

# FLORA + FAUNA ΣΤΗΝ ΧΩΡΑ ΤΗΣ ΕΛΑΤΕΙΑΣ

## Η ΚΑΥΚΑΛΗΘΡΑ \* ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ

### (Λεξικόν Γαζή Caucaelis. Τορδύλιο το ταπεινό, είδος κηπευτικού φυτού)

Γράφει ο Παν. Γεωρ. Δημάκης, Υπεύθυνος Ιστορικού Αρχείου Δήμου Αμφικλείας Ελατείας • Email: pgdimakis@gmail.com

**Ο** Διοσκορίδης το αποκαλεί καύκον εκ τού σχήματος, ενώ το αναφέρει και ο Ησύχιος και ο Σουίδας και έχει παραμείνει και ως το καυκί, στην Νεοελληνική γλώσσα ως είδος ποτηρίου- κύλικα λόγω τού σχήματος. Όταν η Άνοιξη, καταρακιδά από βουνά, μεγάλη η χαρά Θεού, χαρά τής Φύσης, χαρά τών λαχανικών, πριν η θερμότης τα μαράνει και τα σκληρύνει, να ανταγωνίζονται, σπρώχνονται, να κερδίσουν λίγο χώρο και φώς, στις αυλακίες, στις αναβόλες, ακάμωτα αμαλαγιές, σε κάθε ελεύθερη πιθαμή γής, μαζί και τα αρωματικά βότανα και λάχανα και μεταξύ αυτών, να διακρίνεται η αρωματική καυκαλήθρα, πού με τα τρυφερά της φύλλα και στελέχη οι πρόγονοί μας, τήν μακρά περίοδο τής νηστείας, ετρέφοντο με αυτά, βρίσκοντας τρόπους, να τα νοστιμίζουν, τα ελλογημένα αρωματικά, τής Ελληνικής γής, στις μαγειρείες, αλλά και ωμά και ως συστατικά ουσιώδη, στις πίτες και τα πλακούντια, πραγματικά βιολογικά. Άς τα θυμηθούμε τα λεγόμενα καθ' ημάς "πιτερά λάχανα" γνωστά και σήμερα...

Η λέξις «λάχανα» πού χρησιμοποιείται ακόμη από τούς αγροδίαιτους συντοπίτες μας, είναι η αρχαία και σωστή και όχι τα "χόρτα" όπως τείνει να καθιερωθεί στην καθομιλουμένη σήμερα, διότι τα "χόρτα", είναι η φορβή, η τροφή τών χορτοφάγων ζώων και υπάρχει σαφής διαφορά μεταξύ τών εδωδιών και μη, πράγμα που γνωρίζουν, πολύ καλά οι γυναίκες, πού λαχανεύουν, ενώ οι κάτοικοι των πόλεων, έχουν απωλέσει το κριτήριο της επιλογής και τής διαλογής των, (σημ. 1), λόγω τής απομακρύνσης από το φυσικό περιβάλλον. Τα λιπάσματα, τα φάρμακα, η ανατροπή τών πατροπαράδοτων καλλιεργειών, εγκυμονούν κινδύνους, στην αναγνωρισιμότητα των φυτών και προτιμότερον είναι, η προμήθεια να γίνεται, στις λαϊκές αγορές των πόλεων, όπου οι ακατάβλητες μαντιλοδεμένες αγρότισσες, διαθέτουν τα ευωδιαστά ματσάκια, πού λαχανεύουν, με ασφάλεια. Αυτό δίνει και σε μάς, τήν ευχαρίστηση να συμπληρώσουμε, το πενιχρό εισόδημά των.

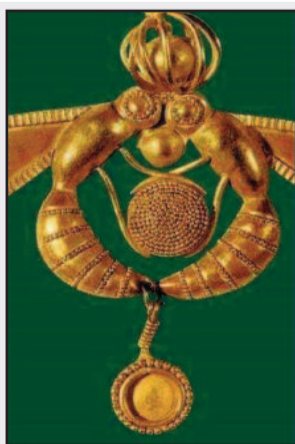
Τα άγρια λάχανα, πού αρχίζουν μετά τις πρώτες φθινοπωρινές βροχές να μεγαλώνουν, βρίσκονται ήδη στην ακμή των, στην αρχή τής Ανοιξέως. Εδώδιμα για βραστά, μυρωδικά ευωδιαστά, για πίτες, υπήρξαν παλαιόθεν, κυρία τροφή των αγροτικών οικογενειών, τών φτωχών, τών μοναχών, εθεωρούντο δε, από τους κοιλιόδουλους ευτελής τροφή, όπως και τα όσπρια, κατάλληλα για τα Μοναστήρια. Στα χρόνια του Βυζαντίου τα λάχανα, αναφέρονται ως κακόχυμα, "ήμερα", ή λεπτολάχανα. Μερικά μάλιστα όπως (σημ. 1) τα Βράκανα (Βρακανίδες ΛΕΞΙΚΟΝ ΖΩΝΑΡΑ) τών οποίων τα φύλλα είναι προς τα "εσω κεκαμμένα", άγρια και δύσπλυτα.

Είναι δε τόσες οι ποικιλίες και τα ονόματα κατά τύπους, πού παρέλκει να αναφερθούν εδώ, πλην εκείνων πού και σήμερα ακόμη, για τήν παρασκευή πλακούντων, πιττών, τήν εποχή αυτή, είναι νοστιμότερα και πιο ευωδιαστά.

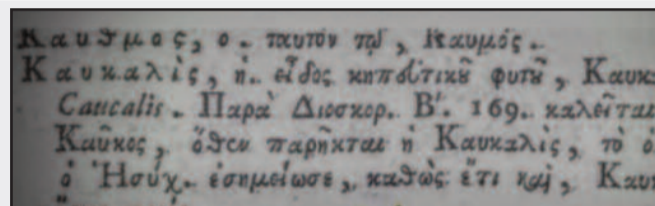
Τα πιτερά λάχανα, πού συλλέγονται για τις πίτες<sup>1</sup>, έχουν ως βάση το άγριο σπανάκι (χηνοπόδιον album), το σπανάκι<sup>2</sup>, τήν τσουκνίδα<sup>3</sup> το



Τορδύλιο ... το ταπεινό \* Φυτό ανθισμένο, γαλακτοφόρο μονοετές. Το συναντάμε παντού σε χέρσα και καλλιεργημένα χωράφια, μέτριας γονιμότητας. Ο Διοσκορίδης το ονομάζει τορδύλιον. Είναι γνωστό από τους αρχαίους χρόνους για τις φαρμακευτικές του ιαματικές ιδιότητες. Συλλέγουμε τα τρυφερά φύλλα μαζί με τα κοτσάνια τους, πριν τήν άνθιση. Είναι νοστιμότητα! Δεν γίνεται χορτόπιτα χωρίς αυτά σε όλους τους συνδυασμούς βραστών και ήμερων χόρτων.



Όμως η ανάρτηση αυτή, δεν σκοπεύει, στην φυτολογική περιγραφή τού φυτού αυτού, όσο στις συνέργειες του, στην καθημερινότητα τού ανθρώπινου βίου, όσο και η συμμετοχή του, στα αρχαιότερα λατρευτικά δρώμενα, πού το περιέβαλλε με ιερότητα και θεουργικές δυνατότητες, από το μύρο, πού οι Μινωίτες Κρήτες μυρεψοί,<sup>4</sup> φαίνεται να απεστέζαν, από αυτό και με το ελαιώδες μίγμα έχριαν, ιερά αντικείμενα, ξόανα και άλλα, όπως το κείμενο πού συνοδεύει, το περίφημο εύρημα τού Χρυσολακκου Μαλιών και τις δύο ανώτερες Μέλισσες, τής Παλαιοανακτορικής εποχής, πού τότε ο εμπνευσμένος χρυσοχόος τεχνίτης, με τα μέσα τής εποχής του, διέβη τήν θύρα και εισήλθε, στα θεϊκά δώματα, όπως η εστειμένη με τον ιερό πόλο, πού ανιττείται η αριστερή Μητριαρχική μορφή, ανοίγοντας πολλούς δρόμους σκέψης. Όμως, η ημιτελής αυτή αναφορά στην ταπεινή καυκαλήθρα, σκοπόν έχει, να επισημανθεί η συνέργεια τής, πού με τόση έμπνευση και επιτηδειότητα, ο χρυσοχόος, στα άδυτα τών Μινωιτικών Ανακτόρων σκάλισε σε χρυσό πεδίο, η απεριγραπτή λεπτή κοκκίδωση, αλλά και η οραματική του ματιά, πού ξεπερνά, τήν εποχή του και κάνει τα ρεύματα τής Τέχνης σημερινά και χθεσινά, αθυρματα και μας περήφανους, ως κληρονόμους τέτοιων αξιών και καλλιτεχνημάτων. Η παρούσα ακροθιγώς και με δυσχέρεια, αποπειράται να συνδέσει, τα δύσκολα και όσοι επιθυμούν μπορούν να ανατρέξουν, στην πλούσια σχετική βιβλιογραφία, περί τού μέλιτος, τών ευρημάτων, εμείς παραμένουμε στην ταπεινή καυκαλήθρα, τις αναμνήσεις τών αγροτικών διαδρομών και με ευλάβεια στην Θεία Χάρη, για όσα μας χάρισε, ακόμα και στην καθημερινότητα εν Σοφία.



Φωτό 1

λάπαθο, το ξινολάπαθο<sup>4</sup>, το αγριοσέσκουλο, την λεβιδιά<sup>5</sup>, τήν μολόχα<sup>6</sup>. Σ' αυτά προσέθεταν τα αρωματικά λάχανα, όπως το μάραθο, μερνήθρα, καυκαλήθρα<sup>7</sup> Τορδύλιο ταπεινό, παπαρούνα<sup>8</sup>, νεόκοπα κρεμμυδάκια, αμπελόπρασο<sup>9</sup>, αγριοσκάντζικο<sup>10</sup>, λαγόψωμο, τραγάκι και πολλά άλλα.

Η σύμμειξις τών διαφόρων ειδών, οι χυμοί των και τα ιχνοστοιχεία δεν είναι τυχαία, αλλά έχουν προκύψει, από τήν πανάρχαια αγροτική εμπειρία, πού περιέχει ιατρικές και άλλες παρατηρήσεις, όσον αφορά τις ιδιότητες τού κάθε είδους, πού βέβαια περιττεύει, να αναλυθούν εδώ, αφού είναι στην ευθύνη τών αρμοδίων.

Τήν πίττα άρτυζαν με μαυροκούκι, σουσάμι ή παπαρουνόσπορο, προσέθεταν δε και τυρί ή τήν έλεγαν «ορφανή». Το έδεσμα αυτό, η λαχανόπιττα, με άγρια λάχανα, συνηθισμένο φαγητό στην ύπαιθρο χώρα, τείνει σήμερα να εκλείψει, ή καλύτερα, έχει απλοποιηθεί, σε απεχθή βιομηχανικά κατασκευάσματα, λόγω τής δυσκολίας τών απαιτούμενων, υλικών και γνώσεων, αλλά και τής ισοπέδωσης τών εννοιών, λόγω τής απώλειας τής προγονικής σοφίας, πού με τήν ανάμειξη διαφορετικών ειδών, λαχάνων, επετύγχαναν ένα αποτέλεσμα, πού και στα αρχαία χρόνια, επαινείτο δεόντως από τους συγγραφείς (Λουκ. Αλεκτ.) .... Τριβλίου<sup>11</sup> λαχάνων περιλείχων άσμενος....



Το χρυσό δισκάριο με την τέλεια κοκκίδωση σπόρων Καυκαλήθρας

\* Ναυπ- Σινάπι Νικάνδρου Γεωργικά - Ανώνυμος (2-258)...Σπέρματα ενδάκνοντα \* σινήπουος... (\*καυτερά) \*\* Τον ζοχό, μαγειρεύσε η Εκάλη, για τον Θησέα. ( Καλλιμάχος )

1. Pitta εκ τού λατινικού Picta, αντιδάνειο από το ελληνικό ηηκτός, εκ τού πήζω, σταθεροποιώ, λατινικόν Ραίλις-πάσσαλος-παλούκι-παγετός κ. λ. π.  
2. Spinacea oleracea  
3. Urtica urens ή Membranaea. Η τσουκνίδα αναφέρεται από τον Ησίοδο, Έργα & Ημέρες ( 41 ), αλλά και οι ιατροί, των Βυζαντινών χρόνων, αναγνωρίζουν τις πολύτιμες, θεραπευτικές της ιδιότητες, ( σχετ. Διήγησις τού Πωρικολόγου, Παύλος Αιγινίτης, Οριβάσιος, Συμεών Σηθ, κ. λ. π.) Έχει ιδιότητες διουρητικές, αντισηπτικές, αντιδιαβητικές κ. λ. π. Ο δε Θ. Βαλασαμών ομιλεί, για ευτελές λαχανικό, πού καταναλώνεται, από τα μέλη κατωτέρων κοινωνικών τάξεων. Ο Αιγινίτης, δίδει συνταγές μάλιστα "... βράσον τήν μαγειρίαν με άλευρον μέχρι να γίνει πολτός και άρτυσον με δυόσμο..."  
4. Οξυλάπαθο. Ο Νικάνδρος στα Γεωργικά, αναφέρει ως πλήρες πιάτο λαχανικών, το οξυλάπαθο, το κυνόγλωσσον, το λάπαθο, το νεροσέλινο ( Σίον ) και το Ορνιθόγαλον.  
5. Atriplex ο κηπιαίος ( Λεβιδιά ).  
6. Μολόχα-Μαλάχη αναφέρεται στο έδικτο τού Διοκλητιανού, μάλιστα σε δύο ποιότητες.  
7. Αλεκτροπόδιον ( Φαιδ. Κουκουλέ, Βυζαντινών Βίος Τομ. 5 ).  
8. Μήπως κων (ΛΑΤΙΝ. PAPAVER). Ο Θουκυδίδης Δ26 ... Μήκων μεμελιτωμένη... ως τροφή.  
9. Αμπελόπρασο ή Αγριοσκόρδο, φύεται μέσα στα αμπέλια, είναι πρόγονος τού πράσσου και αναφέρεται από τον Όμηρο ( ΟΔΥΣ. 12 ) έδωσε δε το όνομα του στην "πρασιά"- "Βραγιά". "...τόποι λαχανηφόροι από τών πράσπων κληθέντες... ( Ευστάθιος ).  
10. Σκάνδις  
11. Τριβλίον, Πινάκιον, λοπάς, παρ όφης, πιάτο ( Λεξικόν Ησύχιου )  
σημ.1 Οι αρχαίοι συμβουλεύουν ...τα φυλλαράκια συλλέγονται πριν έρθουν τα χελιδόνια...Αριστοφάνης Ιππής 422. Μάλιστα ο Γαστρονόμος τής δίνει οδηγίες για τήν ώρα τού φαγητού "...όταν ο ήλιος βρίσκεται στον Κριό..." σημ. Θεωρώ χρήσιμον να παραθέσω μερικά από τα λαϊκά, δημώδη, ονόματα λαχάνων όπως τα έχω καταγράψει στην Κοιλιάδα τού Κηφισού.