



ΚΑΜΠΙΟΣ ΤΟΥ ΜΑΡΑΘΩΝΑ

---

ΤΟ ΠΕΡΙΒΟΛΙ  
ΤΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ









— ΔΕΞΙΟΣΤΡΟΦΑ

Ο Λάζαρος Οικονομίδης, πρόεδρος του Συνεταιρισμού Κηπευτικών Μαραθώνα, και κάποια από τα προϊόντα του.

Ο Μαραθώνας διαθέτει τα χαρακτηριστικά του τυπικού μεσογειακού κλίματος, με ήπιους χειμώνες, θερμά καλοκαίρια χωρίς ακραία καιρικά φαινόμενα και την κοντινή απόσταση με τη θάλασσα να προσθέτει ευφορία στα χωράφια που τροφοδοτούν ολόκληρη την Αττική.

Κείμενο—ΓΙΑΝΝΑ ΜΠΑΛΑΦΟΥΤΗ

Φωτογραφίες—ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΟΦΙΚΙΤΗΣ

—Ένα τόξο που ξεκινάει από τη Νέα Μάκρη, περνάει από τον Διόνυσο, τις Αφίδνες, το Καπανδρίτι και καταλήγει στην παραλία του Βαρνάβα περικλείει μια περιοχή με πλούσια ιστορία. Η ευρύτερη περιοχή του Μαραθώνα, με το Γραμματικό, τον Ραμνούντα, τον Βρανά, το Κάτω Σούλι και τον Σχινιά έχει δει πολλές αλλαγές από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Σταθερή συνισταμένη της είναι η αδιάκοπη παραγωγή τροφής, χάρη στην εύφορη γη και το ευνοϊκό κλίμα που επιτρέπουν την καλλιέργειά της. Η ανάπτυξη υποδομών, όπως το φράγμα ενίσχυσε τη διαχείριση υδάτινων πόρων, διευκολύνοντας τη γεωργική δραστηριότητα. Οι μετακινήσεις των πληθυσμών λειτούργησαν καταλυτικά στις αγροτικές δραστηριότητες, φέρνοντας νέες τεχνικές και γνώσεις.

ΕΝΑΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΜΑΡΑΘΩΝΙΟΣ

Μια διαδρομή περίπου 42 χιλιομέτρων, από τον Μαραθώνα έως το κέντρο της Αθήνας, αποτελεί ζωντανό μάρτυρα της ιστορίας. Αυτή η απόσταση είναι χιλιοπερπατημένη και χαρτογραφημένη από δρομοκέρυκες που μετέφεραν μηνύματα πολέμου και ειρήνης κατά την αρχαιότητα, από Έλληνες που αγωνίστηκαν για την ελευθερία τους, από δρομείς που δοκίμασαν την αντοχή τους στα Ολυμπιακά αθλήματα, από αγρότες που στέλνουν καθημερινά τροφή στην πρωτεύουσα.

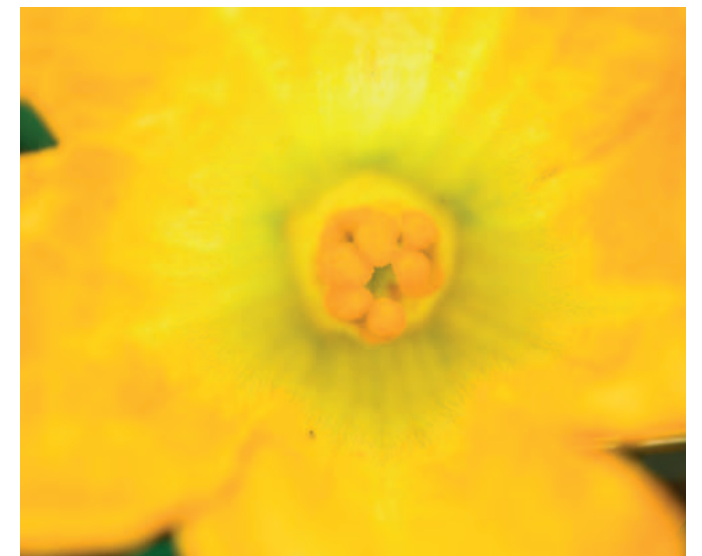
Η ΠΡΟΝΟΜΙΑΚΗ ΘΕΣΗ

Ο Μαραθώνας διαθέτει όλα τα χαρακτηριστικά του τυπικού μεσογειακού κλίματος, με ήπιους χειμώνες και θερμά καλοκαίρια, χωρίς ακραία καιρικά φαινόμενα. Το Πεντελικό Κάλλος λειτουργεί ως πράσινος πνεύμονας, προστατεύοντας την πεδιάδα από την ατμοσφαιρική ρύπανση που προκαλούν η Αθήνα και η βιομηχανική περιοχή στα Οινόφυτα. Τα γύρω βουνά, ακόμα και της Εύβοιας που βρίσκεται απέναντι, προστατεύουν την περιοχή από τα ακραία καιρικά φαινόμενα. Το φράγμα και ο ταμιευτήρας που υδρεύουν

την Αθήνα, η Μακαρία Πηγή που αναβλύζει από το υπέδαφος, ο Υγρότοπος του Σχινιά και ο θαλασσινός αέρας δροσιζουν την ατμόσφαιρα και τις καλλιέργειες.

Καθώς το θαλασσίνο νερό εισχωρεί στον υδροφόρο ορίζοντα, μπλέκεται με τα πηγαία ύδατα και το καθιστά υφάλμυρο. «Η σχέση του κάμπου με τη θάλασσα δίνει ευφορία στα φυτά μας. Το υφάλμυρο νερό βελτιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των φυτών γιατί έχει κάλιο, νάτριο, και όλα αυτά τα στοιχεία δίνουν γεύση στα προϊόντα. Από την άλλη, όμως, υποβαθμίζουν την απόδοσή τους», εξηγεί ο γεωπόνος Νίκος Μπουκουβάλας και συνεχίζει: «Η υπεράντληση των γεωτρήσεων για την αγροτική και την αστική χρήση μειώνει τον υδροφόρο ορίζοντα που κατεβαίνει από τα βουνά και δεν μπορεί να πιέζει και να διώχνει τη θάλασσα, οπότε σιγά-σιγά εισχωρεί προς τα μέσα υποβαθμίζοντας την ποιότητα του νερού στον κάμπο. Μας σώζει το φράγμα που, όσο μπορεί, συμπιέζει και κρατάει έξω τη θάλασσα».

►  
Συνέχεια  
στη  
σελίδα  
72





ΕΚΤΑΣΕΙΣ  
(σε στρέμματα)

Ελαιώνες

5.000

Μαρούλια

500

Κολοκύθια

350

Δυόσμος

50

Κόλιανδρος

10

Αγρανάπαυση

3.000





— ΔΕΞΙΟΣΤΡΟΦΑ Οι βιοκαλλιεργητές Αλέξανδρος Τζεβελέκος και Πέννη Αλεβιζοπούλου. — Τα έντομα όπως η πασχαλίτσα επιβεβαιώνουν το βιολογικό της καλλιέργειας. — Στο βιολογικό Κτήμα Ευ Ζην, ο γεωπόνος Σπύρος Τσαγκαράτος και η οικονομολόγος Τζένη Δοντά καλλιεργούν φρουτόδεντρα.



## Ο ερχομός των προσφύγων από το Λιβίσι και τη Μάκρη της Μικράς Ασίας βρίσκει τον κάμπο σύμμαχο της ευημερίας τους.

Το υφάλμυρο νερό, τα αργιλώδη χώματα και το ήπιο κλίμα θεωρούνται προνόμια για τον βιοκαλλιεργητή Αλέξανδρο Τζεβελέκο. «Έχουμε μικρότερη παραγωγή σε σχέση με άλλες περιοχές της Ελλάδος, ωστόσο η ντομάτα του Μαραθώνα είναι ξακουστή για τη νοστιμιά της. Επιπλέον, στον κάμπο έχουμε μια πρωιμότητα στο κλίμα που βοηθάει ώστε να βγαίνουμε πιο γρήγορα στις αγορές».

Ο μεγάλος όγκος παραγωγής καλλωπιστικών φυτών μαρτυράει την ποιότητα των υδάτων, καθώς «όπου υπάρχει βουνό, υπάρχει καλής ποιότητας νερό. Όπου υπάρχουν ρεματιές, εκεί υπάρχουν καλλιέργειες με λουλούδια, αυτό είναι δείγμα ποιότητας γιατί το λουλούδι θέλει καλό νερό», συμπληρώνει ο Λάζαρος Οικονομίδης.

### Ο ΚΑΜΠΟΣ ΕΙΧΕ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΙΣΤΟΡΙΑ

Μια εκδοχή της Ιστορίας θέλει ο Μαραθώνας να πήρε το όνομα από τον μάραθο που μέχρι σήμερα βρίσκουμε διάσπαρτο στην πεδιάδα.

Οι περισσότερες ονομασίες μαρτυρούν τη βιοποικιλότητα. Ο Σκινιάς πήρε το όνομα από τα σχίνα που φύονται στην περιοχή, ο Ραμνούντας από τον αγκαθώδη θάμνο ραμνούς, γνωστότερο ως παλιούρι, που αγαπούν οι μέλισσες, η Παναγία η Μεσοσπορίτισσα γιορτάζει στις 21 Νοεμβρίου στα μέσα της σποράς, ο οικισμός Ριζάρη πήρε το όνομά του από τις καλλιέργειες ρυζιού, το Σούλι από την τούρκικη λέξη «sulü» που σημαίνει υδατώδες, προφανώς λόγω του έλους. Στενούρα, από το στενό και την κατάληξη -ουρά, ονομασία που δηλώνει τον στενό δρόμο που περνούσαν ζώα φορτωμένα με κηπευτικά.

### ΓΑΙΟΚΤΗΜΟΝΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΙΓΕΣ

Ο ερχομός των προσφύγων από το Λιβίσι και τη Μάκρη της Μικράς Ασίας βρίσκει τον κάμπο σύμμαχο της ευημερίας και το Μικρό Έλος της Μπρεξίζας, η σημερινή Νέα Μάκρη, αποστραγγίζεται για να τους φιλοξενήσει. Χιλιάδες στρέμματα καλλιεργημένα με αμπέλια, σιτηρά, ελιές και λαχανικά εμπλουτίζονται με βαμβάκι και καπνά.

Ένα κτήμα με περισσότερα από 30.000 στρέμματα με ελιές, σιτηρά, αμπέλια, αγκινάρες και άλλα κηπευτικά απασχόλησε σημαντικό ποσοστό πληθυσμού της περιοχής συμβάλλοντας ουσιαστικά στην επιβίωσή τους. «Στο Κάτω Σούλι υπήρχε ένας μεγάλος γαιοκτήμονας, ο Μπενάκης, ο οποίος χρησιμοποιούσε τον βάλτο για βοσκότοπο, στους πρόποδες του βουνού καλλιεργούσε λαχανικά κι εκεί που δεν μπορούσαν να καλλιεργηθούν έσπερνε τροφή για τα μοσχάρια. Ο πατέρας μου τότε, 15 ετών, με σορτσάκι χωρίς παπούτσια, ήταν υπεύθυνος για τα μοσχάρια», αφηγείται ο Λάζαρος Οικονομίδης, πρόεδρος του νεοσύστατου Συνεταιρισμού Κηπευτικών Μαραθώνα, και συνεχίζει: «Λόγω του χώματος καλλιεργούσαν πολλά είδη, έως και ρύζι, σε μια έκταση 380 στρεμμάτων, γι' αυτό η περιοχή εδώ λέγεται Ριζάρη. Στον λόφο του Μπέη ήταν έξι τσοπάνηδες και ο κάθε τσοπάνης είχε 3.000 ζώα, γι' αυτό και είχαμε χασαποταβέρνες».

### ΣΤΑ ΠΑΖΑΡΙΑ

#### ΤΗΣ ΜΕΤΑΠΟΛΕΜΙΚΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Μετά το 1950, οπότε η χώρα βρίσκεται σε ρυθμούς ανασυγκρότησης, η ζήτηση και η προσφορά τροφής αυξάνονται ραγδαία και τότε ο Μαραθώνας

μετατρέπεται σε ένα απέραντο περιβόλι με μαζικές καλλιέργειες σε αμπέλια, ελιές, δημητριακά, φρούτα και λαχανικά. Για την ενίσχυση της ανασυγκρότησης χρειάστηκαν χρήματα, οπότε επιβλήθηκε φόρος παραγωγής ελαιολάδου, γλεύκους και δημητριακών. Η φυλλοξήρα χτύπησε τα αμπέλια και οι αμπελοουργοί που δεν ήταν πρόθυμοι να καλλιεργήσουν ξένα κλήματα διατήρησαν μόνο τα Σαββατιανά.

Καθημερινά οι εργάτες της γης έκοβαν λαχανικά, τα φόρτωναν στα γαϊδουράκια και τα κάρα και τροφοδοτούσαν τα παζάρια της Αθήνας. «Όταν ο θεσμός της λαϊκής αγοράς άρχισε να αναπτύσσεται, συγκέντρωσε πληθυσμό που ήρθε να καλλιεργήσει και να πουλήσει τα λαχανικά μόνος του. Ακόμα και σήμερα στην περιοχή έχει Καρδιτσιώτες, Τρικαλινούς, Συριανούς, Παριανούς, Ναξιώτες, Αναφιώτες, που πουλούσαν στον Μαραθώνα, στο Κορωπί, στα Μέγαρα, στον Ασπρόπυργο», αφηγείται ο γεωπόνος Νίκος Μπουκουβάλας.

Ένας από τους πρώτους παραγωγούς της νεότερης εποχής είναι ο Νίκος Καπέλας, που ήρθε σε ηλικία 14 ετών από τη Σύρο και καλλιεργησε διάφορα λαχανικά τα οποία μέχρι το 1968 πωλούσε στη Λαχαναγορά και μετά στις λαϊκές αγορές της Α' Αθηνών. Το 1971 θυμάται ότι είχε μονοπώλιο στο αγγουράκι από σπόρο που έφερε μια οικογενειακή φίλη από την Αίγυπτο.

«Στα χωράφια εργαζόταν όλη η οικογένεια, γυναίκες και παιδιά. Η γιαγιά μου δούλευε σε μονοκαλλιέργεια κολοκυθιού. Τα έκοβαν και τα πήγαιναν στα παζάρια της Αθήνας», θυμάται ο βιοκαλλιεργητής Αλέξανδρος Τζεβελέκος. Το 1970 στο Ριζάρη καλλιεργήθηκαν τα πρώτα αγαρικά μανιτάρια ολόκληρης της Ελλάδας.

### Η ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ

Στον Μαραθώνα καλλιεργείται περίπου το 20% της συνολικής ετήσιας εγχώριας παραγωγής μαρουλιού και αν υπολογίσουμε τουλάχιστον 5.000 μαρούλια σε κάθε στρέμμα, τότε το

σύνολο ξεπερνάει τα 5 εκατομμύρια μαρούλια ανά συμβατική φύτευση.

Οι σύγχρονες τάσεις των μπαρ, η αύξηση των σουβλατζιδικών, τα farm-to-table πιάτα των εστιατορίων και η ζήτηση τυποποιημένης σαλάτας διαμορφώνουν τα καλλιεργήσιμα είδη. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί η περίπτωση των κοκτέιλ όπως το mohito, που αυξάνει συνεχώς την καλλιέργεια δυόσμου. Σύμφωνα με στοιχεία του ΟΠΕΚΕΠΕ, καλλιεργούνται περισσότερα από 50 στρέμματα δυόσμου και ακολουθούν άλλα αρωματικά φυτά.

### ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΓΥΡΩ

#### ΑΠΟ ΤΟ ΦΡΑΓΜΑ

Στην ορεινή πλευρά το τοπίο αλλάζει. Το μικροκλίμα πλεονεκτεί σε σχέση με τον κάμπο και τα άλλα βουνά της Αττικής γιατί έχει πιο κρύο χειμώνα. Η περιοχή είναι γνωστή από το παρελθόν κυρίως για τους ελαιώνες και τους αμπελώνες που απλώνονται προς το Καπανδρίτι. Στο βιολογικό Κτήμα Ευ Ζην, που απέχει μόλις 400 μέτρα από την τεχνητή λίμνη, καλλιεργούνται 2.500 πυρηνόκαρπα δέντρα όπως κερασιές, ροδακινιές, μπλιές, αχλαδιές, δαμασκηνιές και διάφορα κηπευτικά. «Από τις μαρτυρίες των γερόντων της περιοχής και τις αναφορές σε αρχαία κείμενα γνωρίζουμε ότι παλιά εδώ ήταν ζώνη κερασιών. Πριν από την Απελευθέρωση ήταν τόσο ποιοτική η καλλιέργεια κερασιών που τα έστελναν στην Κωνσταντινούπολη ως premium προϊόντα». ©

### ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

— Κτήμα Ευ Ζην, γεωπόνος Σπύρος Τσαγκαράτος, Τζένη Δοντά

— Αλέξανδρος Τζεβελέκος, βιοκαλλιεργητής  
— Λάζαρος Οικονομίδης, πρόεδρος Συνεταιρισμού Κηπευτικών

— Νίκος Μπουκουβάλας, γεωπόνος, Γεωπονικό Σπίτι

— Φάρμα Μανιταριών Μαραθώνα, Ναπολέων Καραούλης - Σοφία Καραούλη

### ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ (ποσοστά επί της συνολικής ετήσιας εγχώριας παραγωγής)

Μαρούλια	Μπρόκολα	Αγγούρια	Κολοκυθάκια	Λοιπά ακρόδρυα	Λάχανα
<b>20%</b>	<b>7%</b>	<b>3%</b>	<b>1%</b>	<b>6%</b>	<b>5%</b>

Ντομάτες θερμοκηπίου	Μελιτζάνες	Φυλλώδη λαχανικά	Ρεβίθια	Κηπευτική γη
<b>2%</b>	<b>9%</b>	<b>8%</b>	<b>2%</b>	<b>2%</b>