



**ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ
ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

Καραμπάσι : η τεχνογνωσία της παρασκευής του στον Αποκόρωνα Χανίων

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Ψλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

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

Καραμπάσι : η τεχνογνωσία της παρασκευής του στον Αποκόρωνα Χανίων

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες:

Δαφνέλαιο

γ. Σύντομη Περιγραφή:

Το *καραμπάσι* είναι ένα αιθέριο έλαιο που παράγεται από φύλλα άγριας ενδημικής δάφνης και έχει θεραπευτικές και καλλωπιστικές ιδιότητες. Παράγεται παραδοσιακά μόνο στον Τζίτζιφέ Αποκορώνου Χανίων, όπου σήμερα ζει μόνο ένας *καραμπασάς*, ο κ. Χρήστος Τσουρουπάκης. Εξακολουθεί να παράγει το προϊόν χρησιμοποιώντας το ίδιο μπακιρένιο καζάνι και την ίδια τεχνική με τους προκατόχους του, αλλά είναι ορατός ο κίνδυνος να χαθεί τόσο το προϊόν όσο και η τεχνογνωσία παραγωγής του.

δ. Πεδίο ΑΠΚ:

- ☐ 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 απαντά το στοιχείο:

TK Τζίτζιφές, Δήμου Αποκορώνου, ΠΕ Χανίων

στ. Λέξεις-κλειδιά:

Καραμπάσι, αιθέριο έλαιο, δάφνη, καραμπασάς, Τζίτζιφές, Αποκόρωνας Χανίων

2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

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

Τσουρουπάκης Χρήστος του Ιωάννου

β. Έδρα/τόπο

Διεύθυνση: Τζίτζιφές Αποκορώνου Χανίων, TK: 73008

3. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ, όπως απαντάται σήμερα

Το *καραμπάσι* ή *δαφνέλαιο* είναι ένα αιθέριο έλαιο που παράγεται παραδοσιακά μόνο στον Τζίτζιφέ Αποκορώνου Χανίων, με βασική πρώτη ύλη την ενδημική άγρια δάφνη (*Laurus nobilis*). Η ονομασία «καραμπάσι» είναι τουρκική και προκύπτει από δύο επιμέρους συνθετικά, τις λέξεις *kara* (μαύρο) και *baş* (κεφάλι). Εκτιμάται ότι ονομάστηκε έτσι, επειδή μετά την καύση των φύλλων και καρπών της δάφνης μένουν στο καζάνι μερικοί μικροί μαύροι βώλοι, που μοιάζουν με μικρά κεφάλια. Σύμφωνα με μια άλλη εκδοχή, η ονομασία του συνδέεται με το πρώτο παράγωγο της απόσταξης, το λεγόμενο *κουκουδόλαδο* ή *δαφνόλαδο*, ένα βαθύ πράσινο λάδι που χρησιμοποιούσαν οι γυναίκες για να βάφουν τα μαλλιά τους μαύρα, εξού και *καραμπάσι* («μαύρο κεφάλι»).

Το *καραμπάσι* ή *δαφνέλαιο* είναι ένα προϊόν απόσταξης. Η διαδικασία παραγωγής του ξεκινάει με τη συγκέντρωση κλαδιών δάφνης το καλοκαίρι (συνήθως Ιούλιο με τέλη Αυγούστου), τα οποία πρέπει να αφεθούν να «στεγνώσουν», δηλαδή να ξεραθούν (συνήθως μερικές μέρες ή βδομάδες) και στη συνέχεια να καθαριστούν, διαχωρίζοντας με τα χέρια ή με ένα μικρό μαχαίρι τα φύλλα από το κλαδί. Στη συνέχεια, τα φύλλα μπαίνουν σε ένα μεγάλο καζάνι με νερό και βράζουν, με σκοπό να προκύψει ένα απόσταγμα, όπως γίνεται με τη ρακή (τσικουδιά). Οι υδρατμοί που παράγονται με το βράσιμο οδηγούνται μέσω ενός σωλήνα (*λουλάς*) μέσα από μια γούρνα ή δεξαμενή γεμάτη κρύο νερό, με αποτέλεσμα να ψύχονται και να υγροποιούνται. Οι σταγόνες που προκύπτουν περνούν μέσα από μια σειρά διάτρητων δίσκων (*λαμπίκο*). Από το άκρο του σωλήνα σε ένα δοχείο

(λαϊνι) χύνεται το απόσταγμα, το οποίο δεν είναι καθαρό αιθέριο έλαιο, αλλά αναμεμειγμένο με νερό και άλλα στοιχεία. Οι παραγωγοί μαζεύουν αυτό το υγρό, συνήθως με ένα μπρίκι, και το αφήνουν να κατασταλάξει, ώστε το νερό και άλλα στοιχεία να πάνε στον πάτο και το λάδι να βγει στην επιφάνεια. Στη συνέχεια μαζεύουν μόνο την πάνω στρώση (το λάδι) και το σουρώνουν, με αποτέλεσμα την παραγωγή του *καραμπασιού*.

Για να προκύψουν εκατόν πενήντα έως διακόσια γραμμάρια *καραμπάσι* πρέπει κανείς να βράσει πέντε μεγάλα δεμάτια δαφνόφυλλα με εβδομήντα λίτρα νερό για τουλάχιστον τέσσερις έως πέντε ώρες, με αποτέλεσμα να χρειάζεται πολλαπλάσιος χρόνος ή και μέρες για να παραχθούν λίγα λίτρα *καραμπάσι*.

Εκτός από το *καραμπάσι*, από τη διαδικασία απόσταξης προκύπτει και το λεγόμενο δαφνόλαδο ή κουκουδόλαδο, ένα λάδι με βαθύ πράσινο χρώμα που παλιά χρησιμοποιούσαν οι γυναίκες για να βάφουν τα μαλλιά τους μαύρα. Το προϊόν αυτό, ωστόσο, δε χρησιμοποιείται πια.

Στο *καραμπάσι* αποδίδονται θεραπευτικές, αλλά και καλλωπιστικές ιδιότητες. Ως προς τις θεραπευτικές, θεωρείται ιδιαίτερα αποτελεσματικό απέναντι στο κρυολόγημα και τη γρίπη. Υπάρχουν δύο τρόποι λήψης: ο ένας είναι να βάλουμε σε ένα ποτήρι νερό πέντε έως οκτώ σταγόνες *καραμπάσι* (ανάλογα με την ηλικία του ασθενούς) και να το πιούμε. Ο άλλος τρόπος είναι ο ασθενής να βάλει μερικές σταγόνες *καραμπάσι* στα χέρια του και να αλείψει το σώμα του, την πλάτη, το στήθος και τον λαιμό, μέχρι το υγρό να απορροφηθεί από το δέρμα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει εφίδρωση, ένδειξη ότι το κρύωμα περνάει.

Μια άλλη θεραπευτική χρήση του *καραμπασιού* είναι ως «φάρμακο» για τη διάρροια και τις στομαχικές διαταραχές. Σε αυτή την περίπτωση, συνιστάται να πιει κανείς ένα ποτήρι νερό με πέντε έως οκτώ σταγόνες *καραμπάσι*, το οποίο σκοτώνει τους μικροοργανισμούς που υπάρχουν στο σώμα και βοηθά την πέψη. Επίσης, το *καραμπάσι* στο παρελθόν θεωρούνταν αποτελεσματικό και για την καταπολέμηση της λεγόμενης «ταινίας» ενός παρασίτου που ζει στο έντερο. Η «ταινία» προκαλεί σημαντική απώλεια βάρους παρά το γεγονός ότι όσοι φέρουν το παράσιτο τρώνε κανονικά. Σε παλαιότερες εποχές που η «ταινία» ήταν αρκετά εκτεταμένη σε ενήλικες και παιδιά, με μερικές σταγόνες *καραμπασιού* και μισό κουταλάκι ζάχαρης οι ασθενείς απέβαλλαν το παράσιτο μέσω του παχέος εντέρου.

Μια άλλη θεραπευτική ιδιότητα του *καραμπασιού* είναι ως αντιμυκητιακό. Σε αυτή την περίπτωση συνιστάται η επάλειψη του σημείου όπου εμφανίζεται το πρόβλημα (π.χ. ανάμεσα στα δάκτυλα των ποδιών) με μερικές σταγόνες *καραμπάσι* δύο φορές τη μέρα. Εάν αυτό επαναληφθεί για μερικές μέρες, το πρόβλημα εξαφανίζεται.

Το *καραμπάσι* είναι επίσης ιδιαίτερα αποτελεσματικό απέναντι στα αρθρικά προβλήματα. Συνιστάται η εντριβή της προβληματικής περιοχής (άρθρωσης) με μερικές σταγόνες μία ή δύο φορές τη μέρα, και μέσα σε μερικές μέρες το αποτέλεσμα είναι εντυπωσιακό. Πέραν των παραπάνω, το

καραμπάσι μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως φάρμακο για τον πονοκέφαλο (οπότε συνιστάται η εντριβή με αυτό στο μέτωπο και τους κροτάφους), τον πονόδοντο, τον έρπη, την ωτίτιδα, τη φαρυγγίτιδα, τους πόνους της περιόδου (εμμήνου ρύσης), την έντονη κόπωση και την ατονία.

Επιπλέον, το караμπάσι έχει και καλλωπιστικές ιδιότητες. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως άρωμα, καθώς η έντονη μυρωδιά του παραπέμπει στη δάφνη. Πέραν του ίδιου του *καραμπασιού*, αξιοποιούνται και τα υποπροϊόντα του, όπως το δαφνέλαιο ή κουκουδέλαιο, το οποίο χρησιμοποιείται ως ενισχυτικό χρώματος και πυκνότητας μαλλιών από γνωστές ελληνικές εταιρείες.

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

Το караμπάσι παράγεται παραδοσιακά σε αποστακτήριο στο σπίτι (συνήθως στην αυλή), όπου είναι απαραίτητο να υπάρχουν για τον σκοπό αυτό καζάνι, καπάκι, λουλάς, λαμπίκο, χωνί και λαϊνί. Η τελευταία τοποθεσία όπου εξακολουθεί να παράγεται το στοιχείο είναι το σπίτι του Χρήστου Τσουρουπάκη στον Τζίτζιφέ Αποκορώνου Χανίων.

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

Το *καραμπάσι* ή δαφνέλαιο είναι αλκοολούχο 28 βαθμών, έχει υποκίτρινο χρώμα και μοιάζει με λάδι, αλλά είναι πιο κίτρινο και πιο πηχτό, με έντονο άρωμα. Το προϊόν αυτό ονομάζεται στα λατινικά *Oleum foliorum*, στα γαλλικά *Essence des feuilles de Lauriel* και στα αγγλικά *Oil of Laurel leaves*. Όπως αναφέρθηκε παραπάνω, από τη διαδικασία απόσταξης προκύπτει και το λεγόμενο δαφνόλαδο ή κουκουδόλαδο, ένα λάδι με βαθύ πράσινο χρώμα.

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ

Σύμφωνα με τις διαθέσιμες πηγές, ο Τζίτζιφές Αποκορώνου είναι το μοναδικό χωριό στην Κρήτη όπου παραγόταν και παράγεται το *καραμπάσι*. Οι πρώτες αναφορές σε αυτό ανάγονται στα τέλη του 18ου αιώνα, οπότε και αναφέρονται ως πρώτοι *καραμπασάδες*: ο Ξυλογιώργης, ο Βασιλογιώργης και ο Μποτζολοστρατής, γεννηθέντες μεταξύ των ετών 1765-1780, παραγωγοί και πωλητές *καραμπασιού* στα τέλη του 18ου και τις αρχές του 19ου αιώνα. Εκτιμάται ότι η μέθοδος παραγωγής του *καραμπασιού* ήταν γνωστή και νωρίτερα, αλλά δε διαθέτουμε τεκμήρια για αυτό. Σε κάθε περίπτωση, η ζήτηση για το *καραμπάσι* φαίνεται να αυξήθηκε σημαντικά στα μέσα του 19ου αιώνα, με αποτέλεσμα να υπάρχουν πάνω από δέκα *καραμπασάδες* στον Τζίτζιφέ στα τέλη του 19ου αιώνα και τις αρχές του 20ού, και κατ' επέκταση αρκετά άτομα που ασχολούνταν κάθε χρόνο με τη συγκέντρωση των απαραίτητων αρωματικών φύλλων και βοτάνων, το βράσιμο, την απόσταξή τους,

τη συσκευασία και εμπορεία του *καραμπασιού*.

Με δεδομένη τη δυσκολία της πρόσβασης μεγάλου μέρους του αγροτικού πληθυσμού σε φάρμακα και υπηρεσίες υγείας, το *καραμπάσι* χρησιμοποιούνταν ως ένα από τα «υπερφάρμακα» της εποχής, μαζί με το κινίνο και το μουρουνέλαιο. Συνήθιζαν να το χρησιμοποιούν ακόμα και γιατροί στα χωριά και τις κωμοπόλεις της Κρήτης, κυρίως ως αντισηπτικό σε πληγές ή σε μικροεπεμβάσεις που μπορεί να γίνονταν σε αγροτικά ιατρεία, αλλά και από τις μαίες στη γέννα, για να απολυμάνουν τα εργαλεία τους, τα χέρια τους και τον ομφάλιο λώρο μετά την κοπή, ώστε να αποτρέψουν τον επιλόχειο πυρετό, που «θέριζε» τις γυναίκες μετά τη γέννα.

Πέρα από τα πλήθος παραδείγματα χρήσης στον άνθρωπο, το *καραμπάσι* επίσης χρησιμοποιούνταν για να ανακουφίσει ζώα ή να προστατεύσει καλλιέργειες. Σύμφωνα με τη μαρτυρία ενός παλιού *καραμπασά*, «*Παλιά πούλαγα πολύ καραμπάσι σε ανθρώπους που είχανε χτήματα, μουλάρια, γίδια, και τα 'πιανε «σφαϊ» (κοιλιακοί πόνοι). Τότες βάζανε στον ντορβά (κουβά) μέσα καρπό και βάζανε από πάνω καραμπάσι και το αναπνέανε τα ζώα και των επέρνα ο πόνος. Όταν καμιά φορά έσπαγε καμιά αίγα τον πόδα τζη και έκανε πληγή τση βάζανε καραμπάσι και έβγανε τη μυρουδιά και έδιωχνε τσι μύγες*». Σύμφωνα με άλλες μαρτυρίες, κάποιοι αγρότες της Μεσαράς (πεδιάδα στα νότια του Ηρακλείου) συνήθιζαν να στάζουν μερικές σταγόνες σε σωρούς από στάρι ή καλαμπόκι (σε κλειστό χώρο), καθώς αυτό απωθούσε τα έντομα κι έτσι προστάτευε τη σοδειά.

Πέραν των παραπάνω χρήσεων, το *καραμπάσι* είχε και καλλωπιστικές ιδιότητες. Η μυρωδιά του ήταν έντονη και παρέπεμπε στη δάφνη, γι' αυτό και χρησιμοποιούνταν ως άρωμα από αρκετές γυναίκες στα χωριά της Κρήτης. Οι παλιοί *καραμπασάδες* έλεγαν πως οι γυναίκες ήταν παραδοσιακά καλές πελάτισσες, ενώ συνήθιζαν να το φυλάνε σε ένα μικρό μπουκαλάκι μέσα ή κοντά στο εικονοστάσι, μια συμβολική ένδειξη της σημασίας του.

Εκτός από το *καραμπάσι*, από τη διαδικασία απόσταξης προκύπτει και το λεγόμενο κουκουδόλαδο ή δαφνόλαδο, ένα λάδι με βαθύ πράσινο χρώμα που παλιά χρησιμοποιούσαν οι γυναίκες για να βάφουν τα μαλλιά τους μαύρα. Με το λάδι αυτό έκαναν εντριβή στο τριχωτό της κεφαλής για μερικά λεπτά και στη συνέχεια το κάλυπταν με μια βρεγμένη πετσέτα για μία έως δύο ώρες. Το αποτέλεσμα ήταν όχι μόνο να καλυφθούν οι άσπρες τρίχες, αλλά να ενισχυθεί συνολικά η κόμη των γυναικών και σε ορισμένες περιπτώσεις να ενισχυθεί ακόμα και η πυκνότητά της.

Θα πρέπει να θεωρείται βέβαιο ότι επιχειρήθηκε και αλλού να παραχθεί *καραμπάσι*, αλλά κανένα άλλο χωριό ή περιοχή δε φαίνεται να το κατάφερε (ή τουλάχιστον δε σώζεται σχετική πληροφορία). Ενδεχομένως αυτό οφείλεται στο μικροκλίμα του Τζιτζιφέ, χωριό στους πρόποδες των Λευκών Ορέων (τη λεγόμενη «Ρίζα»), όπου φύονται πλήθος ενδημικά φυτά και βότανα, αλλά και η βασική πρώτη ύλη του *καραμπασιού*, η ενδημική άγρια δάφνη. Φυσιολόγοι και βοτανολόγοι έχουν παρατηρήσει ότι μέσα και γύρω από τον Τζιτζιφέ υπάρχουν πολλές δάφνες, αλλά ελάχιστες στα γύρω χωριά. Σύμφωνα με γεωπονικές μελέτες, η δάφνη φύεται και αναπτύσσεται καλύτερα σε καλά

ποτιζόμενα χωράφια που δεν κατακρατούν το νερό. Οι προφορικές μαρτυρίες παλιών καραμπασάδων φαίνεται να συμφωνούν με αυτή τη διαπίστωση, καθώς υποστηρίζουν ότι το καλύτερο *καραμπάσι* παράγεται από δέντρα που βρίσκονται σε ύψωμα και τα βλέπει ο ήλιος, αλλά το έδαφός τους δεν πρέπει να κατακρατάει νερό ή να λιμνάζει.

Με δεδομένο πάντως ότι η φήμη του *καραμπασιού* δεν άργησε να ξεπεράσει τα στενά όρια της επαρχίας Αποκορώνου, πολλοί καραμπασάδες ή συγγενείς τους συνήθιζαν να φεύγουν από τον Τζιτζιφέ για κάποιες μέρες ή εβδομάδες (συνήθως τον χειμώνα ή την άνοιξη) και να περιοδεύουν στα χωριά της κρητικής υπαίθρου για να πουλήσουν την «πραμάτεια» τους. Περιοδεύαν το μεγαλύτερο μέρος των νομών Χανίων, Ρεθύμνου και Ηρακλείου. Ιδιαίτερη ζήτηση φαίνεται να υπήρχε στη Μεσαρά (στα νότια του Ν. Ηρακλείου), αλλά και στην ενδοχώρα του Ρεθύμνου, ιδίως στις επαρχίες Αγίου Βασιλείου, Αμαρίου και Μυλοποτάμου. Οι περισσότεροι καραμπασάδες έπαιρναν μαζί τους μία ή δύο οκάδες (1 οκά = 1,28 κιλά) και επέστρεφαν μόλις τις πουλούσαν. Το αντίτιμο δεν ήταν πάντα χρήμα, καθώς οι πωλητές δέχονταν επίσης όσπρια, πατάτες, φιστίκια και άλλα είδη (ανταλλακτική οικονομία). Η ποσότητα που έπαιρνε κάθε πελάτης ήταν μικρή, καθώς λίγες σταγόνες ήταν συνήθως αρκετές για να επιφέρουν το επιθυμητό αποτέλεσμα. Πέραν αυτού, το *καραμπάσι* ήταν ακριβό και δεν υπήρχε η δυνατότητα αγοράς μεγάλης ποσότητας, ενώ η μακροχρόνια αποθήκευσή του ενείχε τον κίνδυνο της εξάτμισης ή του ατυχήματος, καθώς σε βάθος μερικών μηνών το *καραμπάσι* μπορεί να διαβρώσει το γυαλί.

Με δεδομένη την οικονομική σημασία του *καραμπασιού* για την τοπική κοινωνία, αλλά και τον ενδημικό του χαρακτήρα, η σημασία του αποτυπώθηκε σε αρκετές μαντινάδες. Κάποιες από τις γνωστότερες είναι οι εξής:

*«Τζιτζιφιανός κατάγομαι και το 'χω σ' έπαινό μου,
πως καραμπάσι βγάνουνε μονάχα στο χωριό μου».*

(Μανώλης Τσουρουπάκης)

*«Αν έλειπε ο Τζιτζιφές θα πέθαινε η Κρήτη,
που με το καραμπάσι του γιατρεύουνε τη γρίπη.»*

(Μανώλης Τσουρουπάκης)

*«Με το Τζιτζιφιανό νερό να λούζεις τα μαλλιά σου,
και καραμπάσι βάλ' τωνε, να δείξει η ομορφιά σου.»*

(άγνωστος)

«Σα θες να δεις παράδοση κι άντρες να τραγουδούνε,
να πάεις στον Τζιτζιφέ, δάφνες οντέ μαδιούνε.»

(άγνωστος)

«Μα εμάς επά στο Τζιτζιφέ, πράμα δε μας τρομάζει,
Γιατί έχουμε το φάρμακο που λένε καραμπάσι.»

(άγνωστος)

Όπως προκύπτει από τα παραπάνω στοιχεία, η παραγωγή και εμπορεία του *καραμπασιού* αποτέλεσε σημαντική πηγή εσόδων για τους κατοίκους του Τζιτζιφέ επί δεκαετίες, κρατώντας ζωντανό και οικονομικά βιώσιμο το χωριό στα δύσκολα χρόνια του 19ου και 20ού αιώνα. Η οικονομική συμβολή του *καραμπασιού* υπήρξε ακόμα πιο σημαντική σε περιόδους κρίσης, όπως στα χρόνια της γερμανικής κατοχής (1941-1945). Κατά την περίοδο αυτή οι καραμπασάδες συνέχισαν να περιοδεύουν την κρητική ύπαιθρο, ανταλλάσσοντας το *καραμπάσι* όχι μόνο με χρήματα, αλλά και με βασικά διατροφικά είδη, όπως δημητριακά, όσπρια, πατάτες και άλλα προϊόντα για να θρέψουν τις οικογένειές τους.

Με δεδομένο ότι το *καραμπάσι* χρησιμοποιούνταν ως φάρμακο της πρακτικής ιατρικής, η ραγδαία ανάπτυξη των επιστημών και του συστήματος υγείας στα τέλη του 20ού αιώνα περιόρισε σημαντικά τη ζήτησή του. Έτσι, από τη δεκαετία του 1960 το επάγγελμα του καραμπασά άρχισε να φθίνει διαρκώς, με αποτέλεσμα να μείνουν ελάχιστοι μέχρι τη δεκαετία του 1990, και σήμερα πλέον μόνο ένας, ο κ. Χρήστος Τσουρουπάκης. Ο τελευταίος εξακολουθεί να παράγει το στοιχείο χρησιμοποιώντας το ίδιο καζάνι και την ίδια τεχνική με τους προκατόχους του, αλλά το γεγονός ότι είναι ο μόνος που κατέχει αυτή την τεχνογνωσία σημαίνει ότι το στοιχείο κινδυνεύει να εξαφανιστεί.

7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα

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

Η τοπική κοινωνία αναγνωρίζει τη μεγάλη σημασία του στοιχείου και των φορέων του, αλλά για πολλά χρόνια δεν έγινε κάποια συγκροτημένη προσπάθεια να διαδοθεί και αναδειχθεί. Μια σοβαρή απόπειρα ανάδειξης του στοιχείου έγινε πριν από είκοσι περίπου χρόνια από την Κοινότητα Τζιτζιφέ και τον Σύλλογο των εν Αττική και απανταχού Τζιτζιφιανών, οι οποίοι εκδήλωσαν το ενδιαφέρον να καταγραφεί η ύπαρξη, ο τρόπος παραγωγής και οι ιδιότητες του στοιχείου με μια έκδοση αποκλειστικά για αυτό (Χριστοδουλόπουλος Αλέξανδρος, *Το Καραμπάσι, Μια μοναδικότητα της*

Ελλάδας, 2003). Σε συνέχεια αυτής της πρωτοβουλίας, τον Αύγουστο του 2005 οι παραπάνω φορείς διοργάνωσαν σε συνεργασία με τον τότε Δήμο Φρε μια εκδήλωση προβολής για το *καραμπάσι* στον Τζίτζιφέ, στην οποία συμμετείχαν πλήθος ντόπιοι και εκπρόσωποι των αρχών.

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

Η καταγραφή και παρουσίαση της παραδοσιακής τεχνογνωσίας που αφορά το *καραμπάσι* είναι ιδιαίτερα σημαντική, καθώς αναδεικνύει τη σημασία της εθνοβοτανικής γνώσης ως στοιχείου άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. Ωστόσο, το *καραμπάσι* δεν είναι ιδιαίτερα γνωστό στην ευρύτερη ελληνική κοινωνία. Ακόμα και στην Κρήτη, όσοι γνωρίζουν γι' αυτό συνήθως το αντιλαμβάνονται ως μια τοπική ιδιαιτερότητα ή μια ιστορική-πολιτιστική παρακαταθήκη χωρίς οικονομική προοπτική. Παρά ταύτα, τα τελευταία χρόνια έχει εκδηλωθεί ενδιαφέρον για τη χρήση του στοιχείου στη σύγχρονη Φαρμακολογία και Κοσμετολογία, καθώς η διαδικασία απόσταξης του είναι μια φυσική και όχι χημική διαδικασία, πράγμα που σημαίνει ότι το προϊόν παράγεται με φυσικό τρόπο και διατηρεί τις ιδιότητές του αναλλοίωτες. Μένει λοιπόν να φανεί αν και πώς θα αξιοποιηθούν αυτές οι προοπτικές, και αν θα συμβάλουν στη διαφύλαξη και προβολή του στοιχείου.

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

Αντιλαμβανόμενοι ότι το στοιχείο κινδυνεύει να εκλείψει, το 2020 η Εντεταλμένη Περιφερειακή Σύμβουλος Σοφία Μαλανδράκη - Κρασουδάκη και ο Δήμαρχος Αποκορώνου Χαράλαμπος Κουκιανάκης ενθάρρυναν ενεργά τη συγκέντρωση στοιχείων για το *καραμπάσι* και την εγγραφή του στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας, ώστε να δοθεί η ευκαιρία να αναδειχθεί η αυτόβουλη πρόθεση της κοινότητας να υποβάλει το φάκελο για την εγγραφή του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας και να παρατεθούν στοιχεία που να τεκμηριώνουν την ενεργή συμμετοχή της κοινότητας στην προετοιμασία του Δελτίου. Σημαντική συμβολή σε αυτή τη διαδικασία είχαν ο τελευταίος καραμπασάς Χρήστος Τσουρουπάκης και ο ειδικός συνεργάτης του Δημάρχου Αποκορώνου Γιώργος Λιμαντζάκης, ενώ τη σχετική προσπάθεια συνέδραμε ο Σύλλογος των εν Αττική και απανταχού Τζίτζιφιανών.

8. Διαφύλαξη / ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα;

Στα τέλη του 20ού αιώνα είχαν πλέον μείνει ελάχιστοι καραμπασάδες ζωντανοί (πέντε ή έξι), και εξ αυτών ούτε οι μισοί δεν παρήγαγαν πια *καραμπάσι*. Κάποιοι από αυτούς ενδιαφέρθηκαν να διδάξουν την τέχνη τους στα παιδιά τους, με σκοπό είτε την οικονομική ενασχόληση είτε τη διαφύλαξη της παραδοσιακής γνώσης. Ένας από αυτούς ήταν ο Γιάννης Τσουρουπάκης (1912-1995), ο οποίος κατάφερε να διδάξει την τεχνική παραγωγής στον γιο του, Χρήστο Τσουρουπάκη, ο οποίος είναι ο

τελευταίος καραμπασάς που έχει απομείνει στην Κρήτη σήμερα. Ο Χρήστος Τσουρουπάκης έχει ένα ανήλικο τέκνο, πράγμα που σημαίνει ότι η μετάδοση της γνώσης εντός της οικογένειας είναι περιορισμένη. Βέβαια, ο ίδιος έχει δηλώσει ότι είναι πρόθυμος να διδάξει την τέχνη του σε όποιον ή όποια εκδηλώσει ενδιαφέρον, πράγμα που μπορεί να γίνει μόνο πρακτικά μέσω της εμπειρικής γνώσης. Η προθυμία του αυτή πρέπει να υποστηριχθεί άμεσα τόσο σε επίπεδο τοπικής κοινωνίας, όσο και θεσμικά, καθώς είναι εμφανές ότι το στοιχείο βρίσκεται σε κίνδυνο και χρήζει άμεσης διαφύλαξης για την εξασφάλιση της διαγενεακής μετάδοσής του στις νεότερες γενιές.

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

Μια σοβαρή απόπειρα ανάδειξης του στοιχείου έγινε πριν από είκοσι περίπου χρόνια, όταν η Κοινότητα Τζιτζιφέ και ο Σύλλογος των εν Αττική και απανταχού Τζιτζιφιανών εκδήλωσαν το ενδιαφέρον να καταγραφεί το *καραμπάσι*, ο τρόπος παραγωγής και οι ποικίλες ιδιότητές του με μια έκδοση αποκλειστικά για αυτό (Χριστοδουλόπουλος Αλέξανδρος, *Το Καραμπάσι, Μια μοναδικότητα της Ελλάδας*, Σύλλογος των εν Αττική και Απανταχού Τζιτζιφιανών, 2003). Σε συνέχεια αυτής της πρωτοβουλίας, οι παραπάνω φορείς διοργάνωσαν σε συνεργασία με τον τότε Δήμο Φρε τον Αύγουστο του 2005 μια εκδήλωση προβολής για το *καραμπάσι* στον Τζιτζιφέ, στην οποία συμμετείχαν πλήθος ντόπιοι και εκπρόσωποι των αρχών. Οι πρωτοβουλίες αυτές δεν είχαν συνέχεια, αλλά η προτεινόμενη εγγραφή του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας μπορεί να συμβάλει στη δημιουργία των προϋποθέσεων εκείνων που θα παρακινήσουν νέους και νέες να γνωρίσουν την παραδοσιακή αυτή γνώση και να την εξασκήσουν είτε ερασιτεχνικά είτε επαγγελματικά.

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

Με δεδομένο ότι η πρακτική γνώση της παραγωγής του *καραμπασιού* είναι κτήμα μόλις ενός ανθρώπου, είναι σαφές ότι επείγει η ανάδειξη και γνωριμία του με ένα όσο το δυνατόν πιο ευρύ κοινό, ώστε να ενθαρρυνθεί η εκδήλωση ενδιαφέροντος και η ενασχόληση με αυτό. Κάποιες συναφείς σκέψεις και προτάσεις είναι να οργανωθεί και να υλοποιηθεί κάποιο ερευνητικό ή εργαστηριακό πρόγραμμα για αυτό, ενδεχομένως σε συνεργασία με τα Τμήματα Χημείας, Ιστορίας και Αρχαιολογίας του Πανεπιστημίου Κρήτης, τα οποία θα μπορούσαν να συνεισφέρουν στην ανάδειξη του στοιχείου και των ιδιοτήτων του ως στοιχείου ζώσας παράδοσης της Κρήτης. Αντίστοιχη πρωτοβουλία θα μπορούσε να αναλάβει το Δημόσιο Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΔΙΕΚ) Αποκορώνου (που εδρεύει στον Καβρό), προχωρώντας στη δημιουργία μαθήματος ή ειδικότητας Φυτικής Παραγωγής, στο πλαίσιο των οποίων θα μπορούσαν να οργανωθούν κάποια εργαστήρια για το *καραμπάσι* και τις ιδιότητές του. Παρόμοιο ενδιαφέρον θα

μπορούσε να καλλιεργηθεί μέσα από τα προγράμματα περιβαλλοντικής εκπαίδευσης που υλοποιούνται κάθε χρόνο από τις σχολικές μονάδες Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, στα πλαίσια των Προγραμμάτων Σχολικών Δραστηριοτήτων του Υ.ΠΑΙ.Θ. Στο ίδιο πλαίσιο ή διακριτά από αυτό, ανάλογη πρωτοβουλία θα μπορούσε να αναλάβει και το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Βάμου (Κεφαλάς), το οποίο θα μπορούσε να οργανώσει επιμορφωτικά προγράμματα, συναντήσεις και εργαστήρια για μαθητές και κάθε άλλον/-η ενδιαφερόμενο/-η. Σε κάθε περίπτωση, οι σχετικές πρωτοβουλίες θα πρέπει να υποστηριχθούν ενεργά από την εκπαιδευτική κοινότητα, αλλά και διοικητικούς φορείς, όπως ο Δήμος Αποκορώνου, η ΠΕ Χανίων, η Τοπική Κοινότητα και ο Πολιτιστικός Σύλλογος του χωριού.

9. Βασική βιβλιογραφία

- Δαφέρμος, Α. (2008). *Παραδοσιακά επαγγέλματα που χάνονται*. Ιδιωτική έκδοση.
- Προβατάκης, Θ. (2007). *Λαϊκά Επαγγέλματα και Παραδοσιακή Ζωή της Κρήτης*. Κρητική Εστία.
- Χριστοδουλόπουλος, Α. (2003). *Το Καραμπάσι, Μια μοναδικότητα της Ελλάδας*. Σύλλογος των εν Αττική και Απανταχού Τζιτζιφιανών.

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

α. Κείμενα (πηγές, αρχειακά τεκμήρια κτλ.)

β. Χάρτες

Χάρτης Αποκόρωνα

Χάρτης της ΤΚ Τζιτζιφέ (ΔΕ Φρε)

Χάρτης Τζιτζιφέ Υψομετρικός

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

Συνημμένες δεκαέξι (16) συναφείς εικόνες / φωτογραφίες.

δ. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι)

<http://www.kritikaepikaira.gr/karampasi-to-perifimo-farmako-allon-epohon/>

<https://evaparakentaki.com/to-magiko-filtro-tis-kritis-40-dendri-i-karampasi/>

https://www.e-storieskritis.gr/2018/06/blog-post_30.html

<https://botanologika.gr/to-magiko-filtrtis-kritis-karampasi/>

https://www.rethemnosnews.gr/apopseis/268576_dafni-karampasi-koykoydolado-tis-eygenias-zampetaki

11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου

α. Ονοματεπώνυμο Συντάκτη /-ων

β. Ιδιότητα Συντάκτη /-ων

1. Ονοματεπώνυμο: Σοφία Μαλανδράκη - Κρασουδάκη

Ιδιότητα: Περιφερειακή Σύμβουλος Π.Ε. Χανίων, Εντεταλμένη Σύμβουλος Υγείας, Παιδείας και Πολιτισμού ΠΕ Χανίων.

e-mail: sofiamalandraki@gmail.com

2. Ονοματεπώνυμο: Δρ. Λιμαντζάκης Γεώργιος,

Ιδιότητα: Ειδικός Συνεργάτης Δημάρχου Αποκορώνου

e-mail: jorgelimantzakis@yahoo.gr

γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου

Χανιά, 30 Ιανουαρίου 2022 και 17 Μαρτίου 2023