



Πέτρος Μαρινάκης
Βοτανικός Κήπος

Πέτρος Μαρινάκης

Η Φιλοσοφία της Κρητικής Διατροφής

Καλησπέρα σας,

Είναι τιμή μου η πρόσκληση και συγχαρητήρια για την προσπάθεια. Είναι η πρώτη φορά που συμμετέχω σε ένα τέτοιο πάνελ και οφείλω να πω ότι πολλά από όσα άκουσα σήμερα μου έδωσαν αφορμές για σκέψη.

Για να μιλήσουμε για την Κρήτη, πρέπει πρώτα να δούμε ποιοι είμαστε, πού βρισκόμαστε και από πού ερχόμαστε. Η Κρήτη είναι ένας μοναδικός τόπος, ο τόπος που γέννησε έναν από τους σημαντικότερους πολιτισμούς της ανθρωπότητας, τον Μινωικό, πάνω στον οποίο, όπως λένε οι ειδικοί, πάτησε και ο ελληνικός πολιτισμός. Είναι ένας τόπος με γεύσεις ανεπανάληπτες, γεύσεις που όλοι αναζητούμε όταν ανατρέχουμε στις παιδικές μας μνήμες - γεύσεις που δύσκολα συναντά κανείς αλλού.

Ό,τι παράγει αυτή η γη είναι μοναδικό. Αυτό οφείλεται όχι μόνο στη γεωγραφική θέση, αλλά κυρίως στο κλίμα και στις ιδιαίτερες συνθήκες του εδάφους. Από τη γη ξεκινούν όλα: οι γεύσεις, οι πρώτες ύλες, η ταυτότητά μας.

Μετά τη Νεολιθική Επανάσταση, πριν περίπου 15.000 χρόνια, οι άνθρωποι ζούσαν επί χιλιετίες με τον ίδιο τρόπο: καλλιεργούσαν τη γη. Ακόμη και πριν από 50 χρόνια, στα χωριά μας, η καθημερινότητα ήταν σχεδόν ίδια με αυτή των προγόνων μας. Θυμάμαι τον παππού μου να οργώνει με το άροτρο και να φυτεύει παραδοσιακές ποικιλίες πατάτας. Όλες αυτές οι ποικιλίες χάθηκαν ή κινδυνεύουν να χαθούν μέσα σε μόλις 30–40 χρόνια, καθώς ο κόσμος άλλαξε με ιλιγγιώδη ταχύτητα.

Θα μοιραστώ ένα περιστατικό. Ένας καταξιωμένος αρχιμάγειρας, σε διεθνή έκθεση στη Στοκχόλμη, μου είπε ειρωνικά: «Άκουσα ότι στα ξενοδοχεία και στα εστιατόριά σας χρησιμοποιείτε μοσχάρια Αργεντινής. Είναι αλήθεια; Εσείς που έχετε από τα καλύτερα κρέατα στον κόσμο;». Ντράπηκα. Δεν απάντησα.

Video



Αυτή η ξενομανία είναι πρόβλημα. Και είναι πρόβλημα νοοτροπίας.

Η πολυπόθητη σύνδεση του πρωτογενούς με τον τριτογενή τομέα δεν είναι μόνο θέμα πολιτικών αποφάσεων. Είναι θέμα νοοτροπίας όλων όσοι αποφασίζουν καθημερινά τι προϊόν θα μπει στο πιάτο του επισκέπτη: ξενοδόχοι, εστιάτορες, προμηθευτές. Αν δεν αλλάξει η νοοτροπία, τίποτα δεν θα αλλάξει.

Θέλω όμως να σταθώ στη φιλοσοφία της κρητικής διατροφής. Συχνά μιλάμε για «κρητική διατροφή», αλλά τι σημαίνει πραγματικά; Δεν είναι μόνο συνταγές. Είναι τρόπος σκέψης και τρόπος ζωής. Και εντοπίζεται σε έξι βασικά χαρακτηριστικά:

Ελαιόλαδο

Στα χωριά μας καταναλώνονταν απίστευτες ποσότητες. Μια οικογένεια έξι ή επτά ατόμων έφτανε τα 400 κιλά τον χρόνο.

Τοπικότητα και εποχικότητα

Δεν υπήρχε ντομάτα τον χειμώνα. Υπήρχε αυτάρκεια και σεβασμός στον κύκλο της φύσης.

Φαντασία

Η κρητική κουζίνα δεν είχε αυστηρές συνταγές. Το τσιγαριαστό, η μαραθόπιτα, τα αγριώχορτα, όλα γεννήθηκαν από ανάγκη, ευρηματικότητα και αξιοποίηση όσων προσέφερε η γη.

Βιοποικιλότητα

Η Κρήτη έχει από τις μεγαλύτερες συγκεντρώσεις ενδημικών φυτών στον κόσμο σε σχέση με το μέγεθός της. Από το Καστέλι μέχρι τη Σητεία, κάθε χωριό έχει τις δικές του γεύσεις και χόρτα.

Κρασί

Πάντα υπήρχε στο τραπέζι, πάντα με μέτρο.

Περπάτημα

Ο μέσος Κρητικός περπατούσε 15–20 χιλιόμετρα την ημέρα.

Αυτός είναι ο τρόπος ζωής που ονομάζουμε «κρητική διατροφή». Όχι μόνο τι τρώμε, αλλά πώς ζούμε.

Σήμερα, σε ένα παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον, χάσαμε το μέτρο. Πριν 50 χρόνια, η αειφορία ήταν τρόπος ζωής. Ξέραμε ότι ό,τι κάνουμε στη φύση θα το βρούμε μπροστά μας. Το ξεχάσαμε. Τώρα μιλάμε

ξανά για αειφορία, συχνά όχι από αγάπη για τη φύση, αλλά επειδή «πουλάει». Πολλές επιχειρήσεις το χρησιμοποιούν ως εργαλείο marketing. Πρέπει να είμαστε ειλικρινείς για να λύσουμε το πρόβλημα.

Πώς πρέπει να προχωρήσουμε; Κατά τη γνώμη μου, χρειάζεται επανασχεδιασμός του πρωτογενούς τομέα, λαμβάνοντας υπόψη τις ιδιαιτερότητες της Κρήτης: μικροί κλήροι, πολυτεμαχισμός, έντονο ανάγλυφο. Δεν μπορούμε να εφαρμόσουμε μοντέλα άλλων χωρών. Οι πεζούλες στα Λευκά Όρη και στον Ψηλορείτη είναι μνημεία ανθρωπίνης επινοητικότητας. Εκεί καλλιεργούσαν για αιώνες. Θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν ξανά, με παραδοσιακές ποικιλίες και σύγχρονα προγράμματα.

Η Κρήτη, συγκριτικά με άλλες περιοχές του κόσμου, έχει ακόμη μεγάλο μέρος του φυσικού της περιβάλλοντος ανέπαφο. Ο τουρισμός, παρά την ανάπτυξη, δεν έχει φτάσει στα επίπεδα υπερκορεσμού άλλων προορισμών. Αν προλαβαίναμε -αν και το θεωρώ δύσκολο- θα μπορούσαμε να κάνουμε την Κρήτη ένα «πράσινο νησί». Ένα νησί χωρίς φυτοφάρμακα, με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον. Αυτό θα ήταν μονόδρομος.

Ένα τέτοιο μοντέλο θα ωφελούσε όλους: καλλιεργητές, ξενοδόχους, εστιάτορες. Θα δημιουργούσε προϊόντα υψηλής ποιότητας, με συγκριτικά πλεονεκτήματα σε μια εποχή όπου ο κόσμος αναζητά ό,τι είναι φιλικό προς το περιβάλλον. Και θα προσέκλυε το κοινό που πραγματικά ανήκει στην Κρήτη: ανθρώπους από όλο τον κόσμο που αναζητούν αυθεντικότητα, ποιότητα και πολιτισμό.

Η Κρήτη είναι οικουμενική. Δεν είναι ούτε σκανδιναβική ούτε γερμανική. Είναι μοναδική. Και έχει πολλά να δώσει.

Προσωπικά, αναζητώ τις γεύσεις των παιδικών μου χρόνων. Είμαι τυχερός που τις έζησα. Αν καταφέρουμε όλοι να συνειδητοποιήσουμε πόσο σημαντικός είναι αυτός ο τόπος και πόσο εξαρτάται το μέλλον μας από το πόσο θα τον σεβαστούμε και θα τον προστατεύσουμε, τότε έχουμε ελπίδα.

