

Χειμερινές Εσπερίδες

Επιστήμες / Περιβάλλον - Οικολογία

Ηλίας Λιαμής, Σύμβουλος Ενότητας Πολιτισμού



**Στην Αμοργό στην Κίμωλο
στη Νιο στη Σαντορίνη
μου στέλνεις κιτρολέμονο
σου στέλνω μανταρίνι.**

(Στίχοι: Νίκος Γκάτσος Μουσική: Μάνος Χατζιδάκις, κύκλος τραγουδιών «Της γης το χρυσάφι», 1971).

Από τα χρυσά στάχυα του καλοκαιριού και τα χρυσάνθεμα του φθινοπώρου, στα χρυσά μήλα των Εσπερίδων, τους καρπούς των εσπεριδοειδών, τα γνωστά μας ξινά, ξινόδεντρα, λεμονοπορτοκαλιές του Χειμώνα. Η ονομασία συνδέεται με τις Εσπερίδες, τις μυθικές νύμφες που στον κήπο των θεών, κοντά στο βουνό του Άτλαντα, φύλαγαν μαζί με τον δράκοντα Λάδωνα τα μήλα τους, τα μήλα που ο Ηρακλής έφερε στον Ευρυσθέα, πραγματοποιώντας τον ενδέκατο άθλο του. Αλλά,

αν ο σχετικός με την ελιά μύθος της Αθήνας, με τον Ποσειδώνα και την Αθηνά συνάδει με όσα ξέρουμε για το τι καλλιεργούσαν οι αρχαίοι, τα μήλα των Εσπερίδων δεν μπορούν να ταυτιστούν με τα λεμονοπορτόκαλα. Στην Αρχαία Ελλάδα δεν υπάρχει η καλλιέργεια των εσπεριδοειδών. Μάλιστα, κατά το Φυτολογικόν Λεξικόν του Π. Γενναδίου, τα σημερινά εσπεριδοειδή δεν εμφανίστηκαν ούτε και σε κανένα σημείο της Βόρειας Αφρικής ή άλλου παραλίου της Μεσογείου, πριν την εμφάνιση των Αράβων τον 6^ο μ. χ. αι. Η ανυπαρξία ξινόδεντρων και η σχετικά πρόσφατη εισαγωγή της καλλιέργειάς τους στον 19ο αιώνα συνάγεται και από το έθιμο του πορτοκαλοπόλεμου στο Άργος, που άρχισε τα πρώτα χρόνια παραγωγής πορτοκαλιών, γύρω στα 1830. Γινόταν κάθε 21 Νοεμβρίου, γιορτή της μονής της Παναγίας της «Κατακεκρυμμένης» ή «του βράχου» που για αυτό ονομάστηκε «Πορτοκαλούσα». Το έθιμο καταγράφει ο ιστορικός Δημήτριος Βαρδουνιώτης και το συνδέει με ανάλογη εορτή στο αρχαίο Άργος τις «Βαλαχράδες», κατά τις οποίες οι αρχαίοι Αργείοι έριχναν ο ένας στον άλλον αχλάδια. Ο όρος «εσπεριδοειδή» περνά στη γλώσσα μας μόλις το 1872, ως ελληνογενής όρος (από το Hesperides). Την πρώτη περιγραφή εσπεριδοειδούς (πιθανόν του κίτρου) δίνει ο Θεόφραστος, αναφερόμενος σε δέντρο καλλιεργούμενο στην Περσία με καρπό το «μήλον το Μηδικόν» ή «το Περσικόν».



Τα εσπεριδοειδή -αιθαλή, εξόχως κοσμητικά και προσοδοφόρα φυτά- κατατάσσονται στα ρυτώδη και στο γένος των κιτριών, στο οποίο ο παλαιός βοτανολόγος καθηγητής Σπυρίδων Μηλιαράκης ταξινομεί 8 είδη: κοινή (νερατζιά) χρυσομηλέα (πορτοκάλια), ευμεγέθης (φράπα), τρυφερή (μανδαρινιά), λιμεττία

(γλυκολεμονιά), οξύχυμη (λεμονιά), μηδική (κιτριά) και πέργαμος (περγαμόντο). Σε αυτά προστέθηκαν το παραδείσιο (γκρέιπφρουτ), ο άλλου γένους portenella), (κουμκουατ) και το ronsirus (τρίφυλλο) που μαζί με τη νερατζιά χρησιμοποιούνται ως υποκείμενα εμβολιασμού όλων των ειδών. Τόποι καταγωγής των εσπεριδοειδών θεωρούνται οι Ανατολικές Ινδίες, η Κίνα η Ιαπωνία και τα νησιά του Ινδικού Αρχιπελάγους. Περιοριστικός παράγοντας της γεωγραφικής τους εξάπλωσης είναι οι χαμηλές θερμοκρασίες, Με άλλα λόγια ευδοκιμούν όπου είναι άγνωστοι οι παγετοί και οι χειμώνες είναι σύντομοι και όχι δριμείς.

Περιοχές με ήπιο κλίμα και κατάλληλα εδάφη στην Ελλάδα (Κρήτη, Χίος, Λακωνία και αλλού) έχουν παράδοση στην καλλιέργεια ξινών. Το λεμόνι είχε στην Κρήτη - γράφει αναφερόμενη στα τροπικά φυτά η Ευαγγελία Φραγκάκη- εξαιρετική θέση στη δημόδη ιατρική για τον κεφαλόπονο, την δυσπεψία, τις χιονίστρες, της αϋπνίας, ζαλάδες και άλλα. Όμως και το πορτοκαλί θαυματουργεί, υποστηρίζει ο συγγραφέας Ηλίας Πέτρου, στο άσθμα, την καταρροή, τη δυσκοιλιότητα, τον φλεβίτη τους ρευματισμούς και άλλες χρονιές ασθένειες (*Τροφή και υγεία*, 1935).

Τα πορτοκάλια της Παλαιάς Επιδαύρου πρωταγωνιστούν στο ομότιτλο διήγημα του Θοδωρή Γκόνη (Άγρα 2001): «Τα πορτοκάλια της Παλαιάς Επιδαύρου είναι τα καλύτερα. Δεν λέω, και της Σπάρτης, της Καλαμάτας, της Άρτας, της Κρήτης αλλά και της αρχαίας Ασίνης -αυτά που μαζεύαμε με παγωμένα δάχτυλα-νόστιμα είναι. Όμως τα πορτοκάλια της Παλαιάς Επιδαύρου είναι τα νοστιμότερα».

Σκοτεινό, βαρύ, διαβατό το *Λεμονοδάσος* του Κοσμά Πολίτη «...πυκνό, με δέντρα τεράστια υπερφυσικά, που δεν αφήνουν τις αχτίδες του ήλιου να περάσουν ούτε και να εξατμιστούν οι μυρωδιές, που έτσι μένουν βαριές κάτω από τις φυλλωσιές, κάτι το μυθικό, το απόκοσμο».

Στον *Πορτοκαλενιο θάνατο*, ο Ορέστης Λάσκος μας μεταφέρει «στης Άρτας τον πλατύ τον κάμπο, στο μεγάλο δάσος των πορτοκαλιών με τα λαμπερά χρυσόμηλά του». Την ώρα που «ο κόσμος χαιρόταν των μόχτων τους το βιος... κι έπλαθε ο καθένας...όνειρα γαλάζια, φωτεινά...», ήρθε η καταστροφή με τη μορφή του παγετού: «Κι ωχ, κάθε χρυσόμηλο βόγγαε, σπαρταρούσε, πάγωνε η καρδούλα του...και ξεψυχούσε».

Παρά την πρόσφατη εισαγωγή των εσπεριδοειδών στην καθημερινότητα των Ελλήνων, ιδιαίτερα πορτοκάλια, λεμόνια και μανταρίνια γίναν αναπόσπαστο μέρος του Ελληνικού διαιτολογίου. Η ιδιότητα του χυμού τους να συνδυάζεται με πλήθος υλικών και να χρησιμοποιούνται σε όλες τις μορφές της μαγειρικής, τα κατέστησε ιδιαίτερα αγαπητά σε όλες τις ηλικίες. Η υπέροχη γεύση τους συνδυαζόμενη και με το πλήθος των ωφέλιμων συστατικών τους, τα καθιστά γευστική και πολύτιμη

τροφή για όλες τις ηλικίες.

Βασική πηγή: Γιώργου Ζεβελάκη, *Στον κήπο των Εσπερίδων*.

<https://bit.ly/3EVzu2c>