



“Ό,τι σπείρεις θα θερίσεις”

Σιτάρι "Καμούτ", "Καμπλουτσάς" και "Μαυραγάνι". Μονόκοκκο, σαν κι αυτό που βρέθηκε να καλλιεργείται εδώ και 8000 π.Χ. στην περιοχή των Γρεβενών. Φασόλια "Χάρμας" και φασόλια "Ζαργάνες" και "Παλπούδες". Μαρούλι "Ρουμάνια" και "Δεντρόβλητο". "Μακεδονήσι" μαϊδανός και πεπόνι τριχωτό. Κι άλλα πεπόνια, “κιρκαγάτσια”, “κόκκινη μπανάνα”. Καρπούζι μαυρόφλουδο και Φολεγανδρινό "Κατσάγκουρο".

Άσπρη και πράσινη μελιτζάνα, και ντομάτα "Μπατάλα" και ντοματοπιπεριά.

Καλαμπόκι κόκκινο αλλά και πολύχρωμο. Κόκκινες πατάτες και "Τσεπελόσυκα".

Σταφύλι "Ροδίτης", "Ζουμιάτικο" και "Αετονύχι".

Χαρακτηρισμοί και λέξεις άγνωστες σχεδόν σήμερα, "τοπωνύμια" προϊόντων και φυτών πούρχονται από το παρελθόν, κάπου από τα μεγάλα βάθη του...

Ντόπιοι Σπόροι και Αυτόχθονες Ράτσες Ζώων

Συντάσσουν το νέο γεωδιατροφικό χάρτη της χώρας.

Πρόκειται για τοπικές ονομασίες φρούτων και λαχανικών που κυκλοφορούσαν και κάρπιζαν στην Ελλάδα μέχρι και λίγο μετά τον πόλεμο, αποτελώντας το διατροφικό οπλοστάσιο των Ελλήνων. Ποικιλίες που παράγονταν σε περιορισμένα γεωγραφικά όρια και που, παρ' όλο ότι αφορούσαν το ίδιο φυτό π.χ την ντομάτα, ανέπτυσαν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά από περιοχή σε περιοχή.

Το έδαφος, το υψόμετρο, τα είδη της υπόλοιπης χλωρίδας (βρώσιμης και άγριας), δημιούργησαν ένα μικροκλίμα μοναδικό, που διαφοροποιούσε τους καρπούς και τους προσέδιδε διαφορετικό σχήμα, χρώμα και τελικά γεύση.

Τα φυτά και τα δέντρα κάθε περιοχής προσαρμοσμένα στο μοναδικό "Σύμπαν" του τόπου, εξασκήθηκαν να εξου-δετερώσουν τους κινδύνους που απειλούσαν την ύπαρξή τους, αφού το περιβάλλον ήταν συμβατό με την ίδια τη φύση και τη σύσταση του φυτού π.χ η θαυμασία ντομάτα Σαντορίνης που καρπίζει σε ένα σχεδόν απόλυτα ξηρό έδαφος.

Συναντάμε ακόμη σήμερα σε ορεινή και πεδινή Ελλάδα, πολυετείς σκιές, που χωρίς καμιά χημικοφαρμακευτική

"προστασία" από ασθένειες, συνεχίζουν να καρπίζουν άλλες σε βραχώδη εδάφη, άλλες σε ξηρά ή υγρά χώματα. Όλος τούτος ο φυτικός κόσμος, ακολουθούσε τις διαφοροποιήσεις των τοπικών πολιτισμών, μέρος κι αυτός του ενιαίου πολιτισμού της χώρας μας, συμβαδίζοντας με τις επί μέρους ντοπιολιλιές, τους ήχους και τους ρυθμούς της πολυποίκιλης Ελληνικής ενδοχώρας.

Ο πολιτισμός και η παράδοση μιας χώρας είναι ταυτόσημος και ομοούσιος με την διαφορετικότητα, την ετερότητα και την ιδιοτυπία των χαρακτηριστικών τους.

Όταν οι άνθρωποι θα ντύνονται ομοιόμορφα, ακολου-

θώντας παγκόσμιες τάσεις, κι όταν τα λαχανικά που θα καταναλώνονται σε μια χώρα θάναι τα ίδια που θα καταναλώνονται και στις υπόλοιπες χώρες, μέσα απ' την εξαφάνιση των ντόπιων ποικιλιών, τότε θα έχει πεθάνει και το δημιουργικό στοιχείο ενός εθνικού πολιτισμού που είναι το Διαφορετικό, το Άλλο, το Αντίθετο...

Όλα τούτα σκεφτόμουν πριν συναντήσω τον **Παναγιώτη Σαϊνατούδη**, στην 21η έκθεση **Agrotica**, όπου συμμετείχε με την μη κυβερνητική (Μ.Κ.Ο) του, τον "**Πελίτι**". Παράξενο όνομα, σαν τα ονόματα των φυτών που προστατεύει. Έτσι ονομάζουν οι Πόντιοι τη βελανιδιά, σαν

Συνάντηση του Παναγιώτη Σαϊνατούδη με παραγωγούς στα πλαίσια της 21ης Agrotica.





αυτή που υπάρχει στο **Δασωτό**, στο **Κάτω Νευροκόπι**. Έτσι αναφέρεται στο ετήσιο περιοδικό που εκδίδει, το **"Πελίτι"** και που διάβασα με πολύ ενδιαφέρον, τα όσα αναφέρονται σ' ένα καινούργιο κόσμο που φαίνεται να ανατέλλει μέσα σ' έναν εφιαλτικό διατροφικό περιγυρο.

Εμβληματική και η ονομασία της οργάνωσης: πολυετές δέντρο η βελανιδιά, με ισχυρά και αδάμαστα κλαδιά, σε κάποιες ποικιλίες μάλιστα μη φυλλοβόλο δέντρο, μεγάλης αντοχής.

Είχα να τον συναντήσω αρκετό καιρό και σ' αυτό το διάστημα, πολλά είχαν συμβεί στη Γεωργία και στην ανθρώπινη διατροφή γενικότερα.

Το "Πελίτι" όμως ήταν πάντα παρόν σε σημαντικά θέματα, όπως στο Διεθνές Συνέδριο με θέμα *"ο φυτογενετικός πλούτος και η αγροτική παραδοση των Κυκλάδων"*, που πραγματοποιήθηκε στη Σαντορίνη το Σεπτέμβριο του 2004, και ο Παναγ. Σαϊνατούδης επικεφαλής του δικτύου έκανε σημαντικές ανακοινώσεις γύρω απ' τη διάσωση ενδημικών ποικιλιών.

Το "Πελίτι" ιδρύεται το **1995** κι αποτελεί τον καρπό και τη συμπίκνωση μιας πολυετούς αναζήτησης από τον Παναγιώτη, που προηγήθηκε με την ανησυχία για την υγιεινή των τροφίμων και κυρίως για τα πρωτογενή υλικά προϊόντα που τη συνθέτουν: την πανάρχαια (βρώσιμη) χλωρίδα και (οικόσιτη) πανίδα του τόπου μας.

Ξεκινά, σχεδόν μόνος του, στην αρχή οργώνοντας την

Ελλάδα κι αναζητώντας σπόρους φυτών, δέντρων και λαχανικών που έχουν πάψει να καλλιεργούνται στους ανέκαθεν παραδοσιακούς

τόπους τους, ή έχουν αρχίσει να κινδυνεύουν με εξαφάνιση.

Η επιλογή που επιβάλλεται και συντελείται μέσα απ' την

"Πληθυσμός" φασολιών παλιών ποικιλιών από τα Πομακοχώρια. (αριστερά)

Νότια Κρήτη (7/5/05). Παραγωγός ετοιμάζεται να κόψει καρπούζι που συλλέχθηκε τον Αύγουστο του 2004 και συντηρήθηκε σε άχυρα. Πρόκειται για παλιά ποικιλία καρπουζιού.

Κολοκύθα "μπαλκαμπάκι", απ' το Κλειδί Ημαθίας για πίτα και τραχανά.





ίδια τη φύση, στη διατήρηση και επιβίωση των ειδών της, είναι και πανάρχαια και αναπότρεπτη.

Όταν όμως αυτή η επιλογή είναι αποτέλεσμα ανθρώπινης επέμβασης και μηχανισμών της αγοράς και παράλληλα καθοδήγησης των καταναλωτών, τότε η φύση κινδυνεύει και μαζί της οι άνθρωποι.

Το θέμα δεν είναι ηθικό, ούτε αισθητικό (μόνο) αλλά επιβιωτικό της ανθρώπινης ύπαρξης, άρρηκτα δεμένης με τους ρυθμούς τη Φυσικής Εξέλιξης και λειτουργίας.

Το "Πελίτι" και τα εν τω μεταξύ εθελοντικά μέλη του, κατάφεραν, από το 1995 μέχρι το 2000, να συγκεντρώσουν τους σπόρους **1200** λαχανικών με ιδιαίτερη έμφαση στη βασική τροφή του ανθρώπου: **τα σιτηρά.**

Εδώ εξ' άλλου, στον τομέα των δημητριακών συντελέστηκε το μεγαλύτερο έγκλημα, αφού πανάρχαιες ποικιλίες σιταριού, κριθαριού και σίκαλης είχαν αντικατασταθεί από πιο εμπορικά "παραγωγικές" ποικιλίες, που υστερούν σε γεύση και θρεπτικότητα, με αποτέλεσμα το ψωμί των Ελλήνων σήμερα να αποτελεί την πιο "αμαρτωλή" πτυχή της διατροφής μας.

Οι εθελοντές του "Πελίτι" ξεχύθηκαν σε βουνά, λαγκάδια και νησιά και ένας ολόκληρος θησαυρός αποκαλύφθηκε στα μάτια τους. Σπόροι βγήκαν από μαντίλια, ντουλάπια και κουτιά, πολλές φορές όχι περισσότερα από μια χούφτα. Άλλοι τόσοι ήταν οι τελευταίοι μιας ποικιλίας που γύρευε λίγο χώμα (μόνο), και ανθρώπινη αγάπη για να βλαστήσει, να

καρπίσει και να συνεχίσει τον πανάρχαιο κύκλο της ζωής.

Η έρευνα και η συλλογή της οργάνωσης έχει το χαρακτηριστικό μιας ιδιότυπης "αρχαιολογικής" αναζήτησης, αφού σε κάποιες περιπτώσεις οι σπόροι σώθηκαν μεν αλλά έχασαν τη βλαστική τους ικανότητα.

Στα **Ακούμια** στη Ν. Κρήτη ο Σαϊνατουόδης ανακαλύπτει τους τελευταίους σπόρους της ανθεκτικής ποικιλίας σιταριού με το χαρακτηριστικό όνομα "**Λεβέντης**". Μια αγρότισσα είχε κρατήσει τα 3-4 τελευταία στάχυα τιμητικά σ' ένα ανθοδοχείο!!!

Οι συλλεκτικές εξορμήσεις σε απομονωμένες περιοχές είναι επώδυνες και πολύχρονες αλλά αποφέρουν γρήγορα τους καρπούς τους.

Το μονόκοκκο σιτάρι-ποικι-

λία, καλλιεργημένη στην απώτερη αρχαιότητα, ξανακαλλιεργήθηκε από νέους αγρότες όπως ο **Αλ. Σαρηγιαννίδης** στα **Μέταλλα Σεργών**. Στην ποικιλία αυτή οφείλεται και η γέννηση της Γεωργίας, αφού οι σπόροι του στάχους δεν πέφτουν μόνοι τους, ώστε να αναγεννηθεί το φυτό. Έτσι ο άνθρωπος του μακρινού παρελθόντος χρειάστηκε να τους συλλέξει και να τους καλλιεργήσει για να πάρει την τροφή του.

Η ποικιλία καλλιεργούνταν μέχρι λίγο πριν τον πόλεμο. Σήμερα τόσο στην Ευρώπη (Γαλλία) όσο και στον Καναδά επιχειρείται η επανακαλλιέργειά του.

Η εμπειρία του "Πελίτι", που κλείνει ήδη μια δεκαετία, είναι πλούσια και γεμάτη εκπλήξεις. Οι εξορμήσεις των μελών του πλουτίζουν καθημερινά το λησμονημένο παραδοσιακό Φυτολόγιο. Στο Δίκτυο συμμετέχουν και πολλοί μαθητές σχολείων που καλλιεργούν παλιές ποικιλίες στο πρόγραμμα

"**Αγρότες ενός στρέμματος**". Μέρος των σπόρων παραδίδονται στην τράπεζα Γενετικού υλικού, οι υπόλοιποι βρίσκονται στη διάθεση του "Πελίτι" και διατίθενται σ' όποιον θέλει να τους καλλιεργήσει με μόνο αντίτιμο να επιστρέψει ένα μικρό μέρος από τους σπόρους που θα παραχθούν.

Τα ενδιαφέροντα του "Πελίτι" αγκαλιάζουν οτιδήποτε αυτόχθονο στο φυσικό αλλά και το ζωικό κόσμο. Στον τελευταίο τομέα ειδικά έχουν υπάρξει τεράστιες αλλαγές προς το χειρότερο.

Η ραγδαία αυξητική εξέλιξη της κρεατοφαγίας των νεοελλήνων, εκτόπισε απ' τα λιβάδια της χώρας τις παλιές ανθεκτικές, λιπόσαρκες ράτσες των βοοειδών, αμνοεριφίων και ορνίθων. Οι εισαγόμενες απ' την κεντρική Ευρώπη αγελάδες συρρίκνωσαν τα μέλη των παλιών ποικιλιών.

Η αγελάδα του Ομήρου, που ανήκει στη Στεππική Φυλή, μικρόσωμη, επιβιώνει σήμερα, 3.000 χρόνια τώρα, μόνο με 180 "κεφάλια". Άλλα τόσα

"κεφάλια" μετράει και η βραχυκερατική φυλή. Τα ζώα βρίσκουν σήμερα καταφύγιο στη μεγάλη φάρμα του κ. **Δημ. Δήμου**, στην **Αύρα Τριγάλων**, προκαλώντας με τον ανθεκτικό οργανισμό τους και το λιτοδίαιτο της διατροφής τους τις λαίμαργες στρουμπουλές και ορμονοταϊσμένες εισαγόμενες αγελάδες.

Ο αγώνας για τη διάσωση των αυτόχθονων σπόρων και ζώων συμβαίνει σε μια εποχή με ραγδαίες κι αλματώδεις εξελίξεις στην παγκόσμια γεωργία. Υβριδισμός, βιοτεχνολογία τροφίμων, μεταλλαγμένα.

Η χώρα μας βρίσκεται στη δίνη ενός παγκόσμιου ανταγωνισμού και καταμερισμού παραγωγής γεωργικών προϊόντων, που κατάφερε να αλλάξει κατά πολύ το παραδοσιακό της πρόσωπο. Η άρνηση εισαγωγής μεταλλαγμένων, μέχρι στιγμής, μας δίνει μιαν αισιοδοξία, όμως το μέλλον είναι αβέβαιο.

Σήμερα έχει διασωθεί και καλλιεργείται μόνο το 2%

"Εξερευνητική" αποστολή στα Πομακοχώρια σ' αναζήτηση σπορικού υλικού. (αριστερά) Παλιές ποικιλίες σταριού: **Ασπρόσταρο, Μαυραγάνι, Μονόκοκκο**.





των λαχανικών και το 1% των δημητριακών, απ' όσα καλλιεργούσαμε μέχρι το 1950! Παράλληλα πρέπει να πούμε ότι μέχρι το 1950 υπήρχαν **250** ποικιλίες καλαμποκιού, **300** ποικιλίες σταριού και **600** φασολιών. Σωστός παράδεισος!

Οι παλιές ποικιλίες παραμερίστηκαν σταδιακά μετά το τέλος του πολέμου, όταν χαρακτηρίστηκαν ως ανεπαρκείς να θρέψουν τον ελληνικό πληθυσμό. Πράγμα ψευδέστατο βέβαια, αφού π.χ στην **Αργιθέα των Αγράφων** καλλιεργείται μια παραδοσιακή ποικιλία καλαμποκιού που δίνει 1000 κιλά στο στρέμμα. Στην ίδια περιοχή μια ποικιλία τριφυλλιού, μπορεί να καλλιεργηθεί για ... **40 χρόνια** (!), φθάνει το 1 μέτρο ύψος και δίνει 4 κοπές το χρόνο.

Το ανεκτίμητο πάντως στοιχείο των αυτόχθονων καλλιεργειών είναι ότι κάνουν τις μικρές περιφερειακές κοινωνίες πιο αυτόρκες,

αφού έτσι δεν εξαρτιόταν η διατροφή τους από έξω. Π.χ. σήμερα τα νησιά μας που δεν έχουν νερό, αναγκάζονται, αντί να καλλιεργούν την

Ανταλλαγή ντόπιων σπόρων σε εκδήλωση του Πελίτι. Μαγειρεύοντας παραδοσιακά όσπρια. (κάτω)



Ξερική τοπική ποικιλία της ντομάτας, να εισάγουν την παραγόμενη σ' άλλες περιοχές καταναλώνοντας μεγάλες ποσότητες νερού.

Αυτή τη στιγμή οι παραδοσιακές καλλιέργειες σταριού και καλαμποκιού δεν επιδοτούνται, και οι παραδοσιακές ποικιλίες δεν εγγράφονται στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών που περιλαμβάνει μόνο ποικιλίες που διακινούν οι εταιρείες παραγωγής σπόρων και υβριδίων.

Στις μέρες μας 4 εταιρείες στον κόσμο ελέγχουν και παράγουν όλα τα μεταλλαγμένα προϊόντα, ενώ μια εταιρεία ελέγχει το 80% των παραγόμενων σπόρων στην Αφρική. Τα νούμερα είναι επιπλέον σ' ένα τομέα όπου στη γεωργία το νερό λιγοστεύει και η χρήση ενέργειας ανεβάζει το κόστος παραγωγής.

Η μεσοπολεμική εκμηχάνιση της γεωργικής παραγωγής έφτασε στα όριά της. Η γη κορέστηκε από φυτοφάρμακα και νιτρούχα λιπάσματα για την αύξηση ομοιομορφων και όλο πιο ευμεγέθων προϊόντων. Από την άλλη η αλόγιστη χρήση του νερού, (σχεδόν τα πάντα ποτίζονται με μεγάλες ποσότητες νερού, σε αντίθεση με τα προσαρμοσμένα στο άνυδρο Ελληνικό τοπίο προϊόντα), ερημοποιεί μεγάλες εκτάσεις.



Οι καρποί των κόπων μας

Α 5

Πρέπει να πιάσουμε το κομμένο νήμα απ' την αρχή. Να ενώσουμε τους σπασμένους κρίκους ενός πολιτισμού που καλλιέργησε μαλακό στάρι στην Κνωσό 6500 χρόνια π.Χ., έτρωγε φάβα στην Σαντορίνη του μεγάλου σεισμού στα 1500 π.Χ. και πάστωνε τις ελιές "θρούμπες" στην Θάσο όπως και σήμερα (τρόπος γνωστός από την εποχή των Φοινίκων).

Η μάχη των σπόρων και της διατήρησης της βιοποικιλότητας ίσως είναι μαζί με τη μάχη για το νερό οι επόμενες μεγάλες αναμετρήσεις στον πλανήτη. Γιατί όπως λέει ο Παναγιώτης Σαϊτανούδης: "Ο σπόρος είναι τροφή και όποιος ελέγχει την τροφή, ασκεί έναν τεράστιο οικονομικό και πολιτικό έλεγχο".

κρατήσουμε σφιχτά μεσ' τις χούφτες μας τους λιγοστούς παραδοσιακούς σπόρους κι ας τους εμπιστευτούμε στην ζεστή χωμάτινη αγκαλιά του ελληνικού εδάφους με την ελπίδα ότι αυτοί, αλλά και ο αγώνας, θα καρποφορήσουν.

Για επικοινωνία:
Παναγιώτης
Σαϊτανούδης, υπεύθυνος
επικεφαλής του "Πελίτι",
Ταχυδρομείο
Παρανεστίου, τ.κ. 66035,
τηλέφωνο 25240 22059.
Ιστοσελίδα:
<http://www.peliti.gr>.
Ηλεκτρονική διεύθυνση:
peliti@peliti.gr

Το "Πελίτι" το Σάββατο 29 Απριλίου του 2006 σε συνεργασία με την Ιερά Μονή Τιμίου Προδρόμου Ανατολής Κισσάβου (Ν. Λάρισας), οργανώνει την 6η Πανελλαδική Γιορτή Ανταλλαγής Ντόπιων Ποικιλιών, στη Μονή Τιμίου Προδρόμου.