



ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

Η Σαπωνοποιία Πατούνη

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

α. Με ποιο όνομα αναγνωρίζεται το στοιχείο από τους φορείς του:

Σαπωνοποιία Πατούνη

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες:

γ. Σύντομη Περιγραφή:

Η Σαπωνοποιία Πατούνη είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που για πέντε συνεχείς γενιές, από το 1850, παράγει σαπούνη από προϊόντα ελιάς τοπικής παραγωγής εφαρμόζοντας παραδοσιακές συνταγές και τεχνικές, που βασίζονται στην επεξεργασία-ψήσιμο του σαπουνιού στο καζάνι. Το 2008 το κτήριο της σαπωνοποιίας μαζί με τον εξοπλισμό του in situ χαρακτηρίστηκαν ως διατηρητέο μνημείο βιομηχανικής κληρονομιάς από το τότε Υπουργείο Πολιτισμού (εικ.1).

δ. Πεδίο ΑΠΚ:

X προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις

επιτελεστικές τέχνες

κοινωνικές πρακτικές-τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις

X γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν

X τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία

άλλο

ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο:

Η Σαπωνοποιία Πατούνη εδρεύει στην Κέρκυρα. Τα προϊόντα ωστόσο της σαπωνοποιίας Πατούνη πωλούνται σε όλο τον κόσμο. Στο σημείο αυτό αξίζει να διευκρινιστεί ότι το οικοτεχνικό σαπούνη ήταν διαδεδομένο και συνεχίζει να παρασκευάζεται σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, όπως και σε άλλες χώρες. Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται είναι συνάρτηση των διαθέσιμων λιπαρών: στις ελαιοπαραγωγικές περιοχές το σαπούνη φτιάχνεται από τα μη βρώσιμα και υψηλής οξύτητας ελαιόλαδα, ενώ στις ορεινές περιοχές χρησιμοποιείται το ζωικό λίπος. Όμως ο τρόπος παραγωγής του οικοτεχνικού σαπουνιού, που βασίζεται στην ψυχρή μέθοδο σαπωνοποίησης, είναι τελείως διαφορετικός από το παραδοσιακό βιοτεχνικό σαπούνη. Η ψυχρή μέθοδος παραγωγής είναι απλούστερη στην υλοποίησή της και δεν απαιτεί εξειδικευμένες γνώσεις και ειδικό εξοπλισμό. Αναμφίβολα η οικοτεχνική μέθοδος παραγωγής παρουσιάζει ενδιαφέρον, όμως δεν συνδέεται με τη βιοτεχνική παραγωγή σαπουνιού του 19ου αιώνα που εφαρμόζει η Σαπωνοποιία Πατούνη.

στ. Λέξεις-κλειδιά:

παραδοσιακή σαπυνοποιία, ελαιόσάπωνες, πράσινο σαπύνι, σαπύνι ελιάς, σαπύνι μπουγάδας, σαπύνι Μασσαλίας.

2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

α. Ποιος/-οι είναι φορέας/-είς του στοιχείου;

Ο φορέας της τέχνης σήμερα στη Σαπυνοποιία Πατούνη είναι ο ιδιοκτήτης και συνεχιστής της οικογενειακής παράδοσης, Απόστολος Πατούνης.

β. Έδρα/τόπος

Διεύθυνση: Ιωάννου Θεοτόκη 9, Κέρκυρα

TK: 49100

Τηλ. 2661039806 FAX 2661020704

e-mail: info@patounis.gr url/ site web: <http://www.patounis.gr>

γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο:

Αρμόδιο/-α πρόσωπο/-α

Όνομα: Απόστολος Πατούνης

Ιδιότητα: Μηχανολόγος Μηχανικός

Διεύθυνση: Ιωάννου Θεοτόκη 9, Κέρκυρα

TK: 49100

Τηλ. 2661039806 FAX 2661020704

e-mail: info@patounis.gr

3. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ, όπως απαντάται σήμερα

Η Σαπυνοποιία Πατούνη είναι μια ιστορική επιχείρηση που λειτουργεί από τον 19ο αιώνα μέχρι σήμερα. Δραστηριοποιείται στην παραγωγή σαπυνοιού, εφαρμόζοντας μια συγκεκριμένη πατροπαράδοτη μέθοδο ψητού σαπυνοιού, όπου χρησιμοποιούνται αυτούσιες λιπαρές πρώτες ύλες (ελαιόλαδο, πυρηνέλαιο). Το τελικό προϊόν είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες, με τα λιπαρά του πλήρως σαπυνοποιημένα. Τα σαπύνια ατομικής περιποίησης είναι χωρίς ελεύθερο αλκάλι, δηλαδή έχουν ουδέτερο PH. Για να συμβεί κάτι τέτοιο, πρέπει να έχει ολοκληρωθεί σωστά η σαπυνοποίηση, ώστε το τελικό προϊόν να είναι απαλλαγμένο από ξένες ύλες, και τα λιπαρά του να είναι πλήρως σαπυνοποιημένα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το σαπύνι που προκύπτει να μην είναι καυστικό στο δέρμα, οπότε είναι πιο αφριστικό και ευχάριστο στη χρήση. Προϊόν αυτής της μεθόδου παραγωγής είναι το αυθεντικό πράσινο σαπύνι, χωρίς χρωστικές ή άλλα πρόσθετα, και η Σαπυνοποιία Πατούνη είναι σήμερα πιθανότατα η τελευταία που το παράγει.

Η Σαπυνοποιία Πατούνη λειτουργεί αδιάλειπτα από το 1850 μέχρι σήμερα, ενώ από το 1891 στεγάζεται στον ίδιο χώρο στην Κέρκυρα (εικ.2). Για την παραγωγή των σαπυνοιών χρησιμοποιούνται πρώτες ύλες, ελαιόλαδο και πυρηνέλαια, αποκλειστικά τοπικής παραγωγής.

Η διαδικασία της παραγωγής ξεκινάει από το καζάνι όπου το λάδι υφίσταται επεξεργασία, κατ' αρχάς με καυστική σόδα και στη συνέχεια με διαδοχικά διαλύματα αλατιού. Μετά την ολοκλήρωση της επεξεργασίας στο καζάνι, η σαπυνομάζα εκκενώνεται σε ανοικτά καλούπια (τελάρα), για να κρυσώσει και να στερεοποιηθεί. Ακολουθεί το σφράγισμα και το κόψιμο του σαπυνοιού. Τέλος, το σαπύνι τοποθετείται στα ξηραντήρια τουλάχιστον για τέσσερις μήνες, ώστε να ωριμάσει και να ξεραθεί.

Αναλυτικότερα, η παραγωγή του σαπυνοιού, σύμφωνα με την πατροπαράδοτη συνταγή, περιλαμβάνει τα παρακάτω στάδια:

α) Επεξεργασία του σαπουνιού στο καζάνι: Σε αυτό το στάδιο απασχολούνται ο *σαπωνοποιός*, που επιβλέπει την επεξεργασία του σαπουνιού στο καζάνι (εικ.3), και ο βοηθός, ο οποίος υπό την καθοδήγηση του σαπωνοποιού, προετοιμάζει τα διαλύματα σόδας και αλατιού, που εναλλάσσονται στη διαδικασία της παραγωγής. Η επεξεργασία του σαπουνιού στο καζάνι διαρκεί περίπου δέκα μέρες και περιλαμβάνει τα εξής επιμέρους στάδια:

1. Σαπωνοποίηση: η εκάστοτε λιπαρή ουσία (αγνό παρθένο ελαιόλαδο για το σαπούνι ελαιολάδου, πυρηνέλαιο για το πράσινο σαπούνι και το πράσινο σαπούνι μπουγάδας, αγνό παρθένο ελαιόλαδο και φοινικοπυρηνέλαιο για το σαπούνι τύπου Μασσαλίας) σαπωνοποιείται με καυστική σόδα. Σαπωνοποίηση είναι η χημική αντίδραση κατά την οποία τα λιπαρά οξέα που περιέχονται στα λάδια και στα λίπη αντιδρούν με καυστικό αλκάλι νατρίου (σόδα) ή καυστικό αλκάλι καλίου (ποτάσα) και δημιουργούν μια χημική ένωση, το σαπούνι, που έχει καθαριστικές ιδιότητες.
2. Εξαλάτωση: το μείγμα ξεπλένεται από τις ξένες ύλες με χρήση διαλυμάτων χλωριούχου νατρίου (θαλασσινό αλάτι).
3. Ψήσιμο: το σαπούνι έρχεται σε πλήρη βρασμό.
4. Έκπλυση: αποσκοπεί στη ρύθμιση των φυσικών ιδιοτήτων του σαπουνιού. Το σαπούνι το οποίο προκύπτει από τη σαπωνοποίηση χρειάζεται περαιτέρω επεξεργασία, για να φθάσει στον επιθυμητό βαθμό σκληρότητας και να απαλλαγεί από ελεύθερο αλκάλι και ξένες ύλες. Ο βασικός τρόπος που επιτυγχάνεται κάτι τέτοιο είναι με την έκπλυση, δηλαδή το ξέπλυμα, όπου το σαπούνι υφίσταται επεξεργασία με διαδοχικά διαλύματα χλωριούχου νατρίου (θαλασσινό αλάτι) συγκεκριμένης πυκνότητας.
5. Ψύξη: το μείγμα παραμένει στο καζάνι για μία έως δύο μέρες, για να κρυώσει.

Επισημαίνεται ότι η διαδοχή ή η επανάληψη του δεύτερου και του τέταρτου σταδίου εξαρτάται από την πρόοδο της εργασίας και γίνεται σύμφωνα με την κρίση του σαπωνοποιού. Η επεξεργασία του σαπουνιού στο καζάνι είναι θεμελιώδους σημασίας για την ποιότητα του τελικού προϊόντος και η επιτυχής έκβασή της εξαρτάται από την εμπειρία και τη γνώση του σαπωνοποιού. Η επίτευξη του σκοπού διαπιστώνεται κυρίως από το οπτικό αποτέλεσμα, καθώς επίσης και από τις μετρήσεις των απόνερων της σαπωνοποίησης.

β) Εκκένωση του σαπουνιού: Σε αυτή τη φάση απασχολούνται τρεις τεχνίτες για διάστημα περίπου πέντε ωρών. Ο πρώτος αδειάζει από το καζάνι το σαπούνι με τις κουτάλες (εικ. 16) στα ανοιχτά καλούπια και ο δεύτερος απλώνει το σαπούνι στο καλούπι με το μυστρί. Όταν το καλούπι γεμίσει, και οι δύο μαζί στρώνουν το σαπούνι με την *κόφτρα*, η οποία και καθορίζει το ύψος της πλάκας του σαπουνιού (εικ. 4). Στη συνέχεια το καλούπι μεταφέρεται στον τρίτο τεχνίτη, ο οποίος πατάει το σαπούνι με το *πατητήρι* (εικ. 5) και εξομαλύνει την επιφάνεια του σαπουνιού χρησιμοποιώντας την *πλύστρα* και ζεστό νερό (εικ. 6). Από μία καζανιά προκύπτουν 25 έως 35 καλούπια, ανάλογα με το είδος του σαπουνιού και την ποσότητα λαδιού που φορτώνεται στο καζάνι.

γ) Στερεοποίηση του σαπουνιού: Το σαπούνι παραμένει στα καλούπια για στερεοποίηση από δύο μέρες έως δύο εβδομάδες, ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Ο σαπωνοποιός ελέγχει την πορεία της στερεοποίησης διά της αφής.

δ) Σφράγισμα-κόψιμο: Στη συγκεκριμένη εργασία απασχολούνται δύο τεχνίτες, ο *κόφτης* και ο βοηθός του. Το κόψιμο του σαπουνιού που αναλογεί σε κάθε καλούπι διαρκεί περίπου 45 λεπτά. Ανάλογα με το είδος του σαπουνιού, επιλέγονται τα *καρφιά* (εικ. 7), τα οποία καθορίζουν το πλάτος και το μήκος της πλάκας του

σαπουνιού. Με τα καρφιά σημαδεύεται το σαπούνι περιμετρικά στο καλούπι (εικ. 8) και με ένα νήμα, το οποίο ονομάζεται *στάθνη*, χρωματισμένο με ιβίσκο, ο κόφτης με τον βοηθό του μαρκάρουν την επιφάνεια του σαπουνιού. Το σαπούνι σφραγίζεται στην επιφάνεια (εικ. 9) με τη σφραγίδα της επιχείρησης (εικ. 10) και κόβεται από τον *κόφτη* με το μαχαίρι (εικ. 11).

ε) Ωρίμανση: Ένας-δύο εργάτες για δύο έως τέσσερις ημέρες μεταφέρουν το φρέσκο σαπούνι από τα καλούπια στα ξύλινα ξηραντήρια, όπου οι πλάκες αφήνονται να ωριμάσουν για τουλάχιστον τέσσερις μήνες (εικ. 12).

στ) Ποιοτικός έλεγχος-συσκευασία: Το σαπούνι από τα ξηραντήρια πριν διατεθεί προς πώληση, υφίσταται οπτικό ποιοτικό έλεγχο, ζυγίζεται, σημαίνεται με κωδικό και συσκευάζεται. Επίσης, αντιπροσωπευτικά δείγματα του προϊόντος σε όλα τα στάδια της παραγωγής ελέγχονται στο χημικό εργαστήριο της επιχείρησης, κάτι φυσικά που ισχύει και για το τελικό προϊόν. Ο αυστηρός ποιοτικός έλεγχος και η συσκευασία του προϊόντος είναι σημαντικά στοιχεία της όλης διαδικασίας, δεδομένου ότι το προϊόν πρέπει να ανταποκρίνεται στις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτικού κοινού.

Η Σαπωνοποιία Πατούνη είναι η μοναδική σήμερα σε ολόκληρη την ελληνική επικράτεια που παράγει το αυθεντικό πράσινο σαπούνι με τις αναγνωρισμένες ευεργετικές ιδιότητές του (εικ. 13). Το αυθεντικό πράσινο σαπούνι είναι ένα παραδοσιακό αγνό χειροποίητο σαπούνι από ακατέργαστο πυρηνέλαιο. Οφείλει το όνομά του στο πράσινο χρώμα που έχει όταν είναι φρέσκο, από τη χλωροφύλλη της ελιάς. Ωστόσο, το χρώμα αλλάζει καθώς το σαπούνι στεγνώνει και ωριμάζει: γίνεται μπεζ στην εξωτερική στοιβάδα, ενώ εσωτερικά παραμένει πράσινο. Το πυρηνέλαιο, εκτός από τη χλωροφύλλη της ελιάς, έχει και αντιοξειδωτικές ουσίες που περιέχονται στη φλούδα της. Σε αυτές οφείλονται οι αντισηπτικές, απολυμαντικές και επουλωτικές ιδιότητες που χαρακτηρίζουν το αυθεντικό πράσινο σαπούνι, καθιστώντας το ένα πολύτιμο και φιλικό προς το δέρμα προϊόν καθαρισμού.

4. Χώρος/εγκαταστάσεις και εξοπλισμός που συνδέονται με την επιτέλεση/ άσκηση του στοιχείου ΑΠΚ

Ο χώρος είναι το σαπωνοποιείο Πατούνη. Το κτήριο της Σαπωνοποιίας Πατούνη στην Κέρκυρα αποτελεί αντικείμενο μελέτης για τη βιομηχανική αρχαιολογία, αφού πέρα από την ιστορία, το πολύτιμο αρχαιολογικό υλικό και τον εξοπλισμό του, έχει να επιδείξει την αδιάκοπη λειτουργία του. Βρίσκεται στην περιοχή Σαρόκο, στα όρια της παλιάς βιομηχανικής ζώνης που εκτεινόταν από την πλατεία Σαρόκο έως το προάστιο του Μαντουκίου. Στεγάζεται στο ισόγειο τμήμα ενός διώροφου κτηρίου, δείγματος αρχιτεκτονικής τυπολογίας των βιομηχανικών κτισμάτων του 19ου αιώνα, όπου το ισόγειο προοριζόταν για επαγγελματική χρήση και ο όροφος για κατοικία. Η αρχιτεκτονική του είναι λιτή και απλή. Ωστόσο, ιδιαίτερα σημαντικό είναι το γεγονός ότι κτίστηκε εξ αρχής, για να εξυπηρετήσει τις ανάγκες της σαπωνοποιίας. Το 2008 το κτήριο χαρακτηρίστηκε από το Υπ. Πολιτισμού ως μνημείο μαζί με τον εξοπλισμό του *in situ*.

Ο εξοπλισμός της παραδοσιακής Σαπωνοποιίας Πατούνη είναι ο εξής: καζάνι (εικ. 3), κουτάλες (παλιές και νέες, εικ. 16), καλούπια (εικ. 17), κόφτρα (εικ. 4), πατητήρι (εικ. 5), πλύστρα (εικ. 6), καρφιά (εικ. 7), σφραγίδες (εικ. 10), μαχαίρια (εικ. 11), ξηραντήρια (εικ. 12), κουρνούτα (σκεύος για τη μεταφορά επικίνδυνων ζεστών και καυστικών υγρών) (εικ. 18), πίντα (δοχείο συλλογής υγρού δείγματος για έλεγχο από το κατώτερο μέρος του καζανιού) (εικ. 21).

Στον εξοπλισμό της Σαπωνοποιίας Πατούνη εντάσσεται ακόμη η μηχανική πλάστιγγα που χρησιμοποιείται για το ζύγισμα μεγάλων φορτίων, όπως βαρέλια με λάδι, κιβώτια με σαπούνι.

Επίσης, η Σαπωνοποιία Πατούνη διαθέτει παλιό εξοπλισμό, ο οποίος όμως δεν είναι σε χρήση σήμερα: Καζάνι μεγάλο (εικ. 14), καζάνι μικρό (εικ. 15), *ξέστα* πήλινη

και μεταλλική (δοχείο για μέτρηση υγρών, όπως λάδι, κρασί, γάλα) (εικ. 19), αλφαδιά (μαρμάρινη πλάκα για την τοποθέτηση της ξέστας) (εικ. 20).

5. Προϊόντα ή εν γένει υλικά αντικείμενα που προκύπτουν ως αποτέλεσμα της επιτέλεσης/άσκησης του στοιχείου ΑΠΚ

Δεδομένου ότι η παραδοσιακή επτανησιακή σαπωνοποιία δεν χρησιμοποιούσε πρόσθετα, όπως χρώματα και αρώματα, η διαφοροποίηση μεταξύ των σαπουνιών βασίζεται στο λάδι από το οποίο φτιαχνόταν το καθένα. Δηλαδή από διαφορετικά λάδια φτιάχνονται διαφορετικά σαπούνια. Τα σαπούνια της επιχείρησης Πατούνη είναι τα ακόλουθα:

Το βασικό προϊόν της Σαπωνοποιίας Πατούνη, όπως και κάθε άλλης παραδοσιακής επτανησιακής σαπωνοποιίας τα παλιότερα χρόνια, ήταν *το πράσινο σαπούνι μπουγάδας* (εικ. 24), από ακατέργαστο πυρηνέλαιο και σόδα, συστατικά που το καθιστούσαν ιδιαίτερα αποτελεσματικό στους δύσκολους λεκέδες. Αποτελούσε ένα είδος πρώτης ανάγκης για οικιακή χρήση, αφού ακόμη δεν είχαν κάνει την εμφάνισή τους στην αγορά τα συνθετικά απορρυπαντικά και τα ηλεκτρικά πλυντήρια ρούχων.

Η Σαπωνοποιία Πατούνη παράγει επίσης τα παρακάτω *σαπούνια προσωπικής περιποίησης*: 1) *Το πράσινο σαπούνι* (εικ. 13), από ακατέργαστο πυρηνέλαιο χωρίς περίσσια σόδα. Είναι ένα ισχυρό προϊόν καθαρισμού με αντσηπτικές, απολυμαντικές και επουλωτικές ιδιότητες για ολόκληρο το σώμα. 2) *Το σαπούνι ελαιολάδου* (εικ. 22), από αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Είναι ένα ήπιο σαπούνι, κατάλληλο για ευαίσθητες επιδερμίδες με περιορισμένη αφριστική και καθαριστική ικανότητα. 3) *Το σαπούνι τύπου Μασσαλίας* (εικ. 23) είναι από αγνό παρθένο ελαιόλαδο και φοινικοπυρηνέλαιο, σε ποσοστά 82% και 18% αντίστοιχα. Είναι ένα ήπιο σαπούνι, με πλούσιο αφρό.

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ

Η Σαπωνοποιία Πατούνη είναι οικογενειακή επιχείρηση, που για πέντε συνεχείς γενεές παράγει αγνό παραδοσιακό σαπούνι από προϊόντα ελιάς τοπικής παραγωγής με βάση τις πατροπαράδοτες συνταγές και τεχνικές. Η ιστορία της επιχείρησης, σύμφωνα με προφορικές μαρτυρίες, ξεκινά στις αρχές του 19ου αιώνα, όταν οι Σπύρος Μπαζάκης και Απόστολος Πατούνης, έμποροι από τους Καλαρρύτες, ξεκίνησαν να εμπορεύονται μάλλινες κάπες, οι οποίες παράγονταν στο χωριό τους. Οι κάπες αυτές αποστέλλονταν στη Γαλλία μέσω Ζακύνθου για τον εφοδιασμό του στρατού του Ναπολέοντα ΙΙΙ. Με τα χρήματα της πώλησης οι δύο έμποροι αγόραζαν σαπούνι από τη Μασσαλία και το εισήγαγαν στην Ελλάδα. Σταδιακά μυήθηκαν στην τέχνη της παρασκευής σαπουνιού και το 1850 οι Σπύρος Μπαζάκης και Απόστολος Πατούνης ίδρυσαν σαπωνοποιείο στη Ζάκυνθο, αρχικά με την επωνυμία «Σπύρος Μπαζάκης & Σία», η οποία αργότερα έγινε «Μπαζάκης και Πατούνης» (εικ. 25). Ο Απόστολος Πατούνης (πρώτη γενιά) είχε δύο γιους, τον Γρηγόριο και τον Νικόλαο. Ο Γρηγόριος διαδέχτηκε τον πατέρα του στη Ζάκυνθο.

Ο Νικόλαος Απ. Πατούνης (δεύτερη γενιά), αρχιτέκτονας, ανήγειρε το 1891 το κτήριο του σαπωνοποιείου στην Κέρκυρα, όπου και λειτουργεί αδιάλειπτα μέχρι σήμερα. Από το 1920, σύμφωνα με τα αρχεία της επιχείρησης, το σαπωνοποιείο στην Κέρκυρα λειτούργησε ως υποκατάστημα της Σαπωνοποιίας Ζακύνθου (εικ. 26). Τον Νικόλαο διαδέχτηκε το 1931 ο ανιψιός του, Απόστολος Πατούνης (τρίτη γενιά), γιος του Γρηγόριου. Την ίδια εποχή η επιχείρηση αυτονομείται ως Σαπωνοποιία Πατούνη (πρώην Μπαζάκης και Πατούνης).

Η 8η Διεθνής Έκθεση Θεσσαλονίκης το 1933 απένειμε χρυσό βραβείο στην επιχείρηση για τα σαπούνια της (εικ. 27). Στη συνέχεια το σαπωνοποιείο λειτούργησε ο Σπύρος Πατούνης, γιος του Απόστολου Πατούνη (τέταρτη γενιά), ο οποίος είχε σπουδάσει το 1939 χημικός μηχανικός στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο και ήταν εκείνος που δημιούργησε χημικό εργαστήριο μέσα στο σαπωνοποιείο για τον

ποιοτικό έλεγχο των προϊόντων της σαπωνοποιίας. Έκτοτε, η εταιρεία συνδυάζει την επιστημονική προσέγγιση με την παραδοσιακή γνώση σαπωνοποιίας. Η επιχείρηση είχε ένα εκτεταμένο εμπορικό δίκτυο διανομής των προϊόντων, όπως υποδηλώνουν και οι ετικέτες των κιβωτίων αποστολής που υπάρχουν στο σαπωνοποιείο (εικ. 28).

Την περίοδο 1995-2004 ο μηχανολόγος μηχανικός Απόστολος Πατούνης (πέμπτη γενιά) (εικ. 3), διδάχτηκε από τον πατέρα του, Σπύρο Πατούνη, την τεχνική της παραδοσιακής παραγωγής σαπουνιού. Η επιχείρηση λειτουργεί μέχρι σήμερα υπό τη δική του διεύθυνση.

7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα

α. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τα μέλη της κοινότητας/τους φορείς του;

Η σημασία της επιχείρησης για τα μέλη της Σαπωνοποιίας Πατούνη κάθε άλλο παρά περιορίζεται στην εμπορική της αξία. Έχει πάνω από όλα συναισθηματική και ιστορική. Σεβόμενη την παράδοση, η Σαπωνοποιία Πατούνη σήμερα εξακολουθεί να παράγει τα ίδια προϊόντα με την ίδια μέθοδο, συνεχίζοντας την τέχνη της παραδοσιακής σαπωνοποιίας, η οποία μεταφέρεται από γενιά σε γενιά συνδυάζοντας επιστημονική γνώση και εμπειρική δεξιότητα. Η αξία της σαπωνοποιίας για τη συλλογική μνήμη των Κερκυραίων είναι μεγάλη, διότι κρατάει ζωντανές παραδοσιακές αξίες και πρακτικές καθαρισμού στην πάροδο του χρόνου. Η Σαπωνοποιία Πατούνη είναι το τελευταίο ζωντανό δείγμα μιας παραγωγικής δραστηριότητας που άνθησε στον τόπο από τα μέσα του 19ου έως τα μέσα του 20ού αιώνα. Για τον λόγο αυτό σήμερα αποτελεί αντικείμενο ακαδημαϊκής μελέτης, στοιχείο βιωματικής εκπαίδευσης των νέων και ιδιαίτερα των μαθητών (εικ. 30) και πόλο έλξης όσων επισκέπτονται την πόλη της Κέρκυρας (εικ. 29). Η αξία της ύπαρξης του στοιχείου αντανακλάται στα ψηφίσματα που εξέδωσαν τοπικοί και άλλοι φορείς, όταν η Σαπωνοποιία Πατούνη κινδύνευσε με έξωση από το ιστορικό της κτήριο. Ενδεικτικά αναφέρονται το ψήφισμα του Δημοτικού Συμβουλίου (βλ. στο Παράρτημα), η επιστολή του Εθνικού Μουσείου Ευρωπαϊκών & Μεσογειακών Πολιτισμών (MuCEM) (βλ. επίσης στο Παράρτημα), καθώς και τα ψηφίσματα της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Κέρκυρας, της ΕΛΜΕ, του Συλλόγου Εκπαιδευτικών Πρωτοβάθμιας, της Ένωσης Ξενοδόχων, της Ένωσης Ξεναγών Ιονίων Νήσων και Δυτικής Ελλάδας, και πλήθος άλλων φορέων της Ελλάδας και του εξωτερικού.

β. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τη σύγχρονη ελληνική κοινωνία;

1. Η χρήση από το καταναλωτικό κοινό ενός υγιεινού, αγνού και φυσικού προϊόντος σε μια εποχή όπου η βιομηχανία της κατανάλωσης επιβάλλει τη μαζική παραγωγή προϊόντων, πολλές φορές με επιβλαβή συστατικά για τον ανθρώπινο οργανισμό. Το παραδοσιακό σαπούνι είναι ευεργετικό, ειδικά για ανθρώπους με ευαίσθητες επιδερμίδες.
2. Η προβολή ενός ελληνικού παραδοσιακού προϊόντος στο εξωτερικό: «Το σαπούνι αποτελεί μέτρο ευμάρειας και πολιτισμού των κρατών» ανέφερε ο διαπρεπής Γερμανός χημικός του 19ου αι. Justus von Liebig στο 11ο γράμμα του το 1841. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο Justus von Liebig ήταν ο συγγραφέας μιας σειράς δεκαέξι επιστολών τις οποίες έγραψε με σκοπό να κεντρίσει το ενδιαφέρον των κυβερνήσεων και να διαφωτίσει το κοινό για την ανάγκη δημιουργίας σχολών χημείας. Σκοπός του ήταν να προωθήσει τη μελέτη της επιστήμης αυτής, που θεωρούσε στενά συνδεδεμένη με τις τέχνες, τις επιδιώξεις και την κοινωνική ευημερία των σύγχρονων πολιτισμένων εθνών. Το ενδέκατο γράμμα του αναφέρεται στην σπουδαιότητα της σόδας ως πρώτης ύλης στη σαπωνοποιία και την υαλουργία.

3. Από το 1996 το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής εξαγεται σε αγορές του εξωτερικού. Ενδεικτικά την περίοδο 2000-2013 το 80% της παραγωγής διετίθετο στην αγορά της Ιαπωνίας.
4. Εκπαιδευτικός χαρακτήρας: Κάθε χρόνο πραγματοποιούνται στο σαπυνοποιείο εκπαιδευτικές επισκέψεις από σχολεία της Κέρκυρας, αλλά και της υπόλοιπης Ελλάδος, προκειμένου οι μαθητές να γνωρίσουν την ιστορία της παραδοσιακής σαπυνοποιίας. Ενδεικτικά αναφέρονται για το έτος 2015 εκπαιδευτικές ξεναγήσεις 23 σχολείων διαφόρων βαθμίδων.
5. Τουριστικό ενδιαφέρον: Η αναφορά της Σαπυνοποιίας Πατούνη σε πάμπολλους τουριστικούς οδηγούς ως μια ιστορική επιχείρηση με αναλλοίωτα τα παραδοσιακά της στοιχεία την καθιστά ένα βιωματικό μουσείο (ζωντανό μουσείο του εαυτού της) μοναδικό στο είδος του, το οποίο κάθε χρόνο επισκέπτεται πλήθος τουριστών. Αποτελεί σημαντικό πόλο έλξης και ένα σημαντικό αξιοθέατο της Κέρκυρας.
6. Ενίσχυση της τοπικής οικονομίας της Κέρκυρας, καθώς η επιχείρηση έχει έδρα, αλλά και παράγει τα προϊόντα της στο νησί. Επίσης, η Σαπυνοποιία Πατούνη χρησιμοποιεί αποκλειστικά κερκυραϊκό ελαιόλαδο, το οποίο προμηθεύεται απευθείας από τους Κερκυραίους παραγωγούς.
7. Το σαπούνι της μπουγάδας τα παλιά χρόνια ήταν το βασικό προϊόν της παραδοσιακής σαπυνοποιίας και κάλυπτε το 90-95% της ετήσιας παραγωγής της επιχείρησης. Ήταν είδος πρώτης ανάγκης για οικιακή χρήση, αφού ακόμη δεν είχαν κάνει την εμφάνισή τους στην ευρεία αγορά τα πλυντήρια ρούχων και τα συνθετικά απορρυπαντικά. Οι περισσότεροι από εκείνους που αγόραζαν αυτό το προϊόν για πλύσιμο των ρούχων στο χέρι το χρησιμοποιούσαν και για την ατομική τους υγιεινή. Δεν πρέπει να ξεχνάει κανείς ότι, σύμφωνα με προφορικές μαρτυρίες, μέχρι τη δεκαετία ακόμη του '60 οι άνθρωποι στην Κέρκυρα πλένονταν μέσα στο παραδοσιακό *μαστέλο*, ένα ξύλινο ή μεταλλικό βαρέλι για το πλύσιμο των ρούχων, και βέβαια όχι σε καθημερινή βάση, συνήθεια πολύ μεταγενέστερη. Η Σαπυνοποιία Πατούνη είναι πιθανόν η τελευταία σε λειτουργία παραδοσιακή σαπυνοποιία στην Ελλάδα και από τις ελάχιστες στον κόσμο.

Η σημασία της Σαπυνοποιίας Πατούνη ως φορέα άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς στενά συνδεδεμένης με την παραγωγική ταυτότητα της Κέρκυρας και ολόκληρης της Ελλάδας αποτυπώνεται σε πολλά αφιερώματα τηλεοπτικών εκπομπών (για παράδειγμα, εκείνες των τηλεοπτικών καναλιών ARTE, WDR κ.λπ.). Επίσης, ο τοπικός τύπος έχει επανειλημμένα δημοσιεύσει αφιερώματα στη Σαπυνοποιία Πατούνη (ενδεικτικά αναφέρουμε το δισέλιδο αφιέρωμα με τον τίτλο «Σαπυνοποιία Πατούνη: Ένα ζωντανό μουσείο της βιομηχανικής παράδοσης στο κέντρο της Κέρκυρας», που δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα *Κερκυραϊκό Βήμα* στις 16 Δεκεμβρίου 2004).

γ. Συμμετείχε και πώς η κοινότητα στην προετοιμασία της εγγραφής του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς;

Η ενημέρωση για τη δυνατότητα ανάδειξης της Σαπυνοποιίας Πατούνη ως άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς έγινε στο πλαίσιο της ημερίδας με τίτλο «Άυλη Πολιτισμική Κληρονομιά και Πολιτισμική Ταυτότητα» που πραγματοποιήθηκε στο Ιόνιο Πανεπιστήμιο, στις 21 Απριλίου 2016. Η προετοιμασία της εγγραφής έγινε σε συνεργασία με το Ιόνιο Πανεπιστήμιο, και συγκεκριμένα με την υποψήφια διδάκτορα του Τμήματος Ιστορίας Μαρία Κωνσταντινίδη.

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα;

Το στοιχείο μεταδίδεται από γενιά σε γενιά, και συγκεκριμένα από πατέρα σε γιο στην οικογένεια Πατούνη. Ο μαθητευόμενος διδάσκεται από τον σαπουνά την τέχνη του σαπωνοποιού από το πρώτο στάδιο της παραγωγής, που είναι και το σημαντικότερο. Ο μαθητευόμενος πρέπει να είναι «πάνω από το καζάνι» σε όλη τη διάρκεια του ψησίματος του σαπουνιού. Η διάρκεια εκμάθησης είναι μεγάλη και απαιτεί πολλές και επαναλαμβανόμενες σαπωνοποιήσεις. Για παράδειγμα, η μαθητεία του μηχανολόγου μηχανικού Απόστολου Πατούνη κοντά στον πατέρα του Σπύρο Πατούνη, χημικό μηχανικό, πραγματοποιήθηκε σε διάστημα εννέα ετών συνεχούς παρακολούθησης. Χαρακτηριστικό είναι ότι ακόμη και σήμερα, δώδεκα χρόνια μετά τον θάνατο του πατέρα του, ο Απόστολος Πατούνης ομολογεί ότι είναι στιγμές που θα ήθελε να μπορούσε να τον συμβουλευτεί και να ανταλλάξει απόψεις επί συγκεκριμένων σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας. Πρόκειται δηλαδή για μια διαδικασία που συνδυάζει την τυπική εκπαίδευση μέσω της απόκτησης επιστημονικής γνώσης ανωτάτου επιπέδου (οι τελευταίες τρεις γενιές σαπωνοποιών αποφοίτησαν από το ΕΜΠ) με το υπόδειγμα της μη τυπικής, εμπειρικής εκπαίδευσης στην τέχνη, καθώς η κάθε σαπωνοποίηση γίνεται σε μη βιομηχανικό περιβάλλον, δηλ. με τρόπο που δεν είναι απολύτως τυποποιημένος.

β. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης του στοιχείου που έχουν ληφθεί στο παρελθόν ή που εφαρμόζονται σήμερα (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα)

1. Σήμερα η «Σαπωνοποιία Πατούνη» για την παραγωγή των προϊόντων της ακολουθεί τις ίδιες πατροπαράδοτες συνταγές και τεχνικές που πέρασαν από πατέρα σε γιο για πέντε συνεχείς γενεές. Στεγάζεται στο ιστορικό σαπωνοποιείο του 1891, διατηρεί τον παραδοσιακό εξοπλισμό του, αποτελώντας ζωντανή μνήμη μιας σημαντικής τοπικής παράδοσης. Αντιστέκεται σθεναρά στον εκσυγχρονισμό, τη μαζική παραγωγή και την εκβιομηχάνιση της επιχείρησης.
2. Το 2008 το κτήριο μαζί με τον εξοπλισμό του in situ κηρύχθηκε διατηρητέο μνημείο βιομηχανικής κληρονομιάς από το Υπουργείο Πολιτισμού (ΦΕΚ 288/11.07.2008, τεύχος Αναγκαστικών Απαλλοτριώσεων και Πολεοδομικών Θεμάτων).
3. Η σαπωνοποιία σήμερα προσελκύει τουρίστες, ενώ δέχεται και επισκέψεις εκπαιδευτικού χαρακτήρα από σχολεία της Κέρκυρας.
4. Τα τελευταία χρόνια η Σαπωνοποιία Πατούνη αποτελεί αντικείμενο επιστημονικών ερευνών. Αναφέρονται σχετικά:
 - A. Η διδακτορική διατριβή της κ. Σπυριδούλας Αράθουμου, με τον τίτλο «Τα ελληνικά βιομηχανικά αρχεία: καταγραφή, ηλεκτρονική τεκμηρίωση και αξιοποίηση», που εκπονήθηκε στο Τμήμα Πολιτισμικής Πληροφορικής του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Γίνεται αναλυτική περιγραφή των αρχείων της σαπωνοποιίας Πατούνη και διαπιστώνεται ότι είναι τα μοναδικά βιομηχανικά αρχεία των Ιονίων Νήσων που σώζονται in situ.
 - B. Η διδακτορική διατριβή με θέμα «Η σαπωνοποιία των Ιονίων Νήσων μέσα 19ου-μέσα 20ού αιώνα. Η περίπτωση της σαπωνοποιίας Πατούνη», που εκπονεί η υποψήφια διδάκτορας κ. Μαρία Κωνσταντινίδη στο Τμήμα Ιστορίας του Ιονίου Πανεπιστημίου.
5. Προϊόντα της Σαπωνοποιίας εκτίθενται στο Γαλλικό Εθνικό Μουσείο Πολιτισμών της Ευρώπης και της Μεσογείου στη Μασσαλία, στο MuCEM (εικ. 31).

<http://www.mucem.org/objet?uri=http://data.mucem.org/c/35915>

γ. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης που προτείνεται να εφαρμοστούν στο μέλλον (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα)

Η αναγνώριση της λειτουργίας της Σαπωνοποιίας ως άυλο πολιτιστικό αγαθό, θα ενισχύσει το κύρος της και θα τη βοηθήσει στη διαιώνιση της λειτουργίας της, κρατώντας ζωντανή την τοπική παραγωγική παράδοση. Παράλληλα, θα βοηθήσει στη συνέχιση της λειτουργίας της Σαπωνοποιίας στον φυσικό της χώρο, που αποτελεί ιστορικό μνημείο αφ' εαυτόν. Τέλος, θα συμβάλει στην προσπάθεια για μετάδοση της γνώσης της παραδοσιακής σαπωνοποιίας στις επόμενες γενιές, ώστε να υπάρξει συνέχιση και διατήρηση ενός πολιτιστικού αγαθού που κινδυνεύει να εξαφανιστεί.

Εξίσου μεγάλη είναι η σημασία της λειτουργίας της Σαπωνοποιίας Πατούνη για τη διαθεματική και βιωματική εκπαίδευση μαθητών της πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης. Από μια επίσκεψη στη Σαπωνοποιία Πατούνη οι μαθητές διδάσκονται βιωματικά: α) την αξία της εργασίας, της παραγωγικής δραστηριότητας που γίνεται με κέφι και αφοσίωση. β) Την αξία της διαφύλαξης των γνώσεων, όπως αυτές μεταδίδονται εμπειρικά, με την εργασία και τη μαθητεία.

9. Βασική Βιβλιογραφία

- Αράθουμου Σ., *Τα ελληνικά βιομηχανικά αρχεία: καταγραφή, ηλεκτρονική τεκμηρίωση και αξιοποίηση*, Διδακτορική Διατριβή, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Τμήμα Πολιτισμικής Πληροφορικής.
- Αργυρού, Σ. (2010), *Η εξέλιξη της βιοτεχνίας και βιομηχανίας στην Κέρκυρα*, Κέρκυρα: Απόστροφος.
- Δημητρακόπουλος, Ο. (1985), *Η Ελληνική Βιομηχανία από τον 19ο στον 20ό αιώνα*, Αθήνα: Ελληνική Τράπεζα Βιομηχανικής Αναπτύξεως (ΕΤΒΑ).
- Ζήβας, Δ. (2010), «Με αφορμή ένα πανόραμα της Ζακύνθου. Μια πανοραμική άποψη της Ζακύνθου του 19ου αιώνα», *Η φωνή των Καλαρρυτών*, 32, Ιούλιος- Αύγουστος- Σεπτέμβριος, σελ. 10-11.
- Ζώης, Χ.Λ. (1955), *Ιστορία της Ζακύνθου*, Αθήνα.
- Ζώης, Χ.Λ. (1963), *Λεξικόν Ιστορικών και Λαογραφικών Ζακύνθου*, Αθήνα: Εθνικό Τυπογραφείο, τόμος Α΄ και Β΄.
- Θεοδωρίδης, Π., Δ. Ταλιάνης (2009), *Επαγγέλματα που άντεξαν στο χρόνο*, Αθήνα: Τοπίο.
- Ιγγλέσης, Γ.Ν. (1930), *Οδηγός της Ελλάδος*, Αθήνα.
- Μουστάκης, Ι.Γ. (2002), *Τα Πρέβεζάνικα*, Πρέβεζα: Δήμος Πρέβεζας-Δημοτική Βιβλιοθήκη Πρέβεζας.
- Μπόμπης, Θ.Ν. (1957), *Οδηγός Σαπωνοποιίας μετά 22 εικόνων και 10 πινάκων*, Αθήνα.
- Παπακώστας, Χ.Ν. (1960), «Κοινότητες αστικά», *Ηπειρωτικά*, Βιβλίο ΙΙΙ, σελ. 508-513.
- Σιδέρης, Ν.Γ. (1955), *Η ελληνική βιομηχανία. Βιομηχανική παραγωγή και αξία αυτής κατά τα έτη 1953 και 1954 εν συγκρίσει προς τα έτη 1939 και 1949. Κατάλογος των κυριότερων εργοστασίων*, Αθήνα.
- Υπουργείον Οικονομικών, Στατιστικόν Γραφείον (1896), *Στατιστική των Σαπωνοποιείων εν Ελλάδι κατά το έτος 1896*, Αθήνα.
- Φασούλας, Σ. (2010), «Οι οικονομικοί και πολιτιστικοί δεσμοί μεταξύ των Καλαρρυτών και της Ζακύνθου και η ιστορία του Σαπωνοποιείου του Σπύρου Μπαζάκη», *Η φωνή των Καλαρρυτών*, 33, Αθήνα, σελ. 10-12.
- Φιλίππου, Φ. (2011), *Ο ερωτευμένος Ελύτης*, Αθήνα: Ψυχογιός.

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

α. Κείμενα (πηγές, αρχειακά τεκμήρια κτλ.)

β. Χάρτες

γ. Οπτικά και ακουστικά τεκμήρια (σχέδια, φωτογραφίες, αρχεία ήχου, βίντεο κτλ.)

Επίσης, στον ακόλουθο ιστότοπο υπάρχουν φωτογραφίες από την Σαπωνοποιία Πατούνη.

http://www.mucem.org/collections/recherche#search:query=patounis;filter=annotation_representation%25C2%2522http%253A%255C0%255C0data.mucem.org%255C0ref%255C0582-http%253A%255C0%255C0data.mucem.org%255C0ref%255C01178-http%253A%255C0%255C0data.mucem.org%255C0ref%255C01196-http%253A%255C0%255C0data.mucem.org%255C0ref%255C01331-http%253A%255C0%255C0data.mucem.org%255C0ref%255C01376%2522

δ. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι)

11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου

α. Όνομα Συντάκτη

Μαρία Κωνσταντινίδη

β. Ιδιότητα Συντάκτη

Υποψήφια Διδάκτορας Τμήματος Ιστορίας Ιονίου Πανεπιστημίου

γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου

Κέρκυρα, Απρίλιος 2017