

8 Ιουλίου 2017

## Κεράσια Βοδενών

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Κατακόκκινα και ζουμερά, κρεμασμένα στα δίδυμα κοτσανάκια τους, τα κεράσια, αγαπημένα φρούτα του καλοκαιριού, ευφραίνουν και το στόμα και τα μάτια. Από τα ωραιότερα που παράγει η χώρα είναι αυτά της Εδεσσας και της ευρύτερης περιοχής του νομού Πέλλας.

Η ευλογημένη γη της Πέλλας και η Εδεσσα με τα νερά! Όχι μόνον οι θαυματικοί καταρράκτες, αλλά ρέματα, ρυάκια, πηγές ιαματικές, ζεστές και κρύες, νερά, παντού νερά. Από την αρχαιότητα, τότε που η πόλη ονομαζόταν Αιγές, κέρδισε τους επαίνους του Ηροδότου, ο οποίος αναφέρει ότι εκεί φυτρώνουν ρόδα με εξήντα φύλλα και ασύγκριτη μυρωδιά· εκεί, στις υπώρειες του Βόιου όρους. Οι Βούλγαροι που την κατέκτησαν τον 9ο αιώνα την ονόμασαν Βοδενά από τη λέξη «βόντα», που θα πει νερό. Οι ντόπιοι μού λένε ότι το έδαφός της είναι τόσο γόνιμο, που κι ένα ξύλο να φυτέψεις, θα ριζώσει και θα βλαστήσει. Στην περιοχή αυτή ξεκίνησε ο συστηματικός σχεδιασμός της δενδροκομίας γύρω στο 1935, αλλά οργανώθηκε και αναπτύχθηκε μετά το 1955, οπότε είχε λήξει η περιπέτεια του πολέμου και του Εμφυλίου αφενός και αφετέρου δημιουργήθηκαν οι προϋποθέσεις ανάπτυξης του εμπορίου, δηλαδή οδικό δίκτυο, μεταφορές, ψυγεία και τα τοιαύτα.

Τότε οι φρουτοκαλλιέργειες επεκτάθηκαν, ώστε να καλύψουν και την εσωτερική αγορά, και την ευρωπαϊκή στη συνέχεια. Τα κεράσια της Εδεσσας, η παλιά ποικιλία, είναι γνωστή ως «τραγανά Βοδενών», έχουν κρουστή σάρκα, λεπτό

φλούδι και είναι βαθυκόκκινα και ευχάριστα γλυκά. Βέβαια σήμερα εισάγονται και νέες ποικιλίες που προκύπτουν από διασταυρώσεις. Τέτοιες είναι λ.χ. οι Feronia, Βασιλειάδη, Regina, Σκίνα, καθώς και τα υπέροχα Μπακιρτσαίικα, γλυκά, τραγανά, σε σχήμα καρδιάς. Οι νέες ποικιλίες είναι καλύτερες, βελτιωμένες. Εκτός του ότι τα κεράσια είναι νόστιμα και γλυκά, αντέχουν περισσότερο στη μεταφορά. Επίσης υπάρχουν σε αφθονία· μόνο η παραγωγή της περιοχής καλύπτει το 70% της εγχώριας αγοράς και καταγράφει επίσης σημαντικές εξαγωγές, ενώ έχει πιστοποιηθεί ως Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης.

Εκτός από τα εύφορα εδάφη της Πέλλας και τη φιλοπονία των καλλιεργητών, στην ποιότητα συντελεί και το κλίμα και ιδιαίτερα οι πολλές ώρες της χαμηλής θερμοκρασίας στη διάρκεια του εικοσιτετραώρου. Πολλά από τα καλύτερα κεράσια παράγονται σε υψόμετρο. Ετσι μου λένε καλλιεργητές που έχουν τους κερασώνες τους στα 1.500 και 1.700 μέτρα στο όρος Βόρας (Καϊμακτσαλάν) και παράγουν τα πρώτης ποιότητας Μπακιρτσαίικα, τα καρδιόσχημα που είναι όψιμα. Εκεί η συγκομιδή αρχίζει γύρω στις 20 Ιουνίου λόγω του κλίματος. Οπότε μην τα περιμένετε στην αγορά νωρίτερα από το τέλος του Ιουνίου. Στα πεδινά μαζεύουν γύρω στα μέσα του ίδιου μήνα. Και βέβαια, υπάρχουν πρώιμα που κυκλοφορούν από τα μέσα Μαΐου, αλλά δεν βρίσκω λόγο να τα πάρετε. Εκτός από άνοστα είναι και πανάκριβα.

Στα διαλογητήρια και συσκευαστήρια που ανήκουν σε ιδιώτες -εμπόρους επί το πλείστον- τα Μπακιρτσαίικα κατατάσσονται στην πρώτη ποιότητα. Η διαλογή γίνεται με τα χέρια, γιατί το φρούτο είναι λεπτόφλουδο και κινδυνεύει να τραυματιστεί από τη χρήση μηχανικών μέσων. Συνήθως τα συσκευάζουν σε τελαράκια των πέντε κιλών.

Τα κεράσια που κρίνονται χαμηλότερης ποιότητας, λόγω μεγέθους και όχι γεύσης, πωλούνται σε χαμηλότερη τιμή ή πηγαίνουν για μεταποίηση. Στην περιοχή υπάρχουν βιοτεχνίες που φτιάχνουν χυμούς, κομπόστα σε κονσέρβα, γλυκό του κουταλιού, μαρμελάδα και τελευταία φτιάχνουν και πεστίλι, δηλαδή πάστα από πολτό κερασιού, που την απλώνουν, λεπτή σαν χαρτί σχεδόν, τη στεγνώνουν και τη βρίσκουμε στο εμπόριο διπλωμένη ανάμεσα σε φύλλα σελοφάν. Δεν κατάφερα να εντοπίσω επιχείρηση που στεγνώνει τα κεράσια Βοδενών, ενώ βρίσκουμε λιαστά κεράσια στις αγορές των βορειοελλαδικών πόλεων, είναι όμως μάλλον εισαγωγής. Ελπίζω ότι σύντομα θα έχουμε και λιαστά απ' αυτή την εκλεκτή κερασινή ράτσα.