

## Η σταφίδα



Η σταφίδα είναι ο ώριμος αποξηραμένος καρπός κάθε είδους σταφυλιού. Αναπτύχθηκε πολύ η καλλιέργειά της στην Αχαΐα, Ηλεία, Αργολίδα, Κορινθία, Μεσσηνία, Ζάκυνθο και Κεφαλονιά. Τα παλαιότερα χρόνια αποτελούσε το κύριο προϊόν εξαγωγής της χώρας μας. Ήταν πολύτιμο αγαθό και η τιμή της έπαιζε ανάλογα με τη ζήτηση.

Ένας συμπολίτης μας, ο Νίκος Γεωργ. Παπουτσής από τα Καβάσιλα της Ηλείας, περιγράφει στο βιβλίο του «Στην καρδιά του κάμπου» τον τρόπο καλλιέργειας της σταφίδας τα παλαιότερα χρόνια:

*«Οι καλλιεργητές από τη στιγμή που τελείωνε η συγκομιδή μέχρι να πουληθεί δεν είχαν άλλο θέμα συζήτησης από το θα γίνει με την σταφίδα, πόσο και πότε θα πουληθεί. Στα χωριά υπήρχαν έμποροι που διακινούσαν τη σταφίδα που παράγονταν στην περιοχή. Οι καλλιεργητές μπορούσαν με τρεις τρόπους να διαθέσουν την παραγωγή τους. Η πρώτη ήταν να την πουλήσουν αμέσως σε κάποια καλή τιμή. Η δεύτερη να την «ρίξουν αδήλωτη» στην αποθήκη του εμπόρου και να κλείσουν την τιμή όποτε αυτοί τη θεωρούσαν ικανοποιητική.*

Η Τρίτη επιλογή ήταν να την δώσουν στον Αυτόνομο Σταφιδικό Οργανισμό (ΑΣΟ) , ο οποίος φρόντιζε να προστατεύει τους παραγωγούς από την εκμετάλλευση κάποιων εμπόρων.



Οι περισσότεροι προτιμούσαν την πρώτη λύση

γιατί είχαν άμεσες ανάγκες και ο ΑΣΟ συνήθως αργούσε να τους πληρώσει ενώ ταυτόχρονα κρατούσε και τα δάνεια που χρωστούσαν οι παραγωγοί στην κρατική αγροτική τράπεζα.

Η καλλιέργεια της σταφίδας ήταν πολύ επίπονη και χρονοβόρα. Αρχιζε με τις πρώτες βροχές του Οκτώβρη και τελείωνε με τα «Πρωτοβρόχια» του Αυγούστου. Αυτούς τους δέκα μήνες, η παρουσία στο χωράφι του καλλιεργητή ήταν απαραίτητη. Με τις πρώτες βροχές γινόταν το ξελάκωμα και η λίπανση. Όταν έμπαινε ο Νοέμβρης ανανέωναν τα παλιά κλήματα με καταβολάδες. Το Δεκέμβριο καθαρίζανε με το κλαδευτήρι όλα τα περιττά κλαδιά από το κλήμα και αφήνανε τις χοντρές βέργες, αυτές που θα ευδοκιμούσαν. Συγχρόνως στηρίζανε και τα αδύνατα κλήματα με χοντρά καλάμια. Στα μέσα του Γενάρη κόβανε με την ψαλίδα τις βέργες αφήνοντας «δύο μάτια και το τυφλό». Τις κομμένες βέργες τις μάζευαν με μεγάλη προσοχή γιατί ήταν τα καλύτερα ξύλα για το ψήσιμο του φαγητού στο φούρνο ή την σχάρα. Μέχρι να τελειώσουν αυτές οι δουλειές, είχε έρθει ο Μάρτιος και έπρεπε να γίνει το σκάψιμο. Αυτή η δουλειά απαιτούσε πολλά χέρια γιατί έπρεπε να γίνει σε περιορισμένο χρονικό διάστημα ώστε το χώμα να μην είναι ούτε ξερό ούτε λασπερό και να ανοίγει εύκολα με την αξίνα. Με τον ερχομό της Άνοιξης άρχισαν τα ραντίσματα με τις ψιχαστήρες για τον περονόσπορο.

Στις αρχές του Μάη, εξειδικευμένοι εργάτες, χαράκωναν τα κλήματα ώστε να μην κατέβουν προς τα κάτω τα υγρά και να χοντρύνουν οι καρποί. Τον Ιούνιο ο καλλιεργητής έπρεπε να παρακολουθεί καθημερινά την εξέλιξη του καρπού στο αμπέλι. Αρκετές οικογένειες μετακόμιζαν στα χτήματά τους και έμεναν σε σπίτια που είχαν φτιάξει εκεί για τους καλοκαιρινούς μήνες. Ταυτόχρονα όλη η οικογένεια δούλευε στα αμπέλια είτε στερεώνοντας με καλάμια τις φορτωμένες με καρπό βέργες που ακουμπούσαν στο χώμα είτε ξεφυλλίζοντας τα κλήματα ώστε να μην εμποδίζεται ο αέρας και ο ήλιος να φτάσει στα τσαμπιά. Αρχές Αυγούστου άρχιζε η προετοιμασία για τον τρύγο. Καθάριζαν τα αλώνια που θα άπλωναν τη σταφίδα και τα χύμιζαν με χυλό από γλίνα, ένα χώμα που έφερναν από τους λόφους του Βρανά και του Μάχου. Από τις 10 Αυγούστου ξεκίναγε ο τρύγος. Οι τρυγητάδες έκοβαν τα σταφύλια, οι κουβαλητάδες τα μετάφεραν με τα τρυγοκόφια στο αλώνι και ο απλωτής τα άπλωνε κάνοντας συγχρόνως και τη διαλογή. Για να ξεραθεί η σταφίδα στο αλώνι ήθελε περίπου δύο εβδομάδες. Στο ενδιάμεσο γυρίζανε τη σταφίδα, σε ώρες που είχε δροσιά και τέλος την καθαρίζανε από τα μικρά κλαράκια και περίμεναν τον έμπορο, φυλάγοντάς την σε 24ωρη βάση αφού δεν ήταν λίγοι αυτοί που παραμόνευαν για να την κλέψουν.

Η καλλιέργεια της σταφίδας επηρεάζονταν πολύ από τον καιρό και η καλή σοδειά δεν ήταν πάντα δεδομένη. Τα παλαιότερα χρόνια ήταν πολυτέλεια τα ψηλά αλώνια ή τα σταφιδόπανα για την προστασία της και δεν ήταν λίγες οι φορές που οι δυνατές βροχές παρέσυραν την απλωμένη σταφίδα και κατέστρεφαν την παραγωγή. Αλλά και οι μικρότερες βροχές δεν έκαναν λιγότερη ζημιά αφού έριχναν χαμηλά την τιμή της σε περίπτωση που βρεχόταν».

Ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός (Α.Σ.Ο.) με μορφή νομικού προσώπου συστάθηκε με Ν.Δ. της 10-12 Αυγούστου 1925 για την προστασία της παραγωγής σταφίδας. Πριν τον ΑΣΟ το θέμα της σταφίδας είχαν διαχειριστεί το κράτος και κάποιες Τράπεζες. Επίσης, τους παραγωγούς διευκόλυναν διάφορες τοπικές τράπεζες όπως η Τράπεζα Πελοποννήσου του Ιωάννου Γιαννακόπουλου με έδρα τη Γαστούνη, που είχε το 51% των μετοχών του εργοστασίου Ε.Ε.Ο.Ο. της Γαστούνης καθώς και η Συνεταιριστική Τράπεζα της Ήλιδας με έδρα τη Γαστούνη που είχε εκδώσει και χαρτονομίσματα.

Οι εγκαταστάσεις του ΑΣΟ στη Γαστούνη έγιναν το πιο κοσμοπολίτικο σημείο της εποχής εκείνης, κοντά στο σταθμό ΣΠΑΠ, προς την ανατολική πλευρά, για να εξυπηρετείται η μεταφόρτωση της σταφίδας στα τρένα.



Το οικόπεδο έκτασης 5 περίπου στρεμμάτων στη θέση **Τρικόκια** αγοράστηκε το 1928. Εκεί κτίστηκαν 6 μεγάλες αποθήκες και ένα διώροφο οίκημα εξαιρετικής αρχιτεκτονικής για γραφεία και το προσωπικό. Οι αποθήκες έχουν κατεύθυνση από Βορρά προς Νότο. Η κάθε μια έχει πλάτος 14.10μ. περίπου, μήκος 20μ. και ύψος 5μ. με το κεντρικό σημείο της στέγης στα 9μ. και συνολικό εμβαδό αποθηκών 1720.1μ. Όλο το συγκρότημα είναι υπερυψωμένο από το έδαφος 1-2 μέτρα και έχει ανατολικό και δυτικό μπαλκόνι πλάτους 1μ. στο οποίο κάποιος ανεβαίνει με 7-8 σκαλιά. Το μπαλκόνι ήταν υπολογισμένο στο ύψος των κάρων που ξεφόρτωναν τη σταφίδα στα βαγόνια. Στο εσωτερικό οι αποθήκες ήταν περιποιημένες με τσιμεντένιο δάπεδο και ταβάνι. Η όλη κατασκευή εξασφάλιζε δροσερό περιβάλλον, κατάλληλο για τη φύλαξη της σταφίδας.

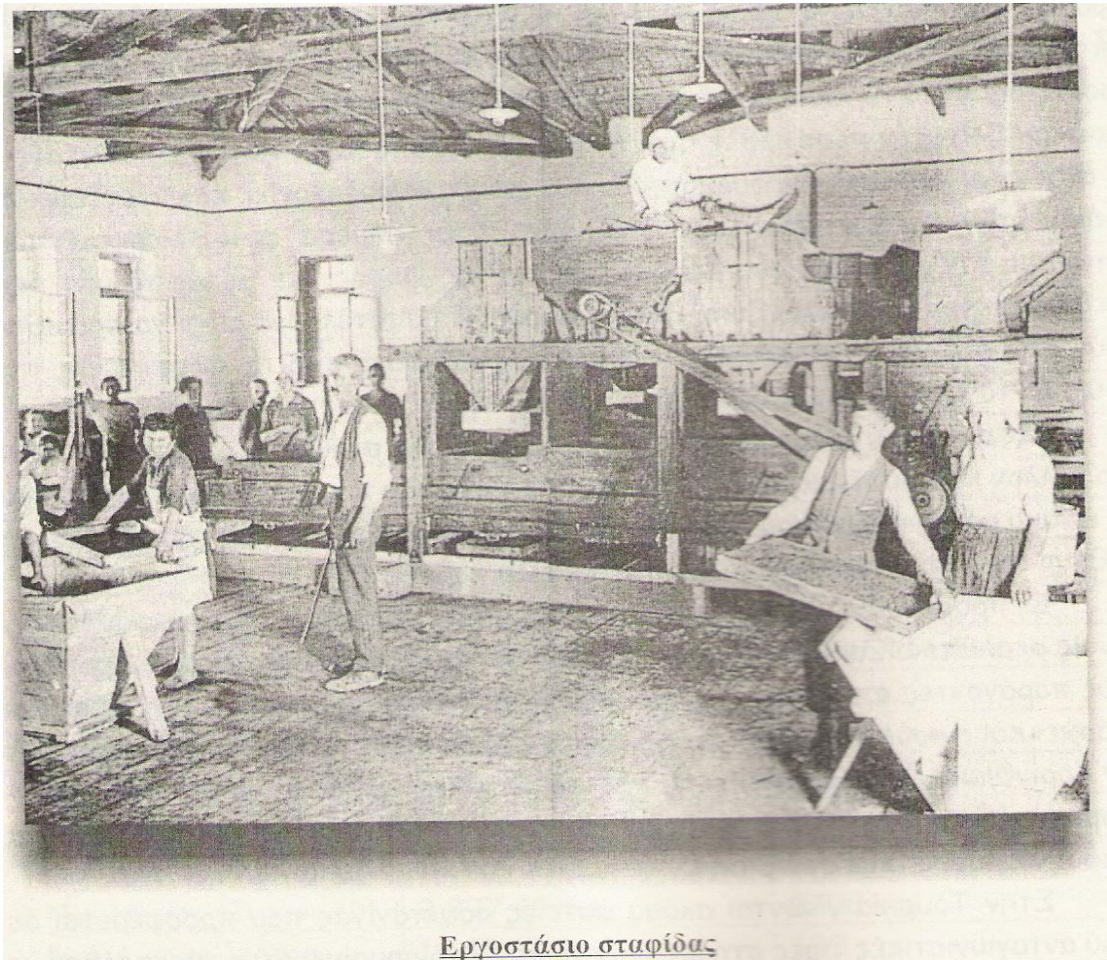
Στην εποχή της μεγάλης παραγωγής σταφίδας ο ΑΣΟ Γαστούνης συγκέντρωνε 7-8 χιλιάδες τόνους σταφίδας. Αρχικά η ζύγιση σταφίδας γινόταν σε σακιά της ρίζας των 60 οκάδων με κοινές πλάστιγγες. Αργότερα κατασκευάστηκε στο προαύλιο γεφυροπλάστιγγα με κτίριο ζυγιστηρίου 10.25τ.μ., που ζύγιζε όλο το μεταφορικό μέσο.



Υπήρχαν περίοδοι που ενοικιάζονταν και ιδιωτικές αποθήκες για τοποθέτηση της σταφίδας. Η μεταφορά αρχικά στις αποθήκες γινόταν με κάρα που σήκωναν 1500-2000 οκάδες σταφίδα ανάλογα με το άλογο και την κατάσταση του δρόμου.



Μπροστά από τις αποθήκες υπήρχε σπίτι, με εξαιρετική αρχιτεκτονική για την εποχή, και όλες τις ανέσεις. Κάτω ήταν τα γραφεία και πάνω η κατοικία του εκάστοτε διευθυντή. Η είσοδος στα γραφεία γινόταν από το μέρος της σιδηροδρομικής γραμμής και η σκάλα που οδηγούσε στον όροφο ήταν εσωτερική προς το μέρος του σταθμού ΣΠΑΠ.



Η διαρκώς αυξανόμενη παραγωγή κάλυπτε τη μεγάλη ζήτηση, ιδίως από το εξωτερικό. Εκτός από τα καθαρώς καλλιεργητικά χέρια, η διακίνηση έφερε στην επιφάνεια μεταπράτες, χονδρέμπορους, εξαγωγείς με αποκλειστικά επαγγέλματα. Οι ντόπιοι συχνά δεν επαρκούσαν. Νησιώτες, Ρουμελιώτες, ορεινοί Πελοποννήσιοι έπιαναν δουλειά με καλό ημερομίσθιο, ακόμη και ειδικοί φορτωτές. Οι Άγγλοι αγόραζαν από το αλώνι. Οι καρρολόγοι ήσαν μόνιμοι μεταφορείς, κατά την επεξεργασία προέκυψε μια νέα κατηγορία εργαζομένων και άλλη για την αποθήκευση. Από τη σταφίδα ζούσε ένας ολόκληρος κόσμος και ο χαρακτηρισμός χρυσωρυχείο για καλλιεργητές και απασχολούμενους ήταν γενικός.

Σιγά–σιγά περιορίστηκαν οι εξαγωγές, γιατί σταφίδα παρήγαν και διακινούσαν ανταγωνιστικά και άλλες χώρες. Παρ’ όλα αυτά η καλλιέργεια εξακολουθούσε έστω με κάποια ύφεση στην ένταση μέχρι τον Ελληνοϊταλικό πόλεμο του 1940. Το 1957 άρχισε να παίρνει δευτερεύουσα θέση ως καλλιέργεια, γιατί οι παραγωγοί τη θεωρούσαν μη συμφέρουσα και στράφηκαν σε άλλες καλλιέργειες (καπνά, ρύζι, καλαμπόκι, τομάτες, καρπούζια κ.ά). Οι φυτείες σταφίδας παραμελήθηκαν, αφού η μετανάστευση και η πορεία φυγής προς τα αστικά κέντρα στέρησαν την ύπαιθρο από εργατικά χέρια.

Για τη Γαστούνη ο ιστορικός σταθμός ήταν η θεμελίωση του φράγματος Πηνειού το 1961 και ο αναδασμός της γης το 1970 με τις επιδοτήσεις για ξερίζωμα (εκρίζωση) σταφιδαμπέλων, που είχαν σαν αποτέλεσμα οι καλλιεργητές να εγκαταλείψουν το προϊόν αντί να προσπαθήσουν να ακολουθήσουν νέες μεθόδους καλλιέργειας. Το πόσο λάθος ήταν η εγκατάλειψη της σταφίδας δεν άργησε να φανεί, ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια που έχουν ξαναρχίσει συστηματικά οι καλλιέργειες σταφιδαμπέλων.

Το κατάστημα ΑΣΟ Γαστούνης που εθεωρείτο ένα από τα μεγαλύτερα στην περιοχή με απόφαση της διοίκησης του ΑΣΟ το 1988 έπαυσε να λειτουργεί και οι τυχόν υπάρχοντες παραγωγοί θα εξυπηρετούνταν προσωρινά από το αντίστοιχο της Αμαλιάδας. Η εξέλιξη βέβαια αυτή δεν είχε επιστροφή, παρά τις



αντιδράσεις από τους φορείς στη Γαστούνη. Η περιουσία του ΑΣΟ που παρέμεινε εγκαταλελειμμένη, περιήλθε στο Υπουργείο Γεωργίας κατά το 20%, το άλλο 80% δόθηκε στην Ανώνυμη Συνεταιριστική Εταιρεία, που δημιουργήθηκε.

Στις 10 Ιουλίου 2001 ο Υπουργός Γεωργίας Γ. Ανωμερίτης παρέδωσε στους εκπροσώπους της αυτοδιοίκησης τα ακίνητα του ΑΣΟ, ώστε να αξιοποιηθούν για τη δημιουργία πολιτιστικών, επιμορφωτικών και εκπαιδευτικών κέντρων. Στο Δήμο Γαστούνης μεταβιβάστηκε οικόπεδο έκτασης 5002.46 τ.μ. με αποθήκες /κτίρια 2046 τ.μ. Το Δημοτικό Συμβούλιο Γαστούνης αποδέχτηκε την παραχώρηση της περιουσίας του ΑΣΟ με την 309/17-8-2001 απόφασή του και ήδη έχει γίνει μια καλή προσπάθεια από το 1990, με χαρακτηρισμό του χώρου στο νέο σχέδιο πόλης ως Εκθεσιακού Κέντρου.

Τώρα η σταφίδα στην Ηλεία καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή του Πύργου και της Ολυμπίας, με σύγχρονα μέσα.