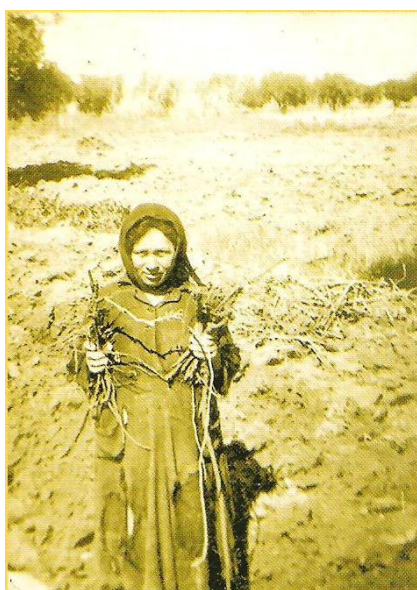


Γλυκόριζα



Η γλυκύριζα ή γλυκόριζα είναι γένος δικότυλων φυτών που ανήκει στην οικογένεια των ψυχανθών, στην τάξη των χεδρωτών.

Είναι αυτοφυές πολυετές ποώδες φυτό, συνήθως αδενώδες με βαθύ και πολύ ανεπτυγμένο ρίζωμα, φύλλα σύνθετα και πολυάριθμα και άνθη γαλάζια, βιολετί, λευκά ή κίτρινα, σε ταξιανθία βότρου ή στάχου.



Οι ρίζες της γλυκόριζας έχουν πολύτιμες φαρμακευτικές ιδιότητες, ιδιαίτερα για τις παθήσεις του αναπνευστικού συστήματος (βρογχίτιδα, βήχα) και αρκετές φορές χρησιμοποιείται ως διορθωτικό μέσο για να καλύπτει την οσμή ορισμένων φαρμάκων.

Στην Ηλεία, από το 1800μ.Χ ή και παλαιότερα, η γλυκόριζα πλημμύριζε από μόνη της τον κάμπο. Διάφοροι ξένοι αντιπρόσωποι έπαιρναν την πολύτιμη ρίζα για επεξεργασία στο εξωτερικό. Ο Σταύρος Σπηλιόπουλος (1865-

1929), πολυταξιδεμένος έμπορος από τη Γαστούνη, είδε ότι η εκμετάλλευση της γλυκόριζας έχει μέλλον για τον τόπο και τον καλλιεργητή και αποφάσισε να ιδρύσει εργοστάσιο στη Γαστούνη για την επεξεργασία αυτού του φυτού.

Μαζί με τον αδελφό του Θεόδωρο δημιούργησαν ετερόρρυθμη εταιρεία σε συνεργασία και με το γνωστό εξαγωγέα των Πατρών Παναγή Α. Βουρλούμη, με σκοπό την εκμετάλλευση της γλυκόριζας με ειδική βιοτεχνία-βιομηχανία. Η εταιρεία είχε την επωνυμία <<Σ. Σπηλιόπουλος και ΣΙΑ >> και έδρα τη Γαστούνη. Ο Σταύρος και ο Θεόδωρος Σπηλιόπουλος ήσαν ομόρρυθμα μέλη, ενώ ο Π. Α. Βουρλούμης με τον Δ. Ανδρούτσο (έμποροι, κάτοικοι Πατρών) ήσαν ετερόρρυθμα μέλη. Η εταιρία διέθετε κεφάλαιο 30000 δρχ., ποσόν υπερβολικά μεγάλο για την εποχή, απέκτησε καταστατικό με υπεύθυνο διαχειριστή της βιομηχανίας τον Σταύρο Σπηλιόπουλο.

Σκοπός της εταιρείας είναι : «Η ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΙΣ ΚΑΙ ΙΔΡΥΣΙΣ ΑΤΜΟΚΙΝΗΤΟΥ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟΥ, προς αγοράν, εκμετάλλευσιν και βιομηχανικήν κατεργασίαν διαφόρων εγχωρίων προϊόντων, ιδίως της γλυκορίζης, χάριν εμπορίας αυτών εν τω εσωτερικώ και εξωτερικώ, διάρκειας 20 χρόνων (της εταιρείας της γλυκόριζας).

Το ατμοκίνητο εργοστάσιο βρισκόταν στη συνοικία της Σιδηροδρομικής Γραμμής. Είχε κατορθωθεί η σιδηροτροχιά να επεκταθεί μέχρι το εργοστάσιο ώστε το εμπόρευμα να μπορεί να φορτώνεται εύκολα στα οχήματα του σιδηροδρόμου .



Η λειτουργία του εργοστασίου άρχισε με πανηγυρική τελετή και απασχόλησε ντόπιους εργάτες υπό τον έμπειρο Ιταλό μηχανικό Oragio Arena από την Κατάνη και τον Antonino Pesce βοηθό του Arena. Οργανώθηκαν συνεργεία συγκέντρωσης του φυτού από την Ηλειακή ύπαιθρο και μεταφορά. Υπήρχαν ντεπόζιτα στα χωριά, όταν οι ποσότητες ήταν αρκετές, εργάτες έφτιαχναν δεμάτια συγκρατημένα από τις ρίζες σε τρία σημεία του μήκους. Τα δεμάτια αποτελούσαν δέματα και φορτώνονταν στα ζώα μεταφοράς στο εργοστάσιο. Επειδή το γλυκόριζο ήταν πολύ, γινόταν γιάμπολη (πάστα) καλής ποιότητας σε ποσότητα που το εργοστάσιο είχε δυνατότητες να βιομηχανοποιήσει και το υπόλοιπο γλυκόριζο μεταφερόταν είτε ως ξεφλουδισμένο σε μπάλες με τη φλούδα σε ξεχωριστά σακιά (ημιεπεξεργασμένο) είτε καθαρό γλυκόριζο αμπαλαρισμένο στα βαγόνια. Η επέκταση της σιδηροτροχιάς μέχρι το ντεπόζιτο του εργοστασίου διευκόλυνε τη μεταφορά του φορτίου στην Πάτρα για να το παραλάβει ο Π. Βουρλούμης. Το φορτίο πουλιόταν και μεταφερόταν μέσω Πάτρας στην Ιταλία, Μασσαλία, Αγγλία και ΗΠΑ.

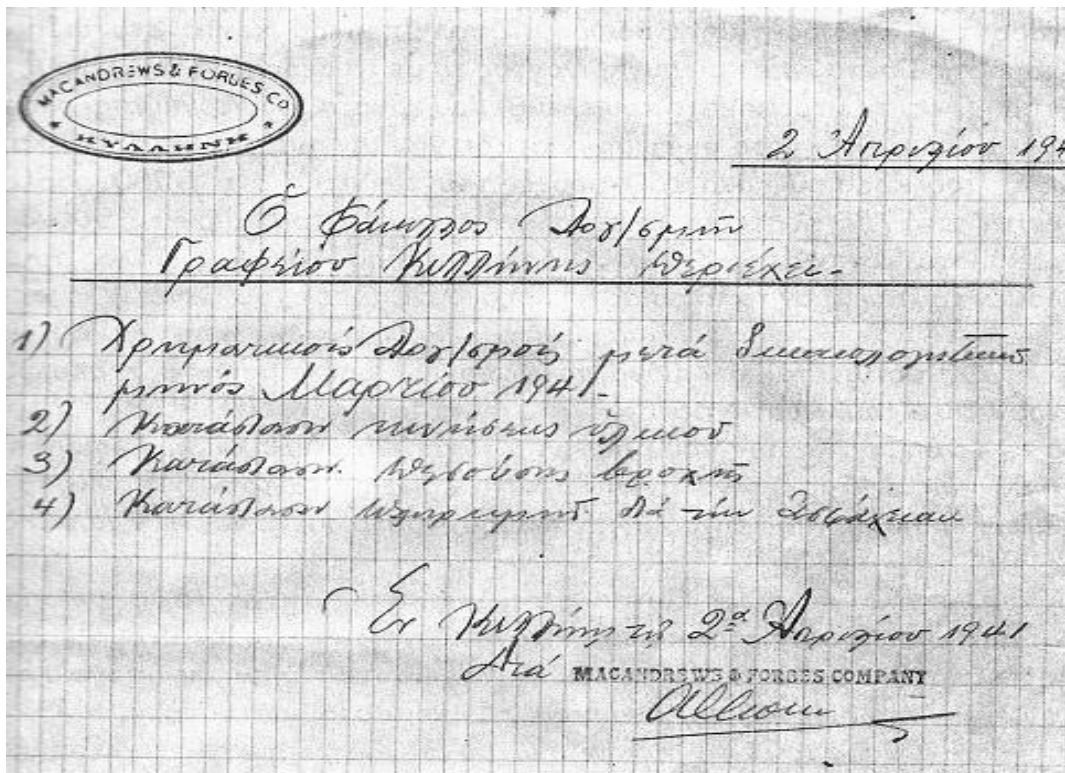


Φωτογραφία από τα εγκαίνια του εργοστασίου

Όμως ο σκληρός ανταγωνισμός οδήγησε το ελληνικό εργοστάσιο στη χρεοκοπία, μετά από δύο μόλις χρόνια λειτουργίας, και τη ανταγωνιστική αμερικανική εταιρία Mc Andrews & Forbes σε θρίαμβο, ιδρύοντας ένα νέο εργοστάσιο στην Κυλλήνη κοντά στο λιμάνι και δίπλα στη σιδηροδρομική γραμμή για να είναι εύκολη η μεταφορά στην Ιταλία, Μασσαλία και ΗΠΑ.



Η εταιρεία αυτή δούλεψε αρκετές δεκαετίες στην περιοχή της Κυλλήνης αλλά σταμάτησε το 1940 με τον πόλεμο και άρχισε πάλι το 1945. Κράτησε έως το 1962 οπότε και σταμάτησε οριστικά η λειτουργία της.



Μετά το κλείσιμο του εργοστασίου Σπηλιόπουλου στη Γαστούνη, αντιπρόσωπος (διευθυντής) για τη συγκέντρωση του γλυκόριζου στην περιοχή ήταν ο Ανδρέας Θ. Σπηλιόπουλος με γραμματέα την αδελφή του Φανή, οι οποίοι εργάστηκαν αρκετά χρόνια στην εταιρεία Mc Andrews & Forbes.

Το γλυκόριζο γίνονταν κέντρο οικονομικής δραστηριότητας από τους πρώτους χειμωνιάτικους μήνες έως και την Άνοιξη, δηλαδή όσο διαρκούσαν τα οργώματα και όσο έμπαινε η αξίνα στη γη. Για πολλά χρόνια βοήθησε οικονομικά τους κατοίκους του κάμπου στους δύσκολους καιρούς μετά από πολέμους και καταστροφές. Αλλά και τα εύκολα χρόνια ήταν ένας πολύ καλός τρόπος για να απασχοληθούν οι κάτοικοι της περιοχής τους χειμώνες που δεν υπήρχαν δουλειές.



Μπορεί το μάζεμα του γλυκόριζου να ήταν δύσκολη δουλειά εκείνη την εποχή αφού γίνονταν με το χέρι αλλά για περισσότερο από έναν αιώνα η ζωή των κατοίκων του κάμπου της Ηλείας είχε δεθεί με αυτή την καλλιέργεια.

Ακόμα και οι μικροί μαθητές, μετά το σχολείο, έτρεχαν πίσω από το αλέτρι του ζευγαριού για να μαζέψουν αυτές τις ρίζες και να τις πουλήσουν για ένα μικρό χαρτζιλίκι.

Στο εργοστάσιο οι γλυκόριζες έφταναν σε δέματα τα οποία έλυναν οι εργάτριες και με τα δικριάνια ξεχώριζαν τα χώματα, έκοβαν τα άχρηστα μέρη με ψαλίδες, στέγγωναν τις ρίζες για λίγο, τις μάζευαν και τις ζύγιζαν. Μετά τις



τοποθετούσαν σε μεγάλους σωρούς για να αποξηρανθούν εντελώς. Από αυτούς τους σωρούς διάλεγαν αυτά τα φυτά που δεν είχαν καθόλου υγρασία και τα αποφλοιώναν. Στη συνέχεια τα πολτοποιούσαν με τις πέτρες του ελαιοτριβείου και έπαιρναν την πάστα γιάμπολη. Η γιάμπολη χρησιμοποιείται στην παρασκευή βερνικιών και στην κατασκευή χαρτιού γραφής κίτρινου χρώματος. Εργοστάσιο κατασκευής γιάμπολης εμφανίστηκε και στην Πάτρα το 1831 με άδεια της Κυβέρνησης και πενταετές μονοπωλιακό προνόμιο.

Στα νεώτερα χρόνια μεμονωμένοι παραγωγοί συνέχισαν να εμπορεύονται το γλυκόριζο, σε μικρές ποσότητες, αφού αυτό έχει περιοριστεί λόγω των φυτοφαρμάκων που



ξεραίνουν τις ρίζες και της μεγάλης υγρασίας που έχουν τα χωράφια, μετά την κατασκευή του φράγματος Πηνειού, η οποία το σαπίζει. Τώρα η εξαγωγή από

ΖΥΓΟΛΟΓΙΟΝ	Αριθ. 237
ΤΙΜΟΛΟΓΙΟΝ	
350 166 <hr/> 516 <hr/> 464 85 <hr/> 2320 314 <hr/> 39440	Έν <u>Καθαρά</u> τῆ <u>11/11/1960</u> διὰ τὴν ἀγορὰν γλυκορρίζης πωληθείσης ὑπὸ <u>Ν14</u> <u>Καυσιανὴ</u> χωριὸν <u>Κελευθῶνα</u> εἰς προμηθευτὴν ἐν _____ τῆς <u>ΜΑΚΑΝΤΡΙΟΥΣ & ΦΟΡΜΗΣ</u> Κο, Κυλλήνης.
Κιλά Μικτά _____ 516 Φόρα _____ 52 Κιλά Καθαρά _____ 464 Πρὸς Δρχ. <u>85</u> κατὰ κιλὸν Δρχ. _____ 39440	
Ἐξεωλήθη Ὁ ΠΩΛΗΤΗΣ _____ Ο ΖΥΓΙΣΤΗΣ _____	Ὁ ΑΓΟΡΑΣΤΗΣ _____

το χῶμα γίνεται με μεγάλα τρακτέρ και όχι όπως παλιά με την αξίνα γι'αυτό και το γλυκόριζο ξαναγίνεται κάθε πέντε χρόνια και όχι κάθε 2-3 όπως παλιά.

Τιμολόγιο αγοράς γλυκόριζου

Πηγές και Φωτογραφίες:

Κώστας Λούμπας, *Στη Γαστούνη κάποτε...*, Αύγουστος 2006

Νικόλαος Γεωργ. Παπουτσής, *Στη καρδιά του κάμπου*, Καβάσιλα 2006

Από το Ημερολόγιο του Συλλόγου Μικρασιατών Γαστούνης «Οι Ίωνες»

Από την προσωπική συλλογή της κας Διονυσίας Σπ. Διαμαντόπουλου