλής ποιότητας, όπως η Αιγιάλεια, ήταν κατά της αφαίρεσης του πλεονάσματος. Επίσης κατέκριναν το σύστημα του παρακρατήματος οι κάτοικοι των επαρχιών Καλαμών και Κορινθίας διότι φοβόντουσαν ότι θα περιόριζε το εμπόριο και ότι θα επέφερε πρόσκαιρη μόνο βελτίωση των τιμών, ενώ μακροχρόνια θα καθιστούσε την κρίση εντονότερη και μονιμότερη. Αντίθετα η Πάτρα, ο Πύργος και οι άλλες περιοχές της Ηλείας ήταν υπέρ του παρακρατήματος. Το αίτημα για παρακράτηση ποσοστού της προς εξαγωγή σταφίδας προβλήθηκε για πρώτη φορά το Σεπτέμβριο του 1893, αλλά τελικά ο σχετικός νόμος, μετά από προτάσεις, εισηγήσεις, νομοσχέδια και καταψηφίσεις, εγκρίθηκε από την Βουλή στις 12 Ιουλίου του 1895 με 92 ψήφους υπέρ, 38 κατά και 1 άρνηση ψήφου, με την ελπίδα ότι με την εφαρμογή του θα μειωνόταν η μεγάλη φορολόγηση των σταφιδοπαραγωγών και θα περιοριζόταν το πλεόνασμα της σταφίδας (Μούλιας, 2000, σσ. 261-262).

Το μέτρο αυτό όμως, αν και προς στιγμή σταθεροποίησε τις τιμές, τελικά δεν είχε τα αναμενόμενα αποτελέσματα, λόγω έλλειψης δικτύου αποθηκών, οπισθοδρομικής οργάνωσης της παραγωγής, υποτυπώδους εσωτερικής αγοράς, ανυπαρξία συνεταιρισμών, τοκογλυφικού πιστωτικού συστήματος και άκρατου κομματισμού, συν η άμεση εξάρτηση από το αγγλικό κεφάλαιο. Επιπλέον τα κεφάλαια που εισπράχθηκαν από την εκποίηση του παρακρατήματος δεν χρησιμοποιήθηκαν για τη βελτίωση της παραγωγής, αλλά για τη δημόσια διοίκηση και το δημόσιο χρέος και αυτό επιδεινώσε την κατάσταση. Ακόμα πιο πολύ επιδεινώθηκαν τα πράγματα από τις καταχρήσεις υπαλλήλων και αποθηκάρων της παρακράτησης, οι οποίοι εξέδιδαν πλαστά δελτία παρακρατήματος. Πολλοί από αυτούς οδηγήθηκαν στις φυλακές και οι δίκες τους έμειναν γνωστές ως ο "Παναμάς της παρακαταρήσεως". Παρά τα αρνητικά όμως στοιχεία του, ο Νόμος ΒΤΘ', όπως τροποποιήθηκε με τους Νόμους ΒΤΞΔ' και ΒΥΚΕ' του 1896, ήταν μία πρώτη προσπάθεια εφαρμογής σταφιδικής πολιτικής από την πλευρά του Κράτους (Μούλιας, 2000, σ. 262).

Όμως η θέσπιση του παρακρατήματος δεν βελτίωσε τα πράγματα, με αποτέλεσμα να προκληθούν νέες ισχυρές κοινωνικές εντάσεις και πολιτικές προστριβές στην βορειοδυτική Πελοπόννησο. Μάλιστα οι αγρότες του νομού Αχαιοήλιδος κινητοποιήθηκαν με ιδιαίτερη μαζικότητα και μαχητικότητα, γεγονός που ανησύχησε τους κυρίαρχους πολιτικούς και οικονομικούς κύκλους, διότι οι κινητοποιήσεις αυτές ήταν κάτι πρωτόγνωρο για τη νεοελληνική κοινωνία της εποχής. Σε μία δε περίπτωση οι κινητοποιήσεις των κατοίκων του χωριού Βαρβάσαινα του Πύργου, με πρωτοστάτη τον ιερέα Γεώργιο Παπαστασινό, τον Αύγουστο του 1895, η κατάσταση αντιμετωπίστηκε από τις αρχές με βίαια κατασταλτικά μέσα. Πάγιο αίτημα των αγροτών ήταν η αναστολή των εισπράξεων των άμεσων φόρων και σε πολλές περιπτώσεις οι χωρικοί επιτέθηκαν στους φοροεισπράκτορες, τους δικαστικούς κλητήρες και τα όργανα της τάξης, όταν αυτοί πήγαν να εισπράξουν οφειλές προς το δημόσιο, τις τράπεζες ή ιδιώτες. Ζητούσαν παράταση των χρεών τους για 10 χρόνια,

με απόσβεση σε 4 χρόνια και ετήσιο επιτόκιο 6% μέχρι την οριστική εξόφληση και να τους επιτραπεί να πουλήσουν την σταφιδοπαραγωγή τους σε ξένους εμπόρους, ώστε να εξοικονομήσουν χρήματα για να πληρώσουν τα χρέη τους. Η κατάληξη των κινητοποιήσεων αυτών ήταν να συλληφθούν οι πρωταίτιοι και να κλειστούν στις φυλακές 15 από αυτούς, μετά από δίκη που έγινε στον Πύργο. Έτσι έκλεισε προσωρινά το σταφιδικό ζήτημα στον Πύργο και τα διπλανά χωριά (Μούλιας, 2000, σσ. 262-263).

Το κίνημα αυτό των σταφιδοπαραγωγών επαρχιών της Πελοποννήσου ήταν μία απολιτική εξέγερση κατά της οικονομικής καταστροφής και της εξαθλίωσης, ενός πληθυσμού οποίος προσπαθούσε να διατηρήσει τις συνθήκες διαβίωσής του και να υπερασπιστεί το κατεξοχήν Μεσογειακό προϊόν, το αμπέλι, που απειλούνταν από την αυξανόμενη οικονομική κρίση. Η πρωτοβουλίες δε για τις κινητοποιήσεις αυτές δεν είχαν αγροτική προέλευση, ούτε έφεραν αντιμέτωπες κοινωνικές τάξεις, αλλά διευθύνονταν από μεγαλοϊδιοκτήτες, σταφιδεμπόρους, κομματικούς παράγοντες ή προσωπικότητες της περιοχής και οι μικροί καλλιεργητές και ημερομίσθιοι, που αποτελούσαν την βάση των κινητοποιήσεων, ακολουθούσαν τους ταγούς με τους οποίους οι σχέσεις τους ήταν πάντοτε καλές, είχαν κοινούς στόχους και αλληλοβοηθούνταν. Άλλωστε στο συγκεκριμένο αγροτικό χώρο, την περίοδο εκείνη, δεν υπήρχαν πολλοί υπαμειβόμενοι αγροργάτες, κακά στεγασμένοι και υποκείμενοι σε άγρια εκμετάλλευση, που θα ήταν σε θέση να παρασύρουν και τους μικρούς καλλιεργητές κατά τον μεγαλοϊδιοκτητών, από τους οποίους όλοι εξαρτιόνταν λόγω της συνεχούς ή περιοδικής εργασίας που αυτοί τους εξασφάλισαν και των δανειοδοτικών εξαρτήσεων που υφίστατο μεταξύ τους (Μούλιας, 2000, σσ. 263-264).

Στο πολιτικό πεδίο το κίνημα αυτό των σταφιδοπαραγωγών, που κατ' ουσία ήταν κίνημα τοπικής υπεράσπισης, εξυπηρέτησε την αντιπαλότητα των κομμάτων, τα οποία ανακάλυψαν ένα νέο πεδίο αντιπαράθεσης, με τους εχθρούς της εκάστοτε εξουσίας να εκμεταλλεύονται την αγροτική δυσαρέσκεια, συγκρίνοντας την κρίση που βίωναν οι αγρότες με την ευμάρεια των προηγούμενων εποχών. Τα πιο σημαντικά αιτήματα των σταφιδοπαραγωγών ήταν η ίδρυση Γενικών Αποθηκών, ώστε να περιοριστεί το επιζήμιο σύστημα των προπωλήσεων και η κρατική βοήθεια, για την χρηματοδότηση ενός συνεταιριστικού οργάνου που θα ανελάμβανε την αποθήκευση των πλεονασμάτων και την εμπορία της σταφίδας, ενώ οι έμποροι ζητούσαν απλή εξισορροπητική κρατική παρέμβαση. Η ιδέα ίδρυσης συνεταιρισμών σταφιδοπαραγωγών είχε προταθεί από πολύ νωρίς (1858) και παρότι έκτοτε υψώθηκαν αρκετές φωνές που συνηγορούσαν, χωρίς βέβαια να παραβλέπονται και οι αντιρρήσεις που διατυπώθηκαν, μέχρι τα τέλη του αιώνα επικρατούσε η άποψη ότι δεν ήταν ακόμα ώριμες οι συνθήκες για την δημιουργία τους (Μούλιας, 2000, σ. 264).

Στις 15 έως 22 Σεπτεμβρίου του 1896 διεξήχθη στην Πάτρα το Ά Σταφιδικό Συνέδριο, με σκοπό να θέσει τις βάσεις για την ανάπτυξη της βιομηχανίας του οινοπνεύματος και να μελετήσει τα μέτρα που θα υπέβαλε στην Κυβέρνηση για

βελτίωση της τύχης της σταφίδας και αποτροπή μελλοντικής κρίσης. Τον Οκτώβριο του 1898 πραγματοποιήθηκε πάλι στην Πάτρα, με πρωτοβουλία της "Ενώσεως Σταφιδοκτημόνων Πατρών" το 'Β Σταφιδικό Συνέδριο, το οποίο ασχολήθηκε με το παρακράτημα, την σύσταση Σταφιδικής Τράπεζας, την ενίσχυση του θεσμού των Γενικών Αποθηκών και την βελτίωση της ποιότητας της σταφίδας και των συνθηκών εμπορίας της. Η πιο σημαντική απόφαση που ελήφθη ήταν η ίδρυση της "Σταφιδικής Τράπεζας", ενώ οι μικροί σταφιδέμποροι και σταφιδοκτηματίες και οι φτωχοί σταφιδοκαλλιεργητές ζητούσαν επίμονα την κατάργηση της παρακράτησης. Την κατάργηση της ζήτησαν από τη Βουλή το 1899 με αναφορά τους και πολλοί Πατρινοί σταφιδέμποροι (Μούλιας, 2000, σ. 265).

#### **4.8 Η ίδρυση της "σταφιδικής τράπεζας"**

Στις 15 Ιουνίου του 1899 ψηφίστηκε στη Βουλή το σταφιδικό νομοσχέδιο και με τον Νόμο ΒΦΠΓ' της 17<sup>ης</sup> Ιουνίου του 1899 "περί φορολογίας του σταφιδοκάρπου και περί συστάσεως Σταφιδικής Τράπεζας", η "Σταφιδική Τράπεζα" πήρε την μορφή της ανώνυμης εταιρείας. Στις 27 Ιουνίου του 1899 οι αντιπρόσωποι των σταφιδοφόρων περιοχών συγκεντρώθηκαν στο Δημαρχείο των Πατρών και ίδρυσαν τη "Σταφιδική Τράπεζα", η οποία εγκρίθηκε με Διάταγμα που δημοσιεύθηκε στις 5-7-1899 και από τον Αύγουστο του ίδιου έτους ανέλαβε τη διαχείριση της παρατημένης σταφίδας. Επρόκειτο για ένα πρώιμο πείραμα λειτουργίας αυτόνομου οργανισμού υπό την εποπτεία του Κράτους. Έδρα της τράπεζας, που είχε καθαρά Συνεταιριστική μορφή, ορίστηκε η Πάτρα και μέτοχοι της ήταν όλοι οι σταφιδοκτήμονες της περιοχής, που κατά ορισμένες εκτιμήσεις έφτασαν τους 40.000. Το κεφάλαιο της ήταν το καθαρό προϊόν της ετήσιας εισπραξής από την πώληση της σταφίδας και από αυτό καθοριζόταν και το ύψος των δανείων που θα χορηγούσε. Το πρώτο Διοικητικό Συμβούλιο απαρτίζεται από τους πατρινούς μεγαλέμπορους και εμποροκτηματίες Δ. Γερούση, Ν. Σαγιά, Α. Ρούφο, Α. Σωτηρόπουλο, Γ. Λυμπερόπουλο και τον δικηγόρο Κων. Φιλοπούλο, με πρόεδρο τον Γεράσιμο Κόγκο, ενώ διευθυντής οριστικέ ο Αριστομένης Θεοδωρίδης. Τον επόμενο χρόνο (1900) τυπώθηκε στο τυπογραφείο "Ο ΚΑΔΜΟΣ" του Α.Β. Πάσχα και ο κανονισμός της, κατά τον οποίο, η διαχείριση προβλεπόταν να γίνεται με διαφάνεια και ορθολογισμό. Υποκαταστήματα ιδρύθηκαν στον Πύργο, τα Φιλιατρά, την Καλαμάτα, την Ζάκυνθο, και την Κεφαλονιά. Φαίνεται όμως ότι το Δ.Σ δεν ήταν σε θέση να αντιληφθεί πλήρως το μέγεθος της αποστολής που είχε αναλάβει, ούτε να υπερβεί τις συνηθισμένες ιδιοτέλειες και μικρότητες, με συνέπεια οι διορισμοί του προσωπικού να γίνουν με κομματικά και προσωπικά κριτήρια και να επιλεγούν άνθρωποι ανίκανοι, αγράμματοι και ανυπόληπτοι (Μούλιας, 2000, σσ. 267-268).

Η Τράπεζα δεν είχε το δικαίωμα να εξαγάγει σταφιδόκαρπο στο εξωτερικό ούτε να τον εμπορευθεί στο εσωτερικό της χώρας, αλλά επιτρεπόταν μόνο η κατεργασία του στο εσωτερικό για την παρασκευή οινοπνεύματος. Έτσι μέσω του παρακρατήματος η ελληνική βιομηχανία έβρισκε άφθονη και φθηνή πρώτη ύλη για την παρασκευή

οινοπνεύματος, οι δε οινέμποροι μπορούσαν να το εξαγάγουν μόνο μετασκευασμένο σε οινόπνευμα. Το παρακράτημα έφτασε σε ποσοστό 24% και παίρνοντας η "Σταφιδική Τράπεζα" δάνειο 6. 500.000 δραχ. για κεφάλαιο κίνησης από την ΕΤΕ, την Ιονική Τράπεζα και την τράπεζα Αθηνών δέθηκε με τις τράπεζες αυτές. Τη δε σταφίδα που συγκέντρωνε την πουλούσε στο ¼ της τιμής της στην οινοπνευματοποιία Καμπά, με την οποία είχε συνάψει ειδική συμφωνία. Ένας από τους σκοπούς της "Σταφιδικής Τράπεζας" ήταν και η χορήγηση δανείων στους σταφιδοκαλλιεργητές με επιτόκιο 5 έως 6%. Επίσης οι σταφιδοπαραγωγοί είχαν δικαίωμα να προμηθεύονται αγροτικά φάρμακα σε τιμή κόστους, υπό μορφή δανείου. Τα δανειοδοτικά αυτά μέτρα ενίσχυσαν σημαντικά την σταφιδοκαλλιέργεια και ανάγκασαν τους τοκογλύφους να μειώσουν τα επιτόκια, που πριν υπερέβαιναν το 25% (Μούλιας, 2000, σ. 268).

Παρόλα αυτά νέα σκάνδαλα ξέσπασαν στην Καλαμάτα και τον Πύργο, με υπαίτιους μερικούς αποθηκάρειους που αρνήθηκαν να δεχθούν τον έλεγχο των επιθεωρητών και στη συνέχεια παραπέμφθηκαν σε δίκη για καταχρήσεις, η οποία διεξήχθη στην Πάτρα. Τελικά καταδικάστηκαν 17 από τους κατηγορούμενους και η δίκη τους προκάλεσε μεγάλη αίσθηση στην περιοχή, ώστε όπως προσφυώς λεγόταν "από τις καταχρήσεις άδειασαν οι αποθήκες και γέμισαν οι φυλακές". Τα σκάνδαλα αυτά ανάγκασαν σε παραίτηση στο Δ.Σ και από τη Γενική Συνέλευση της πρώτης Νοεμβρίου του 1900 εξελέγει νέο που το αποτελούσαν οι Δ. Σταυρόπουλος, Χ. Αθανασιάδης, Ν. Θεοφίλου, Π. Κεφαλάς, Κ. Παπαγιάννης, Η. Μακρυγιάννης και Ηρ.τσικλητήρας. Παρά την ίδρυσή της "Σταφιδικής Τράπεζας" η μονοκαλλιέργεια της σταφίδας δεν σταμάτησε, τουναντίον ενισχύθηκε με τη χορήγηση των δανείων, ενώ οι τρόποι παραγωγής συνέχισαν να γίνονται το ίδιο αρχέγονα και παραδοσιακά, όπως και πριν αρκετές δεκαετίες (Μούλιας, 2000, σσ. 268-269).

Ένα άλλο μεγάλο οικονομικό σκάνδαλο συντάραξε στις αρχές του 1901 την κοινωνία των Πατρών και γενικά τις σταφιδοφόρες περιοχές. Ο μεγαλέμπορος Κ. Παπαγιάννης, πρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου της "Σταφιδικής Τράπεζας", είχε λάβει από το ταμείο της 420 χιλιάδες δραχμές με την εντολή να αγοράσει συνάλλαγμα για την πληρωμή του θεϊκού Χαλκού και το οικειοποιήθηκε για δική του χρήση, χωρίς να είναι σε θέση να το επιστρέψει. Επίσης κυκλοφορούσαν φήμες ότι και άλλοι σύμβουλοι της τράπεζας ήταν αναμειγμένοι σε καταχρήσεις εις βάρος του Ιδρύματος που εκπροσωπούσαν και των μετοχών σταφιδοκαλλιεργητών, ενώ πολλές διαμαρτυρίες εγείρονταν και για την άσκοπη πολυτέλεια του προσωπικού. Φαίνεται ότι πολλές αμαρτίες έχει το αρτισύστατο ίδρυμα της Σταφιδικής Τράπεζας και δεν παρέρχεται εβδομάδα χωρίς καμία παρανομία. Έτσι, εξαιτίας των σκανδάλων και του τρόπου διοίκησης της η "Σταφιδική Τράπεζα" δεν απέδωσε τα αναμενόμενα αποτελέσματα και το 1902 σημειώθηκε νέα μεγάλη πτώση των τιμών της σταφίδας, η οποία οδήγησε στην κορύφωση των αδιεξόδων του σταφιδικού προβλήματος (Μούλιας, 2000, σ. 269).



Το επόμενο έτος η Κυβέρνηση προσπάθησε να αντιμετωπίσει την κρίση που είχε εν τω μεταξύ διογκωθεί λόγω του νέου Νόμου περί "φόρου των αμπέλων" και της φυλλοξήρας που είχε πλήξει τα αμπέλια το 1900. Τότε εκδηλώθηκε παρέμβαση από τον Άγγλο πρεσβευτή για την ίδρυση "Μονοπωλίου" σταφίδας, υπό τον έλεγχο Άγγλων κεφαλαιούχων, πρόταση που δίχασε τους πολιτικούς και οικονομικούς κύκλους και οδήγησε σε ανεξέλεγκτες καταστάσεις και στον μαρασμό της "Σταφιδική Τράπεζας". Η ιδέα του "Μονοπωλίου" βρήκε μεγάλη ανταπόκριση στον κόσμο, αλλά η κατάσταση ήταν έκρυθμη, σε σημείο που η Κυβέρνηση αναγκάστηκε να θέσει σε επιφυλακή τις δυνάμεις καταστολής. Συγκεκριμένα τον Μάιο έγιναν συλλαλητήρια στην Πάτρα και στην Πύλο, στα οποία οι σταφιδοπαραγωγοί έφεραν μαύρες σημαίες, ενώ τον Ιούνιο ένοπλοι κύκλωσαν το υποκατάστημα της ΕΤΕ στον Πύργο και άλλοι ένοπλοι εμπόδισαν την αναχώρηση του τρένου. Με τον Νόμο ΓΚΗ του 1904, ο οποίος βασιζόταν στις απόψεις του πατρινού σταφιδεμπόρου Π. Βουρλούμη, προβλέφθηκε η φορολόγηση των νέων σταφιδοκαλλιεργειών με 300 δραχμές το στρέμμα υπέρ της "Σταφιδικής Τράπεζας", οπότε κατ' ουσία αποκλείονταν η περαιτέρω φύτευση σταφιδαμπέλων, η οποία συνεχιζόταν, παρά το κλείσιμο της γαλλικής αγοράς. Επίσης ορίστηκε να εισπράττει η Τράπεζα έγγειο φόρο 15% επί της σταφίδας κατά την εξαγωγή, ο οποίος μαζί με τον παρακρατήμα, που κυμαίνονταν από 12 έως 24%, έφτανε μέχρι 39%. Τέλος η "Σταφιδική Τράπεζα" όφειλε να αγοράζει υποχρεωτικά όλες τις ποσότητες της σταφίδας που έμεναν στα χέρια των παραγωγών μετά την εξαγωγή και την αφαίρεση του παρακρατήματος στην τιμή των 125 έως 130 δραχμών (Μούλιας, 2000, σ. 270).

Παρόλα αυτά η κατάσταση αντί να βελτιώνεται ή έστω να σταθεροποιείται συνεχώς χειρότερευε, υπό τις πρακτικές μιας ορισμένης κατηγορίας σταφιδεμπόρων που ουσιαστικά δεν είχαν επαφή με το πραγματικό προϊόν και κερδοσκοπούσαν από την τεχνητή υποτίμηση και υπενθύμιση των δελτίων του παρακρατήματος της "Σταφιδικής Τράπεζας", των "λαχών", με τους οποίους "έπαιζαν" όπως το χρηματιστήριο (Μούλιας, 2000, σ. 270).

Τελικά υπό την πίεση της κοινής γνώμης και την αρνητική στάση των ξένων δυνάμεων και κυρίως της Αγγλίας ματαιώθηκε η επί ψήφιση από τη Βουλή της Σύμβασης του Μονοπωλίου, προς μεγάλη απογοήτευση των κατοίκων των σταφιδοφόρων περιοχών, που στην πλειοψηφία τους είδαν την ιδέα του "Μονοπωλίου" σαν τη μοναδική ευκαιρία για να ξεπεραστεί η κρίση. Άλλη μία πρωτοβουλία που εκδηλώθηκε την ίδια χρονιά (1903), το Σταφιδικό Συνέδριο που έγινε στην Πάτρα, δεν κατόρθωσε να καταλήξει σε συγκεκριμένα συμπεράσματα και να προτείνει θέσεις προς επίλυση του σταφιδικού ζητήματος, και έτσι τα αδιέξοδα πύκνωναν (Μούλιας, 2000, σ. 271).

Το 1905 διαλύθηκε η "Σταφιδική Τράπεζα" και αν αυτής συστήθηκε, με έδρα την Αθήνα, η "Προνομιούχος Εταιρεία προς προστασία της παραγωγής και της εμπορίας της σταφίδας" ή "Ενιαία", υπό την διεύθυνση του Ιωάννη Πεσμαζόγλου, διευθυντή της "Τράπεζας Αθηνών" και με τη συμμετοχή της "Banque de I Ynnion Parisienne"

και της τράπεζας "Erlanger & Cie" του Λονδίνου, η οποία ήταν ιδιωτική κερδοσκοπική επιχείρηση και διέθετε 25 υποκαταστήματα και αποθήκες στην Πελοπόννησο και τα Επτάνησα, εννοείται και στην Πάτρα. Το κεφάλαιο της ανερχόταν σε 15 εκατομμύρια δραχμές και αποστολή της, για μία εικοσαετία, ήταν η ρύθμιση της προσφοράς και η περιφρόρηση των συμφερόντων του Κράτους. Προς τούτο αγόραζε κάθε προσφερόμενη ποσότητα σταφιδοκάρπου αντί 115 δραχμών στην αρχή εκάστου έτους ή προς 100-140 δραχμές στο τέλος εκάστου έτους, διέθετε δωρεάν αποθηκευτικούς χώρους σε όσους ήθελαν να αποταμιεύσουν τον σταφιδόκαρπο, για να λάβουν τα αντίστοιχα δελτία ή παρείχε δάνεια με ενέχυρο τον σταφιδόκαρπο που ήταν αποθηκευμένος στους χώρους της, με επιτόκιο 6% και μέχρι τα 7/10 της αξίας της αποθηκευμένης σταφίδας, αναλάμβανε την είσπραξη, επί του εξαγομένου καρπού, της εισφοράς και του εγγείου φόρου, σε χρήμα και σε είδος, καθώς και την βιομηχανική του διάθεση, αναλάμβανε την πληρωμή του στο Δημόσιο του εγγείου φόρου, που ανερχόταν σε 4- 4,5 εκατομμύρια δραχμές κάθε έτος και τέλος επέβλεπε την τήρηση των διαφόρων σταφιδικών Νόμων και φρόντιζε για την διαφήμιση της σταφίδας. Η ίδρυση της "Ενιαίας", η οποία διαλύθηκε το 1924, σηματοδότησε την εμφάνιση και παρέμβαση του μεγάλου χρηματιστικού κεφαλαίου στο χώρο της αγροτικής πίστης και γενικότερα της αγροτικής παραγωγής και εγκαινίασε μία νέα περίοδο για την εθνική οικονομία. Έντονες αντιρρήσεις, για τις καλές προθέσεις των κεφαλαιούχων της "Ενιαίας" και για την αποτελεσματικότητα της στην αντιμετώπιση του σταφιδικού ζητήματος, διατύπωσε ο Βουλευτής Αχαΐας Δημ. Γούναρης, άριστος γνώστης του σταφιδικού ζητήματος, κατά την συζήτηση στη Βουλή του σχετικού Νόμου (Μούλιας, 2000, σσ. 271-272).

Σύμφωνα με τη σύμβαση την οποία ιδρύθηκε η "Ενιαία", σταματούσαν οι διώξεις των σταφιδοπαραγωγών για τα παλιά τους χρέη προς την "Σταφιδική Τράπεζα", αίτημα που προβάλλονταν από τον σταφιδικό κόσμο και καθορίζονταν οι όροι βάσει των οποίων η "Ενιαία" θα έκανε τον διακανονισμό των σχέσεών της με τους παλιούς αυτούς οφειλέτες. Η τελευταία αυτή εξέλιξη απορρόφησε από την Αχαϊκή πρωτεύουσα σημαντικά ντόπια κεφάλαια και υποβάθμισε την οικονομική της ζωή, διότι μειώθηκαν σημαντικά οι εξαγωγές από το λιμάνι της και αυξήθηκε από τον Πειραιά. Και έτσι η Πάτρα, από δεύτερη πόλη του Κράτους που ήταν, κατέληξε να γίνει μία περιφερειακή μεγαλούπολη με συρρικνωμένο το σταφιδεμπόριο της. Έκτοτε η χρυσή εποχή της σταφίδας θα είναι για την Αχαϊκή πρωτεύουσα μελαγχολικό παρελθόν. Παρόλα αυτά το 1905-1906, από τους εξαγωγικούς οίκους που δραστηριοποιούνταν στην Αχαϊκή πρωτεύουσα, με πρώτον εκείνον του Hamburger, εξήχθη μέσω του λιμανιού των Πατρών, σταφίδα συνολικής αξίας 124.669.205 λιρών, ποσό αρκετά σημαντικό και από αυτή, περίπου το 55% κατευθύνθηκε στην Αγγλία και η υπόλοιπη στη Γερμανία, Ολλανδία, Αμερική, Γαλλία, Αυστρία, Αυστραλία καθώς και σε άλλες χώρες (Μούλιας, 2000, σσ. 272-273).

Η σταφίδα σε πρώτη φάση στήριξε την ανάπτυξη του τοπικού εμπορίου, δεν ευνόησε όμως την εξάπλωση καθαρά βιοτεχνικών- πρώτοβιομηχανικών για δραστηριοτήτων. Ανταποκρίθηκε στην εξωτερική ζήτηση, ενισχύοντας κυρίως τα πρωτογενή στάδια της επεξεργασίας της, αλλά δεν αποτέλεσε ευνοϊκό "υλικό" υπόβαθρο για μεγάλες

τεχνικές καινοτομίες και βιομηχανικές επεξεργασίες και τελικά προδόθηκε και ξεπεράστηκε από την διεθνή οικονομική συγκυρία του τέλους του 19<sup>ου</sup> αιώνα (Μούλιας, 2000, σ. 273).

Το ζήτημα της σταφίδας δεν φαίνεται να άφησε αδιάφορες τις Κυβερνήσεις, καθ' όλο τον 19ο αιώνα, αν κρίνουμε από το μεγάλο αριθμό νόμων που ψηφίστηκαν. Όμως ακολουθώντας τις φιλελεύθερες οικονομικές θεωρίες, αφέθηκε ελεύθερη η ανάπτυξη της σταφιδοκαλλιέργειας και της εμπορίας της σταφίδας και εκείνο που ενδιέφερε ήταν να διατηρείται το εμπόρευμα κατά το δυνατόν σε καλή κατάσταση και να τηρούνται σωστά οι ενδείξεις για τις διάφορες ποιότητες της σταφίδας που αποστέλλονταν στις ξένες αγορές. Η συχνή εξάλλου αλλαγή του ισχύοντος κάθε φορά νομοθετικού καθεστώτος και η αναθεώρηση και συμπλήρωση των διαφόρων νόμων αποδεικνύει ότι όλα γίνονταν χωρίς προηγουμένως να έχουν μελετηθεί επαρκώς, για αυτό και κατέληγαν σε αποτυχία. Υπήρξαν μάλιστα και νομοθετικές ρυθμίσεις αυτοανααιρούμενες εξ' ορισμού, όπως η επιβολή του παρακρατήματος, η οποία για να ήταν αποτελεσματική θα έπρεπε να είχε συνδυαστεί με την έστω και προσωρινή απαγόρευση φύτευσης νέων σταφιδαμπελώνων. Πέραν τούτου η επιβολή του παρακρατήματος ελάχιστα συνέβαλε στην ύψωση των τιμών της σταφίδας στις αγορές παραγωγής, ενώ επιβάρυνε πάρα πολύ την τιμή της στις αγορές κατανάλωσης, γεγονός που προκάλεσε μείωση των εξαγωγών, συνηγορούσης προς αυτό και της αδιάλλακτης στάσης του Κράτους να επιμένει να διατηρεί τους εξαγωγικούς δρόμους, τους οποίους προ πολλού είχαν καταργήσει όλα τα πολιτισμένα κράτη αντί να ενθαρρύνει τις εξαγωγές της με επιδοτήσεις. Η απαγόρευση τέλος νέων φυτειών σταφιδαμπέλου καταρχήν ήταν ένα σημαντικό μέτρο για να μην επιταθεί και άλλο η σταφιδική κρίση. Ο αυθαίρετος όμως τρόπος με τον οποίο εφαρμόστηκε είχε δυσμενείς επιπτώσεις για το μέλλον του προϊόντος, διότι δια της απαγορεύσεως νέων φυτειών, στις ενδεδειγμένες σταφιδοφόρες περιοχές και δια του εξαναγκασμού των παραγωγών καλής ποιότητας σταφίδας να αγοράζουν δελτία παρακράτησης λιγότερο καλής ποιότητας, ενθαρρυνόταν η διατήρηση των σταφιδοκαλλιεργειών στα πλέον ακατάλληλα εδάφη (Μούλιας, 2000, σσ. 273-274).

Ανεξάρτητα πάντως από όλα αυτά οι Ελληνικές Κυβερνήσεις της περιόδου 1860-1900 έκαναν προσπάθειες για να διευκολύνουν το εμπόριο της σταφίδας, διότι ήταν συναλλαγματοφόρο και συνέτεινε στην αύξηση των φορολογικών εσόδων του κράτους. Το 1890 η Κυβέρνηση Τρικούπη, μετά από έντονες παραστάσεις σταφιδοπαραγωγών και σταφιδεμπόρων και του Εμπορικού Συλλόγου " Ερμής", υπέγραψε εμπορική συμφωνία με την Αγγλία, για τη μείωση του εισαγωγικού δασμού της σταφίδας στη χώρα αυτή κατά 70% και σε αντάλλαγμα μειώθηκε ο εισαγωγικός δασμός πολλών αγγλικών προϊόντων που εισάγονταν στην Ελλάδα. Αντίθετα δεν είχαν αποτέλεσμα οι προσπάθειες για τη σύναψη εμπορικών συμφωνιών με τη Γαλλία, το 1886 και με τη Ρωσία, το 1895. Το 1890 καταργήθηκε ο δασμός επί της σταφίδας στις ΗΠΑ, αλλά το 1894, λόγω της αποφασιστικής αντίδρασης των Σταφιδοπαραγωγών της Καλιφόρνιας, η ατέλεια της καταργήθηκε και έπαψε να περιέρχεται στο ελεύθερο δασμολόγιο. Το τελευταίο τέταρτο του 19 αιώνα

αναβίωσαν στην Ευρώπη οι οικονομικοί εθνικισμοί και ο προστατευτισμός και οι χώρες -εισαγωγείς της σταφίδας, με εξαίρεση την Αγγλία, επιδίωκαν με δασμολογικές και νομοθετικές παρεμβάσεις να προστατέψουν την παραγωγή τους (Μούλιας, 2000, σσ. 274-275).

Εξάλλου το δάνειο της εκρίζωσης, εκ 12,5 εκατομμυρίων δραχμών, που συνήφθη από την Προνομιούχο Εταιρεία, με την εγγύηση του Ελληνικού Δημοσίου, για την αποζημίωση όσων θα ξερίζωναν τις σταφιδαμπέλους τους, ήταν άλλη μία πράξη, ίσως η χειρότερη, στην κωμωδία που παιζόταν εις βάρος του σταφιδεμπορίου, αφού οι σταφιδάμπελοι που εκριζώθηκαν ήταν κατά κανόνα ή εγκαταλελειμμένοι, ή χαμηλής απόδοσης, οπότε ή θα έμεναν χέρσοι ή θα χρησιμοποιούνταν για πιο αποδοτικές καλλιέργειες ή βρισκόντουσαν στα περίχωρα των πολλών και τα εδάφη τους είχαν οικοπεδική αξία, οπότε αργά ή γρήγορα θα εκριζώνονταν. Δηλαδή ότι διατεθεί για αυτό το σκοπό διατέθει επί ματαιώ. Η πιο σημαντική όμως αιτία που συνέτεινε στην σταφιδική κρίση ήταν η οικονομική εγκατάλειψη των σταφιδοκτημόνων, που επιβαρύνονταν με υπέρογκα έξοδα καλλιέργειας και υπερβολικούς τόκους και όχι η υπερπαραγωγή και αυτό δεν φαίνεται να το αντιλήφθηκε το Κράτος ή προσποιούνταν ότι δεν το αντιλήφθηκε, διότι εμφανώς απέφυγε κάθε συνδρομή προς τους σταφιδοπαραγωγούς, αλλά ανελλιπώς φρόντιζε, ακόμα και κατά τις πλέον οξείες περιόδους κρίσεως, να εισπράττει τους βαρείς φόρους που είχε επιβάλει επί του προϊόντος (Μούλιας, 2000, σ. 275).

Τέλος η παντελής απουσία κρατικού ελέγχου επί των δραστηριοτήτων της Προνομιούχου Εταιρείας, ήταν το τελευταίο πλήγμα στην κρίση. Και ναι μεν τα πρώτα έτη της ίδρυσης της εξυγίανε κάπως το σταφιδεμπόριο, με τη διάθεση μεγάλων αποθεμάτων παρακρατήσεων της σταφίδας, οι εν συνεχεία όμως ατασθαλίες, καθώς επίσης οι ποικίλες παραβάσεις της Συμβάσεως, η αισχροκέρδεια επί των δελτίων παρακρατήματος, τα ελλείμματα των αποθηκών παρακρατήματος, επέσυραν την καταδίκη της στη συνείδησή του σταφιδικού κόσμου, αλλά και ενώπιον των Δικαστηρίων (Μούλιας, 2000, σσ. 275-276).

Η τελευταία επέκταση της σταφιδοκαλλιέργειας είχε ανυπολόγιστες αρνητικές συνέπειες και για τους άμεσα πληττόμενους παραγωγούς και εμπόρους και για την εθνική οικονομία γενικότερα κατά την περίοδο 1880 -1900. Σπαταλύθηκαν καταχρηστικά σημαντικοί ανθρώπινοι και χρηματικοί πόροι σε έναν τομέα που δεν μπορούσε να αποδώσει τα προσδοκώμενα. Οι τιμές λόγω της αυξημένης παραγωγής παρουσίασαν μεγάλες διακυμάνσεις, ακόμα και μέσα στον ίδιο χρόνο, από μήνα σε μήνα, ενώ μέχρι το 1870 είχαν κάποια κανονικότητα. Οι παραγωγοί έζησαν σε μία διαρκή αβεβαιότητα και οι κερδοσκοπικές τάσεις και η ανασφάλεια οξύνθηκαν. Οι νέες φυτείες πήραν την θέση άλλων καλλιεργειών που καταστράφηκαν και δεν έγιναν σε χερσαίες γαίες, που σημαίνει ότι μεγάλο μέρος από τα κεφάλαια που δεσμεύτηκαν στην σταφιδοκαλλιέργεια δεν δημιούργησαν νέες πηγές πλούτου, αλλά κατέληξαν να είναι ένα "διαφυγόν κέρδος" για το σύνολο της οικονομίας. Η κατάσταση αυτή επέφερε σοβαρό πλήγμα και στην εκβιομηχάνιση της χώρας, λόγω της αυξημένης

ζήτησης εργατικών χεριών στη σταφιδοκαλλιέργεια, που οφείλονταν στα υψηλά εποχιακά ημερομίσθια σε σχέση με εκείνα της βιομηχανίας. Τα υψηλά αυτά ημερομίσθια ήταν για τους περισσότερους αγρότες επαρκές συμπλήρωμα του εισοδήματός τους, ώστε να μην νοιάζονται να αποκολληθούν από τον μικρό κλήρο τους ή να εκσυγχρονίσουν την παραγωγή τους (Μούλιας, 2000, σ. 276).

Για την αντιμετώπιση της κατάστασης προτάθηκε από πολλούς η ίδρυση δικτύου σταφιδικών Συνεταιρισμών, που να συνδέονται με την μορφή της Ενώσεως ή της Ομοσπονδίας, η οποία να έχει ως αποστολή τη ρύθμιση της προσφοράς, την οικονομική εξυγίανση των παραγωγών και τη βελτίωση των συνθηκών και των μέσων της παραγωγής. Επιπλέον υποστηρίχθηκε ότι θα βοηθούσε στο να ξεπεραστεί η κρίση η διακοπή των επιδοτήσεων για εκριζώσεις, η ρύθμιση του ποσοστού της παρακράτησης ανάλογα με την παραγωγή και τις τιμές της σταφίδας, η ρύθμιση της απαγορευτικής φορολογίας των νέων φυτειών, ανάλογα με τη μέση απόδοση των σταφιδαμπελώνων κατά περιφέρεια, η επιδίωξη επέκτασης των εξαγωγών και προς τη Σερβία και τα νέα Κράτη που προήλθαν από τη Ρωσία, η λήψη πιο σοβαρών μέτρων για την διευκόλυνση της αγροτικής πίστης, η επιδίωξη οικονομικότερης και αποδοτικότερης καλλιέργειας των σταφιδαμπελώνων. (Μούλιας, 2000, σσ. 276- 277)

Οι οικονομικές αυτές ατυχίες, που δεν ήταν αποκλειστικά τοπικό φαινόμενο, οι αποτυχίες της εθνικής πολιτικής και κυρίως η ήττα του 1897, προκάλεσαν πώλωση των πολιτικών δυνάμεων και άνοιξαν το δρόμο για την Επανάσταση του 1909, η οποία κατά ένα μέρος ικανοποίησε τις προσδοκίες για την εγκαθίδρυση κράτους δικαίου (Μούλιας, 2000, σ. 277).

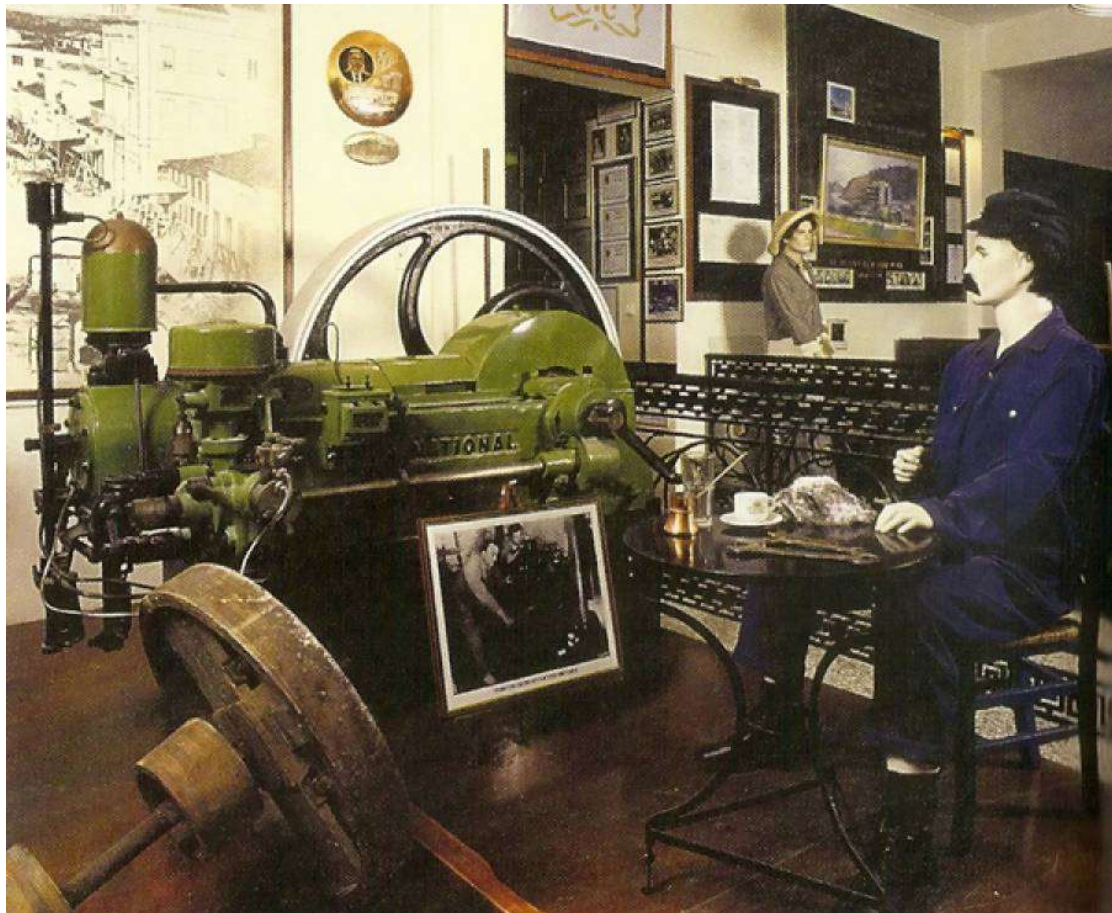
#### **4.9 Οι εξαγωγές των αγροτικών προϊόντων**

Την δεκαετία του 1880 προωθήθηκε σημαντικά η διαδικασία αυτονόμησης της εμπορικής εξαγωγικής δραστηριότητας του Αιγίου από την Πάτρα και προς την ίδια κατεύθυνση κινήθηκαν και το Κατάκολο, η Καλαμάτα, η Μαραθούπολη, η Κυπαρισσία και η Πύλος, που κι αυτές επιχείρησαν να σχηματίσουν εμπορικές ατομικότητες. Παρ' όλα αυτά ο ηγεμονικός ρόλος της Αχαϊκής πρωτεύουσας επλήγη ελάχιστα και η Πάτρα παρέμεινε για πολλά ακόμα χρόνια το κέντρο ενός ευρέως πιστωτικού δικτύου, που εκτεινόταν σε μια μεγάλη ενδοχώρα. Ανεξάρτητα πάντως από το αποτέλεσμα οι μεταλλαγές αυτές αντανακλούν τις μεταβολές που συντελέστηκαν στους όρους διεξαγωγής του εμπορίου της σταφίδας, δηλαδή την εγκατάλειψη της τακτικής των φορτώσεων επί αποστολή, την υιοθέτηση του συστήματος των προσφορών και την αντικατάσταση των ιστιοφόρων από τα ατμόπλοια, γεγονός που διευκόλυνε την απευθείας σύνδεση του εξωτερικού με τα δευτερογενή εξαγωγικά κέντρα της σταφίδας. Εν όψει των νέων αυτών δεδομένων, σε συνδυασμό με τα πλήγματα που δέχθηκε το πατρινό εμπόριο από την ανάπτυξη του Πειραιά, την αποκοπή του από την πλούσια ζώνη Αμφισσας-Λειβαδιάς και τις αρνητικές επιπτώσεις της διάνοιξης του Ισθμού της Κορίνθου, η δεκαετία 1880-1890 στάθηκε κρίσιμη για την μελλοντική ανάπτυξη των Πατρών. Παρ' όλα αυτά για πολύ

καιρό ακόμα η Αχαϊκή πρωτεύουσα παρέμεινε η κεντρική αγορά της βορειοδυτικής Πελοποννήσου και τροφοδότησε με καταναλωτικά αγαθά την περιφέρεια, στηρίζοντας την ανάπτυξη της στις σχέσεις εξάρτησης που είχε επιβάλλει στις περιφερειακές της αγορές (Μούλιας, 2000, σ. 279).

## Κεφάλαιο 5 Μουσειολογική πρόταση

Η σταφίδα αποτελεί αναφαίρετο κομμάτι της πολιτισμικής κληρονομιάς τόσο της Πάτρας όσο και της Ελλάδας το οποίο συνέβαλε στην κοινωνικοπολιτική εξέλιξη της χώρας. Η Πάτρα είναι μια πόλη η οποία έχει συνδεθεί άρρηκτα με τη σταφίδα και αυτό την κάνει το καταλληλότερο μέρος για να δημιουργηθεί το μουσείο εκεί. Σκοπός του μουσείου θα είναι να μεταδώσει την πορεία της σταφίδας μέσα από ιστορικά στοιχεία και μαρτυρίες ανθρώπων οι οποίοι είχαν και έχουν αφιερώσει το μεγαλύτερο μέρος της ζωής τους στην καλλιέργεια, τη μετασυλλεκτική, την αξιοποίηση και την εμπορία. Το μουσείο αυτό θα αποτελέσει πηγή γνώσης και μετάδοσης της πολιτισμικής κληρονομιάς, η οποία, στιγματίστηκε από την σταφίδα, για τις νεότερες γενιές έτσι ώστε να κατανοήσουν και να γνωρίσουν την περιοχή στην οποία ζουν. Στο μουσείο αυτό θα διερευνώνται οι κοινωνικές, πολιτικές και οικονομικές μεταβολές σε συνδυασμό με τον αγροτικό βίο παρουσιάζοντας εναλλακτικές μορφές αφήγησης. Μέσα από αυτό το τοπικό μουσείο θα πρέπει να απεικονίζεται η ιστορία και η καθημερινότητα της περιοχής που είναι κτισμένο. Όλα αυτά θα παρουσιάζονται με τρόπο ευκόλως κατανοητό στο κοινό, στο οποίο θα απευθύνεται μέσω μιας μουσειολογικής αφήγησης αλλά και μέσα από τη δημιουργία δράσεων με εκπαιδευτικό χαρακτήρα.



Εικόνα 11 : Η ιστορία της σταφίδας στο μουσείο Κουνινιώτη

## 5.1 Κτίριο-Τοποθεσία

Το καταλληλότερο μέρος για να φιλοξενήσει το μουσείο είναι ο ιστορικός χώρος της οινοποιίας της Αχάια Κλάους. Στέκει επιβλητικό στα αμπελόφυτα υψίπεδα της Μεσσήνιας, περίπου 4χλμ νοτιοανατολικά της Πάτρας, από το 1861 που ο ιδρυτής του Γουσταύος Κλάους επέλεξε την περιοχή για να δημιουργήσει τις εγκαταστάσεις του. Τη δεκαετία του 1920 περιήλθε στο Βλάση Αντωνόπουλο και κατόπιν στα παιδιά του και ανήκε στην οικογένεια Αντωνόπουλου για περίπου 60 χρόνια. Η συνολική του έκταση ξεπερνά τα 11 στρέμματα, χτισμένο σε ειδική τοποθεσία, σε τρία επίπεδα. Τα κτίρια που περιλαμβάνονται στην οινοποιία ακολουθούν την παραδοσιακή αρχιτεκτονική. Η τέλεια διάταξη των αμπελώνων του Κλάους, έτσι όπως φαίνονται, σε φωτογραφίες του τέλους του αιώνα, να περιβάλλουν το οινοποιείο, αναδεικνύουν την Gutland σε ένα θαυματικό χώρο, που όμοιος του δεν πρέπει να υπήρχε μέχρι τότε στην Ελλάδα. Αλλά το πιο ενδιαφέρον στοιχείο αυτής της ιστορίας είναι η αρχιτεκτονική του οινοποιείου. Η φύτευση των αμπελιών και η ίδρυση της «Αχάια» συνέπεσαν με μια εποχή μετάβασης, μια εποχή «μεταπολίτευσης», από τον Όθωνα, δια της αντιβασιλείας, στον Γεώργιο τον Α΄, όταν οι συνθήκες δημόσιας ασφάλειας δεν ενέπνεαν καμιά εμπιστοσύνη (ο ίδιος ο Κλάους είχε πέσει θύμα ληστείας). Η οικοδόμηση λοιπόν ενός πύργου σε σχήμα κωδωνοστασίου, με μικρά ανοίγματα, θα χρησίμευε ως καταφύγιο των εργαζομένων του κτήματος σε καιρό επιδρομής κακοποιών στοιχείων, κυρίως ληστών.

Ταυτόχρονα, όμως, μέσα από αυτούς τους αρχιτεκτονικούς τύπους, ο Κλάους εισήγαγε στην Ελλάδα την οικονομική και πολιτισμική έννοια του «οινικού πύργου», του Chateau Viticole, έτσι όπως καλλιεργήθηκε και υλοποιήθηκε στην περιοχή του Μπορντώ, δημιουργώντας σταδιακά ένα αρχιτεκτονικό σύνολο που, στο τέλος του 19<sup>ου</sup> αιώνα, έχει αποκτήσει το μέγεθος ενός μικρού χωριού. Άλλωστε οι πύργοι εγγράφονται πολύ νωρίς στην οινική εικόνα της «ΑΧΑΙΑ», όπως φαίνεται στα χρωμολιθογραφημένα επιστολικά δελτάρια της δεκαετίας του 1890, ως τεκμήριο κύρους και ποιότητας των προϊόντων της.

Στη δεκαετία του 1880, τις εγκαταστάσεις της εταιρίας αποτελούσαν ένα μέρος προορισμένο για κατοικίες, αρκετά σοφιστικές, που είχε τη μορφή του Castellum, και οι οινοαποθήκες της παραγωγής και της παλαίωσης. Η εταιρία «ΑΧΑΙΑ» διέθετε έναν ατμοκίνητο αποστακτήρα, ένα μηχανικό πατητήρι και ένα πλυντήριο φιαλών. Την εντύπωση του χωριού δημιουργούσαν οι κήποι, οι εσωτερικοί δρόμοι και, κυρίως, ο ορθόδοξος ναός του Απόστολου Θωμά, τον οποίο ανήγειρε ο Κλάους εν είδει τάματος, όταν η γυναίκα του διέφυγε τον θάνατο, μετά από σοβαρή ασθένεια τύφου που πέρασε αλλά και το σχολείο για τα παιδιά των εργατών και τον υπαλλήλων του κτήματος και της οινοποιίας, που ήταν Έλληνες, Γερμανοί, αλλά και Ιταλοί και Μαλτέζοι. Η παρουσία των Μαλτέζων αναφέρεται στον οδηγό της «ΑΧΑΙΑ» Patras und seine Weine (Η Πάτρα και τα κρασιά της), που τυπώθηκε στη Λωζάνη και κυκλοφόρησε γύρω στο 1900.

Τις θρησκευτικές ανάγκες των ετεροδόξων εποίκων αυτού του ιδιότυπου μικρού χωριού, ήρθε να καλύψει ο ρωμαιοκαθολικός ναΐσκος της Αγίας Άννας, ο οποίος



χτίστηκε κατά επιθυμία της Ιταλίδας Κωσταντζας, συζύγου Βλάση Αντωνόπουλου, στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα. Προσαρτημένος διακριτικά στον περίβολο της κατοικίας του G.Clauss, που είχε ήδη μετονομασθεί σε Villa Costanza, ο λιτός ιερός αυτός ναός αποτέλεσε την πρώτη ίσως αρχιτεκτονική παρέμβαση στον παλαιό δομικό/οικιστικό ιστό της Οινοποιίας. Ακολούθησαν αναδιαμορφώσεις χώρων, αλλαγές χρήσεων αλλά και αντικαταστάσεις σαθρών κτισμάτων από κτίρια σχεδιασμένα σύμφωνα με την αισθητική του συνόλου χώρου και την αρχιτεκτονική του φυσιογνωμία.

Όμως οι απαιτήσεις των καιρών υπαγόρευαν την ανάγκη ανέγερσης νέων, εκσυγχρονισμένων βιομηχανικών εγκαταστάσεων οι οποίες οικοδομήθηκαν σε εκτάσεις πλησιόχωρες, αλλά απομακρυσμένες από το ιστορικό κέντρο της εταιρείας. Εργοστάσιο, εμφιαλωτήριο, δεξαμενές και αποθήκες χτίστηκαν εξ αρχής σε σχέδια προσαρμοσμένα στις λιτές, μινιμαλιστικές αρχιτεκτονικές γραμμές της δεκαετίας του 1970.

Η σημερινή Διοίκηση της ACHAIA CLAUSS, επικεντρώνει το ενδιαφέρον της τόσο στην λειτουργική μετασκευή και προσαρμογή των καθαρά βιομηχανικών κτιρίων, όσο και κυρίως, στην διάσωση, προστασία, αναπαλαίωση και αξιοποίηση των πανέμορφων, πετρόχτιστων, παλαιών οικημάτων που αξίως χαρακτηρίζονται ως διατηρητέα μνημεία.

Στις τελευταίες δεκαετίες του 19<sup>ου</sup> αιώνα και έως τον Α΄ Παγκόσμιο πόλεμο, η εταιρία «ΑΧΑΙΑ» λειτούργησε ως η μοναδική στον ελληνικό χώρο αγροτική πρεσβεία ενός κρασιού επιδορπίου αλλά και ορεκτικού, της Μαυροδάφνης, και ταυτόχρονα ως εστία, πάλι μοναδική, ενός πολιτισμού πολυτελείας, γαλήνης και τρυφής. Συνισταμένη αυτών των δύο αποκλειστικότητων της κραταίας Οινοποιίας είναι ο θρύλος ο οποίος συνοδεύει έκτοτε το ζεστό, γλυκό κρασί με το ρουμπινί χρώμα και την πολλά υπεμφαίνουσα ετικέτα "Μαυροδάφνη".

Οι ιστορίες που διαδόθηκαν από στόμα σε στόμα και από γενιά σε γενιά θέλουν μυστηριώδη την ονομασία του τρυφερά αισθηματικά φορτισμένου κρασιού αυτού, που η συνταγή του καταγράφηκε στη σελίδα 601 του βιβλίου συνταγών που διατηρούσε ο ίδιος ο Κλάους.

Η Μαυροδάφνη προβλήθηκε κυρίως ως επιδόρπιος οίνος, αλλά πολύ γρήγορα μυθοποιήθηκε και παρουσιάστηκε ως ένα είδος ελιξιρίου. Σε έναν οδηγό των Πατρών, του 1896, γραμμένο από ένα λόγιο γιατρό, διαβάζουμε ότι η «Μαυροδάφνη χρησιμοποιείται στα γερμανικά και άλλα νοσοκομεία υπέρ των αρρώστων, ως άριστο αναληπτικό και τονωτικό μέσον». Τέσσερα χρόνια αργότερα, ένας άλλος οδηγός αναφέρεται στις χωνευτικές και τονωτικές ιδιότητες του κρασιού. Και με μια διάθεση μυθοποιητικής υπερβολής, ταυτίζει την Μαυροδάφνη με το νέκταρ των Θεών του Ολύμπου. Στον γερμανόγλωσσο οδηγό που εξέδωσε η ίδια η εταιρία, η Μαυροδάφνη παρουσιάζεται όχι μόνο ως η spesimalitat της «ΑΧΑΙΑ», αλλά και ως οίνος ιατρικός. Στον ίδιο οδηγό δημοσιεύονται γνώμες, εν είδει γνωματεύσεων, Γερμανών και Ελβετών καθηγητών Ιατρικής και διευθυντών κλινικών για τα ευεργετικά

αποτελέσματα της Μαυροδάφνης, καθώς και αναλύσεις του κρασιού από χημικά εργαστήρια του Βισμπάντεν, της Βιέννης και της Ζυρίχης. Η φιλανθρωπική δραστηριότητα της Θωμαΐδος Καρβούνη-Κλάους, έτσι όπως περιγράφεται στην νεκρολογία της, συνδέεται με διανομή φιαλών Μαυροδάφνης σε φτωχούς ασθενείς της πόλης. Άραγε, χωρίς τον Κλάους, θα έγραφε ο Αριστοτέλης Βαλαωρίτης πως το κρασί του Φωτεινού, στο ομότιτλο ποίημα του (1879) «έχει πατέρα Πατρινό και μάνα μαυροδάφνη;»

Αν πρέπει, αντιπροσωπευτικά, να αναφέρουμε ονόματα που η υπογραφή τους στοιχειοθέτησε την γοητευτική ιστορία της γηραιάς Οινοποιίας ως μνημονεύσουμε την αυτοκράτειρα της Αυστροουγγαρίας Ελισάβετ, μητέρα του άτυχου διάδοχου Ροδόλφου, τον πρίγκιπα Ruprecht, διάδοχο της Βαυαρίας, την πριγκίπισσα Θηρεσία της Βαυαρίας, την Μαργαρίτα, πριγκίπισσα του Έσσεν, την πριγκίπισσα της Αγγλίας Βικτώρια, τον διάδοχο Γουσταύο Αδόλφο της Σουηδίας με την πριγκίπισσα Λουίζα, την πριγκίπισσα Αλεξάνδρα της Ουαλίας κατόπιν Βασίλισσα της Μεγάλης Βρετανίας και τους Βασιλείς των Ελλήνων Γεώργιο Α΄, Όλγα, Κωνσταντίνο, Σοφία, Γεώργιο Α΄ και Παύλο. Στη συνέχεια, να αναφέρουμε τον Ελευθέριο Βενιζέλο, τον Παν. Κανελλόπουλο, τον Κωνσταντίνο και την Αμαλία Καραμανλή, τον Κωνσταντίνο Τσάτσο, τον Ανδρέα Παπανδρέου, τον στρατάρχη Montgomery του El Alamein, τους Αλέξανδρο και Αμαλία Φλέμινγκ, την Margaret Thacher, τον V.Jiscard D'Estaing, τον Αριστοτέλη Ωνάση, τον Ευγένιο Ο΄ Neil, τον Μίκη Θεοδωράκη.

Τέλος, ως κορυφωθεί ο ατελής και εντελώς συμβολικός αυτός κατάλογος, κύριο μέρος του οποίου θα πρέπει να θεωρηθούν τα εκατομμύρια των επισκεπτών που έφθασαν στην Gutland από όλα τα μέρη της γης, με την αναφορά στα ονόματα των κορυφαίων Ιεραρχών Μακάριου, Αρχιεπισκόπου Κύπρου Ιακώβου, Αρχιεπισκόπου Αμερικής και Βαρθολομαίου, Αρχιεπισκόπου Κωνσταντινουπόλεως, Νέας Ρώμης και Οικουμενικού Πατριάρχου.

Οι επιγραφές πάνω σε μαρμάρινες πλάκες, τις οποίες ο Κλάους συνήθιζε να τοποθετεί στα δάπεδα του κήπου και της βεράντας της επαύλεώς του, στην ανάμνηση των υψηλών επισκέψεων, συνήθειες που σεβάστηκαν και οι διάδοχοί του, εντοιχίζοντας παρόμοιες μαρμάρινες επιγραφές στις εισόδους των ιστορικών κελαιών. Τα ιδιόχειρα σημειώματα στη Χρυσή Βίβλο των επισκεπτών. Οι φωτογραφίες με τις αφιερώσεις και οι χειρόγραφες επιστολές και τέλος τα αφιερωματικά βαρέλια που φυλάσσονται σαν άθικτα από το χρόνο μέσα στο Αυτοκρατορικό Κελάρι είναι τα διαπιστευτήρια αυτής της ιδιότυπης υπερεθνικής και πολυπολιτισμικής πρεσβείας, στο αίμα των υπηκόων της οποίας το ίδιο, παλιό, καλό κρασί.

Στην καρδιά του Οινόκαστρου που λέγεται Αχάια Κλάους βρίσκεται το Αυτοκρατορικό κελάρι της Μαυροδάφνης. Η γοητεία της ξεναγήσεως σε αυτό είναι ανάλογη των μυθολογικών, ιστορικών, οινολογικών και εγκυκλοπαιδικών γνώσεων ή αναζητήσεων του ξεναγούμενου επισκέπτη. Όμως αντί άλλης περιγραφής ως επικεντρωθούμε σε εκείνη του Θεόφιλου Δ. Μπασγιουράκη όπως καταχωρίστηκε στο

τεύχος 26 Μαρτίου-Απριλίου 2002, το περιοδικό «Ελληνικό Πανόραμα». Εδώ στην πρωτεύουσα θέση παρεμβάλλεται και το βαρέλι με Μαυροδάφνη του 1 που αφιερώθηκε στον Οικουμενικό Πατριάρχη Βαρθολομαίο κατά την αυτοπρόσωπη παρουσία του που έλαβε χώρα στις.... Στην Αλεξάνδρεια αφιερώθηκε βαρέλι.... σκάλα, σκαρφάλωσε..... Το *estadome* αποθανάτιστηκε με τα μέσα της εποχής και κατά την Γουσταύεια/Κλαούσια συνήθεια (του Κλάους): γράφτηκε στα γερμανικά η φράση « πάνω σε αυτό το βαρέλι, σκαρφάλωσε η αυτή Υψηλότης η πριγκίπισσα της Ουαλίας.» Σύστοιχα των δυο αυτών κορυφαίων/ηγεμονικών βαρελιών είναι τα αφιερωμένα στην χρυσή Ολυμπιονίκη Νάντια Κομανέτσι, που ήρθε στο κελάρι το 2002, στον υπαρχηγό του Τσε Γκεβέρα, *senor Ramirez*, τον επονομαζόμενο Μπενίνιο, στον Δημήτρη Μυταρά, τον καλό φίλο της Αχάια Κλάους που ζωγράφισε ένα σκίτσο του στην πρόσοψη του βαρελιού του, στον ποιητή Τίτο Πατρίκιο....

Οι μικροί, χαρακτηριστικοί ύμνοι που ονομάζονται «εγκώμια» και που κάθε χρόνο απόγευμα της Μεγάλης Παρασκευής έχουν επιλεγεί και ψάλλονται στην Ακολουθία του Επιτάφιου θρήνου που τελείται στο εκκλησάκι του Αγίου Θωμά, στην Αχάια Κλάους, σχηματίζουν την ακροστιχίδα. Και αυτό γιατί η πεμπτούσια σύνολης της επαγγελματικής, επιστημονικής, πολιτιστικής, κοινωνικής και θρησκευτικής δραστηριότητας της κοινωνίας της Αχάια Κλάους, κρύβεται στην Τέχνη της Αμπελουργίας και της Οινοποίησης / Οινοποιεία / στη διαχείριση των αμπελώνων / στην αμφίσημη σχέση του αμπελουργού με τον αμπελώνα/στην αμπελόεσσα γη / στην ψυχή της αμπελόεσσας και του αμπελουργού.

Η ποιητική του κρασιού, ως τέχνη του ποιείν αλλά και ως ποίηση, δίνεται πολύ ωραία από τον Κωνσταντίνο Αντωνόπουλο, έναν απόγονο του Κλάους, όχι απόγονο εξ αίματος αλλά απόγονο εξ οίνου, αφού ο παππούς του, σταφιδέμπορος Βλάσιος Αντωνόπουλος, ανέλαβε τη γερμανική οινοποιεία "Αχάια" το 1919, όταν αυτή παραχωρήθηκε ως πολεμική αποζημίωση από τη Γερμανία στην Ελλάδα: «Στο κρασί, αντίθετα πρέπει να μπορείς να θυμάσαι τα πάντα: γεύσεις χθεσινές και σημερινές, χρώματα, μυρωδιές. Όλα. Και αν ο ποιητής έχει μπροστά του μία λευκή κόλλα χαρτί που πρέπει να υπερνικήσει, εσύ έχεις το κτήμα που αποφασίζεις να καλλιεργήσεις, και πρέπει να γνωρίζεις τι κρασί θέλεις να φτιάξεις, τι χαρακτήρα θέλεις να σου δώσει, με τι δομή, με τι σκελετό, τι σχήμα στη φιάλη. Όλα αυτά καθορίζουν τις ποικιλίες που αποφασίζεις να φυτεύσεις, στα όρια και στις δυνατότητες του οικοσυστήματος που βρίσκεσαι.»

Στατιστικοί πίνακες εξαγωγών παλαιότερων εποχών πιστοποιούν τόσο το είδος των κρασιών που παρήγαγε η εταιρία και τους εξαγωγικούς προορισμούς (Αγγλία, Γερμανία, Ελβετία) όσο και τις αυξητικές τάσεις της παραγωγής και των εξαγωγών. Τα μεγέθη είναι βεβαίως μικρά, ιδιαίτερα αν συγκριθούν με τον ποταμό των εκατομμυρίων εκατόλιτρων της Γαλλίας. Αλλά δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι τα κρασιά της «Αχάια» ανήκουν στην κατηγορία των «πολυτελείας». (Ο προσδιορισμός του *de luxe* έχει εκλείψει από το σύγχρονο οινικό λεξιλόγιο. Άλλωστε, συνδέεται με μία διαφορετική *fun morality*, που έχει σχέση όχι μόνο με την κοινωνική δομή, αλλά και με την αντίληψη για τον ελεύθερο χρόνο και την διάθεσή του.)

Ας αναφερθούμε σε κάποια εργαλεία που αφορούν την καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας τα οποία θα τα δούμε μέσα στο μουσείο. Ξεκινάμε λοιπόν με το γράβαλο (τσουγκράνα, σκούπα) το οποίο το χρησιμοποιούσαν για τον διαχωρισμό της αποξηραμένης σταφίδας στο αλώνι, η σαρωματίνα, ένα είδος κατασκευασμένης σκούπας από ανθεκτικό κλαρί στην άκρη του οποίου έχουν δεθεί ξεραμένες αγκαθιές, κατασκευάζεται από γενιές σε γενιές σταφιδοκαλλιεργειών με διαθέσιμα στο περιβάλλον υλικά.



*Εικόνα 12 : Γράβαλα*

Επίσης, πιο σύνθετα εργαλεία έχουν μετεξελιχθεί με την πρόοδο της τεχνολογίας, αλλά δεν παύουν να απασχολούν πολλούς ανθρώπους τόσο για την κατασκευή όσο και για την συντήρησή τους. Ένα τέτοιο παράδειγμα είναι και η μάκινα που είναι μηχανήμα που διαχωρίζει την σταφίδα από ξένες ύλες και σε διάφορα μεγέθη ρώγας. Ειδικά κατά το στάδιο της αποξηράνσης η σταφίδα παραμένει στα υπαίθρια αλώνια 10 με 15 ημέρες. Κατά την έβδομη με όγδοη ημέρα ανακατεύεται έτσι ώστε ο νωπός καρπός να αποξηρανθεί ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές του.



*Εικόνα 13 : Χαρακοψάλιδα για το χαρακώμα του κορμού στα κλήματα*

Μέσα από το μουσείο δεν θα μπορούσε να λείπει η φαλτσέτα ή αλλιώς ψαλίδα, εργαλείο που χρησιμοποιείται για την χαραγή (χαρακί του κλήματος), το φυσούνι ή το φυσερό ένα εργαλείο για το θειάφισμα του κλήματος, μερικά δοχεία μεταφοράς

προς το αλώνι, του νωπού καρπού κατά την διάρκεια του τρύγου τα λεγόμενα (κοφίνια, κόφες, πουργιά, ντορβάς, κανιστρέλια).

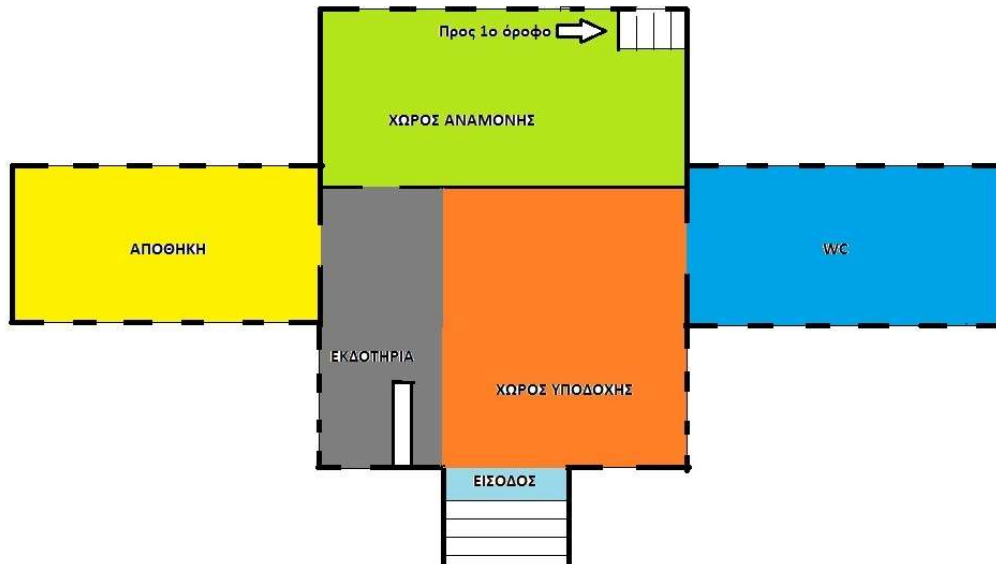


*Εικόνα 14 : Κοφίνια*

Συνεχίζουμε με την τζιβιέρα ειδική κατασκευή με βάση από σύρμα για την αποξήρανση της σταφίδας, με την πινακωτή ξύλινη κατασκευή με τάβλες για την αποξήρανση της σταφίδας και τέλος υπάρχει το παλετοκιβώτιο, μεγάλο δοχείο για την μεταφορά της μακιναρισμένης σταφίδας στην Π.Ε.Σ (Παναιγιάλεια Ένωση Συνεταιρισμών). Ο εξοπλισμός που αξιοποιείται πλέον στην διαδικασία της επεξεργασίας του προϊόντος περιλαμβάνει τα πιο σύγχρονα μηχανήματα της βιομηχανίας τροφίμων. Η Π.Ε.Σ, για παράδειγμα έχει στην διάθεση της μηχανήματα διαλογής laser, x-rays καθώς και μεταλλικούς ανιχνευτές, τα οποία ανταποκρίνονται στις αυστηρότερες προδιαγραφές και στα πλέον απαιτητικά πρότυπα των μεγαλύτερων βιομηχανιών του εξωτερικού. Η Π.Ε.Σ διαθέτει επίσης και πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου και ερευνών.

Όσον αφορά το μουσείο στο οποίο θα αναφερθώ κύριο μέλημα μου είναι ο χώρος και τα εκθέματα να υποστηρίζουν τη σημασία της ολόπλευρης αγωγής μέσω της αναγωγής κάθε πνευματικού στοιχείου στις αισθήσεις και στην άμεση επαφή με τον κόσμο. Αδιαμφισβήτητη είναι και η παιδαγωγική διάσταση του μουσείου καθώς έχουν δρομολογηθεί μουσειοπαιδαγωγικά προγράμματα τα οποία περιλαμβάνουν διάφορες εκπαιδευτικές δραστηριότητες ανάλογες με το κοινό που βρίσκεται εκείνη την ώρα μέσα στο μουσείο. Γενικότερα θα πραγματοποιούνται εκπαιδευτικές δραστηριότητες και προγράμματα που θα αφορούν σχολικές ομάδες, ομάδες παιδιών και ενηλίκων, εφήβων καθώς και μεμονωμένους επισκέπτες. Τέλος έντονη θα είναι η παρουσία μέσα στο χώρο των εφαρμογών νέων τεχνολογιών οι οποίες θα περιλαμβάνουν CD-Rom, εφαρμογές πολυμέσων σε εκθεσιακούς χώρους, διαδικτυακά περιβάλλοντα μάθησης και περιβάλλοντα εικονικής πραγματικότητας. Το μουσείο το οποίο θα δημιουργηθεί είναι αρκετά λειτουργικό καθώς οι χώροι του θα είναι διαμορφωμένοι έτσι ώστε να υπάρχει μια λογική συνοχή στην αφήγηση της ιστορίας των εκθεμάτων που βρίσκονται μέσα στο χώρο. Στο κτίριο πλην του ισόγειου θα περιλαμβάνονται 2 όροφοι. Το ισόγειο θα λειτουργεί ως χώρος που θα υποδέχεται τους επισκέπτες, θα φροντίζει να γίνεται η αναμονή όσο το δυνατόν πιο ευχάριστη και παράλληλα θα γίνεται η έκδοση των εισιτηρίων. Επιπλέον σε αυτό το

χώρο θα υπάρχει μέριμνα για την ύπαρξη wc αλλά και για έναν χώρο που θα είναι ειδικός για την αποθήκευση κάποιων εκθεμάτων που δεν θα είναι ακόμα έτοιμα να



ειδωθούν από τους επισκέπτες.

*Εικόνα 15 : Κάτοψη ισογείου*

Ο πρώτος όροφος θα περιλαμβάνει 3 αίθουσες καθεμιά από τις οποίες θα αναφέρεται σε διαφορετική θεματική ενότητα παράλληλα όμως θα φιλοξενούνται εκεί και τα γραφεία του προσωπικού. Φυσικά όσοι από τους επισκέπτες επιθυμούν θα έχουν πρόσβαση και στον εξωτερικό χώρο όπου βρίσκεται μπαλκόνι να θαυμάσουν την μοναδική θέα από ψηλά.



Εικόνα 16 : Κάτοψη 1ου ορόφου

Ο δεύτερος όροφος θα χρησιμοποιείται για την πραγματοποίηση διάφορων εκπαιδευτικών προγραμμάτων που θα αφορούν κυρίως ομάδες μαθητών σε συνεργασία με διάφορα σχολεία της πόλης.



Εικόνα 17 : Κάτοψη 2ου ορόφου

Επιπλέον θα υπάρχει δυνατότητα διεξαγωγής κάποιων συγκεκριμένων σεμιναρίων, συνεδρίων που θα αφορούν φυσικά το αντικείμενο του μουσείου. Τέλος ο χώρος θα διαθέτει και το πωλητήριο για όποιον επισκέπτη επιθυμεί να αγοράσει ένα σουβενίρ για να θυμάται την επίσκεψη του στο μουσείο σταφίδα. Όσον αφορά τα εκθέματα είναι προφανές ότι κατά κύριο λόγο θα είναι διάφορα εργαλεία και μηχανήματα που

χρησιμοποιούνταν στο παρελθόν από τους αγρότες για την καλλιέργεια και την παραγωγή της σταφίδας. Ακολουθούν μικροαντικείμενα που αφορούν την σταφίδα όπως ποικίλες ξύλινες συσκευασίες διαφόρων μεγεθών που χρησίμευαν για να μεταφέρεται και να εξάγεται η σταφίδα. Απαραίτητη είναι η παρουσία μιας μηχανής που ασκούσε πίεση στη σταφίδα που έμπαινε μέσα στα κιβώτια αλλά και 2 χειροκίνητες μηχανές που τις χρησιμοποιούσαν για να σφίγγουν και να κόβουν το σύρμα γύρω από τις ξύλινες συσκευασίες. Εξίσου ενδιαφέροντες είναι και οι σφραγίδες που μάρκαραν τις συσκευασίες επομένως θα ήταν ιδιαίτερα ενδιαφέρον να εκτίθενται. Το μουσείο γίνεται σχεδόν βιωματικό εάν τοποθετηθεί μια μηχανή που την χρησιμοποιούσαν για να επισημαίνουν την ονομασία του προϊόντος πάνω στη συσκευασία με την μέθοδο της πυρογραφίας. Μια νεωτερική σκέψη θα πρότεινε μέσα στα εκθέματα του μουσείου να υπάρχουν ομοιώματα ανθρώπων με τα αντίστοιχα ρούχα εργασίας που να αναδεικνύουν την πορεία της σταφίδας. Αξιοσημείωτη θα είναι και η ύπαρξη κρεμασμένων σε τοίχους κάποιων σελίδων από εφημερίδες της εποχής που αφορούσαν την σταφίδα από την περίοδο της άνθισης της μέχρι και το ξέσπασμα της σταφιδικής κρίσης λόγω της παρακμής της και των συνεπειών που έφερε στην αγροτική οικονομία. Στη συνέχεια υπάρχει ένας χώρος στον οποίο παρουσιάζονται μέσω ιστορικών στοιχείων η προέλευση του φυτού της αμπέλου όπως επίσης και η καλλιέργειά της στην Αρχαία Ελλάδα Τέλος σημαντικό είναι να εκτεθούν αξιόλογα αντικείμενα που μαρτυρούν τη λειτουργία του οινοποιείου. Ξεχωρίζουν ένα μεγάλο ξύλινο ρολόι των αρχών του 20ου αιώνα που χρησίμευε για να χτυπάνε κάρτα οι εργάτες, μία ζυγαριά για να ζυγίζουν την σταφίδα, ένα μεγάλο χρηματοκιβώτιο, μία πρέσα για αντίγραφα και ένα αρκετά μεγάλο πιθάρι από το οποίο έπιναν νερό οι εργαζόμενοι.

Η ασφάλεια του κτιρίου και φυσικά των εκθεμάτων παίζει πολύ σημαντικό ρόλο και πρέπει να τηρούνται κανόνες ασφαλείας. Ο χώρος θα πρέπει να φυλάσσεται από τυχόν κλοπή ή απώλεια να υπάρχει σύστημα ανίχνευσης πυρκαγιάς αλλά και τα εκθέματα να προστατεύονται από τυχόν σκόνη, υγρασία, από την θερμότητα και το υπερβολικό φως.

Σχετικά με τον φωτισμό που μπορεί να είναι και κρυφός η παρουσία του φωτός είναι απαραίτητη γιατί παίζει σημαντικό ρόλο για την επικοινωνία μεταξύ του επισκέπτη και του αντικειμένου που εκτίθεται καθώς κάνει πιο εύκολη την ανάγνωση των λεζαντών κάτω από το έκθεμα ή κάποιων άλλων ερμηνευτικών αντικειμένων που βρίσκονται στους τοίχους. Τέλος πέρα από τον φωτισμό κάτι άλλο που τραβά την προσοχή των επισκεπτών είναι το χρώμα το οποίο επηρεάζει την διάθεση τους. Στην περίπτωση του μουσείου της σταφίδας το κατάλληλο χρώμα που προτιμάται είναι το σκούρο κόκκινο καθώς παραπέμπει περισσότερο στο θέμα του μουσείου.





## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Μούλιας Αθ. Χρ., (2000), *Το λιμάνι της σταφίδας, Πάτρα 1828-1900*, Πάτρα, Εκδόσεις περί τεχνών.

Μούλιας Αθ. Χρ., (2006), *Κορινθιακή Σταφίδα. Μια Πριγκίπισσα στο διάβα των αιώνων*, Αθήνα, Εκδόσεις Έφεσος.

Νικονάνου Ν., (2010), *Μουσειοπαιδαγωγική, Από την θεωρία στην πράξη*, Εκδόσεις Πατάκη

Παπαευθυμίου Ξ. - Τσιλίρας Ανδ., (2011), *50 λόγοι για ν' αγαπήσετε την Πάτρα*, Πάτρα, Εκδόσεις Το Δόντι.

Σκλαβενίτης Ε. Τρ. - Στάκος Σπ. Κων., (2005), *Πάτρα - Από την Αρχαιότητα έως Σήμερα*, Αθήνα, Εκδόσεις Κότινος.

Σταυρακάκης Ν. Μ., (2013), *Αμπελουργία*, Αθήνα, Εκδόσεις Τροπή.

Φωτιάδης Κ., (2008), *Η Μικρασιατική Καταστροφή - αφηγήσεις, μελετήματα, ντοκουμέντα*, Αθήνα, Εκδόσεις Καλοκάθης.

<https://el.wikipedia.org/>