



ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ
ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΪΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

α. Με ποιο όνομα αναγνωρίζεται το στοιχείο από τους φορείς του:

Φακές Εγκλουβής Λευκάδας

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες:

γ. Σύντομη Περιγραφή(έως 50 λέξεις):

ΦΑΚΕΣ ξακουστές με δόξα απaráμιλλη,
στο οροπέδιο του Αγίου Δονάτου σπαρμένες
Στης Εγκλουβής τη μάνα γη αντρείευεστε,
κι η φήμη σας στον κόσμο όλο απλωμένες.
Ιχνοστοιχεία πολλά σ' αγκαλιάζουνε
μέταλλα, ίνες φυτικές, πρωτείνες.
Άχραντα χέρια σε προστατεύουνε,
υδατάνθρακες, σίδηρος, πολλές βιταμίνες.
Φακές Εγκλουβής πεντανόστιμες,
βασιλίσσες όμορφες, στου θέρους τους μήνες.

δ. Πεδίο ΑΠΚ:

- προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις
- επιτελεστικές τέχνες
- κοινωνικές πρακτικές-τελετουργίες-εορταστικές εκδηλώσεις
- γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν
- τεχνογνωσία που συνδέεται με την παραδοσιακή χειροτεχνία
- άλλο

ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο:

Οροπέδιο Αγίου Δονάτου Εγκλουβής Λευκάδας

στ. Λέξεις-κλειδιά: Οροπέδιο, Βουνί, Άγιος Δονάτος, βόλτοι, εξωκκλήσι
Σωτήρος, αλέτρι, υνί, κάλοψη, κάκοψη, βότανος

2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

α. Ποιος/-οι είναι φορέας/-είς του στοιχείου;

Φορείς του στοιχείου είναι οι κάτοικοι της Εγκλουβής. Όλοι έχουν παραδοσιακή πολυετή εμπειρία και είναι γνώστες κάλοψων φακοχώραφων. Με το έργο τους γίνονται προστάτες της γενετικής ποικιλότητας στους αγρούς και του αρχέγονου γενετικού υλικού που κληρονόμησαν. Διατηρούν τη γνώση, παίζοντας κρίσιμο ρόλο στην τεκμηρίωση και την αναγνώριση των ποικιλιών.

Ξέρουν καλά τα μυστικά της γης και των κλιματικών συνθηκών και έτσι επεμβαίνουν με ελάχιστο έργο για την καλύτερη δυνατή απόδοση της γης. Αυτό κάνει τον παραγωγό ανεξάρτητο, χωρίς την επιπλέον συμβολή πολυεθνικών. Είναι γεωργοί χωρίς χημικά ή άλλες εξαρτήσεις, γι'αυτό είναι ανάγκη να συνεχίσουμε να διατηρούμε τους σπόρους, που κάνουν τον παραγωγό τροφής ανεξάρτητο.

ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΕΓΚΛΟΥΒΗΣ ΛΕΥΚΑΔΑΣ

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΕΓΚΛΟΥΒΗΣ

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΑΧΟΥ ΕΓΚΛΟΥΒΗΣΙΑΝΩΝ, Ο ΠΡΟΦΗΤΗΣ ΗΛΙΑΣ

Ο ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΕΓΚΛΟΥΒΗΣ δημιουργήθηκε, όταν η εσωτερική μετανάστευση πήρε μεγάλες διαστάσεις, με πρωταρχικό σκοπό τη διαφύλαξη της πολιτιστικής ταυτότητας της Εγκλουβής και ιδιαίτερα την προστασία και διάδοση του μοναδικού προϊόντος της, των ονομαστών φακών Εγκλουβής. Ήταν απαίτηση όσων κατοίκων παρέμειναν στο χωριό και είχε συμπαραστάτη τον Σύλλογο των Απανταχού Εγκλουβησιάνων «Ο Προφήτης Ηλίας». Ευχάριστη έκπληξη, η επιστροφή νέων ανθρώπων στον τόπο τους, με μοναδικό σκοπό την καλλιέργεια της φακής. Έτσι απέκτησε ζωή το χωριό και οι παλιοί με τους νέους αγρότες συνεργάζονται αγαστά για τη διαφύλαξη και ανάδειξη τους προϊόντος τους και της γνώσης που σχετίζεται με αυτό.

β. Έδρα/τόπος

Διεύθυνση: Εγκλουβή Λευκάδας, Τ.Κ.: 31080

e-mail: politistikos.eglouvis@gmail.com, dimitriskourtis.mimis@gmail.com

γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο:

Κοινοτικό Κατάστημα Εγκλουβής, Πολιτιστικός Σύλλογος Εγκλουβής.

Διεύθυνση: Εγκλουβή Λευκάδας, Τ.Κ.: 31080

e-mail: politistikos.eglouvis@gmail.com

Δημήτρης Κούρτης - Εγκλουβή Λευκάδας ΤΚ 31080

email : dimitriskourtis.mimis@gmail.com

3. Αναλυτική περιγραφή του στοιχείου ΑΠΚ, όπως απαντάται σήμερα (έως 1.000 λέξεις)

Σε υψόμετρο 730 μέτρων βρίσκεται το πιο ορεινό χωριό της Λευκάδας, η Εγκλουβή. Εκατό μέτρα ψηλότερα, στο γραφικό οροπέδιο του Αγίου Δονάτου, Βουνί, καλλιεργούνται οι φημισμένες φακές Εγκλουβής. Τη φακή αυτή την κάνει μοναδική το πλούσιο υπέδαφος, το οποίο υπερτερεί σε ιχνοστοιχεία, κάλιο, σίδηρο κ.λπ. Δείγμα της φυλάσσεται στον ΟΗΕ και στη Συρία στο Δ.Κ.Ε για ξηρές Περιοχές ICARDA.

Η τράπεζα γενετικού υλικού του ΕΘΙΑΓΕ (Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας) περιλαμβάνει από το 2006 τη φακή Εγκλουβής ως τη μοναδική τοπική ποικιλία

ελληνικής φακής. Είναι μια τοπική ποικιλία έξι-επτά διαφορετικών γονότυπων. Μιλάμε, λοιπόν, για μια πανσπερμία –μείγμα αξιόλογου γενετικού υλικού, mixed population– αρχέγονου γενετικού υλικού. Ο πρ. Υπουργός Γεωργίας, καθηγητής Γενετικής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών κ. Αθανάσιος Τσαυτάρης, σε δική του μελέτη, υποστήριξε τα παραπάνω.

Οι σπόροι ενδημούν πάνω από 400 χρόνια, όπως είναι ιστορικά αποδεδειγμένο από έγγραφα αρχείων και βιβλιοθηκών, αλλά και από διαθήκες και προικοσύμφωνα. Δεν είναι υβριδοποιημένοι, ούτε γενετικά μεταλλαγμένοι. Πρόκειται για παραδοσιακούς κληρονομημένους σπόρους. Φαινοτυπικά ξεχωρίζουν από τα μαύρα στίγματα ή κηλίδες στον φλοιό, το καφέ ή σταχτί χρώμα και μια αραιά εμφανιζόμενη φακή, η οποία αποτελεί μια ακόμα απόδειξη παλαιότητας των σπόρων. Οι σπόροι είναι μικρόκοκκοι με διάμετρο έως 6 χιλιοστά, πράγμα που δίνει στη συγκεκριμένη φακή το πλεονέκτημα να ωριμάζει νωρίτερα από τις μεγάσπορες και να αποφεύγει έτσι την ξηρασία. Το κυρίως σφαιρικό σχήμα παραπεπλατυσμένο, δισκοειδές, είναι επιπλέον ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των σπόρων που καλλιεργούνται και είναι προσαρμοσμένοι στο ιδιαίτερο εδαφολογικό και κλιματικό περιβάλλον του οροπεδίου. Κάποιοι εικάζουν πως στην εξέλιξη της ρόλο παίζει και η αραιά εμφανιζόμενη αγριο-φακή. Το βάρος 1.000 σπόρων δεν ξεπερνά τα 29 γραμμάρια.

Το ICARDA (International Center for Agriculture Research in the Dry Areas), που έχει έδρα το Χαλέπι της Συρίας –λόγω του πολέμου έχει προσωρινά μεταφερθεί στη Βυρηττό από το 2012– διεξάγει επιστημονική έρευνα για τις ιδιότητες, τις ιδιαιτερότητες και τα χαρακτηριστικά αυτής της ποικιλίας. Πρόκειται για ένα κοινωφελές ίδρυμα το οποίο κατέχει το μεγαλύτερο γενετικό αρχείο φακής στον κόσμο καθώς και το μεγαλύτερο αρχείο ξηρών σπόρων. Ιδρύθηκε και χρηματοδοτείται από τις ΗΠΑ μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Η φακή Εγκλουβής βρίσκεται σε δύο αρχεία σπόρων και έχει αριθμό δελτίου μελέτης ILL293 από το 1964, μαζί με συνολικά 12.000 διαφορετικούς γονότυπους φακής από τους οποίους οι 2.000 περίπου είναι αγριότυποι.

Η φακή ανήκει στο βασίλειο των φυτών και κατατάσσεται στην οικογένεια των Χεδροπών - αγγειόσπερμων - και ειδικότερα στην υποοικογένεια των ψυχανθών. Είναι μονοετές και ποώδες φυτό και έχει κύκλο ζωής 100 ημερών, από τη σπορά μέχρι τη συγκομιδή. Ο ανθός της φακής αυτογονιμοποιείται και μόνο σε ποσοστό του 1% της γονιμοποίησης γίνεται με τη βοήθεια των εντόμων. Έχει 14 χρωματοσώματα 2ⁿ /2χ /14 (ανήκει στα διπλοειδικά φυτά). Η σύνθεσή τους είναι απότοκος πολλών εκατομμυρίων χρόνων συνεχούς εξέλιξης προσαρμογής και αποτύπωσης ιδιοτήτων και χαρακτηριστικών .

Οι κλιματικές συνθήκες συνεχώς αλλάζουν. Οι τιμές της θερμοκρασίας με μέσο όρο τους 18 βαθμούς κατά προσέγγιση, που παρατηρούνται από το τέλος Φεβρουαρίου μέχρι τα μέσα Ιουνίου, είναι ιδανικές για τους γονότυπους φακής στις φυτείες που καλλιεργούνται στο οροπέδιο. Σε 100 μέρες η αθροιστική είναι 1800 βαθμοί. Διακυμάνσεις θερμοκρασίας μειώνουν την ποιότητα της συγκομιδής ποιοτικά και προπάντων ποσοτικά. Οι κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στο οροπέδιο φαίνεται να ευνοούν αιώνες τώρα την καλλιέργεια της φακής. Οι δροσιές τις πρωινές ώρες είναι χρήσιμες για τις απαιτήσεις των φυτών σε νερό. Αυτό είναι δυνατόν, επειδή οι άνεμοι από το Ιόνιο φέρνουν σε

μορφή υγρασίας την υδάτινη σωτηρία για την εξέλιξη και την ανάπτυξη των φυτών. Τα φύλλα της φακής έχουν την ικανότητα να ανοίγουν για να πάρουν την υγρασία και να κλείνουν, όταν οι θερμοκρασίες μεγαλώνουν στη διάρκεια της μέρας, προστατεύοντας έτσι το φυτό από την ξηρασία. Αυτή η ιδιότητα θεωρείται χρήσιμη για την ημίξηρη περιοχή του οροπεδίου.

Η καλλιέργεια είναι γενικώς γεωργικός όρος, που δεν διακρίνει ποιες είναι οι ιδιότητες ή τα χαρακτηριστικά των σπόρων που καλλιεργούνται. Εδώ η καλλιέργεια φακής στην Εγκλουβή διαφοροποιείται από τις άλλες καλλιέργειες φακής, γιατί στις φυτείες (ίσως θα έπρεπε να μιλάμε για φυτείες φακής) είναι γνωστά τα χαρακτηριστικά των σπόρων, δεν χρησιμοποιούμε βελτιωμένους σπόρους μέσω της τεχνικής της υβριδοποίησης, ούτε γενετικά τροποποιημένους. Φυτεύουμε για πολλαπλασιασμό, παραδοσιακούς, φυσικούς κληρονομημένους σπόρους, περισσότερους από έξι διαφορετικούς κάθε χρόνο.

Η μοναδική επέμβαση που γίνεται, είναι αυτή που η φύση με τους κανόνες και τους μηχανισμούς της επιβάλλει, η βοήθεια των εντόμων και άλλων φυσικών παραγόντων (έδαφος, κλίμα) που βοηθούν στην εξέλιξη των φυτών. Στην επικράτεια της Εγκλουβής καλλιεργούνται περίπου 1.000 στρέμματα. Η παραγωγή κατά μέσο όρο είναι 80 κιλά/στρέμμα τη δεκαετία, ενώ το κόστος παραγωγής κυμαίνεται στα 450 Ευρώ ανά στρέμμα. Οι δυνατότητες στρεμματικά είναι μεγαλύτερες.

4. Χώρος/εγκαταστάσεις και εξοπλισμός που συνδέονται με την επιτέλεση/ άσκηση του στοιχείου ΑΠΚ

Χώρος που παράγεται η φακή Εγκλουβής είναι το οροπέδιο του Αγίου Δονάτου σε υψόμετρο 850 μέτρα. Τη γη αυτή την ονομάζουμε ευλογημένη, γιατί ό,τι κι αν φυτέψουμε ευδοκίμει αποδίδοντας καρπούς εκπληκτικής ποιότητας. Ανήκει στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές της Ελλάδας, που λόγω του κλειστού και προστατευμένου οικοσυστήματος, των εδαφικών συνθηκών, της μερικής πρόσβασης οδικώς, μόνο από μονοπάτια, διατηρεί σε μεγάλο βαθμό τοπικές φυτικές ποικιλίες σαν αυτή της φακής.

Η περιοχή δεν έχει βεβαρημένο ιστορικό μακρόχρονης εντατικής καλλιέργειας με σύγχρονα τεχνολογικά μέσα. Αυτό το οροπέδιο περιλαμβάνεται στον κατάλογο του οργανισμού τροφίμων FAO του ΟΗΕ ως μια από τις πέντε περιοχές προτεραιότητας της Ελλάδας για τη διάσωση των ντόπιων και παλαιών ποικιλιών.

Το δυτικό μέρος του κάμπου πλημμυρίζει για μικρό χρονικό διάστημα, πράγμα που ευνοεί τη γονιμότητα της γης. Το χώμα στην περιοχή είναι κοκκινόχωμα, αλλά υπάρχουν και χωράφια με μαυρόγιο ή χωράφια με μια άχνα από άνθρακα, που φαίνεται να επιπλέει μετά την πρώτη βροχή ή το όργωμα. Η καλλιεργήσιμη έκταση ανήκει τοπογραφικά στο γεωγραφικό μήκος και πλάτος που απαντούν οι φυσικοί πληθυσμοί αγριοφακής.

5. Προϊόντα ή εν γένει υλικά αντικείμενα που προκύπτουν ως αποτέλεσμα της επιτέλεσης/άσκησης του στοιχείου ΑΠΚ

Οι φακές Εγκλουβής, παραγόμενες στο οροπέδιο του Αγίου Δονάτου υπό τις συγκεκριμένες συνθήκες, έχουν εδραιώσει τη φήμη τους ως προϊόν ιδιαίτερης γευστικής και διατροφικής αξίας. Η διακίνηση της φακής γίνεται απευθείας από τον παραγωγό. Οι μεγαλύτεροι παραγωγοί τυποποιούν μόνοι τους το προϊόν τους, ενώ οι υπόλοιποι το πουλούν σε απλές δικές τους συσκευασίες. Δεν υπάρχει συνεταιρισμός. Η ιδέα ωστόσο του συνεταιρισμού ωριμάζει όλο και πιο πολύ τον τελευταίο καιρό, με την επιστροφή και επαναδραστηριοποίηση στην Εγκλουβή νέων παραγωγών.

6. Ιστορικά στοιχεία για το στοιχείο ΑΠΚ (έως 500 λέξεις)

Το 1.000.000 π.Χ. βρέθηκαν στην Αιθιοπία απολιθωμένοι σπόροι από φυτά της οικογένειας Χεδροπών στην οποία ανήκει και η φακή. Στον ελλαδικό χώρο (20000-12000 π.Χ.) στη φημισμένη σπηλιά Φράχθι, στο Τολό, βρέθηκαν απανθρακωμένοι σπόροι φακής. Το 1200 π.Χ. η λέξη φακή αναφέρεται τέσσερις φορές, με την πιο γνωστή αναφορά της στον Ησαύ που παρέδωσε τα πρωτόδικα έναντι πινακίου φακής. Το 1670 μ.Χ. στα φορολογικά κατάστιχα του κράτους των Δόγηδων, και συγκεκριμένα στο φόρο της δεκάτης για την Λευκάδα, αναφέρεται και η φακή. Το 1717 μ.Χ. αναφέρεται για πρώτη φορά η φακή Εγκλουβής, με επτά διαφορετικά γονότυπα.

Το 1960 παράγονται 10.000 τόνοι φακής και πωλούνται στην Ελλάδα. Κάθε νησί στο Αιγαίο έχει τη δική του ποικιλία φακής, με τη φακή Αμοργού να έχει βραβευθεί στη διεθνή έκθεση Θεσσαλονίκης με το βραβείο της καλύτερης ποιότητας. Στην ίδια έκθεση πολλοί παραγωγοί της Εγκλουβής έχουν τιμηθεί με έπαινο.

Προπολεμικά, στις 6 Αυγούστου, γιορτή του Σωτήρος, στο ιδιόκτητο, ομώνυμο εκκλησάκι που βρισκόταν στο Οροπέδιο της Εγκλουβής, οι φακές είχαν την τιμητική τους. Μετά το πέρας της θείας Λειτουργίας, οι κτήτορες μοίραζαν στους πιστούς μαγειρεμένες σε μεγάλα καζάνια φακές της νέας σοδειάς. Αντί πιάτων, οι φακές σερβίρονταν σε καλοπλυμένα κεραμίδια, που τα έβγαζαν από τη σκεπή της εκκλησίας, με τη συνοδεία φρεσκοζυμωμένου ψωμιού, παστής σαρδέλας, κρασιού και ελιάς. Στους ανύπαντρους επισκέπτες ευχόταν με το παρακάτω αυτοσχέδιο στιχάκι: "Στο γάμο σου να είσαι εκεί και να τρως παχιά φακή".

Με ευθύνη του Πολιτιστικού Συλλόγου Εγκλουβής το έθιμο αναβίωσε πριν από τρεις δεκαετίες και διατηρείται μέχρι και σήμερα με κάποιες αναγκαστικές αλλαγές. Το εκκλησάκι του Σωτήρος γκρεμίστηκε από τον σεισμό και έτσι η θρησκευτική τελετή μεταφέρθηκε στο εξωκλήσι του Αγίου Δονάτου στο ομώνυμο οροπέδιο.

Λίγες μέρες πριν από τη γιορτή οι γυναίκες του χωριού μαζεύονται στο προαύλιο του σχολείου και καθαρίζουν προσεκτικά τις φακές. Την ημέρα της γιορτής από το μεσημέρι, γυναίκες και άντρες του χωριού στήνουν μεγάλα καζάνια και μαγειρεύουν με τον παραδοσιακό τρόπο τις φακές της νέας σοδειάς. Το απόγευμα γίνεται πανηγυρικός εσπερινός και μετά την περιφορά της εικόνας του Αγίου Δονάτου μοιράζονται οι φακές στους επισκέπτες. Τις

φακές συνοδεύουν απαραίτητα οι ελιές, οι αλμυροσαρδέλες, το ψωμί και άφθονο τοπικό κρασί. Στα τραπέζια που έχουν στηθεί γύρω από τα πολλά πέτρινα πηγάδια που υπάρχουν στο οροπέδιο, τις φακές σερβίρουν νέες και νέοι του χωριού ντυμένοι με τις λευκαδίτικες παραδοσιακές φορεσιές. Είναι η δεύτερη μεγαλύτερη γιορτή του νησιού μας, μετά τη γιορτή της Πολιούχου μας Παναγίας Φανερωμένης. Χιλιάδες οι προσκυνητές, ντόπιοι και τουρίστες, γεύονται τις νόστιμες φακές μας σε ένα απαράμιλλου κάλλους φυσικό τοπίο. Μαγειρεύονται 150 κιλά φακές, που τις προμηθεύεται ο Πολιτιστικός Σύλλογος από τους παραγωγούς της Εγκλουβής, ενώ παλιότερα οι ίδιοι οι παραγωγοί προσέφεραν τις φακές. Η γιορτή τελειώνει με παραδοσιακούς χορούς και τραγούδια, στα οποία παίρνουν μέρος όλοι οι επισκέπτες.

Στο σχολείο οι μαθητές φύτευαν φακές σε μικρά βαζάκια και με τους πολύχρωμους κόκκους της φακής έφτιαχναν πίνακες ζωγραφικής.

Η διάθεση της φακής γίνεται από τους ίδιους τους παραγωγούς, για να αποφεύγεται η περίπτωση νοθείας.

Η φακή άρχιζε να σπέρνεται από τα μέσα Ιανουαρίου. Λόγω κλιματικών αλλαγών, η σπορά της φακής, καιρού επιτρέποντος, αρχίζει από το τέλος Δεκεμβρίου για τα χωράφια που είναι εκτός κάμπου, άρα και πιο στεγνά, ενώ για πιο κοντινά στον κάμπο από τα μέσα Ιανουαρίου ως το τέλος Φεβρουαρίου. Ο κάμπος σπέρνεται από το τέλος Φεβρουαρίου μέχρι τα μέσα Μαρτίου, γιατί κρατάει πολύ νερό και σαπίζει ο σπόρος.

Τα παλιά χρόνια η σπορά της φακής γινόταν με ξύλινο αλέτρι, που το έσερναν βόδια. Επειδή ένα άτομο δεν μπορούσε να σπείρει μόνο του και σπάνια είχε δύο βόδια, γίνονταν οι περίφημες σεμπριές. Δύο παραγωγοί συνεργάζονταν για ευκολότερο και καλύτερο αποτέλεσμα. Ο ένας κρατούσε δυνατά το αλέτρι που το έσερναν τα βόδια, με το υνί να χώνεται πολύ βαθιά στο χώμα, και ο άλλος έχοντας το δισάκι στον ώμο ακολουθούσε λίγο πιο πίσω και με το χέρι έσπερνε τη φακή, με τρόπο που να μην πέφτει στο ίδιο σημείο του χωραφιού, οπότε δεν μπορούσε να αναπτυχθεί ούτε όμως και πολύ αραιά, γιατί θα έμενε άδειο το χωράφι. Τη μια μέρα πήγαιναν στο χωράφι του ενός και την επόμενη στου άλλου. Όποιος είχε σειρά για το χωράφι, αναλάμβανε και τα έξοδα, δηλαδή το φαγητό και το κρασί. Αποβραδής η σύζυγος ετοίμαζε το σακούλι με τα λιγοστά φαγητά, ψωμί, τυρί, ελιές, αυγά, όσπρια και στην καλύτερη περίπτωση βακαλάο παστό. Αργότερα το ξύλινο αλέτρι αντικαταστάθηκε από το σιδερένιο και τα βόδια από άλογα και μουλάρια. Σήμερα το όργωμα γίνεται με τρακτέρ και η σπορά είτε με το χέρι είτε με σπαρτική μηχανή.

Στα φακοχώραφα φύονται πολλά βλαβερά αγριοβότανα, που δυσκολεύουν την ανάπτυξη αρχικά και τελικά στο βγάλσιμο της φακής, όπως στεκούλια, έρωσ, τριφύλι, γαιδουράγκαθα, αγριοβρώμη, παπαρούνες, λανάτα, αγριοχαμόμηλο, σπάθη, μαντριαράγκαθο, πολιοκόμπι, σκορδαψός, κολιτσόνι, στριφτούλι, αχάλη, βουρνάκα, άραμος κ.ά. Αυτά, λοιπόν, πρέπει να εκριζωθούν και ο μόνος τρόπος είναι χειρωνακτικά, γι' αυτό το βοτάνισμα θεωρείται η πιο δύσκολη φάση στον κύκλο παραγωγής της φακής.

Το βοτάνισμα ήταν καθαρά γυναικεία δουλειά. Με επιδέξιες κινήσεις ελευθέρωναν τις φακές από τα ζιζάνια, έχοντας στον νου τους να μην πατάνε τις φακές. Το βοτάνισμα αρχίζει αφού συμπληρωθούν σαράντα ημέρες από τη σπορά, ώστε να μην δοθεί περιθώριο στα ζιζάνια να αναπτυχθούν. Ολοκληρώνεται στα μέσα Μαΐου, με την ευχή να ακολουθήσει μια βροχή, ώστε να είναι μεγάλη η παραγωγή.

Μετά τις 20 Ιουνίου αρχίζει η συγκομιδή της φακής. Την περίοδο αυτή, ολόκληρο το χωριό μετακόμιζε στο οροπέδιο του Αγίου Δονάτου. Μαζί τους κουβαλούσαν ακόμα και τα οικόσιτά τους. Κατοικίες τους τα μοναδικά πετρόκτιστα κτίσματα: οι βόλτοι.

Με το γλυκοχάραμα ξεκινούσε το μάζεμα της φακής, που γινόταν χειρωνακτικά. Ξερίζωναν ολόκληρο το φυτό, το έκαναν χεριές και έφτιαχναν δεμάτια, που τα έδεναν με δέματα από πλεγμένα σπάρτα. Ξεκινούσαν τόσο πρωί, γιατί με τη δροσιά έβγαιναν πιο εύκολα οι φακές, ενώ με τον καυτό ήλιο τρίβονταν και ο καρπός έπεφτε στο χωράφι. Τα δεμάτια φακής μεταφέρονταν με ζώα στο αλώνι και απλώνονταν περιμετρικά του αλωνιού για να λιαστούν καλά, να κόβεται πιο εύκολα το χορτάρι και να ελευθερώνονται οι καρποί της φακής. Τα αλώνια ήταν χωμάτινα, γι' αυτό πριν ρίξουν σε αυτά τα αραιωμένα πλέον δεμάτια φακής, τα έβρεχαν και τα σκέπαζαν με άχυρο. Με αυτό τον τρόπο απέφευγαν την ανάμειξη της φακής με το χώμα.

Το αλώνισμα γινόταν με ζώα, μουλάρια, άλογα και πολλές φορές γαϊδουράκια. Τα ζώα έσερναν τη σβάρνα, χοντρή ξύλινη σανίδα με κοφτερές λεπίδες στο κάτω μέρος. Πάνω στις σβάρνες έβαζαν μια βαριά πέτρα, γιατί με το βάρος έκοβαν ευκολότερα οι λεπίδες το χόρτο. Πάνω στη σβάρνα ανέβαινε κι ένας από τους παραγωγούς, ο οποίος κρατούσε τα χαλινάρια, δίνοντας κυκλική κατεύθυνση στα ζώα, για να μην ξεφεύγουν από το αλώνι. Αφού τέλειωνε το αλώνισμα και το ξεραμένο φυτό της φακής, γινόταν ψιλό άχυρο, ερχόταν οι ώρα για το ανέμισμα. Το ανέμισμα ήταν το διαχωρισμός της φακής από το άχυρο. Για να επιτευχθεί αυτό, απαραίτητη προϋπόθεση ήταν να φυσάει ελαφρύ αεράκι, μαΐστρος. Το ανέμισμα γινόταν με ξύλινες μεγάλες πιρούνες, τα δικριάνια και τα καρπολόγια. Με αυτά σήκωναν ψηλά το αλωνισμένο υλικό και καθώς φυσούσε ο άνεμος, ξεχώριζαν οι φακές από το άχυρο. Ύστερα δρυμώνιζαν τις φακές. Το δρυμώνι ήταν ένα παραλληλόγραμμο κόσκινο με μεγάλες τρύπες και σείοντας έπεφταν κάτω καθαρές οι φακές και στο δρυμώνι έμεναν τυχόν πετραδάκια, που αναπόφευκτα έβγαιναν από το χωμάτινο αλώνι. Όταν τέλειωνε η διαδικασία, έβαζαν τις φακές σε υφασμάτινα υφαντά σακιά και τα μετέφεραν με τα ζώα στα σπιτία. Εκεί τον πρώτο λόγο είχαν πάλι οι νοικοκυρές, που με ψιλά κυκλικά κόσκινα αφαιρούσαν τα τελευταία σκουπίδια που είχαν οι φακές. Μετά από αυτή τη διαδικασία οι φακές τοποθετούνταν σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια, που ήταν τοποθετημένα στα δροσερά κατώγια των σπιτιών.

Σήμερα και πάλι οι φακές βγαίνουν χειρωνακτικά, αλλά σε περίπτωση που το ύψος τους υπερβαίνει τα 30 με 40 εκατοστά, κόβονται με μικρές κοπτικές μηχανές. Τα αλώνια έχουν καταργηθεί και τη θέση τους πήραν αλωνιστικές μηχανές, ειδικές για το αλώνισμα της φακής.

Στράτος Καραμποϊκής, 96 ετών: "Πολλές βολές δε φύσαε και καρτερού'αμε μέρες να φ'σήσει. Τα βράδια εφλά'αμε σκοπιά γιατί γεν'όντανε αντράλες από καμπόσους πονηρούς, που ερχόντανε να β'τήξ'νε τη φακή.

Μένιος Κούρτης, 89 ετών: "Τ'ς φακές τ'ς μετρά'αμε με ντενεκέδες από πετρόλαδο, που χωρά'ανε 17 κιλά. Και λέ'αμε πως η φακή επή'ε το ένα τρίο. Δηλαδή ότι αν είχαμε σπαρμένη νια λάτα φακή, εκάναμε τρεις λάτες".

Λευτέρης Θερμός, 76 ετών, μεγαλοπαραγωγός: "Καμπόσοι χωριανοί, εκάνανε νοθεία. Μπερδεύανε τη δ'κή μας τ' φακή με ξενοτική. Το Φ'λίππο το Μανιάρια

τον επίασανε στα πράσα, πόφερνε φακές απ'τα Γιάννενα και μαγάρ'ζε τ'ν κανονική τ'φακή".

Κούλα Καραμποϊκή, 92 ετών: "Νά 'ξερες ψ'χή μ'τι τραβά'αμε με τ'ς μαγκούφες τ'ς φακές. Μας έβγαινε το λάδ'. Κι ερχονόντανε οι εμπόροι και τ'ς χαλεύανε κοφοχρονιά κι εφτούνοι τ'ς επλά'ανε ένα σωρό δραχμές παραπάν'".

Ντούλα Περδικάρη, 82 ετών: "Για τέσσαρους νωματαίους πού 'μαστε εμείς, βάνω τέσσαρες κύκαρες τ' καφέ. Τ'ς καθαρίζω και βγάνω όσα τσάχαλα που έχ'νε μέσα. Ανάβω φωτιά και βάνω τ' παδέλα απάν' στ' π'ροσιά και ρίχτω μέσα σε κρύο νερό τ'φακή. Μόλις πάρ'νε ένα κόχλο, τ'ς σουρώνω και τ'ς ματαβάνω στ' παδέλα, με κρύο πάλε νερό, να τ'ς σκεπάζ' δυό δαχτ'λα. Ρίχτω μέσα ένα κεφάλι σκόρδο και μόλις πιει το νερό τ'ς, ρίχτω αγάλια – αγάλια ένα νεροπότ'ρο λάδ'. Ανακατώνω γλήγορα να μη πιά'σνε στο κώλο τ'ς παδέλας και τρίβω τ' φακή με τη κ'τάλα ως να χυλώσει. Ρίχτω νια μεγάλη κ'ταλιά αλάτ', ανακατώνω άλλο τσότσο κι είναι χαζίρι οι φακές. Η κ'τάλα νάναι ξύλινη, γιατί με τ'ς 'άλλες γένεται σίδερο η φακή".

7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα

Οι φακές αποτελούν το άλφα και το ωμέγα στη ζωή των κατοίκων της Εγκλουβής. Ακόμα και σήμερα που δεν είναι η μόνη ενασχόλησή τους η καλλιέργεια της φακής, δεν παύει να πρωταγωνιστεί στις ζωές τους. Χαρακτηριστικό παράδειγμα, ο εστιατορας και φακοπαραγωγός Δημήτρης Κούρτης που δραστηριοποιείται στο χωριό: εκτός του ότι έδωσε το όνομα Λιθανώφλι (τοπωνύμιο χωραφιών φακής) στο εστιατόριό του, μας είπε: «Κάθε φορά που οι πελάτες μας παραγγέλνουν φακές, χαίρομαι περισσότερο από όταν ζητάνε τα πιο ακριβά μας φαγητά». Δεν υπάρχει εποχή, να μη συζητούν για το ιερό, όπως το λένε, προϊόν τους. Ακόμα και όταν η κουβέντα γίνεται περί ανέμων και υδάτων, στις φακές θα καταλήξει. Έχει γίνει αυτοσκοπός η διαφύλαξη και η διάδοση του αγαπημένου τους προϊόντος και των γνώσεων που σχετίζονται με αυτό.

Η συμμετοχή των κατοίκων στη διαδικασία εγγραφής της φακής Εγκλουβής στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς ήταν καθολική. Οι υπέροχοι αγρότες, ηλικίας 96 χρονών ο μεγαλύτερος και 32 ετών ο νεότερος, όχι μόνο δεν αρνήθηκαν οποιαδήποτε βοήθεια, αλλά έρχονταν από μόνοι τους να δώσουν οποιαδήποτε πληροφορία θεωρούσαν χρήσιμη. Η Αγγέλω Κοντογεώργη, 94 ετών, μας είπε χαρακτηριστικά: «Εφτούνους τ'ς ανθρώπους – εννοώντας τους υπαλλήλους που εργάζονται για την ανάδειξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς– να τους κάμ'τε κόνισμα και να τ'ς προσκυνάτε. Γιατί, αφού δεν είναι ντόπιοι και γνοιάζονται για τ' φακή μας, είναι καλοί άνθρωποι. Κι άμα τ'ς γιδείς π'θενά να τ'ς πεις φχαρ'στούμε και να τ'ς έχει ο θεός καλά".

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα;

Παλαιότερα, τα παιδιά των αγροτών γνώριζαν τη φακή από την «κοιλιά της μάνας τους», ενώ πολλές ήταν οι αγρότισσες που γέννησαν μέσα στα

χωράφια. Μετά το πέρας του σχολικού έτους, τα αγροτοόπαιδα έκαναν τις διακοπές τους στα φακοχώραφα. Η μετάδοση του στοιχείου αποτελεί καρπό βιωματικής μύησης, ακόμα και σήμερα που οι συνθήκες της ζωής έχουν αλλάξει. Χαρακτηριστικό παράδειγμα για τον σημαντικό ρόλο που παίζει η φακή στη ζωή του τόπου αποτελεί το ότι πολλοί νέοι, που εργάζονται εκτός Εγκλουβής, ρυθμίζουν την καλοκαιρινή τους άδεια την εποχή της συγκομιδής της φακής.

β. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης του στοιχείου που έχουν ληφθεί στο παρελθόν ή που εφαρμόζονται σήμερα (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα)

Δεν χρειάστηκε στο παρελθόν να ληφθούν συγκεκριμένα μέτρα προστασίας του προϊόντος. Μόνο η διαφύλαξη του αρχέγονου σπόρου στο μουσείο του ΟΗΕ στην Συρία (ICARDA).

γ. Μέτρα διαφύλαξης/ανάδειξης που προτείνεται να εφαρμοστούν στο μέλλον (σε τοπική, περιφερειακή ή ευρύτερη κλίμακα)

Ως κυριότερο μέτρο προκρίνεται η δημιουργία συνεταιρισμού. Όσο ασχολούνται με την καλλιέργεια περισσότεροι παραγωγοί, τόσο αυξάνεται η ανάγκη δημιουργίας του, προκειμένου να θωρακίσει και να αναβαθμίσει τον τρόπο παραγωγής, συσκευασίας και εμπορικής διακίνησης της φακής Εγκλουβής. Άλλωστε, ο συνεταιρισμός αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση, προκειμένου να χαρακτηριστούν οι φακές μας προϊόν ΠΟΠ, που είναι και το επόμενο σημαντικό μέτρο που πρέπει να υλοποιηθεί για τη διαφύλαξη και την ανάδειξή τους.

9. Βασική Βιβλιογραφία

https://www.academia.edu/4267621/Eglouvi_plateau

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

α. Κείμενα (πηγές, αρχειακά τεκμήρια κτλ.)

β. Χάρτες

γ. Οπτικά και ακουστικά τεκμήρια (σχέδια, φωτογραφίες, αρχεία ήχου, βίντεο κτλ.)

δ. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι)

<https://www.youtube.com/watch?v=DsdkddGVups>

<https://www.youtube.com/watch?v=mjHb8fXj73Q>

<http://www.fakesegklouvis.gr/book.html>

<http://aromalefkadas.gr/%CF%80%CF%81%CE%BF%CE%B2%CE%BB%CE%AE%CE%B8%CE%B7%CE%BA%CE%B5-%CF%84%CE%BF->

[%CE%BD%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%B9%CE%BC%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%AD%CF%81-%CF%84%CE%B7%CF%82-%CE%B5%CE%BB%CE%B5%CE%BF%CE%BD%CF%8E/](#)

[http://www.icookgreek.com/%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B5%CF%82/item/%CF%83%CF%84%CE%B1-%CF%86%CE%B1%CE%BA%CE%BF%CF%87%CF%8E%CF%81%CE%B1%CF%86%CE%B1-%CF%84%CE%B7%CF%82-%CE%B5%CE%B3%CE%BA%CE%BB%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%AE%CF%82](#)

[https://www.agronews.gr/special-reports/176770/i-faki-stin-eglouvi-einai-tropos-zois-ton-anthropon-tis/](#)

[https://prismaradio.gr/2015/02/01/kerdise-to-endiaferon-to-periptero-tis-egklouvis-stin-2i-expotrof/](#)

[https://olixnos.blogspot.com/2015/09/blog-post_13.html](#)

[https://www.lemoni.gr/bookshop/114620_%CE%B5%CE%B3%CE%BA%CE%BB%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%AE-%CE%BB%CE%B5%CF%85%CE%BA%CE%AC%CE%B4%CE%B1%CF%82:-%CE%AD%CE%BD%CE%B1-%CF%87%CF%89%CF%81%CE%B9%CF%8C-%CE%BC%CE%B9%CE%B1-%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B1-%CE%B5%CE%BB%CE%B5%CE%BF%CE%BD%CF%8E%CF%81%CE%B1-%CF%86%CE%B9%CF%8E%CF%81%CE%BF%CF%85.htm](#)

[https://charapapadatou.gr/myron-p-fak/](#)

[https://www.youtube.com/watch?v=JbpdQHrm0FU](#)

[https://www.youtube.com/watch?v=4JPe46HVWTc&list=PLDnfV_S1SpfR4TnaP9xm7DAoBRcSIZBA&fbclid=IwAR3wIzFZzcDyLESo69wf4N2F-NB5pSUPrWIE-Mmq8khvBDSuwmfmGpd9ciM](#)

11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου

- α. Όνομα Συντάκτη: Δημήτρης (Μίμης) Κούρτης
- β. Ιδιότητα Συντάκτη/-ών
- γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου

12. Τελευταία συμπλήρωση/επικαιροποίηση του Δελτίου