

Με αφορμή  
την 6η Γιορτή  
Φιοτικού της  
Αίγινας, ο Νίκος  
Αλυφαντής, ένας...  
καλλιτέχνης  
της καλλιέργειας,  
μοιράστηκε μαζί μας  
τα μυστικά  
του διάσημου  
καρπού.

της Μαρίας Κοραχάν

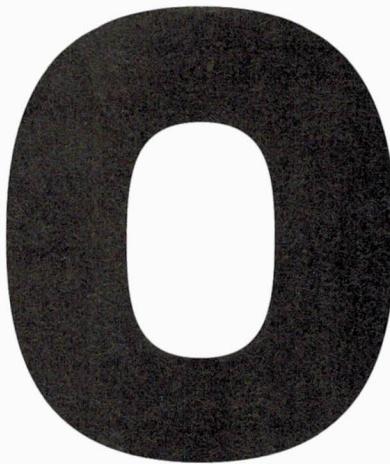
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: Δημήτρης Βλάϊκος

**«ΤΙΣ  
ΦΙΣΤΙΚΙΕΣ  
ΠΡΕΠΕΙ  
ΝΑ ΤΙΣ  
ΑΓΑΠΑΣ  
ΓΙΑ ΝΑ  
ΑΠΟΔΩΣΟΥΝ»**





Ο ΝΙΚΟΣ ΑΛΥΦΑΝΤΗΣ στο κτήμα του με περισσότερες από 800 φιστικιές. Τις ξέρει όλες, μία προς μία.



**«ΟΙ ΑΙΓΙΝΗΤΕΣ ΤΑ ΘΕΛΟΥΝ ΨΗΜΕΝΑ,** οι Αθηναίοι ωμά, οι τουρίστες τα τρώνε με τα τσόφλια». Τον Niko Αλυφαντή (Χαϊμαντά) τον έψαξα σε όλη την Αίγινα. Οι ντόπιοι λένε ότι οι Χαϊμαντάδες, πάνταν από τους πρώτους που καλλιέργησαν το φιστίκι, αλλά «δεν θα τον βρεις να σου μιλήσει, είναι ένας περιεργός, εξαφανισμένος στα χωράφια». Τελικά τον βρήκα (πού αλλού;) στα χωράφια. Ενας άνθρωπος με ταλαιπωρημένα χαρακτηριστικά και δουλεμένα χέρια με καλποσπέρισε ευγενικά. Η ξενάγοσή μου στον κόσμο του πιο γνωστού προϊόντος της Αίγινας ξεκινούσε...

Δικάζονται οι γνώμες για το ποιος έφερε το φιστίκι στο νησί. Εκείνον τον κελυφωτό καρπό από τη Συρία, που έγινε ΠΟΠ με λίγο περισσότερο από έναν αιώνα ζωής. Οι ντόπιοι λένε ότι πιο οργανωμένα και με εισόδημα το καλλιέργυσε ο γιατρός Νικόλας Περόγλου γύρω στο 1910, πάνταν ἡρθε να εγκατασταθεί στην Αίγινα ψάχνοντας καλύτερο κλίμα για την υγεία της γυναικας του. Τότε οι άνθρωποι καλλιεργούσαν αμπέλια και ελιές, και τους πάνταν δύσκολο να ανταλλάξουν τα εργαλεία και τις γνώσεις τους με κάτι που δεν ήξεραν αν θα πετύχει. Ο Περόγλου λέγεται πως το πρώθησε στην Ελλάδα και στο εξωτερικό και με τα χρόνια και το ιδανικό κλίμα το φιστίκι έγινε το αιγινήτικο ΠΟΠ.

Το κτήμα ο Nikos Αλυφαντής το βρήκε από τον παππού του, τον «μπαρμπά Νικολή τον Χαϊμαντά». Τριάντα πέντε στρέμματα στήμερα στην περιοχή της Περιβόλας, με 800 φιστικιές που τις ξέρει μία προσ μία. «Είναι παιδιά μου», λέει. «Ανεβαίνω πάνω τους, τις αγκαλιάζω, τις κλαδεύω, και αυτό γίνεται τώρα 30 χρόνια». Ανύπαντρος ο ίδιος και χωρίς οικογένεια. Τον παππού του δεν τον γνώρισε, αλλά έχει ακούσει ότι «με τα πρώτα λεφτά που κέρδισε σε ένα στοίχημα πήρε ένα τσαπί. Σαν να λέμε τώρα ένα τρακτέρ. Ο κόσμος τότε επιβίωνε με λίγα λεφτά, με ανταλλα-

γές ζούσε περισσότερο. Ο παππούς έσκαβε την ημέρα τα ξένα κτήματα και το βράδυ τα δικά του με ένα καντήλι. Ήταν αγάθος ο κόσμος τότε, και μου έλεγε ο πατέρας μου ότι οι χωριανοί έβλεπαν από μακριά φως και νόμιζαν ότι πάνταν φάντασμα».

Η χρονιά για τον αγρότη ξεκινάει τον Οκτώβριο. Τα δέντρα καθαρίζονται από τα κοτσάνια που έχουν μείνει από το ριξιμο του καλοκαιριού. Τον Νοέμβριο - Δεκέμβριο που πέφτουν τα φύλλα, ξεκινάει το κλάδεμα. «Στο κλάδεμα πρέπει να είσαι συγκεντρωμένος 150%, στο όργανα άμα θες τραγούδα». Κάθε δέντρο θέλει μισή ώρα για να κλαδευτεί, γιατί «πρέπει να το διαβάσεις, να το ερμπνεύσεις». Μετά θέλει όργανα, κοπριά και λίπασμα, να μαζέψεις τα κλαριά, να καθαρίσεις τα χορτάρια. Από Μάιο μέχρι αρχές Ιουνίου γίνονται δύο-τρία ραντίσματα. Ιούλιο γίνεται το πότισμα, σχεδόν όλοι έχουν πηγάδια.

Από τα τέλη Αυγούστου, οπότε οι φιστικιές έχουν γεμίσει καρπούς, ξεκινάει το ράβδισμα. Τα γεμάτα τσουβάλια μεταφέρονται στον αποφλοιωτή, όπου οι καρποί κοσκινίζονται, ξεφλουδίζονται και χωρίζονται σε καλούς και σκάρτους. Οι κούφιοι οδηγούνται για κομποστοποίηση: οργανική ύλη μαζί με κοπριά, άχυρο και ζεόλιθο. Η σκούρα λάσπη που δημιουργείται είναι το καλύτερο λίπασμα. Πριν συσκευαστούν, τα φιστίκια απλώνονται στην ταράτσα για φυσική ξήρανση ή στο ξηραντήριο, για 10 ώρες σε ζεστό αέρα.

Τον ρώτησα τα μυστικά για να καλλιεργήσει κανείς καλές φιστικιές. «Το πρώτο είναι να σταματήσεις να τις βρίζεις. Η καλλιέργεια είναι ψυχολογία. Πρέπει να αγαπάς και να θαυμάζεις τα δέντρα σου για να αποδώσουν. Να δημιουργήσεις ένα μύθο για να αντέξεις. Οχι μόνο στο χωράφι, σε πολλά πράγματα για να πετύχεις πρέπει να φτιάξεις την παραμύθια σου. Να θαυμάζεις αυτό που κάνεις, να μην ακούς τι λέει ο ένας κι ο άλλος, είναι ένας αγώνας κι αυτός».

#### Από την Καλών Τεχνών... στο χώμα

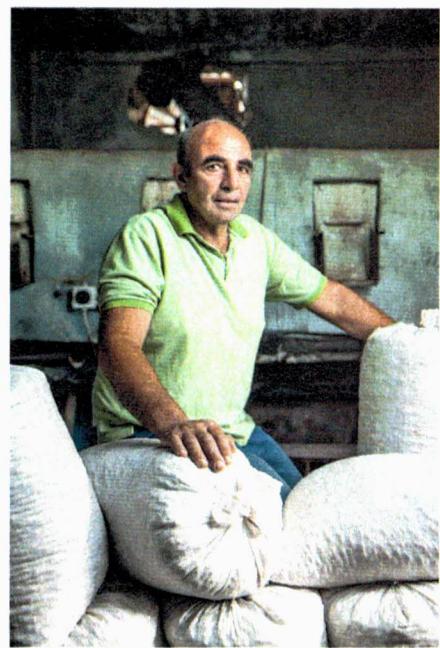
Γύρω στα 24 πήγε στην Καλών Τεχνών για να σπουδάσει ζωγραφική. «Τελείωσα τη σχολή, δούλευα στην Αθήνα. Άλλα δεν κατάφερα να ξεριζώσω από μέσα μου αυτά εδώ», λέει κοιτώντας τα δέντρα. «Δεν με σήκωνε ποτέ, ένιωθα σαν να τελειώνει η μπαταρία μου. Θεωρούσα ανώτερη την τέχνη, αλλά π ζωή πάνταν εδώ, ο πόλεμος πάνταν εδώ, εκεί πάνταν η βολή».

Οσο για τη «μοδάτη» γεωργία που γεννάει π κρίση τα τελευταία χρόνια, ο κ. Αλυφαντής... συνοφρυώνεται. «Οσοι πά-

**ΤΟ ΑΙΓΙΝΗΤΙΚΟ ΠΟΠ.**  
Ο κελυφωτός καρπός  
από τη Συρία  
καλλιεργήθηκε  
στην Αίγινα πο  
οργανωμένα από τον  
γιατρό Νικόλα  
Περόγλου στις αρχές  
του 20ού αιώνα. (1)  
Στον αποφλοιωτή, ο κ.  
Αλυφαντής, Εδώ οι  
καρποί κοσκινίζονται,  
ξεφλουδίζονται και  
χωρίζονται σε καλούς  
και σκάρτους. (2)

1

2





νε να γίνουν αγρότες επειδή είναι τns μόδas ή λόγω κρίσης θα αποτύχουν. Πρέπει να κατάγεσαι από αγροτική οικογένεια, αλλιώς είναι δύσκολο να επιβιώσεις. Πρέπει να ξέρεις πράγματα και να έχεις συναισθηματικό δεσμό με τη φύση. Αμα πάει ένας επιχειρηματίας στην εξοχή και καθίσει με το κομπιούτερ να υπολογίσει ποσότητες και έσοδα, δεν θα του βγει. Πρέπει να το πονάς, αλλιώς δεν σε κρατάει το χώμα».

Ο εκδότης τns τοπικής εφημερίδας «Νέα Εποχή» και βασικός ιδρυτής του Φεστιβάλ Φιστικιού, Κώστας Ντρης, λέει: «Μέχρι και τo 2008 η οικοδομική ανάπτυξη τns Αιγίνιας ήταν φοβερή και τo φιστικίκι σε ανυποληφία, γιατί ο κόσμος είχε άλλα έσοδα. Μe την κρίση, πολλοί έγιναν φιστικοπαραγωγοί. Σe αυτό συνέβαλε και τo Φεστιβάλ Φιστικιού, πou κάθη χρόνo φέρνει κόσmo σtηn Αiγίna και βoπθάeι eμpoρiκά». H γiοrtή ξekίnηs priν apό έxi xrόniα apό miα oμáda aνθrώpoωn pou φanτázontan tō φiσtikí ws súmbolō tou vnoiou κai piσteuvañ otí tou aξízei parapánw aνaγgnwóris. Epí t̄reis n̄m̄res, tō l̄imáni ḡemíz̄i l̄euκá kióskia, ekdnlw̄seis κai d̄ekádes eμptórous κai paragawgoús.

Αρκεί ήmωs tō φeσtibál ws pракtikή márketinγ γia νa «sptwéxi» tōsous tōvou s φiσtikioύ pou b̄gaiouνkáthē xrōnō; H φwtoγrafos κai φiσtikoparaγawgōs Lé-na Mařivn l̄eεi: «H Aigína θa éptepetē na

diathétei ton karpó tns sān premium pro-iōn, aξiopoiántas orθés γewrgikés pракtikés κai φtiáxnonntas miā osó to duñatón eviaia kałliiergptikή γraamn. Tou-nantion, st̄a sakołákiia oti t̄mēs diafēroun, kápooi eίnai st̄on Agyrotikó Sunestaiρismó, kápooi óxī th̄a mporoúsamē na p̄owathnoumē to p̄oioñ mas kałutēra».

Endēiktiká, n̄ t̄m̄ xonbrikis γia éna k-a-voniou m̄egéthous sakołáki eίnai 6 €, evó o katanałatn to aqoráz̄i apó 8 éw̄ 11 €. Evas paragawgós me 100 d̄en̄tra se miā kāl̄i xroniá b̄gázei ḡȳra st̄on énan tōno xerò φiσtikí, ára ta ésoðá tou kumaínontai ḡȳra st̄is 10.000 €, xwaris na upolo-gīsoumē éxoda metapoīstns, ψośimatos k.l.p. H kałliierḡia eίnai d̄apānpr̄i, p̄o-sa m̄alllon ótan kāl̄i suγkoμid̄i éxoumē aná dietia. H k. Mařivn th̄umáta t̄i suγko-mid̄i ws t̄i megalúterp xarā tou paidiou. «M̄egálwasa kátw apó t̄i φiσtikia. St̄roguylókaθmou st̄n pán̄a, ta φiσtikia épe-φt̄an br̄okh̄i me t̄i r̄abdīsma κai perisso-tereo étrawga pará m̄az̄ea. Mas xupno-úsan oī yonēis mas 5.30-6 to p̄owi, b̄ázaue t̄a xeirótēra roúxa, ḡiat̄i n̄ φiσtikia éxei retośiñi, κai maž̄eūamē t̄i xamáda».

An loipón br̄eθeitē st̄n Aigína κai t̄ traβásei n̄ karpdiá sās, na p̄ate st̄ou Bw-boύ, «ḡiat̄i ópoois érχetai edw̄ b̄oubaiv-e-tai, paidī mou», st̄o kt̄lma tou Xaīmantá. Kērnáei almuropoús karpouús me oužák̄i κai ḡlikópiotes iſt̄oríes. »

«Σt̄o kłádema p̄r̄epei na eίsai suγkeνtrωm̄e-noς 150%, sto ḥrgoma áma θeς traγoύda». Káthē d̄en̄tro th̄el̄i miōn̄ w̄ra γia na klađeutei, ḡiat̄i «p̄r̄epei na to diabásieis, na to eρm̄-nevúseis», l̄eεi o Níkoς Alufant̄i.