

ΙΟΝΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΤΜΗΜΑ ΞΕΝΩΝ ΓΛΩΣΣΩΝ, ΜΕΤΑΦΡΑΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΕΡΜΗΝΕΙΑΣ



Ονοματεπώνυμο: Ευθυμιοπούλου Αργυρώ – Νίκη

A.M: Ξ2014079

Επιβλέποντες καθηγητές: Λίβας Σωτήριος – Παπαδημητρίου Νικόλας

Πτυχιακή εργασία με θέμα:

«Η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας»

Περιεχόμενα

- Εξώφυλλο
- Περιεχόμενα
- Πρόλογος/ευχαριστίες
- Πρωτότυπο
- Μετάφρασμα
- Σχολιασμός
- Ηλεκτρονική βιβλιογραφία

Πρόλογος

Η παρούσα πτυχιακή εργασία έχει ως θέμα της τη μετάφραση ενός κειμένου που κάνει λόγο για την καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας και κατ' επέκταση την ανάδειξη αυτής. Το εν λόγω κείμενο είναι γραμμένο στα ελληνικά και το άντλησα από την ιστοσελίδα του Τμήματος της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς του Υπουργείου Πολιτισμού κι Αθλητισμού, ενώ τη μετάφρασή του πραγματοποίησα προς τα αγγλικά. Πηγή έμπνευσής μου ως προς την επιλογή του συγκεκριμένου κειμένου αποτέλεσε η δίμηνη πρακτική μου άσκηση στο Υπουργείο Πολιτισμού και Αθλητισμού, στη Διεύθυνση της Νεότερης Πολιτιστικής Κληρονομιάς στο Τμήμα της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, όπου μετέφραζα χωρία της ιστοσελίδας του τμήματος και φυσικά το γεγονός ότι κατάγομαι από το Αίγιο όπου η παραγωγή της σταφίδας είναι μεγάλη, οπότε υπάρχει ένας ακόμη λόγος και δη συναισθηματικός για τον οποίο και επέλεξα αυτό το κείμενο. Στο σημείο αυτό θα ήθελα να ευχαριστήσω τον προϊστάμενο μου στο Τμήμα της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, κύριο Δρίνη Ιωάννη, για την άδεια του να χρησιμοποιήσω το κείμενο για την πτυχιακή μου εργασία.

Πρωτότυπο

Η καλλιέργεια της μαύρης (Κορινθιακής) σταφίδας

Πεδία Δελτίου Στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

α. Με ποιο όνομα αναγνωρίζεται το στοιχείο από τους φορείς του:
Η καλλιέργεια της μαύρης (κορινθιακής) σταφίδας.

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες:

κορινθιακή σταφίδα, μαύρη σταφίδα, μαύρη κορινθιακή σταφίδα, *Vitis vinifera* L. var. *Apyrena* (επιστημονική ονομασία).

γ. Σύντομη Περιγραφή

Η σταφιδάμπελος, που καλλιεργείται στην Πελοπόννησο και σε νησιά του Ιονίου, παράγει τη μοναδική παγκοσμίως κορινθιακή (μαύρη) σταφίδα. Η σταφιδοκαλλιέργεια διαμορφώνει για αιώνες το συλλογικό βίο των σταφιδοπαραγωγών κοινοτήτων αλλά και το πολιτιστικό τοπίο των περιοχών στις οποίες παράγεται. Η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας μεταλαμπαδεύεται από γενιά σε γενιά και συνιστά σημαντικό στοιχείο βιώσιμης ανάπτυξης.

δ. Πεδίο ΑΠΚ:

☐ προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις

Η σταφιδοκαλλιέργεια έχει το δικό της λεξιλόγιο και ποικιλία τοπικών εκφράσεων, πολλές από αυτές μάλιστα είναι καταγεγραμμένες και στη νέα ελληνική λογοτεχνία. Δεν είναι λίγες οι τοπικές ιδιωματικές λέξεις και εκφράσεις που συνδέονται με την καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Το λεξιλόγιο των σταφιδοκαλλιεργητών περιλαμβάνει λέξεις όπως κούρβουλο, ληνό, αλώνι, μαχιάδες, χαράκι, χοντράδα, λίχνισμα, μάκινα, γράβαλο, τσίγγανα ή κότσαλα ή κόρτσαλα, φαλτσέτα-ψαλίδα, πίστρισμα ή παρδάλισμα, κληματίδες, τζιβιέρα, πινακωτή, φουσούνι ή φουσερό, κοφίνια, πουργιά, κόφες, ντορβάς, σαρωματίνα ή λάγανο, κοσκίνα ή δρυμόνι, ισκιάδα, ξελαγάνιασμα, καναβάτσο, σβάρνα, ακόνι, μπότσα κ.α. Άξια αναφοράς, μεταξύ άλλων, είναι η γνωστή έκφραση «έπεσε περονόσπορος», που χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα, όταν θέλει κανείς να μιλήσει για μια καταστροφή ή για μια δύσκολη κατάσταση. Προέρχεται από την ασθένεια του περονόσπορου, η οποία, αν δεν αντιμετωπιστεί προληπτικά, είναι εξαιρετικά επιζήμια για την

καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας.
□ κοινωνικές πρακτικές-τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις

Στην καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας και κυρίως στα τελευταία στάδιά της συμμετέχει όλη η οικογένεια. Οι ηλικιωμένοι μεταφέρουν στους νεότερους τις γνώσεις και την εμπειρία τους. Κατά την περίοδο του τρύγου όλη η οικογένεια μεταφέρεται στα σπίτια που βρίσκονται μέσα στα κτήματα, τα λεγόμενα ληνά, για να γίνονται πιο εύκολα και άμεσα οι εργασίες του τρύγου, του απλώματος και της αποξήρανσης της σταφίδας. Παιδιά, γυναίκες και ηλικιωμένοι έχουν ενεργό ρόλο κυρίως στη συγκομιδή των σταφυλιών από τα αμπέλια και στο άπλωμα της σταφίδας στα αλώνια.

Η μετακίνηση των οικογενειών των καλλιεργειών στα ληνά που βρίσκονται στα σταφιδοχώραφα αποτελεί μια πρακτική που αποσκοπεί να διευκολύνει τους καλλιεργητές στη συγκομιδή. Επιπλέον, ο σταφιδοκαλλιεργητής πρέπει να είναι πάντα σε ετοιμότητα προκειμένου να προφυλάξει την απλωμένη στα υπαίθρια αλώνια σταφίδα από πιθανές καλοκαιρινές βροχές και άλλα δυσμενή καιρικά φαινόμενα, τα οποία μπορεί να την καταστρέψουν. Την περίοδο του τρύγου στις περιοχές που βρίσκονται τα ληνά αλλά και τα γύρω χωριά ζωντανεύουν. Επίσης, άξιες αναφοράς είναι οι πολλές τελετουργίες και οι εορταστικές εκδηλώσεις που σχετίζονται γενικότερα με την αμπελοκαλλιέργεια, όπως η γιορτή του Αγίου Τρύφωνα τον Φεβρουάριο, που συμπίπτει με την έναρξη του κλαδέματος των αμπελιών, η εορτή της Μεταμορφώσεως του Σωτήρος λίγο πριν από τη συγκομιδή της σταφίδας κ.ά. Διάφορες γιορτές και πανηγύρια γίνονται σε όλες τις περιοχές καλλιέργειάς της, όταν έχει ολοκληρωθεί η αποξήρανση της κορινθιακής σταφίδας και οδηγείται πλέον προς πώληση. Κάποια παραδείγματα τέτοιων εκδηλώσεων αποτελούν η γιορτή της μαύρης κορινθιακής σταφίδας στις Αρχαίες Κλεωνές Νεμέας, η γιορτή του τρύγου στην Ωλένη Ηλείας με πρωταγωνίστρια την κορινθιακή σταφίδα, η Γιορτή της Κορινθιακής Σταφίδας στο Ψάρι Κορινθίας, η Γιορτή της Μαύρης Σταφίδας στο Σαρακινάδο Ζακύνθου, το Φεστιβάλ Σταφίδας στο Γρηγόρι Αιγιαλείας, τα Οινοξένεια στην ευρύτερη περιοχή του Αιγίου και της Αιγιαλείας κ.α.

□ γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν
Η καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας αποτελεί μια παραδοσιακή καλλιέργεια βαθιά ριζωμένη στον χρόνο, η οποία μεταβιβάζεται και μετεξελίσσεται από γενιά σε γενιά, αφήνοντας το αποτύπωμά της στα αγροτικά τοπία της Πελοποννήσου, της Ζακύνθου και της Κεφαλονιάς, περιοχές στις οποίες καλλιεργείται. Οι σταφιδοκαλλιεργητές έχουν αναπτύξει με το πέρασμα του χρόνου διάφορες γνώσεις, οι οποίες μεταλαμπαδεύονται με προφορικό και πρακτικό τρόπο από τους παλιότερους στους νεότερους σταφιδοκαλλιεργητές. Οι γνώσεις αυτές αφορούν τις ιδιότητες της αμπέλου, την καλλιέργειά της, τη συγκομιδή και την αποξήρανση του καρπού κ.ά. Ακόμα πολύ σημαντικές είναι οι τοπικές γνώσεις που έχουν αναπτυχθεί για την πρόγνωση του καιρού λαμβάνοντας υπόψη τις κατά τόπους ιδιαίτερες συνθήκες, αφού η πρόβλεψη κυρίως των βροχοπτώσεων είναι

επιβεβλημένη, ιδιαίτερα στο στάδιο της αποξήρανσης, όπου η σταφίδα μένει στα υπαίθρια αλώνια εκτεθειμένη στις απότομες αλλαγές του καιρού.

□ τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία. Πολλά εργαλεία χρησιμοποιούνται στην καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας. Μερικά από αυτά, όπως για παράδειγμα το γράβαλο (τσουγκράνα - σκούπα) για το διαχωρισμό της αποξηραμένης σταφίδας στο αλώνι και η σαρωματίνα, ένα είδος σκούπας κατασκευασμένη από ανθεκτικό κλαρί στην άκρη του οποίου έχουν δεθεί ξεραμένες αγκαθιές, κατασκευάζεται από γενιές και γενιές σταφιδοκαλλιεργητών με διαθέσιμα στο περιβάλλον υλικά. Επίσης, πιο σύνθετα εργαλεία έχουν μετεξελιχθεί με την πρόοδο της τεχνολογίας, αλλά δεν παύουν να απασχολούν πολλούς ανθρώπους τόσο για την κατασκευή όσο και για τη συντήρησή τους. Παράδειγμα η μάκινα (μηχάνημα διαχωρισμού της σταφίδας από ξένες ύλες και σε διάφορα μεγέθη ρώγας). Ειδικά κατά το στάδιο της αποξήρανσης η σταφίδα παραμένει στα υπαίθρια αλώνια 10 με 15 ημέρες. Κατά την έβδομη με όγδοη ημέρα ανακατεύεται, ώστε ο νωπός καρπός να αποξηρανθεί ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές του.

ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο:

Ορεινές, ημιορεινές και πεδινές περιοχές των νομών Αχαΐας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Κορινθίας, Ζακύνθου και Κεφαλληνίας.

στ. Λέξεις-κλειδιά:

κορινθιακή σταφίδα, μαύρη σταφίδα, μαύρη κορινθιακή σταφίδα, σταφιδοκαλλιέργεια, Βοστίτσα, υπερτροφή (superfood), σταφιδική κρίση, «ημισέληνος της σταφίδας».

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ

Οι πρώτες αναφορές για την καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας υπάρχουν ήδη από το 800 π.Χ. και συγκεκριμένα στα ομηρικά έπη. Ο Αριστοτέλης μιλά για «σταφυλές μικρόρογες», «ασταφίς» ονομάζεται στον Ηρόδοτο, αλλά και «σταφίς» στον Θεόκριτο. Στον Ξενοφώντα στην «Κύρου Ανάβασις» τη συναντάμε ως τροφή που προσφέρθηκε στους στρατιώτες. «...Ες φυτείαν αμπέλων εστίν επιτήδεια» έγραφε ο Πausanias στα Αchaica του για την Αιγιάλεια. Οι Φράγκοι ασχολήθηκαν πρώτοι με το οργανωμένο εμπόριό της, όταν η Πελοπόννησος ήταν υπό την κατοχή τους (1212 μ.Χ.). Οι Ενετοί (1389 μ.Χ.) αύξησαν τις καλλιεργούμενες εκτάσεις και το εμπόριό της. Μετά την Τουρκοκρατία, ο Ιωάννης Καποδίστριας (1830) επανέφερε την καλλιέργειά της στην περιοχή από την Πάτρα μέχρι την Κόρινθο. Οι εξαγωγές της σταφίδας έφθασαν τον 19ο αιώνα («το χρυσό αιώνα της σταφίδας») το 70% των συνολικών εξαγωγών της χώρας, ενώ άξιο αναφοράς είναι ότι ο Ξενοφών Ζολώτας είχε δηλώσει ότι η κορινθιακή σταφίδα ήταν για την Ελλάδα ότι ο καφές για τη

Βραζιλία, επισημαίνοντας έτσι τη σημασία της για την οικονομία του νέου ελληνικού κράτους. Η σταφιδική κρίση που προκλήθηκε από τη μονοκαλλιέργεια και τη μονοεξαγωγή της κορινθιακής σταφίδας, λόγω και της γενικής οικονομικής δυσχέρειας της χώρας (χρέος και αφερεγγυότητα) και των διεθνών δυσμενών συνθηκών (ύφεση της ευρωπαϊκής οικονομίας και κλείσιμο της γαλλικής αγοράς για την κορινθιακή σταφίδα), αποτέλεσε ένα σύνθετο φαινόμενο και ένα από τα σημαντικότερα θέματα της ελληνικής ιστορίας στα τέλη του 19ου αιώνα. Τα διαδοχικά επεισόδια κρίσης στο εμπόριο της κορινθιακής σταφίδας ήταν η κύρια αιτία οικονομικών και κοινωνικών αναταραχών κατά την περίοδο 1893-1900. Οι άνεργοι εργαζόμενοι στο εμπόριο της κορινθιακής σταφίδας και οι αγρότες-καλλιεργητές της, υπό την απειλή της πείνας κινητοποιήθηκαν με διαδηλώσεις και συγκεντρώσεις και άσκηση ένοπλης βίας εναντίον κρατικών αξιωματούχων. Η σταφιδική κρίση ήταν ο καταλύτης για τη διαμόρφωση νέων κοινωνικών και πολιτικών κινημάτων. Η ισχυρή παρουσία, για παράδειγμα, των αναρχικών στις σταφιδοπαραγωγές περιοχές δεν πρέπει να συνδέεται μόνο με την άνθηση ανάλογων κινημάτων στη Δύση. Συνδέεται με τις σοβαρές κοινωνικές και οικονομικές επιπτώσεις της σταφιδικής κρίσης και τις κινητοποιήσεις που ακολούθησαν. Η μετανάστευση επίσης ήταν σε μεγάλο βαθμό συνέπεια της σταφιδικής κρίσης. Από το 1890 έως το 1914 πάνω από 350.000 Έλληνες εργάτες μετανάστευσαν στην Αμερική. Η μετανάστευση εντάθηκε μετά το 1890 και κυρίως συνεχίστηκε με την καταστροφή της οικονομίας της κορινθιακής σταφίδας. Παράλληλα, το εργατικό δυναμικό της επαρχίας μετανάστευε στα αστικά κέντρα, και ιδιαίτερα την Αθήνα και τον Πειραιά. Οι βαριές συνέπειες της σταφιδικής κρίσης οδήγησαν σε κρατική παρέμβαση στην αγορά της σταφίδας. Το πρώτο και σημαντικότερο μέτρο ήταν το 1895 η θέσπιση του «παρακρατήματος», ενός εξαγωγικού φόρου πληρωτέου σε είδος από τις εξαγωγές. Το ελληνικό δημόσιο παρακρατούσε κάθε χρόνο από 10 έως 25% στην εξαγωγή της κορινθιακής σταφίδας, για να αντιμετωπίσει την υπερπροσφορά του προϊόντος. Το ποσοστό του παρακρατήματος οριζόταν κάθε χρονιά, το παρακρατούμενο προϊόν αποθηκευόταν και στη συνέχεια το αγόραζαν σε συμφέρουσα τιμή οι βιομηχανίες οίνου και οινοπνεύματος. Το 1899 τη διαχείριση του παρακρατήματος θα αναλάβει η Σταφιδική Τράπεζα, την οποία διαδέχθηκε το 1905 η «Προνομιούχος Εταιρία προς προστασίαν της παραγωγής και της εμπορίας της σταφίδας», η «Ενιαία», όπως ήταν γνωστή. Τελικά, τον Αύγουστο του 1925 ιδρύεται με Ν.Δ. ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός (Α.Σ.Ο.), Νομικό Πρόσωπο εποπτευόμενο από το ελληνικό δημόσιο, ο οποίος διαδέχεται την «Ενιαία». Ο Α.Σ.Ο. ήταν ένα κράμα τριτοβάθμιας συνεταιριστικής οργάνωσης και εταιρικής ένωσης τύπου καρτέλ με νομική μορφή δημοσίου προσώπου κοινωφελούς σκοπού. Κύρια αποστολή του Α.Σ.Ο. ήταν η εξισορρόπηση της προσφοράς προς τη ζήτηση της κορινθιακής σταφίδας «δι' αγοράς ή παρακρατήσεως του πλεονάσματος», η διαφήμιση του προϊόντος και η εμπορική του αξιοποίηση και προώθηση. Ο Οργανισμός όφειλε να ασφαλίζει το προϊόν του συνεταιρισμού και μεριμνούσε για την οινοποίηση της χλωρής σταφίδας. Επιπλέον, ο Α.Σ.Ο., ως τριτοβάθμια συνεταιριστική οργάνωση, έπρεπε να ενισχύσει την τάση προς συνεταιριστική αποθήκευση και επεξεργασία του προϊόντος. Ο Α.Σ.Ο., παρά τις όποιες επικρίσεις, κατάφερε το πρώτο διάστημα της λειτουργίας του να

εξισορροπήσει τα πράγματα και να βοηθήσει στο μέτρο του δυνατού τους σταφιδοπαραγωγούς. Ο Α.Σ.Ο. θα εξελιχθεί με τον καιρό σε πεδίο μάχης μεταξύ σταφιδοπαραγωγών και σταφιδεμπόρων, ενώ τη διετία 1934-1935 θα διοργανωθούν συλλαλητήρια που συγκρίνονται με αυτά του 1893-1903. Τον Αύγουστο του 1935, στην Πελοπόννησο και κυρίως στη Μεσσηνία θα γίνουν διαδηλώσεις και επεισόδια που θα βαφτούν με αίμα. Ο Α.Σ.Ο. μέχρι και το Δεκέμβριο του 1997, οπότε με νόμο αποφασίστηκε η διάλυσή του, έπαιξε κυρίαρχο ρόλο στην κορινθιακή σταφίδα. Ίδρυσε σταφιδοεργοστάσια, οινοποιεία, κατασκεύασε αποθήκες, που εξακολουθούν μέχρι και σήμερα να σημαδεύουν το τοπίο και να θυμίζουν τα χρόνια της σταφίδας, που σφράγισαν την ιστορία της περιοχής και των ανθρώπων της για πάνω από εκατό έτη, καθορίζοντας καταλυτικά μέχρι σήμερα την πορεία τους. Το 1998 ιδρύθηκε η Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας (Σ.ΚΟ.Σ.), η οποία είναι ο καθολικός διάδοχος του Α.Σ.Ο με μετόχους τις Ενώσεις Γεωργικών Συνεταιρισμών των περιοχών που παράγεται η σταφίδα. Ενδεικτικά αναφέρουμε ελάχιστα από τα στοιχεία που αποδεικνύουν τη συνεισφορά της σταφιδοκαλλιέργειας και του εμπορίου της σταφίδας στην οικονομική ανάπτυξη της Ελλάδας. Πρόκειται για τη χρηματοδότηση και κατασκευή με κεφάλαια που προέρχονται από την εμπορία της σταφίδας σημαντικών έργων υποδομής του νεοσύστατου ελληνικού κράτους, όπως της αναβάθμισης-κατασκευής μεγάλων εξαγωγικών λιμανιών, της κατασκευής της σιδηροδρομικής γραμμής Πελοποννήσου και της διώρυγας της Κορίνθου με σκοπό την καλύτερη και ταχύτερη μεταφορά της κορινθιακής σταφίδας στις αγορές του εξωτερικού. Ακόμα και κατά την ύφεση του εμπορίου της λόγω της μη απορρόφησής της από τις αγορές του εξωτερικού, η κορινθιακή σταφίδα συνεχίζει να συνεισφέρει στην οικονομική ανάπτυξη: η πρώτη προσπάθεια εκβιομηχάνισης στον Πειραιά, στην Πάτρα και στο Βόλο στηρίζεται στην αξιοποίηση του πλεονάσματός της από οινοποιεία, οινοπνευματοποιεία κλπ. Επίσης, από το εμπόριο της σταφίδας χρηματοδοτήθηκε και η κατασκευή κτηρίων που σήμερα αποτελούν εξέχοντα δείγματα της πολιτιστικής κληρονομιάς, π.χ. του Θεάτρου «Απόλλων» στην Πάτρα (έργο του διάσημου αρχιτέκτονα Τσίλερ), της εκκλησίας του Αγίου Ανδρέα Πατρών κ.ά. Τέλος, η δημιουργία γιορτών και εκδηλώσεων (π.χ. το καρναβάλι της Πάτρας), οφείλονται κυρίως στον πλούτο τον οποίο δημιούργησε το εμπόριο της σταφίδας και στις πολιτιστικές επιρροές από τις χώρες της Δυτικής Ευρώπης με τις οποίες τα ανώτερα στρώματα των σταφιδοπαραγωγών περιοχών έρχονταν σε επαφή. Η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας υπήρξε ανέκαθεν πολύ δύσκολη αγροτική καλλιέργεια επηρεαζόμενη άμεσα από τις αντίξοες καιρικές συνθήκες. Με τις ευλογίες του κράτους, της εμπορικής αστικής τάξης και του χρηματιστικού κεφαλαίου που έλεγχε τα κυκλώματα, οι αγρότες υποτάχθηκαν στις απαιτήσεις της παγκόσμιας αγοράς. Η αγροτική δανειοδότηση παρέμεινε υποτυπώδης με αποτέλεσμα, ειδικά κατά τη διάρκεια της σταφιδικής κρίσης, την άνθηση της τοκογλυφίας. Φυσικά, η τοκογλυφία δεν ωφελούσε παρά ελάχιστα τους μικρούς ιδιοκτήτες-παραγωγούς, από τη στιγμή που το μεγαλύτερο μέρος των εισπράξεων δεσμευόταν από τα δανειακά κεφάλαια (με τον τοκογλυφικό τόκο σε ποσοστό 15%-40%), από τους ενδιάμεσους εμπόρους και εν γένει από την οικονομία των πόλεων δια μέσου της αγοράς. Εποχιακοί εργάτες από την ορεινή ενδοχώρα (π.χ. Άρτα,

Καλάβρυτα κ.α.) αλλά και μετανάστες από την Ιταλία, τη Βουλγαρία και την Οθωμανική Αυτοκρατορία έρχονταν να δουλέψουν στην καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας. Σπουδαίο ρόλο διαδραμάτισε η μαύρη κορινθιακή σταφίδα κατά τον ελληνοϊταλικό πόλεμο του 1940, αποτελώντας τροφή που στήριξε τους στρατιώτες, γεγονός που αναφέρεται στο Άξιον Εστί του Οδυσσέα Ελύτη: «...Και τις λίγες φορές όπου κάναμε στάση να ξεκουραστούμε, μήτε που αλλάζαμε κουβέντα, μονάχα σοβαροί και αμίλητοι, φέγγοντας μ' ένα μικρό δαδί, μία μία μοιραζόμασταν τη σταφίδα...». Στην Κατοχή βοήθησε την επιβίωση των κατοίκων στα μεγάλα αστικά κέντρα. Όπως μας αναφέρει ο σταφιδοπαραγωγός από το Άλσος Αιγιαλείας και στέλεχος της Π.Ε.Σ. Παναγιώτης Γιαννικόπουλος, θυμάται ότι στην περίοδο της Κατοχής η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών αποφάσισε να επιστρέψει αναλογικά στους παραγωγούς το υπόλοιπο της σταφίδας που είχαν παραδώσει και παρέμενε στις αποθήκες της, πληροφορούμενη την επικείμενη επίταξή της από τους Γερμανούς. Αποτέλεσμα ήταν να υποστηριχθεί η διατροφή των κατοίκων της Αιγιαλείας ενόψει του χειμώνα, αλλά και των οικείων τους που διέμεναν στην Αθήνα και βίωναν εντονότερα την έλλειψη τροφής. Η ΠΕΣ ιδρύθηκε το 1935 στο Αίγιο Αχαΐας, όταν συγχωνεύτηκαν η Ένωση Σταφιδικών Συνεταιρισμών (1918) – πρωτοπόρα της αγροτικής συνεταιριστικής ιδέας και δραστηριότητας στην Ελλάδα– και η Σταφιδική Τράπεζα Βοστίσης (1923), με κύριο σκοπό τη συγκέντρωση και την εμπορία της σταφίδας των παραγωγών-μελών της. Το 1948 ιδρύεται το πρώτο εργοστάσιο σταφίδας στην παραλία Αιγίου και αρχίζει η επεξεργασία και η εξαγωγή της κορινθιακής σταφίδας «Βοστίτσα» στην Ευρώπη. Το 1983 η Π.Ε.Σ. κάνει την πρώτη προσπάθεια στην Ελλάδα και αρχίζει επιτυχώς την καλλιέργεια, συσκευασία και εξαγωγή βιολογικής κορινθιακής σταφίδας.

7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα

α. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τα μέλη της κοινότητας/τους φορείς του; Τα μέλη της κοινότητας των καλλιεργητών της κορινθιακής σταφίδας καθώς και οι φορείς που τους εκπροσωπούν προσπαθούν με μόχθο, προσήλωση και μεράκι να συνεχίσουν τη μακραίωνη παράδοση της καλλιέργειας της κορινθιακής σταφίδας. Οι σημερινές δυσκολίες και οι αντιξοότητες που αντιμετωπίζουν οι παραγωγοί είναι πάρα πολλές και οφείλονται στη συνεχιζόμενη οικονομική κρίση, σε δομικές δυσκολίες που μεταφέρθηκαν από το παρελθόν (μικρός κλήρος, κοστοβόρα καλλιέργεια κλπ.) και στην αβεβαιότητα για το μέλλον που εντείνεται από τον έντονο ανταγωνισμό που αντιμετωπίζει το προϊόν στην παγκοσμιοποιημένη αγορά. Η μεγαλύτερη αγωνία όμως των πιο ηλικιωμένων σταφιδοπαραγωγών αφορά τη συνέχιση της καλλιέργειας από τα νεότερα μέλη της κοινότητας. Παρά τις όποιες δυσκολίες, δεν είναι λίγοι όσοι συνεχίζουν με προσήλωση την καλλιέργεια και επιπλέον προσπαθούν να συνδέσουν την κορινθιακή σταφίδα με την ήπια αγροτουριστική ανάπτυξη, τον πολιτισμό και τη γαστρονομία. Άξια μνείας είναι η

μνήμη των ξενιτεμένων μελών των σταφιδοπαραγωγών κοινοτήτων, τα οποία συγκροτούν την ατομική, οικογενειακή και ευρύτερα συλλογική τους μνήμη με άξονα τη σταφιδοκαλλιέργεια και με κάθε ευκαιρία επιστρέφουν, έστω και για λίγο, στους τόπους καταγωγής τους, για να βοηθήσουν στον τρύγο. Η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών αποτελεί ένα επιτυχημένο παράδειγμα της ευεργετικής κοινωνικής και οικονομικής επίδρασης που έχουν οι συνεταιρισμοί στις τοπικές κοινωνίες. Με τη μακροχρόνια και απρόσκοπτη λειτουργία της αποτελεί τη «φωνή» των σταφιδοπαραγωγών, δίνοντάς τους το βήμα για άμεση και έμμεση εκπροσώπηση. Επιπλέον, κάνει όλες τις απαιτούμενες ενέργειες για την προστασία και τη συνέχιση της σταφιδοκαλλιέργειας και την ανάδειξη της αξίας της, όχι μόνο ως εμπορεύσιμο αγαθό αλλά και ως στοιχείο αγροδιατροφικού πολιτισμού και παραγωγικής μνήμης και ταυτότητας.

β. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τη σύγχρονη ελληνική κοινωνία; Σήμερα η καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας αποτελεί τη βασικότερη ασχολία περίπου 15.000 οικογενειών και εισφέρει εισόδημα σε περιοχές με σχετικά χαμηλό κατά κεφαλήν εισόδημα, όπως οι περιοχές της Δυτικής Ελλάδας και της Πελοποννήσου. Πέρα από την άμεση στήριξη των αγροτικών οικογενειών υπάρχει και η παράπλευρη στήριξη των κοινωνιών και της αγοράς στην οποία δραστηριοποιούνται οι σταφιδοπαραγωγοί. Η σταφιδοκαλλιέργεια διαμορφώνει και σήμερα εμφανώς το τοπίο. Ο τρύγος συντελεί στην τόνωση αξιών, όπως η αλληλεγγύη, η συνεργατικότητα, η αλληλοϋποστήριξη, ενώ μαζί με τις πολιτιστικές εκδηλώσεις που σχετίζονται με τη σταφίδα, αποτελούν κίνητρα επιστροφής, έστω και για λίγο, των μελών της κοινότητας στα χωριά της καταγωγής τους. Η κορινθιακή σταφίδα είναι προϊόν το οποίο σήμερα πληροί τα αυστηρότερα συστήματα και πρότυπα ποιότητας που τίθενται από την αγορά. Επίσης, κατόπιν των μακρόχρονων και οργανωμένων προσπαθειών της Παναιγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ) και της Συνεταιριστικής Κορινθιακής Σταφίδας (Σ.ΚΟ.Σ), αξίζει να αναφερθεί ότι είναι το πρώτο και το μοναδικό (μέχρι στιγμής) είδος σταφίδας σε παγκόσμια κλίμακα για το οποίο διεξάγονται κλινικές μελέτες σχετικές με τις ευεργετικές στην ανθρώπινη υγεία επιδράσεις της κατανάλωσής του. Τα μέχρι στιγμής ευρήματα αποδεικνύουν ότι με την ένταξή της μαύρης (κορινθιακής) σταφίδας στην καθημερινή διατροφή επιτυγχάνεται σημαντική μείωση της αρτηριακής πίεσης, δημιουργείται «ασπίδα» ενάντια στα καρδιαγγειακά νοσήματα, μειώνεται η «κακή» χοληστερίνη, ενώ στο πλαίσιο μιας ισορροπημένης διατροφής η κατανάλωσή της δεν έχει καμία αρνητική επίδραση στην υγεία των διαβητικών.

γ. Συμμετείχε και πώς η κοινότητα στην προετοιμασία της εγγραφής του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς; Ήδη από το 2014 έχει ενταθεί το ενδιαφέρον της κοινότητας για την ένταξη της σταφιδοκαλλιέργειας στο Εθνικό Ευρετήριο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας. Αυτό μεταφράζεται σε δημοσιεύματα στον έντυπο και ηλεκτρονικό τύπο, καθώς και σε σχετικές ερωτήσεις βουλευτών από σχεδόν όλους τους νομούς καλλιέργειας της μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Στις 28/1/2017 η Παναιγιάλειος

Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ) συμμετείχε σε εσπερίδα στο Μεσολόγγι σχετικά με την ευαισθητοποίηση για την Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά, παρουσιάζοντας εισήγηση με τίτλο: «Η καλλιέργεια της μαύρης κορινθιακής σταφίδας και η αναγκαιότητα ένταξής της στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της UNESCO». Η Π.Ε.Σ., ως η συνεταιριστική οργάνωση που εξυπηρετεί το μεγαλύτερο ποσοστό των σταφιδοκαλλιεργητών, ανέλαβε την τελική σύνταξη του Δελτίου της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς για την καλλιέργεια της μαύρης (κορινθιακής) σταφίδας στην Ελλάδα.

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα; Τα «μυστικά» της σταφιδοκαλλιέργειας σήμερα μεταδίδονται από «στόμα σε στόμα» και με τρόπο βιωματικό από τους πρεσβύτερους προς τους νεότερους καλλιεργητές. Εμπειρικά δεδομένα πάνω στην καλλιέργεια αλλά και εμπειρίες πάνω σε κρίσιμα στοιχεία, όπως για παράδειγμα η πρόβλεψη του καιρού, μεταλαμπαδεύονται επιτυχώς από γενιά σε γενιά. Πέρα όμως από την προφορική μετάδοση, η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών διοργανώνει στις εγκαταστάσεις της ημερίδες και σεμινάρια όπου το εξειδικευμένο της προσωπικό (γεωπόνοι κ.ά.), ενημερώνει τους σταφιδοκαλλιεργητές για ό,τι αφορά την κορινθιακή σταφίδα. Γενικότερα, προσφέρει σημαντική βοήθεια με την παροχή συμβουλών και οδηγιών στον απλό αγρότη σχετικά με την αποδοτική παραγωγή και την ποιότητα του προϊόντος του. Η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ) αποτελεί τη συνεταιριστική οργάνωση που συγκεντρώνει και τυποποιεί τη μεγαλύτερη ποσότητα μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Στην έδρα της Π.Ε.Σ. στο Αίγιο υπάρχουν σύγχρονες εγκαταστάσεις σταφιδοεργοστασίου για τη μεταποίηση και τη συσκευασία της σταφίδας, εγκατάσταση χημείου για τον ποιοτικό έλεγχο και τις μελέτες για την κορινθιακή σταφίδα, αποθηκευτικοί χώροι και αίθουσα συνεδριάσεων των παραγωγών σταφίδας.

β. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης του στοιχείου που έχουν ληφθεί στο παρελθόν ή που εφαρμόζονται σήμερα (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα) Υπάρχουν δύο τύποι κορινθιακής σταφίδας που έχουν αναγνωρισθεί ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) και ένα ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε), ύστερα από ενέργειες της Παναιγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ):

1. Η κορινθιακή σταφίδα που παράγεται στην περιοχή της Αιγιαλείας του Νομού Αχαΐας με την ονομασία «ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ ΒΟΣΤΙΤΣΑ» (442597/22.11.93 (ΦΕΚ 864/26.11.93) Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L202/1998).
2. Η κορινθιακή σταφίδα που παράγεται στον Νομό Ζακύνθου, με την επωνυμία

«ΣΤΑΦΙΔΑ ΖΑΚΥΝΘΟΥ» (Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C179/2007, Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L141/2008).

3. Η κορινθιακή σταφίδα που παράγεται στον Νομό Ηλείας έχει αναγνωριστεί ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε) με την ονομασία «ΣΤΑΦΙΔΑ ΗΛΕΙΑΣ» (Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. C233/2010, Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L122/2011). Το 1983 η Π.Ε.Σ. κάνει την πρώτη προσπάθεια στην Ελλάδα και αρχίζει επιτυχώς την καλλιέργεια, συσκευασία και εξαγωγή βιολογικής κορινθιακής σταφίδας. Τα τελευταία 25 χρόνια καταβάλλεται σημαντικότητα ερευνητική προσπάθεια με τη συνεργασία ελληνικών αγροτικών συνεταιριστικών οργανισμών και πανεπιστημίων, με σκοπό την εργαστηριακή ανάλυση της κορινθιακής σταφίδας και την ανάδειξη των σημαντικών διατροφικών συστατικών της. Οι προσπάθειες αυτές έχουν ενταθεί την τελευταία δεκαετία με τη διενέργεια κλινικών μελετών και σε εθελοντές. Η παραπάνω προσπάθεια χρηματοδοτείται από ίδιους πόρους της Παναιγιαλείου Ένωσης Συνεταιρισμών (Π.Ε.Σ) και της Συνεταιριστικής Κορινθιακής Σταφίδας (Σ.ΚΟ.Σ), καθώς και από τη συμμετοχή των παραπάνω εταιρειών σε ελληνικά και ευρωπαϊκά επιδοτούμενα προγράμματα. Μετά το τέλος του τρύγου και της παράδοσης της αποξηραμένης σταφίδας στην Π.Ε.Σ., πραγματοποιούνται αρκετές γιορτές-πανηγύρια στις διάφορες περιοχές καλλιέργειας της μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Ενδεικτικά αναφέρουμε: Στις Αρχαίες Κλεωνές Νεμέας και συγκεκριμένα στην πλατεία του χωριού πραγματοποιείται κάθε χρόνο τις τελευταίες ημέρες του Αυγούστου από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Αρχαίων Κλεωνών, η γιορτή της μαύρης κορινθιακής σταφίδας. Στην Ωλένη Ηλείας πραγματοποιείται κάθε Οκτώβριο από τον Πολιτιστικό Λαογραφικό Σύλλογο της περιοχής η γιορτή του τρύγου με πρωταγωνίστρια την κορινθιακή σταφίδα. Στο πλαίσιο της γιορτής πραγματοποιούνται προβολές ταινίας-ντοκιμαντέρ με θέμα τη σταφίδα και βραδιές με μουσική-χορό και παραδοσιακά εδέσματα. Επίσης έχει πραγματοποιηθεί και έκδοση ημερολογίου με θέμα τη σταφίδα. Στο Ψάρι Κορινθίας ο Πολιτιστικός Σύλλογος των Απανταχού Ψαριωτών και το Συμβούλιο της Τοπικής Κοινότητας Ψαρίου διοργανώνουν κάθε χρόνο στο τέλος Αυγούστου τη Γιορτή της Κορινθιακής Σταφίδας. Στη γιορτή πραγματοποιούνται δράσεις όπως τρύγος και άπλωμα της σταφίδας, περπάτημα σε μονοπάτια μέσα στους αμπελώνες, μουσικοχορευτικό πρόγραμμα και δοκιμή εδεσμάτων με σταφίδα. Στο Σαρακινάδο Ζακύνθου πραγματοποιείται κάθε τέλος Αυγούστου από τον Πολιτιστικό Σύλλογο Σαρακινάδου η Γιορτή Μαύρης Σταφίδας. Στην πλατεία του χωριού πραγματοποιούνται διάφορα δρώμενα και χοροί που επιβεβαιώνουν πως η αποξηραμένη σταφίδα πήρε πια τον δρόμο για το εμπόριο, με την ανακούφιση και τη χαρά να παίρνουν πια τη θέση της αγωνίας. Στο Γρηγόρι Αιγιαλείας τα τελευταία εικοσιένα έτη πραγματοποιείται στο τέλος κάθε Ιουλίου, το Φεστιβάλ Σταφίδας από τον Φιλοπροοδευτικό Σύλλογο Γρηγόρι. Στην πλατεία του χωριού παρουσιάζονται θεατρικές παραστάσεις, ντοκιμαντέρ για τη σταφίδα, χοροί κλπ., ενώ στο γειτονικό Μουσείο Αγροτικής Ιστορίας και Λαϊκής Παράδοσης ο επισκέπτης μπορεί να δει εκθέσεις που σχετίζονται με την καλλιέργεια σταφίδας και να γευτεί συσκευασμένη σταφίδα προσφορά της Π.Ε.Σ. Στα

αξιοσημείωτα του παραπάνω Φεστιβάλ είναι η δημιουργία ντοκιμαντέρ με τίτλο «Οι δρόμοι της Σταφίδας» και η έκδοση φωτογραφικού λευκώματος με τίτλο: Μαύρη Σταφίδα Ο «Φρουτένιος Χρυσός» της Αιγιάλειας. Πρόκειται για ένα συλλεκτικό λεύκωμα, έκδοση του Συλλόγου Γρηγόρι, στο οποίο παρουσιάζονται, όλες οι εργασίες της καλλιέργειας, του τρύγου, της αποξήρανσης και της διάθεσης της κορινθιακής σταφίδας.

Στην ευρύτερη περιοχή της Αιγιάλειας πραγματοποιείται κάθε δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου από τη Δημοτική Κοινωφελή Επιχείρηση Αιγιάλειας ο θεσμός των Οινοξενείων. Στο πλαίσιο των Οινοξενείων πραγματοποιούνται ενημερωτικές εκδηλώσεις για τη διατροφική αξία της κορινθιακής σταφίδας (Παναγιωτοπουλείκο Μέγαρο και πλατεία Υψηλών Αλωνίων στο Αίγιο), δοκιμές τροφίμων με σταφίδα στον υπαίθριο χώρο του Πολιτιστικού κέντρου Αιγίου «Αλέκος Μέγαρης», επίσης προσφέρονται αρτοσκευάσματα με μαύρη κορινθιακή σταφίδα στο δίκτυο των αρτοποιιών που συμμετέχουν στα Οινοξέनिया και παραδοσιακά φαγητά και εδέσματα στο δίκτυο των χώρων εστίασης και διαμονής των Οινοξενείων.

γ. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης που προτείνεται να εφαρμοστούν στο μέλλον (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα). Πέρα από την εντατικοποίηση, βελτιστοποίηση και περαιτέρω ανάπτυξη των ενεργειών-δράσεων που αναφέρθηκαν, κρίνεται αναγκαία η ένταξη της καλλιέργειας της κορινθιακής σταφίδας στο Εθνικό Ευρετήριο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας. Τα μέλη της κοινότητας θεωρούν ότι από αυτήν την ένταξη είναι δυνατόν, σε συνδυασμό με άλλες δράσεις, να προκύψουν τα παρακάτω θετικά αποτελέσματα:

- Να προωθηθεί η μελέτη, διαφύλαξη και ανάδειξη της ιστορίας και του πολιτισμού της κορινθιακής σταφίδας και των μεθόδων καλλιέργειάς της.
- Να διαδοθεί ο πολιτισμός της σταφιδοκαλλιέργειας και η αξία της κατανάλωσης σταφίδας στο ευρύτερο κοινό, εγχώριο και διεθνές.
- Να αξιοποιηθεί ο πλούτος της σταφιδοκαλλιέργειας προς όφελος της βιώσιμης και πολύπλευρης ανάπτυξης των τοπικών κοινωνιών με την τόνωση του αειφόρου αγροτουρισμού, του πολιτιστικού και γαστρονομικού τουρισμού.
- Να ενισχυθεί η οργανωμένη παγκόσμια εκστρατεία για την προώθηση της κορινθιακής σταφίδας ως ελληνικής υπερτροφής και ως σημαντικού στοιχείου της Μεσογειακής Δίαιτας, που είναι ήδη εγγεγραμμένη στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας (UNESCO, 2003).

Μετάφρασμα

The cultivation of the black (Corinthian) currant in Western Peloponnese

Fields of reports of the element of Intangible Cultural Heritage

1. Brief presentation of the element of Intangible Cultural Heritage of Greece

a. How is the element recognized by its bearers:

The cultivation of the black (Corinthian) currant.

b. Other designations:

Corinthian currant, black currant, black Corinthian currant, *Vitis vinifera* L. var. *Apyrena* (scientific name).

c. Brief description

The raisins that are cultivated in Peloponnese and in some of the Ionian Islands produce the globally unique black Corinthian currant. The cultivation of the currant not only shapes the everyday life of the producing communities but also the cultural background of the regions where it's being produced. It has almost become a tradition that is spread from one generation to another and constitutes an important element of the viable development.

d. Field of the ICH:

o oral traditions and expressions

The cultivation of currants has its own vocabulary and also a variety of expressions many of which are written down in the Modern Greek literature. There are plenty of idiomatic words and expressions linked to the cultivation of the black Corinthian currant. The vocabulary of the cultivators contains words such as vine-stock (*kourvoulo*), wine-press (*lino*), drying floor (*aloni*), maxiades, ring (*xaraki*), xodrada, winnowing (*lixnisma*), makina, gravallo, tsiggana/kotsala/kortsala, paring knife-pruning scissors, pistrisma/pardalisma, clematis, tziviera, kneading trough (*pinakoti*), bellows (*fisouni/fisero*), baskets (*kofinia*), pourgia, panniers (*kofes*-large baskets), nosebag (*dorvas*), saromatina/lagano, sieve maker/*drimoni* (*koskina*), shadow (*iskiada*), kselaganiaσμα, canvas (*kanavatso*), harrow (*svarna*), grindstone (*akoni*), botsa etc. Among others it's worth referring to the known expression "mildew fell down", which is used even nowadays when somebody wants to talk about a disaster

or a tough situation. It comes from the illness of the mildew which can be extremely damaging to the cultivation of the black Corinthian currant if there are no precautionary measures taken.

- social practices-rituals-festivities

The cultivation of the Corinthian currant is a procedure during which and especially during its last stages the whole family participates in. The elderly convey to the younger generations their knowledge and experience. During the grape harvest time, the whole family lives in the houses found into the fields, the so-called lino, so as to carry out in an easier way the procedures of the grape harvest, the spreading out and the drainage of the raisins. The children, the women and the elderly take an active part especially in the harvesting of the grapes from the vineyards and in the spreading out of the raisins to the drying floors. The transfer of the cultivators' families to the lina that are found in the raisins' fields aims to facilitating the cultivators during the harvesting. In addition, each cultivator needs to be always prepared in order to protect the spread out raisins in the open-air drying floors from possible summer rains and other unfavorable weather conditions that might be damaging. During this period, the villages around the fields are full of life.

It's also worth referring to the many rituals and festivities related to the raisins' cultivation, such as the celebration of Saint Tryfonas in February that coincides with the beginning of the pruning of the vineyards, the Transfiguration just before the harvesting etc. Several celebrations and festivals take place in all the areas around the currant's cultivation, when its drainage is completed and it's put on the market. Some examples of such events are the celebration of the black Corinthian currant in the Ancient Cleones of Nemea, the celebration of the harvesting in Oleni of Ilia with the Corinthian currant being the protagonist, the Celebration of the Corinthian Currant in Psari of Corinth, the Celebration of the Black currant in Sarakinado of Zante, the Festival of currant in Grigori of Aigialeia etc.

- knowledge and practices concerning the nature and the universe

The cultivation of the black Corinthian currant constitutes a traditional cultivation deeply rooted in time, which is conveyed and evolved from generation to generation leaving their stamp in the rural landscapes of Peloponnese, Zante and Cephalonia where it's being cultivated. The cultivators of currants have developed their own knowledge as time goes by, which is conveyed orally and practically from the elderly to the younger cultivators. This knowledge concerns the qualities of the vineyard, its cultivation, the harvesting and the drainage of the seed etc. Moreover, the local knowledge regarding the weather forecast is really important while taking into consideration the peculiar conditions, since the prediction of raining is imperative, especially in the stage of drainage during which the currants are left in the open-air drying floors exposed to the abrupt weather changes.

- know-how linked to the traditional handicraft

There are many tools used during the cultivation of the Corinthian currant. Some of those, for example the *gravallo* (rake/broom) used for the segregation of the drained currants in the drying floors and the *saromatina*, a type of broom manufactured by a hard branch in the end of which there are tied dried thorny weeds, are manufactured by many generations ago of currants' cultivators with materials that are found in the environment. On the other hand, there are many complex tools that are being evolved thanks to the technological evolution, but don't cease to worry many people about their construction as well as about their maintenance. An example of these complex tools is *makina* (a machine which separates the currants from foreign matters and in several sizes of grapes). Especially during the stage of the drainage, the currants remain in the drying floors for 10 to 15 days. In the seventh or eighth day the currants are mixed in order for the fresh seeds to be drained uniformly in all its sides.

e. Regions where this element can be found:

In mountainous, semi-mountainous and flat regions of Achaia, Ilia, Messinia, Corinth, Zante and Kefallinia.

f. Key-words:

Corinthian currant, black currant, black Corinthian currant, cultivation of currants, Vostizza, super food, raisin crisis, "crescent of the currant".

6. Historical data regarding the element of ICH

The black currant was first reported back in 800 B.C. and more specifically in the Homeric epics. Aristotle talks about "*stafiles mikroroges*", in Herodotus it's called "*astafis*", while in Theocritus "*stafis*". In The Anabasis of Xenophon, we meet the currants as the food that is offered to the soldiers. "...In newly planted vineyards there are appropriate grapes." Pausanias wrote in Achaika about Aigialeia. Franks were the first to occupy with the organized trade of currants, when Peloponnese was in their possession (1212 A.D.). The Venetians (1389 A.D.) increased the fields and the trade. After the Turkish rule, Ioannis Kapodistrias (1830) reset its cultivation in the region extended from Patras to Corinth. In the 19th century ("the golden century of the currant"), the exports of the currants reached the 70% of the total number of exports of the country, while it's worth mentioning that Xenophon Zolotas had declared that the Corinthian currant meant for Greece as much as coffee meant for Brazil pointing out its significance for the New Greek state. The raisin crisis that was caused by the single-crop farming and the single-export of the Corinthian currant and also because of the general financial distress of the country (debt and insolvency) and of the international unfavorable conditions (recession of the European economy and the closure of the French market for the Corinthian currant), constituted a complex phenomenon and one of the most important matters of the greek history in the end of the 19th century. The successive crisis episodes in the trade of the Corinthian currant

were the main cause of financial and social disorders during 1893-1900. The unemployed in the trade of the Corinthian currant and the farmers-cultivators of it under the threat of the extreme hunger demonstrated and even resorted to armed violence against some state officials. The raisin crisis was a catalyst for the formation of new social and political movements. The strong presence of anarchists, for instance, in the cultivated regions must not be connected only with the thrive of equivalent movements to the West. It's connected with the serious social and financial effects of the raisin crisis and the agitations that followed. Immigration was also to a large extent a consequence of the raisin crisis. From 1890 to 1914, over 350.000 Greek workers immigrated to America. The immigration was intensified after 1890 and even more due to the destruction of the economy of the Corinthian currant. At the same time, the manpower of the province moved in to the city centers and particularly in Athens and in Piraeus. The heavy consequences of the raisin crisis led to state interference regarding the purchase of currants. The first and most significant measure taken in 1895 was the enactment of "retaining", an export tax payable in kind of the exports. The Greek state retained every year from 10 to 25% of the exported currants to confront the oversupply of the product. The percentage of the retaining was defined every year, the retained products were stocked and they were consecutively purchased by wine and alcohol industries. In 1899, it was the Raisin Bank that took up the management of the retaining, which was succeeded in 1905 by the "Privileged company protecting the production and the trade of the currant", "the United" as it was known. Eventually, in August 1925, New Democracy (Greek political party) established the Autonomous Raisin Organization (A.R.O.), legal entity supervised by the Greek state that succeeded "the United". The A.R.O. was a mixture of third degree cooperative and corporate association like cartel with the legal form of a public figure with a charitable purpose. The main expedition of A.R.O. was to create a balance between the offer and the demand for currants "by purchase or retaining of the surplus", the advertising of the product and its commercial exploitation and promotion. The Organization ought to secure the product of the association and took care of the vinification of the fresh currants. In addition, A.R.O. as a third degree cooperative had to intensify the tendency to cooperative stocking and processing of the product. The A.R.O., despite all criticisms, managed during the first period of its function to equalize the things and to help to the best of its ability the currant's producers. As time goes by, A.R.O. evolves into a battlefield between the currant's producers and traders, while during the two-year period 1934-1935 there will be demonstrations equal to those that happened in 1893-1903. In August 1935, in Peloponnese and particularly in Messinia there will be manifestations and episodes covered with blood. A.R.O. until the December of 1997, when its breaking down was determined by law, played a major role for the Corinthian currant. It established wine factories, constructed warehouses, which even nowadays are a typical characteristic of the cultivated regions since they are a reminder of the wealthy years of the currant and have concealed the history of the regions and the people for over a hundred years defining catalytic until today their progress. In 1998, Currants (Corinthian raisins) Cooperative (SKOS A.S.E.) was established which is the general successor of the

A.R.O. with participants from the Unions of Farmers' Cooperatives of the producing regions. Significantly, we refer to a few elements of those that prove the contribution of the currant's cultivation and its trade to the financial development of Greece. It's about the financing and the construction of important infrastructures of the newly-established Greek state that happened thanks to assets that come from the trade of the currant, such as the upgrading-construction of big exporting ports, the construction of the railway of Peloponnese and of the canal of Corinth aiming at the best and fastest transportation of the Corinthian currant to the markets abroad. Even after the recession of its trade because of the lack of its immersion in the markets abroad, the Corinthian currant continues to contribute to the financial development: the first attempt of industrialization in Piraeus, Patras and Volos is based on the exploitation of its surplus from wine factories and distilleries etc. Furthermore, the construction of buildings that today constitute great examples of cultural heritage, for instance the theatre of Apollon in Patras (a structure of the famous architecture Ziller), the church of Saint Andrew of Patras etc., have been financed by the currant's trade. Last but not least, the birth of celebrations and events (e.g. the Carnival of Patras) result basically from the wealth of the currant's trade and the cultural influence by the West Europe's countries with which the upper groups of producers had affairs. The cultivation of the Corinthian currant had always been a very difficult kind of cultivation affected directly by the hard weather conditions. Having the blessings of the state, of the merchant bourgeoisie and of the financial capital that controlled the circuits, the farmers were submitted to the demands of the worldwide market. The rural lending remained rudimentary leading to the blossom of usury, especially during the raisin crisis. Of course, usury was nothing but a small benefit for the small owners-producers since the biggest part of levies was pledged from loan capitals (with the usurious interest reaching 15% - 40%), from the intermediaries and in general from the economy of the towns across the market. Seasonal workers from the mountainous inland (e.g. Arta, Kalavryta etc.), but also immigrants from Italy, Bulgaria and the Ottoman Empire came to work in the cultivation of the Corinthian currant. The black Corinthian currant had been of great importance during the Greco-Italian War in 1940 with it being the basic nurture of soldiers, as it is also referred to Axion Esti of Odysseas Elytis: "...And there were only a few moments when we rested without even saying a word, only serious and speechless remaining with a small light of a torch sharing one by one the currants...". During the occupation of Greece by the Axis Powers, the currant helped the habitants of the big city centers to survive. The currant's producer from the Alsos of Aigialeia and executive of the P.E.S. union, Panayiotis Giannikopoulos, remembers that during the occupation of Greece the Agricultural Cooperatives' Union decided to turn back proportionally to the producers the rest of currants that they had delivered and that remained in the warehouses, after learning about its imminent requisition by the Germans. This resulted in supporting the nourishment of the habitants of Aigialeia ahead of winter, but also of their familiars that were living in Athens and were experiencing intensively the shortage of food. The P.E.S. was established in 1935 in Aeghion of Achaia after the merger of the Union of Raisin Cooperatives (1918) – pioneer of the idea of rural cooperative and

activity in Greece – and of the Raisin Bank of Vostizza (1923), with its main aim being the concentration and the trade of the currants. In 1948, the first factory of raisins is also established in the coast of Aeghion and so begins the processing and the export of the Corinthian currant “Vostizza” in Europe. In 1983, the P.E.S. makes the first attempt in Greece and successfully begins the cultivation, the packaging and the export of biological Corinthian currants.

7. The significance of the element today

a. Which is the significance of the element for the members of its community/ its bearers?

Both the members of the community of the Corinthian currant’s cultivators and its representatives try very hard with absorption and solicitude to maintain the age-old tradition of cultivating the Corinthian currant. The today’s difficulties and the adversities the producers confront are too many and result from the continuing economic crisis, from structural difficulties that are brought from the past (small size, costly cultivation etc.) and from the uncertainty for the future that heats up from the intense competition that the product faces in the worldwide market. The biggest worry though of the elderly producers is about the continuance of the cultivation from the younger members of the community. Despite all difficulties, there are more than few that continue with absorption the cultivation and that try to link the Corinthian currant with the mild agritouristic development, the culture and the gastronomy. It’s worth mentioning the memory of the immigrant members of the currant’s communities that compose the atomic, familiar and even widely their collective remembrance based on the cultivation and with every chance they come back, even for a while, to their roots to help during the grape harvest.

The Agricultural Cooperative’s Union constitutes a successful example of the beneficial social and economic impact the associations have in local societies. With its longstanding and unfettered function, it constitutes the “voice” of cultivators giving them the chance for direct or not representation. Moreover, the P.E.S. does all the necessary things to protect, safeguard the cultivation and pinpoint the value of the currant not only as a merchantable product, but also as an element of the agri-food culture and of the deductive memory and identity.

b. Which is the significance of the element for the contemporary Greek society?

Nowadays, the cultivation of the black Corinthian currant constitutes the most basic occupation of almost 15.000 families and brings as income to regions with low per capita income, like in regions of Western Greece and of Peloponnese. Regardless of the immediate support of the rural families, there is also the adjacent support of the societies and of the market in which the producers take action. The currant’s

cultivation shapes even now apparently the landscape. The grape harvest contributes to the boost of values, like the solidarity, the compatibility, the support to each other, while with other cultural events related to the currant, they motivate, even for a while, the members of the community to come back to the villages of their roots. The Corinthian currant is a product which today fulfills the most severe systems and models of quality that are put into market. Furthermore, after age-old and organized efforts of the Agricultural Cooperative's Union (P.E.S.) and of the Currants Cooperative (S.K.O.S.), it's worth referring that the Corinthian currant is the first and unique (until now) type of raisin on a worldwide scale for which clinical studies have been conducted related to the beneficial to man's health effects of its consumption. The findings so far prove that the integration of the black (Corinthian) currant into the everyday nutrition succeeds to reduce significantly blood pressure, creates a "shield" against cardiovascular diseases, reduces the "bad" cholesterol, while within the framework of a well-balanced nutrition its consumption has no negative impact on the diabetics' health.

c. Did the community participated in the procedure of inscription of the element on the National Inventory of Intangible Cultural Heritage and how?

Since 2014 there is big interest on behalf of the community regarding the inscription of the currants' cultivation on the National Inventory of Intangible Cultural Heritage of Greece. That means publications in printed and electronic press and also questions by deputies from all almost the prefectures with cultivations of the black Corinthian currant. In 01/28/2017 the Agricultural Cooperative's Union (P.E.S.) participated in a soiree in Missolonghi concerning the sensitization for the Intangible Cultural Heritage presenting a suggestion entitled: "The cultivation of the black Corinthian currant and the necessity of its integration into the intangible cultural heritage of UNESCO". The P.E.S., as the cooperative organization that serves the biggest percentage of currants' cultivators, undertook the final writing of the Report of the Intangible Cultural Heritage for the cultivation of the black (Corinthian) currant in Greece.

8. Safeguarding/elevation of the element

a. How is the element transmitted to the younger generations nowadays?

The "secrets" of the currants' cultivation are today transmitted by word of mouth and in an experiential way from the elders to the younger cultivators. The huge experience on the cultivation is passed down successfully from one generation to another. However, beyond oral transmission, the Agricultural Cooperatives' Union organizes at its facilities meetings and seminars during which the specialized personnel (agriculturalist etc.) inform the cultivators about everything concerning the Corinthian

currant. Broadly, it offers valuable help by giving advice and instructions to the everyday farmer as far as the efficient production and quality of its product is concerned.

The Agricultural Cooperatives' Union (P.E.S.) is the cooperative that gathers and standardizes the biggest quantity of black Corinthian currant. At its headquarters in Aeghion, there are contemporary facilities of currant's factories for the processing and the packaging of the currant, the installation of chemical laboratory for the quality control of the Corinthian currant, storage spaces and a meeting room for the producers.

b. Measures taken in the past for the safeguarding/elevation of the element or that are applied today (in local, regional or wider scale). There are two types of Corinthian currant that are recognized as products with Protected Designation of Origin (P.D.O) and another with Protected Geographical Indication (P.G.I), after the P.E.S. had taken serious actions:

1. The Corinthian currant produced in the region of Aigialeia of the prefecture of Achaia with the designation "CORINTHIAN CURRANT VOSTIZZA" (442597/22.11.93 (GGG 864/26.11.93) Greek Government Gazette of EU L202/1998).

2. The Corinthian currant produced in the prefecture of Zante with the trade name "ZANTE CURRANTS" (Greek Government Gazette of EU C179/2007, Greek Government Gazette of EU L141/2008).

3. The Corinthian currant produced in the prefecture of Ilia is recognized as a product with Protected Geographical Indication (P.G.I) with the designation "ILIA CURRANTS" (Greek Government Gazette of EU C233/2010, Greek Government Gazette of EU L122/2011). In 1983, the P.E.S. makes its first steps in Greece and begins successfully the cultivation, the packaging, and the export of biological Corinthian currant. The last 25 years, there are made significant inquiring efforts with the collaboration of Greek agricultural cooperatives and universities aiming to the laboratory analysis of the Corinthian currant and the pinpointing of its significant nutritional ingredients. These efforts have been even more intensified the past decade with the transaction of clinical studies to volunteers. The above effort is financed by the own resources of the Agricultural Cooperatives' Union (P.E.S.) and of the Currants (Corinthian Raisins) Cooperative (S.K.O.S), while also by the participation of the above companies in Greek and European subsidized programs. After the end of the grape harvest time and the delivery of the dried grapes to P.E.S., there are many celebrations-festivals to various regions of the black Corinthian currant's cultivation. To name but a few we refer:

To Ancient Cleones of Nemea and particularly in the square of the village there is held a celebration of the black Corinthian currant by the Cultural Association of Ancient Cleones every year at the last days of August.

In Oleni of Ilia, the grape harvest time is celebrated every October by the cultural folklore association of the region with the Corinthian currant being the protagonist. During the celebration, there are screenings of movies-documentaries about the currant and soirees with dance and traditional food. There is been also published a diary about currants. In Psari of Corinth, the Cultural Association of the everywhere citizens of Psari and the Council of the community of Psari organize every year at the end of August the celebration of the Corinthian currant. During the celebration, there are activities, such as grape harvest time and spreading of the currants, walks in paths into the vineyards, music and dance program and food with currants testing. In Sarakinado of Zante, there is another celebration of the black currant at the end of August held by the Cultural Association of Sarakinado. The square of the village is where various events and dances take place that confirm that the dried currant has taken the road to trade with the relief and the joy being replaced by agony. In the village Grigori of Aigialeia, the past twenty one years, there is a festival of currants held by the Progressive Association of Grigori that takes place at the end of every July. The square of the village is where once again theatrical performances, documentaries for the currants, traditional dances etc. take place, while in the nearby Museum of Agricultural History and Folk Tradition, visitors might see expositions related to the currants' cultivation and have a taste of packaged currants offered by the P.E.S. What is noteworthy about the above festival is the creation of a documentary entitled "The roads of Currants" and the publishing of a photograph album entitled: Black Currant "The fruit of gold" of Aigialeia. This is about a collective album by the Association of Grigori in which all the activities of the cultivation, the grape harvest, the drainage and the disposal of the Corinthian currant are presented.

In the wider area of Aigialeia, every second fortnight of August, the Municipal Public Utility Services of Aigialeia (DIKEPA) presents the institution of Oinoxeneia. During Oinoxeneia, there are informative events about the nutritional value of the Corinthian currant (Mansion of Panayiotopoulos and square of Psilalonia in Aeghion), food testing with currants at the open-air space of the Cultural centers of Aeghion "Alekos Megaris". In addition, there are pastries with black Corinthian currants that are offered to the bakers that participate in Oinoxeneia and traditional food in the circuit of dining areas and resorts of Oinoxeneia.

c. Measures of safeguarding/elevation suggested to be applied in the future (in local, regional or wider scale). Aside from the intensification, the optimization and the further development of actions-activities already being referred, it is considered necessary to register the cultivation of the Corinthian currant on the National Inventory of the Intangible Cultural Heritage of Greece. The members of the community consider that thanks to this registration and in combination with other activities too, it is quite possible for the positive results below to occur:

- To promote of studying, safeguarding and pinpointing of the history and of the culture of the Corinthian currant and the methods of its cultivation.

- To spread natively and internationally the culture of currants' cultivation and the value of consuming currants.
- To exploit the wealth of the currants' cultivation for the benefit of viable and multi-sided development of local societies with the strengthening of the sustainable agritourism, of the cultural and gastronomic tourism.
- To strengthen the worldwide organized campaign for the promotion of the Corinthian currant as Greek superfood and as an important element of the Mediterranean Diet, which is already registered to the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity (UNESCO, 2003).

Σχολιασμός

Για την καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας, όπως και για κάθε στοιχείο που είναι εγγεγραμμένο στο Εθνικό Ευρετήριο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, γίνεται αρχικά μια σύντομη περιγραφή και έπειτα αναγράφονται τα πεδία δελτίου του κάθε στοιχείου στα οποία γίνεται πλήρης ανάλυση αυτού. Εγώ επέλεξα να μεταφράσω τα κομμάτια εκείνα από τα πεδία του δελτίου της κορινθιακής σταφίδας στα οποία πιστεύω ότι φαίνεται πιο ξεκάθαρα η αξία της. Πιο αναλυτικά, στην πρώτη ενότητα, γίνεται μια σύντομη περιγραφή του στοιχείου (της σταφίδας) αναφέροντας διάφορες ονομασίες με τις οποίες δηλαδή μπορεί να απαντάται η σταφίδα, ενώ ακόμα γίνεται συνοπτικά αναφορά στο λεξιλόγιο που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί, στις γνώσεις που κατέχουν, αλλά και στα διάφορα τελετουργικά που πραγματοποιούν προς τιμήν της σταφίδας και τα εκάστοτε πανηγύρια που λαμβάνουν χώρα κυρίως κατά την καλοκαιρινή περίοδο στις περιοχές που ευδοκimei η σταφίδα (Αιγιαλεία, Κορινθία, Ηλεία, Μεσσηνία, Ζάκυνθο, Κεφαλληνία). Στη δεύτερη υποενότητα, γίνεται αναφορά στην ιστορία της σταφίδας αποδεικνύοντας έτσι τη μακραίωνη σημαντική της ύπαρξη. Ο Αριστοτέλης με τον Ξενοφώντα είναι οι πρώτοι που την αναφέρουν σε έργα τους ως τη τροφή που θρέφει τους στρατιώτες, ενώ αιώνες αργότερα βλέπουμε ότι η σταφίδα είναι ακόμα εκεί να αποτελεί τη σωτήρια λύση στα χρόνια της κατοχής. Αξιοσημείωτο είναι φυσικά το εμπόριο της σταφίδας που πραγματοποιούνταν σε μεγάλο βαθμό στο παρελθόν, το οποίο έπαιζε μεγάλο ρόλο τόσο στην οικονομική όσο και στην πολιτική ζωή της χώρας, καθώς από αυτήν εξαρτιόντουσαν πολλές οικογένειες. Χάρη σε αυτήν, δημιουργήθηκαν διάφορα αρχιτεκτονικά έργα ανά τη χώρα, καθώς επίσης και μεγάλοι συνεταιρισμοί, οι οποίοι μέχρι και σήμερα είναι πολύ επιτυχημένοι, όπως είναι η Παναιγιαλείος Ένωση Συνεταιρισμών που πολλές φορές αναφέρεται σε όλο το κείμενο. Στη τρίτη υποενότητα, βλέπουμε τη σημασία που εξακολουθεί να έχει η σταφίδα σήμερα. Οι καλλιεργητές/παραγωγοί κρατούν τις διάφορες παραδόσεις τους και τις μεταλαμπαδεύουν στις επόμενες γενιές και συνεχίζουν να διοργανώνουν γιορτές και πανηγύρια για να ευλογήσουν τη σοδειά τους. Τέλος, στη τέταρτη και τελευταία υποενότητα, βλέπουμε τη διαδικασία που προηγήθηκε πριν εγγραφεί στο Εθνικό Ευρετήριο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας ως στοιχείο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς.

Σε αυτό το σημείο, καλό είναι να γίνει μια μικρή αναφορά και στην Unesco και στο Εθνικό Ευρετήριο των εγγεγραμμένων στοιχείων άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς στον κατάλογο αυτής. Η Unesco, όπως όλοι ξέρουμε, είναι ένας πολύ σημαντικός διεθνής Οργανισμός του ΟΗΕ, ο οποίος ασχολείται με εκπαιδευτικά, επιστημονικά και πολιτιστικά ζητήματα. Συγκεκριμένα, το 2003 υπογράφηκε διεθνής Σύμβαση για την Προστασία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, με σκοπό την προστασία και το σεβασμό προς την άυλη πολιτιστική κληρονομιά και κατ' επέκταση την ευαισθητοποίηση σε τοπικό, εθνικό και διεθνές επίπεδο. Στο Ευρετήριο, λοιπόν, αυτό βρίσκονται ήδη εγγεγραμμένα και άλλα στοιχεία πέραν της κορινθιακής σταφίδας, η οποία εγγράφηκε το 2018, όπως για παράδειγμα ο στειακός πηδηχτός χορός

(εγγράφηκε το 2018), η τηνιακή μαρμαροτεχνία (εγγράφηκε το 2013), η τέχνη της ξερολιθιάς (εγγράφηκε το 2015) και η μεσογειακή διατροφή (εγγράφηκε το 2013). Η αξία αυτών των στοιχείων είναι μεγάλη για τη χώρα μας και δυστυχώς δεν είναι πολλοί εκείνοι που την γνωρίζουν και την εκτιμούν πραγματικά. Γι' αυτό και δημιουργήθηκε ο κατάλογος αυτός με σκοπό να διαφυλαχθούν όλες οι ελληνικές παραδόσεις που χαρακτηρίζουν τη χώρα μας επί πολλά έτη τώρα, αλλά και να γίνουν γνωστές στις νεότερες γενιές που ενδεχομένως τις αγνοούν λόγω της τεχνολογίας και των σύγχρονων ρυθμών ζωής. Η άυλη πολιτιστική κληρονομιά είναι οι απλοί άνθρωποι γύρω μας, τα τραγούδια που μας φτιάχνουν το κέφι σε κάθε γιορτή, οι αντίστοιχοι χοροί, το λάδι που τρώμε, τα υφαντά, το θέατρο σκιών. Και ποιος δε ξέρει τον Καραγκιόζη που έχει μεγαλώσει γενιές και γενιές με τις ζωγραφισμένες εικόνες συνήθως πάνω σε δέρμα και τις περίφημες ατάκες όπως το «Θα φάμε, θα πιούμε και νηστικοί θα κοιμηθούμε». Στο εξωτερικό ακόμη η μεσογειακή διατροφή είναι πολύ γνωστή και αποτελεί ένα από τα καλύτερα πρότυπα ισορροπημένης διατροφής. Η σταφίδα είναι μέρος αυτής της διατροφής, καθώς μια χούφτα σταφίδες την ημέρα ή κάποιο σνακ με σταφίδες προσδίδει πολλή ενέργεια. Δικαιολογημένοι, λοιπόν, οι αγώνες και οι προσπάθειες των εκάστοτε αντιπροσώπων των εγγεγραμμένων στοιχείων για την εγγραφή αυτών στο ευρετήριο με σκοπό τη διαφύλαξη και την ανάδειξη τους.

Το ελληνικό κείμενο για τη σταφίδα έχει θα έλεγα απλό και προσιτό λόγο και όχι κάτι το επιστημονικό που να δυσκολεύει τον απλό αναγνώστη. Αντίστοιχα κι εγώ προσπάθησα να διατηρήσω το ύφος του πρωτότυπου παρόλο που σε πολλά σημεία δεν υπάρχει ακριβώς αντίστοιχη απόδοση κάποιων όρων. Υπάρχουν συγκεκριμένες λέξεις που επαναλαμβάνονται πολλές φορές μέσα στο κείμενο, όπως για παράδειγμα το στοιχείο, ο σταφιδοκαλλιεργητής, η συγκομιδή, η αποξήρανση. Μεταφραστικές δυσκολίες σοβαρές δεν υπάρχουν, παρά μόνο κάποιες ονομασίες συλλόγων ή εκφράσεων οι οποίες δεν υπάρχουν ήδη μεταφρασμένες κι έτσι τις μετέφρασα με προσωπική μου πρωτοβουλία. Θα έλεγα ότι μπορεί έμμεσα κατά κάποιο τρόπο να γίνει ένας υποτυπώδης διαχωρισμός των μεταφραστικών δυσκολιών που αντιμετωπίσα στο πρωτότυπο κείμενο. Σε πρώτη φάση, έχουμε τις ιδιωματικές λέξεις και εκφράσεις που με απασχόλησαν αρκετά και καταλαμβάνουν σημαντική έκταση του κειμένου. Έπειτα, τόσο κατά τη διάρκεια της ιστορικής αναδρομής της σταφίδας όσο και παρακάτω στην εξέλιξη αυτής αναφέρονται τα ονόματα διάφορων ελληνικών συλλόγων που είτε ιδρύθηκαν στο παρελθόν με σκοπό την ανάδειξη αυτής είτε ιδρύθηκαν στο παρελθόν και υπάρχουν μέχρι και σήμερα, όπως είναι η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών. Ακόμη, υπάρχουν κάποιες λέξεις και μικρά χωρία, όπως θα δούμε παρακάτω, που αναγράφονται στα αρχαία ελληνικά κάνοντας έτσι ελαφρώς άνιση την απόδοσή τους στα αγγλικά, καθώς αυτή έγινε στην αγγλική που ομιλείται σήμερα. Τέλος, θεωρώ πως ένα κομμάτι που απαιτούσε προσοχή ήταν η δεύτερη παράγραφος από την τέταρτη υποενότητα (8.β.), καθώς σε αυτήν αναγράφονται οι επίσημες ονομασίες της σταφίδας ανά τις διάφορες περιοχές παραγωγής της στην Ελλάδα και αντίστοιχα το πώς αυτές αναγράφονται στα επίσημα φύλλα της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως. Οφείλω να ομολογήσω, όπως θα παρατηρήσετε και

στις βιβλιογραφικές μου αναφορές, ότι καλώς ή κακώς η αναζήτησή μου βασίστηκε κυρίως σε διαδικτυακές αναζητήσεις, καθώς διέμενα μακριά από οποιαδήποτε γραφική ύλη κατά τη συγγραφή αυτής.

Εξετάζοντας το κείμενο από την αρχή, συναντάμε στην πρώτη υποενότητα κάποιες ιδιωματικές λέξεις και εκφράσεις που είναι μέρος του εξειδικευμένου λεξιλογίου των παραγωγών-καλλιεργητών. Αυτές είναι οι εξής: κούρβουλο, ληνό, αλώνι, μαχιάδες, χαράκι, χοντράδα, λίκνισμα, μάκινα, γράβαλο, τσίγγανα ή κότσαλα ή κόρτσαλα, φαλτσέτα-ψαλίδα, πίστρισμα ή παρδάλισμα, κληματίδες, τζιβιέρα, πινακωτή, φουσούνι ή φουσερό, κοφίνια, πουργιά, κόφες, ντορβάς, σαρωματίνα ή λάγανο, κοσκίνα ή δρυμόνι, ισκιάδα, ξελαγάνιασμα, καναβάτσο, σβάρνα, ακόνι και μπότσα. Τολμώ να πω πως τις περισσότερες από αυτές τις λέξεις δεν τις γνώριζα ούτε στα ελληνικά, οπότε έπρεπε να αναζητήσω αρχικά τη σημασία τους στα ελληνικά και έπειτα να ψάξω αν τυχόν έχουν μεταφραστεί ξανά στα αγγλικά. Για κάποιες λέξεις, όπως το αλώνι, υπήρχε αγγλική απόδοση την οποία και χρησιμοποίησα «drying floor», όπως και για τα κοφίνια η απόδοση τους στα αγγλικά είναι «baskets». Το ίδιο συνέβη και με τις ακόλουθες λέξεις: κούρβουλο – vine-stock, ληνό – wine-press, χαράκι – ring, λίκνισμα – winnowing, φαλτσέτα-ψαλίδα – paring-knife/pruning scissors, πινακωτή – kneading trough, φουσούνι ή φουσερό – bellows, ντορβάς – nosebag, καναβάτσο – canvas, σβάρνα – harrow, ακόνι – grindstone. Για τις λέξεις *κόφες* και *ισκιάδα* υπήρχε αντίστοιχη αγγλική απόδοση (panniers, shadow), με τη διαφορά ότι οι αγγλικές αυτές λέξεις δεν είναι ιδιωματικές, δηλαδή στα ελληνικά θα τις αποδίδαμε ως *καλάθια* και *σκιά* στον καθημερινό μας λόγο. Όσον αφορά τις υπόλοιπες ιδιωματικές λέξεις, επέλεξα να τις μεταγράψω στα αγγλικά χωρίς να επεξηγήσω την καθεμία. Έτσι, το γράβαλο έγινε gravallo, η μάκινα – makina, οι μαχιάδες – maxiades, η μπότσα – botsa, η τζιβιέρα – tziviera, το πίστρισμα/παρδάλισμα – pistrisma/pardalisma, οι κληματίδες – clematis και η σαρωματίνα/λάγανο – saromatina/lagano. Πολύ συχνά, επίσης, στο κείμενο αναφέρονται τα ονόματα των χωριών στα οποία γίνονται τα διάφορα πανηγύρια προς τιμήν της σταφίδας και τα οποία επέλεξα εξίσου να μεταγράψω · το Γρηγόρι έγινε Grigori, η Αιγιάλεια – Aigialeia, η Ωλένη – Oleni, η Ηλεία – Ili και Αρχαίες Κλεωνές Νεμέας – Ancient Cleones of Nemea. Στη συνέχεια του κειμένου λίγο πιο κάτω από τις ιδιωματικές λέξεις συναντάμε την ιδιωματική έκφραση *έπεσε περονόσπορος*, που τη χρησιμοποιούν όταν δεν πάει καλά η σοδειά ή ακόμα χειρότερα όταν έχει καταστραφεί και την οποία απέδωσα ως *mildew fell down*. Στο τέλος της πρώτης υποενότητας, συναντάμε τις λέξεις-κλειδιά του κειμένου και συγκεκριμένα τη φράση «ημισέληνος της σταφίδας». Αφού δεν κατάφερα να βρω συγκεκριμένη απόδοση ούτε το τι ακριβώς σημαίνει, επέλεξα να κάνω κατά γράμμα μετάφραση αποδίδοντάς την ως «crescent of the currant».

Στην αρχή της δεύτερης υποενότητας, καθώς ξεκινάει η ιστορική αναδρομή στις πρώτες αναφορές που γίνονται για τη σταφίδα, συναντάμε τις λέξεις *σταφυλές μικρόρογες*, *ασταφίς* και *σταφίς*, λέξεις που έχουν αναφέρει ο Αριστοτέλης, ο Ηρόδοτος και ο Ξενοφώντας σε κείμενά τους. Στα νέα ελληνικά, σαφώς και κατανοούμε τη σημασία τους, όμως , όπως είναι λογικό, στα αγγλικά δεν υπάρχει

αντίστοιχη αρχαιζούσα απόδοση, γι' αυτό και επέλεξα να τις μεταγράψω. Τις απέδωσα, λοιπόν, *stafiles mikroroges*, *astafis* και *stafis* αντίστοιχα, έτσι ώστε να διατηρήσω το ύφος και την ιστορικότητα των λέξεων και να αποφύγω μια «στεγνή» μετάφραση γράφοντας απλώς σταφίδα. Στο ίδιο χωρίο, αναγράφεται και μια μικρή περίοδος από την «Κύρου Ανάβασις» του Ξενοφώντα όπου βλέπουμε ότι η σταφίδα προσφερόταν ως δυναμωτική τροφή στους στρατιώτες. Έτσι, την περίοδο «...Ες φυτείαν αμπέλων εστίν επιτήδεια», την απέδωσα αρκετά απλοϊκά και λιτά “...In newly planted vineyards there are appropriate vineyards”, με σκοπό να διευκολύνω τον αναγνώστη από τα αρχαία ελληνικά του πρωτοτύπου. Στην ίδια υποενότητα, λίγο παρακάτω, αναφέρονται σιγά σιγά οι σύλλογοι και οι ενώσεις που ιδρύονταν για να προωθήσουν και να προστατεύσουν τη σταφίδα. Έτσι, με προοδευτική σειρά αναφέρονται οι εξής: *η Σταφιδική Τράπεζα*, *η Προνομιούχος Εταιρία προς προστασίαν της παραγωγής και της εμπορίας της σταφίδος*, *η Ενιαία, ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός (ΑΣΟ)*, *η Συνεταιριστική Κορινθιακή Σταφίδα (ΣΚΟΣ)* και *η Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών*. Από όλες αυτές, η μοναδική που υφίσταται μέχρι σήμερα και μάλιστα με μεγάλη επιτυχία είναι η τελευταία, η οποία διαθέτει και δική της επίσημη ιστοσελίδα μεταφρασμένη και στα αγγλικά, οπότε άντλησα από εκεί την επίσημη μεταφρασμένη ονομασία της. Για τις υπόλοιπες λειτούργησα και πάλι αυτόνομα και τις μετέφρασα αντίστοιχα ως εξής: *Raisin Bank*, *Privileged company protecting the production and the trade of the currant*, *the United, Autonomous Raisin Organization (ARO)*, *Union of Raisin Cooperatives* και *the Agricultural Cooperatives' Union*. Κλείνοντας αυτή την υποενότητα, αξίζει να αναφερθεί ένα κομμάτι που με δυσκόλεψε ελαφρώς και ήταν μια περίοδος από το Άξιον Εστί του Οδυσσέα Ελύτη. Ο λόγος του συγγραφέα είναι μεν απλός πρέπει να αποδοθεί δε όσο το δυνατόν πιο εύστοχα, καθώς μιλάμε για λογοτεχνική γραφή. «...Και τις λίγες φορές όπου κάναμε στάση να ξεκουραστούμε, μήτε που αλλάζαμε κουβέντα, μονάχα σοβαροί και αμίλητοι, φέγγοντας μ' ένα μικρό δαδί, μία μία μοιραζόμασταν τη σταφίδα...», μεταφράστηκε ως “...And there were only a few moments when we rested without even saying a word, only serious and speechless remaining with a small light of a torch sharing one by one the currants...”.

Στην 3^η υποενότητα, δε συνάντησα κάποια δυσκολία.

Προχωρώντας στην 4^η και τελευταία υποενότητα, οι περιπτώσεις μεταφραστικών δυσκολιών λιγοστεύουν κατά πολύ. Πιο συγκεκριμένα, σε αυτό το κομμάτι αναφέρονται οι επίσημες ονομασίες της σταφίδας, όπως αυτές αναγράφονται και στην Επίσημη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως. Έτσι, έχουμε την *Κορινθιακή Σταφίδα Βοστίτσα*, *τη Σταφίδα Ζακύνθου* και *τη Σταφίδα Ηλείας*, οι οποίες αποδίδονται αντίστοιχα ως *Corinthian Currant Vostizza*, *Zante Currants* και *Ilia Currants*, κατόπιν ευρέσεώς τους στο διαδίκτυο. Τέλος, αναφέρονται οι ορισμοί *Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π)* και *Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε)* τους οποίους και απέδωσα όπως βρήκα στο διαδίκτυο (Βικιπαιδεία) και πάλι να αναγράφονται ως *Protected Designation of Origin (P.D.O)* και *Protected Geographical Indication (P.G.I.)*.

Βλέποντας συνοπτικά τα δύο κείμενα θεωρώ ότι έχει γίνει η καλύτερη δυνατή απόδοση του πρωτότυπου στα αγγλικά τόσο σε επίπεδο λεξιλογίου όσο και του ύφους. Ο σκοπός τους, άλλωστε μη ξεχνάμε, είναι να ενημερωθεί ο αναγνώστης για την κορινθιακή σταφίδα, να την εκτιμήσει και να την αγαπήσει κι όχι να σπαζοκεφαλιάσει με δύσκολες λέξεις ή συντάξεις.

Ηλεκτρονικά λεξικά

- Glosbe, <https://glosbe.com/>
- Linguee, <https://www.linguee.com/>

Ηλεκτρονική βιβλιογραφία

- *Αύλη Πολιτιστική Κληρονομιά, «Η καλλιέργεια της κορινθιακής σταφίδας», τελευταία πρόσβαση 07/09/2019, http://ayla.culture.gr/i_kalliergeia_tis_mauris_korinthiakis_stafidas/*
- *Αύλη Πολιτιστική Κληρονομιά, «Η UNESCO και η Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Αύλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς», τελευταία πρόσβαση 07/09/2019, <http://ayla.culture.gr/the-text/>*
- *Αύλη Πολιτιστική Κληρονομιά, «Τι είναι και σε τι αποσκοπεί», τελευταία πρόσβαση 07/09/2019, <http://ayla.culture.gr/purpose/>*
- *Αγροτικός Συνεταιρισμός Ζακύνθου 1920, τελευταία πρόσβαση 07/09/2019, <http://zantecoopunion.com/stafida.html>*
- *Βικιπαιδεία, «Εκπαιδευτική Επιστημονική και Πολιτιστική Οργάνωση των Ηνωμένων Εθνών», τελευταία πρόσβαση 29/08/2019, https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%95%CE%BA%CF%80%CE%B1%CE%B9%CE%B4%CE%B5%CF%85%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%95%CF%80%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BC%CE%BF%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%BA%CE%B1%CE%B9_%CE%A0%CE%BF%CE%BB%CE%B9%CF%84%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%AE_%CE%9F%CF%81%CE%B3%CE%AC%CE%BD%CF%89%CF%83%CE%B7_%CF%84%CF%89%CE%BD_%CE%97%CE%BD%CF%89%CE%BC%CE%AD%CE%BD%CF%89%CE%BD_%CE%95%CE%B8%CE%BD%CF%8E%CE%BD*
- *Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, τελευταία πρόσβαση 07/09/2019, <http://www.pesunion.gr/index.html>*