



Πρόεδρος του νεοσύστατου φορέα  
«Το Χαρούπι της Κρήτης»

## Ο παρεξηγημένος «θησαυρός» της Κρητικής Γής

*Καρίνα Μηλαράκη*

**Η** Κρήτη είναι μία κορυφαία κοιτίδα του παγκόσμιου πολιτισμού.

Το τοπίο της, χαρακτηρίζεται από βιοποικιλότητα, πολυμορφία της γης, μικρή κλίμακα και ποικίλες καλλιέργειες που αντανακλούν όλες τις αξίες ενός πολιτισμού που ξεκινάει από πολύ παλιά, εισάγει τις έννοιες του «ταξιδιώτη» και της «φιλοξενίας» ως ιερού θεσμού και φτάνει μέχρι τις μέρες μας. Οι κανόνες φιλοξενίας - καρπός μιας οπτικής σεβασμού και ανεκτικότητας προς όλους τους λαούς - παραμένουν στο χρόνο αμετάβλητοι, κυρίως χάρις στους ανθρώπους της υπαίθρου. Στην Κρήτη η φιλοξενία είναι παροιμιώδης.

Όπου και να γυρίσεις, τα αρχαιολογικά ευρήματα είναι παρόντα και δηλώνουν μια ιστορική παρουσία που ενεργοποιεί και φορτίζει τη συλλογική μνήμη. Το μοντέλο του τουρισμού υπαίθρου και αγροτουρισμού αναπτύσσεται στο ίδιο τοπίο, χαρακτηρίζεται από τη μικρή κλίμακα, στηρίζεται σε αξίες σταθερές και όχι μόνο σε αριθμούς, γι αυτό και είναι βιώσιμο.

Και αυτό μπορούμε να το δούμε πολύ καθαρά στις διπλανές χώρες, όπως η Ιταλία και η Γαλλία. Το μεγαλύτερο μέρος του τουρισμού απορροφάται στις μεγάλες πόλεις ενώ ο τουρισμός που επισκέ-

πτεται την ενδοχώρα είναι κυρίως άνθρωποι που ενδιαφέρονται για να γνωρίσουν τις πολιτιστικές ιδιαιτερότητες και την αγροτική ζωή.

Ανεξαρτήτως των τεχνικών επιτευγμάτων, η γεωργική παραγωγή, μας πηγαίνει πίσω στις ρίζες της Μινωικής Κρήτης. Η γεωργία ασκείται στους ίδιους χώρους και τοπία, το ψάρεμα στις ίδιες ακτές, η εκτροφή ζώων στα ίδια μέρη: μια μεγάλη ποικιλία από εκλεκτά προϊόντα, εξευγενισμένα δια μέσου των αιώνων από τον ανθρώπινο μόχθο και σοφία μέσα στην πολιτισμική διαχρονικότητα.

Τα κύρια συστατικά, το ελαιόλαδο, οι ελιές, το κρασί, το σιτάρι και τα βότανα, είναι η απόσταση μιας «γεύσης της πολιτισμικής κληρονομιάς». Δίπλα σε αυτά τα προϊόντα, πρέπει να προσθέσουμε και το χαρούπι.

Μετά από χρόνια πολιτιστικών δράσεων στο Χαρουπόμυλο Πανόρμου, πήραμε την πρωτοβουλία ως Πολιτιστική Εταιρεία Πανόρμου «Επιμενίδης» να επικεντρωθούμε στην προστασία, ανάδειξη και αξιοποίηση της χαρουπιάς.

Οι μνήμες που κουβαλάει ο χώρος του Χαρουπόμυλου, που είναι σήμερα το μοναδικό βιομηχανικό μνημείο της εποχής των αρχών του εικοστού αιώ-

να, μας φορτίζουν, μας αφυπνίζουν και μας οδηγούν στην απόφαση να αναδείξουμε την πολιτισμική αξία ενός τόσο σημαντικού δέντρου και για τους ανθρώπους και για το περιβάλλον. Νοιώθουμε την ανάγκη να τιμήσουμε το δέντρο που ενώ μας έσωσε από το λιμό στο δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο, που έπαιξε εξαιρετικά σημαντικό ρόλο στην τοπική οικονομία, το απαξιώσαμε για αρκετές δεκαετίες, το ταυτίσαμε με τις ζωτροφές και με λύπη διαπιστώνουμε και περιστατικά χρήσης του ακόμη και ως καυσόξυλο τα τελευταία χρόνια.

Ο Νίκος Καζαντζάκης το αναφέρει σε επιστολές του μαζί με το λάδι και το κρασί της Κρήτης, ως βασικό προϊόν, σε προσπάθειες που έκανε ο ίδιος για εξαγωγή τους στην Ελβετία για να ενισχύσει την τοπική οικονομία και κοινωνία.

Η προσπάθεια μας ξεκίνησε πριν τρία χρόνια, όταν συναντηθήκαμε με καλλιεργητές από όλη την Κρήτη, πρόθυμους να συντονίσουν τις προσπάθειές τους αλλά και φορείς και ανθρώπους της ακαδημαϊκής κοινότητας.

Έτσι ιδρύσαμε τον νέο μη κερδοσκοπικό φορέα με τίτλο: «**ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΗΣ & ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΗΣ ΧΑΡΟΥΠΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ**» με το διακριτικό τίτλο «**ΤΟ ΧΑΡΟΥΠΙ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ**».

Ο φορέας αυτός απαρτίζεται από επιστήμονες, καθηγητές και ερευνητές από ακαδημαϊκούς και ανώτατα πανεπιστημιακά ιδρύματα όπως το Πανεπιστήμιο Κρήτης, το Πανεπιστήμιο Αθηνών, το Ινστιτούτο Βιοεπιστημών & Εφαρμογών ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος», το Μουσείο Φυσικής Ιστορίας, το Μεσογειακό Πανεπιστήμιο «ΕΛΜΕΠΑ» αλλά και καλλιεργητές Χαρουπιάς από όλους τους νομούς της Κρήτης, καθώς και από πρόσωπα του Πολιτισμού. Δημιουργήθηκε με πρωτοβουλία της Πολιτιστικής Εταιρείας Πανόρμου «Επιμενίδης» έχει έδρα το Χαρουπόμυλο Πανόρμου και αποσκοπεί στην προστασία, ανάδειξη και αξιοποίηση της Χαρουπιάς.

Ο πρώτος σκοπός της εταιρείας, μόλις επετεύχθη. Η πρόταση που καταθέσαμε τον περασμένο Ιανουάριο έγινε αποδεκτή από το Υπουργείο Πολιτισμού, και η «**Αγροδιατροφική παράδοση του χαρουπιού στην Κρήτη**» εγγράφηκε στο εθνικό ευρετήριο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO, ενώ σειρά τώρα έχει η ένταξη της στη **διεθνή λίστα**.

Η δημιουργία «Μουσείου Χαρουπιού», στο Χαρουπόμυλο Πανόρμου και η ετήσια διοργάνωση Μεσογειακού Φεστιβάλ Χαρουπιού είναι ανάμεσα στους επόμενους στόχους μας.

Τον Απρίλιο του 2019 πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία το «**1ο Μεσογειακό Επιστημονικό Συνέδριο για την Αναγέννηση της Χαρουπιάς**», στο Ηράκλειο (Λότζια) και στο Χαρουπόμυλο

Πανόρμου, με συμμετοχή ερευνητών επιστημόνων από **Ισπανία, Πορτογαλία, Αίγυπτο, Κύπρο και Ελλάδα**. Το συνέδριο πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της ανάδειξης του χαρουπιού ως υπερτροφής και ως στοιχείο της κοινής πολιτισμικής ταυτότητας της Μεσογείου, της καλλιέργειας της χαρουπιάς ως εναλλακτικής επιλογής εν όψει της παγκόσμιας κλιματικής αλλαγής αλλά και της διερεύνησης των δυνατοτήτων για τη δημιουργία Δικτύου με φορείς από άλλες χώρες όσον αφορά στην Έρευνα, την Καλλιέργεια, την Παραγωγή και τον Τουρισμό με χάραξη πάνω στους «**Δρόμους του Χαρουπιού**» στη Μεσόγειο.

Το συνέδριο στήριξαν η Περιφερειακή Ένωση Δήμων Κρήτης «Π.Ε.Δ.Κρήτης», ο Δήμος Ηρακλείου, η Περιφέρεια Κρήτης, ο «ΕΛΓΟ Δήμητρα» αλλά και οι χορηγοί: «Grecotel Club Marine Palace & Suites», η εταιρεία «Μύλο Κρήτης», η εταιρεία «Creta Carob», τα «Κρασιά Λυραράκη», η «Bioaroma», η «Γραφοτεχνική», η «Τηλεόραση CRETA», η «ΕΡΤ Ηρακλείου», η Grecotel και οι ξενώνες του Πανόρμου.

Ανάμεσα στους στόχους μας είναι:

- **Η επιστημονική έρευνα για την βέλτιστη αξιοποίηση του δυναμικού της χαρουπιάς**
- **Η ενδυνάμωση της καλλιέργειας της χαρουπιάς**
- **Η ανάδειξη της καλλιέργειας της χαρουπιάς ως εναλλακτική επιλογή καλλιέργειας εν όψει της κλιματικής αλλαγής (ξηρά κλήματα)**
- **Η ανάδειξη του χαρουπιού ως υπερτροφής**
- **Η ανάδειξη της συμβολής της χαρουπιάς στην τοπική οικονομία**
- **Η ενδυνάμωση της αγοράς προϊόντων**
- **Η ανάδειξη των φαρμακευτικών ιδιοτήτων του χαρουπιού**
- **Ο εμπλουτισμός και ενίσχυση του αγροτουρισμού μέσω της προώθησης των δραστηριοτήτων που σχετίζονται με την χαρουπιά**
- **Η προώθηση του χαρουπιού ως στοιχείο της Μεσογειακής Διατροφής**
- **Η ανάδειξη της Ελλάδας ως σημείο αναφοράς της χαρουπιάς στη Μεσόγειο.**

Βαθεία ριζωμένη η χαρουπιά αποκλειστικά γύρω από τη Μεσόγειο έχει εμπνεύσει κείμενα αρχαίων συγγραφέων και σύγχρονων περιηγητών. Στα αρχαία χρόνια ήταν οι Έλληνες αυτοί που διέδωσαν το χαρούπι από την Μέση Ανατολή στην Ελλάδα και στην Ιταλία, ενώ στη συνέχεια οι Άραβες το εξάπλωσαν μαζί με το Ισλάμ σε όλα τα παράλια της Β. Αφρικής και την Ισπανία. Δέντρο αυτοφυές, με πλούσια φυλλωσιά, είναι το δέντρο της αντοχής και της αυτάρκειας. Ζει κάτω από αντίξοες συνθήκες, προσαρμόζεται δίχως φροντίδα, δίχως βροχή, κάτω από τον καυτό ήλιο και αγναντεύει πάντα τη θάλασσα της Μεσογείου.



- Αντέχει στην ξηρασία και απορροφά τους θορύβους, αξιοποιεί τη ζέστη και μετατρέπει την υγρασία σε δροσιά, προστατεύει τις άλλες φυτείες από τους ανέμους και επιβιώνει στη φωτιά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ζώνες πυροπροστασίας, να χρησιμοποιηθεί ως καλλωπιστικό, για διαμόρφωση τοπίου και προστασία καλλιεργειών από τον άνεμο.
- Ένα δέντρο ολιγαρκές τέτοιου βιολογικού χαρακτήρα, φαίνεται να μπορεί να δώσει λύσεις σε προγράμματα αναδάσωσης παράκτιων εδαφών που κινδυνεύουν από τη διάβρωση και να αποτελέσει ένα βασικό παράγοντα της διατήρησης του οικοσυστήματος.
- Το χαρούπι έχει γεύση μοναδική και με 50% σύσταση σε φυσικά ζάχαρα μπορεί να αποτελέσει τη βάση σε όλα τα ψωμιά και γλυκά. Είναι γνωστό και ως «η σοκολάτα των φτωχών» ως υποκατάστατο της σοκολάτας, ενώ προϊόντα του, όπως το χαρουπόμελο, το χαρουπάλευρο και η χαρουμπία αγαπήθηκαν στο παρελθόν.
- Καθώς συνιστούσε σημαντικό στοιχείο της παραδοσιακής διατροφής των κατοίκων της Ευρώπης, στα σημερινά καταστήματα υγιεινών τροφίμων το συναντά κανείς σε σάλτσες, σουπές, μαρμελάδες, σοκολάτες και παγωτά.
- Από την εποχή των Φαραώ ακόμα, ήταν γνωστές οι ευεργετικές του ιδιότητες σε προβλήματα δυσεντερίας, ενώ ο Έλληνας Διοσκουρίδης επιβεβαίωσε ότι καθαρίζει τον οργανισμό, και επαναφέρει τη σωστή λειτουργία της πέψης.
- Ο σπόρος του έδωσε το σταθερό μέτρο βάρους χρυσού, γνωστό ως «καράτι», αργότερα χρησιμοποιήθηκε στα παλιά γραμμώφωνα, το φωτογραφικό χαρτί και ως γαλάκτωμα στα φωτογραφικά και κινηματογραφικά φιλμς, ενώ ακόμα και σήμερα είναι εξαιρετική βάση στα καλλυντικά, σαπουνία, γαλακτώματα, στις παιδικές τροφές, συνιστά χάπια και οδοντόκρεμες, χρησιμοποιείται στην υφαντουργία και φτιάχνει βαφές, βερνίκια, συγκολλητικά, οικολογικά απορρυπαντικά και εντομοκτόνα.
- Στο φυσικό όσο και στο κοινωνικό περιβάλλον, επί αιώνες έδινε λύσεις σε προβλήματα διατροφής, απασχόλησης και συνοχής.
- Ευρήματα επιστημονικών μελετών υποστηρίζουν πιθανές χρήσεις των προϊόντων της Χαρουπιάς με αντιοξειδωτική, αντιφλεγμονώδη, αντιδιαβητική και αντιδυσλιπιδαιμική δράση, καθώς και ευεργετικά αποτελέσματα στη σπερματογένεση.
- Η παραδοσιακή Ιατρική διαφόρων Μεσογειακών χωρών τα έχει χρησιμοποιήσει για την αντιμετώπιση παθήσεων του νευρικού και του γαστρεντερικού συστήματος.
- Τα προϊόντα της Χαρουπιάς έχουν σημαντικές εφαρμογές στην κτηνοτροφία, διάφορες τεχνολο-

γικές και βιομηχανικές χρήσεις, αλλά και το ίδιο το φυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως καλλωπιστικό, για διαμόρφωση τοπίου και προστασία καλλιεργειών από τον άνεμο.

Στο παρελθόν δέκα χαρουπόμυλοι σε ολόκληρη την Κρήτη λειτουργούσαν με κεντρικό πυρήνα τη χαρουπιά, στήνοντας ένα ολόκληρο δίκτυο δραστηριοτήτων, από τη συγκομιδή του καρπού, στη παραγωγή των προϊόντων, μέχρι και τη διακίνηση και χρήση του στην καθημερινή ζωή.

Σε μια παλαιότερη Κρήτη και σε μια άλλη εποχή το χαρούπι ήταν αναπόσπαστο στη ζωή των κατοίκων ενώ σήμερα διαπιστώνουμε τη σημερινή κατάσταση της πολιτισμικής του απαξίωσης και παραγωγικής του ύφεσης. Από 20.000 τόνους το 1985, σήμερα η παραγωγή υπολογίζεται σε 5.000 τόνους, και με την περίσσεια των καρπών να αποτελούν αποκλειστικά κυρίως την τροφή των ζώων, κατανοεί κανείς πώς αρχικά η μηχανοποιημένη γεωργία και μετέπειτα η στρόφη της παραγωγής σε βιομηχανικές και γενετικές παρεμβάσεις με στόχο την αύξηση των ποσοτήτων, δεν ευνοούνται από το εξορισμό «βιολογικό» και κοπιαστικό χαρούπι.

Ωστόσο, ενώ στις μεταπολεμικές δεκαετίες η παραδοσιακή καλλιέργεια του χαρουπιού έτεινε να εγκαταλειφθεί, σήμερα ολοένα και περισσότερο κερδίζει έδαφος, διότι δεν απαιτεί επίπονη εργασία και επισφαλείς επενδύσεις. Τα τελευταία χρόνια η παραγωγή προϊόντων στην Κρήτη έχει αυξητική τάση κερδίζοντας το ενδιαφέρον ενός ολοένα και μεγαλύτερου μέρους της αγοράς. Επίσης, η οικονομική της απόδοση βρίσκεται σε συνεχή άνοδο. Η αναγνώριση της διατροφικής αξίας του χαρουπιού συμβάλλει πλέον στην ενίσχυση και ανάδειξη της πολιτισμικής ταυτότητας του στοιχείου στο πλαίσιο των αγροδιατροφικών παραδόσεων της Κρήτης.

Η καλλιέργεια της Χαρουπιάς και η παραγωγή προϊόντων μέσα από τη μορφή της οικοτεχνίας, μπορεί να αποτελέσει τη βάση για την ανάπτυξη μιας ακόμη μορφής αγροτουρισμού.

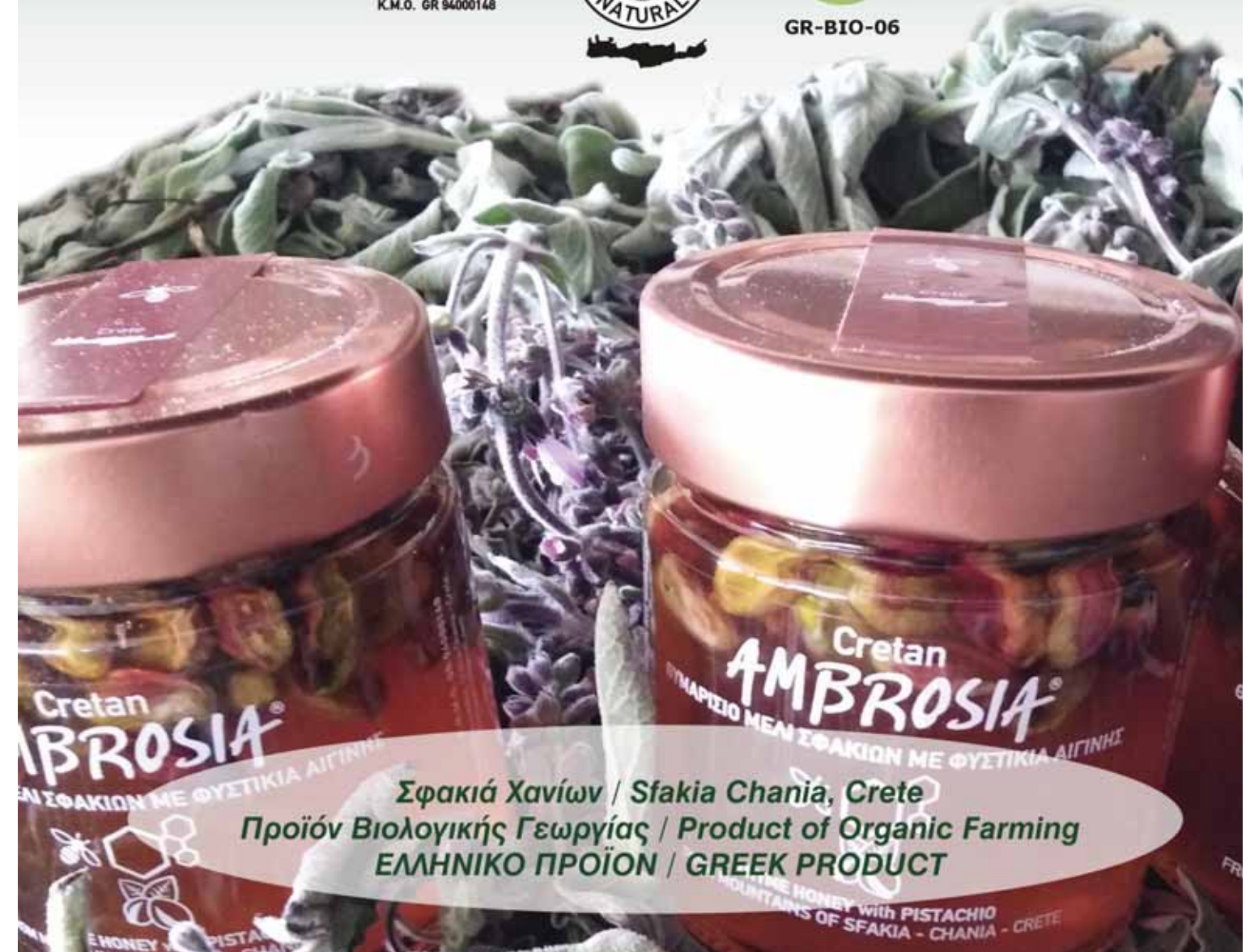
Το μέλλον όμως της χαρουπιάς στην Κρήτη, εξαρτάται από όλους μας. Εξαρτάται από την επανάκτηση της αξίας της πρώτα απ όλα στις συνειδήσεις μας, την ένταξη των προϊόντων στη διατροφή μας και την απόφασή μας να την προστατέψουμε και να την καλλιεργήσουμε σωστά.

Η επιστροφή στον «πνεύμα του χαρουπιού», σε μια εποχή όπου τα μάτια όλων αρχίζουν να στρέφονται απεγνωσμένα σε ένα «βιολογικό τρόπο ζωής», φαίνεται να είναι επίκαιρη όσο ποτέ. Είναι επιτακτική η ανάγκη μιας σταυροφορίας για την επαναφορά του χαρουπιού στην Κρήτη, σε μια πρόταση περιβαλλοντολογικής και εδαφικής αναγέννησης, ισορροπίας του οικοσυστήματος, εναλλακτικής οικονομικής αυτάρκειας, αγροτουρισμού, μακροζωίας, αειφορίας και πολιτισμού.

## Cretan Herbs & Spices from Sfakia

BIO  
Cretan

AMBROSIA®



Σφακιά Χανίων / Sfakia Chania, Crete  
Προϊόν Βιολογικής Γεωργίας / Product of Organic Farming  
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ / GREEK PRODUCT