



Κράνα, τα χυμώδη φρούτα του δάσους, με το πορφυρό βυζαντινό χρώμα!

Σκληρό το ξύλο του δέντρου, σαν κέρατο: *cornus mas* το επιστημονικό του όνομα. Δικαίως το ξύλο του ήταν ένα από τα πιο ευγενή στην αρχαιότητα, όπως ο κέδρος, ο ίταμος, το κυπαρίσσι. Με τους καρπούς της, αναφέρει ο Όμηρος, η Κίρκη τάισε τους, μεταμορφωμένους σε χοίρους, συντρόφους του Οδυσσέα (καρπών κρανείας και άκυλον βάλανον, *Οδύσσεια* 10, 242).

Σκληρό σαν κόκκαλο το περιγράφει ο Θεόφραστος, για αυτό το χρησιμοποιούσαν για να κατασκευάζουν τις λόγχες του κυνηγιού, ενώ στη Λυκία, έφτιαχναν τόξα από κρანόξυλα, όπως μας πληροφορεί ο Ηρόδοτος.

Με ένα τέτοιο ακόντιο σκότωσαν οι Αχαιοί και τον μικρότερο γιό του Πριάμου, τον Πολύδωρο. Ο Πausanias αναφέρει ότι ο Δούρειος Ίππος κατασκευάστηκε από ξύλο κρανιάς, από το Ιερό Δάσος τού Απόλλωνα, στο βουνό Ίδη της χερσονήσου της Τρωάδας.

Ο προφήτης Θηρεσίας πήρε ένα μπαστούνι από κρανιά, για να βαδίζει σταθερά, όταν τον τύφλωσε η Αθηνά στον Ελικώνα, επειδή την παρακολουθούσε την ώρα του λουτρού της!

Αυτοφύες φυτό η κρανιά, ομορφαίνει τα δάση της ηπειρωτικής χώρας με τα μικροσκοπικά κίτρινα ανθάρια τον Γενάρη, και το φθινόπωρο με τους πορφυρούς γυαλιστερούς καρπούς της. Την αγαπούν ιδιαίτερα οι βουνίσιοι της Πίνδου και της Ροδόπης.

Οι ορεινοί κτηνοτροφικοί πληθυσμοί, δεν κατασκευάζουν μόνο γκλίτσες από το σκληρό ξύλο του δέντρου και βουκέντρες για να κεντρίζουν (να σπρώχνουν) τα βόδια της δουλειάς, αλλά γνωρίζουν και αξιοποιούν πολλές από τις ευεργετικές ιδιότητες των καρπών του, ιδιαίτερα τις στυπτικές και αυτές κατά της διάρροιας.



Η ομηρική κρανέα, αν και δέντρο της εύκρατης ζώνης, αντέχει ακόμη και σε -30 βαθμούς ψύχος. Το πλεονέκτημά της, ότι δεν έχει εχθρούς-ασθένειες και ότι δεν χρειάζεται κλάδεμα, αποτελεί μια προσοδοφόρα ευκαιρία για την καλλιέργειά της στους απομονωμένους ορεινούς πληθυσμούς.

Το κράνο περιέχει σε υψηλό επίπεδο φαινόλες, ανθοκυάνες, τανίνες, και ασκορβικό οξύ, με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, πέντε φορές περισσότερη από ό,τι τα ακτινίδια και τα πορτοκάλια.

Ως τώρα, παραδοσιακά, με τα κράνα παρασκεύαζαν το γνωστό λικέρ με το λαμπερό κόκκινο χρώμα. Αυτό που το αφήνεις στη γυάλα με τη ζάχαρη, ώστε να ζυμωθεί στον ήλιο, σε μπαλκόνια και ταράτσες. Τα τελευταία χρόνια, βέβαια, η μεγάλη διατροφική αξία του φρούτου, οδήγησε στην εμφιάλωση του χυμού, ενώ ο Πομάκιος Συνεταιρισμός Γυναικών στις Σάτρες της Ξάνθης, παρασκευάζει μαρμελάδα και κομπόστα, από τους ζουμερούς βαθυκόκκινους καρπούς.

Μιχάλης Ζευγουλάς, Σεπτέμβριος 2016



Αρχείο της Πολιτιστικής Εταιρείας Πανόραμα (ΑΠΑΝ)



Μέλισσα τρυγάει το κιτρινωπό άνθος της κраниάς.

Ωριμα κράνα στο δέντρο. Οι καρποί της κраниάς φύονται σε θυσάνους, όπως φαίνεται καθαρά εδώ.



[Οι δύο φωτογραφίες είναι από το Ιντερνέτ]