

Εγκαίνια τριήμερων εκδηλώσεων των
«ΘΕΣΜΟΦΟΡΙΩΝ» στο Μουσείο της Ακρόπολης

Χαιρετισμός Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
κ. Αθανάσιου Τσαυτάρη

Αθήνα, 24 Μαΐου 2013

«Κυρία και κύριε συνάδελφε στην Κυβέρνηση,
κυρίες και κύριοι προσκεκλημένοι,
κύριοι Γενικοί,
κύριε Διευθυντά του Μουσείου,
αγαπητοί φίλοι και φίλες, συνεργάτες,

θα ήθελα να σας καλωσορίσω κι εγώ στην αποψινή βραδιά, στο ξεκίνημα αυτού του φιλόδοξου προγράμματος που προσπαθούμε μαζί με τα συνεργαζόμενα Υπουργεία, μαζί με τους Περιφερειάρχες και τους συνεργάτες τους, αλλά και όλο τον κόσμο να αναβιώσουμε θα έλεγα, όχι να αναδιοργανώσουμε ,έναν παλιό θεσμό. Ένα θεσμό, που όπως δηλώνει άλλωστε και το όνομά του, η άσκηση της παραγωγικής διαδικασίας πραγματικά έφερνε, γεννούσε νέους θεσμούς. Όσο ο άνθρωπος ήταν κυνηγός, ήταν μόνοι τους, είχαν μικρές κοινότητες, τις περισσότερες φορές μικρο-οικογενειακής φύσης, λογικό ακολουθούσαν τα κοπάδια τους, δεν μπορούσαν να έχουν μόνιμες κατοικίες και αν δεν είχαν μόνιμες κατοικίες δεν είχαν ομάδες. Μόλις όμως ο άνθρωπος κατάφερε να εξημερώσει τα ζώα και ιδιαίτερα τα φυτά και να ασκήσει τη γεωργία, τότε είδαμε δραματικές αλλαγές. Δηλαδή δεν υπήρχε λόγος να μετακινείται, αφού μπορούσε να εξασφαλίσει τροφή από το ίδιο μέρος. Άρα χρειάστηκε να χτίσει σπίτια, τότε δημιουργήθηκε η ανάγκη των αρχιτεκτόνων. Λίγο πριν δεν υπήρχαν, να λοιπόν ένας καινούργιος θεσμός! Χρειάστηκε να μαζευτούν πολλά σπίτια μαζί για να μπορούν να ασκούν παράλληλα αυτές τις δραστηριότητες ίσως διαφορετική η μία από την άλλη. Τότε χρειάστηκε να έχουν χωριά και πόλεις, τότε δημιουργήθηκε η ανάγκη να έχουν Δημάρχους, Περιφερειάρχες κ.α. Χρειάστηκε να έχουν Δίκαιο για να μην κλέβει ο ένας τον άλλον. Χρειάστηκαν να δημιουργηθούν εμπορικές ανταλλαγές, προκειμένου να ανταλλάξουν προϊόντα. Έτσι δημιουργήθηκε ο θεσμός του εμπορίου. Χρειάστηκε να μετρούν πόσα καλάθια προϊόντα δίνει ο ένας, πόσα παίρνει ο άλλος. Καμία φορά καθώς τα περνούσαν, τραβούσαν γραμμές

στον τοίχο όπως κάνουν και σήμερα οι αγρότες, τόσα τσουβάλια πέρασαν, τόσα καλάθια πέρασαν. Έτσι ξεκίνησε η γραφή. Και θα μπορούσα να σας αναφέρω πληθώρα τέτοιων παραδειγμάτων θεσμών που δημιουργήθηκαν. Θα μπορούσα να το ξεπεράσω εκτός από τους κοινωνικούς θεσμούς και τους άλλους που προανέφερα, να πω ότι ο τρόπος παραγωγής των αγαθών είχε επιπτώσεις στις ιδέες μας και στα πιστεύω. Όσο ο άνθρωπος ήταν κυνηγός οι Θεοί του ήταν ο Ηρακλής και η Άρτεμις με ρόπαλα, τόξα, ακόντια κ.α. Μόλις ο άνθρωπος έγινε καλλιεργητής, οι Θεοί του έγιναν η Αθηνά που δίδαξε την ελιά, η Δήμητρα που έδειξε στον Τριπτόλεμο την καλλιέργεια των δημητριακών κ.α. Ακόμη και στη σύγχρονη μετέπειτα μονοθεϊστικής θρησκείας, όπως είναι ο χριστιανισμός, θα δείτε αντίστοιχες εικόνες συνυφασμένες με αυτή την παραγωγική διαδικασία. Δεν είναι παράξενο που στη δική μας θρησκεία ζητούν το Θεό να ευλογήσει τον οίνο, τον σίτο και το έλαιον, δηλαδή τα χαρακτηριστικά προϊόντα που εξημερώθηκαν και καλλιεργήθηκαν σε αυτό το κομμάτι της γης, εκεί που δημιουργήθηκε δηλαδή η συγκεκριμένη μονοθεϊστική θρησκεία.

Φαντάζεστε στις αντίστοιχες θρησκείες των Εσκιμώων δεν θα τολμούσε κανένας να πει «Θεέ ευλόγησε το λάδι και το στάρι» γιατί δεν υπήρχε κάτι τέτοιο. Θα μπορούσα να σας αναφέρω αντίστοιχα τέτοια παραδείγματα, θα σας παρότρυνα για όσους θα είχατε τον χρόνο να παρακολουθήσετε το αυριανό Συνέδριο, όπου θα περιγραφεί αυτός ο παλιός θεσμός, θέλω όμως να σας πω κάτι: οι επιπτώσεις της παραγωγικής διαδικασίας στον άνθρωπο, είναι βαθύτερες και από τους θρησκευτικούς ή ιδεολογικούς θεσμούς, αλλά και από τους κοινωνικούς. Είναι βαθιά βιολογικές οι επιπτώσεις στην εξέλιξη του ανθρώπου από τον τρόπο παραγωγής των αγαθών. Ο άνθρωπος φτιάχτηκε ως άνθρωπος και διαφοροποιήθηκε η εξέλιξή του χάρις τον τρόπο που παρήγαγε τα αγαθά. Όσο ο άνθρωπος ήταν κυνηγός, το προσδόκιμο ζωής του ήταν πάρα πολύ μικρό, η συμπεριφορά του ήταν άγρια, δέστε σήμερα πως προσπαθούν αγρίμια με άγριο ύφος να τραβήξουν ένα κουφάρι. Έπρεπε το νευρικό του σύστημα και η ανάπτυξή τους να γίνει πολύ πρώιμα, μόνο όταν υπήρξαν περισσεύματα τροφών και ανταλλάσσονταν γύρω από ένα τραπέζι πολύ περισσότερο από αυτά που απαιτούνται, τότε ο άνθρωπος για να γίνει δεκτός σε αυτό το τραπέζι, πρέπει να ήταν φιλικός, χαμογελαστός, φιλήσυχος, να συμμετάσχει σε αυτή την παρέα. Αυτό το πράγμα το πετυχαίνει κανείς μόνο όταν είναι σε μικρή ηλικία. Τα παιδιά είναι έτσι χαρούμενα! Ο τρόπος της καλλιέργειας και της απόκτησης των αγαθών, έκανε τον άνθρωπο νεοτονικό ζώο- έτσι είναι ο επιστημονικός όρος- δηλαδή τόνισε τα χαρακτηριστικά του μικρού, επεξέτεινε τη διάρκεια της ζωής αυτού του συγκεκριμένου αναπτυξιακού σταδίου του ανθρώπου. Άρα κάτι που αναπτυξιακά θα το περνούσε ο οργανισμός σε δυο- τρία χρόνια, χρειάστηκε να πάρει είκοσι και τριάντα για να

δημιουργηθεί. Γι' αυτό και λένε «οι άνθρωποι είναι μονίμως παιδιά», κάποια στιγμή θα γεράσουμε και τότε θα ξαναμοιάσουμε στον πίθηκο. Για δέστε πως καμπουριάζουμε, γεμίζουμε τρίχες, αρχίζουμε να περπατάμε στα τέσσερα και ούτω καθ' εξής. Οι σκύλοι που εξημερώθηκαν είναι νεοτονικοί λύκοι και θα μπορούσα να σας αναφέρω κι άλλα τέτοια παραδείγματα.

Να λοιπόν που αυτός ο τρόπος παραγωγής των αγαθών, είχε ριζικές επιπτώσεις, έφερε αλλαγές στη βιολογία, την κοινωνική εξέλιξη, την ιδεολογία και τα πιστεύω του ανθρώπου. Αυτά ήταν τα «ΘΕΣΜΟΦΟΡΙΑ» γι' αυτό πήραν αυτό το όνομα, αυτό το ρόλο ήθελαν να δείξουν και να τιμήσουν και περιγράφηκαν πολύ καλά οι δραστηριότητες που λάμβαναν χώρα σε αυτού του είδους τις γιορτές.

«Υπολείμματα» αυτής της διεργασίας συμβαίνουν καθημερινά γύρω μας σε όλα τα μέρη της Ελλάδας, συμβαίνουν διάσπαρτα, χωρίς συντονισμό, χωρίς να μπορούμε να τα παρουσιάσουμε, χωρίς να τα κάνουμε κομμάτι του τουριστικού μας πακέτου, χωρίς να τα γνωρίζει ο κόσμος ότι αυτό συμβαίνει εκεί αυτή την περίοδο. Αυτή την περίοδο σε αυτά τα μέρη προσφέρεται αυτό το γαστρονομικό προϊόν, μπορείτε να δοκιμάσετε και να αγοράσετε αυτού του είδους τα πράγματα, μπορούν να παντρευτούν με τα αντίστοιχα πολιτιστικά δρώμενα που συμβαίνουν στις ίδιες περιοχές. Να λοιπόν ένας λόγος γιατί αυτά τα τρία Υπουργεία μαζί –γιατί οι άνθρωποι που βρίσκονται εδώ εκπροσωπούν αυτούς τους χώρους, αγωνιούν γι' αυτούς τους χώρους- που μαζί με το ντόπιο δυναμικό της Περιφέρειας και τους ίδιους τους αγρότες φυσικά, προσπαθούμε να ανασυνθέσουμε αυτή τη δραστηριότητα και να την κάνουμε σύγχρονη. Δεν είναι σκοπός μας να αναστήσουμε ή να αναπαραστήσουμε το θεσμό. Δεν είναι στο σκεπτικό μας να ξανακάνουμε τους Δελφούς με όλα εκείνα τα τείχη από τα φελιζόλ. Ζήσαμε τέτοια φολκλόρ στο παρελθόν. Όχι. Δεν θέλουμε να περπατούμε στο μέλλον με προσανατολισμό στο παρελθόν, όπως συμβαίνει σε πάρα πολλούς αρχαιολάτρες, όπως ίσως συμβαίνει αντίστοιχα. Σεβόμαστε αυτό το πράγμα, όπως σεβόμαστε και τους ανθρώπους που βλέπουν τα μετέπειτα υπολείμματα και του χριστιανικού μας πολιτισμού. Επομένως, η Ελλάδα δεν μπορεί να παρακάμψει ούτε το ένα ούτε το άλλο, ζούμε ανάμεσα στις αρχαιότητές μας, ζούμε μπροστά στις λεπτές εικόνες των εκκλησιών μας και στα θυμιάματα και τις ευχές, βλέπουμε όμως και μπροστά, βλέπουμε τον νεωτερισμό. Αυτά τα τρία πράγματα θέλουμε να τα παντρέψουμε. Το παρελθόν θέλουμε να γίνει βαθύρας για να πάμε στο νεωτερικό του μέλλοντος. Μόνο τότε θα γίνει ανταγωνιστικό μας πλεονέκτημα, τόσο η παράδοση, όσο και ο πολιτισμός μας. Γιατί; Γιατί και τα δύο θα μπορέσουν να υποστηρίξουν τη νέα παραγωγική διαδικασία του τόπου μας.

Και τα τρία πατούν στις ίδιες εξαιρετικές ποιότητες του τόπου μας, αυτά είναι τα ανταγωνιστικά μας πλεονεκτήματα. Θέλουμε όμως να τα παντρέψουμε και με την επιστήμη και την τεχνολογία. Θα σας αναφέρω ένα παράδειγμα και θα μου επιτρέψετε με αυτό να κλείσω την προσπάθεια αυτή που μπορώ να σας περιγράψω και τη σύνθεση που επιδιώκουμε πολλοί και επιμέρους φορείς με αυτή τη συνέργεια, με αυτή τη σύμπραξη θα έλεγα.

Ξέρουμε από την παράδοσή μας και έχουμε πολλά τέτοια προϊόντα ας πούμε τα γιαούρτια μας, τα αριάνια μας, τα ξινογάλατά μας είναι εξαιρετικά προϊόντα, είναι παραδοσιακά μας προϊόντα, ξέραμε ότι είναι καλά για την υγεία μας και τα λοιπά. Θα τα κατοχυρώσουμε ως παραδοσιακά προϊόντα, η Ευρώπη θα μας δώσει σύντομα αυτή τη δυνατότητα με το νέο κανονισμό, θα κατοχυρώσουμε κάποια ως προϊόντα ποιότητας, ως βιολογικά, ως προϊόντα με ονομασία προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης, ως νησιωτικά ή ορεινά και τέτοιοι κανονισμοί έρχονται στη νέα ΚΑΠ σε μια προσπάθεια πραγματικά που τονίζουμε ότι όλη η Ευρώπη και ο κόσμος όλος στρέφει την προσοχή του σε μια τέτοια πιστοποιημένη ποιότητα. Ωραία τα κάναμε και θα μπορούσαμε να τα κάνουμε κι αυτά όπως γινόταν. Που κολλάει τώρα η επιστήμη και η τεχνολογία; Η σύγχρονη επιστήμη και ιδιαίτερα η γονιδιωματική που κι εγώ τυχαίνει να θεραπεύσω κατάφερε τα τελευταία χρόνια διαβάζοντας το γενετικό υλικό, διαβάζοντας δηλαδή το DNA να ανακαλύψει ότι ο ανθρώπινος οργανισμός που απαρτίζεται από τρία τρισεκατομμύρια ανθρώπινα κύτταρα, έχει πάνω του πάνω από 100 τρισεκατομμύρια μικρόβια, φιλικά προς τον άνθρωπο, μικρόβια που συμβιών με τον άνθρωπο, μικρόβια που συνεργάζονται με ανθρώπινα κύτταρα για να φέρουν σε πέρας τις λειτουργίες του οργανισμού. Και γιατί σας το λέω αυτό; Γιατί χωρίς αυτά πάρα πολλές από τις λειτουργίες του οργανισμού μας δεν θα λάμβαναν χώρα. Ο οργανισμός μας και τα κύτταρά μας δεν ξέρουν να κάνουν πέψη των τροφών, μόνο τα μικρόβια που έχουμε μαζί μας κάνουν την πέψη κι εμείς απλά απορροφούμε τα υποπροϊόντα αυτής της λειτουργίας. Το αμυντικό μας σύστημα δεν αναπτύσσεται ποτέ χωρίς αυτά τα μικρόβια. Να λοιπόν που τώρα δημιουργήθηκε η ανάγκη να μην τα εξαφανίσουμε αυτά τα μικρόβια που έχουμε πάνω μας γιατί τα συρρικνώσαμε αφάνταστα με τα αντιβιοτικά κι άλλες ιατρικές πρακτικές, πολλά προβλήματα της υγείας μας οφείλονται σε αυτή τη συρρίκνωση των μικροβίων με πρωτάρχουσα την παχυσαρκία μας, επομένως ξαναδημιουργήθηκε η τάση να ξαναγεμίσουμε τον οργανισμό μας με φιλικά μικρόβια. Άρα, ψάξαμε για τρόφιμα που μπορούν να κάνουν αυτό το σκοπό. Είδαμε ότι έτσι δημιουργήθηκε το concept των λεγόμενων προβιοτικών τροφίμων. Τρόφιμα, που τα παίρνουμε για να ξαναγεμίσουμε τον οργανισμό μας με αυτά τα μικρόβια, όχι μόνο για θερμίδες και ενέργεια, όχι μόνο για να πάρουμε κάποια συστατικά που

μας ενδιαφέρουν. Νούμερο ένα προβιοτικό τρόφιμο αποδεικνύεται στις μέρες μας το ελληνικό γιαούρτι, το αριάνι, τα ξινογάλατα, οι αποξηραμένες μυζήθρες.

Να λοιπόν βλέπετε μια διαλεκτική σύνθεση του παλιού με το καινούργιο, πως το παλιό, πατώντας στο παλιό, αλλά ενσωματώνοντας σύγχρονη γνώση, μπορούμε να προχωρήσουμε καλύτερα μπροστά.

Υπάρχει μια παγκόσμια επιστημονική Οργάνωση με 1.600 μέλη που ασχολούνται με τα προβιοτικά τρόφιμα. Ζητήσαμε το επόμενο Συνέδριο τους να γίνει στην Ελλάδα, θα φέρουμε όλες τις ελληνικές επιχειρήσεις που παράγουν τέτοια προβιοτικά και μάλιστα μια δεύτερη μεγάλη κατηγορία προβιοτικών που έρχονται, είναι όλα τα ζυμωμένα λαχανικά τα τουρσιά, οι ελιές, τα πιπέρια, οι ντομάτες, όλα τα μουχλιασμένα αλλαντικά που αποξηραίνονται στον αέρα, είναι εξαιρετικά προβιοτικά τρόφιμα.

Να λοιπόν πως μπορεί κανείς να συνθέσει το παλιό με το καινούργιο, να συνθέσει τον πολιτισμό με τον τουρισμό και την αγροτική παραγωγική διαδικασία, θέλω να πιστεύω ότι όλοι συμφωνείτε, όλοι είμαστε στην ίδια πλευρά αυτής της προσπάθειας.

Σας ζητώ να μας βοηθήσετε, ευχαριστώ όλους όσοι βοήθησαν στην προσπάθεια αυτή ήδη για να την ξεκινήσουμε, και φυσικά ευχαριστώ ιδιαίτερα τόσο τη συνάδελφο Υπουργό Τουρισμού, κα Όλγα Κεφαλογιάννη, για την αμέριστη υποστήριξη προς την προσπάθεια αυτή, τη συνεργασία και θα δείτε επιμέρους κι άλλα προϊόντα αυτής της συνέργειας των δυο Υπουργείων, όπως επίσης με το Υπουργείο Πολιτισμού, που με τον τρόπο αυτό συμπληρώνει πλέον αυτό το τρίο και φυσικά μέσω του Μουσείου που φιλοξενεί και τη σημερινή εκδήλωση.

Σας ευχαριστώ και πάλι και ζητώ να μας βοηθήσετε».