

Ακανέδες & μπουγάτσες:

Τα γευστικά φλάμπουρα του νομού **Σερρών**, γέφυρες με την Ανατολή

ΚΕΙΜΕΝΟ : ΜΙΧΑΗΛΣ ΖΕΥΓΟΥΛΑΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ : ΠΕΤΡΟΣ ΚΟΥΡΟΥΠΗΣ

Είμαστε στην πόλη των Σερρών για να καταγράψουμε και να γευτούμε τις πιστές εκδοχές της μπουγάτσας και των ακανέδων και δεν μπορούμε παρά να θυμηθούμε μερικά ουσιώδη ιστορικά ζητήματα που συνδέονται με την παραδοσιακή διατροφή.

Η ευεργετική συμβολή των προσφύγων: μια αναγκαία υπενθύμιση

Η ομαλή και συνεχής διατροφική εξέλιξη των Ελλήνων, απ' την αρχαιότητα και μέχρι την Άλωση, διακόπτεται βίαια με την οθωμανική κυριαρχία. Ως τότε οι αρχαιοελληνικές διατροφικές συνήθειες θα περάσουν και θα μπολιαστούν με το βυζαντινό τραπέζι, αποκτώντας κι ενσωματώνοντας γεύσεις της Ανατολής.

Μετά την απελευθέρωση το νεοσύστατο ελληνικό κράτος με βαναρικούς πολιτιστικούς «δανεισμούς», απ' τη συνταγματική δόμηση μέχρι τη «σύνταξη» του γαστρονομικού κώδικα των «ελεύθερων» Ελλήνων, εγκαινίασε μια διαρκώς διογκούμενη εκδυτικοποίηση της χώρας (βλ. τα πρώτα μαγειρικά εγχειρίδια π.χ. του **Νικολάου Τσελεμεντέ**, κτλ.).

Έξω όμως από τα νεοσύστατα σύνορά μας βρέθηκε το μεγαλύτερο κομμάτι του Ελληνισμού. Συνέχισε να ζει, να δημιουργεί και να μαγειρεύει με τον τρόπο που ήξερε εδώ και

πολλούς αιώνες, μπολιάζοντας τα πιάτα του με υλικά της περιοχής που ζούσε. Την ίδια περίοδο στην Αθήνα άνοιγαν ζαχαροπλαστεία με κρεμώδεις γαλλικές πάστες και τα αθηναϊκά εστιατόρια σερβίριζαν **ροσμπίφ**, ρύζι **αλά μι-λανέζα** και **μπαβαρούα** με φρούλες.

Η Μικρασιατική καταστροφή υπήρξε μια μεγάλη τραγωδία για το ελληνικό έθνος. Όμως, η έλευση χιλιάδων προσφύγων, ανανέωσε την ελληνική κουζίνα και βοήθησε στον εθνικό επαναπροσδιορισμό των πηγών της. Το σουσαμένιο κουλούρι (το βυζαντινό **κολλίκιον**), ο παστουρμάς και η λακέρδα, τα σουβλάκια, το μιάμι-μπαϊλντί, ο γύρος, τα σουτζουκάκια, το πολίτικο τσουρέκι και το ρυζόγαλο, ο σιμιγδαλένιος χαλβιάς, το σαλέπι και βέβαια η μπουγάτσα, είναι μερικά απ' τα φαγητά που φέραν οι ξεριζωμένοι απ' τις μικρασιατικές τους πατρίδες. Γεύσεις που ταυτίστηκαν στην αρχή με τη φτώχεια, την προσφυγιά και συγκροούστηκαν με το γαλλικό **κρουασάν** και την κρέμα **ρουαγιάλ**. Στην ταινία του Α. Σακελλάριου «**Σάντα Τσικίτα**», το όνειρο του φτωχού υπάλληλου (Λογοθετίδη) είναι να αποκτήσει λεφτά για να μπορεί να φάει κι αυτός τα ζεστά κρουασάν που αγοράζει καθημερινά για το αφεντικό του.





Νισεστές, ζάχαρη, βούτυρο, αμύγδαλα, αναμειγνύονται πριν τον βρασμό που θα κρατήσει 4 ώρες σε υψηλή θερμοκρασία. (Επάνω)

Το καυτό μείγμα θα μπει στις κυψελίδες που οι ανεμιστήρες θα "παγώσουν" στις γνωστές μπουκιές.

Η βουτυράτη ιστορία του ακανέ

Οταν γεννήθηκε ο **Αριστείδης Ρούμπος**, ο πρώτος ακανετζής, το 1900, στις Σέρρες, κουμάντο κάναν οι Τούρκοι. Βέβαια οι κάτοικοι είχαν απ' τον περασμένο αιώνα οργανώσει τη ζωή τους λειτουργώντας δημοτικό σχολείο, γυμνάσιο, ακόμη και παρθεναγωγείο. Ανάμεσα σε 3 μεγάλα τουρκικά στρατόπεδα, της Κων/πολης, του Μοναστηρίου και της Θεσ/νίκης, οι Σέρρες ήταν κέντρο εγκατάστασης πλούσιων αγάδων και μπέηδων.

Οι Τούρκοι ηγεμόνες, λάτρεις της τρυφηλής ζωής και της καλοπέρασης περνούσαν πολύ χρόνο στις εξοχές και στον καθαρό αέρα των Σερραϊκών βουνών. Το κάλοκαίρι εγκαθίσταντο στο **Γιαϊλιά** (που σημαίνει στην τουρκική τόπος παραθερισμού), δηλαδή στο **Λαϊλιά**. Το ελληνικό όνομα, ίσως να 'ναι παραφθορά του Αγίου των βουνών, του Προφήτη Ηλία. Όταν το 1668 ο περιηγητής **Ελβιά Τσελεμπί** επισκεπτόταν το βουνό έγραφε «...*πράγματι το βουνό αυτό είναι τόπος με λαμπρό αέρα, αληθής, θελξικάριδος παράδεισος, ανώτερος του οποίου*

δεν υπάρχει...» Απ' τον ίδιο μαθαίνουμε ότι μέσα στα δάση της οξυάς και των κέδρων υπήρχαν διάσπαρτα... σαράντα τζαμιά, δυο λουτρά (!), ένα σχολείο, χάνια ακόμη και... Ιεροδικαστήριο!

Στην ίδια λοιπόν περιοχή όπου κατά την αρχαϊκή εποχή, οι **Σιριοπαίονες** βίαζαν την κυριαρχία τους στην εκμετάλλευση των μεταλλευμάτων, οι Μπέηδες φτιάχναν τους ακανέδες. Στην πραγματικότητα διέταζαν τους Σερραϊούς υπηκόους να το παρασκευάσουν. Ο μύθος που συνοδεύει το βουτυράτο αυτό λουκούμι λέει πως οι Τούρκοι διέταζαν τον Έλληνα που ανακάτευε το καυτό μείγμα να κάνει γρήγορα (ΑΚΑ) κι εκείνος κουρασμένος να απαντά (ΝΑΙ). Πιο αληθινή μοιάζει όμως η εξήγηση να προέρχεται το όνομα απ' τη λέξη **ΧΑΚΑΝ** που σημαίνει πρίγκιπας. Πράγματι, ο ακανές είναι γλυκό για πρίγκιπες, όπως ο Κωνσταντινοπολίτικος **Χατζή Μπεκήρ λοκμά** με γέμιση το καϊμάκι, γι' αυτό και τον λέγαν οι Τούρκοι **(Χ)ακανέ χαλβά**. Πρέπει εδώ να πούμε πως, στα τουρκικά, η προσθήκη του Χ μπροστά από ένα όνομα, ήχος που μόλις ακούγεται, σαν άχνα, δηλώνει τρυφερότητα και πόθο, π.χ.





Στεφανωμένος με τα βραβεία ο Κ. Ρούμπος πίσω από τον πάγκο με την παλιά ζυγαριά και τα πακέτα του βουτυράτου ακανέ, έτοιμα προς πώληση. Μαλακές και σχεδόν ζεστές οι μπουκίτσες του ακανέ θα "κολυμπήσουν" μες' την άχνη.

(Χ)ανούμ.

Στα τσαΐρια λοιπόν του Λαϊλιά οι αφέντες Οθωμανοί απολάμβαναν τους ακανέδες που το χωρίς άλατα νερό του βουνού τους έκανε μαλακούς και βελουδίνους, δίνοντας στο γλυκό την τοπική του καταγωγή. Ήταν εξάλλου γνωστή η αγάπη των Τούρκων για τα λουκούμια (**hulkum**), που η παράδοση λέει ότι απαλύνουν το λαϊμό και γλυκαίνουν τη φωνή. Ένα λουκούμι είναι και ο ακανές.

Ο Αριστείδης Ρούμπος στο μεταξύ έχει μεγαλώσει και πιτσιρικά γύρω στα 10-13, δουλεύει σαν τσιράκι στους Τούρκους που παρασκευάζουν τους ακανέδες. Τα καλοκαίρια ανεβαίνει στο Λαϊλιά όπου με το ολόπαχο κατσικίσιο βούτυρο και το νερό του βουνού, με προσθήκη αμύλου καλαμποκιού (νισεστέ) και ζάχαρης, γεμίζουν τα καζάνια με το κοχλάζον μείγμα.

Όμως διπλή κατοχή μάζτιζε τον τόπο. Κοντά στους Τούρκους και οι επιδρομές των Βουλγάρων από το 1913 ως το 1918 κι ενώ ήδη οι Τούρκοι έχουν παραδώσει την πόλη των Σερών στους Έλληνες.

Δυο χρόνια αργότερα, το 1920, ο Αριστεί-

δης Ρούμπος, που δούλευε μέχρι τότε στους Τούρκους ξεκινάει τη δικιά του σταδιοδρομία. Στήνει μια παράγκα κι απλώνει τα μυστικά του ακανέ. Το 1922, με την ανταλλαγή των πληθυσμών, οι τελευταίοι Τούρκοι εγκαταλείπουν την πόλη κι ο Αριστείδης δουλεύοντας σκληρά πουλάει το μυρωδάτο λουκούμι στις πλατείες και στους σταθμούς των τρένων. Το 1927 ανοίγει το πρώτο μαγαζί στην αγορά. Δε ζει για να δει τις δόξες που γνωρίζει σήμερα αυτό το ευγενικό παρασκεύασμα του οποίου υπήρξε ο θεμελιωτής.

Δυο γενιές μετά, ο ένας του γιος, ο Κωνσταντίνος μαζί με 2 ξαδέλφια της τρίτης γενιάς συνεχίζουν ακούραστα την παραγωγή με σχολαστική αφοσίωση στην τήρηση της καθαρότητας της πρώτης ύλης (κατσικίσιο κι όχι φυτικό βούτυρο) που 'να η βάση του γλυκού. Παρά τα πολλά βραβεία σε εκθέσεις και την αναγνώριση του Κωνσταντίνου Ρούμπου ως του άξιου διαδόχου του ακανέ, ο ίδιος είναι ένας ολιγόλογος, σεμνός άνθρωπος, γλυκός με περιεκτικό λόγο σαν τον ακανέ του, που συνεχίζει σεμνά μια ιστορία ενός αιώνα περσίτου.





Δεκαετία του '60. Ο Θεόδωρος Καρυοφύλλης με γραβάτα κατά τα ήθη της εποχής, δίπλα στις παλιές ξύλινες καρέκλες του "Ανώτερον".

Σέρρες: Η μπουγάτσα είναι εδώ !

Στην πόλη τα μπουγατσασαζήδικα κυκλώνουν στην πλατεία Ελευθερίας απελευθερώνοντας τη μυρωδιά του ξεροψημένου φύλλου και της κανέλλας. Εδώ στέργισε και διαδόθηκε σ' όλη την Ελλάδα η τέχνη της μπουγάτσας, που ήρθε με τους πρόσφυγες. Πρόσφυγες είχαμε κι άλλου, π.χ. στην Κρήτη, όπου κι εδώ η μπουγάτσα έχει ένα πλούσιο παρελθόν αλλά και παρόν (Χανιά).

Όμως στις Σέρρες η τέχνη αυτού του φυλλωτού παρασκευάσματος εξελίχθηκε σε υψηλή τέχνη. Η μπουγάτσα έχει μακρινό πρόδρομο τους αρχαιοελληνικούς **πλακούντες**, που ψήνονταν πάνω σε πυρακτωμένες πλάκες, αρτυμένοι με μπαχαρικά και μέλι. Στην εποχή του

Βυζαντίου είχαμε τους «**εντυρίτες πλακούντες ή τετυρωμένους**» και τα εργαστήρια-φούρνοι που φτιάχναν αυτές τις πρώιμες «τυρόπιτες», στο Πέραμα της Κωνσταντινούπολης και στη Βενετσιάνικη αγορά δεν προλάβαιναν να φουρνίζουν τα δημοφιλή προϊόντα. Με την οθωμανική αυτοκρατορία πολλοί φούρνοι έμειναν στα χέρια Ηπειρωτών.

Ο γνωστός περιηγητής του 17ου αιώνα **Ελβιά Τσελεμπί** ανεβάζει τους φούρνους που ψήναν μπουγάτσες στην Πόλη σε 200. Οι πλανόδιοι μπουγατσασαζήδες ήταν Αλβανοί και Ηπειρώτες. Ο Φαναριώτης λόγιος **Μανουήλ Γεδεών** μας πληροφορεί ότι κατά τη διάρκεια της Σαρακοστής λόγω της νηστείας οι μπουγατσασαζήδες δεν περνούσαν απ' τις γειτονιές των Χριστιανών.

Η γέμιση της μπουγάτσας ήταν αρχικά με κρέμα κι αργότερα με τυρί. Στα τέλη του 19ου αιώνα η γέμιση εμπλουτίστηκε και με κρέας (αρνίσιος κιμάς) ή σπανάκι. Ποια είναι η διαφορά όμως της Κωνσταντινοπολίτικης μπουγάτσας απ' την ελληνική πίτα; Η μπουγάτσα δεν καλύπτει ποτέ το σύνολο του ταψιού, τα φύλλα τυλίγουν σε σχήμα φακέλου τη γέμιση και αφού ψηθούν απ' τη μια με-

ριά γυρίζονται απ' την άλλη. Χρησιμοποιούμε βούτυρο όχι μόνο στο άνοιγμα αλλά και μέσα στη ζύμη (πολλές φορές προσθέτουμε στη ζύμη του φύλλου και γιαούρτι) και όχι λάδι όπως στις πίτες. Πίτες μπορεί να υπάρξουν και με 2 φύλλα (πάνω-κάτω) στη μπουγάτσα όμως τα φύλλα διπλώνονται δύο και τρεις φορές πριν σχηματίσουν το «φάκελο» δημιουργώντας ένα πολύφυλλο περιβλήμα. Η **κουρού-μπουγάτσα** πάλι έχει αντί για φύλλα, ζύμη από βούτυρο κι αυγά με γέμιση τυρί-κασέρι, που τριβεται όταν την τρως.

Στις Σέρρες το πιο παλιό μπουγατσασαζήδικο είναι το «**Ανώτερον**». Ο παππούς Κωνσταντίνος Καρυοφύλλης έρχεται στην πόλη το 1923 με την ανταλλαγή των πληθυσμών, απ' την Ανδριανούπολη (Λελέ Μπουργκάς). Στήνει το μικρό εργαστήρι δίπλα στις παράγκες που στεγάστηκαν οι πρόσφυγες. Πουλιάει την μπουγάτσα γυρνώντας τις γειτονιές μέσα σε μεταλλικό σκεύος με κάρβουνα από κάτω που την κρατούν ζεστή. Το 1948 ανοίγει το μαγαζί στην Πλατεία Ελευθερίας, όπου βρίσκεται μέχρι σήμερα. Συνεχίζουν αργότερα τα παιδιά του ο



ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ *

Υλικά:

1/2 κιλό φύλλο κρούστας, 10 κουταλιές φρέσκο βούτυρο, Για την κρέμα: 1 λίτρο γάλα, 1 ποτήρι ψιλό σιμιγδάλι, 1 ποτήρι ζάχαρη, 2-3 κουταλιές φρέσκο βούτυρο, Για το πασπάλισμα: άχνη ζάχαρη, κανέλλα]

Εκτέλεση: Ζεσταίνουμε το βούτυρο (2-3 κουταλιές) και καβουρντίζουμε ελαφρά το σιμιγδάλι (5'). Ρίχνουμε το γάλα και τη ζάχαρη και βράζουμε μέχρι να πήξει το μείγμα. Παίρνουμε ένα φύλλο, το αλείφουμε με βούτυρο και βάζουμε 2-3 κουταλιές γέμιση. Το τυλίγουμε με τις άκρες του φύλλου και το βάζουμε με το κλείσιμο προς τα κάτω σε δεύτερο φύλλο επίσης βουτυρωμένο. Το κλείνουμε σα φάκελο και το βάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί. Με τον ίδιο τρόπο κάνουμε και τα υπόλοιπα φύλλα. Όταν είναι ακόμα χλιαρή η μπουγάτσα πασπαλίζουμε με άχνη και κανέλλα.

** Η συνταγή αυτή δε χρησιμοποιεί το παραδοσιακό άνοιγμα του φύλλου, αλλά φύλλο κρούστας για πιο εύκολη οικιακή χρήση.*

Πάλλευκο αέρικο “σεντόνι” το φύλλο θα πεταχτεί πολλές φορές στον αέρα, με δεξιοτεχνία μέχρι να γίνει ελαστικό και διάφανο.

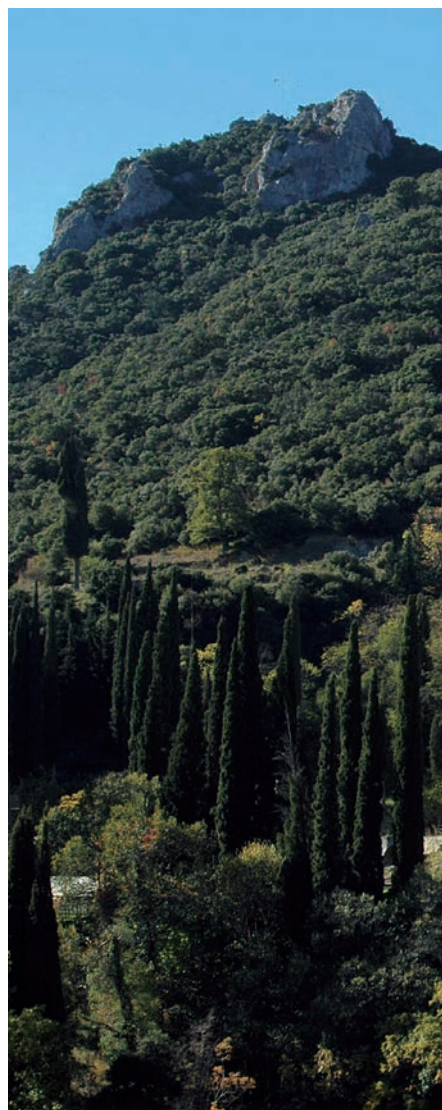




ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΜΟΝΗ ΤΙΜΙΟΥ ΠΡΟΔΡΟΜΟΥ.

Λίγο πριν την τελική στροφή, ο Πύργος επισκευασμένος το 1867, που λειτούργησε σαν βιβλιοθήκη, ξεχωρίζει επιβλητικός. Δεκάδες κυπαρίσσια "φρουρούν" και προστατεύουν το συγκρότημα της Μονής σ' ένα ασυνήθιστο για την Βόρεια Ελλάδα τοπίο που θυμίζει Νότο.

Το εσωτερικό του τείχους με τον Πύργο, που περιβάλλει την Μονή.



Χρήστος και ο Θεόδωρος. Ο Θεόδωρος ήταν μέχρι πρόσφατα και για πολλά χρόνια ο **φυλλαδώρος**, δηλαδή εκείνος που ανοίγει το φύλλο πετώντας το στον αέρα, έως ότου ανοίξει μέχρι 2 μέτρα κι αποκτήσει ομοιόμορφο πάχος και «μεταξένια» επιφάνεια. Ένας καλός φυλλαδώρος μπορεί ν' ανοίξει μέχρι και 14 φύλλα την ώρα. Σήμερα η Τρίτη γενιά κρατάει την παράδοση ανοίγοντας το φύλλο από σκληρό αλεύρι, που 'ναι η μισή τέχνη της μπουγάτσας.

Ψήνουμε την μπουγάτσα σε 180° σ' όλη τη διάρκεια. Παλιότερα οι φούρνοι χρησιμοποιού-

σαν (ορυκτό) κάρβουνο κι όχι ξύλα για να μην πάρει μρωδιά καπνού το γλυκό. Και μια διευκρίνιση απ' το Θεόδωρο Καρυοφύλλη: «Οι Αθηναίοι όταν λένε μπουγάτσα εννοούν την κρέμα, που είναι λάθος, κι όχι την πίτα όπως εμείς». Κι ας μην ξεχνάμε ότι στην Πελοπόννησο και σ' άλλες περιοχές της χώρας, μπουγάτσα λέμε ένα είδος ψωμιού, αφράτου και αρωματικού που φτιάχνεται για γιορτινές στιγμές. Απ' την μπουγάτσα στον ακανέ δε μας χωρίζει παρά μόνο η Πλατεία Ελευθερίας γύρω από την οποία συντελείται ο γευστικός κόσμος των Σερωών.



Στη Βυζαντινή Μονή του Τιμίου Προδρόμου

Δέκα χιλιόμετρα χωρίζουν τη Σερραϊκή πρωτεύουσα απ' τη Μονή, στα ΒΔ της. Εκεί που ο κάμπος, εξασθενεί ανηφορίζοντας προς το όρος **Μενοίκιο** στον πυθμένα μιας βαθιάς χαράδρας που ποτίζεται απ' τα νερά ενός χειμάρρου, απλώνεται η ιερή «πολιτεία» της Μονής του Ι. του Προδρόμου.

Στην είσοδό της μια κρήνη με παγωμένο νερό και μόλις περνάμε τη σιδερόφρακτη πόρτα με την αγιογραφημένη οροφή, ο παρόντας χρόνος

οπισθοχωρεί και μεις κατακλυάμε στο πετρόχτιστο καλντερίμι, εδώ που στα **1270** ο Σερραϊός μοναχός **Ιωαννίκιος** απ' το Άγιο Όρος θεμελίωσε τα πρώτα κτίσματα. Εδώ μόνασε απ' το 1457 έως το 1462 και ο πρώτος πατριάρχης μετά την Άλωση, **Γεννάδιος Σχολάριος**.

Αφορμή για τη γνωριμία με τη Μονή αποτέλεσε ένα ενδιαφέρον βιβλίο «**Τα αλάδοτα**», φαγητά μαγειρευμένα με ταχίνι, που έγραψε η Γερόντισσα **Φεβρωνία** και ήρθε στα χέρια μου πριν ένα χρόνο. Οι πολήμερες νηστείες στα μοναστήρια έχουν επινοήσει ένα πλούσιο εδε-



Βαριά και φρουριακή η σιδερένια εξωτερική πόρτα του Μοναστηριού.



Σταματημένη η “πέτρα” στο ελαιοτριβείο της Μονής που λειτουργεί πια σαν Μουσείο. Ο χώρος στήθηκε με περίσσευμα καλαισθησίας και σεβασμού στην παράδοση.





**Με φόντο ένα εκτυφλωτικό γαλάζιο, μορφές Αγίων συμπλέκονται συμβολικά στην αιογραφημένη οροφή του εξωνάρθηκα του Καθολικού. (Επάνω)
Το Καθολικό με το κομψό καμπαναριό και το εντοιχισμένο ρολόι.**

σηματολόγιο ιδανικό για τις διατροφικές ανάγκες του σύγχρονου ανθρώπου. Είχα μεγάλη χαρά κι αγωνία να συναντήσω τη Γερόντισσα που μια ξαφνική αδιαθεσία μας εμπόδισε να βρεθούμε. Τριάντα αδελφές μονάζουν εδώ από το 1986, μετά από μια μεγάλη περίοδο όπου το αρχικά αντρικό μοναστήρι εγκαταλείφθηκε ύστερα από απανωτές λεηλασίες και καταστροφές που προκάλεσαν κυρίως Βούλγαροι. Ανυπολόγιστης αξίας χειρόγραφα και περγαμινές αφαιρέθηκαν απ' τη Μοναστική βιβλιοθήκη στη διάρκεια του Α' Παγκόσμιου Πολέμου και μέχρι σήμερα παρακρατούνται ακόμη αρκετά μετά την επιστροφή 259 χειρογράφων το 1923.

Περνάμε στο αρχονταράκι για ένα καφέ και νησιτίσιμο κουραμπιέ, ενώ απ' το μαγειρείο μας κυκλώνει μυρωδιά από μπάμιες μαγειρεμένες με ταχίνι. Όλοι οι τοίχοι καλύπτονται από εξωεκκλησιαστικά μοτίβα, ζωγραφισμένα από το Νεδέλκο, που εκεί κοντά στα 1795 ζωγραφίζει κάθε εκατοστό του τοίχου. Ύψος αστικής απεικόνισης με λαϊκές καταβολές. Οι παραστάσεις μου θυμίζουν τον λαϊκό Θεόφιλο αλλά

και τον σύγχρονο Μποστ. Πουλιά, φρουτιέρες με λαχταριστά φρούτα, λιμάνια της Ευρώπης του Διαφωτισμού. Γιρλάντες και κυπαρίσσια. Εικόνες από ευρωπαϊκές πόλεις που γνωρίζει καλά ο ζωγράφος με δεσποζούσα θέση την απεικόνιση της Κωνσταντινούπολης.

Το πλούσιο παρελθόν της Μονής είναι παντού ευδιάκριτο. Οι τοιχογραφίες ιδιαίτερα στο Νάρθηκα του Καθολικού, πληθωρικές και με εντυπωσιακά χρώματα, πολυπρόσωπες με Αναγεννησιακή ένταση. Στο μέσο του Συγκροτήματος η **Ιερή Φιάλη**, κάτω απ' τη σκιά μιας τεράστιας Μαγνόλιας, και μιάς ελιάς για την αναπαράσταση της βάπτισης που κάποτε έτρεχε νερό. Μια αισθητική χάρη κοσμεί το σύνολο των κτισμάτων και σύνολα φύλλων, ανθών και σχεδίων στολίζουν τα γείσα σε παράθυρα και κορνίζες στέγης. Η γυναικεία ευαισθησία των μοναχών έχει αποτυπώσει παντού τη σφραγίδα της νοικοκυροσύνης και της ευταξίας. Αποκορύφωμα της ιστορικότητας και του λαϊκού πλούτου του μοναστηριού είναι ο χώρος του παλαιού ελαιοτριβείου. «*Βλαστήσαι την γην*



Δυο συνταγές απ' τα «Αλάδωτα»:

ΤΑΧΙΝΙ ΜΕ ΜΕΛΙ, ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ

(Μια νοστιμότατη εκδοχή σπιτικής και υγιεινής «μερέντας»)

Αραιώνουμε με λίγο ζεστό νερό 2-3 κουταλιές ταχίνι. Το χτυπάμε καλά με 1-2 κουταλιές μέλι. Καβουρντίζουμε και σπάμε καλά 1 φλιτζάνι φουντούκια. Τα ανακατεύουμε με 1 γεμάτο κουταλάκι του γλυκού κακάο. Τα ρίχνουμε στο μείγμα ταχινιού κι ανακατεύουμε καλά, ώσπου να γίνει μια μαλακή κρέμα. Αλείφουμε το γλυκό πάνω σε ξεροψημένες φέτες ψωμιού.

(Προσθήκη δικιά μου: Αντικαθιστούμε τα φουντούκια με αμύγδαλα. Βάζουμε για άρωμα λίγη κανέλλα και ξύσμα πορτοκαλιού.)

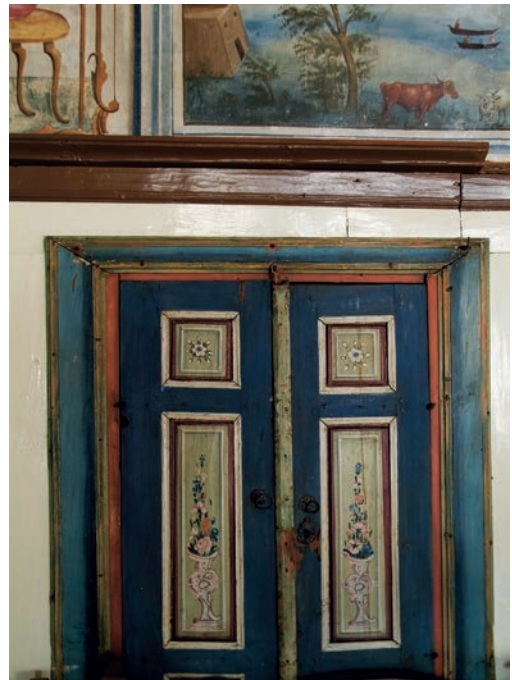
ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ΑΛΑΔΩΤΑ

1 φλιτζάνι ταχίνι και 1/2 φλιτζάνι ζεστό νερό, 1 κιλό φρέσκα φασολάκια, 1 μάτσο μαϊντανό, 2 ξερά κρεμμύδια, 2 σκελίδες σκόρδα, 2 φλιτζάνια ντομάτα τριμμένη, Κόκκινες ή πράσινες πιπεριές ψιλοκομμένες, Αλάτι, πιπέρι

Πλένουμε και καθαρίζουμε τα φασολάκια και τις πιπεριές. Ρίχνουμε τα λαχανικά στην κατσαρόλα.

/και δούναι σπέρμα τω σπείροντι / και αρτον εις βρώσιν» διαβάζω απ' τα «Ευχολόγια» στον πετρόκτιστο τοίχο ενώ γύρω μου αγροτικά εργαλεία παροπλισμένα είναι ό,τι έχει διασωθεί από ένα παλιό, παλλόμενο κόσμο που πατούσε μ' ευλάβεια τη γη προσδοκώντας απ' αυτή τον καρπό της ανθρώπινης εργασίας.

Και δίπλα στο ιστορικοποιημένο παρελθόν η σημερινή παραγωγική δραστηριότητα των μοναχών: τραχανάδες, χυλοπίτες με αυγά αλλά και νηστίσιμες και οι υπέροχοι τριφτοί λαδεροί κουραμπιέδες. Στις **29 Αυγούστου** γιορτάζει το Μοναστήρι με φασουλάδα κι ελιές. Καθώς ανηφορίζουμε το καλντερίμι προς την έξοδο βλέπουμε μπροστά μας το υπό ανακαίνιση 3όροφο παλιό κτίσμα του παλιού νοσοκομείου ειδικά για ασθενείς φυματικούς. Ο αέρας εδώ είναι ξηρός και καθαρός. Ευχόμαστε περαστικά στη Γερόντισσα αναμένοντας το νέο της πόνημα για ψαρομαγειρέματα. Έξω απ' το μοναστήρι βρίσκονται σκόρπια 6 παρεκκλήσια τοιχογραφημένα αλλά αφημένα στον καιρό. Πιο πάνω τα νερά του χειμάρρου που κυλούν ορμητικά παρήγαγαν ρεύμα στο πρώτο υδροηλεκτρικό εργοστάσιο απ' το 1940. Λίγο μετά αποχαιρετούμε τους ελαιώνες που δίνουν ακόμη λάδι στη Μονή.





Κτίσματα οικεία στη Ιερή “Πολιτεία” της Μονής, νοικοκυρεμένα και με φροντίδα. (Επάνω)
Τμήμα της ζωγραφισμένης επιφάνειας από το Αρχονταρίκι της Μονής. (Κάτω)
Η πολύχρωμη “ψευτόπορτα” από το αρχονταρίκι, θυμίζει καστοριανά και πηλιορείτικα
αρχοντικά. (Αριστερά)



Σέρρες. Μια ήρεμη πόλη

«... κ' ἡ Σέρρα ἡ λαγκαδόλειστη
που πλέει μεσ' τὸ Στρομώνα...»

Κ. Παλαμάς: Η φλογέρα του βασιλιά

Στο κέντρο μιας μεγάλης καμπύσιας επιφάνειας απλώνεται η πόλη, στην οκιά του λόφου Κουλά με τα δυο μεγάλα τμήματα του κάστρου της βυζαντινής ακρόπολης.

Στην ίδια περιοχή κατοίκησαν και οι πρώτοι κάτοικοί της, οι Παίονες. Ήρθαν από τη Φρυγία, στα ΒΔ της Μικρασίας. Έφτασαν εδώ πριν από τον Τρωικό Πόλεμο. Το όνομα της πόλης Σίρις ή Παιονίας μνημονεύεται το 480 π.Χ. από τον Ηρόδοτο. Σ' επιγραφή που βρέθηκε στην Πέλλα όμως έχουμε την παλαιότερη αναφορά στο όνομα: ΕΠΙΚΑΡΠΟΥ ΣΕΙΡΑΙΑ ΜΑΝΟΥ ΓΥΝΗ χρονολογημένη τον 7ο αιώνα π.Χ. και γύρω – γύρω πόλεις μυθικές :Τράγλος, Άργιλος, Αγγίσα, Ηδωνίδα, Ίχνα (Ζίχνη), Μύρκινος, Γάζωρος, Βέργη, Ολδηνών Κώμη, Ηράκλεια, Σιντική. Τη λέγαν ακόμη και Σίρα και οι Παίονες απλώθηκαν στην περιοχή και φθάναν μέχρι τα σημερινά Σκόπια. Τον 9ο αιώνα οι Τράδες τους κάλεσαν στην Τροία για να την υπερασπίσουν απ' τους Αχαιούς. Αργότερα ο Πέρσης στρατηγός Μεγάβαζος, απήγαγε τους Παίονες στην Ασία, αντικαθιστώντας τους με τους Οδόμαντες γείτονες. Ο Ρωμαίος Τίτος Λίβιος αποκαλεί την επαρχία των Σερωών «Σίρας της Οδομαντικής» και την υπάγει στην, όπως την αποκάλεσαν, «Μακεδόνων Πρώτη».

Στο Βυζάντιο, οι Σέρρες είναι μια απ' τις 31 πόλεις του Ιλλυρικού Θέματος και το όνομα Σέρρα πρωτοεμφανίζεται στο Συνέκδημο Ιεροκλέους τον 6ο μ.Χ., ενώ ο συγγραφέας Στέφανος Βυζάντιος τη χαρακτηρίζει «Θεοφρούρητη». Από το 800 μ.Χ. για τον Αυτοκράτορα Νικηφόρο η πόλη λειτουργεί σαν προμαχώνας στις βουλγαρικές επιθέσεις. Από δω θα περάσουν οι Φράγκοι της Δ' Σταυροφορίας, πηγαίνοντας να καταλάβουν την Κωνσταντινούπολη.

Το 1230 καταλαμβάνουν την πόλη οι Βούλγαροι. Ο Ιωάννης Δούκας Βατάτζης θα την ελευθερώσει το 1245 και θα κρατηθεί ελεύθερη για έναν αιώνα, μέχρι που το 1345 ο Στέφανος Δουσάν της Σερβίας θα την καταλάβει, θα λειτουργήσει στο βυζαντινό ναό των Αγίων Θεοδώρων και θα χορηγήσει κτήματα στο μοναστήρι του Τιμίου Προδρόμου. Το 1383, οι Τούρκοι θα επιτεθούν και η πόλη παραδίδεται στον Τούρκο Σουλτάνο Μουράτ Α'. Μέχρι

τη δεκαετία του '50 υπήρχαν ακόμη κτίσματα αυτής της μακραίωνης οθωμανικής κυριαρχίας.

Αναρωτιέμαι αν οι σημερινοί κάτοικοι γνωρίζουν την πλούσια ιστορία της πόλης όταν κινούνται μες τα οικοδομικά τετράγωνα με την υπερπληθώρα των αυτοκινήτων.

Μάρτης μήνας κι εγώ περπατώ στη γοητευτική Πλατεία της Ελευθερίας όπου οι εξωπικές μαγνολιες με τα μωβ λουλουδία, που ανθίζουν πριν το δέντρο φυλλοβλαστήσει, στολίζουν τα πατώματα. Και στο κέντρο το μεγάλο Μπεζεστένι (το δεύτερο σωζόμενο μετά απ' αυτό της Θεσσαλονίκης) με τις καμάρες και τους πολλαπλούς θόλους να ανταγωνίζονται αλλά και να συμπλέκονται με τις γωνίες και το τριγωνικό αέτωμα του μεγαλειώδους κτιρίου απέναντι που στεγάζει την Εθνική Τράπεζα. Κρίμα που γύρω απ' την πλατεία, αυτά είναι τα δυο μόνο κτίσματα που απέμειναν να διηγούνται τον πολύπτυχο ταραχώδη βίο της πόλης.

Η πόλη χρόνο με το χρόνο πλατειάζει γεμίζοντας τον γύρω κάμπο με νέες οικοδομές. Ευτυχώς, σ' ανατολικά το ποτάμι των Αγίων Αναργύρων ανακόπτει αυτή την τάση. Εδώ ο δήμος έχει δημιουργήσει, διασωζοντας τμήμα του παραποτάμιου πλατανόδασους, μια καταπληκτική τοποθεσία. Ξύλινοι φράκτες και γραφικά γεφυράκια δημιουργούν ένα περιπατητικό σύνολο για ανάπαυλα και χαλάρωση. Βέβαια όλη αυτή η περιοχή έχει δεχτεί την ανθρωπομορφική επέμβαση της δημοτικής αρχής, με το κούρεμα των θάμνων, τη συνειδητή αραγή βλάστηση, τη διατήρηση γκαζόν κι όχι φυσικού χλοοτάπητα, που αφαιρεί τη φυσική κι αναγκαία «αγριότητα» του τοπίου. Παρ' όλα αυτά, μια τέτοια περιοχή, δίπλα στο πολεοδομικό συγκρότημα της πόλης είναι παράδειγμα προς μίμηση.

Ακολουθούμε το ρου του ποταμιού για να συναντήσουμε λίγο πιο νότια το μεγαλειώδες Ζιντζιολί Τζαμί, που έχτισε το 1492, έναν αιώνα μετά την Οθωμανική κατάκτηση ο Μεχμέτ Μπέης, ζωμένο σήμερα από καλαισθητες μεζονέτες, σ' ένα περιγυρομι' αγριόχορτα και αελάδευτα δέντρα. Οι ντόπιοι το «ντύσαν» συνασθηματικά με το όνομα Αγιά-Σοφιά, λόγω της ομοιότητας και του όγκου του, δε φαίνεται όμως να συγκινούνται απ' τις πολλαπλές φθορές του και την περίτεχνη αισθητική της οθωμανικής αρχιτεκτονικής του 15ου αιώνα. Ανάγκη συντήρησης έχει και το ιστορικό Μπεζεστένι που στάζουν οι θόλοι του στην πρώτη βροχή.

Καλύτερη τύχη είχαν οι βυζαντινές εκκλησίες. Εκείνη της παλιάς Μητροπόλης των Αγ. Θεοδώρων, που χτίστηκε το 1100 κι ανακαινίστηκε, εξ



ΦΩΤ. Μ. ΗΓΟΥΜΕΝΙΔΗ

Το Μπεζεστένι της πόλης των Σερρών κυριαρχεί στην πλατεία της πόλης.

ολοκλήρου με πολύ σεβασμό, είναι αλήθεια, απ' τον Επίσκοπο **Μάξιμο**, μητροπολίτη Σερρών-Νιγρίτας, καθώς και ο **Άγιος Νικόλαος**, μες τις πευκόφυτες πλαγιές της Ακρόπολης.

Τα λιγοστά σήμερα μνημεία της πλούσιας Σερραϊκής ιστορίας, θαμμένα μες τον οργανισμό της ανοικοδόμησης, χρειάζονται να ζωντανέψουν και να επικοινωνήσουν μεταξύ τους. Να περιβληθούν με μεγάλους χώρους πρασίνου και μονοπάτια για να ανταμώσουν την παλιά συνοικία της **Καλλιθέας** και να φωτιστούν τα ελάχιστα σπάνια δείγματα ασιατικής Μακεδονίτικης αρχιτεκτονικής που έχουν διασωθεί, κυρίως στους πρόποδες του λόφου της Ακρόπολης. Για να διαβαστούν όλα τα κεφάλαια της ιστορίας κι όχι αποσπασματικά.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Αυτά σκεφτόμουν καθώς παίρνωμε τον δρόμο της επιστροφής με την γεύση του ακανέ και της μπουγάτσας στο στόμα. Και καθώς περνούσαμε από τους αφύπνους ακόμη οριζόντες, που παράγουν από τα καλύτερα ρύζια στην Ευρώπη, αναπολούσα την ενδιαφέρουσα τοπογραφία και βιοποικιλότητα της περιοχής.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Το **Θεόδωρο Καυροφύλλη** για τη φιλοξενία και τις πληροφορίες. Τον **Κωνσταντίνο Ρούμπο** για την ευγενική υποδοχή και τις πληροφορίες που μας έδωσε. Τη **Σοφία Βεζύρογλου** για τις πρώτες και βασικές πληροφορίες για την πόλη. Τις χαμογελαστές και **ευγενικές αδελφές** της Μονής του Ι. Προδρόμου για την ξενάγηση και την υποδοχή τους.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ♦ Ν. και Μαρία Ψιλάκη: Το ψομί των Ελλήνων.
- ♦ Μαριάννα Γερασίμου: Η Οθωμανική μαγειρική.
- ♦ Σούλα Μπόζη: Πολίτικη κουζίνα.
- ♦ Γερόντισσα Φεβρωνία: Τα αλάδατα.
- ♦ Χρήστος Μαντιδή: Το Σερραϊκό τραπέζι.
- ♦ Πέτρος Πέννας: Ιστορία των Σερρών, Αθήνα 1938.
- ♦ Γιώργος Καφαταντζής: Ιστορία της πόλεως Σερρών και της περιφέρειάς της, Δίφρος, Αθήνα 1967.
- ♦ Επισκόπου Μαξίμου: Το Μοναστήρι του Τιμίου Προδρόμου στις Σέρρες.





Με ρυθμούς που θυμίζουν Χριστιανικό Ναό, οι Σερραίοι ονομάζουν το κτίσμα του Μεχμέτ Μπέη, νοσταλγικά Αγία Σοφία.

Επιβλητικό απομεινάρι του φερόμενου ως μαουσουλείου του Μεχμέτ Μπέη που βρίσκεται στον περίγυρο του τζαμιού. (Κάτω αριστερά)

Τμήμα του Ιερού από τον Βυζαντινό Ναό "1100 μΧ" των Αγίων Θεοδώρων, παλιάς Μητρόπολης των Σερρών. (Κάτω δεξιά)



ΟΙΝΟ ΧΟΣ

Διαβάζεται... μέχρι τελευταίας σταγόνας

Αν αγαπάς το κρασί... ο ΟΙΝΟΧΟΣΣ γεμίζει το ποτήρι σου με άποψη,
κριτική και επιλογές για κάθε περίπτωση.
Σου αποκαλύπτει τους ανθρώπους πίσω από επιλεγμένα οινοποιεία
και τα μυστικά τους. Ο ΟΪΝΟΣ και η παραγωγή του είναι έκφραση
και ΤΈΧΝΗ για μας και η κατανάλωσή του
απαιτεί την κατάλληλη συντροφιά...



LEON & PARTNERS

ΚΑΘΕ ΔΥΟ ΜΗΝΕΣ ΜΕ ΤΗΝ «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ» ΤΟΥ ΣΑΒΒΑΤΟΥ

www.kathimerini.gr