

ΒΛΕΜΜΑΤΑ ΕΙΣ ΤΗΝ ΓΕΩΡΓΙΚΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΣ

ΑΠΟ ΠΟΤΕ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ ΕΙΣ ΤΗΝ ΧΩΡΑΝ ΜΑΣ. — ΤΗΝ ΜΝΗΜΟΝΕΥΟΥΝ Ο ΔΙΟΣΚΟΡΙΔΗΣ, Ο ΠΛΥΝΙΟΣ, Ο ΚΑΣΙΑΝΟΣ ΚΑΙ ΠΟΛΛΟΙ ΆΛΛΟΙ. — Η ΑΞΙΑ ΤΗΣ ΣΤΑΦΙΔΟΣ ΩΣ ΤΡΟΦΗΣ. — Η ΣΠΟΥΔΑΙΑ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΑΥΤΗΣ.

‘Η Κορινθιακή ἄμπελος *Vitis Corinthia Sive Apyrena* κληθεῖσα ὑπὸ τοῦ Γάλλου βιτανικοῦ *Bauhin* ἔνεκα τῆς ἐλλείψεως γιγάρτων (πυρήνων) εἰς τὰς ραγὰς αὐτῆς, καλλιεργεῖται παρ’ ἡμῖν ἀπὸ παναρχαίων χρόνων, εύδοκιμεῖ δὲ εἰς ὥρισμένα ἐδάφῃ λίαν περιωρισμένης ἔκτασεως.

Μνείαν τῆς σταφιδος ποιοῦνται ὁ Θεόφραστος, ὁ Διοσκορίδης, ὁ Πλύνιος, ὁ Κασιανὸς καὶ ἄλλοι. Ἐπίσης ἡτο γνωστὴ καὶ ἡ ἀποξήρανσις τῶν σταφίδων. Ἐκαλεῖτο δὲ ὑπὸ τῶν ἀρχαίων καὶ ἀσταφίς καὶ σταφυλὶς καὶ ἔχρησίμευε ὡς κοινῆς χρήσεως προϊόν. Κατὰ τὸν Διοσκορίδην, ἐπροτιμῶντο αἱ σταφίδες τῆς Νήσου Ρόδου, ἡτις παρῆγε δύο ποικιλίας, τὴν λευκὴν καὶ τὴν μελανήν. Οἱ ἀρχαῖοι Ρωμαῖοι ἐκάλουν τὴν σταφίδα μπα passa καὶ astaparīida.

Κατὰ τὰς σωζομένας δὲ μαρτυρίας διαφόρων συγγραφέων, φαίνεται ὅτι ἡ τότε γνωστὴ ποικιλία ἦτο ἡ μελανὴ ἡ κορινθιακὴ σταφίς.

‘Απὸ τῶν μέσων τοῦ ΙΙ’ αἰώνος φαίνεται ὅτι ἡ σταφίς ἐκαλλιεργεῖτο ἐντατικῶς εἰς τὴν Πελοπόννησον, ἐξ ἣς καὶ ἔξηγετο κατὰ μεγάλας ποσότητας, εἰς τὴν Ἀγγλίαν κυρίως. Κατὰ τὰς ἀρχὰς τοῦ ΙΕ’ αἰώνος ἡ σταφίς εἰσήχθη ἐκ τῆς Πελοποννήσου εἰς τὴν Ζάκυνθον καὶ τὴν Κεφαλληνίαν, διου ἐπὶ τοσοῦτον ἐπεξετάθη ἡ καλλιεργεία τῆς, ὡστε ὑπῆρξεν ἐποχή, καθ’ ἥν αἱ δύο αὐταὶ νῆσοι παρῆγον τὰ 9)10 τῆς Κορινθιακῆς σταφίδος.

Δὲν εἶναι τελείως ἔξηκριβωμένον πόθεν κατάγεται ἡ σταφίς. Κατά τινας μὲν ἡ σταφίς ἀποτελεῖ ἴδιον εἶδος, κατ’ ἄλλους ὅμως εἶναι ποικιλία τῆς ἀμπέλου τῆς οἰνοφόρου (*Vitis Vinifera*) προσελθούσα διὸ πηρώσεως (βλάβης) τοῦ πυρῆνος αὐτῆς. Κατ’ ἄλλους εἶναι ποικιλία τῆς ἀμπέλου τῆς ἀγρίας, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι δὲν φει πυρῆνας ἄλλ’ εἶναι ἀγγίαρτος. Πρόκειται δηλαδὴ περὶ ποικιλίας ἀγρίας ἀμπέλου βετεριαθείσης διὰ τῆς καλλιεργείας.

‘Η σταφίς περιέχει 70—75 οἰο σάκχαρον ὑπὸ τὴν πλέον ἀφρομοιώσιμον αὐτοῦ μορφήν, ἡτοι σταφυλοσακχάρου καὶ διπλοροσακχάρου. Ωσαύτως περιέχει δέξιτρυγικά ἀλατα, μηλικόν δέξ, λεύκιαμα, σίδηρον, μαγνήσιον, κάλιον ἀσβέστιον, φωσφορικά κλπ.

‘Υπολογίζοντες μόνον τοῦ σακχάρου τὴν θρεπτικὴν ικανότητα εἰς θερμίδας, μὲ βάσιν τεσσάρων θερμίδων κατὰ γραμμάτιον, εύρισκομεν ὅτι ἡ κατὰ χιλιόγραμμον ἔηρᾶς σταφίδος ἀπόδοσις εἰς θερμίδας ἀνέρχεται εἰς 3.000. Εάν εἰς τὴν ποσότητα ταύτην τῶν θερμίδων προστεθῶσιν καὶ αἱ τῶν λοιπῶν συστατικῶν, βασίμως ὑπολογίζεται ὅτι ἡ εἰς θερμίδας ἀπόδοσις τῆς σταφίδος θέλει ἀνέλθη εἰς 3.223.

Πρὸς σύγκρισιν, παραβέτομεν ἐνταῦθα τὴν εἰς θερμίδας ἀπόδοσιν μερικῶν ἄλλων ἔηρῶν καρπῶν.