



Μαρία Πιτσικάκη
Πρέσβειρα Γυναικείας
Επιχειρηματικότητας Κρήτης,
Πρόεδρος Σοροπτιμιστικού Ομίλου
Ηρακλείου «ΑΡΕΤΟΥΣΑ».

Μαρία Πιτσικάκη

Ο Πρωτογενής τομέας που έζησα

Διάβαζα τελευταία, για τα κριτήρια και την αξία της Αειφορίας, της καινοτομίας και τις ενέργειες που πρέπει να γίνουν για το Περιβάλλον. Ενέργειες, που άμεσα επηρεάζουν τον αγροτικό τομέα και τις προϋποθέσεις για τα πρότυπα που υπάρχουν. Ένας μεγάλος «πνοκέφαλος» για δράσεις και κανονισμούς που πρέπει να γίνουν το 2025 και το μόνο που μπορεί να ευχηθεί κάποιος είναι ...κουράγιο!

Κι όσο διάβαζα, τόσο γύριζα στα μικράτα μου.

Γεννήθηκα σε ένα ημιορεινό κεφαλοχώρι, το Κρουσώνα. Η οικογένεια μου αγροτική. Μεγάλωσα σε μια εποχή που έπρεπε από παιδί να γνωρίζω να κάνω, τα του σπιτιού και της εξοχής. Στο σπίτι μας ίσχυε το «Δεν υπάρχει δεν μπορώ, αλλά δεν θέλω» κι έτσι έμαθα να τα κάνω Όλα!

Μιλάμε σήμερα για αναγεννητική γεωργία, βιοποικιλότητα, ανακύκλωση, δράσεις για το περιβάλλον. Εγώ θυμάμαι τότε, να τηρούν οι γονείς μου κατά γράμμα αυτές τις «αξίες», χωρίς να έχουν σπουδές που για όλα αυτά απαιτούνται. Απαραίτητο ότι αυτοί ήξεραν, να μάθουμε κι εμείς τα παιδιά.

Τώρα, βρισκόμαστε στην εποχή του λιομαζώματος και το μυαλό μου γύρισε στο τότε που μαζεύαμε τις ελιές, αλλά παράλληλα ο πατέρας τις κλάδευε. Καθάριζε τα ξερά, έκοβε τα «λαίμαργα» κλαδιά και εκτός από τις ελιές, στο σπίτι το βράδυ παίρναμε χοντρά ξύλα για το τζάκι, φούντες να ταΐσουμε τις κασίκες και τα λιανά κλαδιά, γινότανε προσάναμμα για το φούρνο.

Τις ελιές τις λιπαίναμε από τη κοπριά των ζωντανών του σπιτιού (γάιδαρο, κασίκες, όρνιθες) που ολοχρονής μαζεύαμε σα καθαρίζαμε το στάβλο. Βάζαμε τη κοπριά σε ένα μεγάλο λάκκο που είχε ανοίξει ο πατέρας στο χωράφι στη πίσω μεριά του σπιτιού. Εκεί πετούσαμε και τα φύλλα των ελιών που παίρναμε από το εργοστάσιο, σαν αλέθαμε τις ελιές. Και το λάδι, μετά το άλεσμα, όλο στο σπίτι. Στα πιθάκια για να γατέχω πόσο υγρό χρυσάφι έχω, να το πουλήσω σα χρειαστεί ανάγκη έλεγε ο πατέρας. Τα πιθάκια κάθε χρονιά, τα καθα-

Παρουσίαση

Video



ρίζαμε πολύ καλά από το παλιό λάδι και τη μούργα, με αλισίβα (ζεστό νερό και στάχτη). Η αλισίβα ήταν ότι πρέπει λευκαντικό και για τη μπουγάδα της μάνας. Τη μούργα τη κρατούσαμε να φτιάξουμε σαπούνι.

Τα κάθαρα από τις πατάτες και τα ζαρζαβατικά όταν μαγείρευε η μάνα, γινότανε τροφή για την κατσικά, τις κότες, τα κουνέλια, αλλά και το ζουμί σαν ξέπλυσε τα πιάτα από το φαγητό, και τα πίτουρα όταν κοσκίνιζε το αλεύρι σαν ήθελε να ζυμώσει, γινότανε τροφή για το χοίρο. Στα ζώα, την επιμέλεια είχα εγώ και η αδελφή μου και η διαταγή από τον πατέρα, διαταγή. “ Τα ζωντανά να ταΐσετε, γιατί ο Θεός τους είναι ο άνθρωπος. Το νού μας έπρεπε να έχουμε, γιατί αυτά ήταν ολοχρονίς, το κρέας, το γάλα και το τυρί της οικογένειας.

Όταν ο πατέρας έσκαβε τις ελιές, έσπερνε παράλληλα σε άλλα λιόφυτα βίκο και σε άλλα παπούδες. Την επόμενη χρονιά, έσπερνε τα λιόφυτα αντίστροφα. Το βίκο, όταν τον θερίζαμε τον είχαμε τροφή για το γάιδαρο, τη κατσικά τα κουνέλια. Τις παπούδες τις αλέθαμε στ’ αλώνι. Τα άχερα τους τροφή για τα ζωντανά και ο καρπός φαγητό για εμάς. Αλλά πουλούσαμε κιάλας, «έτσι για τι χαρτζιλίκι».

Είχαμε και περβόλι. Ανάλογα με την εποχή φυτεύαμε, πατάτες, ζαρζαβατικά, κουκιά, κρεμμύδια, σκόρδα, πιπεριές, καλαμπόκι κ.λ.π. Έσκαβε το χωράφι ο πατέρας, άνοιγε τ’ αυλάκια και φύτευε. Το πότισμα δύο φορές την εβδομάδα και η περιποίηση, είχε ανατεθεί σε εμένα. Ευθύνη μεγάλη. Να ανοίξω τη στέρνα με προσοχή μη χαθεί το νερό. Σ’ αυτήν μαζευόταν το νερό από μια μικρή πηγή παραδίπλα. Να φτάσει να ποτίσω εγώ και να μείνει να ποτίσει και ο γείτονας. Δική μου υπόθεση «να έχουμε ένα περβόλι να ζήσει η οικογένεια». Ψεκάζαμε σαν αρρωσταίνανε τα φυτά από ακάρεα, αφίδες, μελίγκρα, με υγρό που φτιάχναμε από νερό, λίγο ξύδι και βότανα ή σαπούνι ή στάχτη. Επίσης, φτεύαμε στο τέλος κάθε αυλακιού σαμπουόκο ή δυόσμο, έδιωχνε η μυρωδιά τους τα ποντίκια, που τρώγανε τις ντομάτες. Πολύ καλό λίπασμα ήτανε το υγρό που φτιάχναμε από ψιλοκομμένο σύμφυτο με τσουκνίδα σε νερό.

Από το περβόλι αυτό, είχαμε τις πατάτες της χρονιάς, τις φασόλες που τις περνούσε η μάνα σε κλωστή, τους έκανε «μια βράση», τις ξέρανε στο ήλιο κι ύστερα τις φύλαγε σε πάνινα σακούλια για να κάνει φαγητό το χειμώνα. Ακόμη θυμάμαι τη νοστιμιά τους σα τις μαγείρευε με κασικάκι. Τις ντομάτες, τις έκανε πελτέ ή λιαστές. Λάχανα, κουνουπίδια, πιπεριές γινότανε τουρσί συνοδευτικό στο τραπέζι όταν είχαμε όσπρια ή κέρασμα της ρακής.

Πιο πάνω από το περβόλι θυμάμαι μια πλαγιά γεμάτη με πανέμορφα ρόζ λουλουδία. Το Πλουμί ή Κρητικός Έβενος. Θυμάμαι το φυτικό αυτό πούμπουλο, κάθε Ιούνιο πολύ νωρίς το πρωί να το μαζεύουν οι γονείς μου, για να ανανεώσει η μάνα τα πούμπουλα στα μαξιλάρια. Τι όμορφη αίσθηση να κοιμάσαι σε αυτά! με μια γλυκιά μυρωδιά κι ένα τρίξιμο που βοηθούσε να νανουριστείς και να βυθιστείς σε ύπνο ανάλαφρο!

Σας θυμίζουν κάτι όλο αυτά, όταν μιλάμε για κυκλική οικονομία, αειφόρες γεωργικές πρακτικές, βιολογικά προϊόντα, υπευθυνότητα, μείωση των απορριμμάτων και δευτερογενή αξιοποίησή τους;

Η παράδοση μήπως πρέπει να αποτελέσει μια «μαγική» συνταγή, καθώς συνδυάζει τη βιωσιμότητα με την ανθεκτικότητα, όπως λέει και ο καθηγητής Κωνσταντίνος Μάττα;

Δεκαετίες παρακολουθώ τα προβλήματα του Αγροτικού τομέα. Δημοσιογράφος σε ραδιόφωνα, εφημερίδες, τηλεόραση αλλά και ιδιοκτήτρια της εφημερίδας «Η ΡΙΖΑ» Τα ίδια από τότε που ήμουνα παιδί μέχρι σήμερα!

Θυμάμαι το πατέρα Σεπτέμβρη του 1962 που μας άφησε να ξωμείνουμε στο αμπέλι να βλέπουμε τις σταφίδες κι εκείνος πήγε στο συλλαλητήριο για να διεκδικήσουν ένα πενηνταράκι! 25.000 διαδηλωτές, όχι μόνο με ισχυρές αστυνομικές δυνάμεις αλλά και με οπλισμένους φαντάρους, οι αγρότες κάψανε τη Νομαρχία.

Τον Οκτώβρη του 1985 βρέθηκα στο GRADO της Ιταλίας, εκπρόσωπος από τη Κρήτη, μαζί με τη γενική διευθύντρια της Διεύθυνσης Γεωργίας τότε, σε Συνέδριο για τη Γεωργία της ΕΕ. Πήγα διαβασμένη και με στοιχεία. Πόσους τόνους λάδι βγάζει ο Νομός Ηρακλείου, πόσους τόνους σταφίδα, τι γίνεται με τα οπωροκηπευτικά στο νησί και κλπ.

Σε ένα μεγάλο οβάλ τραπέζι καθίσαμε 20 άτομα. Έξι άτομα από την Ευρωπαϊκή Ένωση και οι δεκατέσσερις εκπρόσωποι από τα επτά μέλη της Ένωσης που ήταν τότε. Στο τραπέζι αυτό και με την προεδρία του Φρασουάν Μιτεράν, ανακοινώθηκε για πρώτη φορά η πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη Γεωργία στην Ευρώπη. Εκεί ειπώθηκε για πρώτη φορά η μείωση της ποσότητας σταφίδας στην Ευρώπη, πόση δηλαδή ποσότητα πρέπει να βγάζει το κάθε κράτος μέλος. Ειπώθηκε η επιδότηση αν εκριζώσουμε αμπέλια, και φυτέψουμε Αβοκάντο κι όσο για το μικρό κλήρο; Εύκολο είναι, είπαν να εφαρμοστεί η ανακατανομή κλήρου!

Ανακοινώσεις που μου ακουγότανε πολύ δύσκολες να εφαρμοστούν και η αντίδραση μου έντονη. Πείτε το θάρρος που μου έδινε η άγνοια της συμμετοχής μου σε παρόμοια συνέδρια, με τόσο σημαντι-

κούς εκπροσώπους, πείτε τα όσα γνώριζα από τη τότε γεωργία στη Κρήτη, τα ΜΑ και τα ΠΩΣ πολλά! Το μόνο που κατάφερα ήταν να τραβήξω τη προσοχή του κ. Μιτεράν για να μου επιτρέψει να πω τις απόψεις μου και να αναφέρω τα στοιχεία που είχα. Εντύπωση προκάλεσε το θάρρος ή το θράσος μου και η συνάντηση που ζήτησε να έχει μαζί μου μετά το τέλος του συνεδρίου, πολύ εποικοδομητική και διαφωτιστική για τις λήψεις αποφάσεων των κρατών μελών της ΕΕ.

Η απαντήσις της διευθύντριας στις ανακοινώσεις αυτές, ήταν «επιφυλασσόμαστε να απαντήσουμε». Τα αποτελέσματα από τότε μέχρι σήμερα γνωστά. Γεγονός είναι ότι, με τις επιδοτήσεις στη Γεωργία και όχι μόνο, στην Ελλάδα ΟΛΑ άλλαξαν!

Παρούσα και στο συλλαλητήριο το 1991 όπου οι αγρότες ζητούσαν τη στήριξη της Κρητικής αμπελοαποπαραγωγής, που είχε «πληγωθεί» ανεπανόρθωτα από τη φυλλοξήρα. Τα δακρυγόνα ήταν το «λάδι στη φωτιά» για να καεί πάλι η Νομαρχία κι εγώ εκεί να κάνω ανταπόκριση.

Το 1995, ως δημοσιογράφος στο Creta Channel, μεταξύ άλλων, έχω και την εκπομπή «Κοντά στον αγρότη». Εκεί γνώρισα γεωπόνους που τότε, ήταν στο χωράφι δίπλα στο γεωργό και όπου αλλού τον χρειαζόταν. Με την υποστήριξη τους και τα επανειλημμένα και στοχευμένα ρεπορτάζ της εκπομπής, είχαν σαν αποτέλεσμα να πάρουν οι ψαράδες για πρώτη φορά τράνζιτ πετρέλαιο. Ακόμα θυμάμαι την καταπληκτική ψαρόσουπα με θαλασσινό νερό που έφτιαξε ο πρόεδρος του Σωματίου στο καΐκι του και το γιορτάσαμε με το Διοικητικό Συμβούλιο. Τι να πούμε για σήμερα;

Γνώρισα γεωπόνους που αγωνιζόταν για την αμπελοαποπαραγωγή της Κρήτης και τη σωστή αναμπέλωση, μιας κι αυτή που εφαρμόστηκε τότε, κατέληξε σε οικονομικό σκάνδαλο με ακατάλληλο πολλαπλασιαστικό υλικό και τους αγρότες σε αδιέξοδο. Ήταν

η εποχή που ξεκίνησαν οι γεωργοί να ξεριζώνουν αμπέλια και αιωνόβια λιόδεντρα για να τα αντικαθίστουν με Κορωνέικη ελαιοπαραγωγική ποικιλία ανθεκτική στη ξηρασία και στους ανέμους.

Ωστόσο έχει ξεκινήσει ένα ταξίδι, με δυνατά φυτοφάρμακα, μείωση του αγροτικού εισοδήματος και με εισαγωγές προϊόντων αμφιβόλου ποιότητας. 11 δις κάθε χρόνο οι εισαγωγές των αγροτικών προϊόντων, με ελληνοποιήσεις χωρίς ελέγχους και δασμούς.

Παντελής έλλειψη σχεδιασμού πρωτογενούς τομέα και σχέδια βελτίωσης από το κράτος. Καμία προοπτική για τη γεωργία, τη κτηνοτροφία, την αλιεία, τη μελισσοκομία.

Έτσι, φτάσαμε σήμερα, να μιλάμε για αναγεννητική γεωργία, βιωσιμότητα, στροφή προς την κυκλική οικονομία καινοτομία, για βιώσιμες επενδύσεις που σηματοδοτούν ευρύτερες αλλαγές στην αγορά, μιλάμε για προγράμματα εταιρικής κοινωνικής ευθύνης, πράσινα ομόλογα και δάνεια.

Μιλάμε ότι πρέπει να μάθουμε να αντιμετωπίσουμε τη λειψυδρία, να υιοθετήσουμε καλύτερες πρακτικές διαχείρισης του νερού, να βάλουμε στη ζωή μας τη τεχνητή νοημοσύνη, αφού οι νέες τεχνολογίες αποτελούν κλειδί για τη βιώσιμη ανάπτυξη της γεωργίας, γνωρίζοντας ότι, ο αγροτικός τομέας βρίσκεται στην «πρώτη γραμμή» των συνεπειών της κλιματικής αλλαγής για να καταλήξουμε στο «θέλω να σώσω το περιβάλλον, θέλω να σώσω τη Γη»!.

Και όλα αυτά ΜΟΝΟ αν συνειδητοποιήσουμε ότι: Ο Πρωτογενής τομέας δεν είναι απλώς παράδοση, είναι το μέλλον μας. ΜΟΝΟ αν συνειδητοποιήσουμε ότι: Αν δεν έχει ο αγρότης δεν έχει κανείς!

Ευχαριστώ πολύ!

