



ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

Η τεχνογνωσία της παραδοσιακής μαστιχοκαλλιέργειας στη Χίο

Ι. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Ψυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς (ΑΠΚ)

Όνομα: Η τεχνογνωσία της παραδοσιακής μαστιχοκαλλιέργειας στη Χίο

Πεδίο ΑΠΚ:

Προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις :

Στα διάφορα στάδια της διαδικασίας της μεταβίβασης από γενιά σε γενιά της μαστιχοκαλλιέργειας χρησιμοποιείται τοπική ορολογία, στην οποία επιβιώνει η ιδιαίτερη μουσική εκφορά της γλώσσας και καταγράφονται τοπικές ιδιωματικές εκφράσεις. Παράλληλα, καθ' όλη τη διαδικασία της μαστιχοκαλλιέργειας αλλά πιο έντονα στη φάση της διαλογής, όπου οι γυναίκες και οι ηλικιωμένοι έχουν ενεργό ρόλο, προφορικές λαϊκές διηγήσεις και τραγούδια, όχι απαραίτητα σχετιζόμενα με τη μαστίχα, αλλά χαρακτηριστικά της παράδοσης της Χίου, συνεχίζουν να ακούγονται, μαζί με πιο πρόσφατες ιστορίες και ανέκδοτα.

Γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν:

Η μαστιχοκαλλιέργεια είναι μια από τις παραδοσιακές καλλιέργειες που εξακολουθεί να μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά και συνομιλεί με την ιδιαίτερη φύση του νότιου τμήματος της Χίου. Η σχέση του καλλιεργητή με το μαστιχοφόρο θάμνο είναι εντελώς προσωπική, βιωμένη και σωματική. Είναι χαρακτηριστική η χρήση όρων δανεισμένων από την ανατομία του ανθρώπινου σώματος, όπως «φλέβα», «δάκρυ», « [ο θάμνος] δακρύζει», «πληγώνω», ενώ οι ίδιοι οι μαστιχοκαλλιεργητές υποστηρίζουν ότι «το μαστίχι εκπαιδεύεται», αποτυπώνοντας έτσι τη βαθιά γνώση της ιδιαιτερότητας κάθε δέντρου. τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία :

Η κατασκευή και η συντήρηση των εργαλείων (διαφόρων ειδών κεντηστήρια, μαχαιράκια, τσουγκράνες) και των ειδικών σκευών (κόσκινα με σίτες διαφόρων διατομών) που χρησιμοποιούνται στα διάφορα στάδια της μαστιχοκαλλιέργειας ήταν και εξακολουθούν

να είναι έργα ντόπιων σιδηρουργών και τεχνιτών άλλων ειδικοτήτων, ενώ συχνά απαντούν και ιδιοκατασκευές (κουβάδες πλύσης της μαστίχας).

Τόπος (διοικητική περιφέρεια, νομός, δήμος) : Μαστιχοχώρια Νότιας Χίου

Λέξεις – κλειδιά: μαστίχα, μαστιχοκαλλιέργεια, μαστίχι

II. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

1.Πρόσωπο, ομάδα, οργανισμός

Όνομα: Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου

Ταυτότητα:

Συνεταιρισμός

Έδρα/τόπος:

Διεύθυνση: Κ. Μονομάχου 1 ΤΚ:82100 – Χίος

Τηλ. 22710.21001-3 / 211.26.86.966 FAX 22710.26700

e-mail:elma@gummastic.gr url/ site web: www.gummastic.gr

Όνομα υπευθύνου/ων: Ευθύμιος Μονίαρς

Ιδιότητα: Πρόεδρος Δ.Σ. Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου

Διεύθυνση: Κ. Μονομάχου 1 ΤΚ : 82100 – Χίος

Τηλ. 22710.21001-3 / 211.26.86.966 FAX 22710.26700

e-mail: iparthenidou@gummasitic.gr

Ειδικές πληροφορίες για το στοιχείο:

Αρμόδιο/α πρόσωπο/α

Όνομα: Ελένη Μπενέκη

Ιδιότητα: Ιστορικός που διενήργησε συνεντεύξεις στη Χίο στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος του ΠΙΟΠ – Προϊσταμένη Υπηρεσίας Έρευνας και Προβολής του Πολιτιστικού Ιδρύματος του Ομίλου Πειραιώς

Διεύθυνση: Αγ Γέροντα 6 – ΤΚ: 10558 – Αθήνα

Τηλ. 210.3256932 / 210.3256940 / 210.3256944 FAX.....

e-mail: benekie@piraeusbank.gr

Ονόματα πληροφορητών:

Βαρβάκης Σταύρος – Βουνό

Βασιλικός Παντελής – Νεοχώρι

Χριστίνα Γαβρίλη – Βουνό
Ιωάννα Γαβρίλη – Βουνό
Γανιάρης Παύλος – Καλλιμασιά
Γκλαβά Ιωάννα – Βουνό
Ζερβούδης Νικόλαος – Πατρικά
Καρασούλης Νικόλαος – Νεοχώρι
Κουκούρης Χρήστος – Βουνό
Μονιούδης Κωνσταντίνος – Κοινή
Περίκος Γιώργος – Καλλιμασιά
Φραγκούλης Ευάγγελος – Καλαμωτή

Η ηλικία τους κυμαίνεται μεταξύ 55-80 ετών και είναι μαστιχοκαλλιεργητές και παραγωγοί, μέλη πρωτοβάθμιων σωματείων μαστιχοπαραγωγών των χωριών τους.

1.Γεωγραφικός εντοπισμός του στοιχείου της ΑΠΚ

Η μαστίχα καλλιεργείται και παράγεται παραδοσιακά στο νότιο τμήμα του νησιού της Χίου, και ειδικότερα στα 24 μαστιχοχώρια (Άγιος Γεώργιος, Αρμόλια, Βαβύλοι, Βέσσα, Βουνό, Ελάτα, Έξω Διδύμα, Θολοποτάμι, Θυμιανά, Καλαμωτή, Καλλιμασιά, Καταρράκτης, Κοινί, Λιθί, Μέσα Διδύμα, Μεστά, Μυρμήγκι, Νένητα, Νεοχώρι, Ολύμπιοι, Παγίδα, Πατρικά, Πυργί, Φλάτσια).

Σε αυτά τα χωριά 1.800 περίπου μαστιχοπαραγωγοί καλλιεργούν συνολικά περί τα 1.350.000 μαστιχόδενδρα και η ετήσια παραγωγή της νήσου, σύμφωνα με τα στοιχεία της τελευταίας τριετίας (2010-2012), ανέρχεται σε 150 τόνους μαστίχας. Από τον αναφερόμενο αριθμό των μαστιχόδενδρων, σε ετήσια βάση υπόκεινται στη συνήθη καλλιεργητική τεχνική («κέντημα») περίπου 1.100.000 σχίνοι, ενώ τα υπόλοιπα παραμένουν «ακέντητα» εν είδει «αγρανάπτευσης» και καλλιεργούνται τον επόμενο χρόνο. Σημειώνεται ότι ο συνολικός αριθμός των σχίνων της νήσου, αν ληφθούν υπόψη και οι ακαλλιέργητοι που βρίσκονται κυρίως σε ημιορεινές περιοχές, είναι πολύ μεγαλύτερος.

III . Περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ

1. Περιγραφή:

Η καλλιέργεια του μαστιχοφόρου θάμνου στη Νότια Χίο και η εξαγωγή της αρωματικής μαστίχας συνιστά μια μοναδική παγκοσμίως παραδοσιακή καλλιέργεια, που μεταβιβάζεται προφορικά και εμπειρικά από γενιά σε γενιά, και διαμορφώνει εδώ και αιώνες το πολιτισμικό (αρχιτεκτονικό, κοινωνικό και φυσικό) τοπίο των 24 Μαστιχοχωρίων.

2. Αναλυτική περιγραφή:

Στη νότια Χίο, ευδοκίμει το μαστιχόδεντρο, της οικογένειας *pistacia lentiscus*, από όπου παράγεται μια αρωματική ρητίνη, η μαστίχα. Η επικράτεια όπου παράγεται η μαστίχα οριοθετείται στη βόρεια πλευρά από τα χωριά Λιθί, Αγ. Γεώργιος Συκούσης και Καλλιμασιά. Η γραμμή αυτή ονομάστηκε από τον γλωσσολόγο Pernot «φυσικό και μυστηριώδες όριο». Το γεγονός ότι το μαστιχόδενδρο δεν παράγει ρητίνη ούτε καν στη βόρειο Χίο (όπου φύονται θάμνοι) ούτε αλλού στην ηπειρωτική ή νησιωτική Ελλάδα, ή στις γειτονικές ακτές της Μικράς Ασίας, προκαλεί έκπληξη. Η «μοναδικότητα» της καλλιέργειας της μαστίχας πιθανόν οφείλεται σε κάποια εδαφολογικά και κλιματολογικά στοιχεία (ιδιαίτερα θερμό και ξηρό κλίμα) τα οποία ευνοούν την καλλιέργεια του μαστιχόδεντρου μόνο στη Χίο και στο συγκεκριμένο τμήμα της.

Η παραγωγή της μαστίχας συνιστά μια πατροπαράδοτη πρακτική που διατηρήθηκε αναλλοίωτη στο πέρασμα του χρόνου. Διαμορφώνει καταλυτικά την οικονομική, κοινωνική και πολιτισμική καθημερινότητα των κατοίκων των 24 Μαστιχοχωριών.

Η μαστιχοκαλλιέργεια συνιστά οικογενειακή απασχόληση. Στα διάφορα στάδια της παραδοσιακής μαστιχοκαλλιέργειας συμμετέχει το μεγαλύτερο μέρος των κατοίκων των Μαστιχοχωριών, ανεξαρτήτως φύλου και ηλικίας: οι άνδρες κλαδεύουν το φυτό και προετοιμάζουν το χώμα κάτω από τα δέντρα, οι γυναίκες συμμετέχουν κυρίως στο κέντημα των δέντρων και τη συγκομιδή των δακρύων της μαστίχας, ενώ παράλληλα είναι κυρίως αυτές που αναλαμβάνουν το καθάρισμα και τη διαλογή. Οι πιο ηλικιωμένοι μεταβιβάζουν τα μυστικά της μαστιχοκαλλιέργειας.

Η μαστιχοκαλλιέργεια απαιτεί φροντίδα και προσοχή καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Οι αγροτικές εργασίες ξεκινούν το Δεκέμβρη-Γενάρη, με τη φυσική λίπανση των θάμνων και το κλάδεμά τους. Περί τα μέσα Ιουνίου, καθαρίζεται, ισοπεδώνεται και σκουπίζεται το έδαφος γύρω από τον κορμό, προκειμένου να διευκολυνθεί η συγκομιδή. Από τον Ιούλιο μέχρι το Σεπτέμβριο γίνεται ο κέντος του θάμνου: με το κεντητήρι, ένα αιχμηρό εργαλείο, χαράσσεται ο φλοιός του κορμού και των βασικών κλαδιών. «Θέλει σεβασμό το κέντημα» λένε οι μαστιχοπαραγωγοί και δεν εμπιστεύονται εργάτες σε αυτό το στάδιο των εργασιών. Το πρώτο κέντημα λέγεται «ρήνιασμα» και ακολουθεί και δεύτερος γύρος κεντήματος μέχρι τα μέσα Σεπτέμβρη. Από τα χαραγμένα σημεία, τις κεντιές, θα κυλήσει ο ρητινώδης χυμός της μαστίχας, που εμφανίζεται σαν δάκρυ και ρέει σε σταγόνες στο χώμα. Όταν η ροή της μαστίχας είναι συνεχής, το δάκρυ είναι μεγάλο και σχετικά μαλακό, ενώ η μη συνεχής ροή αποδίδει μικρό αλλά μεγαλύτερης σκληρότητας δάκρυ. Αφού η μαστίχα σκληρύνει, το πρώτο μάζεμα γίνεται περί τον Δεκαπενταύγουστο, αρχίζοντας από τα μεγαλύτερα κομμάτια. Πλένουν τη μαστίχα, συχνά με θαλασσινό νερό, την απλώνουν να στεγνώσει σε ευάερο στεγασμένο χώρο και εν συνεχεία την αποθηκεύουν σε ξύλινα κιβώτια σε δροσερό μέρος. Μικρές ομάδες, συχνά ηλικιωμένων γυναικών,

καθαρίζουν με μαχαίρια τη μαστίχα προσεκτικά, δουλεύοντας συνήθως τρίωρα-τετράωρα. Κατόπιν, παραδίδεται στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, που συγκεντρώνει το σύνολο της παραγωγής, την επεξεργάζεται, την τυποποιεί (σε διάφορες μορφές και προϊόντα) και την προωθεί στην εγχώρια και τη διεθνή αγορά. Η μαστιχοκαλλιέργεια είναι κάτι παραπάνω από μια παραδοσιακή τεχνογνωσία, καθώς γύρω από αυτήν υφαίνονται δίκτυα αλληλοβοήθειας και συμμαχιών. Ακόμη και σήμερα επιβιώνουν σχετικές με τη μαστιχοκαλλιέργεια γλωσσικές εκφράσεις, παραδόσεις και θρύλοι, όπως αυτός του μαρτυρίου του Αγίου Ισιδώρου που προκάλεσε το δάκρυ του θάμνου.

Οι μαστιχοκαλλιεργητές αναγνωρίζουν σε αυτή ένα συνεκτικό στοιχείο ταυτότητας.

Συνοπτική Περιγραφή Μαστιχοκαλλιέργειας σε στάδια μέσα στον κύκλο του έτους:

Προετοιμασία Σκίνου:

- Κλάδεμα σκίνου / Κόψιμο παλιού για ανανέωση
- Λίπανση
- Όργωμα (σήμερα με σκαπτικά)
- Καταστροφή ζιζανίων (ζιζανιοκτόνα)

Παραγωγική Διαδικασία (Μάιος-Ιούνιος):

Ξύσιμο / Καθάρισμα εδάφους

Σκούπισμα

Ασπροχωμάτισμα

Κέντημα (αρχές Ιουλίου-μέσα Σεπτεμβρίου) / 5-6 κεντήματα τουλάχιστον

Μάζεμα (1ο μαστίχι– «πίτα»)

Καθάρισμα – Ξύσιμο / «Γλείψιμο» δέντρου από το μαστίχι που έχει κολλήσει πάνω στο σκίνο

Κατεργασία Μαστίχας

Μάζεμα – Μεταφορά στο σπίτι – Άπλωμα να στεγνώσει – Καθάρισμα

Διαχωρισμός μαστίχας σε μεγέθη & ποιότητες (σήμερα με μηχανήμα κοσκίνισματος)

Μεταφορά στην Ε.Μ.Χ. – Επεξεργασία – Συσκευασία – Εμπόριο

3. Τόπος και μέσα επιτέλεσης ή άσκησης του στοιχείου ΑΠΚ

Χώρος που συνδέεται με την επιτέλεση / πραγματοποίηση του στοιχείου ΑΠΚ:

Η καλλιέργεια της μαστίχας, από το κλάδεμα και τη λίπανση των θάμνων μέχρι το κέντημα και τη συλλογή, γίνεται στους μαστιχώνες, τις εκτάσεις που καλύπτονται αποκλειστικά με μαστιχοφόρους θάμνους.

Στην ακροθαλασσιά ή στην προκυμιά ορισμένων μαστιχοχωρίων συχνά πλένεται η μαστίχα με θαλασσινό νερό.

Η διαλογή γίνεται σε δημόσιο ή οικιακό χώρο. Ως δημόσιο χώρο θεωρούμε τα σοκάκια (στενά δρομάκια), τα πλατώματα (περιορισμένους ανοιχτούς χώρους στη συμβολή δύο ή περισσότερων σοκακιών) ή και μικρές πλατείες, όταν αυτές συνορεύουν με τα σπίτια των καλλιεργητών που βρίσκονται στη φάση της διαλογής. Σε πλατύσκαλα ή σε κατώφλια που επικοινωνούν άμεσα με το δρόμο, αλλά και σε αυλές των σπιτιών ή σε κατώγια, φιλοξενούνται εκτός από τους ιδιοκτήτες τους και γείτονες, ή άλλα μέλη της κοινότητας που συνδράμουν στη διαδικασία, ενδυναμώνοντας τους δεσμούς αλληλοβοήθειας και αλληλεγγύης που συνέχουν τους μαστιχοκαλλιεργητές.

Η μαστίχα στεγνώνει σε ευάερα δωμάτια των σπιτιών ή σε βεράντες ημιστεγασμένες ή σκεπασμένες.

Εγκαταστάσεις (εργαστήριο, κτίριο συλλόγου, αίθουσα/ες, βοηθητικά κτίρια κλπ.):

Τα κεντρικά κτίρια (αποθηκευτικοί χώροι και εργαστήρια επεξεργασίας) της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου, στην πόλη της Χίου.

Αίθουσες συνεδρίασης πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών κάθε χωριού, όπου συναθροίζονται οι μαστιχοκαλλιεργητές, προκειμένου να συζητήσουν ζητήματα οργάνωσης της παραγωγής, να λάβουν αποφάσεις σχετικά με την αντιπροσώπηση των τοπικών πρωτοβάθμιων σωματείων στην EMX, να παρακολουθήσουν σεμινάρια από ειδικούς γεωπόνους.

Εξοπλισμός εξαρτήματα (όπως, π.χ. εργαλεία, σκεύη, στολές κ.ά.) που χρησιμοποιούνται κατά την προετοιμασία και την επιτέλεση του στοιχείου ΑΠΚ:

Άμια – εργαλείο για το σκούπισμα και καθάρισμα της περιοχής κάτω από τα μαστιχόδεντρα πριν το ασπροχωμάτισμα των “τραπεζιών” (= η κυκλική περιοχή κάτω από το μαστιχόδεντρο)

Ασπρόχωμα από ανθρακικό ασβέστιο (CaCO_3), αδρανές υλικό, καλά κοσκινισμένο για την ισοπέδωση της περιοχής κάτω από το μαστιχόδεντρο, στρώνεται και πιέζεται καλά στο έδαφος για να δημιουργηθεί λεία επιφάνεια.

Κεντητήρια σε διάφορα μεγέθη, μικρά αιχμηρά και αυλακωτά στην άκρη σιδερένια εργαλεία με ξύλινη λαβή.

Τιμητήρι – εργαλείο συλλογής μαστίχας

Σκούπες για το μάζεμα της ψιλής μαστίχας

Κόσκινα καθαρισμού ασπροχώματος και διαλογής μαστίχας

Πανέρια για μεταφορά μαστίχας

Μαχαιράκια για τον καθαρισμό από εγκλείσματα της μαστίχας

Ξύλινα κουτιά αποθήκευση της μαστίχας

Επίσης χρησιμοποιούνται σήμερα δυο μηχανήματα κατά τη διαδικασία προετοιμασίας της κυκλικής επιφάνειας κάτω από το μαστιχόδεντρο :

ο καταστροφέας για το ίσιωμα της επιφάνειας
και ο φυσητήρας για το σκούπισμα

Σημειώνουμε το πλήθος των αυτοσχέδιων εργαλείων για το κέντημα, ανάλογα με τον καλλιεργητή και τον τεχνίτη του εργαλείου, ή για το σκούπισμα (σάρωθρα από ξερά κλαδιά δέντρων ή από ξερούς θάμνους, λ.χ. αθρίμπα ή θυμάρι)

Προϊόντα ή εν γένει υλικά αντικείμενα (χειροτεχνήματα, εργαλεία, λατρευτικά ή μη σκεύη, προϊόντα, φαγητά κλπ) που προκύπτουν ως αποτέλεσμα της επιτέλεσης ή της άσκησης του στοιχείου ΑΠΚ:

Μαστίχα, σε διάφορες ποιότητες και μεγέθη (χονδρή, μεσαία, ψιλή, σε σκόνη διατροφική, ή για μαγειρική χρήση)

Παράγωγα μαστίχας

Τσίκλα ΕΛΜΑ σε μορφή τετραγωνισμένου πεπλατυσμένου κουφέτου, η οποία εμφανίστηκε στη δεκαετία του 1950.

Μαστιχέλαιο, με εξαιρετικές θεραπευτικές/ιαματικές ιδιότητες (αντισηπτικές, αντιβακτηριδιακές, καλλυντικές)

Μαστιχόνερο

4. Διαδικασία μετάδοσης από γενιά σε γενιά του στοιχείου ΑΠΚ

Περιγραφή της διαδικασίας:

Στα διάφορα στάδια της παραδοσιακής μαστιχοκαλλιέργειας συμμετέχει το μεγαλύτερο μέρος των κατοίκων των μαστιχοχωρίων, ανεξαρτήτως φύλου και ηλικίας.

Ο συνδυασμός προφορικής μεταβίβασης, παρατήρησης, εμπειρίας και σταδιακής συμμετοχής στη διαδικασία και σωματικής επαφής με το μαστιχόδεντρο συνιστούν το τρίπτυχο της διαδικασίας εκμάθησης της μαστιχοκαλλιέργειας.

Οι πιο ηλικιωμένοι μεταβιβάζουν τα μυστικά της μαστιχοκαλλιέργειας στα νεαρά μέλη της κοινότητας (παιλιότερα κυρίως σε συγγενικά πρόσωπα, σήμερα και σε μη συγγενικά), που ακολουθούν στο μαστιχώνα τους μεγαλύτερους.

Ειδικά για την εκμάθηση του κεντήματος, η παρατήρηση αρχικά, η καθοδήγηση κυριολεκτικά του χεριού των νεαρότερων από τους πιο έμπειρους, η πειραματική εφαρμογή σε κάποια από τα γερασμένα μαστίχια είναι χαρακτηριστικά στάδια κατά τα οποία η προφορική παράδοση συναντά τη συμμετοχή και την παρατήρηση και προχωρά στην εμπειρική εφαρμογή. Η ανοχή στο εσφαλμένο χιράκωμα βρίσκεται στον πυρήνα της διαδικασίας εκμάθησης, σύμφωνα με τη λαϊκή αντίληψη.

Όσο για τη διαλογή, και πάλι οι πιο έμπειρες και ηλικιωμένες γυναίκες, κυρίως (χωρίς να αποκλείονται οι άντρες από τη συγκεκριμένη διαδικασία) μεταδίδουν προφορικά και εμπειρικά τη γνώση τους στους νεότερους. Εκτός από τη μεταβίβαση της ίδιας τεχνικής της διαλογής, οι γυναίκες αναπαράγουν και αναδιατάσσουν τη συλλογική μνήμη της κοινότητας μέσα από διηγήσεις θρύλων, παραδόσεων, προφορικών παραδόσεων,

ανεκδότη, υπαρκτών περιστατικών που από στόμα σε στόμα έχουν προσλάβει διαστάσεις τοπικών μύθων.

Η εκ νέου άνθηση της μαστιχοκαλλιέργειας την τελευταία δεκαετία επέφερε μια αξιοσημείωτη διαφοροποίηση στη διαγενεακή ακολουθία αναφορικά με τη μαθησιακή εξοικείωση με την καλλιέργεια. Άτομα ηλικίας άνω των 20 που αποφάσισαν να ασχοληθούν με τη μαστίχα επιστρέφοντας στον τόπο τους, άλλοι που είδαν εκ νέου τη μαστιχοκαλλιέργεια ως συμπληρωματική απασχόληση αλλά και νεήλυδες στο νησί, έμαθαν τα μυστικά της κοντά σε μεγαλύτερους, όχι κατ' ανάγκη συγγενείς. Ενώ μέχρι τώρα οι μαστιχοκαλλιεργητές από παιδιά μάθαιναν κάτω από τα μαστίγια, τώρα ενήλικες πήραν τη θέση των μαθητευόμενων παιδιών. Το τρίπτυχο «προφορική μετάδοση, παρατήρηση και σωματική επαφή με το μαστιχόδεντρο» παραμένει ο σταθερός τρόπος μετάδοσης, περισσότερο αποτελεσματικός από οποιοδήποτε σεμινάριο γεωπονίας.

Τρόποι και διάρκεια εκμάθησης /μαθητείας /μύησης:

Συνδυασμός προφορικής μετάδοσης, συμμετοχής και σωματικής επαφής με το μαστιχόδεντρο.

Είναι χαρακτηριστική σε όλη την καλλιεργητική φάση η ανάπτυξη ιδιαίτερης σχέσης με το θάμνο, μέσα από την προσαρμογή των κινήσεων του σώματος και των κεντημάτων του καλλιεργητή στο εκάστοτε μαστίχι. Έτσι εξηγείται η αντίληψη ότι οι μαστιχοκαλλιεργητές «εκπαιδεύουν τα δέντρα» και εκπαιδεύονται από αυτά.

Η διάρκεια της μαθητείας κοντά σε μεγαλύτερους μαστιχοκαλλιεργητές εξαρτάται καθαρά από την ικανότητα του μαθητευόμενου.

Σταθερά από την εποχή της ίδρυσής της το 1938, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου επιβλέπει την τήρηση των παραδοσιακών τρόπων καλλιέργειας και εάν κριθεί αναγκαίο τους ενισχύει μέσα από σεμινάρια και μαθήματα.

Φορείς μετάδοσης:

Οι πιο ηλικιωμένοι μαστιχοπαραγωγοί

Οι γυναίκες (για την τεχνογνωσία αλλά και τη διατήρηση κοινωνικών πρακτικών, που παρατηρούνται στη μαστιχοκαλλιέργεια, όπως τα δίκτυα αλληλοβοήθειας)

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου

IV. Ιστορικό και γενεαλογία του στοιχείου ΑΠΚ

Ιστορικές πληροφορίες ή τοπικές διηγήσεις για την εμφάνιση, τη διάρκεια, την παρουσία, και τις προσαρμογές ή και τροποποιήσεις του στοιχείου ΑΠΚ:

Οι πρώτες μαρτυρίες για τις ιαματικές ιδιότητες της μαστίχας εντοπίζονται ήδη στους αρχαίους συγγραφείς, ενώ η καλλιέργεια ακμάζει από την εποχή της Βενετοκρατίας, και έκτοτε έχει διατηρηθεί μέχρι τις μέρες μας, μεταβιβαζόμενη από γενιά σε γενιά προφορικά

και μέσα από την πρακτική μαθητεία.

Η ίδρυση των Μαστιχοχωρίων χρονολογείται από την Βυζαντινή περίοδο και παρά τις φθορές και τις καταστροφές που έχουν υποστεί στο πέρασμα των αιώνων εξακολουθούν να αποτελούν μνημεία πολιτιστικής κληρονομιάς. Οι Ιουστινιάνι (1346-1566μ.Χ) γνωρίζοντας τη σπουδαιότητα, τη σπανιότητα και κατά συνέπεια την υψηλή τιμή της μαστίχας, ενδιαφέρθηκαν από την αρχή για την απόκτηση του απόλυτου ελέγχου στο προϊόν και την καλύτερη δυνατή εκμετάλλευση του φυσικού αυτού μονοπωλίου. Για το λόγο αυτό άλλωστε προσπάθησαν να προστατεύσουν τη μαστίχα από τις επιδρομές των πειρατών, των λαθρεμπόρων και των ανεξέλεγκτων καλλιεργητών. Οι θέσεις των χωριών που ιδρύθηκαν ήταν αθέατες από τη θάλασσα και η διάταξη τους είχε φρουριακή μορφή για την προστασία των χωρικών από τους επιδρομείς που μαστίζαν το Αιγαίο κατά τους μεσαιωνικούς χρόνους. Σε όλα τα χωριά παρατηρούνται κοινά χαρακτηριστικά στην πολεοδομική συγκρότηση: έχουν κλειστό τετράπλευρο σχήμα και τα τελευταία προς τα έξω σπίτια σχηματίζουν περιμετρικά το αμυντικό τείχος του οικισμού.

Η μαστιχοκαλλιέργεια είναι κάτι παραπάνω από μια παραδοσιακή τεχνογνωσία, καθώς γύρω της υφαίνονται δίκτυα αλληλοβοήθειας και συμμαχιών, αλλά και προφορικές παραδόσεις, όπως αυτή του μαρτυρίου του Αγίου Ισιδώρου που προκάλεσε το δάκρυ του θάμνου.

Πιο συγκεκριμένα, ο Ισίδωρος ήταν Αλεξανδρινός, γόνος πλούσιας οικογένειας, πλην όμως χριστιανός που έζησε στα χρόνια του Ρωμαίου Αυτοκράτορα Δεκίου, του διασημότερου διώκτη του χριστιανισμού. Βρέθηκε στη Χίο το 250 μ.Χ., ως αξιωματικός του στρατού. Δίπλα από το σπίτι του βρίσκονταν οίκοι ανοχής και λέγεται ότι προσηλύτισε στο χριστιανισμό τουλάχιστον δυο εταίρες. Όταν ο στρατηγός Νουμεριανός πληροφορήθηκε τη δράση του, τον συνέλαβε και όταν ο Ισίδωρος αρνήθηκε να μετανοήσει, τον καταδίκασε σε θάνατο στην πυρά. Τον έβαλαν σε ένα καμίνι, αλλά δεν καιγόταν. Έτσι, τον έδεσαν σε ένα άλογο και τον έσυραν στην ύπαιθρο της νότιας Χίου μέχρι θανάτου. Χρόνια αργότερα, όταν πλέον είχε επικρατήσει ο χριστιανισμός, οι Χιώτες συνέδεσαν τη μαστίχα με τη νέα θρησκεία, μέσω του δικού τους Αγίου, του Ισιδώρου. Διέδωσαν ότι οι σχίνοι, μπροστά στους οποίους μαρτύρησε ο Ισίδωρος, δάκρυσαν και τα δάκρυα αυτά είναι η μαστίχα. Με το εύρημα αυτό οι έμποροι της χιώτικης μαστίχας διαφήμιζαν το προϊόν τους, αποκτώντας παράλληλα πρόσβαση στην προσοδοφόρο αγορά θυμιαμάτων για τις χριστιανικές εκκλησίες, που όλο και πλήθαιναν.

Ιστορικά δεδομένα για τον φορέα του στοιχείου ΑΠΚ:

Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου ιδρύθηκε το 1938 βάσει του Νόμου 1390, είναι Αναγκαστικός Συνεταιρισμός και αποτελεί το φορέα αποκλειστικής διαχείρισης της φυσικής Μαστίχας Χίου τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Αποτελεί την συλλογική έκφραση 20 πρωτοβάθμιων συνεταιρισμών των 24 Μαστιχοχωρίων που βρίσκονται στην νότια Χίο.

Σήμερα, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου αριθμεί περίπου 4.850 μέλη και είναι ένας από τους μεγαλύτερους σε μέγεθος οργανισμούς της περιφέρειας Βορείου Αιγαίου. Σημαντικός είναι ο θεσμικός ρόλος του προέδρου του Πρωτοβάθμιου Συνεταιρισμού κάθε χωριού, ο οποίος είναι ταυτόχρονα υπεύθυνος απέναντι στην κοινότητα και ενδιαμέσος κρίκος μεταξύ καλλιεργητών και Ένωσης.

Επικαιροποίηση των δεδομένων:

Πρώτη διεξοδική καταγραφή διενεργήθηκε το 2008, στο πλαίσιο του διεπιστημονικού ερευνητικού προγράμματος του Πολιτιστικού Ιδρύματος του Ομίλου Πειραιώς με ερευνητική ομάδα ΠΙΟΠ, υπό το συντονισμό της ιστορικού κας Ελένης Μπενέκη και της εθνολόγου Ευδοκίας Ολυμπίτου (†).

1η επικαιροποίηση στοιχείων καταγραφής ΠΙΟΠ: κλιμάκιο Υπουργείου Πολιτισμού 20-25 Μαΐου 2010

2η επικαιροποίηση, Ιανουάριος 2013: Οργανισμός Ελληνικών Γεωργικών Ασφαλίσεων

Τον Αύγουστο 2012 το νησί της Χίου υπέφερε από μεγάλες πυρκαγιές που αποτέφρωσαν πάνω από 140.000 εκτάρια δάσους και καλλιεργειών.

Οι μεγαλύτερες ζημιές από την πυρκαγιά καταγράφηκαν στη Δ.Ε. Μαστιχοχωρίων και κυρίως στις Τ.Κ. Πυργίου, Αρμολίων, Βέσσας, Λιθίου, Ελάτας, Ολύμπων, καθώς στη Δ.Ε. Καμποχώρων (Τ.Κ. Αγ. Γεωργίου). Για τη λεπτομερή ανά πληγείσα κοινότητα καταγραφή των ζημιών από τον Οργανισμό Ελληνικών Γεωργικών Ασφαλίσεων βλ. έγγραφο με αρ. πρ. 226/15.01.2013 (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2). Συγκεκριμένα στις επτά προαναφερθείσες πυρόπληκτες κοινότητες αποτεφρώθηκαν 240.000 θάμνοι, ήτοι 18% περίπου του επί του συνόλου των 1.350.000 μαστιχόδεντρων. Αντιστοίχως, η παραγωγή που ετησίως αγγίζει τους 150 τόνους μαστίχα υπολογίζεται ότι θα υποστεί μείωση της τάξης του 14,3%. Η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου υπολογίζει ότι κάθε νεοφυτεμένο μαστίχι δίνει «δάκρυ» 5-8 χρόνια μετά τη φύτευσή του.

Κλιμάκια του ΕΛ.Γ.Α. παρακολουθούν με τακτικές επισκέψεις την εξέλιξη των μαστιχοκαλλιεργειών που ζημιώθηκαν. Διαπιστώθηκε ότι οι μαστιχοφόροι σχίνои, παρά την ξηρασία του θέρους και την έλλειψη βροχοπτώσεων έως και τα μέσα του φθινοπώρου, δεδομένης της προσαρμοστικότητάς τους στις ξηροθερμικές συνθήκες, αντέδρασαν ικανοποιητικά και παρατηρήθηκαν αναβλαστήσεις τόσο από οφθαλμούς πλησίον ή κάτω του εδάφους, όσο και από διάφορα σημεία του κορμού ή των πρωτογενών κλάδων, χωρίς βέβαια στην περίπτωση αυτή τα μαστιχόδεντρα να θεωρούνται πλήρως αποκατεστημένα, επειδή η μαστίχα “ρέει” από το φλοιό του ξύλου. Οι καλές καιρικές συνθήκες που επικράτησαν μετά την πυρκαγιά επέτρεψαν σε όσα μαστιχόδεντρα υπέστησαν περιορισμένες ζημιές και ο φλοιός τους διατηρήθηκε σε ικανοποιητική κατάσταση, να αποδώσουν μεγάλες ποσότητες μαστίχας κατά τη συγκομιδή του Σεπτεμβρίου, κυρίως στις περιοχές όπου η συγκομιδή πραγματοποιείται

πιο όψιμα.

Γεωπόνοι θα διενεργήσουν εξατομικευμένες εκτιμήσεις των ζημιών την άνοιξη, οπότε ολοκληρώνεται η αναβλάστηση των μαστιχόδενδρων.

V. Σημασία του στοιχείου για την Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά

1.Τρόποι αξιοποίησης

Δράσεις, Διάδοση, Διαπολιτισμικές Επαφές:

Οι μαστιχοπαραγωγοί υπερηφανεύονται για την πλούσια πολιτιστική τους κληρονομιά. Από τη μια οι διατηρητέοι οικισμοί των Μαστιχοχωρίων, ζωντανά και ακόμη κατοικούμενα μνημεία, και από την άλλη ο πολιτισμός της μαστίχας, που συγκρατεί και συντηρεί οικονομικά και επαγγελματικά τον πληθυσμό στα χωριά. Όλο και περισσότεροι νέοι επιστρέφουν στα μαστιχωχώρια και συνδυάζουν τη μαστιχοπαραγωγή με την ήπια αγροτουριστική ανάπτυξη και την προβολή γενικότερα της ιστορίας και της παράδοσης της Χίου.

Η μαστίχα βοηθά τον ντόπιο πληθυσμό να διατηρήσει την ιδιαίτερη ταυτότητά του, να επανεκτιμήσει και να επανανακαλύψει τις παραδόσεις και τις αξίες του, βιώνοντάς τις καθημερινά. Παράλληλα, συντελεί στην κοινωνική αναπαραγωγή, μέσα από τη δημιουργία κοινωνικών και γαμήλιων συμμαχιών.

Στις διάφορες φάσεις της διαδικασίας προβάλλονται και τονώνονται αξίες, όπως η αλληλεγγύη, η αλληλοβοήθεια, η συνεργατικότητα.

Η μαστιχοκαλλιέργεια προσφέρει ένα παράδειγμα της ευεργετικής για την κοινωνική και οικονομική αειφορία λειτουργίας κοινοτικών θεσμών, όπως οι συνεταιρισμοί, μέσα από τη μακροχρόνια σταθερή παρουσία της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Η έκτοτε αδιάσπαστη λειτουργία τους λειτούργησε ως παράγοντας συνοχής για τους μαστιχοπαραγωγούς: άμεση και έμμεση εκπροσώπηση, δικαίωμα λόγου και συλλογική συμμετοχή στη λήψη αποφάσεων μέσα από τακτικές συνελεύσεις.

Από το 2000, οι τοπικές αρχές αναδεικνύουν με δυναμικό τρόπο τα τοπικά προϊόντα, και κυρίως τη μαστίχα, μέσω της διοργάνωσης τοπικών γιορτών, όπως η Γιορτή του Αγροτουρισμού ή η Γιορτή της Μαστίχας.

Τοπικοί περιβαλλοντικοί και πολιτιστικοί σύλλογοι, ιδιωτικοί ή και δημόσιοι, διοργανώνουν δράσεις σχετικές με τη μαστιχοκαλλιέργεια (ξεναγήσεις, εκπαιδευτικά σεμινάρια, καταγραφή των παραδοσιακών καλλιεργητικών μεθόδων). Τέτοια περίπτωση είναι η εταιρεία «Masticulture» (www.masticulture.com)

2. Μέτρα αύξησης της αναγνωρισιμότητας της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς

Προβάλλοντας τις παραδοσιακές καλλιέργειες αναδεικνύεται η ιδιότητα της παράδοσης να εμπεριέχει βιωμένες τις αρχές της αειφόρου ανάπτυξης και των οικολογικών και ορθολογικών τρόπων αξιοποίησης των φυσικών πόρων και του ανθρώπινου δυναμικού.

-Νομοθεσία Γενικής Γραμματείας Πολιτισμού για τη διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

-Ν. 3028/2002 (ΦΕΚ 153/Α'/28.6.2002) Για την Προστασία των Αρχαιοτήτων και εν γένει της Πολιτιστικής Κληρονομιάς

-Ν. 3521/2006 (ΦΕΚ 275/Α'/22.12.2006) Κύρωση της Σύμβασης της UNESCO του 2003 για την Προστασία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

-ΠΔ 191/2003 (ΦΕΚ 146/Α'/13.6.2003) Περί Οργανισμού του ΥΠ.ΠΟ.

-ΠΔ 62/2012 (ΦΕΚ 112/Α'/3.5.2012) Καταγραφή, αποτύπωση και τεκμηρίωση άυλων πολιτιστικών αγαθών

-ΥΑ με αρ.πρωτ. ΥΠΑΙΘΠΑ/ΓΔΔΥ/ΔΙΟΙΚ/ΤΔΜΝ/120788/10886/9278/4118/13-11-2012

Συγκρότηση Εθνικής Επιστημονικής Επιτροπής για την εφαρμογή της Σύμβασης για την Προστασία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

3. Μέτρα διαφύλαξης (σε τοπικό, περιφερειακό ή εθνικό επίπεδο):

Τα μέτρα διαφύλαξης που ήδη εφαρμόζονται αφορούν κυρίως στην ανάδειξη της παραδοσιακής τεχνογνωσίας και της μεταβίβασής της σε νεώτερες γενιές και αποσκοπούν στην ευαισθητοποίηση του ευρέως κοινού αναφορικά με την άυλη πολιτιστική κληρονομιά, καθώς τονίζουν την πολιτισμική και όχι την εμπορική διάσταση της μαστιχοκαλλιέργειας.

Η Γενική Γραμματεία Πολιτισμού του ΥΠΑΙΘΠΑ, σε συνεργασία με ερευνητικά ιδρύματα και τοπικούς φορείς σχεδιάζει μέτρα που αφορούν πρωτίστως στην ευαισθητοποίηση της τοπικής κοινωνίας και των επισκεπτών, μέσα από την ενδυνάμωση των εκπαιδευτικών δράσεων, τη δημιουργία μουσείων και την ενίσχυση της έρευνας.

Το Υπουργείο Πολιτισμού και Τουρισμού, στο πλαίσιο του προγράμματος ΜΕΛΙΝΑ-Πολιτισμός και Εκπαίδευση (www.pmelina.gr), υλοποίησε εκπαιδευτικό φάκελο που προτείνει στους μαθητές δραστηριότητες εξοικείωσης με την αρχιτεκτονική των Μαστιχοχωριών και με την καθημερινότητα των κατοίκων του. Το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Χίου (το οποίο ανήκει στο Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων) ετοίμασε το 2006 εκπαιδευτικό υλικό και διοργάνωσε σχολικές δραστηριότητες στους μαστιχώνες και τα Μαστιχοχώρια (kre-chiou.chi.sch.gr).

Το Ίδρυμα Καζά-Φραγκούλη, με έδρα την Καλαμωτή, ήδη υλοποιεί σε τακτική βάση εκπαιδευτικές και καλλιτεχνικές δραστηριότητες σχετικά με την αρχιτεκτονική των Μαστιχοχωριών και τη μαστιχοκαλλιέργεια.

Το Πολιτιστικό Ίδρυμα του Ομίλου Πειραιώς (ΠΙΟΠ) διεξήγαγε διεπιστημονική έρευνα,

συλλέγοντας αρχαιακό, φωτογραφικό, κινηματογραφικό υλικό, καθώς και μαρτυρίες υλικές και προφορικές. Σε συνέχεια του ερευνητικού προγράμματος, το ΠΙΟΠ οργάνωσε Θεματική Ημερίδα στη Χίο το 2008. Κατόπιν πρόσκλησης του Υπουργείου Πολιτισμού και Τουρισμού, το ΠΙΟΠ συμμετείχε στη Διεθνή Έκθεση Expo 2010 στη Σαγκάη, αναδεικνύοντας την κοινωνική και πολιτισμική σημασία της μαστιχοκαλλιέργειας. Το Συμβούλιο Μουσείων και η ΓΓΠ του ΥΠΑΙΘΠΑ ενέκριναν τη δημιουργία Μουσείου της Μαστίχας, από το Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, σε συνεργασία με την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου και την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, με εθνική και κοινοτική χρηματοδότηση. Το Μουσείο θα κτισθεί σε μαστιχώνα στο Πυργί και μέσα από τις ενότητες του θα αναφέρεται στην ιστορία της μαστιχοκαλλιέργειας, στα στάδια της καλλιεργητικής διαδικασίας, στη μαστίχα και τους καλλιεργητές της, στην κοινωνική οργάνωση των Μαστιχοχωριών, στην ιστορία και το ρόλο της EMX. Η συλλογή θα αποτελείται από αρχαιακό υλικό και αντικείμενα που έχουν παραχωρηθεί τόσο από την EMX όσο και από μεμονωμένους καλλιεργητές. Το Μουσείο Μαστίχας πρόκειται να ενταχθεί στο Δίκτυο μονοθεματικών μουσείων που οργανώνει ανά την ελληνική επικράτεια, το Πολιτιστικό Ίδρυμα του Ομίλου Πειραιώς, το οποίο αναλαμβάνει τη λειτουργία του για 50 χρόνια και έκτοτε το παραδίδει στην τοπική αυτοδιοίκηση. Ο σχεδιασμός και η πραγματοποίηση πολιτιστικών δράσεων, όπως ο ουσιαστικός αγροτουρισμός, στο πλαίσιο της αειφορίας θα ενισχυθούν περαιτέρω. Η ελληνική κρατική τηλεόραση, με τη δημιουργία και παρουσίαση σχετικών ντοκυμαντέρ, έχει συχνά προωθήσει τη μαστιχοκαλλιέργεια.

Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων έχει αποδώσει στη μαστίχα Π.Ο.Π. από το 1997 και σύμφωνα και με τις δεσμεύσεις του απέναντι στη Νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Κοιν.Οδηγία 123/1997 (L0224/24-1-97), ενέγραψε τη μαστίχα στον Κοινοτικό Κατάλογο Προϊόντων Π.Ο.Π. Αυτό το θεσμικό πλαίσιο προστατεύει τα προϊόντα, το ιδιαίτερο φυσικό και ανθρώπινο περιβάλλον τους, καθώς και τις καλλιεργητικές και παραγωγικές μεθόδους.

Το έργο του ΥΠΑΑΤ επικουρεί η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, ενθαρρύνοντας τη συνέχιση της οικιακής διαδικασίας και των παραδοσιακών τεχνικών, την ανανέωση των μαστιχοδεντρών στους μαστιχώνες με τη φύτευση νέων θάμνων και την προώθηση και διάθεση της μαστίχας στις αγορές. Η Ένωση, ως βασικό οργανωτικό κύτταρο των μαστιχοκαλλιεργητών, ανέλαβε από νωρίς την επεξεργασία και προώθηση της φυσικής μαστίχας, όπως και των διαφόρων παραγώγων της και επιβλέπει την αναλογία ανάμεσα παραγωγής-ζήτησης, εγγυόμενη με αυτό τον τρόπο τη βιωσιμότητα της μαστιχοκαλλιέργειας και των φορέων της.

Η διαφύλαξη της μαστιχοκαλλιέργειας ως άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς επιτυγχάνεται μέσα από μια δέσμη μέτρων προστασίας του πολιτισμικού πλούτου της Χίου διαχρονικά.

Τα Υπουργεία Πολιτισμού και Προστασίας του Περιβάλλοντος από το 1946 έχουν κηρύξει πολλά από τα μαστιχοχώρια, αλλά και συναφή με τη μαστιχοκαλλιέργεια κτήρια ως ιστορικούς τόπους και διατηρητέα ιστορικά μνημεία.

Η εποπτεία και ο διακριτικός αλλά σταθερός έλεγχος των προτεινόμενων μέτρων διενεργείται από παρατηρητήρια των αρμόδιων Υπουργείων. Οι ερευνητικές και εκπαιδευτικές δραστηριότητες εγκρίνονται, επιβλέπονται και επιχορηγούνται εν μέρει από το Υπουργείο Πολιτισμού και Τουρισμού και Εθνικής Παιδείας.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ:

Προϋπάρχουσα τεκμηρίωση

Διαθέσιμη βιβλιογραφία

Βλ. Παράρτημα *****

Διαθέσιμα δεδομένα

Φορέας: Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς

Είδος έρευνας: βιβλιογραφική μελέτη και επιτόπιες καταγραφές

Είδος δεδομένων: Ψηφιοποιημένα αρχεία και σειρά ψηφιοποιημένων συνεντεύξεων με ντόπιους πληροφορητές

Εγγραφή του στοιχείου σε άλλα ευρετήρια Ερευνητικό Πρόγραμμα Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς

Εθνικό Ευρετήριο – Τεχνικό δελτίο του στοιχείου

Τόπος και ημερομηνία σύνταξης: 10.1.2011 / 23.12.2012

Συντάκτης

Ονοματεπώνυμο: Παναγιώτα Ανδριανοπούλου

Ιδιότητα: Εθνολόγος – Λαογράφος

Συνοδευτικό τεκμηριωτικό υλικό

Βιβλιογραφική-αρχειακή έρευνα: Παναγιώτα Ανδριανοπούλου, Ελένη Μπενέκη, Ιωάννα Ξύδα, Ευδοκία Ολυμπίτου (†), Λαμπρινή Στύλιου

Επιτόπια έρευνα – συνεντεύξεις: Μιχάλης Βαρλάς, Ελένη Μπενέκη, Ευδοκία Ολυμπίτου

Ηχητική καταγραφή: Ερευνητικό Πρόγραμμα Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς

Φωτογραφική καταγραφή: Ερευνητικό Πρόγραμμα Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς

Κινηματογραφική καταγραφή: Ερευνητικό Πρόγραμμα Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς