

## Εξειδικευμένες χρήσεις του μαστιγιού και κοινωνική ιστορία των Μαστιγογώρων

### Μιγάλης Βαρλάς

Για έναν ιστορικό αποτελεί πρόκληση να προσπαθήσει να συνδυάσει δυο χαρακτηριστικές πλευρές προσέγγισης του παρελθόντος. Αφ'ενός, την αναζήτηση της προϊστορίας ή και της γενεαλογίας ενός επιστημονικού κλάδου ή μιας επαγγελματικής εξειδίκευσης και αφ'ετέρου, την ανάδειξη ενός μερικού ζητήματος σε συνδυασμό με τα ευρύτερα ιστοριογραφικά ενδιαφέροντα κάθε εποχής. Στη συγκεκριμένη συγκυρία αντιμετωπίζω και ένα τρίτο, αναζητώντας τη γενεαλογία και την ιστορία ενός κοινωνικού milieu, με διακριτή ιστορία μέσα στη Χίο, των μαστιχοπαραγωγών, ή μαστιγάδων, ή μαστιχάρων παλαιότερα. Και τέλος, η μεγαλύτερη πρόκληση είναι να συνδυάσει κανείς τα αποσπασματικά ενδιαφέροντα σε ένα ενιαίο σύνολο, ώστε να έχουν νόημα τόσο για την γνώση του παρελθόντος όσο και για την κατανόηση του παρόντος και το σχεδιασμό του μέλλοντος.

Μιλώ λοιπόν για εξειδικευμένες χρήσεις του μαστιγιού αποφεύγοντας να χρησιμοποιήσω άλλους σαφέστερους όρους, όπως φαρμακευτικές, γαστρονομικές, βιομηχανικές κλπ, ακριβώς γιατί η κάθε χρήση στη μακραίωνη ιστορία του προϊόντος δεν έχει κανένα ιδιαίτερο νόημα για τον ίδιο τον παραγωγό, ενίοτε για τον έμπορο και πολλές φορές για τον διακινητή του προϊόντος, ακριβώς γιατί η χρήση της μαστίχας, όπως και άλλων προϊόντων εξειδικεύονταν στα χέρια του τελικού ή του ενδιάμεσου χρήστη, του ποτοποιού, του φαρμακοποιού, του τεχνίτη, του καλλιτέχνη. Αν λοιπόν χαράξουμε κάποιους άξονες για τη διερεύνηση του θέματος, ένας πρώτος είναι για το πέρασμα από την οικιακή, την εργαστηριακή ή τη βιοτεχνική στην βιομηχανική αξιοποίηση της μαστίχας. Θα πρέπει λοιπόν να υπολογίζουμε ότι μέχρι το τέλος του 19<sup>ου</sup> αιώνα δεν μπορούμε να διανοηθούμε την παραγωγή και τη διακίνηση μεταποιημένων προϊόντων που να διακρίνονται από τα φυσικά παράγωγα του μαστιγιού και του σκίνου.

Αν λάβουμε υπ'όψιν μας τις στατιστικές για την κίνηση των εμπορευμάτων από τον λιμένα της Χίου ως τις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα βλέπουμε ότι η εξαγωγή προϊόντων του σκίνου περιλαμβάνει εκτός από το μαστίχι ακόμα κλαδιά και σκινόφυλλα, προφανώς ως λίπασμα. Το ξύλο του σκίνου χρησιμοποιούνταν για οδοντογλυφίδες αξιοποιώντας τις στυπτικές και αντισηπτικές ιδιότητες της ρυτίνης του, τουλάχιστον από τον 18<sup>ο</sup> αιώνα, όπως συνάγεται από τεκμήρια της σουλτανικής κουζίνας. Βλέπουμε όμως ότι η

προσπάθεια για καλύτερη εκμετέλλευση των προϊόντων του σκίνου δεν ξεφεύγει από την απλή συλλογή και βασική επεξεργασία της γεωργικής πρώτης ύλης, άρα δεν αποφέρει στη Χιακή οικονομία παρά περιορισμένα ωφέλη και αυτά μάλλον για τους μεταπράτες της πόλης παρά για τον παραγωγό.

Εμπορικοί οδηγοί περιλαμβάνουν εμπόρους μαστίχας στην Πόλη και στη Σμύρνη με χαμηλή εξειδίκευση σε παράγωγα του μαστιχιού, έστω μαστιχέλαιο. Η ποιοποιία είναι η πρώτη μορφή βιομηχανικής χρήσης της μαστίχας στο τέλος του 19<sup>ου</sup> αιώνα. Η χρήση της μαστίχας σε αλκοολούχα ποτά, όπως το ρακί, επηρέασε όλα τα βαλκάνια, δίνοντας και το όνομα ΜΑΣΤΙΚΑ σε μια σειρά από αυτά στην Βουλγαρία, την ΠΓΔΜ, τη Ρουμανία.

Λογικά πρέπει να αναζητήσουμε πολύ αργότερα την αξιοποίηση της στη βιομηχανία, είτε στο φαρμακευτικό κλάδο, είτε στους τομείς των χρωμάτων, των σταθεροποιητικών, και των υλικών συντήρησης. Είναι ενδιαφέρον, ότι παρά την μοναδικότητα του προϊόντος, δεν δημιουργείται μέχρι την πρώτη μεταπολεμική περίοδο, μια κίνηση επινοήσεων που να αξιοποιεί τις ιδιότητες της μαστίχας ή των άλλων παραγώγων του σκίνου για μια ευρεία γκάμα προϊόντων. Ουσιαστικά η πρώτη ολοκληρωμένη βιομηχανικού τύπου εκμετάλλευση της μαστίχας είναι το εργοστάσιο της E.M.X., το οποίο περιορίζεται στην παραγωγή τσίκλας, μαστιχελαίου και κολοφωνίου με πρωτόγονες για την βιομηχανία μεθόδους ως τις τελευταίες δεκαετίες.

Σε πολιτικό και κοινωνικό επίπεδο η ανάπτυξη, ή ακριβέστερα η μη ανάπτυξη, εξειδικευμένων προϊόντων και μάλιστα σε άμεση σχέση με τον παραγωγό καθορίζει και τις μορφές διαχείρισης του προϊόντος και των καλλιεργητών του. Η συγκέντρωση του πληθυσμού σε ορισμένο τόπο και η οργάνωση ενός σχετικά κλειστού δημογραφικού συστήματος για τους μαστιχοπαραγωγούς είναι άρρηκτα δεμένο με την οργάνωση του κυκλώματος, παραγωγής, διακίνησης και κατανάλωσης της μαστίχας. Βασικό στόχο των κυρίαρχων του νησιού αποτελούσε για αιώνες η **συγκέντρωση των προϊόντων του σκίνου, η αποκλειστική διάθεση του και η πρόσδεση των παραγωγών στη μαστιχοπαραγωγή.**

Βασικός άξονας για τα παραπάνω είναι η διαμόρφωση και ο έλεγχος του χώρου – ιδιαίτερα του οικισμένου. Μετά το τέλος της γενοβέζικης περιόδου που σχηματικά μπορούμε να πούμε ότι χαρακτηρίζεται από φεουδαλικές δεσμεύσεις – έναν συνδυασμό διοικητικών και ποινικών περιορισμών – για τους καλλιεργητές και το προϊόν περνάμε

στην πρώτη οθωμανική περίοδο – μέχρι το 1839 - στη διαχείριση μέσω ενός ισορροπημένου αλλά αυστηρού προγράμματος φορολογίας που επιβάλλεται σε σχέση με τα μαστιχόδενδρα και τα σπίτια του χωριού. Ο δημοσιονομικός έλεγχος των μαστιχοχωριών συνδυάζει υψηλή φορολογία σε είδος, τη σύνδεση της κατοχής σκίνων αλλά και τη συμμετοχή στην κοινότητα του χωριού με την ανάληψη φορολογικών υποχρεώσεων σε μαστίχι και τέλος την σύνδεση της απόκτησης οικίας με την υποχρέωση καταβολής φόρου μαστιχιού.

Τουλάχιστον από Το τελευταίο τέταρτο του 17<sup>ου</sup> αιώνα ο κάθε κάτοχος σπιτιού στα Μαστιχοχώρια υποχρεώνονταν στην καταβολή ενός ποσού μαστίχας για την εξυπηρέτηση της φορολογικής υποχρέωσης του χωριού. Η υποχρέωση για φόρο βάρυνε το ακίνητο και μεταβιβάζονταν από τους γονείς στα παιδιά, επιμερίζονταν ή μεταφέρονταν στους συζύγους. Στη μακρά διάρκεια μπορούμε να πούμε ότι η φορολογική υποχρέωση αποτελεί τον πυρήνα της ταυτότητας των κατοίκων των χωριών και μαστιχοπαραγωγών.

Η υποχρέωση καταβολής φόρου σε είδος από μέρους των κατοίκων των χωριών της μαστίχας ακολουθεί ένα διαδεδομένο πρότυπο για όλες τις ιδιαίτερες παραγωγικές ομάδες της αυτοκρατορίας αλλά στην περίπτωση του μαστιχιού η μοναδικότητα του προϊόντος δεν επιτρέπει τον εκχρηματισμό της διακίνησης των πλεονασμάτων για την εξυπηρέτηση της φορολογίας. Αν αναλογιστούμε τους περιορισμούς στην παραγωγή και την ουσιαστική μονοπώληση του προϊόντος από τον Εμίν του Μαστιχιού, έναν επίτροπο του σουλτάνου ή του όποιου δικαιούχου του φόρου, την αναγκαστική εκπώληση του στην Πύλη και την αποκοπή των χωριών από τη θάλασσα που εμπόδιζε το λαθρεμπόριο σχηματίζεται μια εικόνα ασφυκτικής πίεσης για τους μαστιχάδες.

Σε αυτό το πλαίσιο δύσκολα θα μπορούσε να αναπτυχθεί μια τοπική κουλτούρα κατανάλωσης και χρήσης του μαστιχιού, μιας που το μαστίχι αποτελεί τον πολύτιμο μπαλαντέρ της τοπικής οικονομίας που δεν θα έπρεπε να αναλωθεί σε σκοπούς ήσσονος σημασίας. Το μαστίχι υπήρχε ως συνδετικός κρίκος της οικονομίας των χωριών με τις εξωτερικές οικονομίες και διαπλέκονταν με κάθε πλευρά της επιβίωσης και της οικονομίας των χωρικών. Το μαστίχι παράγονταν για να διατεθεί μακράν της νότιας Χίου. Ιδιαίτερα μέχρι το 18<sup>ο</sup> αιώνα οι ροές του μαστιχιού κατευθύνονται κατ' αρχήν προς την Χώρα της Χίου και βέβαια προς την Πόλη, όπου μπορεί να αναζητήσουμε

περισσότερο τα ίχνη μιας πρώιμης κουλτούρας κατανάλωσης από ότι στον τόπο παραγωγής. Από κει και πέρα το μαστίχι ταξιδεύει προς την ανατολή και τη δύση, αρχικά προς τις Ινδίες και την Ιταλία, αργότερα και προς την Αγγλία ή την Ολλανδία.

Η απελευθέρωση του μαστιχιού από τους διοικητικούς και ποινικούς δεσμούς το 1839 έρχεται σε μια δύσκολη στιγμή μετά από τις σφαγές του 1822 και του 1827, αλλά δεν δείχνει να αλλάζει τα χωριά της μαστίχας. Ο κλυδωνισμός του συστήματος που έχει δημιουργηθεί στην νότια Χίο θα έρθει σαν συνέπεια των σεισμών του 1881, οι οποίοι με την καταστροφή που προκάλεσαν θα ανοίξουν περισσότερο στην αγορά τα χωριά της ανατολικής πλευράς και θα προκαλέσουν τις πρώτες αναζητήσεις για την αύξηση της αποδοτικότητας της οικονομίας της μαστίχας για τους παραγωγούς. Η πιο κοντινή πρόσφορη αγορά είναι η Σμύρνη στην οποία απολήγουν οι γραμμές από πολλά εμπορικά δίκτυα προς την Ανατολή και τη Δύση. Το παραδοσιακό κέντρο αναδιανομής του μαστιχιού είναι η Πόλη, στην οποία βρίσκονται και οι πόλοι εξουσίας για το νησί μέχρι τις δραστικές αλλαγές του 1912-1923 και τη διάλυση της αυτοκρατορίας, η Πύλη και το Πατριαρχείο.

Συμβολικά, η χρησιμοποίηση του μαστιχιού στην κουζίνα της Πύλης και στην παρασκευή του άγιου μύρου το επενδύει με μια σχεδόν μυθική αίγλη, ενώ η παρουσία του στην αγορά της Σμύρνης το εντάσσει σε πιο σύγχρονους μηχανισμούς της αγοράς στο πλαίσιο της αποικιοποίησης της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας. Το δυστύχημα είναι ότι ενώ γνωρίζουμε τη διάδοση του ως μπαχαρικό και τη χρήση του μαστιχιού σε συνταγές φαρμάκων δεν έχουμε ακόμα ούτε καν αίσθηση των ροών του μαστιχιού προς τους αποδέκτες φαρμακοποιούς, μυρεψούς κ.ο.κ. Φαίνεται πάντως ότι απουσιάζουν οι μεγάλοι αποδέκτες που θα χρησιμοποιήσουν το προϊόν σε βιομηχανικούς όγκους, εκτός ίσως από την περίπτωση της ποτοποιίας.

Η «Καταστροφή» του ελληνισμού της Μικράς Ασίας και η απώλεια της αγοράς της απέναντι ακτής έρχεται σε μια κρίσιμη συγκυρία που οριοθετείται από δυο εκατονταετηρίδες, εκατό χρόνια από τις σφαγές της Χίου το 1922 και εκατό χρόνια απελευθερωμένης μαστιχοπαραγωγής το 1939. Το αποτέλεσμα της απελευθέρωσης του μαστιχιού είναι να αφήσει έκθετους τους παραγωγούς στους μηχανισμούς και τις διακυμάνσεις της αγοράς, κάτι που θα προετοιμάσει τη μεγάλη κρίση του Μεσοπολέμου που μπορεί να αναγνωσθεί ως η πρώτη μεγάλη κρίση που επέρχεται στην οικονομία του

μαστιχιού εξαιτίας της πολιτικής συγκυρίας και μιας δομικής αλλαγής που χαρακτηρίζεται από την αναφαινόμενη αύξηση της σημασίας της βιομηχανικής επεξεργασίας και εκμετάλλευσης του προϊόντος.

Οικονομικά και κοινωνικά αυτό συνεπάγεται την ολοκλήρωση της μεταφοράς του ελέγχου από τον έλεγχο της παραγωγής και του παραγωγού στον έλεγχο μέσω των μηχανισμών της αγοράς και με την ανάπτυξη ενός μεταποιητικού τομέα σε στενή συνάρτηση με τα δίκτυα διάθεσης του προϊόντος. Η ανάγκη για χρήμα και οι διακυμάνσεις των τιμών λόγω των πιέσεων του εμπορίου οδηγούν στην επέκταση των μαστιχοκαλλιεργειών σε περιφερειακές εκτάσεις των χωριών και σε υπερπαραγωγή που ανατροφοδοτεί το φαύλο κύκλο της κατρακύλας των τιμών και του περιορισμού του μαστιχοπαραγωγικού κόσμου στα κατώτερα στάδια της οικονομίας του μαστιχιού και εκτός της καταναλωτικής του κουλτούρας. Ακόμα και η περιορισμένη χρήση του μαστιχιού στη ζαχαροπλαστική, τσουρέκια, κουλούρια, παγωτό αποτελεί χαρακτηριστικό της αστικής λαογραφίας της Σμύρνης και όχι της μαστιχοφόρου Χίου.

Η ίδρυση της EMX το 1939 και αργότερα, το 1955, του εργοστασίου αλλάζει άρδην το χάρτη της οικονομίας του μαστιχιού γιατί παρεμβαίνει, έστω και με τον αναγκαστικό κορπορατιστικό συνεταιρισμό, στην παραγωγή, στη συγκέντρωση και διάθεση του προϊόντος και με την ίδρυση του εργοστασίου, στην επεξεργασία, στο μάρκετινγκ, ακόμα και στην κυκλοφορία του χρήματος ή στην αγορά εργασίας. Η EMX κατά κάποιον τρόπο συνεχίζει την παράδοση των «κοινοτικών» θεσμών των μαστιχοπαραγωγών συγκεντρώνοντας σε ένα σώμα κατά χωριό το σύνολο των κατόχων μαστιχοδένδρων και αναλαμβάνοντας να επιτελεί και μια τρόπον τινά προνοιακή λειτουργία για τα μέλη της.

Η μετάλλαξη της EMX τα τελευταία χρόνια, η άνθιση τοπικών επιχειρηματικών προσπαθειών, όπως τα mastic shop, mastic spa, Anemos κ.α., η συνεργασία με μεγάλους οίκους και η ανάπτυξη νέων κοσμητικών και φαρμακευτικών προϊόντων οριοθετούν μια νέα εποχή για την οικονομία της μαστίχας. Η νέα συγκυρία συνδυάζει την σύγχρονη τάση για εναλλακτικά και φυσικά θεραπευτικά προϊόντα με την ανάδυση εναλλακτικών τουριστικών προορισμών και με την πολιτική στήριξη των ιδιαίτερων προϊόντων από την ΕΕ. Στην προϊστορία αυτής της εξέλιξης θα μπορούσαμε με δυσκολία να τοποθετήσουμε τις προσπάθειες του Μενδωνίδη και του Σόδη, για νέες χρήσεις της μαστίχας για την εποχή τους. Συμπερασματικά όμως μπορούμε να παρατηρήσουμε ότι

μόνο την τελευταία δεκαετία στράφηκε η προσοχή των τοπικών φορέων στην ανάπτυξη προϊόντων αγοράς με βάση τη μαστίχα και απομακρύνθηκαν από τον κοινωνικό και πολιτικό έλεγχο των μαστιχοπαραγωγών ως μέθοδο διαχείρισης της οικονομίας της μαστίχας.

Ας ξαναγυρίσουμε σε μερικές διχοτομίες σχετικά με την κουλτούρα της κατανάλωσης του μαστιχιού, που παρά το ότι ποτέ δεν ανταποκρίνονται ολοκληρωτικά στην εμπειρία, μας προσφέρουν χρήσιμες αφετηρίες για σκέψη και αναστοχασμό. Σχηματικά λοιπόν ο ρόλος του παραγωγού διαφοροποιείται εξ ολοκλήρου από αυτόν του καταναλωτή της μαστίχας, σε αντίθεση με το διαδεδομένο πρότυπο για τους καλλιεργητές τροφίμων προϊόντων, τους αλιείς κλπ. Ακόμα και στις περιπτώσεις που κρατούν στο σπίτι μικρή ποσότητα, την καταναλώνουν στην ίδια μορφή που την παραδίδουν και στους διευθυντικούς θεσμούς ή στο εμπόριο. Αντίστοιχα οι καταναλωτές δεν έρχονται σε επαφή με τον κόσμο του παραγωγού, είτε γιατί αυτός είναι απόμακρος είτε, για μεγάλες χρονικές περιόδους, ακόμα και αυτή η επαφή είναι παράνομη ή τουλάχιστον αντικανονική. Ο καταναλωτής δεν φτάνει στο προϊόν στο παζάρι ή στο χωράφι, ούτε το προμηθεύεται από τον παραγωγό του, εκτός από τις περιπτώσεις λαθρεμπορίας. Ο ρόλος του καταναλωτή λοιπόν προϋποθέτει την ύπαρξη αγοράς και αγοραίων μηχανισμών που μεταφέρουν το προϊόν στους τόπους κατανάλωσης ή παρασκευής των διαφόρων υποπροϊόντων.

Ακόμα και η επαγγελματική χρήση της μαστίχας, όταν ο παραγωγός κάποιων προϊόντων – όπως ο φαρμακοποιός – χρησιμοποιεί το μαστίχι ή το μαστιχέλαιο προς όφελος ενός πελάτη, αφορά κυρίως σε μικρές ποσότητες με σχετικά χαμηλή σημασία του μαστιχιού απέναντι σε άλλα συστατικά. Σε ένα από τα σπάνια συνταγολόγια του 19<sup>ου</sup> αιώνα, από το φαρμακείο του Σπίνου, γραμμένο γύρω στο 1850, βρίσκουμε τη μαστίχα να χρησιμοποιείται σε συνταγές καλλυντικών αφού θερμανθεί σε bain-marie.

*«... δυο κούκουδα μαστίχα τα βάζετε εις ένα κιασεδάκι και βράζετε ένα τσουκάλι νερό και βάζετε το κεσεδάκι μέσα να λιώσουν και το τρίβετε και ρίπτετε ολίγον ροδόσταμον μέσα»<sup>1</sup>*

---

<sup>1</sup> Σεβαστή Χαβιάρα – Καραγάλιου, Γιατροπορέματα των ομματιών και άλλα κείμενα, επιμ. Ανδρέας Φρ. Μιχαηλίδης, Χίος (Ιατρική Εταιρεία Χίου) 2003, σ.132.

Το μαστίχι παρουσιάζεται στη συγκεκριμένη πηγή σε τρεις συνταγές, διατηρώντας την ίδια σπουδαιότητα για το φαρμακοποιό που έχει η αλόη ή εξωτικά συστατικά. Μπορούμε να υποθέσουμε ότι δεν αναπτύσσεται με βάση τη μαστίχα μια ιθαγενής συνταγολογία, ούτε στο επίπεδο της λαϊκής θεραπευτικής, ούτε ανάμεσα στους επιστήμονες ιατρούς και φαρμακοποιούς.

Ανάλογα θα λέγαμε ότι για αιώνες δεν αναπτύσσεται μια τοπική αγορά, οπωσδήποτε στα ίδια τα μαστιχοχώρια αλλά σε μεγάλο βαθμό και στη Χώρα. Η αγορά της μαστίχας είναι η αγορά των αποστάσεων που χρησιμοποιεί ως ενδιάμεσο κέντρο την Χώρα και σε δεύτερο επίπεδο ως κέντρα συγκέντρωσης και αναδιανομής την Πόλη και τη Σμύρνη. Η ποιοτική αποτελεί τη μόνη εξαίρεση μέχρι το Μεσοπόλεμο και αυτή θα πρέπει να ενταχθεί στην άνθιση μικρών τοπικών κέντρων βιοτεχνιών που προβαίνουν σε μια πρώτη επεξεργασία αγροτικών πρώτων υλών αλλά και εδώ ο προσανατολισμός της παραγωγής είναι το εξωτερικό ως προς το νησί εμπόριο. Είναι άλλωστε χαρακτηριστικό ότι για το σημαντικότερο απόσταγμα της νότιας Χίου και ένα από τα πιο εύγευστα στην Ευρώπη, για τη σούμα, δε χρησιμοποιείται μαστίχα. Όταν αναπτύσσεται μια ιθαγενής χρήση της μαστίχας, στα ποτά, στα γλυκά κοκ αφορά κυρίως τη Χώρα και πιθανόν και σε αυτή την περίπτωση δεν αποτελεί παρά δάνειο από τα μεγάλα κέντρα της Ανατολής.

Όλα όσα αναφέραμε μέχρι τώρα συγκροτούν μια υπόθεση εργασίας που ξεκινά από μικρές εμπειρικές – σχεδόν αυτοβιογραφικές – παρατηρήσεις για την απουσία ακόμα και σήμερα μιας κουλτούρας κατανάλωσης συνδεδεμένης με τη μαστίχα, κάτι που είναι ξένο για όλα τα παραδείγματα αγροτοκτηνοτροφικών κοινοτήτων στην Ελλάδα. Μελετώντας την ιστορία του προϊόντος στη μακρά διάρκεια η απουσία αυτή εξηγείται από το καθεστώς ρύθμισης και περιορισμών που χαρακτηρίζει το προϊόν και τους καλλιεργητές του και από το χαρακτήρα της εμπορίας και της δημιουργίας των παραγώγων προϊόντων της μαστίχας. Το γεγονός ότι η μαστίχα από τη φύση της και σχεδόν σε φυσική μορφή προσφέρεται για εμπορική εκμετάλλευση απέκλεισε άλλες παραγωγικές επιλογές στον τόπο.

Η ίδια η δομή της παραγωγής, της χρήσης και της κατανάλωσης της μαστίχας ευνόησαν τη διακίνηση της σε φυσική μορφή και την αξιοποίηση της στους μακρινούς τόπους κατανάλωσης. Το μόνο παραγωγικό παρεπόμενο για τη νότια Χίο είναι η δημιουργία των γνωστών κεραμικών σκευών για το μαστίχι. Στην περίπτωση της μαστίχας η εξέλιξη των

μέσων μεταφοράς, επεξεργασίας και διατήρησης και ο εκσυγχρονισμός των προτύπων κατανάλωσης με τη διάδοση των τυποποιημένων έναντι των οικιακών ή εργαστηριακών προϊόντων κινητοποιεί σημαντικές μεταβολές στο οικονομικό και κοινωνικό πεδίο. Πρώτον δίνεται πια η δυνατότητα και νομίζω ότι οι τοπικές εταιρείες την εκμεταλλεύονται για την ιθαγενή αξιοποίηση του προϊόντος και για την σύνδεση των βιομηχανικών προϊόντων με την τουριστική βιομηχανία και την προβολή του νησιού.

Η μαστίχα συνδυάζοντας πια το φυσικό χαρακτήρα με τις υψηλής ποιότητας φαρμακευτικές και γαστρονομικές χρήσεις μπορεί να αποτελέσει παράγοντα προκοπής και ανάπτυξης της περιοχής που την παράγει. Ακόμα μπορεί να αποτελέσει ένα νέο στοιχείο τοπικής κουλτούρας και ταυτότητας εάν διαμορφωθεί μια γενιά καταναλωτών που θα προτιμά σχεδόν από ένστικτο τα προϊόντα της μαστίχας έναντι των άλλων. Η καλλιέργεια αυτής της τοπικής παραγωγικής και καταναλωτικής κουλτούρας παράλληλα με την εξασφάλιση των παραγωγών μπορεί να ανοίξει ένα εντελώς νέο κεφάλαιο στην ιστορία αυτού του μοναδικού προϊόντος, που -επιτρέψτε μου την επιστημονικά αδόκιμη πρόβλεψη – μπορεί να είναι η πιο φωτεινή για τους ίδιους τους κατοίκους και μαστιχοπαραγωγούς.