

Αρχαία Σιτηρά - Λίμετς

Автор(и): Ραστίτελνα ζαχτίτα
Дата: 24.11.2014 Број: 11/2014



Τα τελευταία 10–15 χρόνια, σε σχέση με τις σοβαρές αλλαγές που έχουν συμβεί στη βουλγαρική γεωργία, το ενδιαφέρον για τον μονόκοκκο - ένα αρχαίο δημητριακό - έχει αυξηθεί μεταξύ ενός αριθμού ιδιωτικών γαιοκτημόνων και αγροτών από διαφορετικές περιοχές της χώρας. Εκτός από τις εξειδικευμένες γεωργικές δημοσιεύσεις, έχει επίσης συζητηθεί σε προγράμματα του βουλγαρικού ραδιοφώνου και της τηλεόρασης, συχνά θέτοντας το ερώτημα γιατί ο μονόκοκκος δεν καλλιεργείται πλέον στη Βουλγαρία;

Το 2002, αναπτύχθηκε ένα αρκετά σοβαρό πιλοτικό επενδυτικό σχέδιο για τη Βουλγαρία – το Bulfaro για την καλλιέργεια οικολογικά καθαρού σιταριού της αρχαίας ποικιλίας Fargo με εγγυημένη αγορά στις αγορές της ΕΕ και των ΗΠΑ. Το έργο παρουσιάστηκε από την "Nord Shipping" Ltd. Ρούσε, Βουλγαρία, από κοινού με το Αμερικανικό Επενδυτικό Πρόγραμμα για τη Βουλγαρία – Καλιφόρνια, ΗΠΑ και το Ινστιτούτο Δημητριακών – Ρώμη, Ιταλία. Ωστόσο, αυτό το εξαιρετικό έργο, για λόγους άγνωστους σε εμάς, δεν πραγματοποιήθηκε.

Σύμφωνα με την ταξινόμηση του Ρώσου επιστήμονα Κ. Α. Φλάξμπεργκερ από το 1929, συμπληρωμένη το 1935, υπάρχουν τα ακόλουθα είδη μονόκοκκου: άγριος μονόκοκκος (μονόκοκκος) – *Triticum aegilopoides* Bal. (Link.) = *Tr. spontaneum* Flaksb., άγριο δίοκοκκο (δίοκοκκο) - *Tr. dicocoides* Korn., καλλιεργούμενος μονόκοκκος (μονόκοκκος) – *Tr. monocoocum* L., καλλιεργούμενο δίοκοκκο (δίοκοκκο) – *Tr. dicocum* Schubl. (Schrank).

Στη Δυτική Ευρώπη, το εξαπλοειδές σιτάρι σπέλτα – *Tr. spelta* L. συμπεριλαμβάνεται επίσης στην ομάδα του μονόκοκκου.

Μονόκοκκος (*Tr. monocoocum* L.). Οι στάχυες αυτού του μονόκοκκου είναι μικρές έως μεσαίου μεγέθους. Ο στάχυς έχει εύθραυστο άξονα και διαχωρίζεται σε στάχυα κατά την ωρίμανση. Συνήθως, κάθε στάχυς περιέχει έναν κόκκο.

Ο μονόκοκκος είναι ένα μικρό φυτό που σπάνια υποκύπτει. Ευρέως διαδεδομένες είναι οι μορφές που δεν είναι απαιτητικές σε θερμότητα και είναι ιδιαίτερα ανθεκτικές στην ξηρασία. Διακρίνεται για την υψηλή αντοχή του σε μυκητιακές ασθένειες, γι' αυτό και ο παγκοσμίως γνωστός Ρώσος γενετιστής Νικόλαι Βαβίλοφ όρισε το *Tr. monocoocum* ως συσσωρευτή σύνθετης ανοσίας.

Λόγω της χαμηλής παραγωγικότητάς του, της δύσκολης αλοιφής και του εύθραυστου στάχυ, δεν παρουσιάζει ενδιαφέρον για παραγωγή.

Μερικά αποτελέσματα από τη δοκιμή του μονόκοκκου στον Οίκο Σπόρου "Sadono" θα παρουσιαστούν εδώ. Το πρώτο έτος, η σπορά έγινε σταυρωτά σε δύο κατευθύνσεις στα τέλη Οκτωβρίου με ποσοστό σποράς 20 -25 kg/στρέμμα. Οι σπόροι δεν υποβλήθηκαν σε επεξεργασία. Δεν εφαρμόστηκε λίπανση ή ψεκασμός με ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα και εντομοκτόνα. Μια πολύ υγιής καλλιέργεια αναπτύχθηκε σε 40 στρέμματα, από τα οποία προέκυψε μέση απόδοση 217 kg/στρέμμα.

Το 2012, επιτεύχθηκαν οι ακόλουθες αποδόσεις σε επιδεικτικές δοκιμές στον Οίκο Σπόρου "Sadono": χωριό Paskalevo, περιοχή Dobrich – 100 kg/στρέμμα, χωριό Oncha Mogila, περιοχή Veliko Tarnovo – 108 kg/στρέμμα, χωριό Okop, περιοχή Yambol – 123 kg/στρέμμα, χωριό Dobrich, περιοχή Elhovo – 300 kg/στρέμμα, χωριό Ceretelevo, περιοχή Plovdiv - 277 kg/στρέμμα και πόλη Oraka, περιοχή Targovishte – 390 kg/στρέμμα. Η μέση απόδοση από τις 6 δοκιμές είναι 216,3 kg/στρέμμα.

Ο κόκκος χαρακτηρίζεται από τους ακόλουθους δείκτες: βάρος χιλίων κόκκων - 31,86 έως 32,52 g, ειδικό βάρος – 45,6 έως 59,8 kg και περιεκτικότητα σε υγρή γλουτένη - 16,0 %.

Σε μια άλλη σειρά τριών δοκιμών, καταγράφηκαν τα ακόλουθα αποτελέσματα: Οίκος Σπόρου "Sadono" - 200 kg/στρέμμα, χωριό Kancheno, περιοχή Kazanlak – 118 kg/στρέμμα και η χαμηλότερη απόδοση προέκυψε στο χωριό Panicherevo - 54 kg/στρέμμα. Η μέση απόδοση από αυτές τις τρεις δοκιμές είναι 124 kg/στρέμμα.

Διόκοκκος (Tr. dicoccum Schrank) είναι ένα είδος προς το οποίο οι γενετιστές και οι βελτιωτές δείχνουν μεγάλο ενδιαφέρον λόγω του ευρέος πολυμορφισμού του, της υψηλής ζωτικότητας και ανοσίας, και ιδιαίτερα της μη απαιτητικότητάς του ως προς τις συνθήκες καλλιέργειας. Χαρακτηρίζεται από καλή πρώιμη ωρίμανση. Έχουν εντοπιστεί ακόμη και υπερπρώιμα δείγματα. Ένα σημαντικό χαρακτηριστικό είναι η ανθεκτικότητα σε ασθένειες - τις σκωριές και την ασκοχύτερωση. Έτσι, η ινδική ποικιλία Kharli είναι μια πηγή ανοσίας στη σκωριά του στελέχους. Ο διόκοκκος διακρίνεται για την υψηλή αντοχή του στη χαλαρή καύσα. Δεν προσβάλλεται από το σιτοπρίονο. Επιπλέον, έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στον κόκκο, φθάνοντας έως και 23,9 %, και ορισμένα δείγματα διαθέτουν επίσης υψηλή ανθεκτικότητα στην ξηρασία.

Οι στάχυες αυτού του μονόκοκκου είναι πυκνές, με την πλευρική τους όψη να είναι ευρύτερη από την εμπρόσθια όψη. Το στάχυι συνήθως περιέχει δύο κόκκους. Χρησιμοποιείται για τροφή και ζωτροφές. Ως προς την πυκνότητα, ο στάχυς είναι κοντά στο σκληρό σιτάρι, αλλά είναι πολύ στενότερος. Λόγω των πολύτιμων ιδιοτήτων του, ο διόκοκκος παρουσιάζει σαφές ενδιαφέρον για τη βελτίωση του σιταριού. Υπάρχουν στον κόσμο αρκετές ποικιλίες αυτού του είδους, με τις ποικιλίες Vernal και Kharli να είναι ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες.

Η πιο γνωστή ποικιλία από την ομάδα του διόκοκκου είναι το Farro – από φαραώ, καθώς πιστεύεται ότι στην αρχαιότητα οι φαραώ έτρωγαν αυτό το σιτάρι και κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, ήταν το κύριο τρόφιμο των Ρωμαίων στρατιωτών. Χαρακτηριστικό αυτού του σιταριού είναι ότι καλλιεργείται ως ημιπρωτόγονο, ημιάγριο είδος, γεγονός που το καθιστά εξαιρετικά ανθεκτικό σε όλα τα είδη ασθενειών και παρασίτων, ξηρασία, κρύο, βροχή κ.λπ. Η φύση έχει τελειοποιήσει αυτό το είδος για να επιβιώσει. Λόγω της αντοχής του, η θεραπεία με ζιζανιοκτόνα δεν είναι απαραίτητη. Το ριζικό σύστημα του Farro είναι πολύ πιο ισχυρό από αυτό του κοινού σιταριού. Χάρη σε αυτό, το Farro απορροφά πολύ περισσότερα θρεπτικά συστατικά και υγρασία από το έδαφος και δεν απαιτεί λίπανση. Λόγω της αντοχής και της ζωτικότητάς του, το Farro μπορεί να ευδοκιμήσει σε μη απαιτητικά εδάφη – όχι ιδιαίτερα γόνιμες γαίες και ημι-ορεινές περιοχές με υψόμετρο 1200 – 1400 μ.

Λόγω της ανθεκτικότητας του Farro σε ασθένειες, η ετήσια αμειψισπορά δεν είναι απαραίτητη· συνήθως εφαρμόζεται το ακόλουθο σχήμα: τρία χρόνια Farro, ένα έτος άλλη καλλιέργεια, και πάλι τρία χρόνια Farro. Το σιτάρι Farro είναι ιδιαίτερα δημοφιλές στην Ιταλία και βρίσκει εξαιρετικά ευρεία εφαρμογή στην παραδοσιακή ιταλική κουζίνα για την παρασκευή σούπων, για πλούσια σε πρωτεΐνη χυλοπίτες, για την παραγωγή Corn flakes και άλλων. Ο κόκκος είναι μια καλή εναλλακτική στο ρύζι και άλλους μαγειρεμένους κόκκους. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για παιδικά τρόφιμα δημητριακών λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε πρωτεΐνη.