



ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ  
ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ  
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

**1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς**

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

Συριανό Λουκούμι – Λουκούμι Σύρου

**β. Άλλη/-ες ονομασία/ες: -**

**γ. Σύντομη Περιγραφή:** Γλύκισμα που φτιάχνεται από νερό πηγής, ζάχαρη και άμυλο, ενώ με την προσθήκη χρώματος, αρώματος ή/ και ξηρών καρπών προκύπτει ποικιλία γεύσεων. Στη Σύρο έφτασε με τους πρώτους Χιώτες και Ψαριανούς πρόσφυγες μετά την καταστροφή των νησιών τους τη διετία 1822-24 και από τότε συνδέθηκε άρρηκτα με τη ζωή των κατοίκων του νησιού, διατηρώντας τον σημαντικό του ρόλο μέχρι σήμερα.

**δ. Πεδίο ΑΠΚ:**

- προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις
- επιτελεστικές τέχνες
- κοινωνικές πρακτικές-τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις
- γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν
- τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία
- άλλο

**ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο:**

Η νήσος Σύρος

**2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ**

**α. Ποιος/-οι είναι φορέας/-εις του στοιχείου;**

Φορείς του στοιχείου είναι όλοι όσοι ασκούν το επάγγελμα του λουκουμοποιοού στη Σύρο, είτε διατηρώντας τον παραδοσιακό εξοπλισμό είτε αφομοιώνοντας τις τεχνολογικές εξελίξεις στα εργαστήριά τους (βλ. Παράρτημα Α). Επίσης, οι Συριανοί και οι Συριανές, που περιλαμβάνουν το

λουκούμι στις διατροφικές τους συνήθειες, στις ιδιαίτερες στιγμές γιορτής ή πένθους, συνεχίζοντας μια παράδοση που συνδέεται με τη δημιουργία της πρωτεύουσας του νησιού. Παλαιότερα υπήρχε «Σύνδεσμος Βιομηχάνων Βιοτεχνών Λουκουμοποιών Σύρου», αργότερα «Σύλλογος Λουκουμοποιών», «Σύλλογος Λουκουμοποιών-Καλαθατζήδων», οι οποίοι όμως έχουν περιπέσει σε αδράνεια. Τώρα τους λουκουμοποιούς Σύρου εκπροσωπεί το Επιμελητήριο Κυκλάδων.

### **β. Έδρα/τόπος**

Ερμούπολη Σύρου

Διεύθυνση: Επιμελητήριο Κυκλάδων

Απόλλωνος & Λαδοπούλου, Τ.Κ. 84100

Τηλ. 22810 82346 FAX. 22810 86555

e-mail: info@cycladescc.gr

url/ site web: <https://www.e-kyklades.gr>

### **γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο:**

Αρμόδιο πρόσωπο

Όνομα: Κωνσταντίνα Συκουτρή-Ανδριωμένου

Ιδιότητα: Λουκουμοποιός

Διεύθυνση: Μυστρά 8, Ερμούπολη, Σύρος, ΤΚ 84100

Τηλ.: 22810-81390,

e-mail: loukoumiasykyoytri@hotmail.gr

### **3. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ, όπως απαντάται σήμερα**

Το συριανό λουκούμι στην ιστορική διαδρομή του, από το 1832 που πιθανολογείται η πρώτη μαρτυρία για την παρασκευή του στο νησί, αποτελεί το «σήμα κατατεθέν» της Σύρας, καθώς το όνομα του νησιού έχει συνδεθεί άρρηκτα με το προϊόν αυτό και το αντίθετο. Το λουκούμι είναι ένα τοπικό προϊόν που από την πρώτη στιγμή της παραγωγής του έως και σήμερα παράγεται αδιαλείπτως. Το μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σταθερά ανοδικής του πορείας, ήταν από το 1922 με την έλευση των προσφύγων από τη Μικρασία έως το 1975 περίπου, περίοδο που μπορούμε να χαρακτηρίσουμε κορυφαία για το λουκούμι.

Αξιοσημείωτη είναι και η μετέπειτα πορεία του, καθώς και ο ρόλος του στη σημερινή κοινωνία του νησιού. Η τεχνολογία με τις σύγχρονες μεθόδους έχει αλλάξει τα τελευταία χρόνια τον τρόπο παραγωγής του λουκουμιού, χωρίς ωστόσο να επηρεάζει στο ελάχιστο την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του παραδοσιακού αυτού Συριανού προϊόντος.

Τα υλικά παρασκευής (υφάλμυρο νερό πηγής, ζάχαρη και άμυλο, ελάχιστο ξινό) δεν έχουν αλλάξει από τότε έως σήμερα. Συντηρητικά δεν περιέχονται. Το ξεχωριστό άρωμα το δίνουν τα φυσικά αιθέρια έλαια που προστίθενται και το χρώμα, που προκύπτει από φυτικές χρωστικές ουσίες.

Η ιστορική παράδοση του λουκουμιού αντανακλάται και στις λέξεις-εκφράσεις των δημιουργών-λουκουμοποιών στην καθημερινή τους παραγωγή: όστια, γκαζοντενεκέδες, γαλόνη, μαστραπάς, μπακιρένιο καζάνι, σπάτουλα, στόφα, ξύλινες λαμαρίνες, ντικέτες.

Μερικές από τις εκφράσεις που έχουν περάσει από γενιά σε γενιά και που μέχρι σήμερα χρησιμοποιούν οι λουκουμοποιοί κατά την παρασκευή του λουκουμιού είναι οι εξής: “ρίξε τα υλικά (ζάχαρη-νερό-άμυλο) στο καζάνι/ λιώσε την κόλλα/ ανακάτεψε/καθάρισε το καζάνι/ ψήλωσε ή χαμήλωσε τη φωτιά/ κένωσε το λουκούμι στη λαμαρίνα/ χάρτωσε τα κουτιά/ ζελατίνωσε τα κουτιά/ βάλε ντικέτες (ετικέτες)”.

Οι παραδοσιακές γεύσεις στις οποίες το βρίσκουμε σήμερα είναι: σκέτο (χωρίς ξηρό καρπό), μαστίχα, περγαμόντο, τριαντάφυλλο κ.ά. Επίσης, παρασκευάζεται με ξηρούς καρπούς, όπως ροδοζάχαρη με αμύγδαλο, καρύδι με μέλι, φρούτου, ινδική καρύδα, σοκολάτα, ανθολέμονο. Εκτός από τις παραδοσιακές γεύσεις, τα τελευταία χρόνια προστέθηκαν και διάφορες άλλες που ακολουθούν τις γευστικές ανάγκες της σύγχρονης εποχής. Οι επισκέπτες του νησιού όμως προτιμούν τις παραδοσιακές γεύσεις.

Οι βιοτεχνίες λουκουμιού ήταν κατά παράδοση οικογενειακές επιχειρήσεις και απασχολούσαν όλα τα μέλη της οικογένειας. Σήμερα η παράδοση αυτή συνεχίζεται, με τη διαφορά ότι πλέον δεν είναι αποκλειστική απασχόληση όλης της οικογένειας. Στη θέση νεαρότερων μελών απασχολούνται ντόπιοι τεχνίτες, οι οποίοι είναι πρόθυμοι να συνεχίσουν την παράδοση της τέχνης του λουκουμιού και συχνά ανοίγουν δικές τους βιοτεχνίες.

Το προϊόν σήμερα διατίθεται όπως παλιά, σε κουτιά ή χύμα. Ωστόσο, λόγω της τεχνολογίας, ριζικές αλλαγές έγιναν σε επιμέρους διαδικασίες, όπως

είναι το πακετάρισμα και το τύλιγμα. Τα χειροποίητα κουτιά αντικαταστάθηκαν από συσκευασίες μαζικής παραγωγής (οι οποίες τυπώνονται στη Σύρο), διατηρώντας όμως τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της κάθε βιοτεχνίας, το παραδοσιακό λογότυπο και το σχήμα. Το τύλιγμα του κουτιού γίνεται πλέον αυτόματα σε ειδικό μηχάνημα, αν και κάποιες βιοτεχνίες παραμένουν σταθερές στο παραδοσιακό τύλιγμα με σελοφάν και κόλλα (αλεύρι, νερό και ελάχιστο ξινό).

Τα ξύλα ως καύσιμη ύλη αντικαταστάθηκαν από το πετρέλαιο και σήμερα πλέον από το αέριο, γεγονός που ανάγκασε τα σύγχρονα εργαστήρια να απομακρυνθούν από το ιστορικό κέντρο, διατηρώντας όμως τα πρατήριά τους στην Ερμούπολη. Ωστόσο, υπάρχουν και ελάχιστα παραδοσιακά εργαστήρια που λειτουργούν με πετρέλαιο και παραμένουν στο ιστορικό κέντρο της Σύρου.

Το ενδιαφέρον των ξένων αγορών για το λουκούμι παραμένει αμείωτο κρατώντας τις εξαγωγές του σε υψηλά επίπεδα. Υπήρξε άλλωστε από τα πρώτα εξαγώγιμα προϊόντα της Ελλάδας από το 1837 έως σήμερα, μαζί με τη χαλβαδόπιτα. Η σταθερή αύξηση δε της ζήτησής του τα τελευταία χρόνια έχει συνεισφέρει στην οικονομική ανάπτυξη του νησιού και της χώρας μας, καθώς οι πρώτες ύλες για την παρασκευή του είναι κατά κύριο λόγο ελληνικές.

Μια άλλη όψη του συριανού λουκουμιού ως πολιτιστικής κληρονομιάς είναι η πώλησή του από τους λεγόμενους *καλαθατζήδες* στους επιβάτες κατά την άφιξη και αναχώρηση των πλοίων από το λιμάνι της Σύρας. Πολλοί από τους καλαθατζήδες είναι οι ίδιοι λουκουμοποιοί, οι οποίοι μπαίνουν σε κάθε πλοίο που δένει στο λιμάνι, έστω και για λίγα λεπτά, με καλάθια γεμάτα συριανά λουκούμια και χαλβαδόπιτες, αποτελώντας πια «σήμα κατατεθέν» του νησιού.

Οι λουκουμοποιοί της Σύρου κάνουν αισθητή την παρουσία τους στην κοινωνική ζωή του νησιού, προσφέροντας αφιλοκερδώς τα προϊόντα τους όπου τους ζητηθεί (σε ευαγή ιδρύματα, πρόσφυγες κτλ). Επίσης, το Συριανό λουκούμι είναι πάντα παρόν σε διεθνείς εκθέσεις προβάλλοντας την πολιτιστική μας κληρονομιά πέρα από τα σύνορα της χώρας μας. Η αναγνώρισή του αποδεικνύεται από τα βραβεία και τους επαίνους που αποσπά. Το ενδιαφέρον των ιστορικών, συγγραφέων και κινηματογραφιστών έχει αυξηθεί τα τελευταία χρόνια προβάλλοντάς το διεθνώς, θέλοντας να αποτυπώσουν την παράδοση αυτή, που είναι ζωντανή μέχρι σήμερα.

Επιπρόσθετα, είναι ιδιαίτερα σημαντικό να αναφέρουμε ότι οι λουκουμοποιοί συμβάλλουν στην προστασία του περιβάλλοντος διατηρώντας την παράδοση της ανακύκλωσης. Στην πλειονότητα των εργαστηρίων, οι χάρτινοι σάκοι της ζάχαρης, όταν αδειάσουν, χρησιμοποιούνται ως χαρτί συσκευασίας για παραγγελίες χονδρικής ή προσφέρονται ως υλικά ανακύκλωσης.

Ο ρόλος του λουκουμιού στη σημερινή κοινωνία της Σύρου παραμένει πολύ σημαντικός. Το γλύκισμα αυτό πρωταγωνιστεί στην καθημερινή ζωή του τόπου και είναι συνυφασμένο με όλες τις κοινωνικές εκδηλώσεις. Αποτελεί μέρος τόσο της καθημερινότητας, όσο και των ιδιαίτερων στιγμών της κοινωνικής ζωής. Δεν λείπει από κανένα σπίτι, από κανέναν χώρο μαζικής εστίασης, από καμία εκδήλωση. Συνοδεύει ακόμα τους Συριανούς στις μεγάλες τους χαρές (γάμο, γέννηση, βάπτιση) αλλά και στις μεγάλες τους λύπες (θάνατος, μνημόσυνο). Σε πολιτιστικές και τοπικές εκδηλώσεις, θρησκευτικές πανηγύρεις, το λουκούμι ως προσφερόμενο γλυκό κυριαρχεί.

Το συριανό λουκούμι, ως γλύκισμα άμεσα συνδεδεμένο με την ιστορία και την κοινωνία του νησιού, προβάλλεται και στη μόνιμη έκθεση του Βιομηχανικού Μουσείου Ερμούπολης, την οποία επισκέπτονται μαθητές από τα σχολεία όλης της Ελλάδας και οι επισκέπτες-τουρίστες του νησιού.

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

Τα πρώτα υποτυπώδη εργαστήρια λουκουμιών στήθηκαν από τους Χιώτες και Ψαριανούς πρόσφυγες το 1822-23 στις αυλές των σπιτιών τους. Αργότερα, με την ανάπτυξη της Ερμούπολης, τα εργαστήρια μεταφέρθηκαν στη ζώνη του λιμανιού, προκειμένου να διευκολύνεται το εμπόριο του λουκουμιού και η λιανική πώληση στους ταξιδιώτες. Η πρόσοψη προς το λιμάνι λειτουργούσε ως πρατήριο, που ήταν περίτεχνα διακοσμημένο, ενώ στο πίσω μέρος γινόταν η παραγωγή.

Σήμερα, τα πρατήρια όλων σχεδόν των λουκουμοποιών παραμένουν στην παραλία της Ερμούπολης, ενώ τα περισσότερα εργαστήρια είναι εκτός της οικιστικής ζώνης της πρωτεύουσας του νησιού. Η παραγωγή του λουκουμιού γίνεται κυρίως σε τζάκια ως εξής: το μείγμα βράζει σε πολύ υψηλή θερμοκρασία επί μιάμιση ώρα αναδευόμενο συνεχώς, αρχικά με την ξύλινη κουτάλα μέχρι να πάρει βράση και μετά με αναδευτήρα. Τοποθετείται για 24

ώρες μέχρι να κρυώσει σε ξύλινο τελάρο στρωμένο με αλεύρι (υλικό στο οποίο δεν κολλάει το λουκούμι). Την επόμενη μέρα τεμαχίζεται με μεγάλες σιδερένιες μαχίρες και μεταφέρεται πάνω σε ξύλινο πάγκο που είναι στρωμένος με ζάχαρη άχνη (λουκουμόσκονη). Κόβεται στα επιθυμητά μεγέθη και συσκευάζεται. Χρησιμοποιούνται μπακιρένια καζάνια, ξύλινες κουτάλες, μαχίρια, μεγάλες μαχίρες, μηχάνημα άλεσης ζάχαρης, για να γίνει άχνη, μίξερ για αυγά για την παρασκευή χαλβαδόπιτας, φούρνος για ψήσιμο ξηρών καρπών, ψυγείο, ζυγαριές, κουτιά, ζελατίνες για τύλιγμα των κουτιών (βλ. Παράρτημα Β).

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

Το προϊόν της τέχνης της λουκουμοποιίας είναι το λουκούμι, το οποίο παρασκευάζεται με διαφορετικές γεύσεις, όπως μαστίχα, τριαντάφυλλο, περγαμόντο κτλ., και με ξηρούς καρπούς. Άλλα προϊόντα της τέχνης είναι το μπισκοτολούκουμο (λουκούμι με μπισκότο πάνω κάτω), το ψαθουράκι (είδος κουλουριού με γλυκάνισο και λουκούμι μέσα). Σήμερα βγαίνει και παγωτό λουκούμι.

#### **6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ**

Η προέλευση του λουκουμιού ανάγεται στη Μικρά Ασία και στην Κωνσταντινούπολη, ενώ στη Σύρα το γλύκισμα αυτό εμφανίζεται παράλληλα με τη δημιουργία της Ερμούπολης το 1822-23, ερχόμενο μαζί με τους πρόσφυγες από την καταστροφή της Χίου και των Ψαρών. Στο λιμάνι της Σύρας, παρατηρείται το φαινόμενο μία πόλη κι ένα προϊόν να δημιουργούνται από τους ίδιους ανθρώπους και να αναπτύσσονται και τα δύο παράλληλα μέσα στον χρόνο, με τη φήμη τους να ξεπερνά σιγά σιγά τα στενά όρια της Ελλάδας και να εξαπλώνεται στην Ευρώπη και στον κόσμο. Οι χιώτες έχουν την εμπειρία του ζαχαρώδους αυτού προϊόντος από προηγούμενους αιώνες, όταν, με τα μοναδικά προϊόντα της χιώτικης γης, μαστίχα, αμύγδαλο, ροδοπέταλα, έφτιαχναν λουκούμι και άλλα γλυκά στην Πύλη για λογαριασμό του σουλτάνου και των χαρεμιών (ραχάτ λουκούμ). Στα μητρώα του Ιστορικού Αρχείου του Δήμου Ερμούπολης αναφέρεται ως πρώτος ζαχαροποιός/λουκουμοποιός ο Γεώργιος Αρφάνης από την Έφεσσο. Πρώτη επίσημη σφραγίδα λουκουμοποιού στην Ερμούπολη εμφανίζεται το 1837, αυτή

του Νικολάου Σταματελάκη, εκ Κωνσταντινουπόλεως, χιώτικης καταγωγής. Αυτή η σφραγίδα υπάρχει στο Ιστορικό Αρχείο. Το 1870 στην απογραφή του Δήμου Ερμουπόλεως βρίσκονται 55 σχετικοί επαγγελματίες, δηλαδή λουκουμοποιοί- ζαχαροπλάστες. Ως συνέπεια της μεγάλης απήχησης και της αυξημένης ζήτησης του λουκουμιού στο εξωτερικό, ιδρύεται το 1905 στη Σύρα εργοστάσιο παραγωγής αμύλου με την επωνυμία «Γεώργιος Παπανδρεόπουλος και Σία». Ενδεικτικό της φήμης του συριανού λουκουμιού εκτός των στενών ορίων του νησιού είναι το γεγονός πως προσφερόταν ως πρώτο ελληνικό γλύκισμα στα ανάκτορα, καθώς και σε πρεσβείες και προξενία της Ελλάδας στο εξωτερικό, συσκευασμένο σε κουτιά που είχαν επάνω τον θυρεό ή προσωπογραφίες των βασιλέων κ.ά. Η οικονομική άνθηση του νησιού από το λουκούμι τεκμηριώνεται και από τα στοιχεία των ανοδικών εξαγωγών του που βρίσκονται στο αρχείο του Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Σύρου. Με το προσφυγικό κύμα που ακολούθησε την καταστροφή της Σμύρνης το 1922 έφτασαν στη Σύρα Μικρασιάτες ζαχαροπλάστες-λουκουμοποιοί, οι οποίοι αρχικά βρήκαν δουλειά στα εργαστήρια των απογόνων του πρώτου κύματος προσφύγων στο νησί από τη Χίο και τα Ψαρά. Στη συνέχεια, άρχισαν σταδιακά να ανοίγουν τα δικά τους εργαστήρια, όπως προκύπτει και από το αρχείο του Επιμελητηρίου Κυκλάδων. Παράλληλα, οι λουκουμοποιοί της Σύρας συμμετέχουν και πολύ συχνά βραβεύονται στις διεθνείς εμπορικές εκθέσεις στα τέλη του 19ου αιώνα και στις αρχές του 20ού, όπως για παράδειγμα στην έκθεση της Βιέννης το 1873 και στην έκθεση Ολύμπια το 1875 στην Αθήνα.

Ο πρώτος επίσημος Σύνδεσμος των λουκουμοποιοών ιδρύθηκε στη Σύρα το 1942 με προστάτιδα, όπως αναφέρεται στο καταστατικό του, την Αγία Γλυκερία. Δεδομένου ότι για την παρασκευή του συριανού λουκουμιού χρησιμοποιείται υφάλμυρο νερό από την πηγή του Αγίου Αθανασίου της Άνω Σύρας, το οποίο δίνει την ξεχωριστή ποιότητα και γεύση στο προϊόν, οι λουκουμοποιοί άτυπα όρισαν ως προστάτη Άγιό τους τον Άγιο Αθανάσιο.

Μέχρι το 1945 είναι καταγεγραμμένοι 128 ζαχαροπλάστες στην Ερμούπολη, η συντριπτική πλειονότητα των οποίων είναι προσφυγικής καταγωγής και παράγουν και λουκούμια. Χαρακτηριστικό δε στοιχείο της καθημερινής ζωής εκείνης της εποχής, από τη δεκαετία του 1940 και μετά, ήταν το αυτοσχέδιο φουρνάκι με τα κάρβουνα που διατηρούσε ζεστό το ψαθουράκι.

Ήταν προσφαί για τους δεκάδες εργάτες που το αγόραζαν πρωί πρωί, πριν σφουρίξει η μπουρού του εργοστασίου.

Σημαντικό ρόλο στην προώθηση του λουκουμιού παίζουν οι Κυτιοποιοί (κουτάδες), ενώ στο τυπογραφείο του Φρέρη, που ιδρύθηκε το 1872, τυπώνονταν οι ετικέτες των κουτιών. Στη διαδικασία συμμετείχαν τυπογράφοι, λιθογράφοι, γραφίστες και μακετίστες. Τα κουτιά κοσμούσαν περίτεχνες ετικέτες, με ποικίλα σχέδια: αετό, λιοντάρι, τίγρη, την κεφαλή του Ερμή, μέλισσα, στέμμα, διάφορες προσωπογραφίες κ.ά. Από τις αρχές του 19ου αιώνα, οι λουκουμοποιοί, εκτός από τη σταθερή, μοναδική ποιότητα του λουκουμιού, εξασφάλισαν και την εξωτερική εμφάνισή του, όχι μόνο για την εσωτερική κατανάλωση, αλλά κυρίως για τις εξαγωγές. Δεν άφηναν την προβολή του προϊόντος σε κανέναν και είχαν πάντα τον τελευταίο λόγο, αφού γνώριζαν πολύ καλά τη δύναμη του προϊόντος τους. Έτσι, ο κάθε λουκουμοποιός είχε το δικό του σήμα και λογότυπο. Στα υλικά του κουτιού, στη μορφή, στα σχήματα και στις απεικονίσεις τους ακολουθούνται και αποτυπώνονται οι αισθητικές αντιλήψεις της εποχής. Χαρακτηριστικό είναι το ότι πριν φθάσει η χρωμοτυπία στη Σύρο, οι χρυσές ετικέτες των κουτιών εισάγονταν από την Αυστρία.

Πρώτη πηγή ενέργειας ήταν τα ξύλα, τα οποία έφταναν με καϊκια, σε καθημερινή σχεδόν βάση, κυρίως από την Ικαρία και τη Σάμο λόγω της άφθονης υλοτόμησης. Τα βαμβακερά (από την Αίγυπτο) ή λινά και κάποιες φορές μεταξωτά (με μετάξι Κίνας) τσουβάλια της ζάχαρης, με προέλευση από την Κούβα, την Αίγυπτο, την Αγγλία, τη Γαλλία κτλ. οι λουκουμοποιοί δεν τα πετούσαν. Τα έδιναν στις οικογένειές τους ή στους εργάτες και έφτιαχναν εσώρουχα, σεντόνια, καλύμματα για καναπέδες και μπουφέδες, συχνά μάλιστα τα κοσμούσαν και με δαντέλα, αφού πρώτα τα βαφεία αφαιρούσαν τις σφραγίδες από μελάνι από τα υφάσματα.

Ένα ιδιαίτερα σημαντικό γεγονός για την ιστορία και τη συλλογική μνήμη των κατοίκων του νησιού έλαβε χώρα κατά τη διάρκεια της γερμανικής κατοχής, όταν οι Γερμανοί μάζεψαν όλες τις ελληνικές σημαίες από το νησί. Τότε η Χρυσάνθη Ζησίδου-Συκουτρή, μοδίστρα, σύζυγος του πρόσφυγα από τη Μικρασία, λουκουμοποιού Γεωργίου Συκουτρή, έραψε κρυφά μια ελληνική σημαία από τσουβαλάκια ζάχαρης. Το βαφείο του Κατεβάτη έβαψε τις γαλάζιες λωρίδες. Η σημαία αυτή κυκλοφόρησε από σπίτι σε σπίτι, αναπτερώνοντας το ηθικό των Συριανών, προκαλώντας μέχρι σήμερα ρίγη συγκίνησης κάθε φορά που εκτίθεται.



Στη συνέχεια, όταν η ζάχαρη εισαγόταν συσκευασμένη σε χάρτινα τσουβαλάκια, οι λουκουμποιοί και πάλι τα διέθεταν είτε στους κουτάδες είτε σε εμπόρους, που έφτιαχναν δέματα, ή ακόμα και σε ψαράδες για χωνί, ενώ φυσικά τα επαναχρησιμοποιούσαν και οι ίδιοι.

Στα εργαστήρια των λουκουμποιοίων τόσο αυτών του πρώτου προσφυγικού κύματος τη διετία 1822-1824, όσο και μετέπειτα των προσφύγων από τη Μικρασία, μαθήτευσαν και εργάστηκαν, εκτός από τα νεότερα μέλη των οικογενειών τους, άνθρωποι και από τις υπόλοιπες κοινότητες που συνέθεταν τον πληθυσμό της Ερμούπολης. Πολλοί από τους τελευταίους αξιοποίησαν τη γνώση που αποκόμισαν και άνοιξαν αργότερα τις δικές τους βιοτεχνίες παραγωγής λουκουμιών. Το ότι η τεχνογνωσία της παρασκευής του λουκουμιού διαδόθηκε χωρίς κριτήρια καταγωγής ή τάξης, ήταν ίσως καθοριστικό για την εδραίωσή του στη συριανή κοινωνία ως το σήμα κατατεθέν του νησιού, ως η γεύση που συνοδεύει τις χαρές και τις λύπες των Συριανών.

Υπάρχουν αρκετές ιστορικές αναφορές για το συριανό λουκούμι και τον ρόλο του στην οικονομία και την κοινωνική ζωή του νησιού. Στις πιο σημαντικές ανάμεσα σε αυτές, συγκαταλέγονται η περιγραφή της συριανής λουκουμποιοίας στην *Ιστορία της Νήσου Σύρου* του Τιμολέοντος Αμπελά (1850-1929), που εκδόθηκε το 1874, καθώς και στην *Ιστορία της νήσου Σύρου, 1865-1941* του Ανδρέα Φραγκίδη, που εκδόθηκε το 1975.

## **7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα**

Το συριανό λουκούμι είναι αναπόσπαστο κομμάτι της συριανής κοινωνίας, τόσο των λουκουμποιοίων που μέχρι σήμερα εξακολουθούν να παράγουν το παραδοσιακό αυτό γλύκισμα, άλλοι με τον παραδοσιακό τρόπο και άλλοι αξιοποιώντας τα σύγχρονα μέσα, όσο και των κατοίκων του νησιού που το συνδέουν με κάθε πτυχή της ζωής τους. Ενδεικτικές της βαθιάς σχέσης με τον τόπο και τους ανθρώπους του είναι και οι διάφορες δράσεις που λαμβάνουν χώρα τα τελευταία χρόνια στο νησί σχετικά με το λουκούμι. Ιδιαίτερα σημαντική ήταν «Η Γιορτή Λουκουμιού» (2013 και 2014 στην Ερμούπολη και στην Άνω Σύρο), στην οποία συμμετείχαν όλοι οι λουκουμποιοί του νησιού καθώς και φοιτητές από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου. Τα τελευταία χρόνια έχει επίσης καθιερωθεί «Το Κυνήγι του Κρυμμένου Λουκουμιού», στο οποίο συμμετέχουν κυρίως νέοι, αλλά και άτομα

μεγαλύτερης ηλικίας (μέχρι σήμερα έχουν ενεργοποιηθεί συνολικά περίπου 1.500 άτομα), που διαρκεί δύο εβδομάδες και διεξάγεται σε όλο το νησί. Σε συνέχεια της επιτυχημένης αυτής δράσης, που τείνει να γίνει θεσμός, η Δημοτική Βιβλιοθήκη Ερμούπολης το 2018 δημιούργησε με την παιδική της ομάδα τη δράση «Το Κυνήγι της κρυμμένης χαλβαδόπιτας». Σημαντικό σταθμό, αποτέλεσε και το θεατρικό έργο «Λουκούμι» του Γιάννη Κωνσταντινίδη, το οποίο παίχτηκε με εξαιρετική επιτυχία στην Αθήνα και στο Ινστιτούτο Κυβέλη στη Σύρο.

Όλες αυτές οι δράσεις αντικατοπτρίζουν τη σημασία που αποδίδει η συριανή κοινωνία στο λουκούμι, γεγονός που κατέστη φανερό και από την κινητοποίηση των λουκουμοποιών για την εγγραφή του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας, από τη συνεργασία και την παροχή πληροφοριών τόσο για το ίδιο το στοιχείο, όσο και για την ιστορία των εργαστηρίων.

## **8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου**

Το συριανό λουκούμι ως σημαντικό στοιχείο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Σύρας περνάει από γενιά σε γενιά εμπειρικά, μέσα από τη βιωματική μύηση και μαθητεία. Καθώς θεωρείται αναπόσπαστο στοιχείο της ιστορίας και του πολιτισμού της καθημερινότητας του νησιού, πολλά είναι τα σχολεία του νησιού, αλλά και άλλα νησιών των Κυκλάδων, που επισκέπτονται κάποιο από τα εργαστήρια λουκουμιού στο πλαίσιο των εκπαιδευτικών τους εκδρομών.

Δυστυχώς μέχρι σήμερα η τέχνη της λουκουμοποιίας δεν εντάχθηκε σε οργανωμένο πρόγραμμα μαθητείας, κάτι που θα συνέβαλε στη μετάδοση και τη διαφύλαξή της. Ο παραδοσιακός τρόπος μαθητείας, όταν οι έμπειροι τεχνίτες προσείλκυαν νέους ανθρώπους, μαθαίνοντάς τους την τέχνη χωρίς κρυμμένα μυστικά, δεν είναι πλέον επαρκής, καθώς η τεχνολογία γίνεται υποχρεωτικός συνέταιρος όχι μόνο ως προς την παραδοσιακή παρασκευή, αλλά και ως προς τη συνολική διαχείριση του προϊόντος.

Έτσι, η ένταξη της τέχνης της παραδοσιακής συριανής λουκουμοποιίας σε οργανωμένη δομή μαθητείας με κατάλληλες εγκαταστάσεις και σύγχρονο εκπαιδευτικό υλικό είναι απαραίτητη. Το βέλτιστο θα ήταν η εκπαιδευτική αυτή δομή να έχει έδρα τη Σύρα, ώστε να αξιοποιηθεί με τον καλύτερο δυνατό τρόπο

η τεχνογνωσία των ντόπιων λουκουμοποιών, η εμπειρία τους και η θέλησή τους να συνεχιστεί η αδιάλειπτη παραγωγή του συριανού λουκουμιού.

Τα τελευταία χρόνια, πέρα από τις πρωτοβουλίες των ίδιων των λουκουμοποιών, το συριανό λουκούμι συμμετέχει σχεδόν σε όλες τις εγχώριες και διεθνείς εκθέσεις γαστρονομίας, με την υποστήριξη της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου και του Επιμελητηρίου Κυκλάδων.

Την ανάδειξη του συριανού λουκουμιού ως τοπικού προϊόντος θα στήριζε η πιστοποίησή του ως προϊόντος Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.). Με αυτόν τον τρόπο, το συριανό λουκούμι και η ιστορία του, ιστορία συνυφασμένη με το νησί της Σύρας, θα αποκτήσει πιο ευδιάκριτη ταυτότητα, τόσο στο εγχώριο, όσο και στο διεθνές περιβάλλον, στο οποίο απευθύνεται.

Τέλος, θα ήταν ιδιαίτερα σημαντικό να γίνει σε βάθος επιστημονική έρευνα για το συριανό λουκούμι και τους ανθρώπους του, η οποία θα συγκεντρώσει κάθε γραπτή και προφορική μαρτυρία και θα αξιοποιήσει και το εξαιρετικά ενδιαφέρον αρχαιακό υλικό των Γενικών Αρχείων του Κράτους στην περιοχή των Κυκλάδων, καθώς και του αρχείου του Επιμελητηρίου Κυκλάδων. Η έρευνα αυτή θα πρέπει οδηγήσει σε μία έντυπη, αλλά και ηλεκτρονική έκδοση, χρήσιμη για όλους όσοι θελήσουν να πληροφορηθούν και να εντυφλήσουν στην ιστορία του τοπικού αυτού προϊόντος, αλλά και του νησιού.

## **9. Βασική Βιβλιογραφία**

Αμπελάς, Τ.Δ. (1874), *Ιστορία της Νήσου Σύρου από των αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι των καθ' ημάς*,

Φραγκίδης, Α.Κ. (1975), *Ιστορία της νήσου Σύρου, 1865-1941*

## **10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια**

## **11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου**

α. Όνομα Συντάκτη: Κωνσταντίνα Συκουτρή - Ανδριωμένου

β. Ιδιότητα Συντάκτη: Λουκουμοποιός

γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου: Σύρα, Ιανουάριος-Οκτώβριος 2019

## **12. Τελευταία συμπλήρωση/επικαιροποίηση του Δελτίου**