

"Έρωντας της Κρήτης"

Μια διαδρομή στην ιστορία, λαογραφία, χρήσεις, ιδιότητες και καλλιέργεια του Κρητικού Δικτάμου

Από τον κόσμο των φυτών ο Δίκταμος (*Origanum dictamnus* L.) αυτό το ταπεινό ενδημικό θα λέγαμε πως είναι το σύμβολο της Κρήτης.

Θα τον συναντήσουμε στο νησί μας, σε απρόσιτα ή δυσπρόσιτα σημεία., "σκαρφαλωμένο" σε κατακόρυφους βράχους ριζωμένο σε μικρές σχισμές προκαλώντας την απορία για το πώς βρέθηκε, πως φύτρωσε και πως επιβιώνει σε τέτοιες συνθήκες.

Το όνομα Δίκταμος όπως τον αποκάλεσαν οι αρχαίοι, προέρχεται από την Δίκη (το όρος Δίκη στο Λασιθί) και η λέξη θάμνος Δίκταμνος= Θάμνος της Δίκης.

Ο Ιπποκράτης ήταν ο πρώτος που τον ονόμασε "κρητικό" επειδή το φυτό υπήρχε μόνο στην Κρήτη από όπου και εφοδιάζονταν οι χρήστες. Γινόταν δηλαδή εξαγωγές Δικτάμου από την Κρήτη στις άλλες Ελληνικές πόλεις-κράτη από την αρχαιότητα. Οι εξαγωγές αυτές συνεχίζονται και σήμερα και στην άλλη Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Ας αναφέρουμε όμως και τα άλλα ονόματα που έχει το φυτό στην Κρήτη μια και η χρήση του για διάφορους σκοπούς στα χιλιάδες χρόνια που χρησιμοποιείται στον τόπο μας, χάρισε διάφορα ονόματα στο βοτάκι.

Το φυτό λοιπόν ανάλογα με την περιφέρεια θα βρούμε στην Κρήτη σαν **αδίχταμο, ατίταμο, δίχταμο, δίταμο, τίταμο**, που είναι παραφθορές του αρχαίου ονόματος, σαν **έρωντα** (γιατί χρειάζεται του "έρωτα" τα πάθη για να μαζευτεί) σαν **λιβανόχορτο** (για το άρωμά του), **μαλλιαρόχορτο** (επειδή τα φύλλα του καλύπτονται από άσπρο ΧΥΟύδι), **στοματόχορτο** (γιατί το μασούσαν για την κακοσμία του στόματος), **σταματοχορτο** (γιατί κοπανισμένο το έβαζαν στις πληγές Κ-Ι σταματούσε την αιμοραγία), **στομαχόχορτο** (γιατί υποβοηθεί την πέψη και καταπραΰνει τους πόνους του στομάχου).

Το δίκταμο στην αρχαιότητα τον θεωρούσαν πανάκεια, φάρμακο για όλες τις παθήσεις, του στομάχου, και του πεπτικού συστήματος γενικότερα, της σπλήνας, των ρευματικών και αρθρικών, της μήτρας αλλά και της δυστοκίας όπως πρώτος αναφέρει ο **Ιπποκράτης** (460 - 377 π.Χ.) εις το "Περί Γυναικείας Φύσεως" βιβλίο του. *"Δικτάμνου Κρητικού όσον οβολό ν, εν ύδατι ποιείν... τούτο και το έμβρυον εξελαύνει"*. Έτσι ο Ιπποκράτης ονόμασε τον Δίκταμο **"ωκυτόκιον"** (από το ωκός = ταχύς = και τόκος = τοκετός) αφού επιταχύνει τον τοκετό.

Ο Θεόφραστος (372 - 287 π.χ.) στο "Περί Φυτών Ιστορίας" γράφει για τον Δίκταμο.

"Θαυμαστόν δε τη δυνάμει και προς πλείω χρήσιμον μάλιστα δε προς τους τόκους των γυναικών... ή γαρ ευτοκείν φασί ποιείν ή παύει ν γε τους πόνους ομολογουμένως. Δ ίδοται Δ ε πίνειν ύδατι"

Και συνεχίζει παρακάτω ο Θεόφραστος *"Τπάνιον Δε εστί και γαρ ολίγος ο τόπος ο φέρων και τούτον αίγες εκμένονται δια τα φιληδείν,.. αληθές δε φασίν είναι και το περι των βελών ότι φάγουσαις, όταν τοξευθώσιν εκβάλλει."*

Αυτές τις μυοσυσπαστικές ιδιότητες του δικτάμου, αλλά και την πίστη στον Δίκταμο σαν επούλωτικό και παυσίπονο που είχαν οι αρχαίοι, πρώτος τις αναφέρει ο **Αριστοτέλης** στην "Περί ζώων ιστορίαν"

"Επει και εν Κρήτη φασί τας αίγας τας αγρίας, όταν τοξευθώσι ζητείν τον δίκταμνον δοκεί δε τούτον εκβλητικόν είναι των τοξευμάτων εν τω σώματι"

Ο Διοσκουρίδης (77 μ.Χ.) ο πατέρας της Φαρμακογνωσίας στο βιβλίο του "Περί ύλης Ιατρικής" γράφει:

"ού μόνον γαρ πινόμενη, (η βοτάνη), αλλά και προστιθεμένη, υποθυμιωμένη τα τεθνηκότα έμβρυα εκτινάσσει".

Τα ίδια λέει και ο Πλούταρχος εις τους περί τα ζώα διαλόγους του και οι μεταγενέστεροι Κικέρων και Πλίνιος, αναφέρουν τις ιδιότητες του Δικτάμου, ενώ ο Βιργίλλιος στην "Αινειάδα" γράφει πως όταν ο Αινείας γιος της Αφροδίτης τραυματίστηκε στον Τρωικό πόλεμο, η Αφροδίτη έτρεξε στην Κρήτη για να μαζέψει Δίκταμο από τον Ψηλορείτη να του ανακουφίσει τους φρικτούς πόνους και φαίνεται ότι "χάριτι θεία" ο δίκταμος έκανε το θαύμα του κι' ο Αινείας σώθηκε.

Ακόμα η Κρητική θεά των τοκετών η Ειλυθεία φορούσε στεφάνι από δίκταμο που δείχνει την σχέση του φυτού με τον τοκετό όπως μας αναφέρει ο Ευριπίδης στον "Ίππόλυτο". Ο Δίκταμος ήταν ένα βασικό συστατικό για τα θεραπευτικά μίγματα βοτάνων που έφτιαχναν οι θεραπευτές της αρχαιότητας, "οι ριζοτόμοι" που πήραν το όνομά τους από το ρίζα και ρήμα τέμνω, αφού έκοβαν ρίζες για να φτιάχνουν τα γιατροσόφια τους.

Ομοίως τον χρησιμοποιούσαν στα θεραπευτικά τους παρασκευάσματα και οι θεραπευτές της βυζαντινής περιόδου οι λεγόμενοι "κομπογιανίτες", αυτοί που θέραπευαν τις αρρώστιες με κόμπους, με ρίζες δηλαδή και άλλα τεμαχισμένα μέρη των φυτών. Η λέξη "κομπογιανίτης" σήμερα έχει άλλη βέβαια σημασία....

Ο Βυζαντινός γιατρός Αέτιος χρησιμοποιούσε το Δίκταμο σε έμπλαστρα και αλοιφές. Έψημα Κρητικόν" έλεγαν τότε το αφέψημα του δικτάμου και το χρησιμοποιούσαν σε πολλές αρρώστιες.

Η λαϊκή κρητική θεραπευτική χρησιμοποιούσε το δίκταμο σε αφεψημάτα (βραστάρια) σαν πανάκεια για όλες σχεδόν τις αρρώστιες.

Στη γρίππη του 1918 στο Ηράκλειο, μας πληροφορεί η γνωστή λαογράφος Ευαγγελία Φραγκάκη, υπήρχε ένα εργοστάσιο κάτω από του Λαζαρέτο την πόρτα, που έφτιαχνε και πουλούσε σαν αντιγριππικό "έλαιος", αιθέριο έλαιο δηλαδή από δάφνη, ρίγανη, φασκόμηλο και δίκταμο για εντριβές σύμφωνα με τις συστάσεις των γιατρών της εποχής.

Στη Γαλλία τον χρησιμοποιούν από παλιά, μαζί με άλλα φυτά για την Παρασκευή ενός ειδικού παρασκευάσματος κατά της διάρροιας με το όνομα *Dioscordium*. Η Γαλλία ήταν η κυριώτερη χώρα εξαγωγής Δικτάμου για φαρμακευτική και μυρευσική χρήση μέχρι το 1936, όπως μας πληροφορεί ο Ν. Δασκαλάκης σε μία εργασία του "Περί Δικτάμνου του Κρητικού" που δημοσιεύτηκε το 1936 στα "Αρχαία Φαρμακευτικής". Σύμφωνα λοιπόν με αυτή την πληροφορία η Γαλλία εισήγαγε το χρόνο εκείνο 1 0 τόνους ξερού δίκταμου στην τιμή των 800 δραχμών κατά κιλό. Δηλαδή η αξία της εξαγωγής ήταν 8.000.000 προπολεμικές δραχμές ποσό τεράστιο.

Ας επιχειρήσουμε όμως μια παρουσίαση του φυτού.

Όπως λέει και ο καθηγητής Καββάδας ο Δίκταμος είναι *πολυετές, νανοφυές φρύγανον*. Ένας μικρός θάμνος δηλαδή θα μπορούσαμε να πούμε, που θα τον συναντήσουμε σκαρφαλωμένο σ' απόκρημνους βράχους και σε υψόμετρο που ξεκινά από την επιφάνεια της θάλασσας και φτάνει τα 1500 μέτρα, στα βουνά μόνο της Κρήτης, αφού όπως έγραψε και ο Θεόφραστος *"το δε δίκταμνον ίδιον της Κρήτης"*. Κι' ακόμα όπως μαρτυρεί πάλι ο Θεόφραστος από την αρχαιότητα ήδη, ο δίκταμος ήταν σπάνιο ς και υπήρχε σε λίγες περιοχές *"το δε δίκταμνον σπάνιον εστί και γαρ ολίγο ς ο τόπος ο φέρων και τούτον αι αίγες εκνέμονται δια τα φιληδείν"* δηλαδή την σπανιότητα του δίκταμου ο Θεόφραστος, την αποδίδει στις αίγες που τους αρέσει ιδιαίτερα (και ... είχανε τους λόγους τους όπως γράφουμε παραπάνω).

Έτσι από τη μια οι αίγες από την άλλη οι άνθρωποι που τον μαζεύουν για χρήση ή εμπόριο εδώ και 3000 χρόνια ο δίκταμος απόμεινε στα απόκρημνα στεφάνια των βράχων τους "δέτες" που λέμε στην Κρήτη, που είναι απρόσιτα ακόμα και για τα κατσίκια. Σήμερα ο δίκταμος (σαν αυτοφυής, γιατί υπάρχει και καλλιεργούμενος) έχει χαρακτηριστεί από το Συμβούλιο της Ευρώπης, σαν φυτό "**ευαίσθητο**" που πάει δηλαδή να γίνει σπάνιο και πρέπει να προστατευθεί.

Η συστηματική, σε βαθμό γενοκτονίας θα λέγαμε, συλλογή του άρχισε στις αρχές του αιώνα μας, επειδή η ζήτηση στη διεθνή αγορά ήταν μεγάλη και οι τιμές πολύ υψηλές (1200 δρχ./kg το 1929, 800 το 1938 και 600 το 1939).

"Η βλάστησις του σήμερον ένεκεν της εντατικής και βανδάλου δια της εκριζώσεως συλλογής του, περιωρίσθη εις τας πλευράς των αποκρήμνων και βαθέων χαραδρών των υψηλών Κρητικών ορέων. Δυστυχώς όμως και εκείθεν, εάν δεν ληφθώσιν σύντομα και δραστικά μέτρα πολύ συντόμως θέλει εκλείψει, διότι μ' όλον ότι είναι αδύνατον να παρέλθη έτος χωρίς να σημειωθώσιν δυστυχήματα προερχόμενα εκ της κατακρημνίσεως συλλεκτών τινών, οι οποίοι διά να φθάσωσι τα φυτά δεν διστάζουν να κατέρχονται εντός των χαραδρών προσδεδεμένοι διά σχοινίων αιωρούμενοι εις κενόν βάθος από είκοσιν έως πενήκοντα και πλέον μέτρων.

Συνήθως εις την συλλογήν του φυτού τούτου ασχολούνται οι κάτοικοι των ορεινών χωριών των ευρισκομένων πέριξ των τόπων όπου φύεται τούτο. Εις τούτο συντελεί αφ' ενός μεν το βραχώδες και συνεπώς ακατάλληλον δι' άλλην τινά καλλιέργειαν έδαφος, αφ' ετέρου δε η μεγάλη εμπορική του αξία (η οποία είανι συνέπεια της λόγω των θεραπευτικών ιδιοτήτων του μεγάλης ζήτησεως, της σπανιότητας και του επικινδύνου της συ;πγής του) τους αναγκάζει να αψηφούν τους κινδύνους διά να δύνανται να είναι οικονομικώς αυτάρκεις, διότι μία οικογένεια κατορθώνουσα να συλλεξη τεσσαράκοντα-ΠεΙ.ΤΙ7ΚΟΥτα οκάδας φυτών εισπράττει ετησίως είκοσι πέντε έως τριάκοντα χιλιάδαςδρσ.χιών. Υπάρχουσιν δε πολλοί τοιούτοι αφού μόνον δια του Τελωνείου Χανίωνεξάγονται κατ' έτος εξ έως επτά χιλιάδες οκάδες ξηρού φυτού συνολικής αξίας πλέοντων τετρακοσίων χιλ- δραχμών.

Για τη συ;Αλογή του δικτάμου μας πληροφορεί και ο γεωπόνος **Ιωάννης Τσουμής**, Προϊστάμενος της Γεωργικής Υπηρεσίας Λασιθίου, με το άρθρο του στο Γεωργικό Δελτίο του Υπουργείου Γεωργίας του έτους 1938, τεύχος γΙ ...

" Η συλλογή του κυρίως ήρχισε προ τριακονταετίας, ήτοι αφ' ής ήρχισε να εξάγεται εις το εξωτερικον. Διενεργείται δε από ειδικά συνεργεία απαρτιζόμενα από 4 ή και πλείονας ορεισιβίους και τολμηρούς κατοίκους της υπαίθρου Κρήτης. Εις τον νομόν Λασηθίου πλήν των εντοπίων οίτινες απήρτιζον τα συνεργεία, προσήρχοντο και εξ άλλων περιοχών της Κρήτης και κυρίως Σφακιώται, οίτινες απ' άκρου εις άκρον διέτρεχον την μεγσλόνησον επιδιδόμενοι ειδικότερον εις την συλλογήν του δικτάμου.

Δια χονδρών σχοινίων εκρέματο εκ περιτροπής εις των συλλογέων από την κορυφήν της στεφάνης (δέτου) και εκ σημείων διδομένων από έτερον εργάτην ιστάμενον εις θέσιν κατάλληλον απέναντι του δέτου, κατηυθύνετο εις το ύψος ένθα εφύετο το πολύτιμον φυτόν δια την συλλογήν ή μάλλον την απόσπασίν του εκ του βράχου. Βαρύς είναι ο φόρος εις ανθρώπινον αίμα τον οποίον κατέβσλεν η ύπαιθρος Κρήτη εις τον δίκταμον. Κατ' έτος εσημειούντο θάνατοι εκ πτώσεως των συλλογέων και αρκετοί είναι οι επιζώντες ανάπηροι.

Άλλοτε πάλιν εχρησιμοποιούντο μακρότατα στελέχη φέροντα εις το άκρον περόνην σιδηράν, δια των οποίων απεσπάτο εκ του βράχου ολόκληρον το φυτό κατά το δυνατόν. Η ποσότης ήτις συνελέγη κατά το παρελθόν έτος 1936 δι' ολόκληρον τον Νομόν Λασηθίου ανήλθε μόλις εις εκατόν πενήκοντα (150) οκάδας. Διενηργήθη δε εκ της περιφερείας των κάτωθι κοινοτήτων κατά σειρά:

Μάλλος, Χριστός, Παρσάς, Καλαμαύκα, Κρούστα Κρητσά, Κββούσι, Ορεινό, Άγιος Ιωάννης και άλλων τινών εις ασήμαντον ποσότητα.

Εκ του γεγονότος τούτου δύναται τις να λάβη ιδέαν της σπάνιος του φυτού σήμερα. Άλλοτε, προ τριακονταετίας, ότε ήρχισεν η συλλογή του, η συλλεγόμενη ποσότης κατ' έτος ήτο πολύ μεγαλύτερα, δεκαπλάσια και πλέον. Η τιμή διαθέσεώς του μικρότερα εν σχέσει με την επιτυγχανομένην σήμερα, αλλ' αρκετά σημαντική (1,20 - 1,50 χρυσαί δραχμαί κατ' οκάν) διά να οργανούνται και να δρώσιν ειδικά συνεργεία συλλογών.

Έκτοτε η τιμή διαθέσεώς του ηύξανεν από έτους εις έτος και η συλλογή εκ παραλλήλου ενετεινέτο. Εκ της εντάσεως δε ταύτης της συλλογής και κυρίως εκ του ληστρικού τρόπου καθ'όν διεξήγετο, η ποσότης του συγκομιζομένου αυτοφυούς δικτάμου κατέπιπτεν από έτους εις έτος ώστε κατά το παρελθόν να φθάση εις την προμνησθείσαν μικράν ποσότητα.. Τείνει δε να μηδενισθή συντόμως διά της εξαλείψεως, δυνάμεθα να είπωμεν, του πολύτιμου τούτου φυτού εκ της χλωρίδος της Κρήτης.

Η εξακολουθούσα εν τούτοις μεγάλη ζήτησις Κρητικού δικτάμου εκ του εξωτερικού και αι εξωφρενικά τιμαί αίτινες προσερέροντο αυξανόμεναι με την μείωσιν της συλλεγόμενης ποσότητος, εκημιούργησε την καλλιέργειαν του φυτού τούτου προς εμπορείαν. Προηγουμένως είναι αληθές ότι εκαλλιεργείτο ο δίκταμος εν Κρήτη αλλ' αραιότατα εις γάστρας, ως φυτόν κοσμητικόν. Εκαλλιεργείτο επίσης και εις το εξωτερικόν και δή εις Γαλλίαν και οι κατάλογοι των μεγάλων οίκων σπόρων και φυτών περιελάμβανον και τον δίκταμον μάλλον ως σπάνιον κοσμητικόν είδος.

Η καλλιέργειά του προς πώλησιν ήρχισε μόλις προ 4 ή 5 ετών και το σύνθημα εδόθη από τινά χωρία των περιφερειών Ρεθύμνης και Ηρακλείου διά να επεκταθή ταχύτατα εις ολόκληρον την Κρήτην παντού όπου αι κλιματολογικά συνθήκαι εμφανίζονται πρόσφοροι. Κατ' αρχάς η καλλιέργεια ήτο περιορισμένη νόμον εις γάστρας, είτε δε επεξετάθη εις αυλάς, κήπους και τελευταίως εις αγρούς. Ιδιαιτέρως η καλλιέργεια του δικτάμου εις τον Νομόν Λασηθίου ήρχισε μόλις προ διετίας και δή από τας Κοινοτήτας Νεαπόλεως, Τζερμιάδων, Ψυχρού, Καββουσίου, διά να επεκταθή αποτόμως σχεδόν απανταχού.

Εις τον Νομόν τούτον η παραγόμενη σήμερα ποσότης καλλιεργούμενου δικτάμου είναι ασήμαντος, σχεδόν μόνον πενήντα (5 0) οκάδες, υπάρχει όμως τάσις μεγάλης επεκτάσεως της καλλιέργειας ως και εις τους Νομούς Ρεθύμνης και Ηρακλείου.

Η απαρχή αύτη της καλλιέργειας του δικτάμου προς εμπορείαν δέον να θεωρηθή ως μια νίκη της Ελληνικής Γεωργίας και να χαιρετισθή ως απαρχή καλλιέργειας της πληρώρας των φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών, άτινα αυτοφύονται εν τη χώρα και άτινα θα ηδύναντο επωφελώς να καλλιεργηθώσιν εν αυτή.

Όμως η επέκταση της καλλιέργειας ανακόπηκε με τον πόλεμο του 40 και μετά την απελευθέρωση η πτώση της τιμής στη διεθνή αγορά περιόρισαν την καλλιέργεια του δικτάμου σε 200 περίπου στρέμματα σήμερα, στην Έμπαρο και στα γύρω χωριά του Ηρακλείου. Η συστηματική καλλιέργεια έδωσε αύξηση στις αποδόσεις του φυτού σε χλωρή μάζα αλλά μειώθηκε η τιμή του από την υπερπροσφορά και την αδυναμία οργάνωσης της αγοράς του εξωτερικού καθώς και από το γεγονός ότι η περιεκτικότητα του καλλιεργούμενου φυτού, σε αιθέριο έλαιο είναι μικρότερη από ότι στο αυτοφύες. Ποιοτικά πάντως, δηλαδή σαν χημικές ουσίες περιεχόμενες και στο καλλιεργούμενο και στο αυτοφύες φυτό, βρισκόμε τις ίδιες, μόνο ΠΟQ"οτικές είναι οι διαφορές.

Σήμερα πια έχουν χαθεί οι συλλέκτες του άγριου δίκταμου, οι "ερωντάδες" που Σφακιανοί κυρίως στην καταγωγή, δεμένοι με χοντρά σκοινιά τις "γούμενες" μάζευαν το βοτάνι σ' απρόσιτους γκρεμούς. Μαζί τους χάθηκε κι' αυτή η ποιότητα, το έντονο άρωμα που μοσχοβολούσε το κάθε χνουδωτό φυλλαράκι του φυτού.

Και λέμε χνουδωτό, γιατί το καλλιεργημένο φυτό έχει πολύ λιγότερο χνούδι από το άγριο αφού το χνούδι είναι ένας σχηματισμός που κάνει το φυτό για να περιορίσει τη διαπνοή του και να επιβιώσει εξοικονομώντας υγρασία στους βράχους που φυτρώνει.

Το καλλιεργημένο φυτό, έχοντας αρκετή υγρασία στο έδαφος, δεν ενεργοποιεί τον αμυντικό μηχανισμό να δημιουργήσει χνούδι και στερημένο από τις άσπρες τρίχες το φύλλο αποκαλύπτει τη χλωροφύλλη του και εμφανίζεται πρασινωπό.

Ίσως η καλλιέργεια του φυτού σε οριακά εδάφη της ορεινής ζώνης ως "βιολογική καλλιέργεια" να ξανάδινε τη χαμένη ποιότητα και τιμή, έστω με μείωση της ποσότητας, αφού είναι από την αρχαιότητα γνωστό και το αναφέρει ο Θεόφραστος ότι "οι ξήροι και διάπυρο ι τόποι τα κάλλιστα των αρωματικών φέρουσιν". Και στην Κρήτη "ξήρους και διάπυρους" τόπους έχουμε άφθονους και οι κάτοικοι (όσοι έχουν μείνει) των ορεινών και προβληματικών Κοινοτήτων θα μπορούσαν να εξασφαλίσουν ένα πρόσθετο εισόδημα.

Ας γυρίσουμε όμως πάλι στη λαογραφία του φυτού.

Όπως μας πληροφορεί η λαογράφος **Ευαγγελία Φραγκάκη**, "ο δίκταμος συλλέγεται μετά του Προφήτη Ηλία (20 Ιουλίου), για να είναι "λαδωμένος". Την ημέρα της Αγίας Μαρίνας ο τρωτας έχει πολύ "θυμό" κι' ο αέρας που τον περιβάλλει "αρπά κι' ανάφτει κι' όποιος θωρεί τη λάμψη"

Λένε πως αν ανάψεις ένα σπίρτο κοντά σε δίκταμο τις ημέρες αυτές, πιάνει αμέσως πυρκαγιά. (...να λοιπόν γιατί έχουμε τόσες πυρκαγιές στην Κρήτη ...)

Σήμερα οι κάτοικοι της Δυτικής Κρήτης που υπάρχει και περισσότεροι, χρησιμοποιούν τον δίκταμο για παθήσεις του ήπατος, τους στομάχου, κατά των νευραλγιών και πονοκεφάλων και σαν επουλωτικό, αλλά φυσικά και σαν θερμαντικό ρόφημα, βραστάρι.

Η αρχαία πίστη στην ιδιότητα του δικτάμου να διευκολύνει τον τοκετό, που και σήμερα επιβιώνει, δεν είχε διαπιστωθεί από τη νεώτερη φαρμακολογία μέχρι το 1972 που η Υφηγητής της Φαρμακολογίας στο Παν/μιο της Αθήνας **Φώτιος Θεοδοσίου** ανακοίνωσε στη Συνεδρία της 22 Μαΐου της **Ελληνικής Φαρμακευτικής Εταιρείας**, τα αποτελέσματα μιας ερευνητικής εργασίας του για το Δίκταμο, σύμφωνα με την οποία απομόνωσε και προσδιόρισε για πρώτη φορά διάφορες πολυφαινολικές ουσίες που σύμφωνα με τα βιβλιογραφικά δεδομένα έχουν ποικίλη φαρμακοδυναμική ενέργεια, επουλωτική, αντισπασμωδική, αντιαιμορραγική καθώς και οιστρογόνο. Απομόνωσε επίσης και μία χαλκόνη μία σπάνια ουσία την οποία ονόμασε Δικταμίνη καθώς και απιγενίνη, καφεϊκό οξύ και δύο γλυκοσίδες που η ύπαρξη των αναφέρθηκε για πρώτη φορά και τις ονόμασε δικταμοσίδη Α και Β.

Σύμφωνα με πειραματικά δεδομένα των Γερμανών επιστημόνων Formanek και Horhammer, αναφέρει ο Φώτιος Θεοδοσίου, περί των σπασμολυτικών ιδιοτήτων, ως κεκτηνται αι χαλκόναι κα η απιγενίνη, θα ηδύνατο τις να καταλήξη στο συμπέρασμα ότι αι αναφερόμεναι υπό του Θεοφράστου ωκυτοκικαί ιδιότητες του Κρητικού δικτάμου δέον να αποδοθούν εις τας διαπιστωθείσας το πρώτον υφ' ημών πολυφαινολικάς ουσίας και δη εις την χαλκόνην και την απιγενίνην.

Να λοιπόν που χρειάστηκαν 3.000 χρόνια για να δικαιωθεί η Ιπποκράτης αλλά και ...οι αίγες, από τη σύγχρονη επιστημονική έρευνα.

Σήμερα ο δίκταμος που εξάγεται στο εξωτερικό από την Κρήτη χρησιμοποιείται σαν αιθέριο έλαιο, στην αρωματοποιία, την ποτοποιία για παρασκευή Βερμούτ και Σαρτρέζ, αλλά και στην φαρμακευτική αφού η πουλεγόνη, η καρβακρόλη και η θυμόλη που περιέχει, έχουν κυρίως αντισηπτικές και ανθελμινθικές ιδιότητες, ενώ οι πολυφαινόλες που αναφέραμε έχουν ποικίλες φαρμακοδυναμικές ενέργειες.

Το εργαστήριο Υδροπονίας -Αρωματικών φυτών του ΕΘΙΑΓΕ στα Χανιά έχει κάνει συστηματική μελέτη της οικοφυσιολογίας και φυσιολογίας της θρέψης του δικτάμου.

Ξεχωρίσαμε δύο διαφορετικούς «τύπους» δικτάμου με μορφολογικές και φυσιολογικές διαφορές και τους βάλαμε στο στόχαστρο της έρευνας, τον ένα ονομάζουμε «πλατύφυλλο» και τον άλλο «στενόφυλλο» λόγω του διαφορετικού μεγέθους των φύλλων και βρακτίων φύλλων τους. Βρήκαμε ακόμα και 7 διαφορετικούς μορφολογικούς σχηματισμούς από φυτά προερχόμενα από όλη την Κρήτη

Δεν είχαμε καμία πρόθεση να διαψεύσουμε τον Θεόφραστο (*ξηροί και διάπυρο ι τόποι τα κάλλιστα των αρωματικών φέρουσιν*) αλλά βάλαμε τον έρυντα σε υδροπονική καλλιέργεια (..ναί του το κάναμε κι' αυτό..) να μεγαλώνει με τις ρίζες συνεχώς μέσα στο νερό και στο τέλος μας έδωσε διπλάσιο αιθέριο έλαιο από ότι τα αδέρφια του που μεγάλωσαν «στου βράχου τη σχισμάδα».. Περίεργο αλλά αληθινό γιατί και στην επανάληψή του τον επόμενο χρόνο το πείραμα έδωσε τα ίδια αποτελέσματα. Παρουσιάσαμε τα αποτελέσματα σε ένα Συνέδριο στη Βουδαπέστη και μας έγιναν πολλές ερωτήσεις. Όχι, ο Θεόφραστος δεν έλεγε ψέματα σε *ξηρούς και διάπυρους τόπους* αναδεικνύεται το άρωμα σε όλη του τη μεθυστική ένταση, όμως το φυτό που διατρέφεται σωστά, που δεν στερείται νερού και θρεπτικών στοιχείων είναι φυσικό να παράγει και περισσότερους «δευτερογενείς μεταβολίτες» από τον στερημένο αδελφό του, αφού και οι ουσίες αυτές συντίθενται από κάποια «υλικά» που πρέπει να εξασφαλίσει το φυτό από το «ενδιαίτημά του».

Μελετήσαμε ακόμα την περιεκτικότητα σε αιθέριο έλαιο των φύλλων και των βρακτίων φύλλων στη διάρκεια του χρόνου και φάνηκε ότι το περισσότερο αιθέριο έλαιο θα το πάρουμε αν μαζέψουμε το φυτό μόλις εμφανιστούν τα βράκτια φύλλα και πριν την άνθηση.

Πήραμε θάρρος (ή θράσος αφού το να πάρεις ένα φυτό από το βράχο και να το βάλεις στη «χλιδή» του «θρεπτικού διαλύματος» αποτελεί είδος ύβρεως) να συνεχίσουμε τις έρευνες σε ένα τομέα μέχρι τότε παρθένο για να δούμε ποια είναι η αντίδραση του φυτού σε διαφορετικές συνθήκες θρέψης. Έτσι η «υδροπονική καλλιέργεια» δηλαδή καλλιέργεια του φυτού χωρίς τη χρησιμοποίηση χώματος ή εδαφικού μίγματος αλλά με τις ρίζες μέσα στο λεγόμενο «θρεπτικό διάλυμα», νερό με διαλυμένα όλα τα απαραίτητα για το φυτό θρεπτικά στοιχεία που κυκλοφορούσε συνεχώς σε ένα κανάλι με τη βοήθεια μιας αντλίας, χρησιμοποιήθηκε για τη διαφοροποίηση της θρέψης.

Χρησιμοποιήσαμε λοιπόν 3 διαφορετικές «δόσεις» καλίου στο θρεπτικό μας διάλυμα (150-300-450 mg/l) και είδαμε ότι τα φυτά που μεγάλωναν με την υψηλότερη δόση (450 mgK/l) έδωσαν το λιγότερο αιθέριο έλαιο (7,3% έναντι 8% των χαμηλότερων συγκεντρώσεων), ήταν δηλαδή λιγότερο αρωματικά.. Έτσι πήραμε το πρώτο μάθημα, να αποφεύγουμε την καλιούχο λίπανση όταν καλλιεργούμε δικτάμο.

Συνεχίσαμε και με άλλα θρεπτικά στοιχεία και εφ' εξής καλύτερα οργανωμένοι αφού προχωρήσαμε και στην ανάλυση των αιθέριων ελαίων με έμπειρους συνεργάτες.

Την ανάλυση των αιθέριων ελαίων ανέλαβε με περίσσιο ενθουσιασμό ο Αναπληρωτής Καθηγητής στο Τμήμα Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων της Φαρμακευτικής Σχολής του Παν/μίου Αθηνών κ. Κώστας Δεμέτζος και οι συνεργάτες του. Έτσι μελετήθηκε η επίδραση διαφόρων επιπέδων Φωσφόρου στο θρεπτικό διάλυμα (5-30-60 mgP/l) και είδαμε ότι όσο αυξάνει ο φώσφορος στο διάλυμα τόσο μειώνεται το αιθέριο έλαιο στα φύλλα αλλά συγχρόνως αυξάνει στα

βράκτια φύλλα, ενώ διαφοροποιήσεις παρατηρούνται και στα επί. μέρους συστατικά του αιθέριου ελαίου.

Σε άλλη πειραματική εργασία μελετήθηκαν οι διαφορές στη σύσταση του αιθέριου ελαίου μεταξύ άγριου και καλλιεργημένου δικτάμου καθώς και οι αντιμικροβιακές τους ιδιότητες (σε 5 παθογόνα βακτήρια) οι οποίες είναι αξιόλογες. Μελετήθηκε ακόμα η επίδραση διαφόρων επιπέδων Αζώτου στην παραγωγή και σύσταση του αιθέριου ελαίου και βρέθηκαν αξιοσημείωτες διαφορές.

Σε μία άλλη εργασία μελετήθηκε η επίδραση της «Ηλεκτρικής Αγωγιμότητας» του θρεπτικού διαλύματος, που σημαίνει της λιγότερο ή περισσότερο εύκολης πρόσληψης νερού από τα φυτά στην παραγωγή και σύσταση του αιθέριου ελαίου δύο διακριτών «τύπων» δικτάμου (πλατύφυλλος και στενόφυλλος) όπου και εδώ οι διαφορές και μεταξύ των δύο «τύπων» αλλά και μεταξύ των επεμβάσεων είναι σημαντικές.

Έχουμε την αίσθηση ότι βρισκόμαστε στην αρχή μιας ενδιαφέρουσας ερευνητικής περιπέτειας και ότι η συνεργασία με το Τμήμα Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων της Φαρμακευτικής Σχολής του Παν/μίου Αθηνών θα αποκαλύψει πολλά και σημαντικά σχετικά με τις ουσίες που περιέχει ο Δίκταμος και τις ιδιότητες των δικαιώνοντας τη χρήση του φυτού από τους Κρητικούς, και όχι μόνο, από την αρχαιότητα μέχρι τις μέρες μας.

Κώστας Δ. Οικονομάκης