

Η ΤΑΡΑΤΣΑ ΤΟΥ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΑ

Όσο απίστευτο κι αν μοιάζει, ο αρχιτέκτονας Κωνσταντίνος Ζαρμπής καλλιεργεί εδώ και 20 χρόνια λαχανικά στην τάρατσα ενός 15ώροφου κτιρίου στους Αμπελοκήπους.

Κείμενο—ΝΙΚΗ ΜΑΡΙΑ ΚΟΣΚΙΝΑ
Φωτογραφίες—ΠΕΤΡΟΣ ΣΟΦΙΚΙΤΗΣ



«Στέλνω μία φορά τον χρόνο για έλεγχο
ενδεικτικά κάποια φυτά στο Χημείο για να δω αν
έχουν απορροφήσει κάτι από την ατμόσφαιρα.»



—Το είχαμε ακούσει, αλλά κανείς μας δεν μπορούσε να φανταστεί την πραγματικότητα. Ανεβαίνοντας με το ασανσέρ τους 15 ορόφους του κτιρίου στην Κηφισίας για να συναντήσω τον Κωνσταντίνο Ζαρμπί πρόβαρα μέσα μου τις ερωτήσεις που θα του έκανα. Όταν όμως βρέθηκα μπροστά στο μποστάνι του, τόσο κοντά στον θόρυβο της πόλης και ταυτόχρονα τόσο μακριά, η συζήτηση μαζί του άρχισε να κυλά αβίαστα.

ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΗΣΑΝ ΟΛΑ

Η ιδέα για το μποστάνι προέκυψε πριν από περίπου 20 χρόνια από την ανάγκη του Κωνσταντίνου να έχει τον καλύτερο δυνατό έλεγχο της τροφής που καταναλώνει. Από την άλλη, ο πατέρας του καλλιεργούσε μανιτάρια από τη δεκαετία του '70 στο υπόγειο της εταιρείας, ενώ σε χώρες του εξωτερικού τότε ξεκινούσε η τάση των κήπων στις ταράτσες. Κάπως έτσι, συνέλαβε την ιδέα να φτιάξει το δικό του μποστάνι, με τη βοήθεια του πατέρα του και τη

«Μια χρονιά προσέβαλε τις ντομάτες μου η Tutu, ένας κλασικός εχθρός του συγκεκριμένου φυτού. Βρήκα μια εταιρεία η οποία κάνει εκτροφή εντόμων που τρώνε τα αυγά της και το πρόβλημα λύθηκε.»

σύμφωνη γνώμη των ιδιοκτητών της εταιρείας στην οποία εργάζεται ως CEO. «Γνώριζα καλά το κτίριο, καθώς το είχε κατασκευάσει η εταιρεία μας, οπότε μου ήταν εύκολο να σχεδιάσω τα παρτέρια. Έπειτα επισκέφτηκα ένα εξειδικευμένο μαγαζί γεωργικών εφοδίων, όπου εργάζονται γεωπόνοι και μου έδωσαν κατευθύνσεις. Τα υπόλοιπα ήρθαν σιγά-σιγά και βάσει πειραματισμών».

ΤΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙ ΚΑΙ ΠΟΣΟ ΑΥΤΑΡΚΗΣ ΕΙΝΑΙ;

Ανεβαίνοντας στην ταράτσα βλέπεις στα πόδια σου όλη την Αθήνα, το βλέμμα σου φτάνει μέχρι Λυκαβηττό και στο βάθος φαίνεται η θάλασσα. Ωστόσο το μικρό θαύμα βρίσκεται μπροστά σου, στα παρτέρια που καλύπτουν μεγάλο τμήμα της. Είδαμε κάποιες πράσινες ακόμη ντομάτες, μικρά κολοκυθάκια, αγγουράκια, φρέσκα κρεμμυδάκια, αλλά και τα τελευταία λάχανα του χειμώνα. Υπάρχει και ένα μικρό θερμοκήπιο που το χρησιμοποιεί ενίοτε για να έχει μεγαλύτερη παραγωγή.

«Όταν τελειώνει μια περίοδος, το ξεπατώνεις το “χωράφι”, καθώς τα φυτά έχουν απορροφήσει όλα τα θρεπτικά συστατικά του και χρειάζεται να ανανεωθεί το χώμα, να προστεθούν νέα μαζί με ικνοστοιχεία, για να φυτευτούν στη συνέχεια άλλα οπωροκπευτικά». Στόχος του Κωνσταντίνου είναι να καλύπτει ένα ποσοστό των αναγκών του σε λαχανικά από το μποστάνι. Εννοείται ότι δεν μπορεί να είναι απολύτως αυτόρκτης, αλλά επειδή τα παρτέρια είναι μεγάλα, ανά περιόδους υπάρχει περίσσειμα παραγωγής, οπότε μέρος της συγκομιδής το μοιράζει σε εργαζομένους της εταιρείας και σε φίλους. Τα υπόλοιπα τα διατηρεί με διάφορους τρόπους: τα μετατρέπει σε τουρσιά, τα αποξηραίνει ή τα αποθηκεύει στην κατάψυξη.

«ΜΟΝΟ ΟΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΕΠΙΒΙΩΝΟΥΝ ΕΔΩ ΤΟΝ ΑΥΓΟΥΣΤΟ»

Όπως μου ανέφερε ο ίδιος, αν θέλεις να φτιάξεις ένα μποστάνι καθαρά απαλλαγμένο από χημεία, πρέπει να είσαι προετοιμασμένος ότι μπορεί να



χάσεις μέρος της παραγωγής σου από ζιζάνια, αρρώστιες ή καιρικές συνθήκες, όπως συμβαίνει και με τις καλλιέργειες των αγροτών.

«Παράλληλα, επειδή βρισκόμαστε αρκετά ψηλά, τα φυτά είναι εκτεθειμένα σε όλα τα καιρικά φαινόμενα και δεν είναι προστατευμένα, οπότε μπορεί να καταστραφούν από το κρύο, ένα χαλάζι ή τον υπερβολικό αέρα. Το χειρότερό τους είναι η πολλή ζέση του Αυγούστου που καίει σχεδόν τα πάντα. Μόνο οι μελιτζάνες επιβιώνουν λίγο πολύ τον Αύγουστο», εξηγεί.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ, ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΟΝΗ

Σε πολλές στιγμές της κουβέντας μας ο Κωνσταντίνος μού μίλησε για πειραματισμούς. Ένα μποστάνι χτίζεται βήμα-βήμα. Δοκιμάζεις τι «σπκώνει» η περιοχή σου. Για παράδειγμα, δεν κατάφερε ποτέ να ευδοκιμήσει εδώ το σπανάκι, όπως μου είπε, όσες φορές και να προσπάθησε. Αντίθετα, όπως μου ανέφερε, σε ένα μικρό μποστάνι σε

μία αυλή στην ευρύτερη περιοχή των Αμπελοκήπων φυτρώνουν μπανάνες! Αυτοί οι πειραματισμοί απαιτούν υπομονή, επιμονή και χαλαρή διάθεση. Μετά την κρίση, από το 2017, όπου υπάρχει μεγάλη άνθηση στον χώρο της οικοδομής, ο ελεύθερος χρόνος του είναι πολύ περιορισμένος. Οπότε αυτή τη στιγμή τη φροντίδα του μποστανιού την έχει αναθέσει σε έναν κηπουρό και ο Κωνσταντίνος απλώς επιβλέπει. Και απολαμβάνει τους καρπούς, βέβαια.

ΤΕΛΙΚΑ, ΚΟΣΤΙΖΕΙ ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΠΟ ΤΟ ΝΑ ΑΓΟΡΑΖΕΙΣ ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ;

Αν κάποιος νομίζει ότι ένα μποστάνι έχει πολύ χαμηλότερο κόστος από το να προμηθεύεται τα λαχανικά από τη λαϊκή και το σούπερ μάρκετ, κάνει λάθος. Ο Κωνσταντίνος ανέφερε ότι το κόστος ενδέχεται να είναι και μεγαλύτερο, καθώς χρειάζεται μεγάλη φροντίδα, εξοπλισμό, πολύ νερό... Όταν, όμως, σερβίρεις είτε σε σένα είτε στους φίλους σου λαχανικά από τη δική σου παραγωγή, αυτό έχει άλλη αξία...

«Το ευχαριστιέσαι όταν τρως κάτι και είναι δικό σου, είτε το τρως μόνος σου είτε το προσφέρεις και λες “αυτό είναι από τον κήπο μας”». ©



— ΔΕΞΙΟΣΤΡΟΦΑ

Προτού προχωρήσει στην κατασκευή του μποστανιού, ο Κωνσταντίνος έλεγξε τη στατικότητα του κτιρίου και πήρε άδεια από τους ιδιοκτήτες.