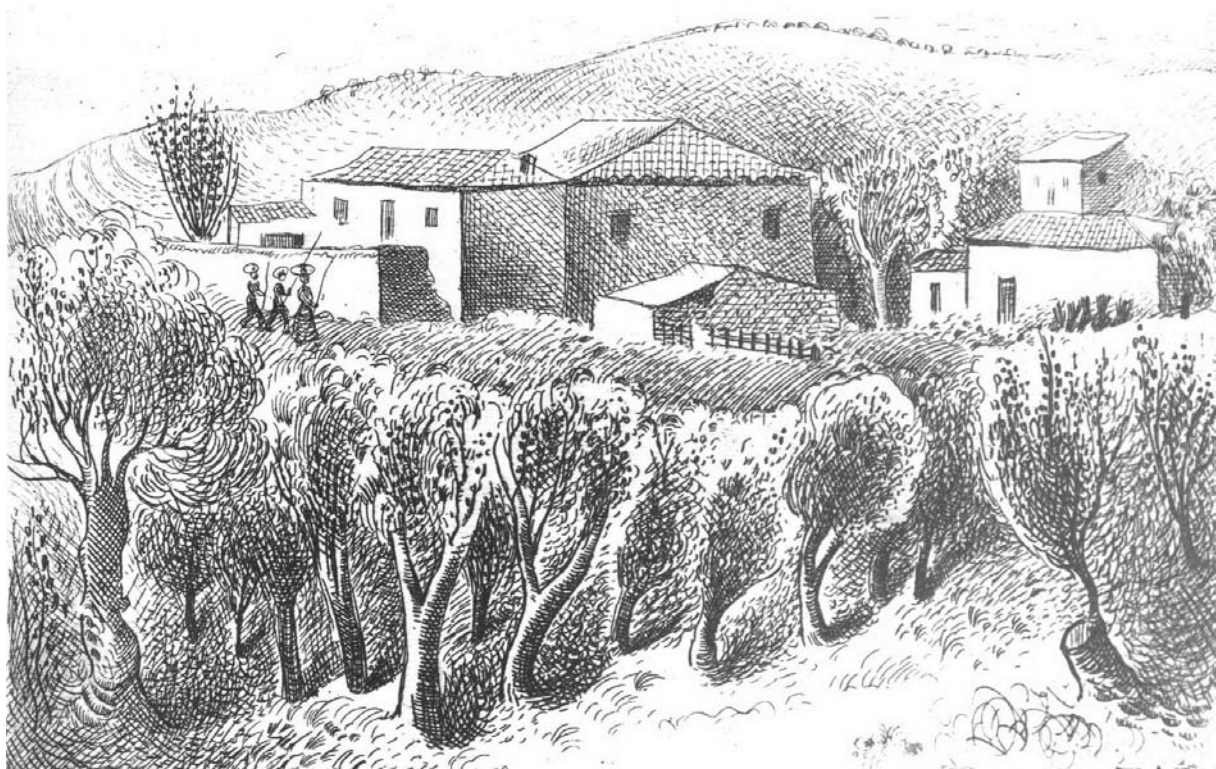


**Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών**  
**Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού**

## **Έκθεση Προόδου Α΄ Παραδοτέου**

**Καταγραφή και συλλογή τοπικών ποικιλιών σε χωριά και οικισμούς πέντε τέως Δήμων  
της Μεσσηνίας**

**Δροσινού Ιουλία**  
**Θανόπουλος Ροίκος**  
**Μπεμπέλη Πηνελόπη**  
**Οικονόμου Ανδρομάχη**  
**Παπά Ελένη**



Α. Τάσσο: Το Χωριό μου, (1946)-Λευκοχώρα Μεσσηνίας

**Αθήνα**  
**2013**

- 390 τοῖς δ' ὁ γέρον ἔλθοῦσιν ἀνὰ κρητῆρα κέρασσε  
οἴνου ἡδυπότοιο, τὸν ἑνδεκάτῳ ἑνιαυτῷ  
ᾧξεν ταμίη καὶ ἀπὸ κρήδεμνον ἔλυσε·  
τοῦ ὁ γέρον κρητῆρα κεράσσατο, πολλὰ δ' Ἀθήνη  
εὐχετ' ἀποσπένδων, κούρη Διὸς αἰγιόχοιο.
- 395 αὐτὰρ ἐπεὶ σπεῖσάν τ' ἔπιον θ', ὅσον ἤθελε θυμός,  
οἳ μὲν κακκείοντες ἔβαν οἰκόνδε ἕκαστος,

Ομήρου Οδύσσεια, Ραψωδία γ'

- 390 Και τότε ο Νέστορας για χάρη τους συγκέρναε σε κροντήρι  
κρασί γλυκόπιτο' του το άνοιξε στα έντεκα χρόνια απάνω  
τάρα η κελάρισα ξεσφίγγοντας την κεφαλόδεσή του.  
Τούτο ως συγκέρασεν ο γέροντας, κάνει σπονδή κι ευχόταν  
στην Αθηνά, του βροντοσκούταρου του Δία τη θυγατέρα'
- 395 και σα στάλαξαν κι ήπιαν όλοι τους όσο η καρδιά ποθούσε,  
ευτύς κίνησαν για το σπίτι του καθένας να πλαγιάσει.

Μετάφραση: Ν. Καζαντζάκη - Ι. Κακριδή

## Περιεχόμενα

	Σελίδα
1. Εισαγωγή	4
1.1. Γεωγραφική θέση, μορφολογία και ανάγλυφο	4
1.2. Διοικητική διαίρεση της Μεσσηνίας	5
1.3. Γεωλογικά και εδαφοκλιματικά στοιχεία	6
1.4. Οικονομικά στοιχεία	8
2. Οι τοπικές ποικιλίες	9
3. Ιστορία των τοπικών ποικιλιών της Μεσσηνίας	10
3.1. Γενικά	10
3.2. Γεωργική Ιστορία	11
Σιτηρά	16
Όσπρια	21
Βιομηχανικά φυτά	23
Κηπευτικά	24
Ελιά	27
Οπωροφόρα	28
Αμπέλι	29
4. Πολιτισμός των τοπικών ποικιλιών της Μεσσηνίας	33
5. Καταχωρήσεις γενετικού υλικού από την Μεσσηνία σε Τράπεζες Γενετικού Υλικού και σε βάσεις δεδομένων	37
6. Βιβλιογραφία	47

# 1. Εισαγωγή

## 1.1. Γεωγραφική θέση, μορφολογία και ανάγλυφο

Ο νομός Μεσσηνίας βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο της Πελοποννήσου. Στα βόρεια συνορεύει με το Νομό Ηλείας με τον οποίο έχει φυσικό όριο τον ποταμό Νέδα (Εικόνα 1). Το ανατολικό τμήμα του νομού καλύπτεται από τον ορεινό όγκο του Ταΰγετου, ο οποίος τον χωρίζει από το νομό Λακωνίας. Οι υψηλότερες κορυφές του Ταΰγετου (Προφήτης Ηλίας 2.407 μ., Νεραΐδοβούνα 2.025 μ., Ξεροβούνα 1.852 μ.) βρίσκονται ακριβώς στα όρια των δύο νομών.

Στα βόρεια η οροσειρά συνεχίζεται με χαμηλότερες κορυφές όπως το Ξεροβούνι (1.521 μ.) και ο Προφήτης Ηλίας (1.389 μ.) στα σύνορα με το νομό Αρκαδίας. Στο βορειοανατολικό άκρο ο νομός Μεσσηνίας περικλείεται από το όρος Λύκαιο (1.421 μ.), ενώ νοτιότερα εκτείνεται με κατεύθυνση ανατολικά προς δυτικά, το Τετράζιον ή Νόμια (1.389 μ.). Νότια βρίσκεται ο Μεσσηνιακός Κόλπος και στα δυτικά προς το Ιόνιο Πέλαγος, ο Κυπαρισσιακός Κόλπος. Τα όρη της Κυπαρισσίας εκτείνονται παράλληλα προς την ακτογραμμή και από βορρά προς νότο (όρος Αιγάλεω 1.224 μ., Αγία Βαρβάρα 1.218 μ.). Στο κέντρο του νομού ανάμεσα στους ορεινούς όγκους εκτείνεται η εύφορη και με άφθονα επιφανειακά και υπόγεια ύδατα, πεδιάδα της Μεσσηνίας. Η Μεσσηνία από τα αρχαία χρόνια φημιζότανε για την εύφορη γη της, κυρίως τις πεδιάδες της.

Ο μεγαλύτερος ποταμός που διατρέχει τη Μεσσηνία είναι ο Πάμισος, ο οποίος πηγάζει από τις δυτικές πλαγιές του Ταΰγετου και εκβάλλει στον Μεσσηνιακό κόλπο. Μικρότερα ποτάμια είναι ο Βελίκας και ο Νέδωνας ο οποίος πηγάζει από την ορεινή Αλαγονία και εκβάλλει στην παραλία της Καλαμάτας. Μικρότερες πεδιάδες σχηματίζονται στις ακτές του Ιονίου Πελάγους, στις περιοχές Κυπαρισσίας, Φιλιατρών, Γαργαλιάνων, Πύλου και Μεθώνης.

Ο Μεσσηνιακός Κόλπος είναι βαθύς και η ακτογραμμή στο ανατολικό τμήμα του είναι βραχώδης και ελαφρά διαμελισμένη. Σχηματίζονται οι όρμοι της Καρδαμύλης και των Κιτριών και βορειότερα του Αλμυρού από τον οποίο αρχίζει προσχωσιγενής και βαλτώδης μυχός ως αποτέλεσμα της δράσης του Πάμισου ποταμού. Στον μυχό αυτό βρίσκεται και η Καλαμάτα. Δυτικά απαντάται ο όρμος του Πεταλιδιού, το ακρωτήριο της Κορώνης και στο νοτιότερο σημείο το ακρωτήριο Ακρίτας.

Μετά το ακρωτήριο Ακρίτας η ακτογραμμή παρουσιάζει έντονο διαμελισμό μέχρι τη Μεθώνη. Τα νησιά Βενέτικο, Σχίζα, Αγία Μαριανή και Σαπιέντζφρίσκονται μέχρι το στενό της Μεθώνης. Βορειότερα σχηματίζεται ο ιστορικός όρμος του Ναβαρίνου με τη νησίδα Σφακτηρία, η λιμνοθάλασσα Διβάρι και στη συνέχεια βόρεια η ακτή καταλήγει στον Κυπαρισσιακό κόλπο.



Εικόνα 1. Γεωφυσικός χάρτης του νομού Μεσσηνίας

## 1.2. Διοικητική διαίρεση της Μεσσηνίας

Τα όρια της Μεσσηνίας από αρχαιοτάτων χρόνων ήταν ρευστά. Πριν τη Ρωμαϊκή κατάκτηση η Μεσσηνή διοικούσε όλη τη Μεσσηνία ως ομοσπονδιακή πρωτεύουσα. Την εποχή του Οκταβιανού Αυγούστου η Μεσσηνία ανήκε στην Ρωμαϊκή επαρχία της Αχαΐας (Davis 2005).

Σήμερα, με βάση το Σχέδιο Καλλικράτης όπως περιγράφεται στο νόμο 3852/2010 (ΦΕΚ 87/τ.Α/2010), μεταρρυθμίστηκε η διοικητική διαίρεση της Ελλάδας και επανακαθορίστηκαν τα όρια των αυτοδιοικητικών μονάδων. Ο νόμος τέθηκε σε ισχύ την 1η Ιανουαρίου 2011 και σύμφωνα με αυτόν συστάθηκαν οι Δήμοι και οι περιφέρειες ως δεύτερος βαθμός τοπικής αυτοδιοίκησης.

Η περιφέρεια Πελοποννήσου περιλαμβάνει τους νομούς Αργολίδος, Αρκαδίας, Κορινθίας, Λακωνίας και Μεσσηνίας. Κάθε νομός αποτελεί πλέον και περιφερειακή

ενότητα και κάθε πρωτεύουσα νομού είναι έδρα της αντίστοιχης περιφερειακής ενότητας.

Στο νομό Μεσσηνίας τον τέταρτο σε έκταση νομό της Πελοποννήσου, συστάθηκαν έξι νέοι Δήμοι οι οποίοι περιλάμβαναν του παλιούς δήμους ως εξής:

1. Δήμος Καλαμάτας με έδρα την Καλαμάτα αποτελούμενος από τους δήμους Άριος, Αρφαρών, Θουρίας και Καλαμάτας οι οποίοι καταργήθηκαν
2. Δήμος Μεσσήνης με έδρα τη Μεσσήνη αποτελούμενος από τους δήμους Αιπείας, Ανδρούσας, Αριστομένους, Βουφράδων, Ιθώμης, Μεσσήνης, Πεταλιδίου και την κοινότητα Τρικόρφου οι οποίοι καταργήθηκαν
3. Δήμος Πύλου – Νέστορος με έδρα τη Πύλο αποτελούμενος από τους δήμους Κορώνης, Μεθώνης, Παπαφλέσσα, Πύλου, Νέστορος και Χιλιοχωρίων οι οποίοι καταργήθηκαν
4. Δήμος Τριφυλίας με έδρα την Κυπαρισσία αποτελούμενος από τους δήμους Αετού, Αυλώνας, Γαργαλιάνων, Κυπαρισσίας, Φιλιατρών και την κοινότητα Τριπύλας οι οποίοι καταργήθηκαν
5. Δήμος Οιχαλίας με έδρα τον Μελιγαλά αποτελούμενος από τους δήμους Ανδανίας, Δωρίου, Είρας, Μελιγαλά και Οιχαλίας οι οποίοι καταργήθηκαν
6. Δήμος Δυτικής Μάνης με έδρα την Καρδαμύλη αποτελούμενος από τους δήμους Αβίας και Λεύκτρου οι οποίοι καταργήθηκαν

Από τους έξι δήμους μόνον ο δήμος Δυτικής Μάνης χαρακτηρίζεται ως ορεινός.

Πίνακας 1. Πληθυσμός Περιφερειακής Ενότητας Μεσσηνίας (2011)

Διοικητική διαίρεση	Πληθυσμός	Πυκνότητα μόνιμου πληθυσμού ανά τετρ. χλμ.
Περιφερειακή Ενότητα Μεσσηνίας	163.110	54,54
Δήμος Καλαμάτας	70.130	159,27
Δήμος Δυτικής Μάνης	7.280	18,07
Δήμος Μεσσήνης	23.970	42,65
Δήμος Οιχαλίας	12.280	29,56
Δήμος Πύλου – Νέστορος	21.550	38,88
Δήμος Τριφυλίας	27.900	45,29

Πηγή: Απογραφή πληθυσμού Ελλάδας 2011. Προσωρινά στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ

### 1.3. Γεωλογικά και εδαφοκλιματικά στοιχεία

Η ευρύτερη περιοχή της Μεσσηνίας αποτελεί μία από τις πλέον σεισμογενείς περιοχές της Ελλάδας, γεγονός που οφείλεται στα ιδιαίτερα γεωλογικά χαρακτηριστικά και τη γεωτεκτονική θέση της κοντά στην “ελληνική τάφρο” η οποία αποτελεί την περιοχή σύγκλισης της Ευρωπαϊκής με την Αφρικανική πλάκα.

Η νεοτεκτονική αυτή δομή της Μεσσηνίας έχει καθορίσει διαχρονικά την υδρογεωλογική συμπεριφορά της ευρύτερης περιοχής και χαρακτηρίζεται από την παρουσία μεγάλων βυθισμάτων και κεράτων, τα οποία οριοθετούνται μεταξύ τους με μεγάλες ρηξιγενείς ζώνες. Τέτοιες μεγάλες δομές είναι το τεκτονικό κέρασ του

Ταΰγετου, το τεκτονικό βύθισμα Κυπαρισσίας – Καλαμάτας και η σύνθετη μορφοτεκτονική δομή των ορέων της Κυπαρισσίας (Mariolakos et al., 1994).

Η μορφολογία του εδάφους της Μεσσηνίας έχει επηρεαστεί από αυτή την σύγκρουση της Ευρωπαϊκής και Αφρικανικής πλάκας με αποτέλεσμα να δημιουργούνται κάθετες μετατοπίσεις κατά μήκος των τεκτονικών χασμάτων. Τέτοιες διαμορφώσεις είναι το νησί της Σφακτηρίας και το όρος Αιγάλεω (Zangger 2005).

Σύμφωνα με τον Γεωργαλά (1929) το γεωλογικό υπόστρωμα της Μεσσηνίας διατρέχεται από κρυσταλλοπαγείς μάζες (Ταΰγετος), την ζώνη Ωλονού Πίνδου (κεντρική Μεσσηνία), ζώνη φλύσχη Δυτικής Ελλάδας (δυτική ενδοχώρα), νεογενή στρώματα (νότια Καλαμάτας και δυτικές παραθαλάσσιες περιοχές και την Αδριατικο-ιόνιο ζώνη (βόρεια Μεθώνης). Η περιοχή της Μάνης διατρέχεται από ανώτερο κριτιδικό ασβεστόλιθο μεταμορφωμένο σε μάρμαρο που επικάθεται μαρμαρυγιακός σχιστόλιθος (Πετροχείλου 1967).

Η Μεσσηνία ως περιοχή της Πελοποννήσου παρουσιάζει ιδιαίτερο παλαιοβοτανικό ενδιαφέρον λόγω της γεωλογικής ιστορίας και γεωγραφικής θέσης της. Αυτή η αρκετά παραγμένη γεωλογικά περιοχή αντιμετώπισε συνεχείς διακυμάνσεις του νησιώτικου χαρακτήρα και του ανάγλυφου και διαρκείς μεταβολές της συνολικής της έκτασης.

Λόγω της θέσης της στο νότιο άκρο της Ευρωπαϊκής Ηπείρου, η Πελοπόννησος αποτελεί το όριο της γεωγραφικής εξάπλωσης πλήθους φυτικών οργανισμών και τελευταίο καταφύγιο απόσυρσης πολλών άλλων κατά τη διάρκεια των ψυχρών κλιματικών επεισοδίων που διαδραματίστηκαν ανά τους γεωλογικούς αιώνες. Λόγω της άμεσης γειτνίασης με τρεις ηπείρους, δέχθηκε πλήθος επιδράσεων οι οποίες δημιούργησαν έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα βλάστησης.

Η Μεσσηνία παρουσιάζει εύκρατο κλίμα με ετήσιο εύρος θερμοκρασιών συνήθως μεταξύ 13<sup>0</sup> C και 19<sup>0</sup> C. Οι ανώτατες ετήσιες τιμές κυμαίνονται μεταξύ 18<sup>0</sup> C και 21<sup>0</sup> C και σημειώνονται στην πεδινή περιοχή βόρεια του Μεσσηνιακού Κόλπου. Τα παράκτια τμήματα στα δυτικά του Μεσσηνιακού κόλπου παρουσιάζουν θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 18<sup>0</sup> C, ενώ στο εσωτερικό οι θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 16<sup>0</sup> C και 20<sup>0</sup> C. Στα ορεινά και όπου δεν ασκείται η επίδραση της θάλασσας, οι μέσες ετήσιες θερμοκρασίες δεν υπερβαίνουν τους 16<sup>0</sup> C. Παγετός εκδηλώνεται σπάνια στις παράκτιες περιοχές, ενώ στο εσωτερικό και στα τμήματα με μεγάλο υψόμετρο παρουσιάζεται συχνότερα.

Κατά τον χειμώνα, η γειτνίαση με τη θάλασσα και οι σχετικά θερμοί και υγροί άνεμοι διατηρούν τη θερμοκρασία σε υψηλά επίπεδα με αποτέλεσμα να ευδοκιμούν στην περιοχή όψιμα, υπερόψιμα, πρώιμα και υπερπρώιμα οπωροκηπευτικά και τροπικά ή υποτροπικά φυτά. Το καλοκαίρι οι μεγαλύτερες θερμοκρασίες σημειώνονται κυρίως στην πεδινή περιοχή που βρίσκεται βόρεια του Μεσσηνιακού κόλπου.

Η σχετική υγρασία του αέρα σημειώνει τις μεγαλύτερες τιμές της στις παράκτιες περιοχές και ελαττώνεται όσο προχωράμε στο εσωτερικό του νομού και στα ορεινά. Οι υγρότεροι μήνες είναι ο Νοέμβριος και ο Δεκέμβριος με μέση τιμή που υπερβαίνει τους 80 βαθμούς της υγρομετρικής κλίμακας, ενώ ξηρότεροι μήνες είναι ο Ιούλιος και ο Αύγουστος με εξαίρεση τις παράκτιες περιοχές οι οποίες έχουν υγρό κλίμα όχι μόνο τον χειμώνα αλλά και το καλοκαίρι.

Η νέφωση στο μεγαλύτερο τμήμα της Μεσσηνίας είναι σχετικά μικρή με μέγιστο τον Ιανουάριο και τον Δεκέμβριο και ελάχιστο τον Αύγουστο και Ιούλιο. Ο ετήσιος αριθμός αίθριων ημερών υπερβαίνει τις 120 ενώ των νεφοσκεπών είναι κατώτερος των 50. Παρατηρείται σημαντικός αριθμός βροχοπτώσεων με μέσο ετήσιο ύψος βροχών μεταξύ 800 και 1.500 χιλιοστών. Η βροχή αυξάνει από τις παράκτιες περιοχές του Ιονίου Πελάγους προς το ορεινό συγκρότημα, όπου το ετήσιο ύψος υπερβαίνει τα 1.200 χιλιοστά, ελαττώνεται προς τη μεσσηνιακή πεδιάδα και αυξάνεται απότομα στις δυτικές πλαγιές του Ταΰγετου, στα ψηλότερα τμήματα του οποίου πλησιάζει τα 1.500 χιλιοστά.

Οι άνεμοι στα δυτικά παράκτια τμήματα της Μεσσηνίας παρουσιάζουν σχετικά μικρές εντάσεις κατά τον μήνα Ιανουάριο εκτός από την περιοχή της Μεθώνης όπου έχουν ιδιαίτερη ένταση. Στο εσωτερικό εμφανίζονται συχνότερα βόρειοι και βορειοανατολικοί άνεμοι με σχετικά μικρές εντάσεις. Κατά τον Ιούλιο στην περιοχή της Κυπαρισσίας είναι συχνότερες οι θαλάσσιες αύρες, δηλαδή νότιοι και νοτιοδυτικοί άνεμοι μικρής έντασης.

#### **1.4. Οικονομικά στοιχεία**

Η Καλαμάτα είναι πρωτεύουσα, μεγάλο λιμάνι, εμπορικό και βιομηχανικό κέντρο του νομού. Η παλαιότερη σημαντική βιομηχανική και εμπορική δραστηριότητα της πόλης η οποία έκανε την Καλαμάτα το κύριο εξαγωγικό και εισαγωγικό λιμάνι της νοτιοδυτικής Πελοποννήσου, περιορίστηκε με την ανάπτυξη των οδικών συγκοινωνιών και τη συγκέντρωση της βιομηχανικής δραστηριότητας σε περιοχές κοντινές προς την περιφέρεια της Πρωτεύουσας.

Αν και η βιομηχανία παραμένει σημαντικός κλάδος για την οικονομία της Μεσσηνίας πρωτεύουσα θέση στην οικονομία του τόπου καταλαμβάνει ο αγροτικός τομέας. Τα κύρια αγροτικά προϊόντα του νομού είναι το ελαιόλαδο, οι βρώσιμες ελιές, η κορινθιακή σταφίδα, τα σύκα, τα εσπεριδοειδή και τα κηπευτικά. Τη δεκαετία του 1960 άρχισε στον νομό Μεσσηνίας η καλλιέργεια πρώιμων κηπευτικών σε θερμοκήπια, η οποία με την πάροδο των δεκαετιών επεκτάθηκε. Σημαντικότερες γεωργικές βιομηχανίες είναι ψυγεία συντήρησης γεωργικών προϊόντων, εργοστάσια χυμοποίησης και τυποποίησης εσπεριδοειδών, ελαιοτριβεία, σταφιδοεργοστάσια, οινοποιεία, αποθήκες και εργοστάσια συντήρησης οπωροκηπευτικών.

Ο τριτογενής τομέας είναι επίσης σημαντικός τομέας της οικονομίας της Μεσσηνίας. Κύριες δραστηριότητες είναι το εμπόριο, οι χερσαίες μεταφορές και οι τουριστικές επιχειρήσεις, συμπεριλαμβανομένων των ξενοδοχειακών. Παρόλα αυτά ο νομός χαρακτηρίζεται από έλλειψη επάρκειας σε ξενοδοχειακές μονάδες. Υπάρχει επίσης δυνατότητα ανάπτυξης δραστηριοτήτων αγροτουρισμού κυρίως στους ορεινούς όγκους του Ταΰγετου.



## 2. Οι τοπικές ποικιλίες

Η τοπική ποικιλία ενός καλλιεργούμενου είδους αποτελεί ένα δυναμικό πληθυσμό ο οποίος έχει ιστορική προέλευση, διακριτή ταυτότητα και στερείται επιστημονικής βελτιωτικής παρέμβασης. Συχνά επίσης είναι γενετικά ποικιλόμορφη, έχει τοπική προσαρμοστικότητα και συνδέεται με παραδοσιακά συστήματα καλλιέργειας (Camacho Villa et al. 2005).

Οι τοπικές ποικιλίες αφορούν όλα τα γεωργικά είδη, όπως σιτηρά, όσπρια, κηπευτικά, αρωματικά, δενδρώδη και αμπέλι. Τα πολυετή πολλαπλασιάζονται συνήθως αγενώς (χωρίς σπόρο) για να διατηρούν τα χαρακτηριστικά του μητρικού φυτού. Η τοπική ποικιλία μπορεί να καλλιεργείται μόνο σε ένα μέρος, όπως η τσακωνική μελιτζάνα, ή να είναι διαδεδομένη σε πολλές περιοχές, όπως η Κορωνέϊκη ελιά.

Η εκμηχάνιση της γεωργίας, που συμβάδισε με την αστικοποίηση και την βιομηχανοποίηση στις δυτικές κοινωνίες του 19ου αιώνα, συμπεριέλαβε στο «οπλοστάσιο» της και την δημιουργία των βελτιωμένων ποικιλιών με την χρήση της επιστήμης της Βελτίωσης Φυτών, πράγμα το οποίο εκφράστηκε κατά κύριο λόγο στα ετήσια είδη, σε αρκετά δενδρώδη είδη και λιγότερο στην άμπελο. Η επιταχυνόμενη προώθηση και αποδοχή από τον αγρότη των βελτιωμένων ποικιλιών, στην αρχή για παραγωγικούς και επισιτιστικούς λόγους και αργότερα λόγω των προδιαγραφών των αγορών είχε σαν συνέπεια την εγκατάλειψη και τον περιορισμό της καλλιέργειας των τοπικών ποικιλιών, ιδίως στα ετήσια και σε αρκετά πολυετή είδη. Έτσι εκατοντάδες τοπικές ποικιλίες χάθηκαν για πάντα, ενώ η έκταση καλλιέργειας τους περιορίστηκε δραματικά. Αυτή η απώλεια τοπικών ποικιλιών και ποικιλότητας ή αλληλομόρφων, εντός κάθε τοπικής ποικιλίας, ονομάστηκε γενετική διάβρωση.

Χρειάζεται να συνειδητοποιηθεί ότι η απώλεια μιας τοπικής ποικιλίας είναι οριστικά μη αναστρέψιμη. Άρα η σωστή συλλογή και καταγραφή σχετικών πληροφοριών είναι μεγάλης σημασίας για την διάσωσή τους. Η συλλογή αφορά πρώτα απ' όλα τοπικές ποικιλίες ετήσιων ειδών που καλλιεργούνται με σπόρους. Η καταγραφή αφορά τις πληροφορίες για την καλλιέργεια, χρήση κλπ. των ετησίων τοπικών ποικιλιών, από τις οποίες συλλέγονται σπόροι, και τα πολυετή είδη που καλλιεργούνται ακόμα είτε σε οπωρώνες και αμπελώνες είτε στους κήπους των σπιτιών. Η καταγραφή επίσης αφορά τις ποικιλίες που έχουν χαθεί, αλλά θυμούνται ακόμα οι αγρότες.

Οι τοπικές ποικιλίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν (Θανόπουλος κ.ά. 2008):

- Στην τόνωση των τοπικών οικονομιών, ιδιαίτερα των απομονωμένων περιοχών.
- Στη διαφοροποίηση των χαρακτηριστικών των γεωργικών προϊόντων που αποτελεί κρίσιμη παράμετρο λόγω της τάσης ομογενοποίησης των καλλιεργούμενων ποικιλιών.
- Στην παραγωγή τοπικών εδεσμάτων που απαιτούν την ύπαρξη των κατάλληλων πρώτων υλών (π.χ. Μεσογειακή διατροφή, αγροτουρισμός).
- Στη γεωργία χαμηλών εισροών, στη βιολογική γεωργία και στη γεωργία που ασκείται σε αντίξοες κλιματικές συνθήκες.

Η συλλογή και μελέτη των τοπικών ποικιλιών μιας περιοχής μπορεί να συμβάλει από τη μία στη διάσωσή τους και από την άλλη στην ανάδειξή τους προς όφελος των τοπικών κοινωνιών.

### 3. Ιστορία των τοπικών ποικιλιών της Μεσσηνίας

#### 3.1 Γενικά

Εκτιμάται ότι η Μεσσηνία κατοικήθηκε κατά τη Νεολιθική Εποχή και η πρώτη εγκατάσταση των καλλιεργητών δεν συνδυάστηκε με εκτεταμένες αποψιλώσεις δασών (Zangger 2005). Αυτή η κατοίκηση αποδεικνύεται από τα ευρήματα της Αλεπότρυπας στον Όρμο Διρού της Ανατολικής Μάνης. Οι τότε κάτοικοι των σπηλαίων τρέφονταν με ζώα, ψάρια και πουλιά ενώ ο φωτισμός γίνονταν με καύση ρετσινιού και όχι λαδιού (Πετροχείλου 1967). Μέχρι την 3<sup>η</sup> χιλιετία π.Χ. η γεωργία ασκούνταν στις πεδιάδες όπου λόγω του μαλακού χώματος μπορούσαν να καλλιεργηθούν σχετικά εύκολα. Η ανακάλυψη του αρότρου στο 3000 π.Χ., περίπου, έδωσε τη δυνατότητα να καλλιεργηθούν στη Μεσσηνία, γύρω στο 2000 π.Χ., λιγότερα εύφορα εδάφη και να αρχίσει η αποψίλωση των πλαγιών των βουνών από τα δάση με διάφορους τρόπους, συμπεριλαμβανομένης της φωτιάς (Zangger 2005). Αυτό αποτελεί την απαρχή της ανθρώπινης επέμβασης στο μεσσηνιακό τοπίο. Επέμβαση η οποία αποτυπώνεται δραματικά κατά τον Μυκηναϊκό πολιτισμό, μεταξύ 1600-1400 π.Χ. στην περιοχή τη Γιάλοβας που γίνανε σχετικές έρευνες, με την εξαφάνιση των πεύκων την μείωση των βαλανιδιών και την επικράτηση των φρυγάνων. Στα 1400 π.Χ. τα φρύγανα τα αντικαθιστούν οι ελιές και εμφανίζονται νέα είδη φυτών, όπως η σίκαλη, η καρυδιά, τα πλατάνια και οι κουτσουπιές.

Κατά τον ΙΔ' και ΙΓ' αιώνα παρατηρείται αύξηση των οικισμών και του πληθυσμού που συμπεραίνεται από την αύξηση των Μυκηναϊκών ανακτόρων και εγκαταστάσεων (Εικόνα 2) (Ιακωβίδης 1970). Χαρακτηριστικά ο Όμηρος αναφέρει στην Ιλιάδα, Ραψωδία Γ' την συμμετοχή 9 πόλεων από τους Πυλίους. Αυτή η πυκνή κατοίκηση της περιοχής πρέπει να συνοδευόταν από αύξηση της γεωργικής δραστηριότητας για την διατροφή του πληθυσμού.



Εικόνα 2. Τα ανάκτορα και οι οικισμοί της Μεσσηνίας κατά τον ΙΔ-ΙΓ π.Χ. αιώνα (απόσπασμα από την Ιστορία του Ελληνικού Έθνους, Τόμος Α΄, 1970).

## 2.2. Γεωργική Ιστορία

Ανασκαφικά ευρήματα, που επιτρέπουν την εξαγωγή συμπερασμάτων για τις καλλιέργειες στην Μεσσηνία τον 13ο αιώνα π.Χ., ανευρέθησαν στην Πύλο από τον αρχαιολόγο Carl Blegen (Λώλος 1972). Συγκεκριμένα στο Ανάκτορο της Πύλου η αρχαιολογική σκαπάνη αποκάλυψε πιθάρια που περιείχαν ελαιόλαδο και οίνο. Ο αριθμός τους είναι τέτοιος που επιτρέπουν το συμπέρασμα ότι η καλλιέργεια της ελιάς στην Ομηρική (Μυκηναϊκή) Μεσσηνία ήταν μεγάλης έκτασης και το ελαιόλαδο αποτελούσε εξαγωγίμο εμπορικό προϊόν (Λώλος 1972). Η αποθήκη του λαδιού εντοπίζεται πάνω από τα δωμάτια των ανακτόρων 38, 23 και 32 που χρησίμευαν για τη φύλαξη του (Shelmerdine 2005α). Η πινακίδα FR 1.184 αναφέρει μάλιστα τη λέξη έλαιον (ΕΛΑΙΦΟΝ) (Λώλος 1972). Εκτός από την παραγωγή βρώσιμου λαδιού παρήγαν και αρωματικό λάδι. Σύμφωνα με την Shelmerdine (2005β) οι Μυκηναίοι έφτιαχναν τα αρώματα τους με λάδι ελιάς σε ψευδόστομους αμφορείς. Η παραγωγή και εξαγωγή αρωματικού ελαίου ήταν σημαντική εμπορική δραστηριότητα των μυκηναϊκών ανακτόρων όπως μας πληροφορούν οι πινακίδες της γραμμικής Β που αναγράφονται οι τύποι των αρωματικών ελαίων, ο τρόπος παραγωγής και οι χρήσεις τους. Οι Μυκηναίοι εμπλούτιζαν τα έλαια με κορίανδρο, κύπερη, φασκόμηλο,

τριαντάφυλλο και αρωμάτιζαν και τα ενδύματα τους. Τη χρήση του αρωματισμένου ελαίου περιγράφει παραστατικά η Οδύσσεια στην γ' ραψωδία:

τόφρα δὲ Τηλέμαχον λοῦσεν καλὴ Πολυκάστη,  
465 Νέστορος ὀπλοτάτη θυγάτηρ Νηληϊάδαο.  
αὐτὰρ ἐπεὶ λοῦσέν τε καὶ ἔχρισεν λίπ' ἐλαίῳ,  
ἄμφι δὲ μιν φᾶρος καλὸν βάλεν ἠδὲ χιτῶνα,  
ἔκ ῥ' ἄσαμίνθου βῆ δέμας ἀθανάτοισιν ὁμοῖος·  
πὰρ δ' ὄ γε Νέστορ' ἰὼν κατ' ἄρ' ἔξετο, ποιμένα λαῶν.

Ομήρου Οδύσσεια Ραψωδία γ'

Ωστόσο τον Τηλέμαχο έλουζε του Νέστορα μια κόρη  
465 όμορφη, κι ήταν η μικρότερη στα χρόνια, η Πολυκάστη.  
Κι ως τον απόλουσε, τον άλειψε με μυρωμένο λάδι  
κι όμορφή πέρασε στους ώμους του χλαμύδα και χιτώνα,  
κι απ' το λουτρό θαρρείς αθάνατος επρόβαλε στην όψη,  
και τράβηξε κοντά στο Νέστορα το ρήγα να καθίσει.

Μετάφραση: Ν. Καζαντζάκη - Ι. Κακριδή

Αξιόλογες πληροφορίες δίνουν η πινακίδα Er 312, η οποία παρουσιάζει τις γεωργικές εκτάσεις που κατέχει ο βασιλιάς (άναξ) και άλλοι αξιωματούχοι και αναφέρεται το στάρι (Shelmerdine 2005α), η πινακίδα Vη που καταγράφει διανομές μεγάλης ποσότητας κρασιού που προέρχονται από το ανάκτορο, η πινακίδα Un 138 που αναφέρεται στο κριθάρι, επιτραπέζιες ελιές, κρασί, ελιές για λάδι, η πινακίδα Un 2 που, λόγω των τελετών μύησης του βασιλιά, ο υπεύθυνος εκχώρησε: κριθάρι, κύπερη, αλεύρι, ελιές, κρασί και οι πινακίδες Ng 319 332 1239 που καταμετρούν 200 μονάδες λιναριού (Bennet 2005). Όλα τα παραπάνω δείχνουν τόσο ένα μέρος των γεωργικών ειδών που καλλιεργούνταν τότε στην Μεσσηνία όσο και λειτουργίες, όπως η μύηση, που σχετίζονται με αυτά.

Από την πρώτη ως την ύστερη Χαλκοκρατία η Μεσσηνία κατοικείται από τους Καύκωνες που τελικά εκδιώκονται από τους Αχαιούς (Σακελλαρίου 1970). Την αρχαία εποχή η Σπάρτη πάντα απέβλεπε στην κατάκτηση των εύφορων Μεσσηνιακών πεδιάδων για την απόκτηση γεωργικών προϊόντων. Μεταξύ του 950-700 π.Χ. οι Σπαρτιάτες είχαν κατακτητικές βλέψεις στην πεδιάδα βόρεια του Μελιγαλά, που τότε ονομαζόταν Στενύκλαρος, και για τρία χρόνια έκαναν επιδρομές με σκοπό να καρπωθούν τα γεννήματα της περιοχής (Σακελλαρίου 1971). Το αντίστροφο φαίνεται ότι συνέβαινε αργότερα μεταξύ, 700-560 π.Χ., όταν οι Σπαρτιάτες έγιναν κύριοι αυτής της πεδιάδας και η Σπαρτιατική κυβέρνηση δεν επέτρεπε την καλλιέργεια για να μην περιέρχονται τα γεννήματα, που θα παράγονταν, στους Μεσσηνίους (Σακελλαρίου 1971).

Από την κλασική έως την πρώτη Ρωμαιοκρατία σημειώνεται μια άλλη μεγάλη αλλαγή. Στα μέσα του 4<sup>ου</sup> αιώνα οι ελιές καλύπτουν το ένα τέταρτο της επιφάνειας της Πυλίας και εκτιμάται ότι ανάμεσα τους καλλιεργούνταν δημητριακά και αμπέλι (Zangger 2005). Κατά τους Ελληνιστικούς χρόνους η ύπαιθρος της Μεσσηνίας λεηλατείται δύο φορές το 220 και 214 π.Χ. (Τουλουμάκος 1973). Ο αχαιικός στρατός το 192 ή 191 π.Χ. με τον Διοφάνη επικεφαλής και το 182 π.Χ. με τον Λυκόρτα λεηλατεί

και ερημώνει την Μεσσηνιακή ύπαιθρο (Λαζάρου 1974). Τον 1<sup>ο</sup> αιώνα π.Χ. Ρωμαίοι αγοράζουν μεγάλες εκτάσεις στην Μεσσηνία, που ήταν κυρίως γεωργική περιοχή, και ευημερούσε λόγω της υψηλής τιμής του σταριού το οποίο παρήγαγε (Piérart 1976). Με τις βαρβαρικές επιδρομές στα τέλη της 1<sup>ης</sup> χιλιετίας μ.Χ. οι ελιές μειώνονται και επεκτείνονται οι φυλλοβόλες δρύες (Zangger 2005).

Το 1209 τα δυο σημαντικότερα λιμάνια για το εμπόριο των Βενετών, της Μεθώνης και της Κορώνης, γνώρισαν αξιόλογη εμπορική κίνηση. Από αυτά τα δυο βενετοκρατούμενα λιμάνια γινόταν εξαγωγή της τοπικής παραγωγής (μετάξι, σιτάρι, λάδι) στην Βενετία αλλά και γενικά στην Δυτική Ευρώπη (Μαλτέζου 1980).

Κατά τη διάρκεια της Φραγκοκρατίας (1205-1430 μ. Χ.) η Μεθώνη και η Κορώνη αναδεικνύονται σε σημαντικά εμπορικά κέντρα με αποθήκες, λιμάνια, διακίνηση σταριού, λαδιού και κρασιού και επιβολή δασμών ενώ ξεσπά επιδημία πανώλης (Gerstel 2005). Η κατάκτηση της Πελοποννήσου από τους Οθωμανούς ωθεί τους πληθυσμούς προς τα ορεινά και χαρακτηριστικά το 1461μ.Χ. στον Ταΰγετο μαρτυρείται συσσώρευση πληθυσμών, όπως και στην Μάνη, της οποίας τα άγονα εδάφη καλλιεργούνταν κυρίως με ελιά (Βακαλόπουλος 1974). Η Ενετική κυριαρχία επανέρχεται από το 1686-1715μ.Χ. με νέα κατάκτηση και την δημιουργία του Βασιλείου του Μορέως αλλά οι αλλεπάλληλοι πόλεμοι μειώνουν τόσο τον πληθυσμό όσο και το αγροτικό προϊόν (Gerstel 2005). Στα τέλη του 16<sup>ου</sup> αιώνα, υπό τους Βενετούς, η Κορώνη αποτελεί αξιόλογο εμπορικό κέντρο και εξάγει μεταξύ των άλλων λάδι και μετάξι και η Μεθώνη εξάγει κρασί (Βακαλόπουλος 1974). Κατά τα Ορλωφικά το 1770 μ.Χ. ο Χατζή Οσμάν μπέη καταστρέφει και λεηλατεί την Μεσσηνιακή πεδιάδα (Παπαδόπουλος 1975). Λίγο πριν την επανάσταση του 1821, το 1817 στο χωριό Χασάναγα καλλιεργούνται σιτάρι, κριθάρι, ρύζι, λεμονιές, άλλα φρούτα, βαμβάκι και υπάρχουν ελαιοτριβεία (Alcock 2005). Σύμφωνα με τον Άγγλο συνταγματάρχη W. Leake, που επισκέφτηκε την Μεσσηνία πριν το 1821μ.Χ. πλατισκολόγοι είχαν καταστρέψει τα ελαιόδεντρα. Μεγάλο τμήμα της πεδιάδας του Παμίσου καταλαμβάνονταν από μεγάλα αγροκτήματα-τσιφιλίκια που ανήκαν σε μέλη της οικογένειας του Σουλτάνου ή σε Τούρκους αξιωματούχους και οι εργάτες ήταν Έλληνες (Davis 2005).

Ο Ζωγράφος (1976) αναφέρει πως ο Ιμπραήμ κατέκοψε τα δέντρα και χάλασε τα ωραία περιβόλια της Μεθώνης και της Κορώνης. Γράφει ότι οι κάτοικοι προσπαθούσαν να περιποιηθούν «...τας κατακομμένας ελαιάς...». Οι ζημίες ήταν ανυπολόγιστες. Αναφέρει πως καταπυρπολήθηκαν και κατεσκάφησαν τα ελαιόδεντρα, οι αμπελώνες και συκίες κατά χιλιάδες, δηλαδή κόπηκαν και εξαφανίσθηκαν. Η Μόνη Βουλκάνου υποδέχτηκε εκείνο τον καιρό τον κατατρεγμένο κόσμο από την επιδρομή του Ιμπραήμ αλλά υπέστη κι αυτή την ίδια λεηλασία στους ελαιώνες, συκεώνες, αμπελώνες και μορεώνες που κατείχε.

Το 1858 ολοκληρώνονται έργα που αποδίδουν μεγάλες εκτάσεις προς καλλιέργεια στην πεδιάδα του Αγίου Φλώρου και η παροχέτευση των νερών παραποτάμου των ποταμού Παμίσου εξασφαλίζουν 20.000 στρ. για καλλιέργεια (Δημητρακόπουλος 1977)

Ο νομός Μεσσηνίας το 1930 παρήγαγε πλήθος γεωργικών προϊόντων όπως σιτηρά, βαμβάκι, καπνό, σουσάμι, σταφίδα, σύκα και άλλα Γαρδίκης (1931). Η έκταση και η παραγωγή των καλλιεργουμένων ειδών του 1930 παρουσιάζεται στον Πίνακα 2.

Η παραγωγή της πεδιάδας του Παμίσου και των γειτονικών ορεινών λεκανών το 1940, σύμφωνα με τον Αϊβαλιωτάκη (1940), αποτυπώνεται στους Πίνακες 3 και 4.

Πίνακας 2. Καλλιεργούμενα είδη, έκταση και παραγωγή αυτών στο νομό Μεσσηνίας\* το 1930 (από Γαρδική 1931)

Καλλιεργούμενο Είδος	Έκταση (στρεμ.)	Παραγωγή (kg.)
<b>Σιτηρά (συνολ.)</b>	<b>335.800</b>	<b>18.730.000</b>
Σίτος	142.000	6.000.000
Κριθή	24.000	950.000
Σμιγός	51.000	2.300.000
Αραβόσιτος	72.000	6.500.000
Βρώμη	43.500	2.200.000
Σίκαλη	1.500	50.000
Όρυζα	1.800	73.000
<b>Όσπρια (συνολ.)</b>	<b>11.000</b>	<b>600.000</b>
<b>Λαχανικά (συνολ.)</b>	<b>18.600</b>	<b>13.900.000</b>
Γεώμηλα	8.300	7.500.000
Λοιπά	10.300	6.400.000
<b>Βιομηχανικά Φυτά (συνολ.)</b>	<b>410</b>	<b>25.100</b>
Καπνός	50	3.000
Βαμβάκι	30	2.100
Σησάμι	330	20.000
<b>Κτηνοτροφικά Φυτά (συνολ.)</b>	<b>2.600</b>	<b>1.700.000</b>
Σανό	1.100	600.000
Τριφύλλια (ξηρά)	1.500	1.100.000
<b>Αμπέλια (συνολ.)</b>	<b>336.000</b>	
Οιναμπελοι	110.500	32.000.000
Επιτραπέζια σταφύλια	500	
Σταφιδάμπελοι	225.000	45.000.000
<b>Ελιά (συνολ.)</b>	<b>161.500</b>	<b>8.300.000</b>
Ελαιόδεντρα	160.000	
Εδώδιμες ελιές	1.500	
<b>Συκόδεντρα</b>	<b>40.000</b>	<b>12.000.000</b>
<b>Εσπεριδοειδή</b>	<b>21.000</b>	
Διάφορα οπωροφόρα	5.000	2.250.000
<b>Σύνολο</b>	<b>931.410</b>	

\*Ο Νομός Μεσσηνίας το 1930 περιελάμβανε τις επαρχίες Καλαμών, Μεσσήνης, Τριφυλίας, Ολυμπίας, Πυλίας

Πινάκας 3. Συνολική καλλιεργούμενη έκταση και συνολική παραγωγή των κυριοτέρων καλλιεργούμενων ειδών της Μεσσηνίας στις ορεινές\* και πεδινές\*\* περιοχές (Αϊβαλιωτάκης 1942)

Καλλιεργούμενο είδος	Ορεινά		Πεδινά	
	Έκταση (στρ.)	Παραγωγή (kg)	Έκταση (στρ.)	Παράγωγή (kg)
Σίτος	50.700	3.263.331	8.128	600.361
Σμιγός	13.050	960.988	635	51.408
Κριθή	3.480	322.680	933	84.227
Σίκαλη	380	27.563		
Βρώμη	10.475	862.658	2.004	147.366
Βίκος	4.755	143.905	1.865	295.373
Φακή	7.245	488.506	28	1.667
Ρεβίθια	475	31.409		
Λούπινα	2.515	196.531	734	49.485
Αραβόσιτος	92.356	942.270		
Αραχίς-Αραβόσιτος (συγκ.)	2.385	580.105		
Πατάτα	1.096		5.268	7.438.164
Σόργο	650		500	51.280
Λινάρι	450		6	
Σησάμι	220		115	11.974
Μηδική	14			
Κρεμμύδια	1.142			
Αραβόσιτος-Φασόλια (συγκ.)			7.318	1.133.673
Όρυζα			1.560	596.130
Αραχίς			658	152.302
Βαμβάκι			4.057	381.613
Φασόλια			1.060	538.440
Τομάτα			1.820	3.121.670
Πεπονοειδή			1.280	1.878.130
Μελιτζάνες-Μπάμιες			710	1.384.560
Κράμβη			560	1.769.160
Αγκινάρα			100	160.250

\*ορεινές λεκάνες του Ξυρίλα, Αρίου, Άγιου Φλώρου, Δουράκου, Τσάκωνα, Χαράθρου, Άμφυτα, Πύρνακος, Λυγιδίου \*\*οι επαρχίες Καλαμάτας και Μεσσήνης

Πίνακας 4. Αριθμός δέντρων και παραγωγή των κυριοτέρων δενδρωδών καλλιεργειών στην Μεσσηνία στις ορεινές\* και πεδινές\*\* περιοχές (Αίβαλιωτάκης 1942)

Καλλιεργούμενο είδος	Ορεινά		Πεδινά	
	Αριθμός δέντρων	Παραγωγή (kg)	Αριθμός δέντρων	Παραγωγή (kg)
Αγλαδιές	115.850	447.610	37.780	277425
Μηλιές	4.138	10147	2.173	13.262
Κερασιές	451	3.038	62	346
Βυσσινιές	220	1.949	45	487
Ροδακινιές	1.635	9.756	1.990	15.986
Δαμασκηνιές	800	3.846		
Αμυγδαλιές	3.035	15.172	2.495	11.083
Καρυδιές	9.338	89.984	558	7.288
Εσπεριδοειδή (μόνο ορεινά)	11.138	4.522.383		
Συκιές	471.900	6097448	464000	7.179.200
Ελαίες	512.450	6.097.449	714.500	1.802.492
Λεμονιές			36.110	13.654.446
Πορτοκολαίες			117.193	22.773.790
Μανδαρινέες			10.597	4.003.622

\*ορεινές λεκάνες του Ξυρίλα, Αρίου, Άγιου Φλώρου, Δουράκου, Τσάκωνα, Χαράθρου, Άμφυτα, Πύρνακος, Λυγιδίου

\*\*οι επαρχίες Καλαμάτας και Μεσσήνης

### Σιτηρά

Η καλλιέργεια των σιτηρών όπως αναφέρθηκε πιο πάνω είναι μια πολλή παλιά καλλιέργεια στην Μεσσηνία. Υπάρχουν αναφορές πριν και μετά το 1900. Η καλλιέργεια των σιτηρών - στάρι, κριθάρι, σμιγάδι, βρώμη – αναφέρεται το 1878 στο χωριό Κούβελα της Τριφυλίας από τον Παπαδόπουλο (1977).

Ο Παπαδάκης (1929) στην ιστορική του εργασία «Ελληνικοί Τύποι Σίτου» αναφέρει τους τύπους σταριού που περιέγραψε από την Πελοπόννησο (Πίνακας 5). Στον πίνακα φαίνονται οι συνωνυμίες όπως επίσης ότι οι περισσότερες ποικιλίες αποτελούν σύνθεση διαφόρων τύπων. Το ίδιο συμβαίνει και με το ‘Αράπικο Μεσσηνίας’ που περιέχει τέσσερις βοτανικές ποικιλίες (Κοκολιός 1948). Ειδικότερα ο Παπαδάκης (1929) αναφέρει ότι το ‘Ασπρόσταρο Πελοποννήσου’ – υβώδες- έχει στάχυ λευκό, μαύρα άγανα, σπόρο λευκό, το ‘Κοκκινόσπορο Ασπρόσταρο’ Πελοποννήσου – υβώδες- με, στάχυ λευκό, μαύρα άγανα, σπόρο κόκκινο και ότι το ‘Τριμήνι’ καλλιεργείται στην ορεινή Πελοπόννησο σε ανάμιξη με άλλες ποικιλίες σταριού είτε σε φθινοπωρινή είτε σε ανοιξιάτικη σπορά. Ορισμένες από αυτές τις ποικιλίες φαίνονται στην Εικόνα 3.

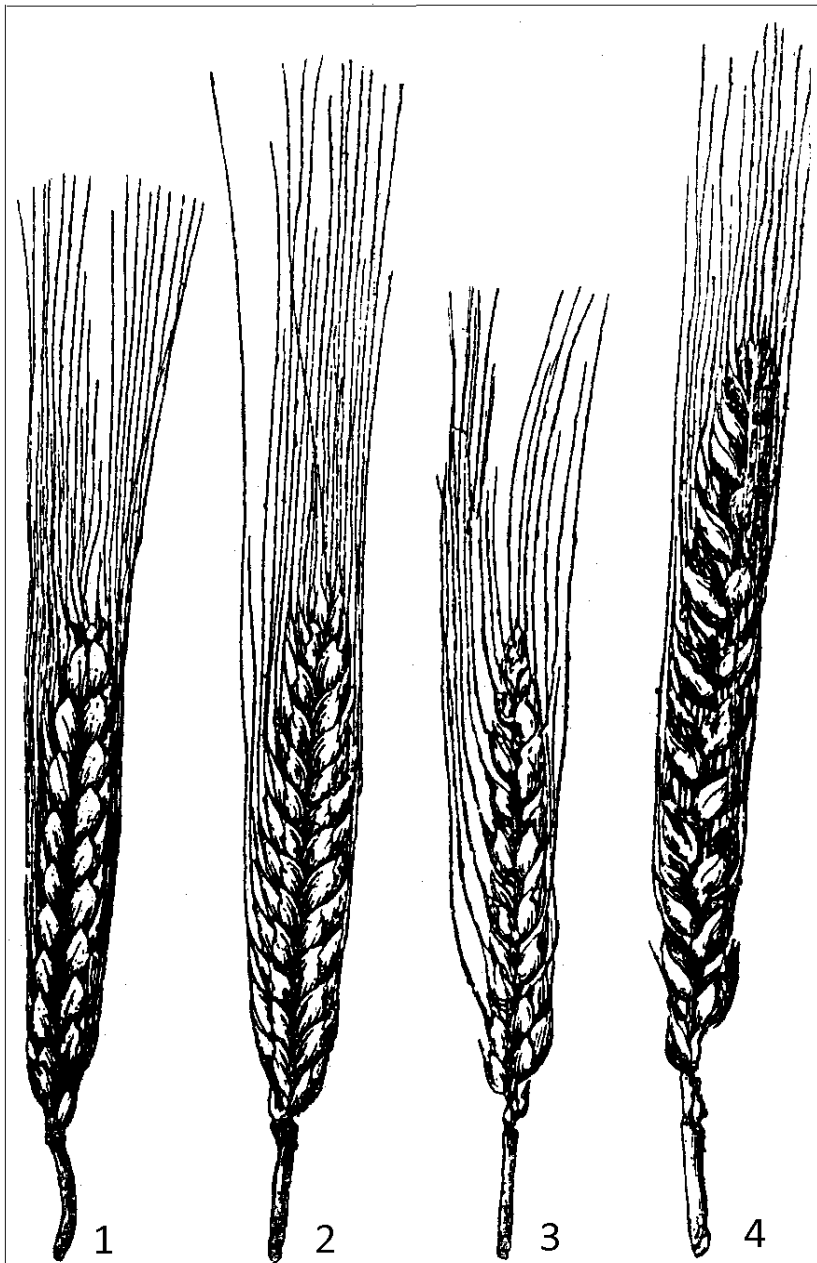


Πίνακας 5. Σύνθεση τοπικών ποικιλιών σταριού σύμφωνα με τον Παπαδάκη (1929)  
(μέσα σε παρένθεση δίνονται οι περιοχές καλλιέργειας)

Όνομα τοπικής ποικιλίας	Σύνθεση
‘Ασπρόσταρο Πελοποννήσου’ (υ <sup>1</sup> )	‘Ασπρόσταρο Πελοποννήσου’
Χονδροσίτι (Τριπόλεως)	‘Ασπρόσταρο Πελοποννήσου’
‘Γκρινιάς’ (Ιονίου Ελλάδος, Πελοποννήσου)	Γκρινιάς + Τσουγκριάς
‘Διμηνιό’ (Πελοποννήσου)	Γκρινιάς + Τσουγκριάς + Μαυραγάκι Άργολίδος
‘Δριμηνίτσα’ (Πελοποννήσου)	Τριμήνι + Γρεμμενιά (σ <sup>2</sup> ) + Μαυραγάκι Άργολίδος + ‘Ασπρόσταρο Πελοποννήσου
‘Ζουλίτσα (Πελοποννήσου)	‘Κιζελτζές’ (μ <sup>3</sup> )
‘Κοκκινόσπορο Ασπρόσταρο Πελοποννήσου	
‘Μαυραγάκι (Όρεινής Πελοποννήσου)	‘Μαυραγάκι Βυτίνης’ (σ)
‘Μαυραγάκι (Πεδινής Πελοποννήσου)	‘Μαυραγάκι Άργολίδος’ (σ)
‘Πλατίνα (Πελοποννήσου)	‘Ασπρόσταρο Πελοποννήσου + Μαυραγάκι Βυτίνης
‘Τσουγκριάς Πελοποννήσου’	Γκρινιάς + Τσουγκριάς
‘Τριμήνι’	Σε ανάμιξη με άλλες ποικιλίες σίτου

<sup>1</sup>υβώδες, <sup>2</sup>μαλακό, <sup>3</sup>σκληρό

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) επισημαίνει ότι στον κάμπο της Μεσσηνίας και στις ορεινές λεκάνες του εφαρμόζεται το παρακάτω σύστημα αμειψισποράς: αγρανάπαυση - σίτος ή ψυχανθές - σίτος ή αραβόσιτος - σίτος. Υπολογίζει ότι η αγρανάπαυση εφαρμόζεται στο 77% της έκτασης των Φυτών Μεγάλης Καλλιέργειας και στο 20% καλλιεργούνται Ψυχανθή. Στον Πίνακα 6 φαίνεται η κατανομή της καλλιεργούμενης έκτασης των σιτηρών στον κάμπο της Μεσσηνίας και στις ορεινές λεκάνες.



Εικόνα 3. Τοπικές ποικιλίες σίτου : 1. 'Τριμήνι', 2. 'Μαυραγάνι', 3. 'Άσπρόσταρο', 4. 'Γκρινιάς' (από το Εγκυκλοπαιδικό Λεξικό Ελευθερουδάκη, Τ. 11, 1931)

Πίνακας 6. Ποσοστιαία κατανομή σιτηρών επί της συνολικής έκτασης των Φυτών Μεγάλης Καλλιέργειας (ΦΜΚ) στον κάμπο και στις ορεινές λεκάνες της Μεσσηνίας (με βάση τον Αϊβαλιωτάκη (1942))

Καλλιέργεια κατά γεωγραφική περιοχή			
Ορεινές λεκάνες	% έκτασης ΦΜΚ	Κάμπος	% έκτασης ΦΜΚ
Σίτος	46,1	Σίτος	28,3
Σμιγός	11,9	Σμιγός, κριθή, βρώμη	12,3
Κριθάρι, σίκαλη	3,4	Αραβόσιτος	25,3
		Ρύζι	5,5

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) σημειώνει ότι τον σμιγό ή σμιγάδι (μίγμα σταριού και κριθαριού σε αναλογία 2 ή 3 προς 1) τον καλλιεργούσαν για να αποφεύγουν τις μεγάλες μεταπτώσεις στην απόδοση του σταριού. Επίσης αναφέρει ότι προτιμούσαν την καλλιέργεια της βρώμης για καρπό από το κριθάρι επειδή η βρώμη ήταν πιο παραγωγική.

Οι τοπικές ποικιλίες σταριού κυριαρχούσαν στις ορεινές λεκάνες του κάμπου της Μεσσηνίας πριν και μετά το 1940 (Πίνακας 7) αλλά στον κάμπο αντικαταστάθηκαν με την εισαγωγή των βελτιωμένων ποικιλιών (‘Μεντάνα’ στα πεδινά, ‘Κανβέρρα’, ‘Μπαλίλα’, ‘3130’ και ‘Ερέτρια’ στις πλαγίες) λόγω των καλύτερων αποδόσεων που είχαν αυτές στα πεδινά, κάτι που δεν συνέβαινε στα ορεινά (Αϊβαλιωτάκης 1942). Στον Πίνακα 3 παρουσιάζονται αναλυτικά οι τοπικές ποικιλίες που καλλιεργούνταν στον κάμπο της Μεσσηνίας και στις ορεινές του λεκάνες το 1940. Οι ποικιλίες κριθαριού που αναφέρει ο ίδιος συγγραφέας είναι το εξάστιχο, το τετράστιχο και η γυμνοκριθή που είχε εισαχτεί εκείνη την εποχή και την προτιμούσαν γιατί έδινε καλύτερο ψωμί.

Πίνακας 7. Τοπικές ποικιλίες που καλλιεργούνταν στον κάμπο της Μεσσηνίας και στις ορεινές του λεκάνες το 1940 (με βάση τον Αϊβαλιωτάκη 1942).

Τοπική ποικιλία	Τοποθεσία					Κάμπος
	Ορεινή Λεκάνη					
	Ευρίλα	Αγ. Φλώρου	Δουράκου	Τσακώνα	Χαράδρου	
					Πύρνακου- Λυγιδίου- Βαρυμπόμπης	
‘Ασπρόσταρο’/						
‘Ασπροσίτι’	+		+		+	+
‘Γκρινιάς’				+		+
‘Κοκκινოსίτι’		+				
‘Μαυραγάνι’	+	+	+			+
‘Πλάκα’			+	+		+
‘Τσουγκριάς’					+	
Χονδροσίτι’		+				+

Στον Πίνακα 8 φαίνονται οι ποικιλίες σταριού και η έκταση τους που καλλιεργούνταν στην Μεσσηνία το 1946, 1957 και 1958 με βάση τον Κοκολιό (1948 και 1959). Παρατηρούμε ότι το 1946 οι βελτιωμένες ποικιλίες υπερτερούν ως προς την καλλιεργούμενη έκταση, κατάσταση που αντιστρέφεται το 1957 και 1958. Αυτή η αντιστροφή είναι αξιοσημείωτη και μπορεί να ερμηνευτεί είτε με μη επαρκή στοιχεία κατά το 1946 ή με την ομαλοποίηση της ζωής το 1957, 1958, μετά τον εμφύλιο πόλεμο, και την καλλιέργεια και άλλων εκτάσεων με τοπικές ποικιλίες. Ο Κοκολιός (1948) αναφέρει ότι ο ‘Γκρινιάς’ δίνει καλό ψωμί, η ‘Πλακούλα’ αντέχει στην ξηρασία και δεν πλαγιάζει και ότι η σίκαλη καλλιεργείται για την παραγωγή στελεχών για το δέσιμο των σιτηρών. Από τον Πίνακα 8 προκύπτει ότι η στρεμματική απόδοση των βελτιωμένων ποικιλιών σίτου υπερτερεί αυτής των τοπικών ποικιλιών γεγονός που ερμηνεύει την

προτίμηση των πρώτων από τους αγρότες και την σταδιακή υποχώρηση της καλλιεργούμενης έκτασης των δευτέρων.

Πίνακας 8. Έκταση καλλιέργειας ποικιλιών σταριού και άλλων σιτηρών στην Μεσσηνία το 1946, 1957 και 1958 (με βάση Κοκολιό 1948 και 1959)

Ποικιλίες	Έκταση (στρ.)			Παραγωγή (kg/στρ.)		% επί της συνολικής έκτασης καλλιέργειας		
	1946	1957	1958	1957	1958	1946	1957	1958
<b>Βελτιωμένες</b>								
Γ-38120	-	1.000	1.000	140,8	150	-	0,52	0,45
Γ-42855	-	3.500	3.500	140,8	150	-	1,82	1,59
Γ-38290	-	80.000	100.000	179,2	160	-	41,51	45,29
Γ-46713	-	7.500	7.500	179,2	160	-	3,89	3,39
Ερέτρια	48.000	3.500	3.500	128	130	34,8	1,82	1,59
Κανβέρρα	3.500	-	-	-	-	2,6	-	-
Κουαντέρνα	-	10.000	10.000	160	160	-	5,18	4,53
Λήμνος	-	3.000	3.000	153,6	150	-	1,56	1,36
Μεντάνα	5.500	4.500	4.500	179,2	200	4,0	2,34	2,04
Ξυλόκαστρο	17.000	7.000	7.000	128	130	12,3	3,63	3,17
<b>Σύνολο</b>	<b>74.000</b>	<b>120.000</b>	<b>140.000</b>	<b>153,6</b>	<b>150</b>	<b>53,7</b>	<b>62,27</b>	<b>63,40</b>
<b>Τοπικές</b>								
‘Ασπρόσταρο’	-	15.000	15.000	102,4	102,4	-	7,78	6,79
‘Γκρινιάς’	34.000	25.000	25.000	102,4	102,4	24,6	12,98	11,32
‘Μαυραγάκι’	6.000	10.000	10.000	102,4	102,4	4,4	5,19	4,53
‘Πλάκα’	-	10.000	10.000	102,4	102,4	-	5,19	4,53
‘Πλακούλα’	9.000	-	-	-	-	6,5	-	-
Διάφορες	15.000	12.700	20.800	73,9	101,2	10,8	6,59	9,42
<b>Σύνολο</b>	<b>64.000</b>	<b>72.700</b>	<b>80.800</b>	<b>97,4</b>	<b>102,9</b>	<b>46,3</b>	<b>37,73</b>	<b>36,6</b>
<b>Σύνολο σίτου</b>	<b>138.000</b>	<b>192.700</b>	<b>220.800</b>	<b>143,3</b>	<b>138,2</b>			
<b>Κριθάρι</b>	<b>30.000</b>							
<b>Βρώμη</b>	<b>27.000</b>							
<b>Σίκαλη</b>	<b>800</b>							

Σημείωση (πρωτοτύπου): Δι’ αμφοτέρωτα τα έτη (1957 και 1958) η Διεύθυνση Γεωργίας Νομού Μεσσηνίας εγνώρισεν ημίν μόνον την συνολικήν έκτασιν και παραγωγήν του σίτου εις την περιοχίν της. Η κατά ποικιλία κατανομή εγένετο παρ’ ημών βάσει στοιχείων της Δ. Γ. Ν. Μεσσηνίας δια το έτος 1956.

Η χρονολογική σειρά ορισμένων εργασιών καλλιέργειας του σίτου στην Μεσσηνία και των φαινολογικών του σταδίων κατά το 1940 ήταν: Σπορά: Οκτώβριος-μέσα Νοεμβρίου, φύτευμα: μετά από 15 ημέρες, αδέλφωμα: μέσα Νοεμβρίου-μέσα,

Δεκεμβρίου- ξεστάχυασμα: αρχές Απριλίου, ωρίμανση: 15-30 Μαΐου και θερισμός: Μαΐος-15 Ιουνίου (Αϊβαλιωτάκης 1942).

Επίσης η καλλιέργεια του αραβοσίτου βρισκόταν σε αξιόλογη έκταση σε αρδευόμενα εδάφη στις επαρχίες Βοφράδος, Αριστομένους και Εύας το 1903 (Ξανθόπουλος 1903).

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) αναφέρει την καλλιέργεια του αραβόσιτου στις ορεινές περιοχές της Μεσσηνίας, όπου καλλιεργούνταν ως ποτιστικός ή ξηρικός. Δύο ήταν οι πιο διαδεδομένες ποικιλίες αραβοσίτου, η λευκή και η ερυθροκίτρινη. Στον κάμπο ο αραβόσιτος συνήθως συγκαλλιεργούνταν με το πράσινο φασόλι.

Μια άλλη καλλιέργεια ήταν το σόργο ή ντάρι που καλλιεργείτο κυρίως στα χωριά Δρεβένι, Σούλι, Χειράδες, Χράνου, Καρνάσι. των ορεινων και στο χωριό Σολάκι στα πεδινά. Το αλεύρι του αναμιγνυόταν με αυτό του σίτου (Αϊβαλιωτάκης 1942).

### *Όσπρια-κτηνοτροφικά ψυχανθή*

Από τις αρχές του 1900 η καλλιέργεια του φασολιού πραγματοποιούνταν σε αξιόλογες εκτάσεις σε αρδευόμενα εδάφη στις επαρχίες Βοφράδος, Αριστομένους και Εύας (Ξανθόπουλος 1903).

Ο Πάνου (1965) στην εργασία ταξινόμησης των φασολιών (*Phaseolus vulgaris* L.) εξετάζει και κατατάσσει τέσσερις ποικιλίες φασολιών από την Μεσσηνία. Αυτά είναι:

Τα 'νάνα Φιλιατρών Τριφυλίας', τα 'εντόπια καθιστά Τσαουλιά Μεσσήνης', τα 'τσαουλιά Νο 2 Γαστούνης' και τα 'μπαρμπούνια μαύρα Μεσσήνης'. Η κατάταξη και ορισμένα μορφολογικά χαρακτηριστικά τους φαίνονται στον Πίνακα 9.

Μια ιδιαιτερότητα του Νομού Μεσσηνίας είναι η καλλιέργεια του λούπινου. Τα λούπινα διαδόθηκαν λίγο πριν το 1931 στην περιοχή της Μεσσηνίας τα οποία άρχισαν τότε να καλλιεργούνταν στα πιο πτωχά εδάφη των επαρχιών Καλαμών, Μεσσήνης, Πυλίας, Τριφυλίας, Ολυμπίας (Γαρδίκης 1931). Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) αναφέρει ότι στην Μεσσηνία καλλιεργούνταν πολλές ποικιλίες λούπινων, κυρίως το κτηνοτροφικό λευκό, ο Θέρμος των αρχαίων όπως το αποκαλεί, τα οποία αποπικρίζονται πριν καταναλωθούν. Αρχικά βράζονταν για μια περίπου ώρα και μετά επανατοποθετούνται σε γλυκό νερό. Εάν υπάρχει κοντά ποταμός ή θάλασσα τοποθετούνται εντός σάκων και αφήνονται στα νερά για 2-3 μέρες.

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) αναφέρει ότι η φακή καλλιεργείται κυρίως στην ορεινή Λεκάνη του Ξυρίλλα. Οι πολύ καλές αποδόσεις εκεί οδήγησαν στην επέκταση της καλλιέργειας της σε βάρος των ρεβιθιών και του ξερικού καλαμποκιού που καλλιεργούνταν πριν.

Η καλλιέργεια της αραχίδας της υπόγειας (αράπικο φιστίκι) εκτείνονταν κυρίως στο πεδινό τμήμα της κοιλάδας της επαρχίας Τριφυλίας. Τότε συνηθιζότανε η συγκαλλιέργειά της με αραβόσιτο κυρίως στα χωριά Κάτω Μέλπια και Αγριλόβουνο, στους κάμπους της Ανδανείας, της Καλαμάτας, του Ζευγολατιού και του Μελιγαλά και με πατάτα στην Καλαμάτα (Αϊβαλιωτάκης 1942).

Ο βίκος καλλιεργείτο ως κτηνοτροφικό φυτό στην Μεσσηνία. Μια ποικιλία βίκου από την Μεσσηνία σε συγκριτικό πείραμα 15 ποικιλιών και ειδών στην Λάρισα το 1937-1938 είχε πρώιμη ωρίμανση και αποδείχτηκε από τις πιο παραγωγικές (Πάνου 1947).

Πίνακας 9. Ταξινόμηση, με βάση την κλείδα E. Ditmer, και χαρακτηριστικά φασολιών (*Phaseolus vulgaris*) προερχόμενα από την Μεσσηνία (με βάση Πάνου (1965))

Όνομα ποικιλίας	Τύπος	Υποτύπος	Ανάπτυξη	Χρώμα ανθέων	Λοβοί			Σπόροι		
					Σχήμα	Μήκος (cm)	Σχήμα	Χρώμα	Αριθμός σπόρων/λωβό	Βάρος 1000 σπόρων (g)
Νάνα Φιλιατρών Τριφυλλίας	Ορεινός	Oblongus Roseo – Bruneus Bruneo –Marmoratus	Νάνα και αναρριχώμενα	Ελαφρά ιόχροα	-	-	Κυλινδρικό	Ερυθροκαστανόχρωμες με βαθιές καστανόχρωμες μαρμαρώσεις	-	350-400
Εντόπια καθιστά Τσαουλιά Μεσσήνης	Ορεινός	Oblongus X Compresus, Major Bruneo – Cremeus Bruneo Marmoratus	Νάνα (ύψος 35 cm)	Ιόχροα	Ευθύ δρεπανοειδές	8-14	Κυλινδρικό νεφροειδές	Καστανόχρωμες μαρμαρώσεις	4-6	460
Τσαουλιά No 2 Γαστούνης	Ορεινός	Oblongus X Compresus, Major Bruneo – Cremeus Bruneo Marmoratus	Νάνα (ύψος 35 cm)	Ιόχροα	Ευθύ δρεπανοειδές	8-14	Κυλινδρικό νεφροειδές	Καστανόχρωμες μαρμαρώσεις	4-6	460
Μπαρμπούνια μαύρα Μεσσήνης	Δασικός	Ellipticus X Sphaericus Niger	Νάνα (ύψος 25 cm)	Βαθειά ιόχροα	Ευθύ	-	Ωοειδές-σφαιρικό	Μαύρο	-	-

## Βιομηχανικά φυτά

Το 1900 ο Α.Φ. Σμιτ (1901) διευθυντής του Γεωργικού Σταθμού Μεσσηνίας στην Καλαμάτα αναφέρει προσπάθειες του γεωργικού σταθμού προς αντικατάσταση της επιζήμιας, όπως φάνηκε λόγω τις εξαρτήσεως της από τις διεθνής τιμές, σταφίδας και την προώθηση εναλλακτικών καλλιεργειών όπως τα βιομηχανικά φυτά βαμβάκι, κάνναβη, λινάρι καθώς και το σουσάμι για το οποίο αναφέρει πως η Μεσσηνία είχε μεγάλη ιστορία στην παραγωγή του καθώς και λαχανικών.

### Βαμβάκι

Σύμφωνα με στοιχεία που παραθέτει ο Ζωγράφος (1976), στηριζόμενος σε γραπτές μαρτυρίες του 1830, καλλιεργούταν εκείνη την εποχή στην Καλαμάτα βαμβάκι που κάλυπτε τις τοπικές ανάγκες. Ο διευθυντής του Γεωργικού Σταθμού Μεσσηνίας Σμιτ αναφέρεται στην προσδοκία του να πειραματιστεί κατά το έτος 1903 με τις καλλιέργειες βαμβακιού Καύκασου και Αιγύπτου (Α.Φ. Σμιτ 1902). Προπολεμικά η καλλιέργεια του βαμβακιού γνώρισε μια σχετική διάδοση. Από έκταση 30 στρ. το 1930 αυξήθηκε στα 4.000 στρ. το 1940 (Πίνακες 2 και 3).

### Καπνός

Σύμφωνα με στοιχεία που παραθέτει ο Ζωγράφος, στηριζόμενος σε γραπτές μαρτυρίες του 1830, καλλιεργούταν εκείνη την εποχή στην Καλαμάτα καπνός που κάλυπτε τις τοπικές ανάγκες. (Ζωγράφος 1976).

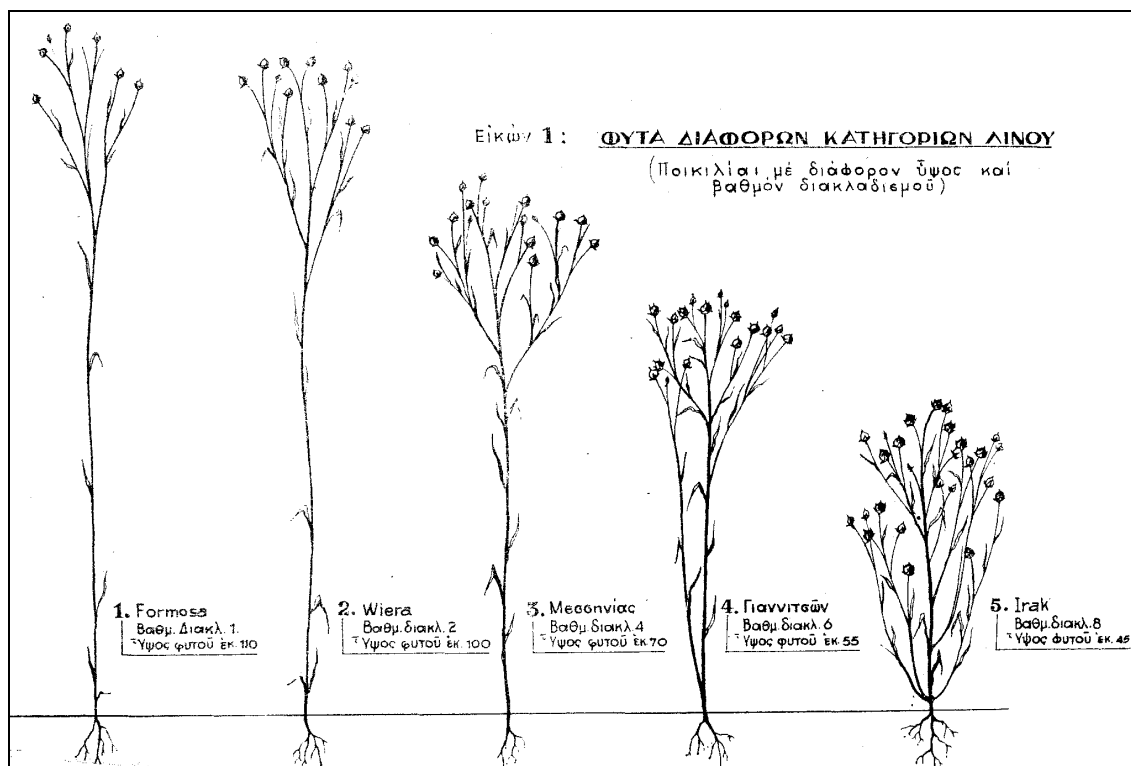
Ο Διευθυντής του Γεωργικού Σταθμού στην Μεσσηνία Α.Φ. Σμιτ αναφέρει πως προέβησαν σε πειραματικές καλλιέργειες καπνού Ξάνθης, Σμύρνης, Αμοργού χωρίς όμως μεγάλη επιτυχία και προοπτική ευδοκίμησης στην περιοχή (Σμιτ 1902). Η καλλιέργεια του καπνού ήταν περιορισμένη, το 1930 καλλιεργούνταν μόνο 50 στρ., ενώ το 1940 δεν αναφέρεται η καλλιέργεια του (Πίνακες 2 και 3).

### Λινάρι

Η καλλιέργεια του στη Μεσσηνία διεξάγεται τουλάχιστον από τη Μυκηναϊκή περίοδο όπως αποδεικνύεται από τις Πινακίδες, του ανακτόρου του Νέστορα, «Ng 319, 332, 1239» που αναφέρονται σε 200 μονάδες λιναριού (Bennet 2005). Σύμφωνα με την ίδια ερευνήτρια βρέθηκαν επίσης πινακίδες που καταγράφουν την παραγωγή λιναριού και την κατασκευή λινών υφασμάτων και άλλες πινακίδες με καταλόγους που καταγράφουν το σύνολο της παραγωγής λιναριού και την αντίστοιχη για κάθε μεγάλο διαμέρισμα του βασιλείου (αναφέρονται 50 τοποθεσίες). Οι Chaubard και Bory De Saint-Vincent (1838) αναφέρουν ότι το λινάρι καλλιεργούνταν σε όλη την Πελοπόννησο. Αρχές του 1900 η καλλιέργεια του λιναριού ήταν διαδεδομένη στις ορεινές και απομονωμένες περιοχές των επαρχιών Βορράδος και Αριστομένους (Ξανθόπουλος 1903).

Το Μεσσηνιακό λινάρι αξιολογήθηκε μαζί με άλλες 4 ελληνικές και 32 ξένες ποικιλίες λιναριού σε δεκαετή πειράματα που έκανε το Ινστιτούτο Βάμβακος από το

1951-1961 (Χλίχλιας 1965). Σύμφωνα με αυτή τη έρευνα το λινάρι Μεσσηνίας χαρακτηρίζεται από μέτρια διακλάδωση και ύψος (Εικόνα 4), από πολλή καλή παραγωγή σπόρου, κατατάχθηκε ανάμεσα στις πρώτες, ικανοποιητική απόδοση σε ίνα, κατώτερης όμως ποιότητας, οι διαλογές της 159β και 159γ αύξησαν τις παραγόμενες ποσότητες και αποδείχθηκε από τις πλέον ανθεκτικές στο ψύχος και την ασθένεια σκωρίαση (*Melampsora lini*).



Εικόνα 4. Μεσσηνιακό λινάρι – τρίτο από αριστερά (από Χλίχλια 1965)

### Σουσάμι

Στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα η καλλιέργεια σησαμιού γινόταν σε αξιόλογη έκταση σε αρδευόμενα εδάφη στις επαρχίες Βοφράδος, Αριστομένους και Εύας (Ξανθόπουλος 1903). Στα 1930-1940 η έκταση καλλιέργειας ήταν τουλάχιστον 330 στρ. (Πίνακας 3).

### Κηπευτικά

Οι Chaubard και Bory De Saint-Vincent επισκέφτηκαν την Πελοπόννησο και τα νησιά των Κυκλάδων και κατέγραψαν την αυτοφυή χλωρίδα και σε ορισμένες περιπτώσεις και τα καλλιεργούμενα είδη. Η μελέτη τους αποτυπώνεται σε μια πλούσια έκδοση το 1838. Από την εργασία τους σταχυολογούνται οι αναφορές που αφορούν στην Μεσσηνία ή άλλους νομούς της Πελοποννήσου όπου φαίνεται έμμεσα η απουσία της καλλιέργειας κηπευτικών από την Μεσσηνία. Φυσικά δεν μπορεί να αποκλειστεί η περίπτωση της ελλιπούς πληροφόρησης, δηλαδή να υπήρχε καλλιέργεια κηπευτικών



στη Μεσσηνία αλλά να μη το πληροφορηθήκανε. Χαρακτηριστικά οι Chaubard και Bory De Saint-Vincent (1838) καταγράφουν την καλλιέργεια της μελιτζάνας και της κολοκυθιάς σε όλη την Πελοπόννησο, την ντομάτα στο Άργος αλλά όχι στη Μεσσηνία και την πιπεριά στη Λακωνία αλλά όχι στη Μεσσηνία. Οι ίδιοι ερευνητές αναφέρουν την καλλιέργεια της πατάτας στο Άργος και την Κόρινθο αλλά όχι στη Μεσσηνία. Όμως η πληροφόρησή τους δεν είναι ακριβής γιατί ο Παλαιολόγος (1833) νωρίτερα γράφει ότι «Επληροφορήθη, ότι εις Εύβοιαν, Πάτρας, Μεσσηνίαν και πολλούς νήσους μας εφυτεύθησαν (πατάτες) από διάφορους και επέτυχαν». Σύμφωνα με τον Ζωγράφο (1976) το 1829 κατόπιν κυβερνητικής εντολής εισήχθη επιτυχώς η καλλιέργεια της πατάτας στην Μεθώνη με πολύ καλές αποδόσεις. Ο ίδιος αναφέρει ότι το 1898 είχαν ήδη δοθεί εκτάσεις στην καλλιέργεια της πατάτας σε διάφορους νόμους της Ελλάδος και μεταξύ αυτών τονίζεται η Μεσσηνία. Προφανώς βέβαια η καλλιέργεια της πατάτας δεν ήταν διαδεδομένη εκείνα τα χρόνια αλλά γίνονταν οι πρώτες απόπειρες καλλιέργειας. Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) αναφέρει πως το 100% του χρησιμοποιούμενου σπόρου της πατάτας προέρχεται από το εμπόριο.

Πίνακας 10. Χρονολογική εξέλιξη της ποικιλιών πατάτας στην κοιλάδα του ποταμού Παμίσου (με βάση Αϊβαλιωτάκη, 1942)

Περίοδος	Ποικιλία	Προέλευση-σχόλια
Προ του 1900	‘Στρογγυλή’	Αλαγονία, δεν αναφέρεται ονομασία ποικιλίας παρά μόνο χαρακτηριστικά
1900-1910	‘Τριεστνίκη’	
1910-1920	‘Πλάκα’	
1920-1935	‘Μανιάτα’	αρχικά Αράχωβα Σπάρτης, μετά Αλαγονία
1935	‘Μπάνερ’	
1936	‘Μπίντζε’, ‘Ίνστερλίνγκεν’	Καλύτερη η ‘Μπίντζε’ αλλά εγκαταλείπεται υπέρ της ‘Μπάνερ’ που είναι πιο παραγωγική

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) καταγράφει στην μελέτη του τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες ντομάτας της Μεσσηνίας. Συγκεκριμένα αναφέρει ως την πλέον διαδεδομένη την ποικιλία της Μεσσηνίας ‘Κατσαρή’, ποικιλία μετρίου μεγέθους, πεπλατυσμένη με μεγάλο ομφαλό, με διαυλακωμένη επιφάνεια, σαρκώδη, γλυκιά και πρώιμη. Ακολουθεί αυτής σε διάδοση, η ποικιλία με την τοπική ονομασία ‘Στρογγυλή’ ή ‘Παχιά’ ή ‘Χοντρή’ ή ‘Νερουλή’. Η επιφάνεια αυτής είναι λεία, ο καρπός μεγάλος, ο ομφαλός μικρός και είναι όψιμη. Τέλος αναφέρει την ποικιλία ‘Pierrette’ (Πιεράκος) η οποία καλλιεργούνταν σε μικρότερη έκταση, ποικιλία μικρή, στρογγυλή και πρωιμότερη όλων των προαναφερθεισών ποικιλιών. Οι περιοχές με την πιο εκτεταμένη καλλιέργεια των παραπάνω ποικιλιών ντομάτας είναι ο κάμπος της κάτω Μεσσηνίας και πιο συγκεκριμένα η Μεσσήνη, η Καλαμάτα, η Μικρομάνη, το Ασπρόχωμα, τα Γιαννιτσάνικα, τα Σπερχόγεια, και τα Ζερμπίσια.

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) καταγράφει στην μελέτη του τις ποικιλίες φασολιών που καλλιεργούνταν στον νομό Μεσσηνίας. Συγκεκριμένα αναφέρει την ποικιλία ‘Άνευρα’

ή ‘Τσαουλιά’ που αποτελούσαν το 40% της παραγωγής, με στρογγυλό λοβό, καρπό ξηρό, και χρώμα καστανό. Η ποικιλία ‘Καθιστά’ ήταν το 50 % της παραγωγής της Μεσσηνίας, και ήταν καρπός ξηρός με χρώμα μέλαν προς μαύρο, και λοβό πλακωτό. Στην Μεσσηνία επίσης καλλιεργούνταν τα Μπαρμπούνια με λοβό πλακωτό περισσότερο των Καθιστών, αλλά μικρότερου μήκους αυτών, με καρπό ξηρό χρώματος λευκού. Επιπλέον αναφέρει την ποικιλία ‘Αμπελοφάσουλα’ την οποία διακρίνει σε δυο τύπους: Έναν πολύ επιμήκη, λευκό με μαύρη κηλίδα στον ομφαλό. Σε αυτόν τον τύπο αποδίδονταν η τοπική ονομασία ‘Πηχιάρικα’. Ο δεύτερος τύπος αμπελοφάσουλων ήταν και αυτός λευκός με μαύρη κηλίδα αλλά έκανε κοντό λοβό. Τέλος αναφέρει την ποικιλία φασολιού ‘Διμηνίτικο’ όπως κοινώς το ονόμαζαν στη Μεσσηνία η οποία αναφέρει πως είναι ξένης προελεύσεως και την αντιπαραβάλλει προς τις προαναφερθείσες τοπικές ποικιλίες. Οι περιοχές στις οποίες πραγματοποιούνταν οι πιο εκτεταμένες καλλιέργειες των ποικιλιών που αναφέρθηκαν είναι η Καλαμάτα, τα Γιαννιτσάνικα και το Ασπρόχωμα.

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) στις καταγραφές των μεσσηνιακών καλλιεργούμενων ποικιλιών μελιτζάνας αναφέρει πως καλλιεργούνταν δυο κυρίως ποικιλίες μελιτζάνας: Μία επιμήκης την οποία ονομάζει ‘Violette longe’ και ήταν η πλέον διαδεδομένη και μια στρογγυλή την οποία ονομάζει ‘Violette ronde’. Η καλλιέργεια τους ήταν ιδιαίτερα εκτεταμένη στην περιοχή της Καλαμάτας, της Μεσσήνης, του Ασπροχώματος και στα Γιαννιτσάνικα.

Ως προς την μπάμια ο Αϊβαλιωτάκης (1942) δεν αναφέρεται σε τοπικές ονομασίες ποικιλιών της, παρά μόνο πως καλλιεργούνταν κυρίως στην Καλαμάτα και διάσπαρτα στην Μεσσηνία στους λαχανόκηπους των χωριών.

Ως προς το λάχανο ο Αϊβαλιωτάκης (1942) καταγράφει δυο ποικιλίες. Μια πρώιμη που ωριμάζε σε 50-60 ημέρες και μια όψιμη ποικιλία που ωριμάζε σε 60-70 μέρες και ήταν μεγαλύτερη σε βάρος από την πρώιμη. Ο ίδιος αναφέρεται στην καλλιέργεια κουνουπιδιού το οποίο αναλόγως της εποχής ωρίμανσης ονομαζόταν ‘Οκτωβριάτικο’, ‘Νοεμβριάτικο’, και ‘Μαρτιάτικο’.

Όσον αφορά τα κολοκυνθοειδή, ο Αϊβαλιωτάκης (1942) δεν αναφέρεται σε συγκεκριμένες ονομασίες ποικιλιών αλλά μας πληροφορεί για της περιοχές που εντοπίζονταν οι πιο μεγάλες καλλιέργειες. Συγκεκριμένα τα κολοκύθια και τα αγγούρια καλλιεργούνταν σε μεγάλο βαθμό στην Μεσσήνη, την Καλαμάτα, το Ασπρόχωμα, τα Γιαννιτσάνικα., το Αριοχώρι και την Μικρομάνη. Από την άλλη τα καρπούζια και τα πεπόνια καλλιεργούνταν σε μεγάλο βαθμό στην Μεσσήνη και την Μικρομάνη.

Τα αντίδια καλλιεργούνταν πολύ στις περιοχές της Μεσσήνης, της Καλαμάτας, τα Ασπροχώματα, τα Γιαννιτσάνικα. ενώ η αγκινάρα στην περιοχή της Μικρομάνης (Αϊβαλιωτάκης 1942).

## Ελιά-Οπωροφόρα

### Ελιά

Ο Ξανθόπουλος αναφέρει εκτεταμένους ελαιώνες στις επαρχίες Βοφράδος, Αριστομένους και Εύας το 1900 (Ξανθόπουλος 1903). Ο Γαρδικής (1931) επίσης σημειώνει πως εκτεταμένοι ελαιώνες εντοπίζονταν κυρίως στον κάμπο της Κυπαρισσίας, Φιλιατρών, Γαργαλιανών, Ανδανείας, Πυλίας. Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) αναφέρεται στις πλέον διαδεδομένες ποικιλίες ελιάς της Μεσσηνίας και συγκεκριμένα σε τέσσερις: την 'Λιανολιά', την 'Ματσολιά', την 'Καρυδολιά' και την 'ελιά των Καλαμών'. Ο Κωστελένος (2011) θεωρεί πέντε ποικιλίες ελιάς ως γηγενείς (Πίνακας 11).

Πίνακας 11. Χαρακτηριστικά γηγενών ποικιλιών ελιάς στην Μεσσηνία (με βάση τον Κωστελένο 2011)

Όνομα ποικιλίας	Παραγωγική κατεύθυνση	Βάρος καρπού (g)- Επιφάνεια	Ελαιοπεριεκτικότητα (%)	Περίοδος συγκομιδής
Καλαμών	Επιτραπέζια	5 (μεσόκαρπη-αδρόκαρπη)	16	Νοέμβριος
Κορωνέικη	Ελαιοποιήσιμη	1,1 (μικρόκαρπη)	20-25	Μέσα Δεκεμβρίου-τέλη Φεβρουαρίου
Μαστοειδής η κοινή	Επιτραπέζια	5,5 (μεσόκαρπη-αδρόκαρπη)	16	Νοέμβριος
Μαυρολιά Μεσσηνίας	Ελαιοποιήσιμη	1,3 (μικρόκαρπη)	18-22	Τέλη Οκτωβρίου-μέσα Νοεμβρίου
Τραγολιά	Ελαιοποιήσιμη	2,2 (μικρόκαρπη)	22-28	Νοέμβριος-Δεκέμβριος

Οι ελαιώνες του κάμπου του Παμίσου και των γύρω ορεινών λεκανών πριν το Β' Παγκόσμιο πόλεμο ανέρχονταν σε 1.200.000 στρ. (Αϊβαλιωτάκης 1942)

### Συκιά

Ο Κανάσης (1930) θεωρούσε πως ανέκαθεν η Μεσσηνία ήταν ως τόπος κατάλληλος για την παραγωγή και ευδοκίμηση της δενδρώδους αυτής καλλιέργειας. Ο ίδιος αναφέρει πως ήδη από 1838 κατεβλήθη ειδική προσπάθεια για την εισαγωγή της Σμυρναϊκής Συκιάς στην Μεσσηνία και ακριβέστερα της φυόμενης στην πεδιάδα του Αΐδινιου (Γκινζελάσσας), που θεωρήθηκε ποικιλία προνομιούχος με πολλαπλά πλεονεκτήματα. Η προσπάθεια αυτή δεν ευδοκίμησε χωρίς όμως να μελετηθούν οι λόγοι της αποτυχίας (Κανάσης 1930). Η Μεσσηνιακή συκή ή Συκή Καλαμών ή κοινώς Τσαπελοσυκιά βρίσκεται παντού στον Νόμο Μεσσηνίας καλλιεργείται εντόνως στις επαρχίες της Μεσσηνίας (που παρήγαγε εκείνον τον καιρό το 50% της συνολικής παραγωγής του νόμου) Καλαμών, Πυλίας. Η διάδοση της στην ανατολική Τριφύλλια αναφέρει πως έγινε προσφάτως της εποχής που γράφει δηλαδή το 1930. Επιπλέον θεωρεί τους δήμους Αριστομένους, Οιχαλίας, Ανδανείας, Αλαγονίας ιδανικούς τόπους για την παραγωγή του επιτραπέζιου σύκου. Κατά τον Γινηδουνιάν η Μεσσηνιακή συκή είναι ποικιλία της 'Καρυκής Συκής' και αποτελεί παραλλαγή εκφυλισθείσης συκής του

Μαιάνδρου, όπως τεκμαίρεται από το φύλλωμα και το σχήμα του καρπού. Ο καρπός είναι στρογγυλός ελαφρά πεπλατυσμένος και το χρώμα του αποκλίνει από το πράσινο προς το ανοιχτό ως το βαθύ κίτρινο χρωματισμό αναλόγως του εδάφους (Κανάσης 1930). Ο Κουτσομητόπουλος, στην εισαγωγή του βιβλίου του για την Μεσσηνιακή συκή, προτείνει πειραματισμό και προώθηση των ποικιλιών της Κύμης και μιας Ιταλικής ποικιλίας στην Μεσσηνία (Κανάσης 1930). Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) αναφέρει πως το 1929 συνέβη παγετός που έφερε εκτεταμένες ως ολικές καταστροφές σε συκόδεντρα κάποιων περιοχών. Ως προς τις ποικιλίες συκής ο ίδιος αναφέρεται στη ‘Συκή των Καλαμών’ ή ‘Αρμαθοσυκιά’ ή ‘Τσαπελοσυκιά’ ή ‘Μεσσηνιακή συκή’ ως την πλέον διαδεδομένη ποικιλία της Μεσσηνίας, η οποία είναι μονόφορη και ωριμάζει από αρχές Αυγούστου ως Σεπτέμβρη. Έπειτα αναφέρει την ποικιλία ‘Σμυρναϊκή’ με σύκα μεγάλα και γλυκά τα οποία όμως σκίζονταν εύκολα. Τέλος αναφέρεται στην ποικιλία ‘Ασπροσυκιά’ ως διάσπαρτη σε όλη την Μεσσηνιακή γη.

#### *‘Άλλα οπωροφόρα*

Μια συνολική εικόνα των εκτάσεων μεταξύ των οπωροφόρων το 1940 δίνεται στον Πίνακα 12.

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) αναφέρει πως η λεμονιά ήταν μια παρά πολύ σημαντική και διαδεδομένη καλλιέργεια στον νόμο Μεσσηνίας από εκτεταμένους λεμονοπερίβολα ως την αυλή κάθε μεσσηνιακού σπιτιού. Ο ίδιος καταγράφει τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες λεμονιάς. Συγκεκριμένα αναφέρει τρεις κατηγορίες και τις αντίστοιχες ποικιλίες εντός της κάθε μιας. Η πρώτη κατηγορία είναι οι μονόφορες εντός της οποίας διακρίνει 5 ποικιλίες. Μια με καρπούς μικρούς και λεπτό φλοιό, μια με καρπούς μικρούς και παχύ φλοιό, μια με καρπούς μέτριους και λεπτό φλοιό, μια με καρπούς μέτριους και παχύ φλοιό και τέλος την κιτρολεμονιά με μεγάλο καρπό, μεγέθους κίτρου. Στην δεύτερη κατηγορία ανήκουν οι πολύφορες ποικιλίες λεμονιάς και συγκεκριμένα αναφέρει δυο, μια μικρόκαρπη με λεπτό φλοιό, και μια άλλη με καρπό που κυμαίνεται από μεσαίος ως μεγάλος και έχει παχύ φλοιό.

Πίνακας 12. Κατανομή των δενδρωδών καλλιεργειών επί του συνόλου των καλλιεργούμενων εκτάσεων και κατανομή των κυριότερων ειδών επί του συνόλου των δεντρώνω στις ορεινές \*και πεδινές\*\* περιοχές της Μεσσηνίας (Αϊβαλιωτάκης 1942)

Σύνολο καλλιεργουμένων στρεμμάτων	Ορεινές			Πεδινές		
	21.2033			179.908		
Καλλιεργούμενα είδη	Εκτάσεις (στρ.)	% επί συνόλου εκτάσεων	% επί δενδρωδών	Εκτάσεις (στρ.)	% επί συνόλου εκτάσεων	% επί δενδρωδών
Δενδρώδεις	99.975	47,2%		138.175	77,2%	
Σταφιδάμπελοι	17.905		17,9%	44.725		32,4%
Άμπελοι	16.165		16,1%	24.040		17,4%
Συκaiώνες/ελαιώνες	65.905		66%	64.010		46,3%
Εσπεριδοειδη				5.400		3,9%

\*ορεινές λεκάνες του Ξυρίλα, Αρίου, Αγίου Φλώρου, Δουράκου, Τσάκανα, Χαράθρου, Αμφυτα, Πύρνακος, Λυγιδίου \*\*οι επαρχίες Καλαμάτας και Μεσσήνης

Ο Γεννάδιος αναφέρεται σε λεμονοπορτοκαλεώνες στην περιοχή της Καλαμάτας την οποία επισκέπτεται κληθείς για να κάνει φυτοπαθολογική διάγνωση (Γεννάδιος 1881). Ο Γαρδίκης (1931) αναφέρει συγκαλλιέργεια εσπεριδοειδών και λαχανικών στην Μεσσηνία. Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) από την άλλη καταγράφει στην μελέτη του τις πλέον διαδεδομένες ποικιλίες πορτοκαλιάς της μεσσηνιακής γης αναφερόμενος συγκεκριμένα σε οκτώ ποικιλίες πορτοκαλιάς. Πρώτη αναφέρει την ‘Κοινή’ στην οποία διακρίνει δυο παραλλαγές. Μια ανοιχτοκίτρινου χρώματος, λεπτόφλοια και ξινή, και ετέρα με βαθύ χρωματισμό, γλυκύτερη, με χοντρό φλοιό και ανώμαλη επιφάνεια. Η δεύτερη ποικιλία στην οποία αναφέρεται είναι η ‘Αείγλυκος’ ή ‘Ντόλτσα’. Η τρίτη ποικιλία που αναφέρει είναι η ‘Μαλτέζικη’ με σχήμα ωοειδές, φλοιό λεπτό και γλυκεία γεύση. Συνεχίζοντας αναφέρει την ποικιλία ‘Ομφαλοφόρο’ με καρπό μετρίου μεγέθους, φλοιό λεπτό, αρωματική και άσπερμο. Τέλος αναφέρει σποραδικά τις ποικιλίες ‘Γιάφας’, ‘Κρήτης’, ‘Άρτας’ και τα ‘Σαγκουίνια’. Άνευ συγκεκριμένων αναφορών σε καλλιεργούμενες ποικιλίες αναφέρεται σε σποραδική καλλιέργεια νεραντζιάς και Φράπας. Ως περιοχές στις οποίες εντοπίζονταν οι πιο διαδεδομένοι εσπεριδοειδώνες αναφέρονται η Καλαμάτα, η Μεσσηνία, το Ασπρόχωμα, τα Γιαννιτσάνικα, η Μικρομάνη, η Πιπερίτσα, ο Μελιγαλάς, το Μαυρομάτι Παμίσου, το Πλατύ, η Εύα και η Λάμπαινα (Αϊβαλιωτάκης 1942).

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) συνεχίζοντας την καταγραφή των οπωροφόρων δέντρων αναφέρεται στις κύριες ποικιλίες αχλαδιάς της Μεσσηνίας, τις οποίες διακρίνει σε επτά και αναφέρει τις τοπικές ονομασίες τους. Πιο συγκεκριμένα αναφέρεται ονομαστικά στις ποικιλίες ‘Θεριστάπιδα’, ‘Μηλάπιδα’, ‘Αυγουστιάτικα’, ‘Κολοκυθάπιδα’, ‘Κοντούλες’, ‘Κρυστάλλια’, και ‘Καμπάνες’. Οι ποικιλίες αυτές βρίσκονταν διάσπαρτες σε όλο τον νομό Μεσσηνίας κυρίως στις περιοχές Σιάμμος, Καλύβια, Αγ. Φλώρος, Ίσαρι, και Κάτω Μελοπομένη. Ο ίδιος συνεχίζει με την καταγραφή των σημαντικότερων και πλέον διαδεδομένων ποικιλιών μηλιάς, επτά τον αριθμό με τις τοπικές τους ονομασίες. Συγκεκριμένα αναφέρει τις ποικιλίες ‘Ξυνόμηλο’, ‘Χαμόμηλο’, ‘Μέγας Αλέξανδρος’, ‘Καρβίλι’, ‘Κυδωνόμηλα’, και ‘Ρενέτ’, καθώς και το ‘Φιρίκι’ το οποίο όμως καλλιεργούνταν σε πολύ περιορισμένη έκταση.

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) αναφέρεται στα πλαίσια της μελέτης του και σε πολλά αλλά καλλιεργούμενα είδη οπωροφόρων δέντρων και τις τοπικές τους ονομασίες. Ενδεικτικά αναφέρει από ροδακινιές, πως στον νομό Μεσσηνίας υπήρχαν άριστες ποικιλίες παλαιών ετών, πολύ πριν το 1940, και από βυσσινιές αναφέρει τέσσερις ποικιλίες το «Μικρό», το ‘Ξινό’, το ‘Ξανθοκόκκινο’, και το ‘Μαύρο’. Επιπροσθέτως αναφέρει δυο ποικιλίες δαμασκηιάς, τις κορομηλιές και τις τζανεριές και τέλος από βερίκοκα αναφέρει δυο ποικιλίες: τα ‘Κοινά’ τα οποία ήταν μικρά, υπόπικρα και συμπύρινα και δεύτερον τα μεγάλα ή αλλιώς ‘Καϊσιά’.

*Αμπέλι*

Οι τοπικές ονομασίες για τις ποικιλίες αμπέλου προκαλούν μεγάλες συγχύσεις. Με το ίδιο όνομα μπορεί να αναφέρονται διαφορετικές ποικιλίες ή ίδια ποικιλία να έχει διαφορετικά ονόματα (συνώνυμα). Ο Βλάχος (1986) περιλαμβάνει στα συνώνυμα του 'Μαυρουδί' τον 'Καρβουνιάρη', το 'Μαύρο Νεμέας' και το 'Αγιωργίτικο'. Ο Νταβίδης (1982) αναφέρει τα: 'Ραζακί άσπρο' (= 'Αυγουλάτο'), το 'Κορίθι' άσπρο (= 'Ραζακί') και το 'Ραζακί'. Ο ασφαλής διαχωρισμός των ποικιλιών αμπέλου απαιτεί τον συνδυασμό αμπελογραφικών χαρακτήρων και μοριακών μεθόδων (Σταυρακάκης 2010). Στο Πίνακα 13 παρουσιάζονται οι ποικιλίες αμπέλου με βάση την βιβλιογραφία.

Ο Ζωγράφος (1976) παραθέτει στοιχεία για το ποτέ άρχισε η καλλιέργεια της σταφίδας στην Κορώνη και Μεθώνη. Μετά την επέλαση του Ιμπραήμ και την λεηλασία των δενδρόνων τους και των ελαιώνων τους, εισήχθη κάτω από την παραίνεση γεωπόνων η 'Κορινθιακή σταφίδα' στην περιοχή μετά την αποχώρηση του Ιμπραήμ το 1828 στην θέση των κατεστραμμένων ελαιώνων. Ο Γεννάδιος αναφέρεται σε αμπελώνες που επισκέφτηκε στην περιοχή της Καλαμάτας την οποία επισκέπτεται κληθείς για να κάνει φυτοπαθολογική διάγνωση (Γεννάδιος 1881). Οι επαρχίες Βοφράδος, Αριστομένους και Εύας είχαν εκτεταμένες αμπελοφυτείες και σταφιδάμπελα. Αναφέρει πως επικρατούσα ποικιλία αμπέλου σε αυτά τα μέρη είναι το 'Μαύρο φίλερι' από το οποίο παράγουν οίνο. Αναφέρεται τέλος για εκτεταμένη προσβολή από περονόσπορο και ειδικά των σταφιδαμπέλων (Ξανθόπουλος 1903).

Οι οινάμπελοι και σταφιδάμπελοι κατέχουν τα πλούσια εδάφη των πεδιάδων και κυρίως στον Μεσσηνιακό κάμπο το 1930 (Γαρδίκης 1931). Ο Γαρδίκης προτείνει την αντικατάσταση των ευάλωτων στις κρίσεις των τιμών σταφιδαμπέλων των μη αρδευόμενων περιοχών με πιο δυναμικές αλλά άγνωστες στις περιοχές αυτές της Μεσσηνίας επιτραπέζιες ποικιλίες σταφυλιών όπως 'Σιδερίτης', 'Φράουλα', 'Επτάκιλον' (Γαρδίκης 1931).

Στο ορεινό χωριό της επαρχίας Τριφυλλίας Κούβελα ο Παπαδόπουλος (1977) αναφέρει ότι η παραγωγή κρασιού γίνονταν από τις ποικιλίες: 'Άσπρούδια', 'Μαυρόρωγα', 'Φιλέρια', 'Κοκκινέλια', 'Μοσχάτα', 'Χοντρόρωγα', 'Ψιλόρωγα', 'Σκυλοπνίχτες', 'Αητονύχι', 'Αυγουστολίδι', 'Ροδίτες' και 'Εφτάκιλα'.

Ο Αϊβαλιωτάκης (1942) αναφέρει πως το 1929 συνέβη παγετός που έφερε εκτεταμένες ως ολικές σε κάποιες περιοχές καταστροφές σε σταφιδαμπέλους, καθώς και άλλος ένας λίγο λιγότερο καταστροφικός το 1931. Μεγάλη ήταν η επίδραση του παγετού στις περιοχές της Άνω Μεσσηνίας (από Μελιγαλά ως Καλλιρόης- Διαβολιτσίου). Ο ίδιος αναφέρεται στις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου αναφέροντας ως την πλέον διαδεδομένη την Κορινθιακή Σταφίδα, που βρίσκεται ως λέγει παντού, τονίζοντας τις περιοχές του Ζευγολατίου και Ματζαρι. Από οινάμπελους αναφέρεται στις ποικιλίες Ροζακί, Σουλτανίνα, Σιδερίτης, Αετονυχι, και Φράουλα.

Ο Κριμπάς (1943) διαπιστώνει ότι η επιτραπέζια ποικιλία Αητονύχι που απαντάται ειδικά στην Μεσσηνία έχει βαθύτερους κόλπους και η κάτω επιφάνεια έχει βραχεία τριχίδια και όχι βαμβακώδη (Κριμπας 1943). Ο ίδιος αναφέρει επίσης ότι ειδικά στην Μεσσηνία η ποικιλία Βοιδόματο δεν έχει αιχμηρούς οδόντες αλλά στρογγυλεμένους και κυρτούς καθώς επίσης ότι φέρει την σταφύλι στον 3ο κόμπο αντί του 4ου που συμβαίνει σε άλλες περιοχές. (Κριμπας 1943). Επίσης επεξηγεί ότι η ποικιλία Πετροκόρινθο που βρίσκεται στην Μεσσηνία στην πραγματικότητα είναι μια παραλλαγή αυτής που λέγετε Pietro Korinto, αλλά ονομάζεται περτροκόρινθο.

Πίνακας 13. Ποικιλίες αμπέλου που απαντώνται στην Μεσσηνία και την ευρύτερη γεωγραφική περιοχή της σύμφωνα με την βιβλιογραφία. Τα ονόματα παρουσιάζονται σύμφωνα με τους συγγραφείς και υπάρχουν συνωνυμίες.

Ονομασία ποικιλίας	Κριμπάς (1943, 1944, 1949)	Νταβίδης (1982)	Κοτίνης (1985)	Βλάχος (1986)
‘Αγιωργίτικο’	M <sup>1</sup>		M	
‘Αγούμαστος’	M		M	
‘Αητονύχι μαύρο’	M		Π	Π
‘Αρακλινός’	M		δ Π	
‘Ασπρούδα ντόπια’/ ‘Ασπρούδι’	Π <sup>2</sup>		ν Π	
‘Αυγουστιάτης’			δ Π	
‘Βοϊδομάτης’	M		M	
‘Βάψα’/‘Βάφτρα’	νδ Π <sup>3</sup>		νδ Π	
‘Γλυκερήθρα’	M		M	
‘Γουστολίδι’	M	M	M	
‘Εφτάκοιλο’			Π	
‘Καρβουνιάρης’ (‘Μαυρούδι’)	M		M	M
‘Κολλινιατικο’/‘Κολλιανίτικο’	M	M	M	
‘Κοντεγκάλο’			M	
‘Κορίθι άσπρο’ (‘ραζακί’)		M		
‘Κορινθιακή σταφίδα’	M	M	M	
‘Κρητικό’	δ Π <sup>4</sup>			
‘Λιανάραγο’/‘Τσιμπιμές’/ ‘Λιάτης’/‘Λιάτικο’ (‘Διμηνίτης’)	δ Π	δ Π		
‘Μαντηλαριά’			M	
‘Μοσχατο μαύρο’	M			
‘Μοσχοστάφυλο’/‘Μοσχάτο λευκό’	M			
‘Μοσχοπατάτα’			ν Π <sup>5</sup>	
‘Πετροκόριθο’ (Κορίθι μαύρο’)	M	M		
‘Ροζακι ανατολικό’/Ραζακί’	Π	Π		
‘Ραζακί άσπρο’ (Αυγουλάτο’)	M	M		M
‘Ραζακί κόκκινο’	M			
‘Ροδίτης’ (‘Τουρκοπούλα’)	M		M	δ Π
‘Ροδίτης λευκός’	M			
‘Σαββατιανό’/‘Σακέικο’ (Πυλία)	δ Π	δ Π	M	Π
‘Σκυλοπνίχτης’	M			
‘Συρίκι’		Π	Π	Π
‘Φαγουλάρικο’/‘Φαγουλάτο άσπρο’	M			
‘Φαγουλάρικο’/‘Φαγουλάτο κόκκινο’	M			
‘Φιλέρι’/Φιλέρι μαύρο’	M	δ Π		M
‘Φιλέρι Μοσχότο’/ ‘Μοσχοφίλερο’	M			
‘Φράουλα άσπρη’				M
‘Φράουλα κόκκινη’			M	
‘Φωκιανό μαύρο’			M	

<sup>1</sup> M=Μεσσηνία, <sup>2</sup> Π=Πελοπόννησος, <sup>3</sup> νδ=νοτιο δυτική, <sup>4</sup> δ =δυτική, <sup>5</sup> ν=νότια

Τέλος μια συνοπτική εικόνα των αμπελώνων του Παμίσου και των γύρω ορεινών λεκανών κατά το 1940 δίνεται στον Πίνακα 14.

Πίνακας 14. Έκταση και παραγωγή αμπέλων και σταφιδαμπέλων στην Μεσσηνία στις ορεινές\* και πεδινές\*\* περιοχές το 1940 (Αϊβαλιωτάκης 1942)

Καλλιεργούμενα είδη	Ορεινά		Πεδινά	
	Έκταση(στρ.)	Παραγωγή(kg)	Έκταση(στρ.)	Παραγωγή(kg)
Σταφιδαμπελοι	17.905	4.198.550	44.725	12.568.728
Αμπελοι	16.165	6.233.084	24.040	8.352.230

\*Ορεινές εδώ εννοούνται οι ορεινές λεκάνες του Ευριλα ,Αριου, Αγίου Φλώρου, Δουρακου, Τσακωνα, Χαραθρου, Αμφυτα, Πυρνακος, Λυγιδιου

\*\*Πεδινές εδώ εννοούνται οι επαρχίες Καλαμάτας και Μεσσήνης



#### 4. Η ιστορική και πολιτισμική διάσταση των τοπικών φυτικών ποικιλιών

##### ΜΕΣΣΗΝΙΑ Η ΚΑΛΑΜΑΤΑ

*Μεσσήνην αγαθόν μεν αρούν, αγαθόν δε φυτεύειν*  
(Τυρταίος αποσπ. 4.3)

#### 4. 1.Εισαγωγικά: φυσικό περιβάλλον και καλλιέργειες: συνέχειες και ασυνέχειες

Η αγροτική οικονομία της Μεσσηνίας είναι συνυφασμένη στη νεότερη περίοδο (από τα μέσα του 19<sup>ου</sup> αι.) με τη γενικότερη εξέλιξη/ανάπτυξη της περιοχής και ιδιαίτερα την ανάδειξη της Καλαμάτας σε διοικητικό, εμπορικό, οικονομικό κέντρο με τη δημιουργία έργων υποδομής. Η Καλαμάτα συγκαταλέγεται στις πρώτες εμπορικές και βιομηχανικές πόλεις (ανάμεσα στην Αθήνα, Πειραιά, Σύρο, Πάτρα) του νεοσύστατου ελληνικού κράτους (1834) (Μεσσηνία, Μίλητος 2007). «Η κοινωνική και οικονομική ζωή της Μεσσηνίας κατά το 2<sup>ο</sup> μισό του 19<sup>ου</sup> αι. εντάσσεται πλήρως στο γενικότερο κοινωνικό και οικονομικό μοντέλο. Οι κάτοικοι στη συντριπτική πλειονότητά τους παραμένουν αγρότες. Οι όποιες βιοτεχνικές μονάδες εμφανίζονται αυτή την περίοδο (μεταξουργεία, οινοποιεία, σαπωνοποιεία κλπ) παραμένουν μικρές και συνδέονται κυρίως με την επεξεργασία αγροτικών προϊόντων.» (Μεσσηνία, 2007 σ. 300). Παρόλη την εκβιομηχάνιση του αστικού κέντρου (Καλαμάτα) κατά τη διάρκεια του 20ού αι. ο Ν. Μεσσηνίας διατήρησε τα έντονα αγροτικά του χαρακτηριστικά μέχρι σήμερα (MacDonald William – Rapp George 1972, 176-187).

Καθοριστικό ρόλο έπαιξε και το φυσικό περιβάλλον (γεωμορφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες) καθώς η κύρια έκταση του Ν. Μεσσηνίας προστατεύεται/περικλείεται από την μακριά οροσειρά του Ταυγέτου (ΝΑ πλευρά) και τους μικρότερους ορεινούς όγκους Αιγάλεω, Κοντοβουνίων (ΒΔ πλευρά) και Λυκαίου (ΒΑ) αφήνοντας έκταση για την εύφορη μεσσηνιακή πεδιάδα/πεδίο η οποία αποτέλεσε «μήλον της έριδος» από την αρχαιότητα με τους όμορους πληθυσμούς. Οι ποταμοί που διασχίζουν/αυλακώνουν το μεσσηνιακό γήινο σώμα ο Πάμισος, ο Αρκαδικός και η Νέδα (το μοναδικό ελληνικό ποτάμι με θηλυκό όνομα που αποτελεί και το φυσικό όριο σήμερα με τους προς βορρά νομούς της Ηλείας και της Αρκαδίας) και πολλοί άλλοι μικρότεροι (π.χ χείμαρροι) δημιουργούν με τους ορεινούς όγκους εύφορες κοιλάδες και οροπέδια και προσφέρουν ακόμα και σήμερα επαρκή και γόνιμη καλλιεργήσιμη γη.

Από την αρχαιότητα μέχρι τα νεότερα χρόνια η Μεσσηνία ήταν ευνοημένη/εύφορη περιοχή με μεγάλη ποικιλία αγροτικών προϊόντων. Στο μεσσηνιακό τοπίο κυριαρχούν οι ελαιώνες, και παλαιότερα οι αμπελώνες, οι συκεώνες και οι μορεώνες των οποίων η παραγωγή εξασφάλιζε, στην αρχαία περίοδο τουλάχιστον, αυτάρκεια. (Θέμελης 2010, 2013).

Κυρίαρχη όμως θέση και συνεχή/αδιάλειπτη παρουσία στην αγροτική παραγωγή κατέχει η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα, όπως μαρτυρείται από τα αρχαιολογικά ευρήματα (Πύλος, πινακίδες Γραμμικής Β'), την περίοδο της βενετοκρατίας/φραγκοκρατίας (ιδιαίτερα της Β' περιόδου 1685-1715), την οθωμανική περίοδο μέχρι την νεότερη και την σύγχρονη περίοδο (19<sup>ος</sup>-21<sup>ος</sup>αι.). Οι κυριότερες ποικιλίες της ελιάς είναι οι: 'Κορωνέικη', 'Μαυρολιά', 'Ματσολιά' για παραγωγή λαδιού και η 'Χονδρολιά' ή γνωστή ως 'Καλαμών' για επιτραπέζια.

Κατά την τελευταία περίοδο (19<sup>ος</sup>-21<sup>ος</sup> αι.) η καλλιέργεια της ελιάς, η οποία τείνει να γίνει μονοκαλλιέργεια σε σημαντικό τμήμα του νομού, περιθωριοποίησε άλλες καλλιέργειες βασικών προϊόντων όπως τα δημητριακά (σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη, βίκο, καλαμπόκι/αραβόσιτος), τα όσπρια (φασόλια, φακές, ρεβίθια, κουκιά, λούπινα), πατάτες, οπωροφόρα, κηπευτικά, αμπέλια (σταφίδα σουλτανίνα κ.ά), φιστίκια.

Πολλά από αυτά και οι τοπικές τους ποικιλίες περιθωριοποιήθηκαν και διατηρήθηκαν μέχρι την όψιμη μεταπολεμική περίοδο (δεκαετίες '60-'70) στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές διατηρώντας και ενισχύοντας, μαζί με την αναπτυγμένη κτηνοτροφία, ένα λειτουργικό σύστημα κλειστής οικονομίας με αυτοκαταναλωτικά, κυρίως χαρακτηριστικά και μικρή/περιορισμένη εμπορευματοποίηση των προϊόντων (Κρεμμυδάς 1972).

Σημαντική επίσης θέση στην αγροτική οικονομία της νεότερης περιόδου κατείχε η καλλιέργεια της σταφίδας, η οποία ήταν έντονη ιδιαίτερα στα βόρεια του νομού (περιοχές Τριφυλίας, Οιχαλίας) και άρχισε να υποχωρεί σταδιακά με την κρίση του σταφιδικού ζητήματος (τέλη 19<sup>ου</sup> αι.) αφήνοντας χώρο στην παραγωγή λιγότερο εμπορευματικών καλλιεργειών και ποικιλιών αμπελιού όπως το 'Αγιωργίτικο', 'Κρασούδι', 'Αγούμαστος', 'Φράουλα', 'Γλυκερήθρα' κ.ά τα οποία καλλιεργούνται σε οικιακούς αμπελώνες και στις αυλές των σπιτιών σε κρεβατίνες (πέργολες).

Φημισμένα είναι τα σύκα Καλαμάτας τα *τσαπελόσυκα* (λέγονται και ασκάδια στη Μάνη) από τον τρόπο που παρασκευάζονται και πωλούνται (σε τσαπέλες, αρμαθιές) αλλά δεν είναι παρά μια μόνο ποικιλία από τις πολλές (μαυρόσυκα, ασπρόσυκα, μελ(ισσ)όσυκα, αυγόσυκα κ.ά) που φύονται και καταναλώνονται στο μεσσηνιακό χώρο. Τα φραγκόσυκα είναι τα χαρακτηριστικά σύκα της Μάνης με διαφορετικές ποικιλίες (οξωμανιάτικα, μελανά, φιννίδες κ.ά) ( βλ Κάσσης 1980, 167-170).

Τέλος θα ήταν παράλειψη να μην αναφερθεί η καλλιέργεια της μουριάς και η παραγωγή των φημισμένων μεταξωτών υφαντών (γνωστά τα καλαματιανά μαντήλια) που αναφέρεται από τους περιηγητές (Εβλιά Τσελεμπί, Πουκεβίλ) καθώς το μετάξι αποτελούσε σημαντικό εξαγωγίμο προϊόν κατά τον 18<sup>ο</sup> και 19<sup>ο</sup> αι. (Κρεμμυδάς 1972, Αγριαντώνη 1986).

Από τα όσπρια καλλιεργούσαν κυρίως ποικιλίες φασολιών (λόπια, μαυρομάτικα, πήχεις, κατσικάντερα κ.α), και κουκιών (πλαγομάλια, μαυροκούκι), κυρίως στη Μάνη, από τα οποία έκαναν κουκιόφαβα. Η καλλιέργεια της πατάτας γινόταν κυρίως στους κήπους αλλά και σε ποτιστικά χωράφια για οικιακή χρήση και μόνο η περιοχή της Αλαγονίας έχει καθιερωθεί από τα μέσα του 19<sup>ου</sup> αι. και ήταν γνωστή για την πατατοκαλλιέργεια και την παραγωγή σπόρου από όπου προμηθεύονταν πατάτες και σπόροι οι γύρω περιοχές (Μάνη, Γαϊτσές, Λακωνία κ.ά).

Ο Αντ. Μασουρίδης (1936, 350), σημειώνει χαρακτηριστικά ότι «τα προϊόντα της Αλαγονίας πλην δύο ή τριών είναι μικράς ποσότητας αλλά εκλεκτά και γευστικώτατα. Τοιαύτα δε είναι, δημητριακοί καρποί, έλαιον, γεώμηλα, όσπρια, οίνος, μέλι, κηρός, βομβύκια μετάξης (κουκούλια), κεράσια, βύσσινα, κάρνα, όα ή σούρβα (σκουρούχια) αγλάδια, κάστανα κλπ. Προς δε κτηνοτροφικά και πτηνοτροφικά είδη».

#### **4.2. Τρόποι και τεχνικές αγροτικής παραγωγής/καλλιέργειας**

Πριν την γενικευμένη εκμηχάνιση της γεωργίας (τρακτέρ, αλωνιστικές μηχανές), που στη Μεσσηνία ξεκινάει κυρίως από την δεκαετία του '60 και εξής, και την ευρύτατη χρήση των λιπασμάτων, που η χρήση τους αρχίζει λίγο πριν τον Β' Παγκ. Πόλεμο. Τα καλλιεργούμενα χωράφια τα χώριζαν σε «(α ή ε)γκαιριές» για να εφαρμόζεται η αμειψισπορά και η εναλλαγή της άρδευσής τους. Ήταν σε χρήση γενικότερα το σύστημα της διетуής αμειψισποράς (δημητριακά-ψυχανθή, δημητριακά-αγρανάπαυση) και της φυσικής λίπανσης των αγρών (με κόπρισμα των ζώων, καψάλισμα της καλαμιάς, παράχωμα του βίκου κ.ά).

Γινόντουσαν δύο οργώματα για τις πρώιμες καλλιέργειες (σιτάρι, κριθάρι, σμιγάδι, βρώμη), το πρώτο όργωμα και το δεύτερο (διβόλισμα), που γινόταν κυρίως για τα όσπρια, και τρία για τις όψιμες καλλιέργειες (αραποσίτι/καλαμπόκι, φασόλια, φακές) και τα κηπευτικά και ακολουθούσε η σπορά. Το ξύλινο άροτρο αντικαταστάθηκε σταδιακά μέχρι τον πόλεμο (1945) από το σιδερένιο που κατασκευαζόταν κυρίως στις μεγάλες πόλεις (Καλαμάτα, Κυπαρισσία, Κορώνη) και ήταν το μονόφτερο και το δίφτερο. Με το μονόφτερο καλλιεργούσαν τα καμποχώραφα (περιφερειακό ή σπειροειδές όργωμα) και με το δίφτερο τα ορεινά χωράφια (αυλακίες ή βουστροφηδόν όργωμα). Η σπορά γινόταν στα πεταχτά (δημητριακά), «κατά σποριές ή αναβόλες» ή σε αυλακίες (αραβόσιτος, πατάτα). Στην προβιομηχανική παραδοσιακή γεωργία η παραγωγή των δημητριακών θεριζόταν με δρεπάνια και αλωνιζόταν με τα ζώα κυρίως και κόπανο (δύο ξύλα δεμένα ή ένα μόνο του) [το γνωστό εργαλείο αλωνισμού η (α)δοκάνα ή ντουγένι φαίνεται πως ήταν άγνωστο στην περιοχή της Μεσσηνίας] σε πέτρινα ή χωμάτινα αλώνια. Τα ρεβίθια και τα λούπινα τα ξερίζωναν με τα χέρια ενώ όλα τα άλλα τα θέριζαν με το δρεπάνι.

#### **4.3. Οι τοπικές ποικιλίες στην καθημερινή ζωή και στον εορταστικό βίο/κύκλο (χρήση και κατανάλωση)**

Η διατροφή του πληθυσμού στηρίχθηκε και στηρίζεται, σε ένα αρκετά περιορισμένο όπως σήμερα βαθμό, στην τοπική αγροτική παραγωγή και στις φυτικές ποικιλίες οι οποίες εγκλιματίστηκαν και απέκτησαν τοπική ταυτότητα οι οποίες διατηρήθηκαν και μέσω των τοπικών προσδιοριστικών ονομασιών/ονομάτων.

Γνωστά αγροτικά μεσσηνιακά προϊόντα είναι: η 'Χοντροκατσαρή' ή 'Χοντρή ντομάτα' ή 'Παστοντομάτα', η 'Πατάτα Αλαγονίας', το 'Σελλέικο σιγρέ πεπόνι', το 'Κολοκύθι μπομπόλα Τριπύλης', η 'φάβα παπούλα Μάνης', τα 'λούπινα Μάνης', ο 'δένθις οίνος της Αλαγονίας', οι 'καραμέλες (κεράσια) Αλαγονίας'.

Η παραδοσιακή διατροφή της Μεσσηνίας που βασίζεται στις φυτικές ποικιλίες είχε κατά τόπους/περιοχές διαφοροποιήσεις ανάλογα με το τοπικό φυσικό περιβάλλον, τις καλλιέργειες και τις πολιτισμικές συνήθειες και νοοτροπίες. Ωστόσο στη βάση της καθημερινής διατροφής ήταν τα παρασκευάσματα/εδέσματα και φαγητά από δημητριακά και την αλευροποίησή τους όπως το ψωμί (καθάριο από σιτάρι, σμιγάδι από σιτάρι και κριθάρι, ή από καλαμπόκι και σικάλη που στην περιοχή της Αλαγονίας το έλεγαν «Γιώργο», μπομπότα από καλαμπόκι κ.ά), οι χυλοπίτες, ο τραχανάς (γλυκός και ξινός), ο χονδροτραχανάς, οι τριφτάδες, ο κορακοχυλός, η μπαζίνα (από καλαμποκίσιο αλεύρι με την προσθήκη ή όχι χοιρινού λίπους), τα συγκάθια, ο πασπαλάς στη Μάνη (Δουλαβέρας 2012, 538-9 και Κάσσης 1980). Από αλεύρι, κυρίως σταρένιο παρασκευάζονταν διάφορες πίτες (με άγρια χόρτα, τυρί, κίτρινο κολοκύθι κ.ά) που καταναλώνονταν καθημερινά αλλά και εορταστικά (σε γάμους, γιορτές, πανηγύρια βλ.

Μίχα-Λαμπάκη 1982-84, 232-246) αλλά και λαδοκούλουρα και λαδοπαξιμάδα, λαλαγγίδες ή λαλάγγια, κουταλίδες, πιτάρια, δίπλες κ.ά

Τα όσπρια καταναλώνονταν χλωρά και ξερά. Κυρίως ξερά τρώγαν τις φακές, τα φασόλια και τα κουκιά. Τα φασόλια που ήταν πολλές ποικιλίες (μαυρομάτικα, ψιλοφάσουλα, χοντροφάσουλα, μπαρμπούνια, πηχιάρικα, καθιστά, κατσίκάντερα τσαουλιά, λιαρίτσες) τα τρώγαν και χλωρά (λόπια) αλλά και σε συνδυασμό και με άλλα κηπευτικά (κολοκύθια, κουκιά). Επίσης τα κουκιά τα έτρωγαν χλωρά (π.χ στην περιοχή Τριπύλης μόνο χλωρά) αλλά και ξερά ως φάβα (πχ στη Μάνη έτρωγαν τα μεγάλα κουκιά και χλωρά, λένε τα *πλαγόμαλα* ή *πλαγιομάλια* ενώ τα μικρά, τα μαυροκούκια κυρίως ξερά ως φάβα). Τα λούπινα ήταν κυρίως ζωοτροφή για τα χοιρινά αλλά τα έτρωγαν και οι άνθρωποι αφού τα «ξεβρόχιαζαν», τα ξεπίκριζαν στη θάλασσα. Τους κήπους φύτευαν με τα ανάλογα κηπευτικά το χειμώνα (άνηθο, δυάσμο, μάραθο, μαϊντανό, σέλινο, μαρούλια) και το καλοκαίρι (κολοκύθια με ποικιλίες όπως *τρελές*, *κομποκολόκυθα*, *γρουνιές*) (πρβλ. Κουκουλές 1952, 270) φασόλια, κουκιά, ντομάτες, πατάτες, αγκινάρες, αν και καταναλώνουν πολύ τις άγριες αγκινάρες. Έφτιαχναν φαγητά με συνδυασμό διαφόρων κηπευτικών όπως *μποστανομαγείρεμα*, *κουκιά με αγκινάρες*, *κολοκυθοκορφάδες*, αλλά και *ανακατερούλια* που ήταν φασόλια, ντομάτες, κρεμμύδι, κολοκύθι (Παπαδόπουλος 1997, σ. 205).

Στη Μάνη έτρωγαν πολύ τη φάβα από κουκιά (κουκιάφαβα) και την (μ)πα(μ)πούλα (από λαθούρι, *Lathyrus ochrus*).

Στην Οιχαλία έτρωγαν ως χειμωνιάτικο φαγητό φασόλια μαυρομάτικα βραστά που τα ζούπαγαν με την κουτάλα και γινόντουσαν σχεδόν φάβα αλλά και αζούπιστα, σαν στραγάλια με αλάτι, ξύδι, μπόλικο λάδι και λίγο ζουμάκι. (Γιαννοπούλου 1977, 231).

Η πατάτα καλλιεργείται από τις αρχές του 20ου αι [στην Αλαγονία από το 1860] και είναι ανοιξιιάτικη (δηλ. σπέρνεται τον Σεπτέμβριο) και χειμωνιάτικη (δηλ. σπέρνεται τον Φεβρουάριο).

Τα κυριότερα δέντρα από τα οποία έτρωγαν τους καρπούς ήταν η αχλαδιά, που ήταν άγρια απιδιά ή *γκοριτσά* και την κέντρωναν με ποικίλα κεντράδια που έκαναν τα *δρυσάπιδα*, *αυγούστάπιδα*, *θεριστάπιδα*, *κοντοποδαρούδες*, *χειμβωνάπιδα*, *ασκούλες* κ.ά, η συκιά ( με μαυρόσυκα, ασπρόσυκα, μελόσυκα κ.ά), οι αμυγδαλιές (αφραμύγδαλα, πετραμύγδαλα), αλλά και ιδιαίτεροι δενδρώδεις καρποί όπως τα *σκουρούγια* (στην Αλαγονία), το *ριγκλότο* (είδος κορόμηλου στη Μάνη), τα *τσεράτσια* (χαρούπια) κ.ά

Για τις οικιακές υφαντικές ανάγκες, εκτός από τα αιγοπρόβεια μαλλιά και τα σπάρτα που φύτευαν μόνα τους, καλλιεργούσαν το λινάρι του οποίου η επεξεργασία είναι πολύ επώδυνη («του λιναριού τα πάθη»). Στη Μεσσηνιακή Μάνη το έκαναν *σκουλίδες* και το μαλάκωναν στη θάλασσα. Από το λινάρι το χρήσιμο για ύφανση το έλεγαν *σκουλί* και το δεύτερο το λέγαν *στουπί*.

## **Ε. Καταχωρήσεις γενετικού υλικού από την Μεσσηνία σε Τράπεζες Γενετικού Υλικού και σε Βάσεις Δεδομένων**

Η Πελοπόννησος όπως και η υπόλοιπη Ελλάδα λόγω της βιοποικιλότητας της σε αυτοφυή αλλά και καλλιεργούμενα είδη απετέλεσε πόλο έλξης πολλών εξερευνητικών αποστολών. Κατά την διάρκεια της Γερμανικής κατοχής οργανώθηκαν στην Ελλάδα δύο εξερευνητικές αποστολές που είχαν ως στόχο την συλλογή καλλιεργούμενων τοπικών ποικιλιών και αγρίων συγγενών ειδών. Μια από τις δύο εξερευνητικές αποστολές οργανώθηκε στην Πελοπόννησο το 1942 (Knüpfner 2010). Τα δείγματα αυτής της συλλογής βρίσκονται στην Γερμανική Ομοσπονδιακή Τράπεζα Γενετικού Υλικού (The German Federal Gene Bank) στο Ινστιτούτο Leibniz Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research (IPK) στο Gatersleben. Αυτή είναι η τρίτη μεγαλύτερη τράπεζα σε αριθμό καταχωρημένων δειγμάτων (accessions) συλλεγμένων στην Ελλάδα. Τα δείγματα που συλλέχτηκαν στην Πελοπόννησο ήταν περίπου 650 και ανήκαν σε ετήσια είδη σιτηρών, ψυχανθών κηπευτικών κ.α.

Στην Μεσσηνία συλλέχτηκαν 107 είδη, εκ των οποίων τα περισσότερα ήταν 23 τοπικές ποικιλίες κριθαριού, 15 κοινού φασολιού και 12 τοπικές ποικιλίες μπιζελιού. Επίσης συλλέχτηκαν κουκιά, λούπινα, φακές, λινάρι κλπ. (Πίνακας 20). Τα χωριά στα οποία έγιναν οι συλλογές ήταν η Ανάληψη, η Βαλύρα (αναφέρεται από τους Γερμανούς Τζεφερεμίνι), η Λάμπαινα (αναφέρεται στις συλλογές Λέζι), Χριστοφιλέικα, Λογγά, Μαγούλα, Μεσσήνη, Μουζάκι κλπ.

Από το 1977-1985 οργανώθηκαν στην Ελλάδα πολλές εξερευνητικές αποστολές που χρηματοδοτήθηκαν από IBPGR (International Board for Plant Genetic Resources). Στην Πελοπόννησο πραγματοποιήθηκαν αποστολές το 1979, το 1983 και το 1985. Στην Μεσσηνία συλλογή δειγμάτων έγινε το 1983 από το Ινστιτούτο Κτηνοτροφικών Φυτών και Βοσκών. Τα δείγματα που συλλέχθηκαν ήταν τέσσερα. Τα δύο ανήκαν στο είδος *Lupinus albus* κοινώς λούπινα από το Βασιλίτσι και την Μεταμόρφωση. Τα λούπινα χρησιμοποιούνταν τότε όπως και σήμερα στην Μεσσηνία για ανθρώπινη κατανάλωση και ως ζωοτροφή. Επίσης συλλέχτηκε στο Βασιλίτσι τοπική ποικιλία με το όνομα Κοτσίρια ή Παπούλες του είδους *Lathyrus ochrus* που όπως καταγράφουν οι ερευνητές χρησιμοποιείτο για ανθρώπινη κατανάλωση ως πράσινη σαλάτα. Τέλος στην ίδια εξερευνητική αποστολή συλλέχτηκε και δείγμα βίκου από την Πολιανή.

Το 1999 από την Τράπεζα της Πολωνίας στο Radzikow συλλέχτηκαν τρία δείγματα καρότου, άγριου καρότου και τομάτας. Δείγματα από την Μεσσηνία υπάρχουν και σε άλλες τράπεζες όπως η GRIN -USDA κ.α. Τα περισσότερα όμως δείγματα είναι δωρεές από το IPK; όπως το κριθάρι CIho 11834

Η βάση δεδομένων EURISCO περιλαμβάνει δείγματα από την Μεσσηνία που βρίσκονται στην Ισπανία, Ελλάδα, Γερμανία, Πολωνία, Τράπεζα της Σκανδιναβίας, Πολωνία (Πίνακας 20). Περιλαμβάνονται 21 δείγματα από την Γερμανία που δεν παρουσιάζονται στον Πίνακα γιατί τα περισσότερα προέρχονται από την συλλογή του IPK.

Πίνακας 20. Το γενετικό υλικό που συλλέχθηκε από τη Μεσσηνία. Πηγή:  
<http://www.eurisco.ecpgr.org>.

Είδος	Κοινό όνομα	EURISCO		Συλλογή Stubbe (IPK)	Plant Breeding and Acclimatization Institute, Radzikow, Poland Συλλογή 1999
		Αριθμός	Χρόνος/ Τόπος συλλογής		
<i>Avena byzantina</i>	Βρώμη			8	
<i>Avena sterilis</i>	Αγριοβρώμη				
<i>Avena barbata</i>	Αγριοβρώμη				
<i>Hordeum vulgare</i>	Κριθάρι			23	
<i>Aegilops lorentii Hochst.</i> (συν. <i>Aegilops biuncialis</i> )	Άγριος συγγενής σιταριού	8	1984 (Πλάτσα, Καρδαμύλη, Προσήλιο, Σωτηριάνικα, Λάμπαινα, Αρτεμισία)		
<i>Aegilops caudata auct.</i> (συν. <i>Aegilops markgrafii</i> )	Άγριος συγγενής σιταριού	6	1984 (Μεσσήνη, Καρδαμύλη, Σωτηριάνικα, Λάμπαινα, Τσουκαλέικα)		
<i>Aegilops comosa Sm.</i>	Άγριος συγγενής σιταριού	4	1984 (Μεσσήνη, Προσήλιο, Λάμπαινα, Τσουκαλέικα)		
<i>Aegilops triuncialis L.</i>	Άγριος συγγενής σιταριού	5	1984 (Μεσσήνη, Λάμπαινα, Ζερμπίσια, Τσουκαλέικα, Αρτεμισία)		
<i>Aegilops ovata L.</i> συν. <i>Aegilops geniculata</i>	Άγριος συγγενής σιταριού	1	1984 (Λάμπαινα)		
<i>Haynaldia villosa (L.) Schur</i> (συν. <i>Dasyphyrum villosum</i> )	Άγριος συγγενής σιταριού	2	1984 (Καρδαμύλη, Προσήλιο)		
<i>Triticum aestivum</i>	Σιτάρι (μαλακό)			9	
<i>Triticum durum Desf.</i> var. <i>Affine Körn.</i>				2	
<i>Triticum turgidum</i>				4	
<i>Zea mays</i>	Αραβόσιτος	5	1966-1967 (Μεσσήνη, Πυλία, Νεοχώρι, Γιάλοβα, Μεσσηνία)	1	
<b>Σύνολο</b>		<b>31</b>		<b>55</b>	

ΨΥΧΑΝΘΗ	<i>Cicer arietinum</i>	Ρεβίθι	4	1983 (Δώριο Πολιανή, Υάμεια, Βασιλίτσι		
	<i>Lathyrus ochrus</i> (L.) DC.	Λαθούρι	1 (Κοτσίρια)	Βασιλίτσι	3	
	<i>Lens culinaris</i>	Φακή	1	1983 (Πολιανή	6	
	<i>Lupinus albus</i> L.	Λευκό Λούπινο	2	1980, ESP (Μεσσήνη, Καλαμάτα)	4	
			2	1983 (Βασιλίτσι, Μεταμόρφωση		
	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Φασόλι	1	1983 (Μεταμόρφωση,	15	
	<i>Pisum sativum</i>	Μπιζέλι	9	Nordic Countries	12	
	<i>Vicia faba var. faba</i>	Κουκί	3 (Πλαγομάλια), 2	1983 (Μεταμόρφωση, Βασιλίτσι, Σταυροπηγή), (Δώριο, Υάμεια)	2	
	<i>Vicia faba var. minor</i>	Μικρόσπερμο κουκί	1 (Ψιλοκούκια)	1983 (Σκάλα,		
<i>Vicia sativa</i>	Βίκουε	1	1983 (Πολιανή	3		
<i>Vicia ervilia</i>	Ρόβι			1		
	<b>Σύνολο</b>			<b>36</b>	<b>46</b>	
ΚΗΠΕΥΤΙΚΑ	<i>Beta maritima</i>	Άγριο παντζάρι	3	1981 (Μεθώνη, Πύλος, Αργίλος, Κυπαρισσία,		
	<i>Beta vulgaris</i>	Σέσκουλο, Παντζάρι	7	1981 (Αγ. Νίκων, Άβια, Καλαμάτα, Ασπρόχωμα, Φιλιατρά		
	<i>Cucumis sativus</i>				2	
	<i>Daucus bicolor</i>	Καρότο				1
	<i>Daucus carota</i>	Άγριο καρότο				1
	<i>Lycopersicon esculentum</i>	Τομάτα				1
	<i>Raphanus sativus</i> L.	Ραπανάκι			1	
	<b>Σύνολο</b>		<b>10</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	
ΆΛΛΑ	<i>Linum usitatissimum</i>	Λινάρι			3	
	<i>Vitis vinifera</i>	Άμπελος	9	1983		
	<b>Σύνολο</b>		<b>9</b>		<b>3</b>	
	<b>Γενικό σύνολο</b>		<b>86</b>		<b>107</b>	<b>3</b>

Κατά την διάρκεια εξερευνητικής αποστολής το 1986 βρέθηκαν στην Αλαγονία τέσσερις ποικιλίες κερασιάς. Τα χαρακτηριστικά τους και η χρήση τους φαίνονται στον Πίνακα 21.

Πίνακας 21. Γενετικό υλικό κερασιάς (*Prunus avium*) που βρέθηκε στην Μεσσηνία κατά την διάρκεια εξερευνητικής αποστολής το 1986 (Hatziharissis et al. 1986)

Τοπική Ονομασία	Χρόνος συγκομιδής	Θέση Συλλογής	Περιγραφή, χρήσεις
“Marcov”	Μέσα Ιουνίου	Αλαγονία	Νωπή κατανάλωση. Δένδρο μεγάλης ευρωστίας. Στρογγυλό - καρδιοειδές σχήμα, μεσαίου μεγέθους καρπός με κοκκινόμαυρο χρώμα και γλυκόπικρη γεύση. Το φρούτο που παραμένει στο δέντρο γίνεται σαν σταφίδα. Η ποικιλία χρησιμοποιείται σαν υποκείμενο στην περιοχή.
“Λαμπούδι”	Τελευταία εβδομάδα Ιουνίου	Αλαγονία	Κονσερβοποίηση και νωπή κατανάλωση. Υποκείμενο. Το δέντρο είναι πολύ δυνατό. Ο καρπός είναι μικρού – μεσαίου μεγέθους με στρογγυλό σχήμα με ροζ χρώμα και εξαιρετικά καλής ποιότητας για φαγητό. Η ποικιλία χρησιμοποιείται ως υποκείμενο στην περιοχή και η ανθεκτικότητα σε ασθένειες και σε εδαφική ξηρασία.
“Πετροκέρασο Αλαγονίας”	Αρχές Ιουλίου	Αλαγονία	Νωπή κατανάλωση και γλυκό (candy making). Ο καρπός είναι στρογγυλού σχήματος ή επίπεδο στρογγυλό με σφιχτή σάρκα με γλυκόπικρη καλή ποιότητα για φαγητό. Οι καρποί που παραμένουν στο δέντρο διατηρούνται σε καλή κατάσταση μέχρι δύο μήνες. Χρησιμοποιείται ως υποκείμενο.
“Καραμέλα Αλαγονίας”	Μέσα προς τέλη Ιουνίου	Αλαγονία	Για νωπή κατανάλωση και κονσερβοποίηση. Το δέντρο είναι δυνατό και πολύ παραγωγικό. Οι καρποί είναι εξαιρετικά μεγάλου μεγέθους, καρδιοειδούς σχήματος με κρεμ κίτρινο χρώμα με ροζ φλούδα. Οι διαστάσεις του καρπού είναι 25,5-26,5-23,6 mm

Κατά την διάρκεια εξερευνητικής αποστολής το 1983 βρέθηκαν στην περιοχή κοντά στις πόλεις Δάρας, Δροσσιά και Κεφαλινός εννέα τοπικές ποικιλίες αμπελιού. Η χρήση τους και ο μήνας που συγκομίζονται φαίνονται στον Πίνακα 21.



Πίνακας 21. Δείγματα αμπελιού (*Vitis vinifera sativa*) που συλλέχτηκαν στην Πυλία-Μεσσηνία το 1983 (Michos 1984)

Τοπική ονομασία	Πλησιέστερη πόλη	Υψόμετρο	Συγκομιδή	Χρήση
Σακί	Δάρας	280	Σεπτ 20-30	Κρασί
Ροδάκινο	Δάρας	280	Σεπτ 25	Επιτραπέζιο
Κρόκος συν. Κρότσος	Δάρας	280	Σεπτ20-30	Επιτραπέζιο
Μαύρο Κολινιάτικο	Δάρας	280	Σεπτ 20-30	Κρασί
Μαυρούδι συν. Κορακοκορακιανά	Δάρας	280	Σεπ 15	Κρασί
Μαυρομάτα συν. Μαυρομάτι Βοϊδομάτης	Δάρας	280	Σεπτ20-30	Κρασί
Ελιά	Δάρας	280	Σεπτ 20-30	Επιτραπέζιο
Ασφάκα-Ασφακούλα	Δροσσιά	280	Σεπτ 20-30	Επιτραπέζιο
Μπουρνέλες	Κεφαλινός	450	Σεπτ 20-30	Επιτραπέζιο

Η βάση δεδομένων Greek Vitis Database αφορά τις ποικιλίες αμπέλου στην Ελλάδα. Στον Πίνακα 22 παρουσιάζονται οι ποικιλίες που προέρχονται από την Μεσσηνία (έντονα γράμματα) και από την Πελοπόννησο. Διαπιστώνεται ότι τα 32 ονόματα ποικιλιών αμπέλου αφορούν τη Μεσσηνία, παίρνοντας φυσικά υπόψη την περίπτωση των συνωνυμιών.

Πίνακας 22. Ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Μεσσηνία σύμφωνα με την βάση δεδομένων της Ελληνικής Αμπέλου (Greek Vitis Database- <http://gvd.biology.uoc.gr/gvd/index.htm> Lefort and Roubelakis-Angelakis 2012)

Όνομα	Συνώνυμα	Περιοχή καλλιέργειας	Χρώμα ράγας‡	Χρήση†	Συλλογή‡‡
<i>Αγιωργήτικο</i>			Σκούρο	Κρασί	1, 3, 4, 6
	Μαύρο Νεμέας, Μαυρούδι Νεμέας, Μαυρούδι	Κορινθία, <b>Μεσσηνία</b> , Αργολίδα			
	Αγιόμαστο, Αζούμαστο				
<i>Αγούμαστος</i>		Κέρκυρα, Σπάρτη, <b>Μεσσηνία</b> , Σέρρες (Μακεδονία)	Σκούρο	Κρασί	1, 6
<i>Ασφάκα</i>		<b>Μεσσηνία</b>	Σκούρο	Επιτραπέζια	1

Όνομα	Συνώνυμα	Περιοχή καλλιέργειας	Χρώμα ράγας‡	Χρήση†	Συλλογή‡‡
<i>Ασπρούδα Μεσσηνίας</i>		Μεσσηνία, Ηλεία, Λακωνία	Σκούρο	Κρασί	1
<i>Αυγουλάτο</i>	Αυγουλάτα, Βοδόματο, Τραγάνι, Τραγανό, Κολοκύθας (Αργολίδα), Κολοκυθάτο, Κολοκυθάπι (Εύβοια), Ραζακί Άσπρο (Μεσσηνία)	Αττική, Εύβοια, Κρήτη, Κυκλάδες, Πελοπόννησος, Αργολίδα, <b>Μεσσηνία</b>	Σκούρο	Επιτραπέζια	1
<i>Γλυκερήθρα</i>	Γλυκασπρούδα	Αρκαδία, <b>Μεσσηνία</b> , Λακωνία, Ζάκυνθος	Σκούρο	Κρασί	1, 6
<i>Βοϊδομάτης</i>	Βοϊδομάτα, Βουδόματο, Βουβάλας μάτι, Βοϊδοστάφυλο, Μαντα-Γκιούζου, Βουθόματο	Λευκάδα, Ιθάκη, Κεφαλονιά, Ζάκυνθος, <b>Μεσσηνία</b> , Λακωνία, Κυκλάδες, Κρήτη,	Σκούρο	Κρασί	1, 6
<i>Ελιά</i>		<b>Μεσσηνία</b>	Σκούρο	Επιτραπέζια	1
<i>Φιλέρι</i>	Φιλέρι μαύρο, Μαυροφιλέρο, Φιλέρι κόκκινο	Λευκάδα, Ζάκυνθος, Αρκαδία, Ηλεία, <b>Μεσσηνία</b> , Λακωνία	Σκούρο	Κρασί	1, 2, 7
<i>Γαϊτανί</i>		<b>Μεσσηνία</b>	Σκούρο	Κρασί	1
<i>Γουστολίδι</i>	Γκουστουλίδι	Λευκάδα, Ζάκυνθος, Κεφαλονιά, Αιτωλοακαρνανία, <b>Μεσσηνία</b> , Αχαΐα, Αρκαδία, Πρέβεζα, Φωκίδα	Λευκό	Κρασί	1, 4, 6, 7
<i>Κοκκινάδι</i>		Λευκάδα, Θεσσαλία, Πελοπόννησος, Πρέβεζα	Σκούρο	Κρασί	1
<i>Κοκκινοστάφυλο</i>	Κοκκινάδι, Κόκκινο, Κοκκινούσα, Κοκκινέλι	Λευκάδα, Θεσσαλία, Πρέβεζα, Πελοπόννησος	Σκούρο	Κρασί	1
<i>Καρβουνιάρης</i>	Καρβουνιάς, Καρβούνης	Αρκαδία, <b>Μεσσηνία</b> , Λακωνία	Σκούρο	Κρασί	1, 4, 6

Όνομα	Συνώνυμα	Περιοχή καλλιέργειας	Χρώμα ράγας‡	Χρήση†	Συλλογή‡‡
<b>Κολλινιάτικο</b>	Κολλινιάτης, Βεργιώτικο, Ευγενικό	Αρκαδία (χωριό Κολλίνες), <b>Μεσσηνία</b> , Λακωνία, Ηλεία	Σκούρο	Κρασί	6
<b>Κολλινιάτικο Τριπόλεως</b>	Κολλινιάτης, Βεργιώτικο, Ευγενικό	Αρκαδία, (χωριό Κολλίνες), <b>Μεσσηνία</b> , Λακωνία, Ηλεία	Σκούρο	Κρασί	1, 4
<b>Κοντεγκάλο</b>	Φτερουγάτο, Πιντινιόλες, Κοκόρου νύχι, Cornichon Blanc, Pizzutello Bianco	Ζάκυνθος, Κεφαλληνία, Κέρκυρα (Ιόνια νησιά), <b>Μεσσηνία</b> , Ακαρνανία	Σκούρο	Κρασί / Επιτραπέζια	1, 3
<b>Λιάτικο</b>	Λιάτης, Μαυρολιάτης, Διμηνίτης	Λευκάδα, Ζάκυνθος, Χαλκιδική, Πελοπόννησος, Δωδεκάνησα, Κυκλάδες, Λασιθί, Ρέθυμνο	Σκούρο	Κρασί	1, 2, 3, 4, 5, 6
<b>Μπελένες</b>	Μπελένια	Νησιά Νοτίου Αιγαίου, Πύλος ( <b>Μεσσηνία</b> )	Σκούρο	Κρασί	1, 4
<b>Κορινθιακή</b>	Σταφιδάμπελος, , Σταφίδα, Λιανορώγι, )	Κορινθία, Αργολίδα, Αχαΐα, Ηλεία, <b>Μεσσηνία</b> , Ζάκυνθος, Κεφαλληνία (Ιόνια νησιά)	Σκούρο	Κρασί /R	1, 3, 4, 7
<b>Κορινθιακή Σταφίδα</b>		Κορινθία, Αργολίδα, Αχαΐα, Ηλεία, <b>Μεσσηνία</b> , Ζάκυνθος, Κεφαλληνία (Ιόνια νησιά)	Σκούρο	Κρασί /R	6
<b>Κορίθι μαύρο</b>	Πετροκόριθο, Κορίφι, Γκαλάνα, Μαναγιάτικο, Κορίφι, Γκαλάνα, μαυρο Αραχώβης, Μαυρο Κορίνθου	Αχαΐα, <b>Μεσσηνία</b> , Ιόνια νησιά, Εύβοια (για επιτραπέζιο), Αράχωβα (και όλη η Βοιωτία), Αγοριανή (Σπάρτη Πελοπόννησος) Γραβιάς, Δεσφίνα (για κρασί)	Σκούρο	Κρασί / Επιτραπέζια	1, 2, 3,4 ,6
<b>Κρόκος</b>		<b>Μεσσηνία</b>	Σκούρο	Επιτραπέζια	1

Όνομα	Συνώνυμα	Περιοχή καλλιέργειας	Χρώμα ράγας‡	Χρήση†	Συλλογή‡‡
<b>Μαντηλαριά</b>	Μαντηλάρι, Αμοργιανό, Κουντούρα μαύρη, Κουντούρα Κ'ντουρα, Μ'ντουρα, Ντούμπραινα μαύρη, Κουντούρα	Κρήτη, Ρόδος, Πάρος, Σαντορίνη, όλες οι Κυκλάδες και Δωδεκάνησα, Αττική, Εύβοια (Κύμη), Χαλκιδική, Νησιά Αιγαίου, Αχαΐα Ηλεία, <b>Μεσσηνία</b> , Βοιωτία	Σκούρο	Κρασί	1, 3, 4, 5, 6
<b>Μαυρομάτα</b>		<b>Μεσσηνία</b>	Σκούρο	Κρασί	1
<b>Νεμέας Μαύρο</b>	Αγιοργήτικο, Μαύρο Νεμέα, Μαυρούδι Νεμέας, Μαυρούδι	Κορινθία <b>Μεσσηνία</b> , Αργολίδα	Σκούρο	Κρασί	7
<b>Πετροκόριθο</b>	Λευκό Πετροκόριθο, Κορίθι μαύρο, Περαχωρήτικο	<b>Μεσσηνία</b> , Ζάκυνθος	Σκούρο	Επιτραπέζια	1, 6
<b>Ροδάκινο</b>		<b>Μεσσηνία</b>	Σκούρο	Κρασί	1
<b>Σακί</b>	Σακεικο (Μεσσηνία)	<b>Μεσσηνία</b>	Σκούρο	Κρασί	1
<b>Σκυλοπνίχτης κόκκινος</b>	Σκυλοπνίχτρα, Καστελιώτικο, Μαύρο Αρκαδίας	Πελοπόννησος (Αχαΐα, <b>Μεσσηνία</b> , Αρκαδία, Λακωνία), Αιτωλοακαρνανία, Φωκίδα, Βοιωτία, Ευρυτανία, Ήπειρος, Ιόνια νησιά)	Σκούρο	Κρασί	1, 6
<b>Τουρκοπούλα</b>		Ηλεία, <b>Μεσσηνία</b> , Ζάκυνθος, Αιτωλοακαρνανία Πρέβεζα, Θάσος	Ροζέ s	Κρασί	1, 4, 6
<b>Φωκιανό</b>	Μαύρο Φωκιανό, Φωκιάνα, Κόκκινο Φωκιανό, Σαμιώτικο, Σαμιώτης, Δαμάσκηνο, Ερικαράς, Αρικαράς, Ελιγκαρά, Ιρικαράς, Ιρικαρά,	Δωδεκάνησα, Ικαρία, Λήμνος, Σάμος, Νησιά Βορείου και Νοτίου Αιγαίου, Κυκλάδες, Κεντρική και Ανατολική Μακεδονία, Θράκη, Κρήτη, <b>Μεσσηνία</b> , Σμύρνη (Izmir), Αϊδίι, Βουλγαρία	Σκούρο	Κρασί	1, 2, 3, 6

Όνομα	Συνώνυμα	Περιοχή καλλιέργειας	Χρώμα ράγας‡	Χρήση†	Συλλογή‡‡
<i>Φράουλα άσπρη</i>	Άσπρο Κορίθι, Ραζακί, Γαργαλιάνοι	Πελοπόννησος (κυρίως Κορινθία και Βόχας, μερικώς σε <b>Μεσσηνία</b> , Αχαΐα), νησιά Νοτίου Ιόνιου, Κεντρική Ελλάδα, Εύβοια, Κρήτη, νησιά του Νοτίου Αιγαίου, Κυκλάδες, Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία, Αττική	Σκούρο	Επιτραπέζια	1, 2
<i>Φράουλα κόκκινη</i>	Κόκκινη φράουλα, Ροζέ φράουλα, φράουλα	Πελοπόννησος (κυρίως Κορινθία και Βόχας, μερικώς σε <b>Μεσσηνία</b> , Αχαΐα), νησιά Νοτίου Ιόνιου, Κεντρική Ελλάδα, Εύβοια, Κρήτη, νησιά του Νοτίου Αιγαίου, Κυκλάδες, Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία, Αττική	Ροζέ	Επιτραπέζια	1, 3, 4, 6
<i>Φράουλα λευκή</i>		Κυρίως Κορινθία και Βόχας, μερικώς σε <b>Μεσσηνία</b> , Αχαΐα), νησιά Νοτίου Ιόνιου, Κεντρική Ελλάδα, Εύβοια, Κρήτη, νησιά του Νοτίου Αιγαίου, Κυκλάδες, Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία	Σκούρο	Επιτραπέζια	1, 4, 6

Όνομα	Συνώνυμα	Περιοχή καλλιέργειας	Χρώμα ράγας‡	Χρήση†	Συλλογή‡‡
<i>Φράουλα μαύρη</i>		Κυρίως Κορινθία και Βόχας, μερικώς σε <b>Μεσσηνία</b> , Αχαΐα), νησιά Νοτίου Ιόνιου, Κεντρική Ελλάδα, Εύβοια, Κρήτη, νησιά του Νοτίου Αιγαίου, Κυκλάδες, Θεσσαλία, Κεντρική και Δυτική Μακεδονία	Σκούρο	Επιτραπέζια	1, 4

‡ Σκούρο χρώμα ράγας σημαίνει κάποιο από τα ακόλουθα: Μαύρο ή Κόκκινο ή Μπλε

‡‡ 0=Δεν ανήκει σε κάποια συλλογή, 1=Συλλογή του Ινστιτούτου Αμπέλου (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.- Λυκόβρυση Αττικής), 2=Συλλογή του Εργαστηρίου Αμπελουργίας (Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης), 3=Συλλογή του Ινστιτούτου Γεωργίας και Αμπελουργίας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.- Κατσάμπας, Ηράκλειο Κρήτης), 4=Συλλογή του Εργαστηρίου Φυσιολογίας Φυτών και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Κρήτης, Ηράκλειο, 5=Κτήμα Μπουτάρη, Σκαλάνη, Ηράκλειο Κρήτης, 6=Ελληνική Τράπεζα Γενετικού Υλικού (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.-Θέρμη, Θεσσαλονίκη), 7=Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Γεωργίας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. - Γαστούνη), 8=Αμπελουργική Ένωση Σαντορίνης.

## 6. Βιβλιογραφία

- Αϊβαλιωτάκης, Ν. Ε. (1942) Ο κάμπος της Μεσσηνίας και οι ορεινά λεκάνια αυτού. Αρχείον Γεωργοοικονομικών Μελετών Αγροτικής Τραπέζης της Ελλάδος, 10, Αθήνα, σελ. 328
- Alcock S. (2005) Χασάναγα: Ένα χωριό στην ύπαιθρο χώρα κατά την περίοδο της τουρκοκρατίας. Στο (επιμ. J.L. Davis) Πύλος η αμμουδερή: 280-283, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, σελ.350.
- Bennet J. (2005) Τα αρχεία με πινακίδες γραμμικής Β και το βασίλειο του Νέστορα. Στο (επιμ. J.L. Davis) Πύλος η αμμουδερή: 143-163, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, σελ.350.
- Βακαλόπουλος Α. (1974) Οικονομικές και δημογραφικές εξελίξεις-οικονομικά και εμπορικά κέντρα, Πελοπόννησος. Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους Ι: 150-179.
- Βακαλόπουλος Α. (1974) Η θέση των ελλήνων και οι δοκιμασίες τους υπό τους τούρκους (1453-1696). Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους Ι: 22-91.
- Βλάχος Μ. (1986) Αμπελογραφία. Α.Π.Θ. Θεσσαλονίκη, σελ. 520.
- Camacho Villa TC, Maxted N, Scholten MA, Ford-Lloyd BV (2005) Defining and identifying crop landraces. *Plant Genet Resour.: Charact Util* 3:373–384. doi:10.1079/PGR200591
- Chaubard, L.A. & Bory De Saint-Vincent, J.B.G.M. (1838) Nouvelle flore du Péloponnèse et des Cyclades, entièrement revue, corrigée et augmentée par M. Chaubard, pour les Phanérogames et M. Bory de Saint-Vincent, pour les Cryptogames ... — Paris/Strasbourg: F.G. Levrault, 87 pp. + 42 plates.
- Γεννάδιος Π. (1881) Έκθεσης τις εν Καλάμης Αποστόλης του Γαρδικής Γ. Γ. (1931) «Έκθεσης περί της υφισταμένης εν Μεσσηνία γεωργοοικονομικής κατάστασης και των απαιτούμενων δια αυτή όρων », Έκδοσις γεωργικού ταμείου Μεσσηνίας. Καλαμαί 1931
- Γεωργαλάς Κ. (1929) Γεωλογικός χάρτης της Ελλάδος. Εγκυκλοπαιδικόν Λεξικόν Τόμος 5, Εκδοτικός Οίκος «Ελευθερούδακης» Α.Ε., σελ. 258.
- Γιαννόπουλου Α. 1977 Η Οιχαλία Μεσσηνίας από της ιδρύσεως της μέχρι το 1940, Αθήνα σελ. 231.
- Davis J. L. (2005) Σύντομη αναφορά στο παρελθόν της Μεσσηνίας. Στο (επιμ. J.L. Davis) Πύλος η αμμουδερή: 29-42, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, σελ. 350
- Δημητρακόπουλος Ο. (1977) Στροφή της κυβερνητικής πολιτικής προς την εσωτερική ανάπτυξη της χώρας. Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους ΙΓ: 171-199.
- Gerstel S.E.J. (2005α) Μεσαιωνική Μεσσηνία. Στο (επιμ. J.L. Davis) Πύλος η αμμουδερή: 235-251, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, σελ.350.
- Ζωγραφος Δημητριος (1976) «Ιστορια της Ελληνικης Γεωργιας», Αθηναι 1976
- Ιακωβίδης Σπ. (1970) Οι αιώνες της Αχαϊκής κυριαρχίας. Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους Α: 260-293.
- Hatziharissis I, Tsipouridis K, Rouskas D, Almaliotis D, Stylianidis D (1986) Exploration and collection of Prunus germplasm in Greece during 1986. International Board for Plant Genetic Resources, Rome, Report AGPE/IBPGR 86/186, pp 19 (Unpublished).
- Θανόπουλος Ρ., Σαμαράς Στ., Γανίτης Κ., Γκατζελάκης Χ., Κόταλη Ε., Ψαρρά Ε., Κυπριωτάκης Ζ., Τζιτζικιάς Ε.Ν. Καλαϊτζής Π., Τερζόπουλος Π.Ι., Μπεμπέλη Π.Ι.

- (2008) Τοπικές ποικιλίες καλλιεργούμενων ειδών στη Κρήτη με έμφαση στα κηπευτικά: Ένα δυναμικό για πολλαπλή αξιοποίηση. Γεωργία και Κτηνοτροφία 2008/9: 48-47.
- Λώλος Γ. (1972) Το Ανάκτορον του Νέστορος. Το Ελληνικό Βιβλίο, Αθήνα, σελ. 237.
- Κανάσης Νικόλαος. (1930) «Η Μεσσηνιακή Συκη», Αθήνα.
- Κοκολιός Β. (1948) «Καλλιεργούμενοι ποικιλίαι σιτηρών στην Ελλάδα», Γεωργικόν Δελτίον, 3η περίοδος (Υπουργείο Γεωργίας) 2: 36-52 με 11 πίνακες.
- Κοκολιός Β. (1959) Αι καλλιεργούμενοι ποικιλίαι σίτου εν Ελλάδι, Αριθ. Δελτίου 3/1959, Υπουργείον Γεωργίας, Ινστιτούτον Καλλιτερεύσεως Φυτών, Θεσσαλονίκη.
- Κοτίνης Χ. 1985. Ελληνικός Αμπελογραφικός Χάρτης. Υπουργείο Γεωργίας Αθήνα, σελ. 560.
- Κουκουλές Φ. (1952) Βυζαντινών Βίος και Πολιτισμός 5:1-467 και 12 εικόνες.
- Knüpfner H (2010). Plant genetic resources from Greece preserved in the German Genebank in Gatersleben, with emphasis on Hans Stubbe's Balkan collections in 1941-1942. Proceedings of the 12th Panhellenic Congress of the Hellenic Scientific Society of Plant Breeding & Genetics, 8-10 October 2008, Naoussa, Greece, pp. 16-29.
- Πρακτικά 12ου Συνεδρίου της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών, 2010. ISBN 978-960-87129-2-8. (on CD-ROM).
- Knüpfner H (2010) The Balkan collections 1941-1942 of Hans Stubbe in the Gatersleben Genebank. Czech J. Genet. Plant Breed., 46, 2010 (Special Issue): S27–S33. (Proc Internat Seminar “Monitoring, collection and conservation of landraces and wild plant genetic resources, in situ, on farm”, Prague, Czech Republic, 3 December 2008). <http://journals.uzpi.cz/publicFiles/18044.pdf>
- Κριμπάς Β. 1943. Ελληνική Αμπελογραφία. Τόμος Α'. Υπουργείον Γεωργίας, Αθήνα.
- Κριμπάς Β. 1944. Ελληνική Αμπελογραφία. Τόμος Β'. Υπουργείον Γεωργίας, Αθήνα.
- Κριμπάς Β. 1949 Ελληνική Αμπελογραφία. Τόμος Γ' Υπουργείον Γεωργίας, Αθήνα.
- Λαζάρου Α. (1974) Η κατάλυση του βασιλείου των Μακεδόνων (189-167 π.Χ.). Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους Ε: 91-130.
- Μαλτεζου Χ. (1980) Λατινοκρατομένη Ελλάδα :Βενετικές και Γενοουατικές κτήσεις. Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους Θ: 244-278
- Ελένη Δ. Μπελια «Συμβολή εις την ιστορία της Μονής Βουλκανου επί την βάση ανέκδοτων έγγραφων», ανάτυπο από Μεσσηνιακά γράμματα τόμος Β, Καλαμάτα.
- Mariolakos, I., Fountoulis, I., Marcopoulou-Diacantoni, A., Mirkou, M.R. (1994) Some remarks on the kinematic evolution of Messinia province (SW Peloponnesus, Greece) during the Pleistocene based on neotectonic, stratigraphic and paleoecological observations. Mönster. Forsch. Geol. Palaont., 76: 371-380, Mönster.
- Michos (1983) Exploration and collection of Vitis germplasm in Greece during 1983. International Board for Plant Genetic Resources, Rome, Report AGPE/IBPGR 83/174, pp 10 (Unpublished).
- Νταβίδης Οδ. 1982 Ελληνική Αμπελολογία (Δοκίμιον), Στοιχεία Αμπελογραφίας, Τόμος Γ', Εκδοσις 2α, Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών, Αθήναι, σελ. 453.
- Ξανθόπουλος Ευκ. (1903) «Περί καλλιέργειας εν τοις δήμοις Βοφραδας, Αριστομένους και Εύας Μεσσηνίας» Γεωργικό Δελτίο 1903- 1904
- Παλαιολόγου Γ. (1833) Γεωργική και οικιακή οικονομία. Βασιλική Τυπογραφία, Ναύπλιο. Επανεκτύπωση Εταιρείας Μελέτης Ελληνικής Ιστορίας, Αθήνα 2004, σελ. 358.
- Πάνου Δ. (1947) Η επίδρασις της εποχής σποράς επί της παραγωγικότητας των κυριωτέρων γεωργικών ψυχανθών εν Βορείω Ελλάδι. Δελτίον Επιστημονικόν Αρ. 1, Υπουργείον Γεωργίας, Σταθμός Ερεύνης Κτηνοτροφικών Φυτών και Οσπρίων, Έκδοσις Γ.Β. Δημητράκοπουλου, σελ. 48.



- Πάνου Δ. (1965) Ο Ελληνικός φασίολος. Έκδοση του Ινστιτούτου Κτηνοτροφικών Φυτών (Λάρισα), Θεσσαλονίκη, σελ. 205.
- Παπαδάκης Ι. (1929) Ελληνικοί τύποι σίτων. Επιστημονικόν Δελτίον 1, Ειδικός Σταθμός Καλλιτερέψεως Φυτών εν Θεσσαλονίκη, Θεσσαλονίκη, σελ. 58.
- Παπαδόπουλος Σ. Α. (1997) Κούβελα, ορεινό χωριό της επαρχίας Τριφυλλίας Ν. Μεσσηνίας Βιβλίον Έκτον Λαογραφικά (β) σελ.205.
- Παπαδόπουλος Στ. (1975) Η ελληνική επανάσταση του 1770 και ο αντίκτυπος της στις ελληνικές χώρες. Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους ΑΑ: 58-85.
- Πετροχείλου Α. (1967) Σπήλαια Δυρού, Μάνης «Αλεπότρυπα» – «Γλυφάδα». Αθήναι, σελ. 96.
- Ριέρart Μ. (1976) Ο Ελληνισμός στην χερσόνησο του Αίμου, Πελοπόννησος. Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους ΣΤ: 157-165.
- Shelmerdine C. (2005α) Το ανάκτορο και η λειτουργία του. Στο (επιμελ. J.L. Davis) Πύλος η αμμουδερή: 115-129, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, σελ.350.
- Shelmerdine C. (2005β) Η βιοτεχνία του αρωματικού ελαίου. Στο (επιμελ. J.L. Davis) Πύλος η αμμουδερή: 134-142, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, σελ.350.
- Σακελλαρίου Μ. (1970) Η γλωσσικές και εθνικές ομάδες της Ελληνικής προϊστορίας. Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους Α: 356-379.
- Σακελλαρίου Μ. (1971) Εθνική και πολιτική ανασύνταξη 1125-700 π.Χ. Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους Β:14-65.
- Σακελλαρίου Μ. (1971) Οικονομική, κοινωνική και πολιτική εξέλιξη των Ελληνικών κρατών (700-480 π.Χ.). Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους Β:204-277.
- Α.Φ. Σμιτ (1900) « Απολογισμός του εν Καλαμαίαις γεωργικού σταθμού Μεσσηνίας» Γεωργικόν Δελτίον 1900, Καλαμάτα
- Σμιτ Α.Φ. (1902) « Εκθεση περι πεπραγμαιων εν Γ.Σ Μεσσηνίας κατά το έτος 1902», Καλαμάτα 1902 Γεωργικό Δελτίο 1903- 1904
- Σταυρακάκης Μ. (2010) Αμπελογραφία. Αθήνα, 336 σελ.
- Τουλουμάκος Ι. (1973) Τα Ελληνικά κράτη της ανατολής ως την πρώτη επέμβαση των Ρωμαίων στην Ελλάδα (280-201 π.Χ.). Στο (επιμ. Θεοδωρακόπουλος Ι. και συν.) Ιστορία του Ελληνικού Έθνους Β: 368-437.
- Χλίχλιας Α. (1965) Αποτελέσματα πειραμάτων λίνου 1951-1961. Γεωργικόν Δελτίον, Περίοδος 3 (Υπουργείο Γεωργίας) 18: 1-36.
- Zangger E. (2005) Το φυσικό περιβάλλον. Στο (επιμελ. J.L. Davis) Πύλος η αμμουδερή: 43-51, Εκδόσεις Παπαδήμα, Αθήνα, σελ. 350.