

ΚΡΟΚΟΣ : ΤΟ ΦΥΤΟ ΚΑΙ Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ

Μανώλης Πατσιλιάς - Πρόεδρος Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης

"Κρόκος Σατίβους" είναι το κατάλληλο βοτανικό όνομα γι' αυτό το φυτό, το οποίο φυτεύεται το καλοκαίρι και ανθίζει το φθινόπωρο. Έχει στενό, γρασιδωτό φύλλωμα με άσπρη κεντρική φλέβα, εμφανίζεται το χειμώνα και μαραίνεται πριν από το καλοκαίρι. Κανένα ίχνος από τον κρόκο δεν θα εμφανιστεί μέχρις ότου οι μέρες γίνουν μικρές και δροσερές.

Αυτός ο σπάνιος κρόκος, ο οποίος πρωτοεμφανίστηκε κατά πολλούς στην Ασία, είναι μέλος της οικογένειας φυτών Iris. Σήμερα καλλιεργείται εκτεταμένα στο Ιράν, το Κασμίρ, την Ελλάδα, την Ισπανία και το Μαρόκο. Μοναδική κροκοκαλλιεργούμενη περιοχή της χώρας μας είναι η περιοχή της Κοζάνης, με επίκεντρο τα γειτονικά χωριά Κρόκου, Καρυδίτσας και Άνω Κώμης.

Ο κρόκος είναι εύκολο να καλλιεργηθεί. Ήπιο κλίμα, βροχοπτώσεις και καλοδουλεμένο έδαφος είναι επαρκείς παράγοντες. Ένα ράντισμα με τρίμματα κοκάλων στο χώμα στο οποίο θα φυτευτεί ο κρόκος θα το προμηθεύσει με φώσφορο για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η αναπαραγωγή γίνεται με την φυσική ανάπτυξη του υπόγειου τμήματος αναπαραγωγής, ιδιότητα που την έχουν λίγα μόνο φυτά. Η φυτεία γίνεται αργά, συνήθως κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο. Οι βολβοί φυτεύονται σε απόσταση 10-15 εκατοστά μεταξύ τους και 20-25 εκατοστά βάθους. Για τη φυτεία ενός στρέμματος χρειάζονται 250-350 κιλά βολβοί. Πρέπει να προσέχουμε και να επιβλέπουμε τακτικά τη φυτεία γιατί οι βολβοί αποτελούν καλό μεζέ για διάφορα ζώα, όπως τυφλοπόντικες και αρουραίοι.

Το επίπεδο, ανοιχτό, χαμηλό τοπίο από την πόλη της Κοζάνης μέχρι τη λίμνη Πολυφύτου προσφέρει ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια του κρόκου. Κάθε 6-9 χρόνια τα υπόγεια τμήματα αναπαραγωγής ξηλώνονται, καθαρίζονται και χωρίζονται, μετά επιδεικνύονται σε ένα άλλο μέρος επιτρέποντας έτσι το ξαλαφρωμένο πλέον έδαφος, να επανακτήσει όλες τις ουσίες που έχει χάσει λόγω της καλλιέργειας του κρόκου.

Κάθε φθινόπωρο, όταν ανθίζει ο κρόκος, οι ξηραμένες ωχρές εκτάσεις μεταβάλλονται σε μία θάλασσα από χρώματα, τα οποία ποικίλουν από πορτοκαλί σε βιολετί, σε λεβάντα. Η γη μεταμορφώνεται σε πορφυρή πεδιάδα. Ακόμη και τα σύννεφα σ' ένα λαμπρό γαλάζιο ουρανό φαίνεται να επηρεάζουν το χρώμα της έκτασης που βρίσκεται από κάτω τους.

Τα λουλούδια που αρχίζουν να βγαίνουν κατά τα μέσα Οκτώβρη μαζεύονται από συντροφιάς, κατά κανόνα γυναικών και μεταφέρονται στα σπίτια με κοφίνια. Η κοπιαστική αυτή εργασία, που χρειάζεται και σχετική δεξιοτεχνία, συνεχίζεται από την ανατολή μέχρι και τη δύση του ηλίου και διαρκεί 20-25 ημέρες.

Ο κρόκος είναι έτοιμος για συγκομιδή μόλις το λουλούδι ανοίξει τελείως. Νωρίς το πρωί ή αργά το απόγευμα είναι η καλύτερη ώρα για συγκομιδή, διότι τα φυτικά έλαια βρίσκονται στην υψηλότερη δυνατή συγκέντρωση.

Κάθε πρωί με την αυγή οι αγρότες με τις οικογένειές τους, όλοι οι άνθρωποι αυτής της περιοχής, θα πάνε στα χωράφια με τα πόδια, με ποδήλατο, με μηχανάκι, με τρακτέρ ή με αυτοκίνητο. Με ρυθμούς που θυμίζουν μπαλαρίνα, άντρες, γυναίκες και παιδιά γονατίζουν χαμηλά για να αποσπασουν τα πολύ μικρά άνθη και να τα ρίξουν μέσα σε ποδιές και μικρά καλάθια αποκομμένα πλέον από τον κορμό τους. Αυτή η κουραστική σκηνή επαναλαμβάνεται συνεχώς, μέρα με τη μέρα, γιατί ο κρόκος μαραίνεται και κάθε στίγμα γίνεται χειρότερο αν δεν μαζευτεί μέσα σε λίγες ώρες από το τελείωμα της άνθησής του.

Παρ' όλη την κούραση και τις αντίξοες καιρικές συνθήκες, που πολλές φορές επικρατούν, οι κροκοκαλλιεργητές αντιμετωπίζουν με χιούμορ την όλη κατάσταση, φωνάζοντας ο ένας τον άλλο και χαιρετώντας τον κάθε περαστικό. Αργά το απόγευμα τα χωράφια θα έχουν καθαριστεί, μόνο που θα καλυφθούν με βιολετί χρώμα την άλλη ημέρα το πρωί.

Στο σπίτι άλλο συνεργείο, δύο ατόμων, τοποθετεί τα άνθη λίγα - λίγα πάνω σε ειδικό τραπέζι όπου με τη δημιουργία αέρα από ηλεκτροκίνητους ανεμιστήρες ξεχωρίζει τα πέταλα από τους στήμονες και τα στίγματα.

Σε άλλο χώρο, μία ομάδα από γυναίκες κάθεται γύρω από ένα τραπέζι. Το δωμάτιο είναι ευωδιασμένο με τα εκατοντάδες χιλιάδες φύλλα κρόκου, που υπάρχουν μέσα. Οι γυναίκες με επιδεξιότητα ανοίγουν τα μοβ πέταλα και αποσπούν από το κάθε λουλούδι τα εναπομείναντα στίγματα από την προηγούμενη διαδικασία, τα οποία τα ρίχνουν σε μικρά πιάτα. Τα άνθη στοιβάζονται κατά το μήκος του τραπεζιού, ενώ οι γυναίκες έχουν θαμμένα τα πόδια τους μέσα στα αποβαλλόμενα λουλούδια. Η διαλογή όπως και το μάζεμα πρέπει να γίνεται αμέσως, πριν μαραθούν τα λουλούδια. Αυτές οι γυναίκες, με τη βοήθεια των ανδρών, θα δουλέψουν αρκετά μέσα στη νύχτα, αποκοιμόμενοι πολλές φορές επάνω στις καρέκλες τους.

Αργά το βράδυ ακολουθεί το στέγνωμα της σοδειάς. Η ξήρανση των στιγμάτων είναι η πιο βασική και λεπτή εργασία και απαιτεί πείρα, μεγάλη προσοχή και τέχνη. Αν ο κρόκος ξεραθεί κανονικά, διατηρεί αναλλοίωτες τις χαρακτηριστικές του ιδιότητες (χρώμα-άρωμα).

Η ξήρανση γίνεται με την τοποθέτηση σε λεπτά στρώματα των νωπών στιγμάτων, πάνω σε τελάρα με δικτυωτή συρμάτινη ή μεταξωτή βάση. Τα τελάρα μεταφέρονται σε θερμαινόμενα, σκοτεινά δωμάτια, που θερμαίνονται με θερμάστρες πετρελαίου, ξύλου ή κάρβουνου. Εκεί με προοδευτικά ανερχόμενη θερμοκρασία μέχρι 40°C, ο κρόκος στεγνώνει σε 8-12 ώρες. Την επόμενη μέρα συσκευάζεται μέσα σε τενεκέδες ή πλαστικές σακούλες.

Τις μέρες που ακολουθούν, τότε που οι νύχτες είναι μεγάλες, υπομονετικά οι γυναίκες σκυμμένες πάνω από ένα ταψί, διαχωρίζουν τους στήμονες από τα στίγματα και απομακρύνουν τις ξένες ύλες. Όταν ολοκληρωθεί και αυτή η εργασία, που διαρκεί από έναν έως τρεις μήνες, το προϊόν είναι πλέον έτοιμο να παραδοθεί στο συνεταιρισμό.

Παρ' όλο που τα περισσότερα χωράφια είναι προσεγμένα και παράγουν μεγάλα άνθη, χρειάζονται περίπου 150.000 λουλούδια για να πάρουμε ένα κιλό αποξηραμένα στίγματα Saffron και ακόμη ο πιο γρήγορος εργάτης μπορεί να μαζέψει 30.000 άνθη την ημέρα. Νέοι, γέροι και μεσήλικες σε κάθε οικογένεια πασχίζουν από το πρωί μέχρι πολύ αργά το βράδυ. Κουτσομπολεύουν, λένε ιστορίες, πειράζοντας ο ένας τον άλλο και παραπονιούνται για τις πονεμένες μέσες τους και το μουδιασμένο σώμα τους.

Το φύτεμα, το σκάλισμα, η συγκομιδή, η διαλογή και η αποξήρανση, όλα γίνονται με το χέρι. Κατά τη διάρκεια των τριών εβδομάδων της συγκομιδής, απασχολείται όλη η οικογένεια, όλη η κοινωνία της περιοχής. Οι δρόμοι, οι πλατείες, τα καφενεία στα χωριά μας είναι έρημα.

Την ώρα που η συγκομιδή φτάνει στο τέλος της, η οικογένεια και οι εργάτες είναι εξουθενωμένοι από την κουραστική εργασία των τελευταίων ημερών. Όμως η παραγωγή του κρόκου είναι ένα μέρος της ζωής της τοπικής κοινωνίας και έχει δημιουργήσει ένα δεσμό και μία λογική που κάνει τους νέους να είναι διατεθειμένοι να συνεχίσουν να ζουν στα χωριά τους.

Ο κρόκος είναι η σημαντικότερη καλλιέργεια στο Ν.Κοζάνης. Ένα στρέμμα θα επιφέρει περίπου κατά μέσο όρο 800 γρ. Saffron το έτος. Κάθε χρόνο παράγονται στην περιοχή μας 6-8 τόνοι Saffron που στη συνέχεια μέσα από τον συνεταιρισμό φεύγουν, κυρίως, για τις αγορές του εξωτερικού.

Ο κροκοπαραγωγός θα βγάλει ένα αξιόλογο μερίδιο από το ετήσιο εισόδημά του. Ένας τυπικός καλλιεργητής από τους 1500 που υπάρχουν στο Ν.Κοζάνης μπορεί να πάρει και το 20-40% του εισοδήματός του μέσα σε λίγες εβδομάδες. Από μία επιτυχημένη συγκομιδή ο κρόκος συχνά μπορεί να αποδειχθεί θησαυρός για τις δύσκολες ώρες.

Ο κρόκος είναι το πιο πολύτιμο καρύκευμα του κόσμου, που πολλές φορές ανταγωνίζονταν γραμμάριο με γραμμάριο το κόστος του χρυσού. Σήμερα ένα γραμμάριο στη λιανική κοστίζει περισσότερο από 1.000 δρχ., ώστε πολλοί να τον αποκαλούν "κόκκινο χρυσό". Η μεγάλη αξία του οφείλεται κυρίως στο γεγονός ότι ο κρόκος ακόμη και σήμερα καλλιεργείται και περισυλλέγεται όπως γινόταν επί χιλιετηρίδες, με τα χέρια.

Για αιώνες πριν από την καλλιέργειά του στην Κοζάνη, ο κρόκος ήταν ένα πολύ σημαντικό είδος πολυτέλειας στην Περσία, καθώς επίσης και ένα πολύτιμο είδος συναλλαγής στις χώρες της Ασίας. Οι Φοίνικες αφιέρωναν πίτες από κρόκο στη θεά Ασάρτη. Μικρά τενεκεδένια τεμάχια με Saffron βρέθηκαν σε Αιγυπτιακές μούμιες. Η Κλεοπάτρα χρησιμοποιούσε τον κρόκο στα καλλυντικά της. Έχει αναφερθεί από τον Όμηρο, τον Πλίνιο και τον Ιπποκράτη.

Λέγεται πως σε μικρές δόσεις αγαλλιάζει το πνεύμα. Πολλοί είναι εκείνοι που το είχαν επαινέσει ως χωνευτικό, ως καταπραϋντικό, ως αφροδισιακό. Στον αιώνα μας οι χρήσεις του είναι περισσότερο μαγειρικές. Οι Άραβες, οι οποίοι είναι οι μεγαλύτεροι καταναλωτές κρόκου, τον χρησιμοποιούν για να αρωματίσουν το αρνί, το κοτόπουλο και τα φαγητά με ρύζι. Είναι απαραίτητο για τη Γαλλική bouillabaisse και το Ιταλικό risotto . Στην Ισπανία η πιο δημοφιλής χρήση του κρόκου είναι στην paella. Στην περιοχή μας ο κρόκος χρησιμοποιείται μόνο στο τσίπουρο και αυτό γιατί υπάρχει έλλειψη ζωντανής τοπικής παράδοσης. Τελευταία γίνεται μεγάλη προσπάθεια να περάσουμε τον κρόκο και στη δική μας κουζίνα και στα ελληνικά εστιατόρια.

Ο κόκκινος Ελληνικός κρόκος, το αγνό αυτό προϊόν της Ελληνικής γης, κατατάσσεται στην καλύτερη ποιότητα Saffron στον κόσμο. Πολύτιμο μπαχαρικό, δίνει μία ιδιαίτερη γεύση και χρώμα στο φαγητό, στα ροφήματα, στα ποτά, στα τυροκομικά και σε αμέτρητες άλλες εφαρμογές.

Η ποιότητα του κρόκου εξαρτάται κατά μεγάλο βαθμό από το μέρος που καλλιεργείται, αλλά κύρια από τον τρόπο επεξεργασίας που γίνεται από τον παραγωγό. Υπάρχει μεγάλη διαφορά στην ποιότητα. Εάν είναι καφέ το προϊόν, είναι ως επί το πλείστον παλιό, άσχημα

συσκευασμένο ή ακόμη και νοθευμένο. Το να αγοράζεις "νήματα" κρόκου από ένα φημισμένο εμπορικό οίκο, είναι ο καλύτερος τρόπος για να είσαι σχεδόν βέβαιος ότι αγοράζεις καλό προϊόν. Το χρώμα του είναι διακριτικό, βαθύ σκούρο κόκκινο με μυρωδιά χαρακτηριστική έως έντονη. Το γνήσιο Saffron πωλείται μέσα σε τενεκεδένια δοχεία και φιαλίδια και συνήθως αποθηκεύεται σε σκοτεινά σημεία.

Η Ελλάδα κάνει εξαγωγές κρόκου από τις αρχές του αιώνα μας διαθέτοντας σχεδόν το 100% της παραγωγής στις χώρες της Ευρώπης, της Αμερικής και της Ασίας. Οι κυριότεροι πελάτες του Ελληνικού κρόκου σήμερα είναι οι Ισπανοί, οι Ιταλοί και οι Γάλλοι, οι οποίοι απορροφούν περισσότερο από το 80% της ετήσιας σοδειάς μας.

Στο παρελθόν, πριν την ίδρυση του συνεταιρισμού, υπήρχε πολύ δουλειά για λίγα λεφτά. Οι έμποροι και οι κροκομεσίτες λυμαίνονταν το μόχθο και ιδρώτα των παραγωγών, με αποτέλεσμα η καλλιέργεια του κρόκου μέχρι το τέλος της δεκαετίας του '70 να είναι περιορισμένη.

Οι γεροντότεροι των χωριών μας θυμούνται ότι μερικά χρόνια πριν φύγουν οι Τούρκοι από την περιοχή μας, υπήρχαν φυτεμένα με κρόκο περί τα 1500 στρέμματα. Την εποχή εκείνη η στρεμματική απόδοση ξεπερνούσε το κιλό σε ξερό προϊόν, αλλά τα στίγματα των λουλουδιών διατίθονταν συνήθως χλωρά.

Από το 1918 μέχρι το 1928 η καλλιέργεια του κρόκου περιρίστηκε σε λίγα μόνο στρέμματα (περίπου 200) των χωριών Κρόκου και Καρυδίτσας. Οι λόγοι αυτής της στρεμματικής μείωσης ήταν κυρίως η επέκταση της καπνοκαλλιέργειας στην Μακεδονία, που απέδιδε πολύ εκείνη την εποχή. Χαρακτηριστικά σημειώνουμε ότι το 1927 η κροκοφυτεία περιορίστηκε μόλις στα 75 στρέμματα.

Από το 1928 όμως η τιμή του κρόκου άρχισε να παρουσιάζει κάποια άνοδο, για να φθάσει στα 3-4 χρόνια πριν από τον τελευταίο παγκόσμιο πόλεμο από 800-2500 δρχ. στο υπερβολικό ύψος των 8.000-10.000 δρχ. την οκά. Κάπως ανάλογα με τις τιμές αυξάνονταν και η καλλιέργειά του, αφού κατά τα τελευταία αυτά χρόνια (1937-1939), έφτασε στα 900-1000 στρέμματα.

Κατά την δεκαετία που ακολούθησε (1940-1950) οι πολεμικές περιπέτειες της χώρας μας συνετέλεσαν στην μείωση της καλλιέργειας στα 200-500 συνολικά στρέμματα, ενώ οι τιμές που δίνονταν στους παραγωγούς μόλις κάλυπταν τα έξοδα παραγωγής.

Το ίδιο όμως εξακολούθησε και κατά την επόμενη 15ετία (1950-1965), αφού η ετήσια κροκοπαραγωγή δεν ξεπέρασε κατά την διάρκεια όλης αυτής της περιόδου τα 1000 κιλά και οι τιμές τις 2.000-4.500 δρχ. το κιλό.

Οι χαμηλοί ρυθμοί ανάπτυξης του φυτού, στην περίοδο αυτή, οφείλονται κύρια στην ελλιπή ενημέρωση που υπήρχε σχετικά με τις χρήσεις του προϊόντος και στις χαμηλές τιμές διάθεσής του, που μόλις έφθαναν για να καλύψουν το κόστος παραγωγής.

Στην περίοδο 1971-1982 έχουμε σημαντική αύξηση τόσο της καλλιεργούμενης έκτασης όσο και του συνόλου του παραγόμενου προϊόντος. Κύριο χαρακτηριστικό αυτής της περιόδου είναι η δημιουργία του Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών, που αποτέλεσε ένα καταλυτικό βήμα για την επίλυση των διαφόρων προβλημάτων διάθεσης του κρόκου.

Τέλος, από το 1983 έως και σήμερα, με εξαίρεση την περίοδο 1983-1986 που είχαμε σημαντική μείωση της παραγωγής, παρατηρείται σταθερή αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων, του παραγόμενου προϊόντος και της τιμής διάθεσης αυτού.

Η ίδρυση του Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης το 1971 αναμφισβήτητα υπήρξε σταθμός για την παραπέρα εξέλιξη και ανάπτυξη της κροκοφυτείας. Σε σύντομο χρονικό διάστημα η κροκοκαλλιέργεια εξελίχθηκε σε δυναμική καλλιέργεια και σήμερα καλύπτει περισσότερα από 10.000 στρέμματα.

Η καλλιέργεια αυτού του φυτού παρουσιάζει ενδιαφέρον τόσο για την οικονομία των κροκοπαραγωγών, που εξοικονομούν μία αξιόλογη καθαρή πρόσοδο και ένα καλύτερο γεωργικό εισόδημα, όσο και για την εθνική οικονομία, που εξασφαλίζει κάθε χρόνο από την εξαγωγή του προϊόντος συνάλλαγμα εκατοντάδων εκατομμυρίων δραχμών.

Συγκρίνοντας το εισόδημα και την καθαρή πρόσοδο της κροκοκαλλιέργειας με όλες τις υπόλοιπες στο Νομό Κοζάνης και ιδιαίτερα με την ασύμφορη πλέον καλλιέργεια των σιτηρών, διαπιστώνουμε ότι υπερτερεί κατά πολύ, πράγμα που σημαίνει ότι τα περιθώρια επέκτασής της είναι αρκετά μεγάλα. Εξ' άλλου η σύνθεση και η μικρή σχετικά γονιμότητα των πολυτεμαχισμένων εκτάσεων που διατίθενται για τις κροκοφυτείες δεν επιτρέπουν αξιόλογες αποδόσεις σε άλλα προϊόντα.

Η αγορά του Saffron δεν είναι μικρή και οι δυνατότητες επέκτασης των εφαρμογών του κόκκινου κρόκου και των παραπροϊόντων του στην Τεχνολογία Τροφίμων, τη Βαφική και την Φαρμακευτική είναι τεράστιες.

Σήμερα, αν και οι μέθοδοι καλλιέργειας, συλλογής και επεξεργασίας του κρόκου παραμένουν σχεδόν οι ίδιες, η εκμετάλλευσή του κρίνεται δυναμική και παρουσιάζει από τα ακόλουθα χαρακτηριστικά :

- * Απασχολεί περίπου 1500 αγροτικές οικογένειες στο Νομό Κοζάνης.
- * Αποδίδει ετήσιο οικογενειακό εισόδημα 150.000 δρχ. ανά στρέμμα, που με τις καλύτερες παραγωγικές και κλιματολογικές συνθήκες δεν θα κάλυπτε το κόστος οποιασδήποτε καλλιέργειας.
- * Αποφέρει συνολικά στο Νομό Κοζάνης και την Εθνική μας Οικονομία κοντά στο 1,5 δις ετησίως σε συνάλλαγμα.
- * Είναι καλλιέργεια χωρίς ιδιαίτερες απαιτήσεις.
- * Δεν έχει ανάγκη μεγάλων εκτάσεων.
- * Δεν αποτελεί πλεονάζουσα παραγωγή σε Ευρωπαϊκό επίπεδο.
- * Έχει σημαντικές χρησιμότητες, οι οποίες μπορούν να εφαρμοσθούν περαιτέρω.

Η κροκοκαλλιέργεια στο Νομό Κοζάνης έχει άριστες προοπτικές, αρκεί να προσεχθούν ορισμένα πράγματα. Πρέπει να προσέξουμε να καλλιεργήσουμε σωστά τον κρόκο στη φυτεία και να κάνουμε τη συλλογή - διαλογή - ξήρανση - συντήρησή του με σχολαστικότητα. Έτσι, θα έχουμε αύξηση των στρεμματικών αποδόσεων και βελτίωση της ποιότητας. Η βελτίωση της ποιότητας και η τυποποίηση του προϊόντος με την εφαρμογή του κατάλληλου MANAGEMENT και MARKETING θα δώσουν ώθηση στο προϊόν και τα σημερινά αποτελέσματα θα πολλαπλασιασθούν προς όφελος της τοπικής κοινωνίας και εν γένει της εθνικής οικονομίας.