

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

**Έκθεση Προόδου Γ΄ 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**

**Αθήνα**

**2014**

## **ΜΕΣΣΗΝΙΑ Η ΚΑΛΛΙΚΑΡΠΟΣ**

***Η πολιτισμική διάσταση των τοπικών φυτικών  
ποικιλιών στη μεσσηνιακή Μάνη***

**Ανδρομάχη Οικονόμου**



**Μάρτιος 2014**

## **Η ιστορική και πολιτισμική διάσταση των τοπικών φυτικών ποικιλιών**

*Μεσσήνην αγαθόν μεν αρούν, αγαθόν δε φυτεύειν*

(Τυρταίος αποστ. 4.3)

### **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 και 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 τον 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: 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 Ταύγету (ΝΑ πλευρά) και τους μικρότερους ορεινούς όγκους Αιγάλεω, Κοντοβουνίων (ΒΔ πλευρά) και Λυκαίου (ΒΑ) αφήνοντας έκταση για την εύφορη μεσσηνιακή πεδιάδα η οποία αποτέλεσε «μήλον της έριδος» από την αρχαιότητα με τους όμορους πληθυσμούς (Αρκάδες, Λάκωνες). Οι ποταμοί που 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 και 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: 13).

Κυρίαρχη όμως θέση και συνεχή 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 κατά τη Β' περίοδο 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 «ελιά 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 τις τοπικές τους ποικιλίες περιθωροποιήθηκαν 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 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 Τριφυλλίας, 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, κασικάντερα κ.ά), και κουκιών (πλαγομάλια, μαυροκούκι), κυρίως στη Μάνη, από τα οποία έκαναν κουκιοφάβα. 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 είναι γνωστή για την πατατοκαλλιέργεια και την παραγωγή σπόρου μέχρι το 1990 περίπου από όπου προμηθεύονταν πατάτες και σπόρο 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, κάρυα, όα ή σουρβά (σκουρούχια) αχλάδια, κάστανα κλπ. προς δε κτηνοτροφικά και πτηνοτροφικά είδη».

### **1.1 Τρόποι και τεχνικές αγροτικής παραγωγής και 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 αμιψεισπορά και η εναλλαγή της άρδευσής τους. Ήταν σε χρήση γενικότερα το σύστημα της διεισποράς (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 (αραποσίπι/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 σπειρωειδές 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 αλωνίζονταν με τα ζώα κυρίως και κόπανο (δύο ξύλα δεμένα ή ένα μόνο του) σε πέτρινα ή χωμάτινα αλώνια. Τα ρεβίθια και τα λούπινα τα ξερρίζωναν με τα χέρια ενώ όλα τα άλλα τα θέριζαν με το δρεπάνι. Το γνωστό αργροτικό εργαλείο αλωνισμού η (α)δοκάνια ή ντουγένι φαίνεται πως ήταν άγνωστο στην περιοχή της Μεσσηνίας καθώς δεν αναφέρεται πουθενά σε προφορικές ή γραπτές μαρτυρίες.

### **1.2 Οι τοπικές ποικιλίες στην καθημερινή ζωή και στον εορταστικό βίο (χρήση και κατανάλωση)**

Η διατροφή του πληθυσμού στηρίχθηκε και στηρίζεται, σε ένα αρκετά περιορισμένο όμως 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 τοπικά αγροτικά προϊόντα της Μεσσηνίας είναι: η *χοντροκατσαρή* ή *χοντρή ντομάτα*, η *πατάτα Αλαγονίας*, το *σελλέικο σιγρέ πεπόνι*, το *κολοκύθι μπομπόλα Τριπύλης*, η *φάβα παπούλα Μάνης*, τα *λούπινα Μάνης*, τα *μικρο-ή μαυροκούκια Μάνης*, ο *δένθις οίνος της Αλαγονίας*, οι *καραμέλες (κεράσια) Αλαγονίας*,

Η παραδοσιακή διατροφή της Μεσσηνίας, που βασίζεται στις φυτικές ποικιλίες, είχε κατά τόπους 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 στάρι και κριθάρι, ή από καλαμπόκι και σίκαλη 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 καλαμπόκισιο αλεύρι με την προσθήκη ή όχι χοιρινού λίπους), τα συγκάθια, ο πασπαλός 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, αμπελοφάσουλα, ψιλοφάσουλα, χοντροφάσουλα, μπαρμούνια, τσαουλιά κ.ά) τα τρώγαν και χλωρά (λόπια) αλλά και σε συνδυασμό και με άλλα κηπευτικά (κολοκύθια, αγγινάρες, κουκιά). Επίσης τα κουκιά τα έτρωγαν χλωρά (π.χ στην περιοχή Τριπύλης μόνο χλωρά) αλλά και ξερά ως φάβα (πχ στη Μάνη. Τα λούπινα ήταν κυρίως ζωοτροφή για τα χοιρινά αλλά τα έτρωγαν και οι άνθρωποι αφού τα «ξεβρόχιαζαν», τα ξετίκριζαν στη θάλασσα.

Τους κήπους φύτευαν με τα ανάλογα κηπευτικά το χειμώνα (άνηθο, μαϊντανό, σέλινο, μαρούλια κ.ά) και το καλοκαίρι (κολοκύθια με ποικιλίες όπως *τρελές*, *κομποκολόκυθα* κ.ά), 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: 205)

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 Α. 1977: 231)

Η πατάτα καλλιεργείται από τις αρχές του 20ού αι. αλλά παραδίδεται ότι στην Αλαγονία καλλιεργείται από το 1860 περίπου και φυτεύεται δύο φορές το χρόνο την Άνοιξη (σπέρνεται τον Σεπτέμβριο) και το χειμώνα (σπέρνεται τον Φεβρουάριο).

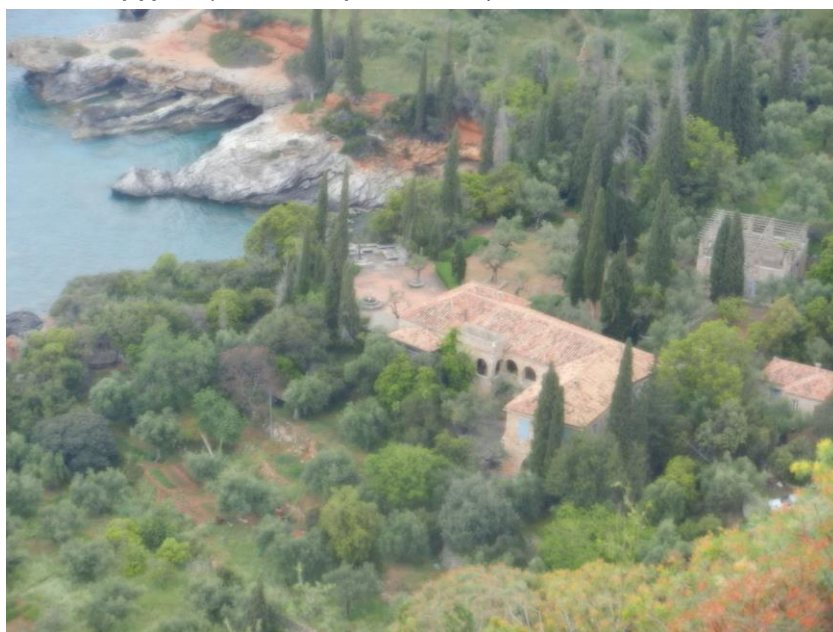
Τα κυριότερα δέντρα από τα οποία έτρωγαν τους καρπούς ήταν η αχλαδιά, που ήταν η άγρια απιδιά ή *γκοριτσά* και την κέντρωναν με ποικίλα κεντράδια που έκαναν τα *δρυσάπιδα*, *αυγουστάπιδα*, *θεριστάπιδα*, *κοντοποδαρούδες*, *χειμωνάπιδα*, *ασκούλες* κ.ά, η συκιά (μαυρόσυκα, ασπρόσυκα, μελόσυκα κ.ά), οι αμυγδαλιές (αφραμύγδαλα, πετραμύγδαλα), αλλά και ιδιαίτεροι δεινόδωδες καρποί όπως τα *σκουρούχια* (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 φύτρωναν μόνα τους, καλλιεργούσαν το λινάρι του οποίου η επεξεργασία είναι πολύ επώδυνη («του λιναριού τα πάθη»).

## 2. Οι παραδοσιακές τοπικές φυτικές ποικιλίες στη Μεσσηνιακή Μάνη (τ. Δήμος Λεύκτρου): Παραγωγή-κατανάλωση

### 2.1 Είδη φυτικών ποικιλιών και τοπικές ονομασίες

Η χερσόνησος τη Μάνης καθώς αποτελεί γεωμορφολογικά την απόληξη της οροσειράς του Ταυγέτου και περιβάλλεται από θάλασσα χαρακτηρίζεται από ορεινές, ημιορεινές και παράλιες περιοχές (υψόμετρο από την επιφάνεια της θάλασσας έως 1000 μ.). Οι καλλιέργειες γίνονταν στις λιγιστές πεδινές περιοχές (Κάμπος Αβίας, Στούπα, Εμπλουτσός (Λαγκάδα), Καρδαμύλη κ.ά.) αλλά κυρίως σε ειδικά διαμορφωμένες στο ανάγλυφο του εδάφους *πεζούλες ή λούρες, και μάντρες*, περικλειστα κτήματα με ξερολιθιές. Η αγροτική καλλιέργεια της Μάνης χαρακτηρίζεται από μεγάλη ποικιλία φυτικών ειδών αλλά περιορισμένη ποσότητα η οποία εμπορευματοποιείτο σε πολύ μικρές ποσότητες καταρρίπτοντας την άποψη του περιηγητή του 17<sup>ου</sup> αι. Enlija Celebi «ούτε κήπους, ούτε αμπέλια έχουν ούτε δέντρα ούτε φρούτα. Χώμα δεν υπάρχει» (στο *Μάνη* 1996: 86).



Εικ. 1 Άποψη τοπίου στην περιοχή Καλαμίτσι Καρδαμύλης.  
Το σπίτι του λάτρη της Μάνης Πάτρικ Λη Φέρμορ (Απρίλης 2013)

Εξαίρεση αποτελούσε η καλλιέργεια της ελιάς (λαδολιά και επιτραπέζια) η οποία σταδιακά επικράτησε ξεκινώντας από την περίοδο της Βενετοκρατίας στην περιοχή και έφτασε να γίνει μονοκαλλιέργεια κατά τη διάρκεια του 20ού αι., ιδιαίτερα μετά την σταδιακή εγκατάλειψη κατά την μεταπολεμική περίοδο των άλλων εκτατικών καλλιεργειών (π.χ δημητριακά, όσπρια). Για τα κηπευτικά επιλέγανε περιοχές που είχαν τρεχούμενο νερό (κεφαλάρια) όπως το *Ίσβαρι* στο Λεπτίνι, η *Μεγάλη βρύση* στο Προάστειο κ.ά. ή «στερνοτόπια» όπου έφτιαχναν στέρνες και μάζευαν το νερό για να ποτίζουν.

Τα κυριότερα αγροτικά προϊόντα, με τις τοπικές τους ονομασίες, ήταν μέχρι τις πρώτες δεκαετίες της μεταπολεμικής περιόδου (1950-60):

Δημητριακά: σιτάρι (τοπικές ονομασίες: χοντρόσταρο, λιανόσταρο, κοκκινόσταρο, τσούγκριανης, γκριλιάς, σμιγάδι [σιτάρι και κριθάρι μαζί], πλατίνα, ζουλίτσα ή καθέρα, κουτρουλός, μαυραγάνης.....), κριθάρι (ξα(γ)κώνι), βρώμη, βίκος, σίκαλη (στα ορεινά), καλαμπόκι ή αραβόσιτος (κούκλα), ρόβη.

Όσπρια (τα έλεγαν και «οψιμιές» γιατί σπέρνονταν την Άνοιξη): κουκιά (τα πλατιά κουκιά: πλαγόμαλα ή πλαγομάλια ή πλαγουμάρια ή πλαγοκούκια ή χοντροκούκια ή μπλέζες, και τα ψιλά κουκιά (μαυροκούκια ή φαβοκούκια ή λουβίτσες,), λούπινα, φασόλια (μαχαίρες ή πηχιάρικα=αμπελοφάσουλα, κατσικάντερα, καθιστά, λόπια, μπαρμπούνια ή μπάρτσα, τσαουλιά), φακές, ρεβύθια, λαθούρι (λαθύρι), (μ)πα(μ)πούλα, γλυκοκούκι.



Εικ. 2 Οικιακός κήπος με κουκιά (πλαγομάλια) στις Θαλάμες (Απρίλης 2013)

Ελιές: λιανολιές ή κορωνέικες, χοντρολιές ή μπουράκλες ή καλαματιανές, μάτσες ή τσακιστολιές, λαδολιές (για παραγωγή λαδιού), φαγουλάρικες (για επιτραπέζιες).

Αμπέλι (κυρίως σε κρεβατίνες, πέργολες): αετονύχι ή φτανύχι, φιλέρι, αγού(μ)πιστο ή αγούμαστο, φράουλα, ελιά, ροδίτης, σταφίδα, κέρινο

Όπωροφόρα δέντρα: Φραγκοσυκιές και Συκιές (οι ονομασίες των καρπών: ανάλογα με τη χρήση [φαγουλάρικα, ασκάδια ή ασκαδαρόσυκα ή τσαπελόσυκα γιατί τα έκαναν τσαπέλες, αρμαθιές], ανάλογα με τη μορφή, το χρώμα, γεύση [κορακόσυκα, μπλιακόσυκα, μαυρόσυκα, ασπρόσυκα, χοντρόσυκα, λιανόσυκα, αγριόσυκα, μακρουλόσυκα, σκούρα και σκουρούχια, μελόσυκα και μελισσόσυκα], την εποχή ωρίμανσης [γιαννακόσυκα, θεριστόσυκα,]) (πβ. Κάσσης 1980: 167-170).

Αχλαδιές (αγραπιδιές ή γκοριτσές, και οι τοπικές ονομασίες των καρπών ανάλογα με τη γεύση [νοστόλια, ζαχαράπιδα, δροσάπιδα], με το μέγεθος, την μορφή, το χρώμα [μηλάπιδα, σφοντυλάπιδα, κοντούλες ή κοντοποδαρούσες, κολοκυθάπιδα, ασκουλάχλαδα ή άσκουλα, στρογγυλάπιδα, κοκκινάπιδα, βασιλάπιδα, ρουβαλόσυκα, γυαλακόσυκα], την εποχή που ωρίμαζαν [θεριστάπιδα, αυγουστάπιδα, χειμωνάπιδα],



### Χαρουπιές (τσερατσιές),

Αμυγδαλιές, καρυδιές, ροδακινιές, ροδιές, πορτοκαλιές, λεμονιές, μανταρινιές, βερυκοκιές, μουριές [έκαναν παλιά μετάξι] κ.ά όπως παρουσιάζονται στον πίνακα 1 ετήσια είδη που κατεγράφηκαν στον τ. Δ. Λεύκτρου (βλ. Εκθεση Προόδου Β' παραδοτέου, 2014).

Λαχανικά: κολοκύθια (τρελές, γουρ'νιές, κομποκολόκυθα,) λάχανα (γουλιά), σπανάκι, άνηθο, μάραθο, μελιτζάνα, πιπεριές (μπαρδουμπάνες), ντομάτα (κατσαρή, παστοντομάτα), κρεμμύδια, σκόρδα (το γνωστό μικρόσπερμο μανιάτικο σκόρδο), αγκινάρες αγκαθωτές, τσάμπρος ή σφελίτσι, σέσκλο, βλήτα (μασουρόβλητο) πατάτες

Άγρια χόρτα: ραδίκια, αντίδια, αγριολάχανο, γαλατσίδες, ψωμίτσες, μπροκάσια (πικραλήθρες), προβατσούλες, αχιουρινιές, ραπανίδες, μυριαγκούλες, οβριές, μπιτσιγόλι, κουρβέσους, σαρακίνα, σκορδομπέχτη.



Εικ. 3 Επιστροφή από το μάζεμα των άγριων χόρτων (Γιατραίκα Απρίλης 2013)

Η πληθώρα των τοπικών ονομασιών δείχνει αφενός τον γλωσσικό πλούτο της περιοχής αφετέρου τη σημασία και τη γνώση που είχαν οι κάτοικοι όσον αφορά τις ιδιαιτερότητες στην καλλιέργεια αλλά και στην κατανάλωση και τη χρήση των προϊόντων όπως θα δούμε στη συνέχεια. Η μεταβίβαση της γνώσης αυτής που αφορά στην αναγνώριση και στην ταύτιση των φυτικών ποικιλιών καθώς και στους τρόπους κατανάλωσής τους γίνεται προφορικά από γενιά σε γενιά με αποτέλεσμα να έχει χαθεί ένας σημαντικός πλούτος ονομασιών φυτών και τρόπων κατανάλωσής τους.



Εικ. 4 Συλλέγοντας σήμερα από τον πλούτο της φύσης  
(έξω από τα Γιατραίικα, Απρίλης 2013)

## 2.2 Αγροτικές τεχνικές καλλιέργειας

Η ανεπάρκεια και η στενότητα της καλλιεργήσιμης γης και τα φτωχά εδάφη της μεσσηνιακής Μάνης επέβαλαν συγκεκριμένους τρόπους και τεχνικές για την αγροτική παραγωγή. Κατά κύριο λόγο εφαρμοζόταν η διετής αμιψεισπορά (εναλλαγή καλλιεργειών δημητριακά-όσπρια αλλά και δημητριακά-αγρανάπαυση) ή τριετής (δημητριακά-όσπρια-αγρανάπαυση). Ο τρόπος αυτός καλλιέργειας έδινε τη δυνατότητα της απαραίτητης λίπανσης των εδαφών με ζωική κόπρo με την βόσκηση των ζώων(αιγοπρόβατα, βοοειδή) καθώς η κτηνοτροφία αποτελούσε συμπληρωματική οικονομική δραστηριότητα των κατοίκων της περιοχής.

Για τη σπορά των δημητριακών γίνονταν δύο οργώματα. Το πρώτο (όργωμα) κατά τα πρωτοβρόχια και το δεύτερο (διβόλι), κατά τον Νοέμβριο. Το όργωμα, που ήταν πολύ κοπιαστική εργασία στα επικλινή και πετρώδη εδάφη της Μάνης λεγόταν *κάματος*.



Εικ. 5 Χωράφι με λαθούρι έξω από το Προάστειο (Απρίλης 2013)

Η λίπανση γινόταν με ζωική κόπρo (έβοσκαν τα ζώα μετά το θέρος στο χωράφι) μέχρι να γενικευτεί η χρήση των χημικών λιπασμάτων που ξεκίνησε από το 1930 περίπου.

Σταδιακά, από το 1925 αλλά κυρίως μετά το 1950 και, ανάλογα με την περιοχή (ορεινή, ημιορεινή, παράλια), αντικαταστάθηκε το ξύλινο άροτρο στο οποίο έζευαν βόδια με το σιδερένιο άροτρο στο οποίο έζευαν στη συνέχεια μουλάρια. Το σιδερένιο αλέτρι (μονόφτερο ή δίφτερο) το κατασκεύαζαν και το επισκεύαζαν τοπικά (Καρδαμύλη, Καλαμάτα) ή το προμηθεύονταν από το εμπόριο (μηχανουργεία Βόλου). Εάν το άροτρον ήταν ξύλινο η άρωση γινόταν σε ευθείαν γραμμή, εάν ήταν σιδερένιο γινόταν περιφερειακά. Επίσης διέφερε ο τρόπος οργώματος από την τοποθεσία του χωραφιού, αν ήταν επικλινής ή ίσωμα.



Εικ. 6 Σιδερένιο μονόφτερο αλέτρι (Προάστειο, Απρίλης 2013)

Η σπορά των δημητριακών, οσπρίων γινόταν σε λουρίδες που ονομάζονταν *σφύρες*. Ο αλωνισμός των δημητριακών γινόταν στα αλώνια (πετράλωνα) με τα ζώα χωρίς την χρήση της δοκάνας (ή ντουγένι) που ήταν άγνωστη στην περιοχή. Επίσης χρησιμοποιούσαν την *λουρίδα* ή *κόπανο* που ήταν ξύλινη ράβδος (μήκους 1 μ.) και στην άκρη της δένονταν λωρίδα από χοιρινό δέρμα (περίπου 1,5 μ.). Τα όσπρια (φακές, ρεβύθια) τα θέριζαν ξεριζώνοντάς τα με τα χέρια και τα αλώνιζαν όπως π.χ την φακή κτυπώντας την στις όρθιες, επίπεδες πέτρες του αλωνιού τις *τίκλες*. Τα λούπινα τα αλώνιζαν με το *διχάλι* που ήταν ξύλινο.

Το φύτευμα της πατάτας γινόταν κυρίως Φεβρουάριο ή Μάρτιο (ανοιξιάτικη) σε αυλακιές. Πατάτα προμηθεύονταν είτε αντάλασσαν με άλλα αγροτικά προϊόντα από την Αλαγονία που ήταν φημισμένη η παραγωγή της από τα μέσα του 19<sup>ου</sup> αι.

Κηπευτικά καλλιεργούσαν όπου υπήρχε νερό δημιουργώντας αυλακιές ή *στασιές*, για πότισμα. Είναι γεγονός ότι η καλλιέργεια των κηπευτικών στους οικιακούς κήπους συστηματοποιήθηκε μετά το 1970 όταν άρχισαν να υδροδοτούνται οι οικισμοί και τα χωριά.



Εικ. 7 Οικιακός κήπος με ανοιξιότικα-καλοκαιρινά φυτά (Μεσσηνιακή Μάνη, Απρίλης 2013)

Πριν το φύτευμα των κηπευτικών έκαναν δύο-τρία οργώματα, το διβόλισμα και το τριβόλισμα και έπειτα το σβάρνισμα.

Απέφευγαν τον θερισμό ημέρα Τρίτη και Σάββατο αλλά εάν συμβεί να τελείωναν τον θερισμό Σάββατο άφηναν ένα μέρος να το θερίσουν την Δευτέρα γιατί θεωρούσαν «γρουσουζα ημέρα» το Σάββατο.

Με στάχυα από το θερισμένο χωράφι έπλεκαν τον σταχολόγο και το έβαζαν κοντά στο εικόνισμα.

### **2.3 Οι τοπικές φυτικές ποικιλίες και η χρήση τους στην παραδοσιακή κοινωνία**

Η ποικιλία των τοπικών ονομασιών φυτών στην περιοχή της μεσσηνιακής Μάνης που είδαμε παραπάνω συνοδεύεται και από την αναγνώρισή τους και τη γνώση πολλών τρόπων χρήση τους για την κάλυψη καθημερινών (διατροφή, ένδυση) και άλλων αναγκών (τελετουργίες, εορταστικός κύκλος). Η χρήση και η κατανάλωσή τους ήταν απόλυτα εναρμονισμένη με τις εποχές «διότι οι μυρωδιές έχουν εποχές και κάθε εποχή έχει το δικό της άρωμα», (Σερεμετάκη 1997:85) και ενταγμένη αναπόσπαστα στις καθημερινές συνήθειες όσο και στις τελετουργικές πρακτικές που καθορίζονταν από παραδοσιακές και θρησκευτικές αντιλήψεις και πεποιθήσεις (νηστείες, αργίες, εργατιές και σκόλες).

#### **2.3.1 Διατροφή**

«Το ροδάκινο ήταν γνωστό και ως 'ο μαστός της Αφροδίτης'. ... Το ροδάκινο το είχα γευθεί ως τροφή και ως μνήμη, αλλά η νεότερη γενιά το χώνευε μέσω μνήμης και γλώσσας» (Σερεμετάκη 1997: 29 και 31)

Οι τοπικές φυτικές ποικιλίες όσες καλλιεργούνταν αλλά και όσες αποτελούσαν αντικείμενο συλλεκτικής δραστηριότητας συνιστούσαν σε σημαντικό βαθμό την καθημερινή διατροφή των κατοίκων της περιοχής της μεσσηνιακής Μάνης. Είτε μεμονωμένα, είτε σε συνδυασμό μεταξύ τους, είτε με κρέας και με άλλα διατροφικά προϊόντα (αλεύρι, τραχανάς κ.ά) αποτελούσαν κύριο πιάτο για το μεσημεριανό ή βραδινό αλλά και για το προσφάι στις αγροτικές εργασίες.

Αλεύρι έφτιαχναν από σιτάρι (καθάρειο), από σμιγάδι (σιτάρι και κριθάρι) και σπανιότερα από ρεβύθια (για παξιμάδια). Σε δύσκολες περιόδους (π.χ Κατοχή) έφτιαχναν αλεύρι από βελανίδια, χαρούπια, λαθούρι (*παπούλα*) και όπως λένε «εμείς δεν καταλάβαμε πείνα στην κατοχή γιατί τα είχαμε όλα». Σε μια κατά κύριο λόγο κλειστή, αυτοκαταναλωτική κοινωνία φρόντιζαν να έχουν λίγο από όλα και όπως έλεγαν χαρακτηριστικά «κάνουμε τα δικά μας κουμάντα και έχουμε ολοχρονικής», θέλοντας να επισημάνουν ότι δεν τους έλλειπαν βασικά διατροφικά είδη. Έφτιαχναν ψωμί (σε μεγάλα καρβέλια), χυλοπίτες, τραχανάδες, λαλαγγίδες, πιτάρια κ.ά. Ιδιαίτερο έδεσμα ήταν τα «*φούσκαρα*» τα οποία έφτιαχναν με αλεύρι, νερό και λίγα σύκα και τα τηγάνιζαν.

Στη Μάνη έτρωγαν πολύ τα μεγάλα κουκιά, τα *πλαγόμαλα* ή *πλαγομάλια* ή *πλαγοκούκια* (*πλαγιομάνας* (ο)-*πλαγιομάνοι* (οι) τα λένε στα Κύθηρα) ξερά αλλά κυρίως χλωρά. Τα έβραζαν με άγριες αγκινάρες, πατάτες, δυόσμο, κρεμμύδι και λάδι και ήταν συνηθισμένο φαγητό την Άνοιξη κατά την περίοδο της Μεγάλης Σαρακοστής. Όμως πίστευαν ότι δεν πρέπει να τρώνε κουκιά την Μεγάλη Παρασκευή γιατί «αυτά τα τρώγανε οι Εβραίοι και φτύναν τον Χριστό». Τα μικρά κουκιά, τα μαυροκούκια τα τρώγαν κυρίως ξερά ως φάβα και τα έλεγαν και *φαβοκούκια*. Στη Μάνη έτρωγαν πολύ τη φάβα από κουκιά (κουκιοφάβα) («αυτή είναι η πραγματική μανιάτικη φάβα», υποστηρίζουν) και την *παπούλα* (από λαθούρι, μάλλον πρόκειται για *Lathyrus ochrus*) η οποία όμως δεν είναι πολύ διαδεδομένη σε όλη την μεσσηνιακή Μάνη όπως η φάβα από μαυροκούκι.

Τα όσπρια επίσης τα έβραζαν χωριστά και ανακάτευαν με τσιγαρίδα και αλεύρι.



Εικ. 7 Κουκιά (*πλαγομάρια*) χλωρά και ξερά (Νεοχώρι Μεσσηνιακής Μάνης, Απρίλης 2013)

Λαχανικά φρέσκα (κολοκύθια, μελιτζάνες, πιπεριές) με διάφορα αρωματικά (άνιθο, μάραθο κ.ά) τα έβραζαν «ανακατερά» και έφτιαχναν λαδερό φαγητό. Από άγρια, ως επί το πλείστον χόρτα (σαρακίνα, σέσκλο, καυκαλήθρα κ.ά),, έφτιαχναν τις «λαχανόπιτες» και έβαζαν τσάμπρο ή σφελίσι και μυριαγκούλες που τους έδιναν ιδιαίτερη γεύση και άρωμα (βλ. και Κάσσης 1980:83). Τα άγρια χόρτα (ραδίκια, αντίδια, τζοχούς, αγριολάχανα, γαλατσίδες, καυκαλήθρες, ψωμίτσες κ.ά) τα κάνανε νερόβραστα και τα τρώγανε με μπόλικο λάδι και ψωμί.



Εικ. 8. Καθαρίζοντας άγρια χόρτα στη ρούγα (Πετροβούνι, Απρίλης 2013)

Τις αγκινάρες τις άγριες τις έτρωγαν τουρσί άλλα και με πατάτες, καρότα, κρεμμύδι φρέσκο και μάραθο.



Εικ. 9 Καθαρίζοντας άγριες αγκινάρες για το φαγητό της Σαρακοστής (Λαγκάδα, Απρίλης 2031)

Το μεγάλο κιτρινωπό κολοκύθι το έτρωγαν σε πίτες αλλά και λαδερό σε συνδυασμό με ξυνό τραχανά.

Τα φασόλια (λόπια) τα έτρωγαν χλωρά σε λαδερό αλλά και ξερά.

Τα σύκα, ιδιαίτερα τα ασκάδια, τα πράσινα, τα ζεμάτιζαν, τα στέγνωναν καλά τους έβαζαν σουσάμι, κονιάκ ή ούζο και τα έκαναν σ(υ)κομαΐδες ή σ(κ)παΐδες και τα κατανάλωναν σαν γλυκό όλο το χρόνο. Για γλυκό του κουταλιού χρησιμοποιούσαν το αγριόσυκο.



Εικ. 9. Γλυκό σύκο (αγριόσυκο) (Προάστειο, Απρίλης 2013)

Παλιότερα είχαν στη Μάνη πολύ μεγάλη παραγωγή σε σύκα (κυρίως ασκάδια ή τσαπελόσυκα) τα οποία πωλούσαν στην ΣΥΚΙΚΗ, συνεταιριστική οργάνωση, και όπως λένε χαρακτηριστικά «πρώτα ξεριζώναμε τις ελιές για να βάλουμε συκιές και αργότερα ξεριζώναμε τις συκιές για να βάλουμε ελιές»!



Εικ. 8 «Σκοπαΐδα» (Λαγκάδα, Απρίλης 2013)

Η καλλιέργεια των λούπινων ήταν πολύ διαδεδομένη παλιότερα στη Μάνη και χρησιμοποιείτο κυρίως για την εκτροφή των χοιρινών. Ακολουθούσαν μια διαδικασία για να τα ξεπικρίσουν, τα «ξεβρόχιαζαν», όπως λένε χαρακτηριστικά: Σε μεγάλα χαρασιά (καζάνια) τα έβραζαν και μετά τα ξέπλεναν στη θάλασσα για 1-2 24ωρα και στη συνέχεια τα στέγνωναν στο



ήλιο. Στη Μάνη τα έτρωγαν και οι άνθρωποι ως ένα είδος ξηρού καρπού. «Το λούπινο είναι η σταφίδα της Μάνης» λένε.

Για τα μνημόσυνα, τα οποία έχουν ιδιαίτερη σημασία στη μανιάτικη κοινωνία, χρησιμοποιούν καθαρό σιτάρι και την καλύτερη ποιότητα που διαθέτουν. Επίσης σε γαμήλια έθιμα χρησιμοποιούν καθαρείο (σιταρένιο) αλεύρι για την παρασκευή γαμήλιων άρτων και σχετικών τελετουργικών πρακτικών όπως π.χ όταν η νύφη μπει στο νέο της σπίτι την καθίζουν σε ένα σακί με σάρι για να κάνει πολλούς απογόνους και εύχονται: «όσα σπυριά έχει το σακί, τόσα παιδιά κι αγγόνια» (Αλεξάκης 1980: 324).

### 2.3.2 Ύφανση

Στη Μεσσηνιακή Μάνη σχεδόν κάθε σπιτικό θα καλλιεργούσε λινάρι για τις οικιακές ανάγκες στο καλύτερο χωράφι που διέθεταν. Το λινάρι το θέριζαν, το έκαναν *σκουλίδες* και το μαλάκωναν στη θάλασσα. Η επεξεργασία γινόταν ως εξής: έπλεναν τις σκουλίδες, τις στέγνωναν και στη συνέχεια τις «ξάνοιγαν» στο μάγγανο πριν τις νηματοποιήσουν. Από το λινάρι το χρήσιμο για ύφανση το έλεγαν *σκουλί* και το δεύτερο το λέγαν *στουπί*.



Εικ. 9 Οικιακός αργαλειός στις Θαλάμες (Απρίλης 2013)

Η ύφανση γινόταν στον αργαλειό και ύφαιναν χοντρά (κουβέρτες, σκεπάσματα, τσουβάλια, λινόπανα κ.ά) αλλά και λεπτά υφάσματα (σεντόνια και υφάσματα για ρούχα).



Εικ. 10 Πολύχρωμα υφαντά του αργαλειού από λινάρι (Λαγκάδα, Απρίλης 2013)

### 3. Εν είδει επιλόγου...

Η μανιάτικη κοινωνία είναι μια κατεξοχήν αγροτική κοινωνία η οποία στηριζόταν μέχρι την επικράτηση του τουρισμού στην αγροτική και κτηνοτροφική της παραγωγή. Αν και οι εκτατικές καλλιέργειες (δημητριακά, όσπρια) έχουν εκλείψει εντελώς, με εξαίρεση αυτή της ελιάς, εν τούτοις διατηρούνται σε αξιοπρόσεκτο βαθμό τοπικές καλλιέργειες που αφορούν κυρίως κηπευτικά και δέντρα.

Η διατήρηση ενός σημαντικού πολιτισμικού κεφαλαίου που αφορά τη διάσωση παλιών τοπικών φυτικών ποικιλιών γίνεται σήμερα με την φύλαξη παλιών σπόρων (μερικών δεκαετιών) και την παρασκευή εδεσμάτων (φαγητών, γλυκών κ.ά) της τοπικής κουζίνας όσο και με την μεταβίβαση μέσω αφηγήσεων, βιοϊστοριών μιας «αισθητηριακής μνήμης» που στηρίζεται στη γεύση, το άρωμα, τη μυρωδιά, το χρώμα που ανακαλούν στο νου περασμένες εποχές και βιώματα.

Η σημασία των φυτικών ποικιλιών στη συγκρότηση του τοπικού πολιτισμού εγγράφεται και στον προφορικό παροιμιακό λόγο των Μανιατών μεταβιβάζοντας από την μια γενιά στην άλλη πεποιθήσεις, αξίες, νοοτροπίες. Εκφράσεις όπως «ακούω το σκόρδο», «του λιναριού τα πάθη», «το γδαρες σα μπιτσιγόλι», αλλά και αναφορές για την άτεκνη γυναίκα που τη λέγανε «σπαραγγουνιά» γιατί πίστευαν ότι είναι σαν το σπαράγγι φυτό που δεν δίνει καρπό, που το ρίχνει (Αλεξάκης 1980:196) είναι ακόμα παρούσες και χρησιμοποιούνται στον τοπικό προφορικό λόγο.

Ο μανιάτικος διατροφικός πολιτισμός σφραγίζεται από τοπικές φυτικές ποικιλίες όπως τα λούπινα, το μαυροκούκι (ή φαβοκούκι), την παπούλα, το σκόρδο, τα φραγκόσυκα ορισμένα (τα περισσότερα) από τα οποία έχουν χαθεί και κάποια άλλα τα οποία κρατάνε ως κειμήλια από το παρελθόν για να τα χρησιμοποιήσουν στο παρόν και να τα δαιωνίσουν στο μέλλον. Ίερείες

αυτής της πρακτικής αναδεικνύονται οι μανιάτισσες γυναίκες που φυλάσσουν ευλαβικά τους παλαιούς σπόρους έτσι που να διατηρήσουν τη βλαστικότητα τους και να μπορέσουν να ξαναφυτρώσουν και να δώσουν καρπούς στη μανιάτικη γη.



Εικ. 11. Η φύλαξη των σπόρων είναι στα χέρια των γυναικών  
(Α. Ρίγκλια, Απρίλιος 2013)

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Αγριαντώνη Χριστίνα, *Οι απαρχές της εκβιομηχάνισης στην Ελλάδα τον 19<sup>ο</sup> αιώνα*, εκδ. Ιστορικό Αρχείο Εμπορική Τράπεζα της Ελλάδος, Αθήνα 1986.
- Αλεξάκης Ε.Π. *Τα γένη και η οικογένεια στην παραδοσιακή κοινωνία της Μάνης*, έκδοση του ίδιου, Αθήνα 1980.
- Belle Henri *Ταξίδι στην Ελλάδα 1861-1874 Μέρος Δ΄*, εκδ. Ιστορητής, 1996
- Βεργής Γεώργιος-Κουτσούκος Παναγιώτης, *Χωρίον Νέδα «Μπέρεκλα»*, Αθήνα 1994.
- Γενναίος Γαρδίκης Γ. *Έκθεσις περί της υφισταμένης εν Μεσσηνία γεωργοοικονομικής καταστάσεως και των απαιτουμένων δια την βελτίωσιν ταύτης όρων*, τύποις «Σημαίας», εκδ. Γεωργικού Ταμείου Μεσσηνίας, Καλάμαι 1931
- Γεννάδιος Π., *Έκθεσις της εν Καλάμαις αποστολής του Π. Γενναδίου*, 1881, σ. 15 (ΕΙΕ/ΚΝΕ).
- Γιαννόπουλου Α. 1977 *Η Οιχαλία Μεσσηνίας από της ιδρύσεως της μέχρι το 1940*, Αθήνα
- Γιαννοπούλου Μιμικά, «Το ερευνητικό πρόγραμμα για την ελιά στο νομό Μεσσηνίας» στο Πρακτικά Συνεδρίου *Η ελιά και το λάδι από την αρχαιότητα έως σήμερα*, Αικ. Πολυμέρου-Καμηλάκη (επιμ.), Δημοσιεύματα ΚΕΕΛ, Ακαδημία Αθηνών, Αθήνα 2003, σ. 293-295.
- Jardé A., *Les céréales dans l'antiquité grecque*, Παρίσι, 1925
- Δικαιάκος Ι.Α.Γ, *Το κλίμα της Μεσσηνίας* (διατριβή), Αθήνα 1969.
- Δουλαβέρας Α.Ν.- Σπηλιοπούλου Ι.Κ. (επιμ.), *Μεσσηνία: συμβολές στην ιστορία και στον πολιτισμό της*, εκδ. Παπαζήση, Αθήνα 2012.
- Θέμελης Πέτρος, *Μεσσηνιακή κοινωνία και οικονομία*, Μίλητος, Αθήνα 2010.
- Καλαμαράς Αγησίλαος Κ. *Αλαγονία και Αλανόνιοι*, τ. Α και Β, εκδ. Συλλόγου Αλαγονίων Καλαμάτας, τ. Α 2001, τ. Β 2003.
- Καραβίας Νότης Διον., *Συμβολή στη μεσσηνιακή βιβλιογραφία 1520-1990*, β΄ έκδοση, εκδ. Βιβλιοπωλείο Διονυσίου Νότη Καραβία, Αθήνα 1992
- Κάσσης Κυριάκος *Λαογραφία της Μέσα Μάνης Α΄ Υλική Ζωή*, Αθήνα 1980
- Καταστατικόν Παμμεσσηνιακού Γεωπονικού Συνδέσμου*, τύποις Σημαίας, 1925 Καλάμαι, σ. 8
- Κουκουλές Φαίδων *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, τ. 1-5, εκδ. Παπαζήση Αθήνα 1949-1951.
- Κουτσιλιέρης Ανάργυρος, *Ιστορία της Μάνης, Αρχαί-Μεσαιωνική-Νεότερη*, εκδόσεις Δ.Ν. Παπαδήμα, Αθήνα 1993.
- Κρεμμυδάς Βασίλης, *Το εμπόριο της Πελοποννήσου στον 18<sup>ο</sup> αιώνα (1715-1792)*, Αθήνα 1972.
- Λη Φέρμορ Πάτρικ, *Μάνη*, εκδ. Κέδρος 1972.
- MacDonald William – Rapp George (ed.), *The Minnesota Messenia expedition. Reconstructing a Bronze Age Regional Environment*, The University of Minnesota Press, Minneapolis, 1972.

Μάνη. *Μαρτυρίες για το χώρο και την κοινωνία. Περιηγητές και επιστημονικές αποστολές 15<sup>ος</sup>-19<sup>ος</sup> αι.*, Γιάννης Σαΐτας (επιμ.) *Πρακτικά Συμποσίου*, Λιμένα Αρεόπολης, 4-7 Νοεμβρίου 1993, ΚΝΕ-ΕΙΕ, Αθήνα 1996.

Μασουρίδου Αντωνίου, *Αλαγονικά, ήτοι συμβολαί εις την τοπογραφίας και ιστορίαν της αρχαίας Δενθαλιάτιδος και της κατεχούσης νυν την περιοχὴν αὐτῆς Αλαγονίας ἀπὸ τοῦ 800 π.Χ μέχρι των καθ' ἡμᾶς χρόνων*», εκ του τυπογραφείου Αλεξ. Βιτσικουνάκη, εν Αθήναις 1936

*Μεσσηνία Τόπος, Χρόνος, Ἄνθρωποι*, εκδ. Μίλητος 2007

Μίχα-Λαμπάκη Ασπασία, «Λατρευτικές πίτες στη Μεσσηνία», *Πρακτικά Β' Συνεδρίου Μεσσηνιακῶν Σπουδῶν* (1982-84): 232-246

Μπαλαφούτης Δημήτριος, *Λαογραφικά σημειώματα ἀπὸ τῆ ζωῆ τοῦ χωριοῦ μου Κεφαλληνού*, Μαρούσι 1979.

Μπενέκη Ε. (επιμ.) «Ο δε τόπος...ελαιοφόρος». *Η παρουσία της ελιάς στην Πελοπόννησο*, εκδ. ΠΙΟΠ, Αθήνα 2007.

Κρεμμυδάς Βασίλης, *Το εμπόριο της Πελοποννήσου στον 18<sup>ο</sup> αιώνα (1715-1792)*, Αθήνα 1972.

Οικονόμου Ανδρομάχη, *Η πολιτισμική διάσταση των τοπικῶν ποικιλιῶν. Σε αναζήτηση τῆς ταυτότητος ἐνός τοπικοῦ διατροφικοῦ πολιτισμοῦ στη νεότερη ἐλληνική περίοδο* [ηλεκτρονική δημοσίευση των Πρακτικῶν τῆς Επιστημονικῆς Ημερίδας (οργάνωση Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνῶν, Υπουργεῖο Αγροτικῆς Ανάπτυξης και Τροφίμων, ΕΘΙΑΓΕ κ.ά) στον ιστότοπο του Υπουργεῖο Αγροτικῆς Ανάπτυξης και Τροφίμων ([http://www.minagric.gr/gpa/programma\\_synanthshs\\_omilies.pdf](http://www.minagric.gr/gpa/programma_synanthshs_omilies.pdf)) και στο επιστημονικό περιοδικό του ΓΠΑ *Τριπτόλεμος* τχ. 23, Άνοιξη 2012, σ. 8-11.

Παπαδόπουλος Σ.Α Κούβελα, ορεινό χωριό τῆς επαρχίας Τριφυλλίας Ν. Μεσσηνίας, βιβλίον ἑκτον Λαογραφικά (β)

Παυσανίου Ελλάδος Περιήγησις *Μεσσηνιακά-Ηλιακά*, Εκδοτική Αθηνῶν, Αθήνα 1999,

Παναγιωτόπουλος Βασίλης, *Πληθυσμός και οικισμοί τῆς Πελοποννήσου, 13<sup>ος</sup>-18<sup>ος</sup> αιώνας*, ΜΙ Εμπορικῆς Τραπεζας, Αθήνα 1987.

Παρασκευόπουλος Στάθης Ηλ. *Τριπύλη*, εκδ. του Συλλόγου Τριπύλης «Η Αναγέννησις», Αθήνα 1981 σ. 271.

Πλεμμένος Ι. (επιμ.) *Λαογραφικά σύμμεικτα τῆς Κορώνης Μεσσηνίας ἀπὸ τις συλλογές (1938-1939) τῆς Γεωργίας Ταρσοῦλη*, εκδ. ΚΕΕΛ, Ακαδημία Αθηνῶν, Μανιατάκειον Ἴδρυμα, Αθήνα 2011.

Ροβολῆς Ιωάννης, *Εγγράφομεν εν Αλαγονία. Θέματα τοῦ λαϊκοῦ πολιτισμοῦ τῆς Αλαγονίας*, εκδ. του Συλλόγου Αλαγονίων Καλαμάτας, Καλαμάτα 2011.

Σαΐτας Γιάννης, *Μάνη*, εκδ. Μέλισσα, Αθήνα 1987.

Σερεμετάκη Νάντια Κ. *Παλιννόστηση των αισθήσεων. Αντίληψη και Μνήμη ως Υλική Κουλτούρα στη Σύγχρονη Εποχή*, Νέα Σύνορα-Α. Λιβάνη, Αθήνα 1997.

Σμυρνιαδου Β., *Περί τῆς εν Ελλάδι γεωργίας και περί μεταβολῆς τοῦ φορολογικοῦ συστήματος*, εν Καλάμαις, τύποις Γ. Καφόπουλου, 1981, σ. 30

Τασιόπουλου Σπύρου, *Η Ἰθώμη τῆς Μεσσηνίας*, Καλάμαι 1925,