



Τα ξεχασμένα βελανίδια της Κέας

Ήταν οι καρποί που κάποτε κινούσαν την οικονομία της Κέας (Τζιας). Τους μάζευαν από χαράδρες, τους φόρτωναν σε καϊκια, τους χρησιμοποιούσαν σε βυρσοδεψεία για το βάψιμο δερμάτων ώσπου ατόνησε το εμπόριό τους και για δεκαετίες σάπιζαν στη γη. Τώρα, η κρίση και η ιδέα μιας Αμερικανίδας ανασταίνουν τα ξεχασμένα βελανίδια του νησιού. Ο Γιάννης Παπαδόπουλος στις **ΣΕΛ. 38-39**

Ήταν οι καρποί που κάποτε κινούσαν την οικονομία του νησιού και τους εμπορεύονταν με καϊκια, μέχρι που ατόνησε το εμπόριό τους και για δεκαετίες σάπιζαν στη γη

Η κρίση ανασταίνει τα ξεχασμένα βελανίδια της Κέας

ΡΕΠΟΡΤΑΖ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ

Μόλις τα είχε ξεφουρνισει. Μας κάλυψε να δοκιμάσουμε και να διακρίνουμε τα συστατικά στο σύμπλεγμα των γεύσεων. Σκολιάδα, σταφίδα, αμυγδαλό και μια υποψία μαύρης ζάχαρης. Το μυστικό όμως των μπισκότων κρυβόταν στη μαλακή μα συμπαγή τους ζύμη. Σε ένα τάπερ η αμερικανίδα Μάρι Μείγιερ φυλούσε την πρώτη ύλη της με την οποία συσκευάζει να αναβιώσει ένα ξεχασμένο συστατικό της οικονομικής ζωής στην Κέα. Ανοίγει το καπάκι, τα-

Πουλήθηκαν 12 τόνοι σε βυροδεψεία της Γερμανίας και υπάρχει παραγωγή για άλλους 25 τόνους

ρακούνισε την καφέ ποιότητα, εξήγησε ότι μπορεί να αποτελέσει εναλλακτική πηγή εισοδήματος για τους νησιώτες. Ήταν αλεύρι από βελανίδια.

Ο καρπός της δρύος μαζί με το σπάλτο και το κάρβουνο συνθέταν για χρόνια το τρίπτυχο της οικονομίας στην Κέα (Γζια). Η συκομηδή της χαμάδας (τα ώριμα βελανίδια όπως τα ονομάζουν οι ντόπιοι) άρχιζε στα τέλη του καλοκαιριού. Τα βελανίδια λιάζονταν, ξεραίνονταν και είτε κατέληγαν σε ζωοτροφή είτε τα σκληρά κρουβούκιά τους συλλέγονταν από τους αγωγιάτες και σάλπαραν σε χιλιάδες τόνους για Σάμο ή Μυτιλήνη. Εκεί αξιοποιούνταν στα βυροδεψεία για το βράσιμο δερμάτων. Στα μέσα του '60 όμως τα φτηνά χημικά αντικαθίσταν τη βελανιδόκουπα στα βραφεία. Μια μεγάλη παραγωγή ακιρώνεται και σαπίζει στις αποθήκες του κυκλαδικού νησιού. Οι ντόπιοι πηλομένοι από τη κασιούρα κάβουν αρκετές βελανιδιές, πωλούν τους κορμούς για κασιούρα και δεν ψάχνουν ξανά τους καρπούς στις χαρόδρες. Ξεπρά έχει η οικοδομή. Σπίτια και βίλες ευπορών Αθηναίων φητρώνουν (νόμιμα αλλά και παράνομα) στο νησί. Τα νέα εργατικά χέρια που φτάνουν αυξάνουν τον μόνιμο πληθυσμό σχεδόν κατά 50%. Ποσοπ έρχεται και στην Κέα η κρίση.

ΟΙ ΣΚΕΛΕΤΟΙ. Αρκετά κτίσματα μένουν μισοτελειωμένα. Οι τοιμεντένιοι σκελετοί τους στοιχειώνουν σε ξερές πλαγιές. Η Μάρι Μείγιερ, η οποία ζει στην Ελλάδα εδώ και 29 χρόνια και έπειτα από μεγάλο διάστημα στην Αθήνα έχει εγκατασταθεί μόνιμα στο νησί, προβληματίζεται από αυτή τη

θέα. Θυμάται τα πρώτα της χρόνια στην Καλιφόρνια και την εμμονή της με τα βελανίδια. Μεγάλωσε στη σκιά των φυλλωσιών τους και στα δάση στο Πάλο Αλτο έβρισκε πέτρες με λαικκάκια όπου - όπως εικόζει - οι Ινδιάνοι άλεθαν τα βελανίδια για να φτιάξουν αλεύρι. Ήταν 10 ετών όταν το προσπάθησε και η ίδια και έφτιαξε έτσι το πρώτο της «βελανιδόψωμο». Σχεδόν τέσσερις δεκαετίες μετά βρισκόταν και πάλι σε ένα μέρος πλούσιο σε αυτόν τον καρπό. Και είχε μια ιδέα. Διόλου τυχαίο για κάποιον που προέρχεται από τη Silicon Valley, την περιοχή των πρωτοπόρων επενδυτών που στεγάζει εταιρείες όπως η Apple και το facebook. «Σε αυτό το μέρος μαθαίνεις ότι αν μπορείς να σκεφτείς κάτι, μπορείς και να το κάνεις» λέει η Μείγιερ.

Ήθελε μια ακόμη πηγή εσόδων αφού ο ξενώνας που είχε στην Κέα μαζί με τον σύζυγό της, Κώστα Μαρούλη, απέδιδε μόνο τους θερινούς μήνες. Έπειτα σκέφτηκε: «Γιατί να μην κερδίσουν κι άλλοι!». Στόχος της έγινε να εντάξει ξανά τα βελανίδια στην οικονομική δραστηριότητα των νησιωτών. Εφτιαξε μια ιστοσελίδα, ενημέρωσε τους ντόπιους, κατάφερε να συγκεντρώσει 7.560 ευρώ το 2011



Τα βελανίδια με μια ματιά

6-24

μήνες ο χρόνος που χρειάζονται οι καρποί για να ωριμάσουν

1-6

εκατοστά το μήκος τους

Τροφή για γουρούνια, αρκούδες, σκυλλοφους και ελάφια

Η τανίνη είναι η ουσία που προσδίδει πίκρα στον καρπό. Μπορεί να απομακρυνθεί αν μουλιάσει ο καρπός για εβδομάδες σε νερό

μέσω της ψηφιακής πλατφόρμας χρηματοδότησης ιδεών (kickstarter.com) και να αγοράσει έναν αποφλοιωτή βελανιδιών. Έπεισε 20 οικογένειες να μαζέψουν τα βελανίδια τους και στη συνέχεια πούλησε περίπου 12 τόνους σε βυροδεψεία της Γερμανίας σε τιμή 0,48 ευρώ το κιλό. Τα έσοδα μοιράζονται αυτές τις μέρες στους συμμετέχοντες. Για την επόμενη σεζόν έχει κλείσει ήδη παραγγελία 25 τόνων από τους Γερμανούς. «Η κρίση μάς βοήθησε» λέει η Μείγιερ. «Δεν εστώσαμε σε αυτά που δεν έχουμε. Κοιτάξαμε ό,τι υπήρχε γύρω μας και βρήκαμε νέους τρόπους να προχωρήσουμε».

ΟΙ ΜΝΗΜΕΣ. Είναι εύκολο να αγνοήσεις κάτι όταν το έχεις κάθε μέρα μπροστά σου. Και στην Κέα οι βελανιδιές είναι όπως τα πετρόκτιστα σπίτια και οι εκκλησίες. Οι παλιοί δεν έχουν λησμονήσει την αξία του καρπού, ωστόσο έχουν ντύσει τις αναμνήσεις τους με δυσάρεστες εικόνες. Ο 80χρονος Βασίλης Δεμένεγας διηγείται πώς έτρωγε στην Κατοχή το βελανίδι. «Τα μαζεύαμε, τα λιάζαμε, τα μουλιάζαμε σε νερό για να φύγει η πίκρα και φτιάναμε τα βελανιδόψωμα. Δεν είχαμε άλλο αλεύρι τότε για ψωμί» λέει. Πέρι μάζεψε περίπου 100 κιλά σε μία ημέρα που απέδωσαν 45 ευρώ. «Αν σφίξουν κι άλλο τα λουριά, οι νέοι θα πάνε να δουλέψουν, τι θα κάνουν»; προσθέτει.

Για την ώρα πάντως ο συντοπίτης του Τάσος Μπερκέτης δεν βλέπει τους δύο γιους του να ραβδίζουν τις βελανιδιές. Ασχολούνται ακόμα με την οικοδομή, έστω κι αν λιγόστεψαν τα μεροκάματα. Ο ίδιος μάζεψε ξανά πέρι χαμάδα όπως όταν ήταν παιδί. «Μου έλεγε ο πατέρας μου πως αν δεν μαζέψω δύο τσουβάλια δεν θα μου φέρει άσπρο ψωμί ή κανταΐφι την Κυριακή» λέει. Ο πατέρας του ήταν αγωγιάτης, μα στον μπακάλη ήταν πάντα χρειώμενος. Αυτοί που κέρδιζαν καλά από το εμπόριο βελανιδιών ήταν οι μεσοζώντες της εποχής. «Εργάζαν τα δηλά ενώ εμείς ψωνίζαμε φωτωικά: λάδι, ψωμί και μπακαλιόροθυμάτι. Ήταν χρόνια εκείνα που δεν είχαμε παπούτσια. Φορούσαμε το κορισιότσι (φτιαγμένο από δέρμα γουρουνιού) και μέχρι τα 25 μου κοιμόμουν σε στρώμα που γεμίζαμε με χοντρό άχυρο από το αλώνι. Αυτά ήταν η εποχή της χαμάδας. Αν είναι τώρα να ψγουν χρήματα, καλώς. Ελπίζω όμως να μην επιστρέψουμε σε αυτή τη ζωή». Πέρι μάζεψε με τη γυναίκα του 1.620 κιλά βελανίδια. Του απέφεραν λίγο παραπάνω από 700 ευρώ.



ΤΑ ΝΕΑ / ΝΤΙ ΟΥΑΝ



Σαν τη χιώτικη μαστίχα

Η ΜΑΡΙΣ Μείγερ αναγνωρίζει ότι η επικερμιατική διάσταση (και όχι η περιβαλλοντική) είναι από τις πιο σημαντικές παραμέτρους για να πείσει αρκετούς ντόπιους να ασχοληθούν με τα βελανίδια και να σώσει το δάσος της Κέας. «Δεν φτάνει να λες ότι δεν πρέπει να καταστρέψουν τη φύση. Πρέπει να πεις ότι θα υπάρξει και κέρδος από αυτό» τονίζει. Στόχος της είναι τα βελανίδια να γίνουν σήμα κατατεθέν για την Κέα. Το εμπόριο της βελανιδόκουπας για το βάψιμο δερμάτων είναι μέχρι στιγμής η πιο επικερδής πτυχή αυτής της κίνησης. Υπάρχουν όμως κι άλλες δυνατότητες αξιοποίησης του καρπού. Θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί ως ζωοτροφή. Η Μείγερ φέρνει ως παράδειγμα το βηρικό χοιρομέρι που κοστίζει ακριβότερα από άλλα γιατί τα γουρούνια τρέφονται αποκλειστικά με βελανίδια.

Παράλληλα φιλοδοξεί να βάλει τον καρπό στις κουζίνες της Κέας. Αλλωστε, όπως γράφει σε μελέτη του ο βιολόγος και καθηγητής στο Πανεπιστήμιο του Κέμπριτζ, Ντέβιντ Μπέινμπεριτζ, τα βελανίδια χρησιμοποιούνται ως τροφή στην Ευρώπη, την Ασία, τη Βόρεια Αφρική, τη Μέση Ανατολή, αλλά και τη Νότια Αμερική. Η Μείγερ πουλάει το αλεύρι από βελανίδια 15 ευρώ στους επισκέπτες της Κέας και έξι ευρώ στους ντόπιους. Πειραματίζεται με νέες συνταγές. Ο σύζυγός της προτείνει να βάλει μια τζούρα πιπέρι - κάτι καλύτερό έστω - την επόμενη φορά στα μπισκότα που έφτιαξε και κατά την επίσκεψή μας. Μέσα σε λίγα λεπτά τα ταψιά αδειάζουν. Λες και η μυρωδιά των μπισκότων ταξίδεψε στις παραλίες του νησιού. «Τα παίρνουν συνήθως όταν επιστρέφουν Λαύριο» λέει η Μείγερ. «Είναι καλό κολατσιό για τον δρόμο του γυρισμού».

Η αμερικανίδα Μάρσι Μείγερ ζει στην Ελλάδα από τα μέσα της δεκαετίας του '80. Τα τελευταία χρόνια προσπαθεί να αναβιώσει το εμπόριο Βελανιδιών στην Κέα



Ο 80χρονος Βασίλης Δεμένεγας θυμάται πως στην Κατοχή άλεθαν τα βελανίδια για να φτιάξουν ψωμί με το αλεύρι τους. Σήμερα οι συνταγές με βελανίδια επιστρέφουν στο νησί



Ο Τάσος Μπερκέντις σε μια βελανιδιά στο κτήμα του. Πέρσι μάζεψε και πάλι τους καρπούς της και τους πούλησε στη Γερμανία, όπως έκαναν και άλλες 20 οικογένειες από την Κέα



Τα βελανίδια ήταν κάποτε βασικό συστατικό στην εμπορική και οικονομική ζωή της Κέας. Τα πουλούσαν σε Βυρσοδεψεία όπου χρησίμευαν για το βάψιμο του δέρματος. Η κρίση τα φέρνει ξανά στο προσκήνιο