



Ο Βασιλοτρόφος του Ψηλορείτη

Ο Μιχάλης Τσιγκένης, τρίτη γενιά μελισσοκόμος, μας ξεναγεί στον θαυμαστό κόσμο των βασιλισσών μελισσών, τις οποίες εκτρέφει και διαθέτει σε ολόκληρη την Ελλάδα.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΑΣΟΥΛΑ ΕΠΤΑΚΟΙΛΗ / BY TASSOULA EPTAKILI

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΕΦΗ ΠΑΡΟΥΤΣΑ / PHOTOS: EFI PAROUTSA

Πέρασε τα πρώτα χρόνια της επαγγελματικής του ζωής στην ρεσεψιόν μιας μεγάλης ξενοδοχειακής μονάδας στο Ηράκλειο. Όμως ασφυκτιούσε. Λαχταρούσε τα αρώματα της εξοχίς, την ελευθερία της φύσης. Και αποφάσισε να αλλάξει ρότα. Παραπέθηκε και έφυγε για το χωρίο του, την όμορφη Τύλισσο. Κι εκεί, σε έναν παλιό οικογενειακό ελαιώνα στους πρόποδες του Ψηλορείτη, στο δρόμο για τα Ανώγεια, ο 35χρονος Μιχάλης Τσιγκένης έφτιαξε το δικό του βασίλειο: μια πρότυπη μελισσοκομική μονάδα, όπου κάνει πράξη όσα έμαθε από τον μελισσοκόμο παππού του. «Ο τόπος ήταν ιδανικός», εξηγεί. «Ούτε σε μεγάλο υψόμετρο ούτε στα πεδινά. Και με ανθοφορία σχεδόν όλο το χρόνο. Υπήρχε κι ένα μικρό μετόχι, που ο παππούς χρησιμοποιούσε ως παρασκευαστήριο...»

Φιλοπρόσοδος και φιλομαθής καθώς είναι -η μικρή βιβλιοθήκη στο γραφείο του είναι γεμάτη ειδικά συγγράμματα-, σύντομα έκανε ένα ακόμη βήμα. Στράφηκε στην παραγωγή ζωικού κεφαλαίου. Άρχισε να εκτρέφει βασιλισσές (περίπου 2.500 εποιών), τις οποίες διαθέτει σε μελισσοκόμους ανά την επικράτεια, για ενδυνάμωση των μελισσιών τους. Στα 35 του χρόνια, είναι ένας από τους ελάχιστους (λιγότεροι από δέκα) που υπάρχουν στην Ελλάδα και ο μοναδικός στην Κρήτη που έχει εξασφαλίσει την ειδική πιστοποίηση από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο.

BREEDING QUEENS ON PSILORITIS

Beekeeper Michalis Tsigenis guides Blue to his estate, where he raises queen bees for sale all around Greece.

He spent the first years of his professional life at the reception desk of a big hotel unit in Heraklion, Crete, but Michalis Tsigenis yearned for the freedom that only the countryside can offer. As a result he left for his native village, the beautiful Tylissos, where, in an old family olive grove in the foothills of Mount Psiloritis, the 35-year-



1



2



3

Η καθημερινότητά του δεν είναι εύκολη. Από νωρίς το πρωί μέχρι αργά το βράδυ βρίσκεται δίπλα στα μελίσσια. «Καθημερινές και γιορτές. Πρέπει να έχω χορτάτες τις μέλισσες. Να επιθεωρώ τις κυψέλες. Να διακρίνω εγκαίρως τα σημάδια κάποιας καταστροφικής αιθένειας...» Και, φυσικά, υπάρχει η φροντίδα των βασιλισσών. Κάθε είκοσι μέρες, ο Μιχάλης μαζεύει τις βασιλισσές από τα μελίσσια και τις αντικαθιστά με νέες, εκκολαπτόμενες. Αυτές θα γονιμοποιηθούν και ούτω καθεξής. Οι βασιλισσές που στο μεταξύ έχουν βγει από την κυψέλη θα ταξιδέψουν σε ολόκληρη την Ελλάδα, για να ενδυναμώσουν τα μελίσσια άλλων μελισσοκόμων. Καθεμιά θα γεννήσει ένα νέο ομίνον.

Περπατάμε στο κτήμα. Μου δείχνει τις πλήνες κυψέλες που είδε σε ένα βιβλίο Ιστορίας και ζήτησε από έναν αγγειοπλάστη της περιοχής να του φτιάξει ίδιες. «Είναι όπως αυτές που βρέθηκαν στις ανασκαφές της Κνωσού. Για να μην ξεχνάμε τις ρίζες μας!» Μου μιλάει και για τα φυτά από τα οποία τρέφεται το μελίσσι. «Το χειμώνα ανθίζουν οι βρούβες και οι ξυνίδες και το χωράφι βάφεται με χρώματα. Και όσο θα πλοιάζει ο άνοιξη, θα ανθίσουν οι φασοκομπλιές, έπειτα το θρούμπι, το θυμάρι...» Η ζωή του Κρητικού βασιλοτρόφου κυλάει παράλληλα με τη ζωή των μελισσών του...

Η μονάδα του παράγει και διαθέτει κάθε χρόνο στην αγορά (προς το παρόν μόνο την κρητική) 4 τόνους μελιού, 9 - 12 κιλά βασιλικό πολτό και 200 - 300 κιλά γύρη. Καταφέρνει, δηλαδή, να ζει αξιοπρεπώς την οικογένειά του, απολαμβάνοντας ταυτόχρονα κάθε λεπτό στην ύπαιθρο. «Εδώ δεν με ακουμπάει κανένα πρόβλημα. Αγχώνομαι μόνο για τα μελίσσια μου», λέει γελώντας. Και οι δύο μικροί γιοι του; Θα τους διδάξει την τέχνη του; «Αγαπώ τις μέλισσες, αλλά για εκείνους ονειρεύομαι να σπουδάσουν. Είναι καλύτερα να δουλεύει κανείς με το μυαλό παρά με τα χέρια...»

Πληροφορίες: Μελισσοκομία Τσιγκένης, Τύλισσος Ηρακλείου Κρήτης, τηλ. 2810-831.180, www.tsigenis.com

old created a model apiary where he puts into practice everything he learned from his beekeeper grandfather. Eager to move forward, he soon got down to business. He started producing queen bees (2,500 per year), which he sells to other beekeepers around the country to strengthen their own colonies. He is one of less than 10 queen breeders in Greece and the only one on Crete to have obtained certification from the Agricultural University of Athens. In addition to the queen breeding side of his business, Tsigenis also produces some 4 tons of honey, 9-12 kilos of royal jelly and 200-300 kilos of pollen every year, for the time being only available on Crete.

After a long walk at his estate, he tells me that his clay hives are reproductions of some that he had seen in a history book. He asked a local potter in his area to recreate them. "They are the same as those found at Knossos. We shouldn't forget our roots".

Info: Apiary Tsigenis, Tylissos, Heraklion, Crete, tel. 2810-831.180, www.tsigenis.com