



**ΕΘΝΙΚΟ ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ
ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

ΔΕΛΤΙΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟΥ ΑΨΛΗΣ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΗΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

1. Σύντομη παρουσίαση του στοιχείου Ψλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς

Η αγροδιατροφική παράδοση του Χαρουπιού στην Κρήτη

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

β. Άλλη/-ες ονομασία/ες:

Χαρούπι της Κρήτης, Χαρουπιά, Κερατέα, Ξυλοκερατιά, Ξυλοκέρατα, Κερωνία, Σοκολάτα των Φτωχών, Σοκολάτα της Κρήτης, Κερατέα η έλλοβος, μόβ *Candia*, Πλάτσες, Κατσούνια, Ζαχαροχάρουπα, Ήμερα Κρήτης, «Μαύρος Χρυσός»

γ. Σύντομη Περιγραφή (έως 50 λέξεις):

Το χαρούπι είναι υπερτροφή με μεγάλη διάρκεια ζωής και αξιόλογα προϊόντα, όπως το χαρουπόμελο, το χαρουπάλευρο και η χαρουμπία. Γνωστό ως «η σοκολάτα των φτωχών», έσωσε τον πληθυσμό της Κρήτης από τον λιμό στον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο. Έχει μεγάλη διάρκεια ζωής και συνιστά εναλλακτική επιλογή καλλιέργειας στην παγκόσμια κλιματική αλλαγή.

δ. Πεδίο ΑΠΚ:

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

ε. Περιοχή όπου απαντάται το στοιχείο:

Σε όλους τους νομούς της Κρήτης, σε βουνοπλαγιές, σε χαράδρες, ανάμεσα στα ελαιόδεντρα, στο μοναδικό χαρουποδάσος της Μεσογείου, στις Τρεις Εκκλησιές, νότια του νομού Ηρακλείου.

στ. Λέξεις-κλειδιά:

Ελληνικά: Χαρούπι, Χαρουπόμελο, Χαρουπάλευρο, Κεράτιο, Κερωνία, Καράτι, Ξυλοκέρατα, μαύρος χρυσός.

2. Ταυτότητα του φορέα του στοιχείου ΑΠΚ

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

Φορείς των παραδόσεων και της γνώσης που συνδέονται με την καλλιέργεια της χαρουπιάς και την κατανάλωση του χαρουπιού είναι πρωτίστως όλοι όσοι καλλιεργούν στην Κρήτη ποικιλίες χαρουπιάς και όσοι παράγουν και καταναλώνουν προϊόντα από χαρούπια.

Επίσης σε ευρύτερη κλίμακα φορείς του στοιχείου είναι και όλοι όσοι ασχολούνται με τη μελέτη, διαφύλαξη και ανάδειξή του, όπως τα μέλη του υπό σύσταση φορέα «Κοινότητα Καλλιέργειας, Φυσικής και Πολιτιστικής Χρήσης του Χαρουπιού στην Κρήτη» με έδρα το αναγνωρισμένο βιομηχανικό μνημείο «Χαρουπόμυλος» στον Πάνορμο.

β. Έδρα/τόπος

Διεύθυνση: Χαρουπόμυλος Πάνορμο Δήμος Μυλοποτάμου ΤΚ: 74052.

Τηλ. 28340.51102, FAX 28340.51148, 2810.222970

e-mail: info@epimenides.gr, url/ site web: www.epimenides.gr

γ. Περαιτέρω πληροφορίες για το στοιχείο:

Αρμόδιο/-α πρόσωπο/-α

Όνομα: Αικατερίνη Κορίννα Μηλιαράκη

Ιδιότητα: Εκπρόσωπος «Κοινότητας Καλλιέργειας, Φυσικής και Πολιτιστικής Χρήσης του Χαρουπιού στην Κρήτη»

Διεύθυνση: Δωδεκανήσου 17 ΤΚ:71306 Ηράκλειο Κρήτης

Τηλ. 2810.228723, FAX 2810.222970

e-mail: korinamiliaraki@yahoo.gr

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

Η χαρουπιά, ενταγμένη στο κρητικό τοπίο ανάμεσα στα ελαιόδεντρα, σε χαράδρες και βουνοπλαγιές, αλλά και στο μοναδικό δάσος χαρουπιάς (Τρεις Εκκλησιές) αποτελεί μέρος της ταυτότητας της Κρήτης. Η σημασία της καλλιέργειάς της και η διατροφική αξία των καρπών και των παραγωγών τους γίνεται όλο και περισσότερο γνωστή στο καταναλωτικό κοινό. Τα προϊόντα από χαρούπι, όπως το παξιμάδι, το ψωμί, οι ντάκοι (κριθάρι, χαρούπι), το χαρουπόμελο, η χαρουμπία, το παστέλι και η ρακή, χαρακτηρίζουν ιδιαιτέρως την κρητική διατροφή. Στην Ελλάδα η χαρουπιά αυτοφύεται κυρίως στην Κρήτη. Είναι επιπλέον γνωστή με το όνομα ξυλοκερατιά. Είναι ένα από τα πιο χρήσιμα δέντρα της μεσογειακής λεκάνης, αλλά και το δέντρο της αντοχής και της αυτάρκειας.

Η κοινότητα των καλλιεργητών βασίζεται στην οικοτεχνία. Η συγκομιδή των χαρουπιών πραγματοποιείται τέλος του καλοκαιριού με αρχές του φθινοπώρου, ανάλογα με τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή. Η περίοδος της συγκομιδής του

χαρουπιού διαρκεί από δύο έως τέσσερις εβδομάδες. Σήμερα οι καλλιεργητές συνεχίζουν να συλλέγουν το χαρούπι με τον παραδοσιακό τρόπο, χρησιμοποιώντας ράβδο. Μετά την τάση επιστροφής στην παραδοσιακή καλλιέργεια του χαρουπιού και την αντίστοιχη ζήτηση των προϊόντων και υποπροϊόντων, έχει παρατηρηθεί αλματώδης αύξηση των τοπικών επιχειρήσεων που χρησιμοποιούν ως πρώτη ύλη το ντόπιο χαρούπι (για την παραγωγή λ.χ. αρτοσκευασμάτων, χαρουπόμελου κ.ά.).

Το χαρούπι βοήθησε τα χωριά της Κρήτης να επιβιώσουν από τον λιμό της γερμανικής κατοχής. Πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά, θεωρείται υπερτροφή και έχει μεγάλη διάρκεια ζωής, χωρίς να απαιτεί ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης. Η χαρουπιά, φυτό που αντέχει στην ξηρασία, μπορεί επίσης να δώσει λύσεις σε προγράμματα αναδάσωσης παράκτιων εδαφών που κινδυνεύουν από τη διάβρωση και να αποτελέσει βασικό παράγοντα διατήρησης του οικοσυστήματος. Μπορεί να αξιοποιηθεί επίσης και σε αντιτυρικές ζώνες εξαιτίας της αντοχής της στην πυρκαγιά.

Οι σπόροι των χαρουπιών έχουν σφιχτό περίβλημα καφέ χρώματος. Ο καρπός, όταν ωριμάσει, έχει σάρκα με ευχάριστη, γλυκιά γεύση και με πολύ σκληρούς σπόρους. Είναι γνωστός ως «η σοκολάτα των φτωχών», με αξιόλογα προϊόντα, αρτοσκευάσματα, κόμμι, παστέλι, χαρουπάλευρο, χαρουπόσκονη, χαρουπόμελο, φυσικό πρόσθετο, πηκτίνη και χαρουμπία. Το φυτό του χαρουπιού χρησιμοποιείται για την παραγωγή αλεύρων, με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και ιδιαίτερα σε ακόρεστα λιπαρά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως διαιτητικό τρόφιμο. Χάρη στον πλούσιο διατροφικά σακχαρώδη πολτό τους, τα χαρούπια αποτελούν βασικό συστατικό στη διατροφή των εκτρεφόμενων ζώων. Αιώνες τώρα, χρησιμοποιούνται κυρίως στη διατροφή ιδιαίτερα των μηρυκαστικών, των πτηνών, χοίρων, αλόγων και γαϊδουριών.

Η χαρουμπία ανήκει στην οικογένεια των σερμπετιών, των βυζαντινών αναψυκτικών που εξελίχθηκαν από τους Οθωμανούς. Το ποτό από σιρόπι χαρουπιού και δροσερό νερό είναι μέχρι σήμερα διαδεδομένο στην Αίγυπτο, τον Λίβανο και τη Συρία. Χαρουμπία ονομάζεται το μείγμα χαρουπόμελου και νερού αλλά και το αναψυκτικό γλύκισμα από χαρουπόμελο και χιόνι. Μάλιστα επί Τουρκοκρατίας πλανόδιοι πωλητές της χαρουμπίας ήταν οι Αφρικανοί που ζούσαν στην Κρήτη. Το χαρουπόμελο παρασκευάζεται με κομμένους και ελαφρά κοπανισμένους ώριμους λοβούς ή λοβούς και σπόρους, οι οποίοι, αφού βράσουν για λίγο, παραμένουν για ένα εικοσιτετράωρο στο νερό. Μετά σουρώνονται και αρκεί να σιγοβράσει το νερό μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα.

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

Σήμερα το χαρούπι καλλιεργείται σε μεγάλες καλλιεργήσιμες εκτάσεις. Στον «Χαρουπόμυλο,» σημαντικό βιομηχανικό μνημείο, στεγάζεται όλος ο παλιός μηχανολογικός εξοπλισμός επεξεργασίας χαρουπιού

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

Από τη χαρουπιά παράγονται χαρουπάλευρο, χαρουπόμελο, χαρουμπία, μέλι από χαρούπι, χαρουπόσκη, παστέλι, υποκατάστατο σοκολάτας, υποκατάστατο κακάο, υποκατάστατο καφέ, τσάι από χαρούπι, κόμμι, χαρουπόψωμο, αρτοσκευάσματα, ρακή, σάλτσες, πηκτίνη, ζωοτροφές. Από τον πυρήνα των χαρουπιών μετά από αποφλοιώση και άλεσμα, εξάγεται το κόμμι, που έχει πάρα πολλές χρήσεις, όπως για παράδειγμα, στη βιομηχανία τροφίμων ως στερεωτικό, καλλυντικών, φαρμάκων, φωτογραφικών φιλμς, σπέρτων, ελαιοχρωμάτων, και συγκολλητικών γομών.

Η άλεση της σάρκας του χαρουπιού μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως υποκατάστατο του κακάο σε κάποιες χώρες λόγω της χαμηλής τιμής και της απουσίας καφεΐνης. Επιπλέον, έχει αποδοθεί στον λοβό της χαρουπιάς αντιοξειδωτική ικανότητα λόγω της παρουσίας των πολυφαινολών, που είναι κυρίως συμπυκνωμένες ταννίνες.

Από το δέντρο εξάγονται βαφικές και κολλητικές ουσίες κατάλληλες για την βυρσοδεψία, την υφαντουργία και τη βιομηχανία χαρτιού, ενώ το έλαιο των καρπών χρησιμοποιείται στη σαπωνοποιία. Ο φλοιός και τα φύλλα χρησιμεύουν στη βαφική, αλλά και το ξύλο της χαρουπιάς δίνει ξυλάνθρακες αρίστης ποιότητας.

Τα χαρούπια, λόγω των φυτικών ινών που περιέχουν, συμβάλλουν στην καλή λειτουργία του εντέρου. Δεν περιέχουν γλουτένη, οπότε είναι κατάλληλα και για άτομα που πάσχουν από κοιλιοκάκη. Μπορούν να υποκαταστήσουν το κακάο σε διάφορα τρόφιμα και έτσι αυτά απαλλάσσονται από την καφεΐνη και την θειοβρωμίνη. Μπορούν, επίσης, να υποκαταστήσουν τη λευκή ζάχαρη με ανεπεξέργαστα φυσικά ζάχαρα.

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

Η χαρουπιά από την αρχαιότητα ήδη καλλιεργείται στη Μεσόγειο, συνήθως σε περιοχές με ήπιο και ξηρό κλίμα και φτωχό υπέδαφος. Η αξία της αναγνωρίστηκε από τους Έλληνες, οι οποίοι έφεραν την καλλιέργειά της από τη Μέση Ανατολή (Συρία, Παλαιστίνη).

Στην Κρήτη έχουν βρεθεί κάρβουνα χαρουπιάς σε στρώματα Υστερομινωικής Εποχής. Σύμφωνα με τον Θεόφραστο, στην εποχή του το δέντρο φυόταν στη Συρία, στην Ιωνία, όπου ονομαζόταν «κερωνία», στην Κνίδο και στη Ρόδο. Σύμφωνα με κάποιους ερευνητές η εξημέρωση του δέντρου έγινε τα ρωμαϊκά χρόνια. Στη Ρώμη πρέπει να έφτασε μέσω της Ελλάδας, όπως προκύπτει από τη λατινική ονομασία *Siliqua graeca* (ελληνικός λοβός).

Η επιστημονική του ονομασία *Ceratonia siliqua* προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη «κέρας» και τη λατινική «siliqua» (λοβός), που παραπέμπει στο κερατόμορφο σχήμα του καρπού. Ο Διοσκουρίδης ο Αναζαρβεύς, γιατρός, φαρμακολόγος και βοτανολόγος (1^{ος} αι. μ.Χ) ονόμασε τον καρπό (λοβό και σπόρια) *κεράτιον* και την χαρουπιά *κερατέα*. Από τον Θεόφραστο μαθαίνουμε ότι οι Ίωνες του 4ου και 3ου π.Χ. αι. την αποκαλούσαν *κερωνία*. Το χαρούπι είναι γνωστό και ως «ψωμί του Αγίου Ιωάννου», γιατί κατά μία ερμηνεία το άγριο μέλι που έτρωγε ο Ιωάννης ο Βαπτιστής στην έρημο ήταν σιρόπι που έβγαινε από τα χαρούπια, ενώ οι ακρίδες ήταν στην πραγματικότητα χαρούπια. Γι' αυτό η χαρουπιά αποκαλείται και *ακριδόδεντρο*. Το «κεράτιον» αναφέρεται αρκετές φορές στην Καινή

Διαθήκη και ειδικότερα στην παραβολή του Ασώτου. Επίσης, από τη λέξη *κεράτιον* προέρχεται και η λέξη «καράτι», η οποία χρησιμοποιείται στην κοσμηματοποιία. Οι σπόροι της χαρουπιάς εμφανίζουν ένα σταθερό βάρος μεταξύ 189 mg και 205 mg, και γι' αυτό τον λόγο ορίστηκε ως η πιο μικρή μονάδα μέτρησης για χρυσό και πολύτιμους λίθους (το σημερινό «καράτι» έχει επίσημα καθοριστεί στα 200 mg).

Ο Άραβες, στους οποίους πιθανότατα οφείλεται η προσεκτική επιλογή των ποικιλιών της χαρουπιάς, τη διέδωσαν κατά μήκος των παραλίων της Βόρειας Αφρικής, στην Ισπανία και στην Πορτογαλία. Η συμβολή τους στην εξάπλωση της χαρουπιάς φαίνεται και από την επικράτηση της λέξης *kharrub* σε όλη την Ευρώπη, αλλά και στην Ελλάδα, όπου συναντάται αυτοφυής σε πολλές νησιώτικες περιοχές και κυρίως στην Κρήτη.

Όσον αφορά στη μαγειρική χρήση του χαρουπιού στην αρχαιότητα, ενώ πιθανότατα μαγειρευόταν στη Μεσοποταμία κατά τη 2η χιλιετία π.Χ. και την ίδια περίοδο οι Αιγύπτιοι το χρησιμοποιούσαν στην παρασκευή οينوπνευματώδους ποτού, απουσιάζουν οι πληροφορίες από τον ελληνικό χώρο. Ωστόσο, από τον Διοσκουρίδη μαθαίνουμε για τη φαρμακευτική χρήση των κερατίων και τον "κερατίτην οίνον". Σε κρητικό γιατροσόφι του 19ου αι. μ.Χ., μνημονεύονται οι σπόροι των χαρουπιών και η θεραπευτική τους χρήση. Οι ξένοι περιηγητές που επισκέφθηκαν την Κρήτη τον 19ο αι περιγράφουν τα χαρούπια ως τροφή καλοδεχούμενη από ανθρώπους και ζώα.

Στην Κατοχή, η Κρήτη υπήρξε μεγάλος εξαγωγέας των χαρουπιών κυρίως στη Βόρεια Ελλάδα. Σημαντικό μέρος των φορτίων που έφταναν στην Θεσσαλονίκη προοριζόταν για παραγωγή χαρουπόμελου, το οποίο διοχετευόταν στην παραγωγή χαλβά. Στην προσπάθεια δε για αύξηση των κρατικών εσόδων, με την αύξηση της φορολογίας και την προκαταβολή του φόρου για την περίοδο 1943-44, συμπεριλαμβανόταν και ο φόρος στον χυμό των χαρουπιών.

Στο παρελθόν κατά την περίοδο της συγκομιδής, οι καλλιεργητές μετακινούνταν στα χωράφια με τις χαρουπιές, όπου παρέμεναν μέχρι το τέλος της συγκομιδής. Έτρωγαν και κοιμόνταν όλοι μαζί. Μετά τη συγκομιδή ακολουθούσε γιορτή με παραδοσιακά όργανα (λύρα ή βιολί και λαούτο), τραγούδι και χορό. Η συλλογή των χαρουπιών σε μεγάλους σωρούς αποτελούσε αφορμή για παιχνίδι στα μικρά παιδιά που έπαιζαν και ξάπλωναν πάνω τους. Τα χαρούπια συλλέγονταν από το δέντρο με τη χρήση ράβδων και τοποθετούνταν σε μεγάλα ψάθινα ή τσίγκινα καλάθια. Ο θόρυβος που έκαναν τα χαρούπια, πέφτοντας στους τσίγκινους κάδους, διαβεβαίωνε τα αφεντικά ότι οι εργάτες τους δούλευαν σκληρά. Μετά την περισυλλογή των χαρουπιών σε σωρούς κοντά στα χωράφια, ακολουθούσε η μεταφορά τους με γαϊδούρια στα εμπορικά λιμάνια ή στους μεσάζοντες που αναλάμβαναν τη μεταφορά και την πώληση τους σε εργοστάσια.

7. Η σημασία του στοιχείου σήμερα (έως 300 λέξεις)

α. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τα μέλη της κοινότητας/τους φορείς του;

Η κοινότητα των καλλιεργητών του χαρουπιού στην Κρήτη προσαρμόζεται συνεχώς στις απαιτήσεις των νέων τεχνολογιών σε σχέση με την παραγωγή χαρουπιού. Ενώ στις μεταπολεμικές δεκαετίες η παραδοσιακή καλλιέργεια του χαρουπιού έτεινε να εγκαταλειφθεί, σήμερα ολοένα και περισσότερο κερδίζει έδαφος, διότι δεν απαιτεί επίπονη

εργασία και επισφαλείς επενδύσεις. Επίσης, η οικονομική της απόδοση βρίσκεται σε συνεχή άνοδο. Η αναγνώριση της διατροφικής αξίας του χαρουπιού συμβάλλει πλέον στην ενίσχυση και ανάδειξη της πολιτισμικής ταυτότητας του στοιχείου στο πλαίσιο των αγροδιατροφικών παραδόσεων της Κρήτης.

Σήμερα, κατά την παραγωγή (σε μικρές οικοτεχνίες) χαρουπόμελου, όπως και κατά την παρασκευή ψωμιού και άλλων προϊόντων χαρουπιού, δίνεται η αφορμή για τόνωση των κοινωνικών σχέσεων, ανταλλαγή απόψεων και διοργάνωση γιορτών, με στοιχεία παρόμοια με τις παραδοσιακές γιορτές στα ρακοκάζανα της Κρήτης. Κάθε χρόνο το ενδιαφέρον του κόσμου, κυρίως των απόδημων Ελλήνων, για συμμετοχή σε αυτές τις γιορτές αυξάνει. Η ανάδειξη της αγροδιατροφικής παράδοσης του χαρουπιού μπορεί να αξιοποιηθεί στον τομέα του αγροτουρισμού ως δυναμικού μοχλού ανάπτυξης της τοπικής οικονομίας. Τέλος, η εναλλακτική επιλογή της καλλιέργειας της χαρουπιάς μπορεί να συμβάλει, εκτός από την αύξηση της αγροτικής παραγωγής του νησιού, στην εξοικονόμηση υδάτινων πόρων και στην ανάπτυξη της χλωρίδας της Κρήτης.

β. Ποια είναι η σημασία του στοιχείου για τη σύγχρονη ελληνική κοινωνία;

Η ανάδειξη της αγροδιατροφικής παράδοσης του χαρουπιού στην Κρήτη ως στοιχείου άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς θα συμβάλει αφενός μεν στην αύξηση της παραγωγής και κατανάλωσης των προϊόντων χαρουπιού όχι μόνο στην Κρήτη, αλλά σε ολόκληρη την Ελληνική επικράτεια και το εξωτερικό, αφετέρου στην ενίσχυση της συλλογικής ταυτότητας των μελών της τοπικών κοινωνιών. Η δυνατότητα παραγωγής νέων καινοτόμων προϊόντων και η αναβάθμιση της ελληνικής αγοράς απέναντι σε άλλες μεσογειακών χωρών, που ήδη καλλιεργούν και παράγουν προϊόντα χαρουπιού, θα ενισχύσει σε μεγάλο βαθμό την τοπική οικονομία.

Επίσης, δεδομένων των φαρμακευτικών και θεραπευτικών ιδιοτήτων της χαρουπιάς, μπορεί να ενισχυθεί η παραγωγή φαρμακευτικών προϊόντων για το πεπτικό σύστημα, συμπεριλαμβανομένων αυτών της προστασίας από το έλκος, της αντιοξειδωτικής, αντιδιαβητικής, αντιδιαρροϊκής, αντιβακτηριακής, υπολιπιδαιμικής και αντιφλεγμονώδους δράσης.

γ. Συμμετείχε και πώς η κοινότητα στην προετοιμασία της εγγραφής του στοιχείου στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς;

Οι συναντήσεις με παραγωγούς, καλλιεργητές, ερευνητές και ακαδημαϊκούς στο κτήριο του Χαρουπόμυλου, που ξεκίνησαν στις 12 Νοεμβρίου 2017 και συνεχίζονται μέχρι σήμερα, είχαν ως αποτέλεσμα την απόφαση για στενή συνεργασία όλων, την καταγραφή και συλλογή πολύτιμης γνώσης για την αγροδιατροφική παράδοση του χαρουπιού, καθώς και τη δημιουργία του νέου φορέα με τίτλο «Κοινότητα Καλλιέργειας, Φυσικής και Πολιτιστικής Χρήσης του Χαρουπιού στην Κρήτη». Στόχοι των από κοινού δράσεων είναι η εγγραφή της αγροδιατροφικής παράδοσης του χαρουπιού στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ελλάδας, η δημιουργία Μουσείου Χαρουπιού στο κτήριο του Χαρουπόμυλου Πανόρμου, η ανάληψη δράσεων για την προστασία, διαφύλαξη και αξιοποίηση του χαρουπιού στην Κρήτη, η ενίσχυση της καλλιέργειας χαρουπιού με την αξιοποίηση νέας τεχνογνωσίας, καθώς και ο σχεδιασμός και υλοποίηση ενός αναπτυξιακού

σχεδίου. Η πρόταση που υποβάλουμε είναι το αποτέλεσμα της βούλησης και ενεργής συμμετοχής όλων των μελών της κοινότητας αυτής με τη στήριξη των τοπικών φορέων της Κρήτης και του εξωτερικού καθώς και επιστημονικών φορέων της χώρας (Παγκόσμιο Συμβούλιο Κρητών, Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Κρήτης Πανεπιστημίου Κρήτης, Περιφερειακή Ένωση Δήμων Κρήτης, Τμήμα Χημείας Πανεπιστημίου Κρήτης, Δήμος Μυλοποτάμου Νομού Ρεθύμνου, Δήμος Ρεθύμνου, Εθνικό Κέντρο Έρευνας Φυσικών Επιστημών «Δημόκριτος», Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Παράρτημα Κρήτης, Μουσείο Καζαντζάκη, Περιφέρεια Κρήτης, Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο Κρήτης).

8. Διαφύλαξη/ανάδειξη του στοιχείου

α. Πώς μεταδίδεται το στοιχείο στις νεότερες γενιές σήμερα;

Η χαρουπιά κατέχει σημαντική θέση στη συλλογική μνήμη και ταυτότητα των Κρητικών. Είναι σημαντικό να ευαισθητοποιηθούν οι νέες γενιές και να μεταβιβαστεί η παραδοσιακή γνώση μέσα από ποικίλες δράσεις, όπως η διοργάνωση γιορτών για το χαρούπι, η γνωριμία των νέων με τα παραδοσιακά προϊόντα της κρητικής διατροφής, με πρώτο το χαρούπι και τα υποπροϊόντα του, αλλά και η περαιτέρω αξιοποίηση και ανάδειξή τους μέσα από τη δημιουργία νέων συνταγών της κρητικής κουζίνας.

Συνέδρια, εκπαιδευτικά προγράμματα, σεμινάρια και πολιτιστικές δράσεις, που αναφέρονται στον αγροδιατροφικό τομέα της Κρήτης με έμφαση στο χαρούπι, διοργανώνονται από την Πολιτιστική Εταιρεία Πανόρμου «ΕΠΙΜΕΝΙΔΗΣ» ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Εκπαιδευτικά προγράμματα με στόχο την εξέλιξη της διατροφικής παράδοσης και τη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων, όπως η εικονική επιχείρηση «ΧΑ...ΧΑΡΟΥΠΙ» του 1^{ου} Ε.Κ. Ηρακλείου, κινητοποιούν και εμπνέουν τη νέα γενιά. Ετήσιες γιορτές με θέμα το χαρούπι μεταβιβάζουν τη ζωντανή αγροδιατροφική παράδοση του χαρουπιού στους νεότερους. Επίσης, κάθε χρόνο αυξάνονται οι πολιτιστικές εκδηλώσεις κυρίως με επίκεντρο την γαστρονομία.

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

Η αναγνώριση της αξίας και της συμβολής της αγροδιατροφικής παράδοσης του χαρουπιού στην Κρήτη αποτελεί τη βάση για τη διαφύλαξη, τόνωση και προβολή της πολιτιστικής μας ταυτότητας.

Το προσυνέδριο με τίτλο «Προστασία, ανάδειξη και αξιοποίηση της χαρουπιάς», που έγινε τον Ιούνιο 2018 στον «Χαρουπόμυλο», ήταν η αφορμή για τη συλλογή πρόσθετων πληροφοριών για τις παραδόσεις, τα έθιμα, καθώς και διατροφικές συνήθειες που συνδέονται με το χαρούπι.

Το 1^ο Μεσογειακό Συνέδριο για την «Αναγέννηση της Χαρουπιάς στη Μεσόγειο» πραγματοποιήθηκε στο Ηράκλειο και στον Πάνορμο, στις 19-21 Απριλίου 2019, με πρωτοβουλία της Πολιτιστικής Εταιρείας Πανόρμου σε συνδιοργάνωση με την Περιφέρεια Κρήτης και την Περιφερειακή Ένωση Δήμων Κρήτης, υπό την αιγίδα των Υπουργείων Αγροτικής Ανάπτυξης, Πολιτισμού και Τουρισμού και με τη στήριξη του Ινστιτούτου

Υποτροπικών Φυτών Ελιάς και Αμπέλου και του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ. Συμμετείχαν ακαδημαϊκοί, ερευνητές και παραγωγοί / καλλιεργητές από χώρες της Μεσογείου (Ισπανία, Πορτογαλία, Αίγυπτος, Κύπρος) προτάθηκε και δημιουργήθηκε Μεσογειακό Δίκτυο.

Τέλος, το χαρούπι έχει προβληθεί από ραδιοφωνικές και τηλεοπτικές εκπομπές, καθώς και από τον τύπο. Αφηγήσεις και μνήμες ανθρώπων που συνδέονται με την αγροδιατροφική παράδοση του χαρουπιού έχουν καταγραφεί και συμπληρώνουν το υποψήφιο Δελτίο.

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

Η δημιουργία Παγκρήτιου Δικτύου για την προστασία και ανάδειξη της χαρουπιάς στην Κρήτη με συμμετοχή της τοπικής αυτοδιοίκησης είναι ήδη σε εξέλιξη. Μάλιστα, έχει ζητηθεί από κάθε Δήμο να ορίσει δημοτική έκταση κατάλληλη για εκπαιδευτικές δράσεις δενδροφύτευσης χαρουπιάς. Οι περισσότεροι δήμοι έχουν ανταποκριθεί θετικά στην πρότασή μας, έχοντας ορίσει εκπροσώπους.

Προτείνεται επίσης η δημιουργία Μουσείου Χαρουπιού στο βιομηχανικό μνημείο του «Χαρουπόμυλου». Με την επισκευή των μηχανημάτων, των οποίων η λειτουργία σταμάτησε περίπου το 1970, αλλά έχουν διατηρηθεί σε άριστη κατάσταση, καθώς και την αξιοποίηση του εξωτερικού χώρου έκτασης δύο στρεμμάτων, για τη δημιουργία χώρου πολλαπλών δραστηριοτήτων, στοχεύουμε στην ανάδειξη του φυτικού πλούτου και της αγροδιατροφικής παράδοσης της Κρήτης με έμφαση στη χαρουπιά.

Το μουσείο θα λειτουργεί καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Θα φιλοξενεί ποικιλία δράσεων, όπως εκπαιδευτικά προγράμματα, εκδηλώσεις με αφιέρωμα στη γαστρονομία, επιδείξεις παραγωγής προϊόντων για τους επισκέπτες, γευσιγνωσία, διοργάνωση ετήσιου μεσογειακού φεστιβάλ χαρουπιού, συνέδρια, τουριστική αξιοποίηση, κ.ά. Στόχος μας είναι να αποτελέσει το μοναδικό μουσείο στη Μεσόγειο με θέμα την αγροδιατροφική παράδοση του χαρουπιού, δεδομένου ότι στις άλλες παραγωγικές χώρες (Ισπανία, Πορτογαλία) τα παλαιά μηχανήματα έχουν αντικατασταθεί με άλλα νέας τεχνολογίας.

Επίσης, Το ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΛΙΑΣ, ΥΠΟΤΡΟΠΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ & ΑΜΠΕΛΟΥ (ΙΕΛΥΑ), πυλώνας της εφαρμοσμένης έρευνας στον τομέα των αντίστοιχων ειδών, μπορεί να συνεισφέρει στην αναγέννηση και ανάπτυξη της καλλιέργειας της χαρουπιάς. Το ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΥΠΟΤΡΟΠΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ & ΙΣΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ του ΙΕΛΥΑ, κινείται ήδη προς τη δημιουργία Εθνικής Συλλογής Χαρουπιάς, που θα περιλαμβάνει αρχικά τις ελληνικές ποικιλίες, με δυνατότητα εμπλουτισμού της μελλοντικά και από ξένες ποικιλίες. Ήδη, εδώ και δύο δεκαετίες, έχουν εντοπιστεί δέντρα των τοπικών κρητικών ποικιλιών χαρουπιάς (Πλάτσες, Κατσούνια, Ζαχαροχάρουπα, Ήμερα Κρήτης) σε τοποθεσίες της περιοχής Χανίων, από τα οποία θα ληφθεί το γενετικό υλικό για την *ex situ* διατήρηση. Η δημιουργία αυτής της Συλλογής θα συμβάλει σε μεγάλο βαθμό στην προώθηση της έρευνας για το χαρούπι.

Επιπλέον, το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Κρήτης έχει επανειλημμένα στηρίζει πρωτοβουλίες και εκδηλώσεις ενημέρωσης του κοινού για τη σημασία της καλλιέργειας της χαρουπιάς στην Κρήτη και θα βρίσκεται αρωγός σε κάθε μελλοντική προσπάθεια αξιοποίησης του φυτού. Το Ινστιτούτο Βιοεφαρμογών και Επιστημών «ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ» έχει ξεκινήσει ερευνητική προσέγγιση της βιοδραστικότητας των προϊόντων της χαρουπιάς.

Τέλος, σημαντικό θα είναι ένα Μεσογειακό Δίκτυο για την έρευνα, καλλιέργεια και παραγωγή, τον πολιτισμό και τον αγροτουρισμό, με βάση τους «Δρόμους του Χαρουπιού» στη Μεσόγειο.

9. Βασική Βιβλιογραφία

Κριάρη, Α. Ι., (1966). Υπουργείον Συντονισμού, Υπηρεσία Περιφερειακής Αναπτύξεως Κρήτης, Μελέτη Γεωργοοικονομική Αξιοποίησεως των Χαρουπιών της Κρήτης, Ηράκλειο.

Σαρπάκη Α., Καβρουλάκη Μ., Το Χαρούπι στην Ελλάδα και η Χρήση του, 1ο Μεσογειακό Επιστημονικό Συνέδριο «Η Αναγέννηση της Καλλιέργειας της Χαρουπιάς στη Μεσόγειο», 19-21/4/2019, (υπό δημ.)

Ποντίκης Κ. Α. (1996). Ειδική Δενδροκομία. Ακρόδρυα, Πυρηνόκαρπα, Λοιπά Καρποφόρα. Εκδόσεις Σταμούλης, Αθήνα, Πειραιάς.

Ροδοσθένους Χ. (1997). Η Χαρουπιά. Έκδοση 10, Τμήμα Γεωργίας, Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος.

Μπαούμαν Ε. (1999) Η Ελληνική χλωρίδα στον μύθο, στην τέχνη στην λογοτεχνία. Ελληνική Εταιρεία Προστασίας της Φύσεως, Αθήνα.

Rtibi, K.; Selmi, S.; Grami, D.; Amri, M.; Eto, B.; El-benna, J.; Sebai, H.; Marzouki, L. (2017). Chemical constituents and pharmacological actions of carob pods and leaves (*Ceratonia siliqua* L.) on the gastrointestinal tract: A review. Biomedicine & Pharmacotherapy 93:522-528.

Tounsi, L.; Karra, S.; Kechaou, H.; Kechaou, N. (2017). Processing, physico-chemical and functional properties of carob molasses and powders Food Measure 11:1440-1448.

10. Συμπληρωματικά Τεκμήρια

α. Κείμενα (πηγές, αρχειακά τεκμήρια κτλ.)

Αρχειακό Τεκμήριο 1, Καταστατικό της «Κοινότητας Καλλιέργειας, Φυσικής και Πολιτιστικής Χρήσης του Χαρουπιού στην Κρήτη».

Αρχειακό Τεκμήριο 2, Επιστολές του Ν. Καζαντζάκη προς την οικογένεια Αγγελάκη.

Αρχειακό Τεκμήριο 3, Τρόποι μεταποίησης & χρήσεις χαρουπιών στην διατροφή του ανθρώπου.

Αρχειακό Τεκμήριο 4, Στήριξη πρότασης από τοπικούς φορείς της Κρήτης και του εξωτερικού και Επιστημονικούς Φορείς της χώρας. (Παγκόσμιο Συμβούλιο Κρητών, Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Κρήτης Πανεπιστημίου Κρήτης, Περιφερειακή Ένωση Δήμων Κρήτης, Τμήμα Χημείας Πανεπιστημίου Κρήτης, Δήμος Μυλοποτάμου Νομού Ρεθύμνου, Δήμος Ρεθύμνου, Εθνικό Κέντρο Έρευνας Φυσικών Επιστημών «Δημόκριτος», Γεωτεχνικό

Επιμελητήριο Παράρτημα Κρήτης, Μουσείο Καζαντζάκη, Περιφέρεια Κρήτης, Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο Κρήτης)

Αρχαιακό Τεκμήριο 5, Μελέτη του Υπουργείου Συντονισμού, Υπηρεσία Περιφερειακής Αναπτύξεως Κρήτης, υπό του Α. Ι. Κριάρη, Γεωπόνου, Ηράκλειο, Σεπτέμβριος 1966.

Αρχαιακό Τεκμήριο 6, Παρουσίαση της εικονικής επιχείρησης του Εκπαιδευτικού προγράμματος ΧΑ. ΧΑ..ΧΑΡΟΥΠΙ του 1^{ου} Ε.Κ. Ηρακλείου.

Αρχαιακό Τεκμήριο 7, Διαφημιστικό έντυπο της εικονικής επιχείρησης του Εκπαιδευτικού προγράμματος ΧΑ. ΧΑ..ΧΑΡΟΥΠΙ του 1^{ου} Ε.Κ. Ηρακλείου.

Αρχαιακό Τεκμήριο 8, Χαρουπομαζώματα, συνταξιούχου εκπαιδευτικού Ευγενίας Ζαμπετάκη.

Αρχαιακό Τεκμήριο 9, Η αξιοποίηση του εξωτερικού χώρου του Χαρουπόμυλου για την ανάδειξη του φυτικού πλούτου της Κρήτης και του διατροφικού πολιτισμού της με έμφαση στη Χαρουπιά.

Αρχαιακό Τεκμήριο 10, Πρώην στέλεχος Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού.

β. Χάρτες

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

δ. Διαδικτυακές πηγές (υπερσύνδεσμοι)

[ΤΑ ΔΕΝΔΡΑ ΤΗΣ ΠΙΣΤΗΣ](#)

[ΧΑΡΟΥΠΟΔΑΣΟΣ](#)

[ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΧΑΡΟΥΠΟΔΑΣΟΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ ΣΤΙΣ 3 ΕΚΚΛΗΣΙΕΣ](#)

[ΧΑΡΟΥΠΟΔΑΣΟΣ-ΧΑΡΤΗΣ](#)

[ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΧΑΡΟΥΠΙΩΝ \(ΝΟΤΙΑ ΚΡΗΤΗ\)](#)

[ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ - ΙΣΤΟΡΙΑ](#)

[ΠΑΝΗΓΥΡΙ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΧΑΡΟΥΠΙΑ](#)

[ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗ ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ](#)

[ΗΜΕΡΙΔΑ-Ο ΦΥΤΙΚΟΣ ΠΛΟΥΤΟΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ](#)

[ΠΡΟΣΥΝΕΔΡΙΟ ΓΙΑ ΤΗ ΧΑΡΟΥΠΙΑ](#)

[ΧΑΡΟΥΠΟΜΥΛΟΣ ΕΠΙΜΕΝΙΔΗΣ](#)

[ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΧΑΡΟΥΠΙ](#)

[ΔΙΑΣΩΣΗ ΧΑΡΟΥΠΙΟΥ](#)

[ΠΡΩΤΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ](#)

ΣΤΟΝ ΔΡΟΜΟ ΓΙΑ ΤΗΝ UNESCO

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΣΥΝΕΔΡΙΟ ΓΙΑ ΤΟ ΧΑΡΟΥΠΙ «ΡΕΘΕΜΝΙΩΤΙΚΑ ΝΕΑ»,
«ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ»

ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΑΝΑΔΕΙΞΗΣ ΤΗΣ ΧΑΡΟΥΠΙΑΣ

ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ ΓΙΑ ΤΟ ΞΕΧΑΣΜΕΝΟ ΘΑΥΜΑΤΟΥΡΓΟ ΧΑΡΟΥΠΙ

Η ΔΙΗΓΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ

ΑΝΑΣΤΗΛΩΣΗ ΧΑΡΟΥΠΟΜΥΛΟΥ

ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Ο ΜΑΥΡΟΣ ΧΡΥΣΟΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΡΕΙ ΤΗΝ ΘΕΣΗ ΠΟΥ ΤΟΥ ΑΞΙΖΕΙ

11. Στοιχεία συντάκτη του Δελτίου

Μηλιαράκη Αικατερίνη,

Εκπρόσωπος «Κοινότητα Καλλιέργειας, Φυσικής και Πολιτιστικής Χρήσης του Χαρουπιού
στην Κρήτη»

e-mail: korinamiliaraki@yahoo.gr

Δρ. Στεφανάκης Μιχάλης, Γεωπόνος- Μεταδιδακτορικός Ερευνητής

e-mail: michstefanakis@yahoo.gr

γ. Τόπος και Ημερομηνία Σύνταξης του Δελτίου

Ηράκλειο, 2 Ιουλίου 2018

12. Τελευταία συμπλήρωση/επικαιροποίηση του Δελτίου

Ηράκλειο, 15 Σεπτεμβρίου 2019