

# Το σπάνιο μέλι «καλοκοιμηθιάς» Χανίων

της Παναγιώτας Γώτσιου



Παναγιώτα Γώτσιου  
Βιολόγος MSc – Ερευνήτρια,  
Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων  
(ΜΑΙΧ)

**Τ**ο μέλι «καλοκοιμηθιάς» είναι ένας τύπος μελιού που παράγεται τοπικά, μόνο σε ορισμένες περιοχές των Χανίων Κρήτης και, απ'όσο είναι γνωστό, πουθενά αλλού στον κόσμο, λόγω της περιορισμένης εξάπλωσης του συγκεκριμένου φυτού. Γι' αυτό είναι και πολύ σπάνιο!

Ανάλογα και με τις συνθήκες κάθε χρονιάς, μπορεί να παραχθεί σε μέτριες έως σημαντικές ποσότητες, στο τέλος της άνοιξης - αρχή καλοκαιριού, σε περιοχές των Χανίων όπου το συγκεκριμένο φυτό απαντάται σε μεγάλους φυσικούς πληθυσμούς: κυρίως σε Ροδωπού - Σπάθα, Γραμβούσα, Κεραμιά, Θέρισο, Αποκόρωνα και λιγότερο στα περίχωρα της πόλης των Χανίων και σε κάποιες περιοχές των Σφακιών. Στις περισσότερες από αυτές τις περιοχές, υπάρχουν και μεγάλοι πληθυσμοί θυμαριού του οποίου η ανθοφορία ξεκινά κάποιες μέρες πριν τελειώσει αυτή της καλοκοιμηθιάς. Οι μελισσοκόμοι μεταφέρουν παραδοσιακά εκεί τα μελίσσια τους για να τα ετοιμάσουν για την παραγωγή θυμαρίσιου

μελιού, που αποτελεί ως γνωστό το πιο φημισμένο και περιζήτητο μέλι από την Κρήτη και την υπόλοιπη, νησιωτική κυρίως, Ελλάδα.

Πολλές φορές όμως, όταν «δίνει» πολύ η καλοκοιμηθιά, θα πρέπει οι παραγωγοί να κάνουν έναν τρύγο πριν το θυμάρι: τότε έχουμε το «αμιγές», μονοανθικό μέλι καλοκοιμηθιάς! Τις περισσότερες φορές βέβαια, οι παραγωγοί αφήνουν μέσα στις κηρήθρες ό,τι μέλι έχει συλλεχθεί από την καλοκοιμηθιά και άλλα άνθη της περιοχής, και κάνουν έναν μόνο τρύγο, μετά το τέλος της ανθοφορίας του θυμαριού, με συνέπεια να προκύπτει κάποιες φορές, ανάλογα και με την προσφορά του θυμαριού, κι ένας δεύτερος ιδιαίτερος τύπος μελιού: η φυσική ανάμιξη θυμαριού - καλοκοιμηθιάς!

Σύμφωνα με τους εμπειρικούς γνώστες, το «καθαρό» (μονοανθικό) μέλι καλοκοιμηθιάς είναι ανοιχτόχρωμο, από ανοιχτό κίτρινο έως ανοιχτό κεχριμπαρέ, αρκετά γλυκό και απαλό στη γεύση,

χωρίς έντονα αρώματα. Κρυσταλλώνει σχετικά γρήγορα όπως τα περισσότερα μέλια νέκταρος. Όταν «μπει» και το θυμάρι, τότε το μέλι γίνεται ελαφρώς πιο σκούρο κεχριμπαρέ και ο συνδυασμός γεύσης είναι μοναδικός!

Ωστόσο, το μέλι «καλοκοιμηθιάς» μέχρι πρόσφατα ήταν γνωστό μόνο μεταξύ των μελισσοκόμων και κατοίκων των παραπάνω περιοχών. Δεν ήταν γνωστό στους καταναλωτές, ούτε και στους σχετικούς επιστήμονες και αναλυτές μελιού, καθώς δεν διακινούνταν με την αντίστοιχη αναγραφή βοτανικής προέλευσης στην ετικέτα ή στα παραστατικά, παρά μόνο ως «ανθόμελο».

Επειδή όμως τα τελευταία χρόνια των ακραίων καιρικών συνθηκών δημιουργούνται όλο και περισσότερα προβλήματα στην παραγωγή θυμαρίσιου μελιού, ενώ από την άλλη φαίνεται ότι η προσφορά της «καλοκοιμηθιάς» Χανίων σε νέκταρ είναι σχετικά σταθερή, οι μελισσοκόμοι των Χανίων αποφάσι-

σαν να μάθουν περισσότερα για το μέλι «καλοκοιμηθιάς» που παράγουν, ώστε να μπορέσουν να το αναδείξουν στην αγορά ως τέτοιο

Μετά από σχετικά διαβήματα του προέδρου του Μελισσοκομικού Συλλόγου Χανίων «Η Μέλισσα», κ. Θ. Βίγλη, και του Αντιπεριφερειάρχη Χανίων κ. Ν. Καλογερά, ανατέθηκε στις αρχές του 2022 από την Περιφέρεια Κρήτης το έργο «*Ταυτοποίηση και ανάδειξη των χαρακτηριστικών του μελιού «καλοκοιμηθιάς» (Ballota pseudodictamnus) που παράγεται στην Π.Ε. Χανίων*» προς υλοποίηση από κοινού, σε δύο πολύ έμπειρα εργαστήρια: το Εργαστήριο Μελισσοκομίας – Σηροτροφίας Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης (ΑΠΘ), με υπεύθυνη την αναπλ. καθηγ. κ. Τανανάκη Χ., και το Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας του Μεσογειακού Αγρονομικού Ινστιτούτου Χανίων (ΜΑΙΧ), με υπεύθυνη την Π. Γώτσιου.

#### ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΤΟ «ΚΑΛΟΚΟΙΜΗΘΙΑ» ΧΑΝΙΩΝ

Το επιστημονικό όνομα του φυτού της «καλοκοιμηθιάς» των Χανίων είναι *Ballota pseudodictamnus*

(L.) Benth. subsp. *pseudodictamnus*. Ανήκει στην οικογένεια Χειλανθών ή Labiaceae (Labiatae). Η οικογένεια αυτή περιλαμβάνει τα περισσότερα γνωστά αρωματικά φυτά, όπως ρίγανη, μέντα, ματζιοράνα, αλλά η «καλοκοιμηθιά», όπως και το τσάι του βουνού ή «μαλοτήρα» στην Κρήτη (*Sideritis syriaca* L. subsp. *syriaca*), ανήκουν σε ομάδα της οικογένειας που έχουν χαμηλή απόδοση σε αιθέρια έλαια (κάτω από 0,5%) και δεν είναι έντονα αρωματικά. Η «καλοκοιμηθιά» είναι γνωστή και στα Χανιά και σε άλλες περιοχές της Κρήτης και ως «αγριομαλοτήρα», «βρωμο-μαλοτήρα» ή «φυτιλάκι», «λυχναρακι», κ.α. Η κοινή ονομασία των φυτών προκύπτει, ως συνήθως, από τις χρήσεις του φυτού: παραδοσιακά, σε κάποιες περιοχές των Χανίων χρησιμοποιούσαν αυτό το φυτό ως υλικό για κατασκευή αυτοσχέδιου προσκέφαλου ή για το «γέμισμα» μαξιλαριών (λόγω των μαλακών κλαδιών και φύλλων του, εξ' ου και καλο-κοίμισμα=καλοκοιμηθιά), ενώ πιο παλιά χρησιμοποιούσαν τον κάλυκα του λουλουδιού και ως λυχναρακι για το άναμμα καντηλιών.

Το συγκεκριμένο φυτό διευκρινίζεται ως «Χανί-

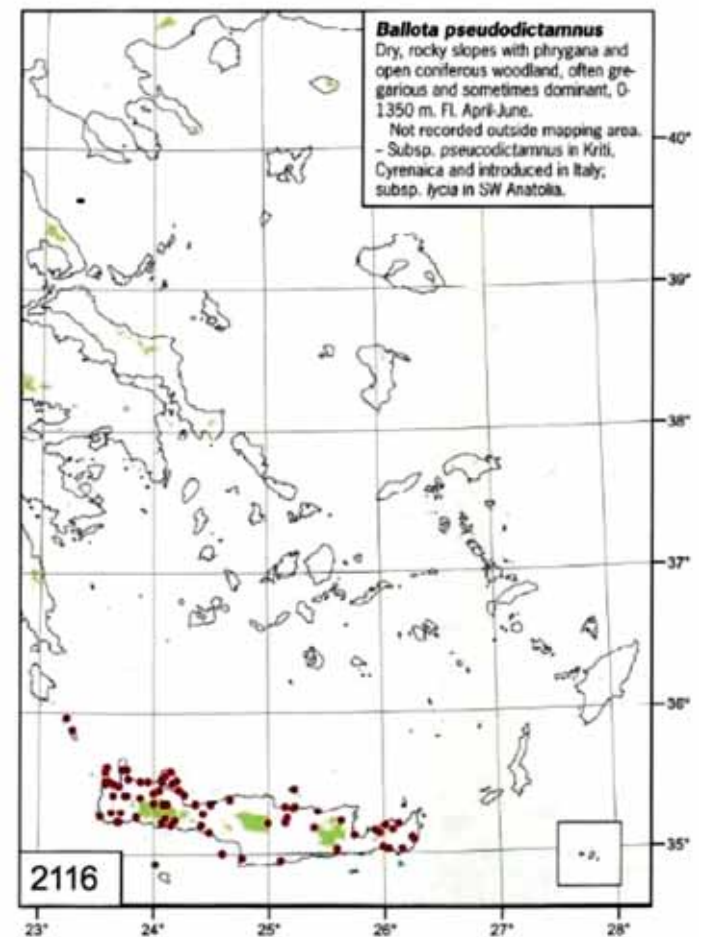
ων», για να μη δημιουργείται σύγχυση, καθώς σε άλλες περιοχές της Κρήτης, ίσως και της Ελλάδας, το ίδιο κοινό όνομα δίνεται σε άλλα φυτικά είδη! Για παράδειγμα, στην Ανατολική Κρήτη η ονομασία «καλοκοιμηθιά» αποδίδεται στο *Origanum microphyllum* (Benth.) Vogel ή ματζιοράνα ή αντωνιάδα, ενώ σε άλλες περιοχές, το αποδίδουν στο Κρητικό τσάι του βουνού ή μαλοτήρα (βλ. πιο πάνω).

Η Βαλλωτή η ψευδοδικταμνος, όπως αποκαλεί ο καθηγητής Δημήτρης Καββάδας το φυτό, στο έργο του «ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΜΕΝΟΝ ΒΟΤΑΝΙΚΟΝ-ΦΥΤΟΛΟΓΙΚΟΝ ΛΕΞΙΚΟΝ», είναι «...πολυετής πόα, ξυλώδης στη βάση, ύψους έως 50εκ., με βλαστό ανορθωμένο, συνήθως μη διακλαδιζόμενο, λευκό και καλυπτόμενο από πυκνό, εριώδες τρίχωμα. Τα φύλλα είναι δύο ανά σπόνδυλο, ωοειδή πλατιά ή καρδιοειδή ή στρόγγυλα στη βάση του φυτού, έμμισχα με πυκνό, λευκό χνούδι. Τα άνθη είναι ερυθρά (αναφέρονται και πορφυρά ή υπόλευκα), κατά μασαλιαίους σπονδύλους σχηματίζουν μακρούς, διακεκομμένους στάχεις. (...) Πιθανώς πρόκειται για το «ψευδοδικταμνον» του Θεόφραστου (Φυτών Ιστορία 9, 16,2) και του Διοσκουρίδη (III, 32)».

Είναι φυτό πολύ ανθεκτικό σε ακραίες συνθήκες (αλατότητα, ξηρασία, άνεμος, ανομβρία...). Επίσης δεν βόσκειται από τα αιγοπρόβατα, γεγονός που το κάνει να κυριαρχεί πολλές φορές ακόμη και σε υπερ-βοσκημένες περιοχές, συνήθως σε ξηρές, βραχώδεις πλαγιές με φρύγανα ή σε ξέφωτα δασών, σε υψόμετρο 0-1350 μ. Ανθίζει από Απρίλιο έως Ιούνιο (ή και Ιούλιο ανάλογα και με το υψόμετρο).

Το είδος *Ballota pseudodictamnus* υποείδος (subsp.) *pseudodictamnus* θεωρείται **ενδημικό φυτό της Ανατολ. Μεσογείου**: μέχρι σήμερα το υποείδος αυτό έχει καταγραφεί μόνο στην Κρήτη (και κυρίως στην δυτική πλευρά, στην περιοχή των Χανίων), στα Αντικύθηρα, σε ορισμένα σημεία στην Κηρυναϊκή (Βόρεια Λιβύη) και αναφέρεται ως «εισαγόμενο» (πιθανά ως καλλωπιστικό) στην Ιταλία και την Αγγλία, αλλά **πουθενά αλλού στον κόσμο δεν είναι αυτοφυές**. Το πολύ συγγενικό υποείδος *Ballota pseudodictamnus* (L.) Benth. subsp. *lycia* Hub. - Mor. αναφέρεται μόνο στη ΝΔ Τουρκία.

Το γένος φυτών *Ballota* περιλαμβάνει πολυετείς πόες ή μικρούς θάμνους. Είναι αποδεκτά πάνω από 20 είδη παγκοσμίως, με τον μεγαλύτερο αριθμό ειδών να εμφανίζεται στην περιοχή της Μεσογείου. Υπάρχουν όμως και είδη *Ballota* που εξαπλώνονται ως τη Δυτική - Κεντρική Ασία και κάποια που έχουν τεχνητά εισαχθεί στην Αυστραλία, Ν. Ζηλανδία και Ν. Αμερική. Στην Ελλάδα, το γένος αντιπροσωπεύεται από 9 είδη και υποείδη, τρία από τα οποία απαντώνται στην Κρήτη, σύμφωνα με την επίσημη ιστοσελίδα «Flora of Greece web»:



- Το *Ballota pseudodictamnus* (L.) Benth. subsp. *pseudodictamnus*, η «καλοκοιμηθιά» Χανίων που περιγράφηκε παραπάνω.
- Το *Ballota nigra* subsp. *ruderalis* (Sw.) Briq.): το είδος ευρύτατα εξαπλωμένο στην Ευρώπη και στη Μεσογειακή λεκάνη και το υποείδος αυτό είναι το πιο κοινό απ' όλα. Σχετικά πιο κοινό και στην υπόλοιπη Ελλάδα, αλλά στην Κρήτη, απαντάται σποραδικά κυρίως σε περιοχές του Ρεθύμνου και Ηρακλείου.
- Το *Ballota acetabulosa* (L.) Benth.: απαντάται μόνο στην Ελλάδα και στη Δυτ. Ανατολία της Τουρκίας. Σχετικά κοινό είδος στην υπόλοιπη Ελλάδα (εκτός ΒΔ), αλλά στην Κρήτη γνωστό μόνο σε λίγες τοποθεσίες και σε ορισμένες αποκαλείται επίσης «καλοκοιμηθιά».

Τα περισσότερα είδη *Ballota* αναφέρονται να έχουν μελισσοκομική αξία ως νεκταροδοτικά φυτά και γυρεόκοκκοι αυτών απαντώνται σποραδικά σε ελληνικά μέλια. Ωστόσο, σε καμία περίπτωση δεν βρέθηκαν αναλυτικά στοιχεία στη βιβλιογραφία για «αμιγές» (μονοανθικό) μέλι από κάποιο είδος *Ballota*. Βρέθηκε μόνο μία αναφορά σε εθνοβοτανική μελέτη από τη Λιβύη (El-Mokasabi, 2014) για τη χρήση του ίδιου υποείδους που φύεται στην

Κρήτη όπως κι εκεί, ως φαρμακευτικό φυτό ενάντια σε προβλήματα του πεπτικού και ουροποιητικού συστήματος, ενάντια σε παράσιτα των μαλλιών, αλλά και η μελισσοκομική αξία του στην παραγωγή μελιού, χωρίς περαιτέρω αναφορές και λεπτομέρειες.

#### ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΟΥ ΣΠΑΝΙΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Η σημαντική παραγωγή μελιού «καλοκοιμηθιάς» στα Χανιά σε συνδυασμό με την ανθεκτικότητα του φυτού έναντι της κλιματικής αλλαγής δημιουργούν ευνοϊκές συνθήκες και μελλοντικές προοπτικές για τη συστηματική εμπορική εκμετάλλευση και προώθηση του συγκεκριμένου είδους μελιού.

Στόχος της έρευνας που σχεδιάστηκε και υλοποιείται από κοινού μεταξύ Εργαστηρίου Μελισσοκομίας ΑΠΘ και Εργαστηρίου Αναλυτικής Χημείας ΜΑΙΧ, είναι η μελέτη και η ανάδειξη των χαρακτηριστικών του μελιού «καλοκοιμηθιάς» στα Χανιά. Οι μέχρι τώρα πληροφορίες για τα χαρακτηριστικά του

είναι εμπειρικές και δεν στηρίζονται σε τεκμηριωμένα επιστημονικά δεδομένα. Η διερεύνησή τους θα συμβάλει στον καθορισμό της ταυτότητας και στην πιθανή ανάδειξη ιδιαίτερων ιδιοτήτων του, προκειμένου να διευκολυνθεί η εμπορική του διακίνηση και να γίνει γνωστό στους καταναλωτές. Ειδικότερα περιλαμβάνονται οι ακόλουθες δράσεις:

1. Διερεύνηση υφιστάμενης κατάστασης / ενημέρωση μελισσοκόμων.
2. Δειγματοληψία μελιού και μελέτη των βασικών φυσικοχημικών, γυρεοσκοπικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για δύο τουλάχιστον χρόνια.
3. Διερεύνηση του νομοθετικού πλαισίου (εθνικού / ευρωπαϊκού) με βάση το οποίο μπορεί πιθανά να γίνει επίσημη αναγνώριση των προδιαγραφών ποιότητας.
4. δράσεις διάχυσης - ενημέρωσης για την ανάδειξη του στην επιστημονική κοινότητα, στην αγορά και στους καταναλωτές

Το έργο είναι σε πλήρη εξέλιξη και φέτος ανα-

μένεται η δεύτερη δειγματοληψία μελιού από την έναρξη του έργου. Αναλόγως με τα αποτελέσματα, θα κριθεί αν θα χρειαστεί και τρίτη χρονιά δειγματοληψίας και τυχόν παράταση εργασιών, ώστε να εξαχθούν όσο το δυνατό πιο ασφαλή συμπεράσματα και να ολοκληρωθούν επιτυχώς οι δράσεις διάχυσης - ενημέρωσης του έργου.

#### ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Καββάδας, Σ. Δημήτριος (1956) *Εικονογραφημένο Βοτανικόν-Φυτολογικόν Λεξικόν. Τόμος 1-9. Εκδ. Πήγασος, Αθήνα.*

El-Mokasabi, F. M. (2014). *Floristic composition and traditional uses of plant species at Wadi Alkuf, Al-Jabal Al-Akhder, Libya. American-Eurasian J. Agric. Environ. Sci., 14(8), 685-697. DOI: 10.5829/idosi. aejaes.2014.14.08.12375*

*Flora of Greece Web (Dimopoulos et al. 2013-2022) 4th version. <https://portal.cybertaxonomy.org/flora-greece/>*

Strid A. 2016. *Atlas of the Aegean flora. Part 2: Maps.- Berlin: Botanic Garden and Botanical Museum Berlin, Freie Universitat Berlin. - Englera 33(2).*

#### ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Η Παναγιώτα Γώτσιου γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη όπου και σπούδασε Βιολογία, στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Ολοκλήρωσε το Μάστερ Επιστημών (M.Sc.) με εξειδίκευση στη Βοτανική και Φυσικά Προϊόντα στο Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (ΜΑΙΧ). Εργάζεται στο ΜΑΙΧ ως ερευνήτρια από το 1998, αρχικά στο Τμήμα Φυσικών Προϊόντων και στη συνέχεια στο Τμήμα Χημείας Τροφίμων και Φυσ. Προϊόντων και στη Μονάδα Διατήρησης Μεσογειακών Φυτών. Έχει συμμετάσχει και συντονίσει εθνικά και ευρωπαϊκά προγράμματα έρευνας και συνεργασίας στο ΜΑΙΧ. Οι εργασίες της σχετίζονται με τη Βοτανική, ειδικότερα τη μελέτη και προστασία σπάνιων φυτών, αλλά και στην αξιοποίηση χρήσιμων φυτών, όπως τα αρωματικά και μελισσοκομικά φυτά. Έχει πολύχρονη εμπειρία στη Μελισσοπαυτολογία, τη γυρεοσκοπική εξέταση του μελιού για τον προσδιορισμό της βοτανικής και γεωγραφικής του προέλευσης, και σε μελέτες για την ποιότητα και αυθεντικότητα του μελιού.

