



## Ένα εργοστάσιο επεξεργασίας γλυκύρριζας στη Βόνιτσα στα μέσα του 18ου αιώνα

Κατά το δεύτερο μισό του 18ου αιώνα από τις αγροτικές εκτάσεις της πεδιάδας της Άρτας οι Γάλλοι εξήγαγαν σημαντικές ποσότητες γλυκύρριζων (γλυκορριζών). Οι γλυκύρριζες (licquerizia) είναι πολυτετές βαθύρριζα ποώδη φυτά, που οφείλουν το όνομα τους στις γλυκές ριζές και στα ριζώματα που έχουν και τα οποία χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική και τη φαρμακευτική.

Στα 1760 ο Γάλλος έμπορος Louis Badin από την πόλη Antides κατασκεύασε στη βενετοκρατούμενη περιοχή της Βόνιτσας ένα εργοστάσιο παραγωγής κυλού γλυκύρριζας. Ο συγκεκριμένος έμπορος, πριν από το 1760, είχε στον Τάραντα βιομηχανία παραγωγής του ίδιου προϊόντος. Όμως η αύξηση της τιμής της πρώτης ύλης καθώς και τα υψηλά τέλη εξαγωγής, τα οποία έπρεπε να καταβάλλει εκεί, υποχρέωσαν τον Γ. Badin να εγκαταστήσει την επεξεργασία του σε άλλο μέρος. Σαν πιο κατάλληλο θεωρήθηκε η περιοχή του γαλλικού προξενείου της Άρτας, όπου το φυτό, που έδινε τη ρίζα του για την παρασκευή του κυλού 5 υπήρχε άφθονο. Ο L. Badin μετά από τη συγκατάθεση του Γάλλου προξένου στην Άρτα Laurent Bouille που είχε το αποκλειστικό δικαίωμα να εμπορεύεται στην περιοχή, και τη χορήγηση της σχετικής άδειας από το Εμπορικό Επιμελητήριο της Μασσαλίας εγκατέστησε την επεξεργασία του στη περιοχή της Βόνιτσας στα παράλια του Αμβρακικού κόλπου.

Η συγκεκριμένη περιοχή επλέχτηκε σαν έδρα της επεξεργασίας, επειδή εκεί ο L. Badin μπορούσε πιο εύκολα να προμηθευτεί τα καυσόξυλα που ήταν απαραίτητα για την παρασκευή του προϊόντος του. Ο L. Badin προμηθευόταν τη γλυκύρριζα σε χαμηλή τιμή από αγρότες που την καλλιεργούσαν άφθονα στην τουρκοκρατούμενη πεδιάδα της Άρτας. Η γλυκύρριζα μεταφερόταν με ένα ναπολιτάνικο καράβι στο εργοστάσιο και, αφού περνούσε από ειδική επεξεργασία, στο τέλος παραγόταν ένας συμπακνωμένος χυμός, τον οποίο διοχέτευαν για πώληση στο εμπόριο 4.

Δεν γνωρίζουμε ούτε τη διάρκεια της παραμονής του L. Badin στην περιοχή ούτε τον κύκλο των εργασιών του. Η περίπτωση του όμως ενδιαφέρει ιδιαίτερα. Αν βέβαια δεν αποτελεί ένα μεμονωμένο και τυχαίο περιστατικό, δίνει μια εντελώς νέα διάσταση στην οικονομική παρουσία των Γάλλων στην περιοχή, κατά το δεύτερο μισό του 18ου αιώνα.

Παρακάτω παραθέτω σε μετάφραση αποσπάσματα από τις εκδόσεις του Francesco Grimani, Provveditore generale de la mar (γενικός προβλεπτής της θάλασσας) 3, που αποστάλησαν στη βενετική Σύγκλητο στα 1761 και αναφέρονται στην εγκατάσταση του εργοστασίου από τον L. Badin στη Βόνιτσα και στην επεξεργασία της γλυκύρριζας:

### Απόσπασμα 1

\*Όσον αφορά τη βιοτεχνία, κρίνω αναγκαίο να αναφέρω στη δική σας εξοχότητα εκείνη που έφερε πριν από λίγο καιρό στη Βόνιτσα κάποιος Γάλλος έμπορος που ήρθε από τον Τάραντα. Αυτός εγκατέστησε εκεί ένα εργοστάσιο χυμού γλυκύρριζας, προμηθευόμενος σε χαμηλή τιμή τη ρίζα από τα κοντινά χωράφια της Άρτας, όπου υπάρχει σε αφθονία και παράγει ένα καθαρό χυμό που είναι εύκολο να συμπυκνωθεί, επειδή προέρχεται από έδαφος όπου το χώμα είναι ανακατεμένο με άμμο και λίγο εύφορο. Αντίθετα η ρίζα γλυκύρριζας που βρίσκεται στα εύφορα χωράφια της Ζακύνθου είναι μικρού μεγέθους και παράγει ένα χυμό κολλώδη, τον οποίο οι υπήκοοί μας τον μεταφέρουν κυρίως στην Αλεξάνδρεια 6.

Ο εργοστασιάρχης στη Βόνιτσα φροντίζει (οι εργάτες) να δουλεύουν με επιμέλεια και μέθοδο στα κτήρια που περιγράφονται στο παρακάτω κείμενο (Απόσπασμα 2). Πιστεύει μάλιστα με βεβαιότητα ότι θα καταφέρει να πουλήσει όλο το παραγόμενο προϊόν, που ανέρχεται σε είκοσι λίβρες χυμού για κάθε εκατοντάδα από ριζές γλυκύρριζας. Πληροφορήθηκα από τον ίδιο ότι στο παρελθόν υπήρχαν πέντε ή έξι από αυτά τα εργοστάσια

στο βασίλειο της Νεάπολης και ότι τώρα έχουν αυξηθεί σε περισσότερα από δώδεκα εξαιτίας της μεγαλύτερης ζήτησης στη Γερμανία και Μοσχοβία. Αναφέρεται ότι σε εκείνα τα κράτη χρησιμοποιείται το παραγόμενο προϊόν κυρίως για την παραγωγή μύρας για το στρατό. Επίσης χρησιμοποιείται για να παράγουν με την αποστάξη ένα οινόπνευματώδες ποτό πιο δυνατό από το ρακί. Στη Μοσχοβία επιπλέον το διανέμουν το χειμώνα στα παιδιά, όπως ένα γλυκό, που τους αρέσει και το οποίο τα προφυλάσσει από την πνευμονία που θα μπορούσε να προκληθεί από τη ψυχρότητα του κλίματος\*.

### Απόσπασμα 2

Προσωπικά πληροφορήθη γύρω από το εργοστάσιο που εγκαταστάθηκε στη Βόνιτσα για την παραγωγή κυλού γλυκύρριζας

Λαμβάνεται η γλυκύρριζα, κόβεται με μαχαίρι σε μικρά κομμάτια και τοποθετείται μέσα σε ένα ξύλινο κάδο όπου υπάρχει καθαρό νερό. Εκεί παραμένει για τμήνη μισή μέρα ή και λιγότερο. Μετά την πάροδο του απαιτούμενου χρόνου τα κομμάτια της γλυκύρριζας αποσύρονται σιγά-σιγά από τον κάδο και τοποθετούνται σε μιλδλίθους, όπως εκείνοι του ελαιοτριβείου, που είναι μικρότερου όγκου, αλλά πιο στρογγυλοί. Εκεί συνθλίβονται με τη κίνηση που προκαλεί το νερό ενός χειμάρρου. Έπειτα τα θρυμματισμένα κομμάτια μεταφέρονται σε μια αποθήκη, όπου υπάρχει ένα καζάνι στον οποίο θα βραστούν. Αυτό το καζάνι, που έχει κωρυκτικότητα είκοσι βαρελιών, είναι περιτεταγμένο όπως το καμίνι και ο' αυτό κινείται τόση ποσότητα νερού όση είναι αρκετή για να καλύψει τη γλυκύρριζα που βυθίζεται εκεί. Για να εισόγουν τη γλυκύρριζα στο καμίνι χρησιμοποιούν μια πέτρινη σκάλα που βρίσκεται πίσω από αυτό.

Αφού βράσει η γλυκύρριζα για χρονικό διάστημα τεσσάρων ωρών με δυνατή φωτιά, αποσύρεται από το καζάνι και τοποθετείται σε ένα πιεστήριο μεγάλου μεγέθους, απ' όπου βγαίνει στυμμένος χυμός όπως το λάδι. Αυτός ο ρευστός χυμός, όπως βγαίνει από το πιεστήριο επανατοποθετείται σε δύο μικρότερα καζάνια και ξαναβράζεται σε φωτιά ίδιας θερμοκρασίας, έως ότου συμπυκνωθεί αρκετά. Στη συνέχεια αφήνουν το χυμό να κρυώσει. Αυτός σκληραίνει και σταματά να είναι ρευστός..

Στο εργοστάσιο για την επεξεργασία της γλυκύρριζας απασχολούνται εβδομήντα εργάτες. Οι σαράντα από αυτούς χρειάζονται για να συλλέξουν τις ριζές της γλυκύρριζας και να τις μεταφέρουν από την ύπαιθρο της

Άρτας στο συγκεκριμένο τόπο με ένα πλοίο κωρυκτικότητας σαράντα ΜΟΖΖΑ περίπου. Οι υπόλοιποι εργάτες απασχολούνται στα κοντινά οδομικά κτήρια για την κοπή των ξύλων που απαιτούνται για τη φωτιά και στη μεταφορά τους με το προαναφερθέν πλοίο στον εργοστασιακό χώρο. Για τις παραπάνω εργασίες χρειάζονται έξι μήνες, χειμερινής όμως περιόδου. Στη διάρκεια των έξι μηνών παράγονται διακόσια πενήντα κιβώτια προϊόντος, εκατό βοττολι βάρους του καθένα.

Στον προαναφερμένο αριθμό των εργατών συμπεριλαμβάνονται επίσης παραγκοί, που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή των κιβωτίων, κτίστες για την οικοδόμηση των κτισμάτων, της μυλόπετρας και του πιεστήριου, που πραγματικά είναι πολύ καλοφτιαγμένο. Επίσης υπάρχουν έμπειροι εργάτες που ασχολούνται με το βράσιμο του χυμού.

Εκτός από την πληρωμή των ανωτέρω εργατών και του πλοίου, καταβάλλεται από την επιχείρηση στον βοεβόδα της Άρτας, σε μια εξαμηνία για την άδεια της συλλογής της γλυκύρριζας, εκατό τσεκίνα και είκοσι τέσσερα στο δημόσιο τελωνείο. Καταβάλλονται επίσης είκοσι τέσσερα τσεκίνα για ενόικιο του νερόμυλου, που χρησιμεύει για άλεση, είκοσι τέσσερα δουκάτα για τα δωμάτια όπου στεγάζονται και για το κτήμα στο οποίο έχουν ανεγείρει ένα μεγάλο σπίτι, όπου υπάρχουν το μεγάλο καζάνι και τα δύο μικρότερα καζάνια που χρησιμεύουν για την παραγωγή του προϊόντος.

Σε όλους τους εργάτες που απασχολούνται στην κατασκευή της μυλόπετρας, του πιεστήριου και στον ειδικό για το βράσιμο του χυμού παράγονται μισθός και τροφή, όπως ακριβώς και στους ναυτικούς των εμπορικών πλοίων.

Υπολογίζεται ότι κάθε επτά λίβρες μιας αποδίδουν μια λίβρα χυμού της ποιότητας που διηγώμαι που αποστέλλεται. Η ύπαιθρος της Άρτας παρέχει μεγάλη ποσότητα από αυτές τις ριζές και θα μπορούσε να παρέχει την απαιτούμενη ύλη για πολύ καιρό.

Η πώληση γίνεται στην Αγγλία, όπου λέγεται ότι υπάρχει μια σημαντική κατανάλωση του παραπάνω χυμού και σε μια τιμή πολύ συμφέρουσα. Ορισώς στη Γερμανία και στη Μοσχοβία, όπου συνθηκών να τον χρησιμοποιούν για να κάνουν μύρα προς χρήση των στρατιωτικών, τον διαλύουν και τον αποσταίνουν εξάγοντας ένα οινόπνευματώδες ποτό που είναι πιο δυνατό από ρακί. Το χειμώνα οι Μοσχοβίτες συνθηκών να τον διανέμουν στα παιδιά, ως ένα γλυκό που τους αρέσει και που είναι ένα φάρμακο του στήθους σε μια χώρα σε δριμύ χειμώνα\* 8

1 Βλ. Ν. Παπαδόπουλος, Ερμής ο Κερδώος ήτοι εμπορική εγκυκλοπαίδεια, τ. 1, Βενετία 1815 (Ανατύπωση Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ, Αθήνα 1989), σσ. 136-137.

2 Ο L. Bouille υπήρξε ο πρόξενος με την πιο μακρόχρονη θητεία στο γαλλικό προξενείο της Άρτας (1739-1763). Πριν αναλάβει το προξενείο της Άρτας βρισκόταν στη Θεσσαλονίκη, όπου είχε εμπορικό οικο, βλ. Γ. Σιρόκας, Το γαλλικό προξενείο της Άρτας (1702-1789), Ιωάννινα 1981, σσ. 88-93, 268-273.

3 Το εμπορικό Επιμελητήριο της Μασσαλία, που είχε ιδρυθεί στα 1652 είχε το ρόλο του συντονιστή για το γαλλικό εμπόριο στην Ανατολή (Levant), βλ. Γ. Σιρόκας, ο.π., σ. 31.

4 Βλ. Σ. Μάξιμος Η αγωγή του ελληνικού καπιταλισμού, Αθήνα 1945, σσ. 62-63' Α. Ανδρέου, Περί της οικονομικής διοίκησης της Επτανήσου επί βενετοκρατίας, τ. 1, εν Αθήναις 1914, σ. 155, υποσ. 3 και τ. 2, σ. 241, υποσ. Γ. Γ. Σιρόκας, ο.π., σσ. 257-258 Ε. Βέτσιος, Η διπλωματική και οικονομική παρουσία των Βενετών στην περιοχή της Άρτας κατά τον 18° αιώνα, Διδακτορική Διατριβή, Θεσσαλονίκη 2004, σσ. 273-274.

5 Ήταν το πιο υψηλό αξίωμα στη ναυτική ιεραρχία της Βενετίας τον καιρό της ειρήνης και είχε διάρκεια τρία χρόνια. Μετά την απόληση του Μοριά από τους Τούρκους η Γαλλνότητα Δημοκρατία εγκατέστησε τον Προνδιτόρε στην Κέρκυρα και από αυτόν εξαρτιόταν όχι μόνο ο στόλος, αλλά και η πολιτικοστρατιωτική και διοικητική εξουσία των Ιονίων νήσων και για αυτό ονομαζόταν στη κοινή γλώσσα Γενικός Προβλεπτής του Λεβάντε. Σε εξαιρετικές μάλιστα περιπτώσεις, όπως σε περίοδο πολέμου, και ο Ναύαρχος (Capitano Generale) έπαιρνε τον τίτλο του Γενικού Προβλεπτή, βλ. Ν. Mocenigo, Storia della Marina Veneziana da Lepanto alla caduta Repubblica, romaΚοιμά 1935, σ. 22.

6 \*Ο Γενικός προβλεπτής της θάλασσας λέγει ότι η πνευμονική γλυκύρριζα είναι πολύ καλύτερα προς κατεργασία της εκ Ζακύνθου εις Αλεξάνδρεια εξαγομένης. Τούτο εξηγεί ίσως την μεταγενεστέρων αποτυχία του εν Ζακύνθω εργοστασίου\*, βλ. Α. Ανδρέου, ο.π., τ. 1, σ. 155, υποσ. 3.

7 Βλ. E. Cicogna, Relazioni storico-politiche delle isole del mareLonio suddite della Serenissima Repubblica di Venezia scritte allo eccellentissimo Sereno da sua Eccellenza Fransesco Grimanni Provveditore generale da lamr l' ammo MDCCLX, Venezia 1856. σσ. 52-53.

8 Βλ. E. Cicogna, ο.π. σ.σ.σ 65-66