**Καλλιέργεια μπάμιας στην Λάκκα Σούλι**

Την Τρίτη, στις 5 Απριλίου βρεθήκαμε στο Πολυστάφυλλο. Μας είχε καλέσει ο πρώην βουλευτής κ. Καραμούτσος Σπύρος για να ακούσουμε μια ομιλία γεωπόνων από την εταιρία «Μπάρμπα-Στάθης».

Έτσι ξεκινήσαμε και βρεθήκαμε στην ταβέρνα-κέντρο κάτω στην γέ­φυρα Μπακόλα, δίπλα ακριβώς από το ποτάμι του Αχέροντα. Ένα υπέ­ροχο τοπίο όπου ενώνονται-συμβάλλουν οι δύο μεγάλοι παραπόταμοι του Αχέροντα: ο ένας παραπόταμος που πηγάζει από τις πηγές στο Σι­στρούνι κι έρχεται δυτικά από τα βουνά του Σουλίου, ενώ ο άλλος παρα­πόταμος έρχεται από τα ανατολικά, από την Ολύτσικα ή όρος Τόμαρος.

Το τοπίο ήταν εξαιρετικά όμορφο και δυνατό συγχρόνως. Τα νερά του μυθικού Αχέροντα ήταν κατακάθαρα και κυλούσαν ήσυχα προσδίδοντας και μεταφέροντας με την ησυχία τους αυτή στον άνθρωπο μια σπάνια ει­κόνα ξεκούρασης και γαλήνης.

Στις 12:00΄η ώρα εκεί ήρθαν οι δύο γεωπόνοι της παραπάνω εταιρίας.

Το αντικείμενο της ομιλίας και συζήτησης ήταν η καλλιέργεια της μπάμιας.

Αυτοί ανέφεραν τα εξής:

Η μπάμια είναι μια καλλιέργεια που δεν έχει πολλά έξοδα, αλλά αφή­νει ένα κέρδος για να ζήσει μια οικογένεια. Έχει όμως πολύ δουλειά, α­φού κάθε μέρα χρειάζεται μάζεμα-συγκομιδή.

Ο Μπάρμπα-Στάθης (Μ.Σ.) παίρνει ελληνικά προϊόντα και μόνον όταν αυτά δεν υπάρχουν τότε τα αναζητεί από την εξωτερική αγορά.

Ο πιο νέος γεωπόνος είπε: «Κανένας δεν θα μας σώσει. Μόνοι μας θα σωθούμε. Πώς; Παράγοντας».

Η γεωργία στην Ελλάδα είναι παραμελημένη.

Ένα τουρισμό και έναν πρωτογενή τομέα έχουμε στην Ελλάδα.

Μπάμια στην Ευρωπαϊκή Ένωση παράγει μόνον η Ελλάδα, την οποία και εξάγει κιόλας. Γι’ αυτό όσο παραγωγή υπάρχει, όλη απορροφάται, επειδή ο Μ.Σ. κάνει κι εξαγωγές συγχρόνως προς την Ε.Ε.

Η μπάμια δεν αφήνει μεγάλα κέρδη, αλλά αφήνει ένα καλό εισόδημα για να ζήσει όλη η οικογένεια.

Η μπάμια έχει πολύ λίγα έξοδα, έχει φτηνό κόστος παραγωγής, αλλά έχει πολύ εργασία στην συγκομιδή, στο μάζεμα των καρπών της.

Ο Μ.Σ. ασχολείται αυτή την εποχή με μπάμιες, αργότερα με μπρόκο­λα, με σπαράγγια, με φασολάκια κ.λπ.

Για την σημερινή συζήτηση όμως επιλέχθηκε η καλλιέργεια της μπά­μιας, επειδή έχει ελάχιστο κόστος παραγωγής, δεν θέλει πολλά νερά και λιπάσματα και φάρμακα, αλλά το μειονέκτημά της είναι ότι θέλει κάθε μέρα μάζεμα την εποχή της παραγωγής. Επομένως, μπορεί να την καλ­λιεργήσει ο καθένας. Επίσης, όλη η Ευρωπαϊκή Ένωση εισάγει μπάμιες και μόνη εξαγωγός χώρα της Ε.Ε. είναι η Ελλάδα. Επομένως, έχει προο­πτικές και για εξαγωγή και δεν υπάρχει θέμα διάθεσής της.

Ας τα πάρουμε όμως τα πράγματα από την αρχή:

Σπορά. Η μπάμπια σπέρνεται τον Απρίλιο. Σπέρνεται γραμμικά, με μηχανή, γύρω στις 15 Απρίλη. Ο καλύτερος χρόνος για να σπαρθεί είναι όταν αρχίζει να ζεσταίνεται η γη, κι ένας πρακτικός τρόπος για να το κα­ταλάβει κανείς καλύτερα αυτό είναι όταν βγαίνει η κωλοφωτιά (πυγολα­μπίδα).

Φυτό από φυτό απέχει πέντε (5) πόντους, ενώ γραμμή από γραμμή α­πέχει εβδομήντα (70) πόντους. Φυτεύεται σε 2-5 εκατοστά βάθος.

Η σπορά γίνεται με μηχανή.

Για κάθε στρέμμα χρειαζόμαστε ενάμισυ (1,5) κιλά σπόρο, τον οποίο σπόρο τον φέρει ο Μ.Σ. γιατί τον δίνει σε χαμηλή τιμή. Ο σπόρος αυτός κοστίζει οκτώ (8) ευρώ το κιλό.

Σκάλισμα. Η μπάμια ένα σκάλισμα μόνο θέλει. Όσοι έχουν μικρά φρε­ζάκια, η εργασία γίνεται με αυτά.

Λίπασμα. Το λίπασμα που ρίχνουμε είναι το: 15-15-15.

Όταν αρχίζει να κρυώνει η νύχτα και πέφτουν οι θερμοκρασίες, (περί­που μετά τις 10-15 Αυγούστου), τότε ρίχνουμε λίπασμα Νιτρικό Κάλι, με σκοπό να ανεβάσει ζάχαρα και να συνεχίσει να καρπίζει.

Αν το χωράφι είναι από τριφύλλι, επειδή έχει πολύ άζωτο, τότε η μπά­μια κάνει μεγάλα φύλλα και τινάζει-αυξάνεται πιο πολύ λόγω του αζώ­του.

Ράντισμα- ασθένειες. Το πρόβλημα με τις ασθένειες της μπάμιας είναι κυρίως το πράσινο σκουλήκι.

Κανονικά, την ελέγχουμε στην αρχή από την αφίδα κι αν υπάρχει πρό­βλημα ραντίζουμε. Στη συνέχεια χρειάζεται μια με δύο φορές ράντισμα για το πράσινο σκουλήκι, ανάλογα, αν έχει σκουλήκι.

Η μπάμια έχει ελάχιστα φυτοφάρμακα.

Νερό. Η μπάμια δεν θέλει πολύ νερό. Δεν ρίχνουμε νερό στην αρχή, για να βγάλει το μπουμπούκι.

Αν φυτρώσει την αφήνουμε να αναπτυχθεί.

Μόνον όταν ζοριστεί θέλει νερό. Όταν ζορίζεται από νερό, το καταλα­βαίνουμε επειδή δύσκολα σπάζει ο μίσχος, οπότε τότε της ρίχνουμε νερό.

Το πότισμα γίνεται το βράδυ με το μπεκ. Την ημέρα με τριάντα πέντε (35o C) και άνω, αν την ποτίσουμε πέφτουν τα άνθη.

Όταν είναι στην παραγωγή, το νερό είναι δρόσιμα, δεν θέλει πολύ ώρα το νερό.

Το πότισμα γίνεται το βράδυ με το μπεκ σε σιντριβάνι (για να γίνει αυ­τό σηκώνουμε το μπεκ για να χτυπάει ψηλά και ανοίγουμε το ακροφύσιο για να σπάει και να πέφτει το νερό σαν πολύ λεπτή βροχή, σαν ψιχάλα, σαν συντριβάνι).

Η μπάμια συγγενεύει με το βαμβάκι, ανήκουν στην ίδια οικογένεια, και δεν θέλει πολύ νερό.

Όσον αφορά το λίγο νερό, με αφορμή τα παραπάνω, θυμήθηκα το ε­ξής, που είχε πει ένας άλλος γεωπόνος της εταιρίας Pioneer (εταιρία που παράγει και πουλάει-εμπορεύεται τον ομώνυμο σπόρο καλαμποκιού): Όταν σκαλίσετε το καλαμπόκι δεν θα ποτίσετε περίπου 5-7 μέρες. Αν το ποτίσετε τότε θα δώσει ρίζες στην επιφάνεια προκειμένου να απορροφή­σει το νερό και το ριζικό του σύστημα θα είναι επιφανειακό. Αποτέλεσμα θα είναι να ξεραίνεται το καλοκαίρι, αφού δεν θα βρίσκει νερό και την ρίζα θα την χτυπάει η ζέστα και η ρόκα θα υποφέρει, ενώ το φθινόπωρο, μη έχοντας βαθιές ρίζες θα το ρίχνει κάτω ο κάθε δυνατός αέρας. Αντίθε­τα, μετά το σκάλισμα, πρέπει να το αφήσετε το καλαμπόκι μέχρι που να πάει να ξεραθεί. Στην φάση αυτή, προκειμένου να βρει νερό, απλώνει τις ρίζες του βαθιά μέσα στην γη και έτσι αποκτάει μεγάλο ριζικό σύστημα. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να βρίσκει νερό-υγρασία, να αντέχει στην ξη­ρασία πολύ περισσότερο από εκείνο το καλαμπόκι που ποτίστηκε νωρίς μετά το σκάλισμα, και τελικά να μη το προσβάλλει η ζέστα και να μη έ­χουμε απώλεια παραγωγής. Τον καιρό δε του φθινοπώρου, όταν φυσούν δυνατοί άνεμοι δεν το ρίχνουν κάτω επειδή έχει μεγάλες ρίζες.

Αυτό, όσον αφορά το στρεσάρισμα που γίνεται μετά το σκάλισμα, το οποίο ανέφερε και ο γεωπόνος του Μ.Σ.

Ωρίμανση. Η συγκομιδή γίνεται-ωριμάζει (κι είναι έτοιμη για συγκο­μιδή) την 1η Ιουλίου και διαρκεί μέχρι να πέσει η πάχνη, δηλαδή μέχρι τον Νοέμβριο περίπου.

Η μπάμια για να παράγει θέλει η θερμοκρασία την νύχτα να μη πέφτει κάτω από 12 βαθμούς Κελσίου. Το καλύτερο έδαφος για την μπάμια εί­ναι να έχει pH (οξύτητα) 5,5 βαθμούς.

Όταν αρχίζει να κρυώνει η νύχτα και πέφτουν οι θερμοκρασίες, (περί­που μετά τις 10-15 Αυγούστου), τότε ρίχνουμε λίπασμα Νιτρικό Κάλι, με σκοπό να ανεβάσει ζάχαρα και να συνεχίσει να καρπίζει.

Συγκομιδή-μάζεμα. Στην Κομοτηνή η συγκομιδή αρχίζει στις 15 Ιου­νίου, αλλά κανονικά η συγκομιδή αρχίζει στις 5 Ιουλίου.

Από τον Ιούλιο λοιπόν μέχρι τις 15 Αυγούστου έχουμε κανονικά την συγκομιδή. Κάθε μέρα η μπάμια θέλει μάζεμα, ή το αργότερο μέρα παρά μέρα.

Αν δεν προλαβαίνουμε ολόκληρο το χωράφι να το μαζεύουμε κάθε μέρα, τότε το χωρίζουμε σε δύο κομμάτια-μέρη. Το ένα μέρος του το μα­ζεύουμε την μια μέρα, ενώ το άλλο το μαζεύουμε την άλλη μέρα, κ.ο.κ. Το κόψιμο γίνεται με ψαλιδάκι.

Η απόδοση της μπάμιας είναι 500 κιλά (ανά στρέμμα) στις ορεινές πε­ριοχές, ενώ σε καλύτερες περιοχές φτάνει τα 800-900 κιλά το στρέμμα.

Αν η μπάμια κοπεί, και δεν διατεθεί άμεσα, πρέπει να κρατηθεί σε δροσερό-σκιερό μέρος ή κάτω από τέντα, να μη την χτυπάει ο ήλιος.

Υποστήριξη-παρακολούθηση. Ο Μ.Σ. θα παρακολουθεί κάθε εβδομά­δα την καλλιέργεια.

Η εταιρία θα είναι εδώ κάθε 10-15 μέρες, αν αποφασίσει ο κόσμος να βάλει παραγωγή για να ενημερώνει και να τους υποστηρίζει με την τε­χνογνωσία της κ.λπ. Κι αυτό επειδή ο Μ.Σ. θέλει να αυξήσει την παρα­γωγή της μπάμιας, επειδή όσο παραγωγή και να υπάρχει την διαθέτει. Λείπει από την αγορά η μπάμια σήμερα κι όλη η Ευρώπη κάνει εισαγω­γές.

Συμβολαιακή καλλιέργεια. Για την παραγωγή, υπογράφεται συμβό­λαιο των παραγωγών με την εταιρία Μ.Σ.

Οι δύο γεωπόνοι του Μ.Σ. είπαν ότι αν βάλει ο κόσμος μπάμιες πρέπει να είναι τουλάχιστον 200-300 στρέμματα, για να μπορεί να έρθει το φορ­τηγό από την Θεσσαλονίκη, όπου το εργοστάσιο, για να φορτώσει. Δεν μπορεί να έρθει το φορτηγό αν υπάρχουν π.χ. δέκα ή τριάντα στρέμματα, γιατί θέλει παραγωγή.

Έτσι, αν υπάρχει η παραπάνω ποσότητα, τότε εξασφαλίζεται η απορ­ρόφηση της παραγωγής αλλά και η συμβολαιακή καλλιέργειά της, ενώ αν φυτευτούν λιγότερα στρέμματα τότε σπάει η συμφωνία και το συμβόλαι­ο.

Απορρόφηση της παραγωγής. Όταν έρθει ο καιρός για το μάζεμα, τότε επειδή η μπάμια θέλει κάθε μέρα να φεύγει, θα έρχεται σε καθημερινή βάση φορτηγό από τον Μ.Σ. για να παραλαμβάνει την παραγωγή, να παίρνει το εμπόρευμα.

Τιμή -αμοιβή: Η τιμή είναι εξασφαλισμένη. Τα χρήματα των παραγω­γών κατατίθενται σε λογαριασμό τους στην Τράπεζα.

Η πληρωμή θα γίνει με Τιμολόγια. Θα κόβεται Τιμολόγιο κάθε φορά που ο παραγωγός παραδίδει εμπόρευμα.

Ο Μ.Σ. δεν είναι έμπορος. Ο Μ.Σ. δεν κερδίζει από τον παραγωγό, αλ­λά κερδίζει από την μεταποίηση, από την συσκευασία και την πώληση.

Οικογενειακό εισόδημα. Η καλλιέργεια της μπάμιας αντιστοιχεί, πρα­κτικά, σε 1,5 - 2 άτομα το στρέμμα. Αν δηλαδή έχουμε μια τετραμελή οι­κογένεια που εργάζεται στην καλλιέργεια, τότε αυτή μπορεί να καλλιερ­γήσει περίπου εξ (6) στρέμματα.

Η απόδοση της μπάμιας είναι 600-700 κιλά το στρέμμα.

Τα εξ (6) στρέμματα παράγουν 5.000 ευρώ, με απόδοση 700 κιλά το στρέμμα.

Αν βάλουμε εργάτη στο μάζεμα κ.λπ., τότε το κέρδος θα είναι μισό-μισό (μισό του καλλιεργητή και μισό του εργάτη).

Επιδότηση της πολιτείας. Η πολιτεία ανέκαθεν δεν βοηθούσε τον παρα­γωγό. Η μπάμια θα έπρεπε να επιδοτηθεί, όπως κάνουν π.χ. στην Βουλ­γαρία που το κράτος δίνει στον παραγωγό εκατό (100) ευρώ το στρέμμα για να ξεκινήσει την καλλιέργεια, οπότε ο παραγωγός καλύπτεται σε όλα τα καλλιεργητικά του έξοδα.

Η επιδότηση, βέβαια, λειτουργεί και αντίστροφα: Μπορεί να βάλουν πολλοί μαζί το ίδιο είδος, και τότε πέφτει η τιμή του. Π.χ. στην Λάρισα που έβαλαν πολλοί παραγωγοί σιτάρι, λόγω και της επιδότησης, έπεσε η τιμή του.

Κρίση και Μπάρμπα Στάθης. Βέβαια η κρίση έχει φέρει τον άνθρωπο να συγκρατήσει τα έξοδά του ή άλλοι να περνούν σε φτώχεια. Αυτό όμως το φαινόμενο αύξησε την καλλιέργεια. Κι αυτό φαίνεται επειδή ο Μ.Σ. πριν από την κρίση είχε 7.000 στρέμματα από τα οποία τροφοδοτούνταν, ενώ τώρα έχει 35.000 στρέμματα.

Θεσπρωτικό 3 Απριλίου 2016

Χαράλαμπος Δράκος

www.drakosxar.gr