

## Μαστίχη: Ένα προϊόν που σημάδεψε τη Χιώτικη κοινωνία

Χρήστος Μπελλές\*

### Περίληψη

*Με το παρόν άρθρο, προσπάθησα να διερευνήσω και να καταδείξω το ρόλο του προϊόντος της μαστίχης στη διαμόρφωση της οικονομικής, πολιτικής, παραδοσιακής και κοινωνικής, γενικά, ζωής της Χίου, μέσα από την ενδιαφέρουσα, μακρόχρονη και μοναδική ιστορία του (μαρτυρίες, παραδόσεις, παραγωγή, εμπόριο), από τον Ηρόδοτο μέχρι σήμερα.*

### 1. Συνοπτική ιστορία του προϊόντος

Το προϊόν της μαστίχης σημάδεψε καθοριστικά την οικονομική, πολιτική, παραδοσιακή και γενικά την κοινωνική ζωή της Χίου. Η λέξη Χίος έγινε συνώνυμη της λέξης μαστίχα.

«(...) Η νήσος Χίος έχει όνομα Συριακό, διότι εν αυτή παράγεται η μαστίχη. Διότι οι Σύροι την μαστίχη καλούσι Χίος...» (μας λέει ο Rabanus Maurus στην εγκυκλοπαίδειά του (842-847 μ.Χ.).

Οι Τούρκοι ονομάζουν τη Χίο Saqiz Adasi (η νήσος της μαστίχης). Οι Πέρσες την ονομάζουν Σεγέξ, που σημαίνει μαστίχα. Σε αυτούς τους λαούς της Ανατολής, η μαστίχη συνδέθηκε με τα ήθη και τα έθιμά τους, με τις παραδόσεις τους και γενικά με τον τρόπο ζωής τους. Οι Ιταλοί την ονομάζουν Mastice και Masticare είναι η μάσηση. Στα δικά μας, η λέξη μαστίχη προήλθε από τη λέξη «μάστιξ», γιατί αντί «κεντήματος η σχίνος εμαστιγώνετο», ή από το ρήμα «μασώ» (λεξικό Ιατρικών όρων W. Guttman).

---

\* Ειδικός επιστήμονας στο Πανεπιστήμιο Ξάνθης.

Η ιστορία και η χρήση του προϊόντος είναι πολύ παλιά και τη βρίσκουμε στις κλασσικές εποχές. Ο Πλίνιος, ο Θεόφραστος, ο Διοσκουρίδης κι ο Γαληνός κάνουν αναφορά στη μαστίχη και μάλιστα στις θεραπευτικές ιδιότητές της. Ο Γαληνός τη συστήνει σαν χρήσιμη να ανεβάζει τις συνθήκες του αίματος και να θεραπεύει το χρόνιο βήχα με πόση (χρήσιμη στην αιμόπτυση και στο χρόνιο βήχα). «Χρήσιμη προς αίματος αναγωγάς και προς παλιόν βήχα πινομένη...» και αλλού: «καταπότια και άλλας συνθέσεις ιατρικάς χρήσιμος...».

Ο Διοσκουρίδης αναφέρεται στο μαστιχέλαιο και μας πληροφορεί ότι είναι χρήσιμο για μερικές αρρώστιες. Επίσης τονίζει ότι καλό είναι να χρησιμοποιείται καλή μαστίχη για την παραγωγή μαστιχελαίου, το οποίο χρησιμοποιείται ποικιλοτρόπως για παθήσεις της μήτρας, σαν ήπιο θερμαντικό, στυπτικό και μαλακτικό. Καθαρίζει τα καρκινώματα, που εμφανίζονται συνήθως στο στομάχι, τις κοιλιακές και δυσεντερικές παθήσεις, επίσης καθαρίζει το πρόσωπο και δίνει λαμπρότερο χρώμα. «Μαστιχέλαιον χρήσιμον εις τινας αρρωστίας», «... το δε Μαστίχινον (έλαιον) εκ της μαστίχης λείας σκευάζεται. Ποιεί δε προς τα εν υστέρω πάντα, ηπίως θερμαίνον, σύφον, μαλάσσον και προς τα περί τον στόμαχον επιρριπτόμενα (ίσως επιρρεπόμενα ή επιτρεπόμενα) σκιρώματα και κοιλιακά και δυσεντερικά και τα επί του προσώπου καθαίρον και εύχροιαν ποιούν».

Οι φαρμακευτικές ιδιότητες της μαστίχης ήταν γνωστές και στον Ιπποκράτη. Οι κυρίες της Ρώμης χρησιμοποιούσαν οδοντογλυφίδες από μαστιχόδενδρα λόγω της ιδιότητας, που έχουν να λευκαίνουν τα δόντια. *Η αρχαιότερη πληροφορία για τη μαστίχη έρχεται από τον Ηρόδοτο (5ος π.Χ. αιώνας).*

*Η ένταση κι επέκταση της καλλιέργειας της μαστιχοφόρου σχίνου για εμπορική εκμετάλλευση, φαίνεται πως αρχίζει από την εποχή του μαρτυρίου του Αγίου Ισιδώρου (251 μ.Χ.). Στη γνώμη αυτή καταλήγουμε, στην προσπάθειά μας να ερμηνεύσουμε, σύμφωνα με την παράδοση, τη σχέση του μαρτυρίου του Αγίου Ισιδώρου με τη μαστίχη. Κατά την παράδοση, το αίμα του Αγίου πότισε τη μαστιχοφόρο έκταση κι από τότε και μόνο τα δένδρα της σχίνου, άρχισαν να δίνουν τους μαργαριταρένιους σταλαγμούς των σαν άφωνοι «δακρυρροούντες» μάρτυρες του βασανισμού του Χριστιανού νέου. Είναι λοιπόν πιθανόν, η καλλιέργεια της μαστίχης να γενικεύτηκε από την εποχή του Αγίου Ισιδώρου και γι' αυτό η παράδοση τη συσχέτισε με το μαρτύριό του, δίνοντας έτσι βαθύτερη έννοια στο μαρτύριο του νεομάρτυρα, αλλά και ιδι-*

αίτερη εξήγηση για την εξαίρεση, που σημειώνεται στη σχίνο ορισμένης περιοχής της Χίου, να δίνει αυτή και μόνη πηγμένη μαστίχη. Επίσης εδώ πρέπει να σημειωθεί ότι τα αργυρά νομίσματα, που έκοψε στη Χίο ο Γενουήνσιος Μαρτίνος Ζαχαρίας (Δυναστεία Ζαχαριών 1304-1329) από τη μία όψη έφεραν τον Άγιο Ισίδωρο και το δυνάστη Μαρτίνο κι από την άλλη το Χριστό.

Πέρα όμως από την παράδοση για τον Άγιο Ισίδωρο, οι πραγματικές αιτίες, που συντελούν στο να δίνει μόνο ο χιώτικος σχίνος και μάλιστα στο συγκεκριμένο νότιο τμήμα του νησιού, μαστίχη, μας είναι άγνωστες. Η μοναδική επιστημονική εξήγηση είναι του Σ. Ξένου στο έργο του: «Η ιστορία του Σταφιδόκαρπου», που δημοσιεύτηκε το 1888 κι όπου στο κεφάλαιο «τα έκτακτα ή σπάνια προϊόντα των ηφαιστειών» υποστηρίζει ότι: «*Τα υποθαλάσσια ηφαιστεια της Χίου είναι η πρώτη αιτία της ευφορίας της και της παραγωγής της μοναδικής μαστίχης και των τσικουδιών της νήσου...*».

Από τον Η' αιώνα μ.Χ. η μαστίχη γίνεται διάσημη από τους περιηγητές, που επισκέπτονται τη Χίο κι αμέτρητες τέτοιες μαρτυρίες τους βρίσκουμε στο τρίτομο «Η Χίος παρά τοις Γεωγράφοις και Περιηγηταίς» των Φ. Αργέντη και Σ. Κυριακίδη.

Ο Κ.Μ. Κατλάς στο έργο του «Η Χίος υπό τους Γενουήνσιους» μας πληροφορεί ότι «το επάγγελμα, το οποίο συνήθως μετρήχοντο οι ξένοι εν τω Αιγαίω πελάγει ήτο η πειρατεία. Εξ επισήμου βενετικού εγγράφου του 1278 εξάγεται ότι υπήρχον τότε εν Ελλάδι ουχί ολιγώτεροι των 90 ονομαστών πειρατών Γενουηνσίων, Λομβαρδών, Πισατών, Γασμούλων, Λατίνων και σύν τοις άλλοις Ελλήνων ... Κατά τους χρόνους αυτούς, ιδιαίτερως η Χίος ένεκα του πλούτου και της εμπορίας αυτής υπέκειτο συχνότερον εις τας επιδρομάς των πειρατών. Τω 1292 ο επιφανέστατος ναυτικός ήρωας των χρόνων εκείνων, ο Σικελός Ρογήρος Λούριαν, ναύαρχος του βασιλέως της Αραγωνίας, ετράπη μετά τριάκοντα γαλερών επί την Ελλάδα. Αποβιβασθείς πρώτον εις Χίον προσηνέχθη ως αληθής πειρατής. Εκ των κατοίκων άλλοι μεν ηχμαλωτίσθησαν άλλοι δε κατέφυγον εις τα όρη. *Αφού δε πλήρωσε δύο γαλέρας μαστίχης και άλλας, άλλων πολυτίμων λαφύρων, απήλθε της Χίου*».

Παρά τις αλληπάλληλες αυτές επιδρομές η Χίος διακρινόταν, από τα άλλα νησιά για τον πλούτο και το εμπόριό της. Μεταξύ των προϊόντων της, όπως οίνος, μάρμαρα, μεταξωτά κ.λπ., την πρώτη θέση κατέχει η μαστίχη, που προσελκύει το ενδιαφέρον πλήθους εμπόρων από γειτονικές και μακρινές χώρες. Το μονοπώλιο της μαστίχης επιζητούσαν με κάθε τρόπο οι παραπάνω

αναφερόμενοι πειρατές και κύρια οι Βενετοί, οι Γενουήνσιοι κι οι Πισάται. Θέατρο λοιπόν λεηλασίας από τους πειρατές, η Χίος δοκιμάζει πολλούς δυνάστες και πάντα το μήλο της έριδος η μαστίχη.

Οι κυριότεροι κατακτητές την εποχή εκείνη υπήρξαν: *Η δυναστεία των Ζαχαριών, που ήταν Γενουήνσιοι, από το 1304-1329.*

*Από το 1329-1346, η Χίος βρίσκεται και πάλι υπό την κυριαρχία του Βυζαντινού κράτους κι η πειρατεία έχει λάβει πλέον επίσημο χαρακτήρα, αφού το ίδιο το κράτος χρησιμοποιεί τους ίδιους τους πειρατές εναντίον διαφόρων εχθρών του, δίνοντάς τους ανταλλάγματα γι' αυτές τους τις υπηρεσίες.*

Το 1346, μια συμμορία Γενουησιών, οι Ιουστινιάναι, κατά τον Κ.Μ. Κατλά, κατέλαβε τη Χίο και διατήρησε την κυριαρχία της για 220 έτη, μέχρι το 1566.

Το 1347, οι Ιουστινιάναι ιδρύουν μετοχική εταιρεία με το όνομα «Μαόνα», η οποία έχει το μονοπώλιο της μαστίχης, με μόνη υποχρέωση να δαπανά για την άμυνα του νησιού. Τα μέλη της εταιρείας ήταν εικοσιεννέα (29) τριήραρχοι, οι οποίοι εγκατέστησαν είδος αριστοκρατικής δημοκρατίας.

Το 1362, συνεστήθη η «Νέα Μαόνα» (προς αντιδιαστολή από την πρώτη), στην οποία πούλησαν τις μετοχές και τα δικαιώματά τους οι εταίροι της πρώτης, όπως και τις υποχρεώσεις τους έναντι της Μητρόπολης.

Από το 1372, οι μέτοχοι της «Νέας Μαόνας» (δώδεκα τον αριθμό), ονομάζονται Ιουστινιάναι και με το όνομα αυτό έμειναν γνωστοί σαν δυνάστες της Χίου. Η εταιρεία αυτή κατόρθωσε να διοικήσει τη Χίο για 220 περίπου χρόνια.

Η κυριότερη πηγή πλούτου για την εταιρεία υπήρξε το εμπόριο. Αλλά το σημαντικότερο και το επικερδέστερο για τη «Μαόνα» εμπόριο υπήρξε το της μαστίχης. Όπως μας πληροφορεί ο Κ.Μ. Κατλάς, «...κατά μέσον όρον, η «Μαόνα» επώλει ετησίως εις την Ευρώπην στατήρας 120, εις την Αρμενίαν, Κύπρον, Ρόδον, Συρίαν και Αίγυπτον 114 και στην Ελλάδα, Κωνσταντινούπολιν, Τουρκίαν και Μικράν Ασίαν 200. Εις τινες δε πόλεις είχεν ιδιαίτερα πρακτορεία, ως εν παραδείγματι εις Αλεξάνδρειαν και εις Δαμασκόν».

Οι Μαονέζοι οργάνωσαν το εμπόριο της μαστίχης συστηματικά και παρέμειναν στην ιστορία οι ωμές και απάνθρωπες ποινές –κατά τα Περσικά πρότυπα– για τους κλέφτες της μαστίχης. Ο κλέφτης της μαστίχης κάτω από 10 λίτρες (3,2 κιλά) καταδικαζόταν σε χρηματικό πρόστιμο, και αν δεν μπορούσε να το πληρώσει μαστιγωνόταν και του έκοβαν το ένα αυτί. Εάν έκλεβε από 10-25 λί-

τρεις τον σιγμάτιζαν με πυρωμένο σίδηρο στο μέτωπο. Από 25-40 λίτρες του έκοβαν τη μύτη και το δεξί αυτί. Από 50-80 λίτρες του έκοβαν τη μύτη και τα δύο αυτιά και τον σιγμάτιζαν στο μέτωπο με πυρωμένο σίδηρο. Από 100-200 λίτρες του έβγαζαν το ένα μάτι και του έκοβαν το χέρι ή το πόδι. Κλέφτη πάνω από 200 λίτρες τον έστελναν στην αγχόνη. Επίσης κρέμαγαν κι εκείνον, που έκλεψε 100 λίτρες και πιανόταν για δεύτερη φορά. Οι ίδιες τιμωρίες εφαρμόζονταν και για τους κλεπταποδόχους, αντίθετα δε αμείβονταν οι καταδότες. Ο Κυριάκος Πιτσικόλης, από την Αγκώνα, που παρέμεινε στη Χίο από το 1435-1440 συμβουλεύει: «Ει όστις σώος εν Χίω ζην εθέλεις Μαστίχην φύλαξαι, μήποτε κλέπτης πέλης » δηλαδή, αν θέλεις να ζεις στη Χίο, να φυλάξεις τη μαστίχη και ποτέ να μην την κλέβεις.

*Δεν επιτρεπόταν σε κανένα από τους παραγωγούς της μαστίχης να την πωλεί, παρά μόνο η «Μαόνα» είχε το μονοπώλιο του προϊόντος, οργανωμένο με άριστο τρόπο. Υπήρχαν ειδικοί πράκτορες για τη συγκομιδή (Officiales Super Recullectionem Masti-cis), οι εξεταστές, (Perquisitores), που κύριο τους έργο ήταν η έρευνα των πλοίων για λαθραία μαστίχη, οι λογαριαστές (Logaria stiate) κι ένα ολόκληρο άλλο επιτελείο από κατώτερους υπαλλήλους, που εργάζονταν στη μαστίχη για λογαριασμό της Μαόνας.*

Από διατάγματα του 1379 και 1409 βλέπουμε να δίνεται το δικαίωμα στον κυβερνήτη του νησιού κι αντιπρόσωπο της Μητρόπολης, Αρμοστή (Podesta), να εκλέγει «τον επί της μαστίχης γραμματέα (scriba masticis) όστις έργον είχεν την εγγραφήν και εξέλεγξιν του βάρους του πολυτίμου τούτου προϊόντος και την παράδοση αυτού εις την Μαόνα». Υπάλληλο με αυτά τα καθήκοντα βρίσκουμε κι επί Τουρκοκρατίας, όπως μας πληροφορεί ο ιστορικός Ζολώτας.

Αξίζει να μνημονεύσουμε εδώ και την περίπτωση της απόσυρσης του προϊόντος από τη «Μαόνα» για να διατηρηθεί η τιμή σε υψηλά επίπεδα. Ο Κ.Μ. Κατλάς λέγει γι' αυτό «Αν η συλλεγομένη ποσότης ήτο μεγαλύτερα της οριζομένης εκ των προτέρων, το περίσσευμα εφυλάσσετο εις τας αποθήκας δια το επόμενον έτος, ή εκαίετο αμέσως». Τα παραπάνω είναι αρκετά για να συμπεράνουμε πόσο καλά ήταν διοργανωμένο το εμπόριο της μαστίχης στα χρόνια των Γενουατών, ώστε οι μεγάλοι αυτοί έμποροι, ήταν σε θέση με μεθόδους, που και σήμερα γίνονται αποδεκτές στο παιχνίδι της οικονομίας, να ελέγχουν την προσφορά και τη ζήτηση του προϊόντος.

*Τους χρόνους αυτούς της κατοχής του νησιού από τους Γενου-*

ήνσιους (Ιουστινιάνες) και συγκεκριμένα το 1474 ή 1475 επισκέπτεται τη Χίο και ο Χριστόφορος Κολόμβος με την ιδιότητα μάλλον του ναυτικού και του εμπόρου «δύο επαγγέλματα τα οποία συχνά συνεδυάζοντο παρά τοις κατοίκους των παραλίων και εμπορικών πόλεων, οίαι η Γένουα και η Σαβόνη». Στο ημερολόγιό του (11-1-1492) ο Κολόμβος φαίνεται καλός γνώστης του προϊόντος και μας λέγει ότι «η συλλογή της μαστίχης εγένετο κατά τον Μάιον...» κι ότι «εισέπραττον εισόδημα 50.000 δουκάτων». Στη δε προς τον Sanchez επιστολή του λέει ότι: «το δένδρον, το παράγον το κόμμι τούτο, είναι σπανιώτατον» ότι «δεν ευρίσκεται παρά μόνον εν Ελλάδι και εν Χίω» κι ότι «η αριστοκρατία της Γενούης επώλει το τρόφιμον τούτο εις τιμήν λίαν υψηλήν» (στοιχεία από το «Η Χίος παρά τοις Γεωγράφοις και Περιηγηταίς» Φ. Αργέντη και Σ. Κυριακίδη).

Τον Απρίλιο του 1566 οι Τούρκοι υπό τον Πιαλή Πασά καταλαμβάνουν τη Χίο, καταλύουν την κυριαρχία των Ιουστινιάνων κι ένα νέο κεφάλαιο ανοίγεται για το νησί της μαστίχης. Και σε αυτό το καινούργιο κεφάλαιο είναι και πάλι η μαστίχη που παίζει τον καθοριστικό ρόλο στη δόμηση της οικονομικής, πολιτικής, παραδοσιακής και γενικά της κοινωνικής ζωής του νησιού, κάτω από τις νέες συνθήκες που δημιουργεί η παρουσία του Τούρκου δυνάστη.

Επί τουρκοκρατίας, οι κάτοικοι των μαστιχοχώρων είχαν πολλά προνόμια. Ήταν ανεξάρτητοι από την Κεντρική Διοίκηση του νησιού, από το Μουσελίμη (υποπασάς) κι ουδεμία άλλη αρχή αναγνώριζαν εκτός από τον Αγά τους. Ο Κ.Ν. Κανελλάκης στο έργο του «Χιακά Ανάλεκτα» μας πληροφορεί ότι: «Πολλών προνομίων απολαύουσιν οι κάτοικοι των Μαστιχοχώρων μετά ζήλου δ' ευλόγου τηρούσι και περιέπουσιν αυτά. Ανεξάρτητοι όντες από του Μουσελίμη της πόλεως, ουδεμίαν άλλην αρχήν αναγνωρίζουσιν εκτός του ιδίου αυτών Αγά».

Η Χίος ήταν διηρημένη διοικητικά σε δύο μέρη. Το πρώτο μέρος περιελάμβανε τα χωριά, που παράγουν μαστίχη και το δεύτερο την πόλη και τα υπόλοιπα χωριά. Τα μαστιχοχώρια, λοιπόν, διοικούνταν από τον Αγά των, που αλλιώς ονομαζόταν Σακίζ-Εμίνης (φοροεισπράκτορας της μαστίχης) και τους Σκίζ - Βεκλερί (επιτρόπους της μαστίχης), οι οποίοι εκλέγονταν από τους Δημογέροντες των εικοσιένα (21) τότε Μαστιχοχώρων. Ο Σακίζ- Εμίνης κατά το φθινόπωρο κάθε έτους έβγαινε περιοδεία στα μαστιχοχώρια κι έπαιρνε υπέρ του Δημοσίου Ταμείου 20.000 οκάδες μαστίχη, έναντι όλων των άλλων φόρων (Κρασάδικα, Προβατάδικα, Χασάπικα, Δεκάτη κ.λπ. πλην του Κεφαλικού).

Φιρμάνι του Σουλτάνου Οσμάν του Τρίτου, το 1750, θέλει τους Χιώτες να είναι «*απηλλαγμένοι παντός φόρου καταβάλλωσι 300 κιβώτια μαστίχης, ήτοι 20.000 οκάδες*». Το υπόλοιπο της παραγωγής δικαιούται να το αγοράσει ο Αγάς και να το μεταπωλήσει όπως αυτός ήθελε. Ανεξάρτητοι, λοιπόν, από το Μουσελίμη της πόλεως, ουδεμία άλλη αρχή αναγνωρίζουν, πέραν από εκείνη του Αγά των. Εκτός, όμως, τα παραπάνω προνόμια είχαν και μερικά άλλα, όπως:

- Δεν υποβάλλονταν σε αγγαρείες, απλώς υποχρεώνονταν να μεταφέρουν στην πόλη τη μαστίχη και να παρέχουν δωρεάν τα υποζύγια τους στον Αγά, όταν αυτός περιοδεύει τα μαστιχοχώρια. Το μαστιχοφόρο караβάνι υπό τον ήχον μουσικών οργάνων μετέφερε τη μαστίχη στην πόλη και την αποθήκευε μέσα στο φρούριο.
- Είχαν τη δυνατότητα να χτυπούν τις καμπάνες των εκκλησιών τους.
- Μπορούσαν να φέρουν στο κεφάλι σαρίκι επτάπηχο από λευκό βαμβακερό ύφασμα, όπως οι Γενίτσαροι.

Δρακόντειες κι οι ποινές στους λαθρέμπορους της μαστίχης κι επί Τουρκοκρατίας, όπως ακριβώς κι επί Γενουηνοσίων. Υπήρχαν τιμωρίες για τον πωλητή, τον αγοραστή, το μεταπράτη ή το λαθρέμπορο και κατά την εποχή της συγκομιδής (μάζεμα) της μαστίχης οι «Πόρτες» των χωριών έκλειναν τα βράδια, με σκοπό να προστατευθεί η μαστίχη από τους κλέφτες.

Στην καταστροφή του 1822, αγνοήθηκαν οι διαταγές «*φείσθωσιν οι σφαγείς των μαστιχοχώρων χάριν της μαστίχης*», μετά την καταστροφή της Τουρκικής Ναυαρχίδας από τον Κανάρη.

Μετά τη θηριώδη καταστροφή του 1822 και την παλιννόστηση μέρους των επιζησάντων, τα προνόμια ξαναδόθηκαν και πάλι στους Χιώτες. «*Οι Ραγιάδες των Μαστιχοχώρων της νήσου εξαιρούνται και εν ειρήνη και εν πολέμω, όλων των φόρων του κράτους*» αναγγέλλει φιρμάνι του Μαχμούτ του Β΄ το 1853.

Κι ενώ αυτή ήταν η κατάσταση επί Τουρκοκρατίας, στα μετέπειτα χρόνια το εμπόριο της μαστίχης βρίσκεται στα χέρια των εμπόρων και μάλιστα των «φραγκολεβαντίνων» στην αρχή, που γρήγορα όμως εκτοπίζονται από τους Έλληνες και με το χρόνο δημιουργείται «η τάξη των Εμπόρων της Μαστίχης» ή αλλιώς «οι Μαστιχάδες», όπως τους ονόμαζαν.

Οι Μαστιχέμποροι, σε συνεργασία με τους «Μεσίτες» (Πράτες), που είναι οι μεσάζοντες μεταξύ παραγωγού και μαστιχεμπόρου,

συγκεντρώνουν τη μαστίχη, την κατεργάζονται και την πωλούν σε διάφορες αγορές του εσωτερικού και κύρια του εξωτερικού. Μεγάλα τα κέρδη και για τους «Μαστιχάδες» και για τους «Μεσίτες» και βαριά η εκμετάλλευση για τους παραγωγούς.

Κατά τη διάρκεια του Α΄ Παγκοσμίου Πολέμου, η μαστίχη περνά την πρώτη σοβαρή κρίση, οπότε αναγκάζει τους παραγωγούς να αναστείλουν την καλλιέργεια των μαστιχοδένδρων.

Με τη λήξη του πολέμου αρχίζει πάλι η καλλιέργεια της μαστίχης, αλλά η παραγωγή εξακολουθεί να είναι πιο μεγάλη από τη ζήτηση, οπότε η πολιτεία το 1929 εκδίδει το Νόμο 4381, που περιορίζει το κέντος της μαστίχης σε τρεις μήνες (15 Ιουλίου-15 Οκτωβρίου) κι επιτρέπει τη φύτευση των σχίνων, μόνο μετά από ειδική άδεια του Νομάρχη.

Τα προβλήματα εξακολουθούν και στην περίοδο 1930-1937 γίνονται αλλεπάλληλες συσκέψεις και συζητήσεις προς εξεύρεση λύσεων, προοπτικών.

Το 1938 η πολιτεία φέρνει τον αναγκαστικό Νόμο 1390, με τον οποίο ιδρύονται είκοσι συνεταιρισμοί (Πρωτοβάθμιες Συνεταιριστικές Οργανώσεις) στα εικοσιτέσσερα μαστιχοχώρια, που εκπροσωπούνται από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Δευτεροβάθμια Συνεταιριστική Οργάνωση), της οποίας βασικός σκοπός είναι η προστασία της μαστίχης με συστηματοποίηση της παραγωγής, της συγκέντρωσης, της επεξεργασίας και της από κοινού εμπορικής διάθεσής της.

Εκείνα τα χρόνια, τα δίσεκτα για το μέλλον της μαστίχης, κυριαρχεί στα Μαστιχοχώρια η ηγετική φυσιογνωμία ενός γιατρού-αγρότη-συνδικαλιστή, του Γεωργίου Σταγκούλη, που έρχεται να σφραγίσει και να σηματοδοτήσει μια νέα πορεία για τη μαστίχη και τα συμφέροντα των παραγωγών. Πρότυπο ηγέτη συνδικαλιστή, γίνεται γρήγορα θρύλος για τους αγώνες του ενάντια στους εκμεταλλευτές του αγρότη μαστιχοπαραγωγού. Πρόεδρος της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου από την ίδρυσή της, το 1938 μέχρι και το 1978, που πέθανε, άφησε πίσω του ένα πελώριο κι άξιο θαυμασμού έργο.

Σήμερα, η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, αποτελεί έναν πελώριο Οικονομικό Οργανισμό, που εκτός από την αναγκαστική συλλογή και το μονοπώλιο του προϊόντος της μαστίχης, επιδίδεται και σε άλλες δραστηριότητες και παίζει καθοριστικό ρόλο στην κοινωνικοοικονομική ζωή του νησιού και στηρίζει ποικιλοτρόπως τους 5.500 περίπου μαστιχοπαραγωγούς συνεταίρους της.



Ακόμη –πέραν των άλλων– κι η εισαγωγή συναλλάγματος (4-5 εκατομμύρια δολάρια περίπου) από τις πωλήσεις των προϊόντων της (μαστίχη, τσίκλα, μαστιχέλαιο κ.λπ.) στις ξένες αγορές, δίνει στην Ένωση Μαστιχοπαραγωγών μια ιδιαίτερη θέση στο κεφάλαιο Εθνική Οικονομία.

## 2. Η μαστιχοφόρος σχίνος - έδαφος, κλίμα μαστιχοχώρων

Η μαστιχοφόρος σχίνος (*Pistacia Lentiscus* Var. *Chia*) ή Χιακή σχίνος ή στην κοινή γλώσσα μαστιχόδεντρο και στο χιώτικο ιδίωμα σκίνος (ο) ή σχοίνος (ο) ή σκινάρι ή πιξάρι, ανήκει στο γένος πιστακιά (*Pistacia*) κι είναι η παραλλαγή του είδους «πιστακιά ή σχίνος» (*Pistacia Lentiscus*). Αυτός είναι ο περίφημος θάμνος που δίνει μόνο στη Χίο το μοναδικό στον κόσμο προϊόν, τη μαστίχη.

Αξίζει εδώ να επισημάνουμε ότι το έδαφος των Μαστιχοχώρων είναι λοφώδες και πετρώδες. Υπάρχει αρκετός ασβεστόλιθος που ποικίλει σε ποσοστό ασβέστη από 20% έως 50%. Το παράλιο τμήμα αποτελείται από ιζήματα τριτογενούς εποχής και το έδαφος δεν είναι πλούσιο, αλλά μάλλον ξηρό και φτωχό.

Τα Μαστιχόδεντρα ευδοκιμούν σε εδάφη σταγερρά και μάλλον ασβεστολιθικά κι έχουν περισσότερη ζωή σε αυτά τα εδάφη παρ' ότι στα πετρώδη και τα άγονα. Υποφέρουν από την υγρασία και μερικές φορές ξεραίνονται. Σε υγρά εδάφη που δεν είναι εύκολος ο αερισμός, η ζωή τους είναι μικρή. Αυτό όμως δε σημαίνει ότι δε χρειάζεται και τις κανονικές βροχοπτώσεις για να ποτιστεί. Σε χρονιές που υπήρχε μεγάλη ξηρασία, η παραγωγή της μαστίχας μειώθηκε αισθητά.

Το κλίμα των Μαστιχοχώρων είναι εύκρατο. Ο χειμώνας είναι βραχύς και το θερμομέτρο σπάνια κατεβαίνει στους 0° Κελσίου, ενώ σπανιότατα στους 2-3 βαθμούς κάτω από το 0, οπότε ο χειμώνας είναι καταστρεπτικός για τη γεωργία κι ειδικά για τα μαστιχόδεντρα, που δεν αντέχουν στις χαμηλές θερμοκρασίες.

Τον Ιανουάριο του 1850 η θερμοκρασία έπεσε απότομα στους -5 βαθμούς Κελσίου κι η καταστροφή σε όλη τη δενδρώδη καλλιέργεια της Χίου ήταν μεγάλη και πιο μεγάλη στα μαστιχόδεντρα. Οι Χιώτες ονόμασαν αυτή την καταστροφή «Κάφτρια» κι έχει μείνει στο νησί σαν κακή χρονολογία. Το ίδιο συνέβη και στα

1928 και 1932, όταν η θερμοκρασία έπεσε στους  $-5,5^{\circ}$  Κελσίου, αλλά χωρίς μεγάλες ζημιές στα μαστιχόδεντρα και κατ' επέκταση και στην παραγωγή της μαστίχας.

Η υψηλή θερμοκρασία είναι επίσης ένα πρόβλημα για τα σχινόδεντρα. Το 1987, που η θερμοκρασία στο τέλος Ιουλίου έφθασε τους  $47^{\circ}$  Κελσίου, η παραγωγή μαστίχας ήταν πολύ λιγότερη συγκριτικά με την παραγωγή της προηγούμενης χρονιάς (1986). Γεγονός είναι πάντως ότι το εύκρατο κλίμα του νότιου μέρους του νησιού, σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους σε αυτή την περιοχή, αποτελούν τους βασικότερους παράγοντες που συντελούν στην ύπαρξη του ασυνήθιστου και μοναδικού ανά τον κόσμο φαινομένου της εξαγωγής κι απόσταξης από τον κορμό της σχίνου με τη μορφή δακρύων, της πολύτιμης ουσίας με το υπέροχο άρωμα και τη γλυκόπικρη γεύση: της μαστίχας.

## 2.1. Απόδοση

Το μαστιχόδενδρο αρχίζει να δίνει μαστίχη (15-30 gr.) σε ηλικία 5-6 χρόνων. Σε ηλικία 12-15 χρόνων αρχίζει να αποδίδει κανονικά (πάνω από 320 gr.), με τη μεγαλύτερη απόδοση σε ηλικία 30-50 χρόνων, που φθάνει και το μισό κιλό, σπάνια όμως το ένα. Αποδίδει μέχρι και τα 100 χρόνια του. Από τα 60 χρόνια και μετά, αρχίζει η παρακμή. Το δένδρο ειδικά στη μικρή ηλικία πρέπει να κεντιέται με λίγα κεντήματα, γιατί διαφορετικά εξαντλείται και γερνά πρόωρα.

Συμπερασματικά καταλήγουμε, πως η απόδοση του σχοίνου σε μαστίχη, εξαρτάται κύρια:

- ´ από την ηλικία και την ανάπτυξη του δένδρου,
- ´ το σκάψιμο και τη λίπανση,
- ´ την ποικιλία του σχοίνου,
- ´ τις καιρικές συνθήκες,
- ´ το σωστό τρόπο κεντήματος (πλήγωμα δένδρου).

## 2.2. Το προϊόν της μαστίχης γενικά

Η μαστίχη είναι ρητινώδης ουσία, εύοσμος, που εκρέει αυτόματα και σε μικρή ποσότητα από το μαστιχοφόρο σχοίνο (*Pistacia lentiscus*), αφού πρώτα πληγώσουμε τον κορμό του ή τα κυριότερα κλαδιά του. Ο Διοσκουρίδης μας λέει «γεννάται δε και ρητίνη εξ αυτής (της σχίνου) Σχινική καλουμένη, υπό ενίων δε Μαστίχη» (Φυτολογικό Λεξικό Γενναδίου).

Το άρωμά της –ειδικό άρωμα– οφείλεται κύρια στην ύπαρξη αιθέριου ελαίου. Το χρώμα της είναι αρχικά ωχροπράσινο, γρήγορα όμως αποχρωματίζεται και γίνεται αδιαφανές, προς το λευκό, μετά όμως από 1-2 χρόνια παίρνει χρώμα υποκίτρινο. Η γεύση της στην αρχή του μασήματος είναι λίγο πικρή, αλλά η πικράδα αυτή με το μάσημα εξαφανίζεται.

### 3. Ίδρυση της ένωσης μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ.) και παραγωγή μαστίχης πριν (1909-1938) και μετά την ίδρυσή της (1939-1995)

Το 1938, σύμφωνα με τον Αναγκαστικό Νόμο 1390, ιδρύεται η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου (Ε.Μ.Χ.) –Δευτεροβάθμια Συνεταιριστική Οργάνωση– που εκπροσωπεί τους είκοσι πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς των εικοσιτεσσάρων Μαστιχοχώρων, με βασικό σκοπό «την προστασία της μαστίχης Χίου, δια της συστηματοποίησης της παραγωγής, της συγκεντρώσεως, της συσκευασίας, της επεξεργασίας και της από κοινού διαθέσεως αυτής».

Στοιχεία ακριβή για την παραγωγή της μαστίχης πριν το 1938 δεν υπάρχουν. Από στοιχεία διαφόρων πηγών (Εταιρία Λιμένος και Προκυμιαίων Χίου), συμπεραίνουμε ότι η μέση ετήσια εξαγωγή μαστίχης, συμπεριλαμβανομένων και των υποπροϊόντων της, κατά την περίοδο 1909-1938 φθάνει στο ύψος των 220.000 κιλών περίπου.

Ακολουθεί ο πίνακας 1 που αφορά στις εξαγωγές κατά τα παραπάνω έτη, (στοιχεία από Εταιρία Λιμένος και Προκυμιαίων Χίου)<sup>1</sup>, ο οποίος μας βοηθά να βγάλουμε τα συμπεράσματά μας και για την παραγωγή της ίδιας περιόδου.

Ενώ λοιπόν η μέση ετήσια εξαγωγή του προϊόντος, φθάνει τα 220.000 κιλά, περίπου, κατά την περίοδο 1909-1938, η μέση ετήσια παραγωγή μαστίχης το ίδιο χρονικό διάστημα, θα πρέπει να ήταν μεγαλύτερη, αφού παρά το γεγονός ότι ορισμένα έτη οι εξαγωγές από το λιμάνι της Χίου εμφανίζονται ιδιαίτερα υψηλές, το προϊόν αντιμετωπίζει περιόδους κρίσεων (με αποκορύφωμα τον Α΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, που αναγκάζει τους παραγωγούς να αναστείλουν την καλλιέργεια των μαστιχοδένδρων).

**ΠΙΚΑΝΑΣ 1**  
**Εξαγωγές μαστίχης περιόδου 1909-1938**  
**(Εταιρία Λιμένος και Προκυμαιών Χίου)**

Έτη	Κιλά	Έτη	Κιλά	Έτη	Κιλά
1909	238.290	1919	284.600	1929	239.020
1910	239.930	1920	171.600	1930	255.170
1911	234.460	1921	231.320	1931	225.510
1912	189.500	1922	225.290	1932	230.340
1913	224.300	1923	184.515	1933	248.510
1914	218.750	1924	244.985	1934	283.470
1915	183.300	1925	259.900	1935	255.340
1916	140.300	1926	235.705	1936	273.140
1917	83.100	1927	251.445	1937	265.770
1918	75.300	1928	265.800	1938	277.000

Μετά τη λήξη του Α΄ Παγκόσμιου Πολέμου, η προσφορά του προϊόντος παραμένει και πάλι μεγαλύτερη από τη ζήτησή του, με αποτέλεσμα τη λήψη σειράς μέτρων προστασίας της μαστίχης από την Πολιτεία, όπως:

α. Το 1929 ψηφίζεται ο Νόμος 4381:

- απαγορεύει την επέκταση της σχινοφυτείας παρά μόνο κατόπιν ειδικής άδειας του Νομάρχη.
- απαγορεύει τη συλλογή του κοκολογιού.
- περιορίζει το χρόνο του κεντήματος των σχίνων σε τρεις μήνες ετήσια.

β. Το 1938 με τον Αναγκαστικό Νόμο 1390 ιδρύεται η Ένωση Μαστιχο-παραγωγών Χίου, που εκπροσωπεί τους είκοσι Μαστιχο-παραγωγούς Συνεταιρισμούς των εικοσιτεσσάρων χωριών της Μαστίχης.

Από την ίδρυση της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών και μετά –με εξαίρεση την κατοχική περίοδο– μπορούμε να έχουμε ακριβή στοιχεία για την παραγωγή, την πώληση και καθετί που έχει σχέση με το προϊόν.

Ο παρακάτω πίνακας 2 μας δίνει την ετήσια συνολική παραγωγή μαστίχης (καθαρή μαστίχη και υποπροϊόντα) της περιόδου 1939-1995.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2**  
 Παραγωγή μαστίχης περιόδου 1939 -1995  
 (Στοιχεία Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου)

Έτη	Κιλά	Έτη	Κιλά	Έτη	Κιλά
1939	236.108	1960	224.122	1978	194.721
1940	208.176	1961	211.124	1979	204.166
1941	180.478	1962	232.934	1980	162.587
1942-45	470.947	1963	262.849	1981	198.918
1946	194.103	1964	258.366	1982	182.688
1947	179.247	1965	235.246	1983	153.962
1948	211.184	1966	230.499	1984	180.178
1949	197.435	1967	259.225	1985	194.909
1950	229.267	1968	236.547	1986	216.573
1951	240.036	1969	258.169	1987	130.212
1952	248.102	1970	324.221	1988	163.576
1953	217.748	1971	346.570	1989	141.587
1954	211.852	1972	253.677	1990	74.612
1955	210.942	1973	238.488	1991	70.457
1956	226.199	1974	263.657	1992	97.939
1957	168.420	1975	241.543	1993	103.827
1958	160.033	1976	214.257	1994	103.797
1959	204.136	1977	248.300	1995	108.691

#### 4. Χρήσεις της μαστίχης και χώρες εξαγωγής της

Εδώ κρίνουμε απαραίτητο να αναφερθούμε στη σύγχρονη χρήση του προϊόντος της μαστίχης, όπως και στις σημερινές χώρες εξαγωγής, για να έχουμε μια σφαιρική, κατά το δυνατόν, εικόνα αυτού του προϊόντος, που σημάδεψε βαθιά και καθοριστικά την οικονομική, πολιτική, παραδοσιακή και γενικά την κοινωνική ζωή της Χίου.

Τα κυριότερα προϊόντα της μαστίχης, που παράγονται βιομηχανικά από την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου είναι τα εξής:

- τσίκλα
- μαστιχέλαιο
- μοσχολίβανο
- κολοφώνιο

*Η μαστίχη χρησιμοποιείται επίσης:*

- στις βιομηχανίες-βιοτεχνίες αλκοολούχων ποτών,
- στα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής κι αρτοποιίας για παρασκευή γλυκισμάτων κι αρτοσκευασμάτων,
- στη φαρμακευτική βιομηχανία (Η.Π.Α.),
- ως σταθεροποιητής χρωμάτων στη ζωγραφική, την υφαντουργία και την παραγωγή βερνικιών (Σοβιετική Ένωση, Βουλγαρία, Γερμανία),
- στην κατασκευή χειρουργικών νημάτων (Αγγλία),
- στη φυσική της μορφή (υπό μορφή κόκκου) καταναλώνεται: για μάσημα αντί τσίκλας ή για οικιακή ζαχαροπλαστική, ή τέλος ως τρόφιμο (σούπα). Οι χρήσεις αυτές είναι συνήθειες στις Αραβικές και Μουσουλμανικές χώρες.

Τα μαστιχέλαιο, μοσχολίβανο και κολοφώνιο, χρησιμοποιούνται ως ενδιάμεσα αγαθά για την παραγωγή προϊόντων:

- το μαστιχέλαιο, για την παραγωγή ποτών και καλλυντικών,
- το μοσχολίβανο, για θρησκευτικούς σκοπούς,
- το κολοφώνιο, για την παραγωγή συνθετικού καουτσούκ, ελαστικών, πλαστικών, τεχνητών δερμάτων, λινελαίου, βερνικιών, χρωμάτων, αλλά και στη χειρουργική.

Οι κυριότερες χώρες εξαγωγής της μαστίχης δοσμένες σε γεωγραφικούς άξονες είναι οι εξής:

- *Ευρωπαϊκές χώρες:* Ο άξονας αυτός περιλαμβάνει 13 χώρες μέλη ή μη της Ε.Ο.Κ. (Γαλλία, Βουλγαρία, Σοβιετική Ένωση, Γερμανία, Κύπρος, Αγγλία κ.λπ.),
- *Μουσουλμανικές κι Αραβικές χώρες:* Ο άξονας αυτός περιλαμβάνει 19 χώρες της Μέσης Ανατολής, της Αφρικής και της Ασίας (Σαουδική Αραβία, Κουβέϊτ, Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, Μαρόκο, Λίβανος κ.ά.),
- *Χώρες του Ειρηνικού:* Ο άξονας αυτός περιλαμβάνει χώρες του Ειρηνικού, όπως Σιγκαπούρη, Αυστραλία, Η.Π.Α., Καναδάς κ.ά.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 3**  
Χώρες εξαγωγής μαστίχας 1995-1996

	1995	1996		1995	1996
Χώρες	Κιλά	Κιλά	Χώρες	Κιλά	Κιλά
Αίγυπτος	5.00.0	-	Πακιστάν	2.700	850
Βουλγαρία	70	474	Σ. Αραβία	20.000	20.000
Κύπρος	5.000	3.675	Συρία	7.328	7.168
Αγγλία	297	147	Ισπανία Λ. Πάλμας	2.018	4.029
Γαλλία	12.325	15.224	Ην. Αραβικά Εμιράτα	6.260	6.878
Γερμανία	1.000	1.000	Η.Π.Α.	3.976	3.758
Ελβετία	800	50	Τυνησία	100	250
Ιταλία	450	600	Τουρκία	750	1.033
Κουβέιτ	1.040	1.090	Καναδάς	-	10
Λίβανος	3.253	2.680	Αυστραλία	-	20
Μαρόκο	1.000	4.000	Σιγκαπούρη	500	-
Συνολικές εξαγωγές 1995-1996:				<b>73.867</b>	<b>72.936</b>

Ο παραπάνω πίνακας 3 αφορά τις χώρες εξαγωγής της μαστίχης και την αντίστοιχη ποσότητα (χρήσεις 1995, 1996).

**ΠΙΝΑΚΑΣ 4**  
Σύνολο πωλήσεων χρήσης 1996

	Κιλά	Δραχμές
Εξαγωγές	72.936,28	973.495.752
Τρίτοι	2.800,00	33.156.949
Αθήνα	9.342,17	
Θεσσαλονίκη	4.620,16	172.123.740
Μυτιλήνη 46,14		
Χίος	3.515,10	39.369.586
Μαστιχέλαιο	13.371,00	35.692.500
Φύρες	640,90	0
<b>Σύνολο</b>	<b>112.114,91</b>	<b>1.290.162.226</b>

Επίσης ο παραπάνω πίνακας 4 αφορά στο σύνολο των πωλήσεων σε δραχμές, κατά τη χρήση 1996.

## 5. Παρατηρήσεις, επισημάνσεις και συμπεράσματα του χθες

Κατά την ανάπτυξη και καταγραφή της ενδιαφέρουσας και μακρόχρονης ιστορικής εξέλιξης του προϊόντος της μαστίχης, από αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι των ημερών μας, οφείλουμε να σταθούμε στις παρακάτω παρατηρήσεις-επισημάνσεις για το ρόλο του μοναδικού τούτου προϊόντος στον κόσμο, του αποκλειστικού φυσικού προνομίου της «Χίας γης».

- Το προϊόν της μαστίχης σημάδεψε καθοριστικά την οικονομική, πολιτική, παραδοσιακή και γενικά την κοινωνική ζωή της Χίου. Η λέξη Χίος έγινε συνώνυμη της λέξης μαστίχα.

- Το νησί της Χίου έγινε ξακουστό σε όλο τον κόσμο –και κατά τους χρόνους της έρευνάς μας– από το μοναδικό τούτο παγκόσμια προϊόν του. Το Αιγαίο γενικά υπήρξε κατά καιρούς –κύρια από τον 11ο αιώνα– θέατρο πειρατικών επιχειρήσεων και η Χίος λόγω της μαστίχας της, κατείχε πάντα εξαιρετική θέση στις καρδιές των πειρατών-εραστών.

- Η διαδικασία καλλιέργειας και πολλαπλασιασμού του σχοίνου, όπως και της παραγωγής του προϊόντος της μαστίχης υπήρξε, σύμφωνα με μαρτυρίες καταγραμμένες σε πολλές πηγές, όπως στο τρίτομο «Η Χίος παρά τοις Γεωγράφοις και Περιηγηταίς» (Φ. Αργέντη, Κ. Κυριακίδη, Αθήνα, 1946), όμοια, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, αφού η φύση προίκισε απλόχερα, αποκλειστικά το νησί της Χίου, με αυτό το «θείο προϊόν».

- Υπήρξε το κύριο εξαγωγικό προϊόν του νησιού κατά τους χρόνους της έρευνάς μας, το οποίο συσσώρευε μέγα πλούτο και φήμη στο νησί, γεγονός που συνεχίζεται μέχρι των ημερών μας. Δεν αποτελεί σχήμα λόγου, αν πούμε πως σήμερα η Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, αποτελεί έναν πελώριο οικονομικό οργανισμό, που εκτός από την αναγκαστική συλλογή και το μονοπώλιο του προϊόντος της μαστίχης, επιδίδεται και σε άλλες δραστηριότητες και παίζει καθοριστικό ρόλο στην κοινωνικοοικονομική ζωή του νησιού και στηρίζει ποικιλοτρόπως τους 5.500 περίπου μαστιχοπαραγωγούς συνεταιρούς της. Ακόμη –πέραν των άλλων– κι η ετήσια εισαγωγή συναλλάγματος πέντε εκατομμυρίων δολαρίων, περίπου, από την πώληση του προϊόντος της, προσδίδει την ιδιαίτερη θέση που κατέχει αυτό, στο κεφάλαιο Εθνική Οικονομία, στις μέρες μας.

- Στις μέρες των Γενουατών δυναστών Zaccaria (1304-1329), χάρη στην εντατική καλλιέργεια που εφαρμόστηκε με το «σύστη-



μα των αποτρίτων» η παραγωγή της μαστίχης σχεδόν διπλασιάστηκε. Τούτο προκύπτει κι από το γεγονός, σύμφωνα με το οποίο ο Μαρτίνος ζήτησε τη μεσολάβηση του πάπα για την πώληση του παραπάνω προϊόντος στην Αίγυπτο, με το επιχείρημα ότι αν δεν πουλούσε την επιπλέον μαστίχη, δε θα μπορούσε να καλύψει τα έξοδα αστυνόμευσης του Αιγαίου για την καταστολή των πειρατικών και τούρκικων επιδρομών. Πράγματι ο Μαρτίνος κατέστη το 1319 προμηθευτής μαστίχης της Αιγύπτου<sup>2</sup> για δύο έτη. Το 1322 παρατάθηκε η σύμβαση εφοδιασμού για τέσσερα ακόμη έτη και το 1325 για άλλα τρία. Επί Zaccaria το ποσοστό του πληθυσμού που κατοικούσε στα Μαστιχόχωρα ανερχόταν στο 30% του συνολικού πληθυσμού του νησιού και η καλλιεργούμενη με μαστιχόδενδρα γη, υπερκάλυπτε τα 20.000 στρέμματα. Ένα άλλο σοβαρότατο στοιχείο, όπως μας πληροφορεί ο Καντακουζηνός, αποτελεί το γεγονός ότι επί Zaccaria οι ετήσιες πρόσοδοι της Χίου ανέρχονταν σε 120.000 και κατά άλλους 200.000 χρυσά νομίσματα (το 1/5 περίπου της Βυζαντινής αυτοκρατορίας). Δηλαδή η Χίος είχε φορολογική ικανότητα το 1/5 της Βυζαντινής αυτοκρατορίας. Και σε αυτή την πρόσοδο τον πρώτο ρόλο έπαιζε το προϊόν της μαστίχης<sup>3</sup>.

- Η τεράστια και ξακουστή μετοχική εταιρεία με το όνομα «Μαόνα» των Γενουηνοσίων – Giustiniani (1346-1566) που ιδρύθηκε το 1347, είχε σαν κύριο προϊόν εκμετάλλευσης, το μονοπώλιο της μαστίχης, με μόνη υποχρέωση να δαπανά για την άμυνα του νησιού. Η εταιρεία αυτή είδε μέρες συσσώρευσης ζηλευτού κέρδους για την εποχή εκείνη, αλλά και χρησιμοποίησε εμπορικές μεθόδους (απόσυρση προϊόντος κ.λπ.), όπως και λογιστικές τεχνικές αξιοπρόσεκτες κι αξιοθαύμαστες μέχρι των ημερών μας.

- Η μαστίχη είναι το προϊόν εκείνο, που δεν αποτελεί σχήμα λόγου αν πούμε, πως διεκδικεί τα πρωτεία όσον αφορά στο μακροχρόνιο της ιστορίας του σε διεθνή κλίμακα. Μιας ιστορίας που έχει τις πηγές της στην αρχαιότητα (Ηρόδοτος 5ος π.Χ. αιώνας) και συνεχίζεται μέχρι σήμερα. Μιας ιστορίας που ουσιαστικά παραμένει αναλλοίωτη σε αυτό που λέγεται καλλιέργεια, πολλαπλασιασμός του δένδρου σχοίνος, μα και παραγωγή του προϊόντος της ξακουστής μαστίχης.

- Στους λαούς –κύρια αυτούς της Ανατολής– το προϊόν της μαστίχης συνδέθηκε με τα ήθη και τα έθιμα, με τις παραδόσεις τους και γενικά με τον τρόπο ζωής τους. Οι Τούρκοι ονομάζουν το νησί Saqiz Adasi (το νησί της μαστίχης) και οι Πέρσες την ονομάζουν Σεγέξ, που σημαίνει μαστίχη.

Το 1566, οι Τούρκοι υπό τον Πιαλή Πασά καταλαμβάνουν τη Χίο, καταλύουν την κυριαρχία των Ιουστινιάνων κι ένα νέο κεφάλαιο ανοίγεται για το νησί της μαστίχης. Και σε αυτό το καινούργιο κεφάλαιο είναι και πάλι η μαστίχη, που παίζει τον καθοριστικό ρόλο στη δόμηση της οικονομικής, πολιτικής, παραδοσιακής και γενικά κοινωνικής ζωής του νησιού, κάτω από τις νέες συνθήκες, που δημιουργεί η παρουσία του Τούρκου δυνάστη. Επί Τουρκοκρατίας, οι κάτοικοι των Μαστιχοχώρων είχαν πολλά προνόμια. Ήταν ανεξάρτητοι από την Κεντρική Διοίκηση του νησιού, από το Μουσελίμη (υποπασάς) κι ουδεμία άλλη αρχή αναγνώριζαν, εκτός από εκείνη του Αγά τους.

## 6. Παρατηρήσεις, επιστημάνσεις και συμπεράσματα του σήμερα

Το κεφάλαιο μαστίχη έχει μία τέτοια ιστορία –από τις πιο ενδιαφέρουσες και ιδιόζουσες– που θα χρειάζονταν βιβλία για να ξετυλιχτεί. Θα ήθελα, όμως, να τελειώσω με τις παρακάτω παρατηρήσεις, έτσι, σαν επίλογο.

- *Η μαστίχη ανήκει στα «ευγενή» προϊόντα* κι αυτός είναι ένας από τους λόγους που η τιμή της, σε σχέση με τα άλλα γεωργικά προϊόντα, είναι σχετικά μεγάλη (11.200 δρχ. το κιλό η μέση τιμή αγοράς από τον παραγωγό, σήμερα).

- *Δεν είναι προϊόν πρώτης και καθοριστικής ανθρώπινης ανάγκης*, οπότε η τιμή της δεν αντιδρά στο χρόνο (στον τιμάριθμο) το ίδιο έντονα, όσο τα προϊόντα πρώτης ανάγκης.

- *Έχει συγκεκριμένες αγορές*, που η πορεία απέδειξε ότι δεν πρέπει να θεωρούνται ούτε ασφαλείς ούτε σταθερές. Το Ιράκ, για παράδειγμα, κατά την περίοδο 1963-64 απορρόφησε το 52% περίπου της εξαγόμενης διεθνώς ποσότητας μαστίχης και κάλυψε το 61% περίπου των ακαθάριστων εισπράξεων της Ε.Μ.Χ. από εξαγωγές του προϊόντος στην ίδια περίοδο. Όλοι καταλαβαίνουμε τα αποτελέσματα για τις εξαγωγές της μαστίχης από μια αλλαγή της οικονομικής πολιτικής του Ιράκ. Δυστυχώς ο χρόνος δικαίωσε αυτούς μας τους φόβους. Σήμερα η αγορά του Ιράκ είναι ερμητικά κλειστή για την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου. Ο πίνακας 5 είναι ενδεικτικός των όσων αναφέρουμε παραπάνω.

ΠΙΝΑΚΑΣ 5

Χώρες	Εξαγωγές σε κιλά	Ποσοστό επί εξαγωγών	Ακαθάριστα σε έσοδα δρχ.	Ποσοστό επί ακαθ. εσόδων
Ιράκ	157.500	51,98 %	22.810.000	60,71 %
Υπόλοιπες	145.500	48,02 %	14.860.000	39,29 %

• Μπορεί η μονοπωλιακή διαχείριση της μαστίχης από την Ένωση να δίνει την ευχέρεια μεγαλύτερων ελιγμών όσον αφορά στην τιμή πώλησης, αλλά χρειάζεται μεγάλη προσοχή κι επιβάλλεται η τιμή αυτή της πώλησης να είναι πάντα προσαρμοσμένη μέσα στα όρια και τους ρυθμούς αύξησης του τιμαριθμού στις χώρες του Εξωτερικού. Τα πράγματα μπλέκονται ακόμη περισσότερο, στις περιπτώσεις που στην Ελλάδα και στις χώρες εξαγωγής της μαστίχης, υπάρχει διαφορετική ταχύτητα αύξησης του τιμαριθμού. Η άκριτη αύξηση των τιμών πώλησης, πέρα από τον κίνδυνο της μείωσης της κατανάλωσης του προϊόντος, εμπεριέχει και τον ασύγκριτα σοβαρότερο κίνδυνο της στροφής της ξένης αγοράς σε άλλο κόμμα, ή σε προϊόντα υποκατάστατα της μαστίχης. Κραυγαλέα περίπτωση και πάλι εκείνη του Ιράκ, που αντικατέστησε τη μαστίχη με γλυκάνισο για την παρασκευή του οινοπνευματώδους ποτού «Αράκ», για το οποίο κύρια εισήγαγε τις γνωστότερες ποσότητες μαστίχης.

• Η μοναδικότητα του προϊόντος της μαστίχης *δυσκολεύει την έρευνα όσον αφορά στη μεταφορά τεχνολογίας και τεχνογνωσίας στην παραγωγική διαδικασία.*

• Όσον αφορά στην παραγωγή και την κατεργασία της μαστίχης από τους μαστιχοχωρίτες, αξίζει να σημειώσουμε πως γίνεται και σήμερα, σχεδόν στο ίδιο χρονικό διάστημα (κατάλληλες καιρικές συνθήκες), με τα ίδια εργαλεία και με τον ίδιο ακριβώς τρόπο, που γινόταν στην υπό εξέταση περίοδό μας. *Δηλαδή οι μέθοδοι παραγωγής και κατεργασίας της μαστίχης είναι «Ομηρικοί», με αποτέλεσμα το μερίδιό της στη διαμόρφωση του κόστους του προϊόντος να είναι υψηλό, καθοριστικό. Δεν είναι σχήμα λόγου, αν πούμε πως σε σχέση με την παραγωγή και την κατεργασία της μαστίχης, ουδεμία πρόοδος, ούτε ίχνος εκσυγχρονισμού υπήρξε.*

• Ύστερα από τη μεγάλη στροφή του ανθρώπου προς τα φυσικά αγαθά, στις μέρες μας, ήταν επόμενο η ζήτηση της μαστίχης να αυξηθεί, με αποτέλεσμα να μην επαρκεί η παραγόμενη

σήμερα ποσότητα. Εδώ πρέπει να σημειωθεί ότι η παραγωγή της μαστίχης είναι φθίνουσα και δεν καλύπτει τα τελευταία χρόνια τις ανάγκες της αγοράς.

- Οι πρόσφατες πυρκαγιές κατέστρεψαν το 25% των μαστιχοδέντρων.

- Η μαστιχοκαλλιέργεια εγκαταλείπεται γενικά, γιατί δεν εξασφαλίζει ανεκτό βιοτικό επίπεδο. Οι νέοι δεν μπορούν να στηρίξουν το μέλλον τους σε μια ασύμφορη καλλιέργεια.

Το 1938 –που η πολιτεία έφερε τον αναγκαστικό νόμο 1390– ο συνολικός αριθμός των μελών των πρωτοβάθμιων μαστιχοπαραγωγών συνεταιρισμών, ανερχόταν περίπου στα 5.500 μέλη. Ο παρακάτω πίνακας 6 δίδει τους Συνεταιρισμούς, την έδρα τους, την περιφέρειά τους και τον αριθμό των μελών τους στα πρώτα χρόνια της ζωής της Ένωσης, στα πλαίσια της απογραφής του 1946.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 6**  
Συνεταιρισμοί μαστιχοπαραγωγών

α/α	Επωνυμία	Έδρα	Περιφέρεια (κοινότης)	Μέλη
1	Νεοχωρίου	Νεοχώριον	Νεοχωρίου, Θυμιανών, Βαβύλων	385
2	Καλλιμασιάς	Καλλιμασιά	Καλλιμασιάς	450
3	Καταρράκτη	Καταρράκτης	Καταρράκτη	213
4	Νενήτων	Νένητα	Νενήτων	350
5	Βουνού	Βουνό	Βουνού, Φλατσιών	233
6	Κοινής	Κοινή	Κοινής, Παγίδας	167
7	Πατρικών	Πατρικά	Πατρικών	99
8	Καλαμωτής	Καλαμωτή	Καλαμωτής	367
9	Αρμολίων	Αρμόλια	Αρμολίων	148
10	Πυργίου	Πυργί	Πυργίου	648
11	Ολύμπων	Ολύμποι	Ολύμπων	178
12	Μεστών	Μεστά	Μεστών	230
13	Ελάτας	Ελάτα	Ελάτας	229
14	Λιθίου	Λιθί	Λιθίου	131
15	Βέσσας	Βέσσα	Βέσσας	155
16	Αγ. Γεωργίου	Αγ. Γεώργιος	Αγ. Γεωργίου	387
17	Θολοποταμίου	Θολοποτάμιον	Θολοποταμίου	254
18	Μυρμηγκίου	Μυρμηγκί	Μυρμηγκίου	109
19	Μέσα Διδύμας	Μέσα Διδύμα	Μέσα Διδύμας	145
20	Έξω Διδύμας	Έξω Διδύμα	Έξω Διδύμας	81
Σύνολο Μελών				4.959

Σήμερα τα πράγματα έχουν αλλάξει. Πέρα από απογραφές, στατιστικές κι αριθμούς, τα μόνα που παραμένουν σταθερά, είναι η επωνυμία, η έδρα κι η περιφέρεια των συνεταιρισμών. Τα ενεργά όμως μέλη δεν πρέπει να ξεπερνούν τα 2.000 κι αυτά ηλικίας άνω των 65 χρόνων. Μα και η παραγωγή έχει μειωθεί δραματικά την τελευταία δεκαετία, τουλάχιστον στο μισό και το μέλλον διαγράφεται σκοτεινό κι αόρατο, για ένα προϊόν που δε θα ήταν σχήμα λόγου να πούμε, ότι διεκδικεί τα πρωτεία όσον αφορά στο μακροχρόνιο της ιστορίας του σε σχέση με άλλα προϊόντα και μάλιστα σε διεθνή κλίμακα.

- Οι μέχρι σήμερα γνωστές χρήσεις της μαστίχας είναι οι παραδοσιακές (μάσημα, μαστιχέλαιο, μοσχολίβανο, παραγωγή τσίκλας κ.λπ.) που αντιμετωπίζουν έντονο ανταγωνισμό από πλήρως υποκατάστατα, πιο μοντέρνα προϊόντα, με αποτέλεσμα να μειώνονται συνεχώς οι πωλήσεις, ιδιαίτερα στις παραδοσιακές αγορές. Η Ε.Μ.Χ. από μόνη της δεν είναι σε θέση να χρηματοδοτήσει την εκπόνηση των απαραίτητων μελετών για τις εφαρμογές της μαστίχας στην ιατρική και φαρμακοτεχνία, που είναι και το μέλλον του προϊόντος. Πιθανή προσπάθειά της τη φέρνει αντιμέτωπη με τα οργανωμένα ιδιωτικά συμφέροντα.

- Το ασθενές δίκτυο πωλήσεων της Ε.Μ.Χ. δεν είναι σε θέση να αντιμετωπίσει την έντονα ανταγωνιστική αγορά. Το κεφάλαιο «πώληση» για το προϊόν της μαστίχας έχει πολλές ιδιαιτερότητες και χρειάζεται λεπτούς χειρισμούς και σύγχρονο Marketing. Κι εδώ φοβάμαι ότι η Ένωση υστερεί επικίνδυνα...

- Μετά την ένταξη στην ΕΟΚ, η γεύση της μαστίχας έγινε «πικρότερη», γιατί μειώθηκαν οι εξαγωγικές επιδοτήσεις και καταργήθηκε η επιστροφή διαφοράς τόκων για εξαγωγές σε τρίτες χώρες, καθώς κι η επιστροφή χαρτοσήμου στις εξαγωγές.

- Εδώ θα πρέπει, τέλος, να επισημανθούν οι καταστροφικές επιπτώσεις αυτού που ονομάζουμε «κομματικό κριτήριο», το οποίο σημαδεύει, δυστυχώς, πρόσωπα, επιλογές, διοικήσεις, ακόμα και στα πλαίσια των συνεταιριστικών οικονομικών μονάδων. Ο γιατρός Γ. Σταγκούλης υπήρξε πρόεδρος της Ε.Μ.Χ για σαράντα χρόνια, από το 1938-1978, οπότε απεβίωσε. Άφησε μέγα και αξιοθαύμαστο έργο και διοίκησε πάντοτε με αποκλειστικό γνώμονα τα οικονομικά συμφέροντα του μαστιχοκαλλιεργητή, του αγρότη. Υπήρξε πάνω από κόμματα και χρώματα. Ίσως χωρίς αυτόν και τη μαστίχη του, το νότιο τμήμα του νησιού να αποτελούσε σήμερα ένα απέραντο νεκροταφείο, όπως το βόρειο, με μια πελώρια ταφόπετρα που θα έγραφε «ενθάδε καλλιεργούσαν μαστίχη». Η ζωή και

το έργο του, ας αποτελέσουν φάρο που θα φωτίζει ποικιλότροπα το «νησί της μαστίχας», τούτους τους δισεκτους χρόνους.

## Σημειώσεις

1. Γ. Παγίδα, *Η Μαστιχοφόρος Σχίνος και η Μαστίχη*, Χίος, 1946.
2. W. Miller, *The Zaccaria of Phocaea and Chios*, σελ. 47. Ph. P. Argenti, σελ. 59.
3. Κ. Σγουρός, *Ιστορία της νήσου Χίου*, Αθήνα, 1910.

## Βιβλιογραφία

- Φ. Αργέντη, Κ. Κυριακίδη, *Η Χίος παρά τοις Γεωγράφοις και Περιηγηταίς*, τρίτομο, Αθήνα, 1946.
- Κωνσταντίνου Ν. Κανελλάκη, *Χιακά Ανάλεκτα*, Αθήνα, 1890.
- Γ. Ζολώτα, *Ιστορία της Χίου*, Αθήνα, 1921-1926.
- Κ. Σγούρου, *Η Ιστορία της Χίου*, Αθήνα.
- Κ. Κατλά, *Η Χίος υπό τους Γενουηνοίους*, Αθήνα, 1908.
- Α. Κοραή, *Άτακτα*, Παρίσι, 1830.
- Γιώργου Παγίδα, *Η Μαστιχοφόρος Σχίνος και η Μαστίχη*, Χίος, 1946.
- Γιώργου Σταγκούλη, *Η θέσις της μαστίχης σήμεραν (παραγωγή-κατανάλωσις-τιμή)*, Χίος, 1965.
- Γιώργου Ι. Γιαννακή, *Τα Μαστιχοπαραγωγικά μας Συμφέροντα*, 1947.
- Ι. Γκιάλα, *Η Μαστίχη και το έργον της Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου*, 1964.
- Δ. Ροδοκανάκη, *Ιουστινιάναι*, Σύρος, 1900.
- Σ.Γ. Βίου, *Η σύγχρονος Χίος και η παλαιά*, Χίος 1937.
- Σχίνος ο Μαστιχοφόρος και η Μαστίχη*, περιοδικό συλλόγου Αργέντη.
- Π. Γενναδίου. *Φυτολογικό Λεξικό*, Αθήνα, 1914.
- Δ. Ζωγράφου, *Η ιστορία της Ελληνικής γεωργίας*, τόμ. Γ', Αθήνα, 1924
- Σ. Δοντά, *Φαρμακολογία*.
- Ε. Poulsson, *Εγχειρίδιον Φαρμακολογίας*.
- W. Guttman, *Λεξικό Ιατρικών Όρων*.

Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, *Πεπραγμένα Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου (1939-1995)*, Καταστατικό Συνεταιρισμών και Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου.

Στατιστικά στοιχεία, *Γεωργικής Υπηρεσίας, Εταιρείας Λιμένος και Προκυμαιών Χίου, Ένωσης Μαστιχοπαραγωγών Χίου.*

### Δημοσιεύσεις

Διάφορα (Δημοσιεύσεις κατά καιρούς σε εφημερίδες και περιοδικά για τη μαστίχη).

*Φωτογραφικές απόψεις της Χίου*, εκδ. ΣΚΟΕ.

*Το Ημερολόγιο του Χρ. Κολόμβου.*

*Ανακάλυψη της Αμερικής*, εκδ. Νέα Σύνορα - Α.Α. Λιβάνη, Αθήνα, 1992.

Γιάννης Περίκος, *Μαστίχα, η κόρη της Χίου*, Χίος, 1988.

