

# ΣΚΛΗΘΡΟ ΦΛΩΡΙΝΑΣ

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΘΕΟΦΙΛΟΣ Δ. ΜΠΑΣΓΙΟΥΡΑΚΗΣ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ANNA A. ΚΑΛΑΪΤΖΗ

*-Έχετε πάει ποτέ στο Σκλήθρο;* Μας ρώτησε φίλος οινοπαραγωγός, επτά περίπου χρόνια πριν.

Παραδεχθήκαμε, πως αγνοούσαμε τον τόπο. Από τη Φλώρινα γνωρίζαμε τις Πρέσπες, το Νυμφαίο, το Αμύνταιο. Σκλήθρο όμως δεν είχε τύχει ποτέ να συναντήσουμε.

*-Και ποιος είν' ο λόγος που θα πρεπε να ξέρουμε το Σκλήθρο;*

*-Ο... "Θωμάς"! Μια απ' τις καλύτερες ταβέρνες στη Βόρεια Ελλάδα.*

*-Και τι άλλο έχει να μας δείξει το Σκλήθρο, εκτός απ' την ταβέρνα του;*

*-Α, πού θες να ξέρω; Εμείς πάμε εκεί για την καλή κουζίνα και την μεγάλη ποικιλία των κρασιών του μαγαζιού. Ό,τι κρασί ζητήσεις θα το βρεις.*

Να λοιπόν ποιος ήταν ο λόγος που έπρεπε να ξέρουμε το Σκλήθρο. Αυτό βέβαια δεν είν' ένα φαινόμενο ασυνήθιστο στη χώρα μας. Πολλοί τόποι στην Ελλάδα είναι περισσότερο διάσημοι για τις... γαστρονομικές τους επιδόσεις, παρά για την ιστορία, τους αρχαιολογικούς χώρους ή το φυσικό τους περιβάλ-

λον. Έτσι λοιπόν πολύ συχνά το πρωταρχικό κίνητρο για μια εκδρομή ή ένα ταξιδάκι, είναι τα φρέσκα ψάρια ή τα ντόπια κρέατα ενός τόπου. Δεν παραγνωρίζουμε την αξία και τη σημασία της "κουζίνας", στοιχείο πολιτισμού είναι κι αυτή. Απλά, πολιτισμός είναι και κάποια άλλα πράγματα.

*-Αν κάποτε σας βγάλει ο δρόμος για τη Φλώρινα, μην ξεχάσετε μια στάση στο "Θωμά", κατέληξε ο φίλος μας, θα με θυμηθείτε.*

Δεν περιμέναμε να μας "βγάλει" ο δρόμος για τη Φλώρινα. Η περιέργεια ήταν ισχυρότερη απ' τις αναστολές και την απόσταση. Έτσι λοιπόν μια μέρα του 1994 ξεκινάμε να γνωρίσουμε το Σκλήθρο και, για να κυριολεκτούμε, την ταβέρνα ο "Θωμάς".



**Στάρα Ρέκα (γέρικο ποτάμι). Διασχίζει το κέντρο του Σκλήθρου. ►**



## ΤΑΒΕΡΝΑ "Ο ΘΩΜΑΣ"

Το Σκλήθρο δεν είναι μια διπλανή περιοχή, το χωρίζουν απ' τη Θεσσαλονίκη 145 ολόκληρα χιλιόμετρα, που, αν υπολογίσει κανείς και την επιστροφή, πλησιάζουν τα 300. Το...μακρινό εκείνο 1994 δεν ήταν ιδανική η κατάσταση του δρόμου. Η διάσχιση του κάμπου των Γιαννιτσών, με τα αναρίθμητα χωριά, τα αγροτικά μηχανήματα και τις νταλίκες ήταν - και σ' ένα βαθμό εξακολουθεί να είναι - μια πραγματική περιπέτεια. Ή συμβιβάζεσαι κι ακολουθείς μοιρολατρικά τα φορτηγά ή επαναστατείς και σε πιάνει η Τροχαία. Πιο πάνω σε περιμένει η Έδεσσα και οι στροφές του Άγρα. Είναι αδύνατο, στατιστικά, να μη βρεις μπροστά σου μια ή περισσότερες νταλίκες, που αργοσέρνονται προς τα Αλβανικά σύνορα. Απτόητοι ωστόσο εμείς ξεπερνάμε τις νταλίκες και τα "μπλόκα" της Τροχαίας, αφήνουμε στα δεξιά μας το Αμύνταιο και μετά από...δυόμισι περίπου ώρες φθάνουμε τελικά στον "Αετό". Όμορφο κεφαλοχώρι ο Αετός, φεύγει από τα δεξιά ένας δρόμος που ανηφορίζει για Νυμφαίο, ενώ ευθεία μπροστά οδηγεί για Καστοριά. Σ' αυτό τον δρόμο συναντάμε το Σκλήθρο, μόλις 5 χιλιόμετρα μακριά απ' τον Αετό. Δίπλα ακριβώς στην πινακίδα του χωριού υπάρχουν πολλά παρκαρισμένα αυτοκίνητα. Μεσημεράκι καθώς είναι, δεν έχουμε την παραμικρή αμφιβολία, εδώ βρίσκεται η ταβέρνα "Ο Θωμάς".

Προσπαθώ ν' ανακαλέσω τις μνήμες από εκείνη τη μέρα του 1994. Μετά από δυόμισι ώρες τριτοκοσμικής οδήγησης, βρισκόμαστε ξαφνικά μπροστά σε μια ταβέρνα με δεκάδες παρκαρισμένα αυτοκίνητα και με μηδαμινές προοπτικές να βρούμε τραπέζακι. Φαίνεται πως το Σάββατο είναι ημέρα εξόδου, όχι μόνον για τις μεγάλες πόλεις αλλά και για την περιφέρεια.

*-Μήπως τελικά δεν άξιζε τον κόπο; Μήπως θα μας μείνει μόνο το "ωραίο ταξίδι";* ρωτάω την Άννα.

Παραμερίζουμε τους δισταγμούς και με έντονη κριτική διάθεση, μπαίνουμε στο εσωτερικό. Δεν το κρύβω, μετά από τόσα χρόνια, ότι είμασταν προετοιμασμένοι για βαριά λαϊκή μουσική, καπνό και θόρυβο, πλαστικά τραπέζομάντλα. Αντί γι' αυτά βρισκόμαστε ξαφνικά μέσα σ' ένα πολιτισμένο περιβάλλον, με διακριτική μουσική και διακόσμηση, θόρυβο απόλυτα φυσιολογικό κι έναν νεαρό σερβιτόρο, που με μεγάλη ευγένεια, αναλαμβάνει να



μας οδηγήσει στο τραπέζι μας. Πριν προλάβουμε να πούμε οτιδήποτε, ο σερβιτόρος αφήνει τέσσερις(!) καταλόγους στο τραπέζι, δυο για τα κρασιά και δυο για τα εδέσματα. Δεν θα σταθώ στην ποικιλία των γευστικών επιλογών, ούτως ή άλλως ήταν πολύ μεγάλη, τόσο ως κύρια πιάτα, όσο και ως ορεκτικά. Αυτό που ήταν πραγματικά εντυπωσιακό, ήταν οι κατάλογοι κι ο τρόπος παρουσίασης των κρασιών. Άριστα ταξινομημένα σε λευκά, ροζέ και κόκκινα, με σύντομη και ακριβέστατη περιγραφή για την προέλευση, τα χαρακτηριστικά και την ποικιλιακή τους σύνθεση, έφταναν στον εξωπραγματικό αριθμό των 157(!).

*-Αποκλείεται όλ' αυτά τα κρασιά να είναι διαθέσιμα, λέει με δυσπιστία η Άννα. Απλά τα αναφέρει για λόγους εντυπωσιασμού.*

Ξεχωρίζω απ' τον κατάλογο μερικά απ' τα πιο ασυνήθιστα και σπάνια κρασιά και ρωτάω τον νεαρό σερβιτόρο, ποια απ' αυτά υπάρχουν διαθέσιμα.

*-Όλα!,* μου απαντάει χωρίς δισταγμό.

Λίγα μέτρα παραδίπλα, ένας καλοβαλμένος κύριος, πιθανώς ο ιδιοκτήτης, παρακολουθεί τη σιχομουθία.

*-Είμαι ο Νίκος ο Πασπάλης,* αν μπορώ να φανώ χρήσιμος σε κάτι σχετικά με τα κρασιά, είμαι στη διάθεσή σας.

Του αφήνουμε πλήρη ελευθερία να επιλέξει



**Το εσωτερικό του “Θωμά”, πολιτισμένο, χωρίς περιττές υπερβολές.**

**◀ Ο Νίκος Πάσπαλης, με τον πατέρα του τον Θωμά, εμπνευστή και ιδρυτή της ομώνυμης ταβέρνας.**

για μας, από τα ορεκτικά και τις σαλάτες, ως τα κύρια πιάτα και το συνοδευτικό κρασί. Αν κι έχουν περάσει τόσα χρόνια, εξακολουθώ να θυμάμαι το ορεκτικό τυράκι με άνιθο, την εκπληκτικής ποικιλίας σαλάτα μέσα σε ξύλινο σκεύος, τα ψητά μανιτάρια και τα πικάντικα σαλιγκάρια και τέλος, τις νοστιμώτατες τηγανιτές πατάτες Σκλήθρου, καθώς και τα φιλετάκια κρέατος, συνοδευμένα με μια έξοχη σάλτσα. Εξίσου κορυφαία επιλογή ήταν και το κόκκινο κρασί.

Ο Νίκος μάς αφήνει αρκετή ώρα ν' απολαύσουμε το γεύμα μας. Ύστερα έρχεται και κάθεται κοντά μας, μ' ένα δευτερο μπουκάλι κρασί, κερασμένο απ' τον ίδιο. Είμαστε στα 1994, σ' ένα άσημο χωριό της Φλώρινας, το Σκλήθρο. Παρόλες τις πολύχρονες γαστρονομικές περιπλανήσεις μας στις φημισμένες ταβέρνες της Θεσσαλονίκης, αναρωτιόμαστε ποιες και πόσες απ' αυτές, θα μπορούσαν να σταθούν επάξια δίπλα στο “Θωμά”, του Νίκου του Πασπάλη, σε **ποικιλία**, σε **ποιότητα**, σε **εξυπηρέτηση**, σε **τιμές**.

-Ο ηλικιωμένος κύριος που βλέπετε μοναχό στο τραπέζακι, είν' ο πατέρας μου, ο Θωμάς, λέει ο

Νίκος. Από ζωέμπορας που ήταν, αποφάσισε το Μάρτη του 1970 να γίνει ταβερνιάρης. Πέρασμα όπως ήταν το χωριό, είχε προβλέψει από νωρίς την εξέλιξή του. Ξεκίνησε με δυο-τρία φαγητά που μαγείρευε η μάνα μου. Ύστερα έβαλε σουβλες με κοτόπουλα, που γρήγορα έγιναν ονομαστά-κι ακόμα είναι σ' όλη την περιοχή. Θυμάμαι τότε ακόμα, αν κι ήταν δίπλα η ΔΕΗ, δεν είχε ρεύμα το χωριό, το μαγαζί λειτουργούσε με γεννήτρια.

-Κι εσύ Νίκο, πως αποφάσισες να συμμετάσχεις στο “Θωμά”;

-Αγαπούσα τον τόπο μου και λαχταρούσα να γίνει ευρύτερα γνωστός. Η ταβέρνα του πατέρα μου μου έδειξε τον τρόπο. Προβληματίστηκα πολύ, είδα κι αξιολόγησα πολλές αντίστοιχες επιχειρήσεις. Κατέληξα στη φιλοσοφία, πως η μόνη στα-θερή αξία για κάθε επιτυχία είναι η ποιότητα και η συνεχής προσπάθεια. Πάνω από 10 χρόνια τώρα, δεν το μετάνιωσα ούτε στιγμή.

-Με το κρασί ποια είν' η σχέση σου Νίκο; τον ρωτάω. Υπάρχει κάποιος ειδικός λόγος που σε κάνει να συντηρείς στο μαγαζί σου, 157 διαφορετικά είδη κρασιού;

-Α, το κρασί είν' η μεγάλη μου αγάπη, το θεωρώ



## ΞΕΝΩΝΑΣ “Αγκωνάρι”

### Ο Ξενώνας είναι ένα οίκημα εξ ολοκλήρου λιθόκτιστο

ένα από τα πιο ευγενή δημιουργήματα του ανθρώπου και της γης. Είναι σπουδαία στιγμή, κάθε φορά που ανοίγω ένα άγνωστο κρασί. Χρώμα, ανταύγειες, αρώματα, γεύση, επίγευση, μια ολόκληρη σειρά από πολύπλοκες έννοιες απελευθερώνονται μόλις απομακρυνθεί ο φελλός απ' το μπουκάλι.

-Κι εδώ στην ταβέρνα, πως υποδέχτηκε ο κόσμος, όλη αυτή την πρωτόγνωρη κατάσταση;

-Τα πρώτα χρόνια όλοι σχεδόν παράγγελναν χύμα κρασί ή καμιά “Μαλαματίνα”. Σιγά-σιγά άρχισαν να μπουλιάζονται κι αυτοί με το μικρόβιο, κι είναι πολλοί αυτοί που με ρωτάνε, ποιο καινούργιο κρασί να δοκιμάσουν.

Στην ταβέρνα του Θωμά περνάει γρήγορα η ώρα, με το κρασί και τις κουβέντες έρχεται απόγευμα. Ακόμα κι αν είχαμε την επιθυμία να γνωρίσουμε το Σκλήθρο, δεν μας το επέτρεπε ο χρόνος. Θα γινόταν όμως κάποια επόμενη φορά.

#### ΞΕΝΩΝΑΣ “ΑΓΚΩΝΑΡΙ”

— αναπήγαμε αρκετές φορές στο Νίκο από — τότε, άλλοτε μόνοι μας και άλλοτε με παρέα. Στην ταβέρνα “Ο Θωμάς” δεν φαινόταν τίποτε ν' αλλάζει: η ίδια πάντα ποιότητα, η ίδια γρήγορη και φιλική εξυπηρέτηση. Τα μόνα πράγματα που άλλαζαν ήταν κάποια καινούργια εδέσματα που εμπλούτιζαν την ποικιλία των γευστικών επιλογών και βέβαια ο αριθμός στον κατάλογο των κρασιών, που συ-νεχώς αυξάνονταν. Είχαν πια ξεπεράσει τα 200. Ο φίλος μας ο Νίκος δεν ήταν απ' τους ανθρώπους, που επαναπαύονται στις δάφνες τους. Δεν σταματούσε ούτε στιγμή τις αναζητήσεις του είτε στο χώρο της γεύσης, είτε στο χώρο του κρασιού...

Τα τελευταία τρία χρόνια δεν μας έβγαζε ο δρόμος προς το Σκλήθρο. Τρέχοντας με το ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΝΟΡΑΜΑ απ' άκρη σ' άκρη



Κάθε δωμάτιο του Ξενώνα έχει διαφορετική διακόσμηση και διαφορετικό τύπο μασσίφ σιδερένιου κρεβατιού.

Στον χώρο της ρεσεψιόν φιγουράρει ένα χαριτωμένο ξύλινο χειροποίητο ποδήλατο.

ΤΗΛ. 0386 31080

## χωρίς διακοσμητικές υπερβολές και τάσεις εντυπωσιασμού.

της Ελλάδας, "καταφέραμε" να καθούμε με το Νίκο. Ώσπου, μερικούς μήνες πριν, ακούστηκε απ' το τηλέφωνο η φωνή του φίλου μας του Χρήστου, απ' το Λέχοβο.

*-Αν πάτε τώρα στον Νίκο τον Πασπάλη, θα φάτε και θα πιείτε με την ησυχία σας, δεν θα χετε την έννοια πότε να γυρίσετε στη Θεσσαλονίκη. Θα κοιμηθείτε στο "Αγκωνάρι", τον Ξενώνα του.*

Ήταν μια είδηση πολύ ευχάριστη για το φίλο μας και πολύ σημαντική για το χωριό, που χάρη στο Νίκο τον Πασπάλη, αποκτούσε το δικό του κατάλυμα. Τώρα πια, μετά από τόσα χρόνια, θα μπορούσαμε να γνωρίσουμε το Σκλήθρο...

Ο Ξενώνας "Αγκωνάρι" είναι ένα οίκημα εξ ολοκλήρου λιθοκτιστό. Τόσο με τα αρχιτεκτονικά του στοιχεία, όσο και με την εξαιρετική λιθοδομή του φέρνει έντονα στο νου εκείνες τις παραδοσιακές κατασκευές του παρελθόντος, που όλοι θαυμάζουμε για την αρμονία και

τη μαστοριά τους. Χωρίς διακοσμητικές υπερβολές και τάσεις εντυπωσιασμού, το Αγκωνάρι απλά πιστοποιεί τις ποιοτικές επιλογές του ιδιοκτήτη του. Η ίδια πνοή καλαισθησίας και ποιότητας επικρατεί και στο εσωτερικό. Από την είσοδο ακόμα στον χώρο της υποδοχής νιώθει ο επισκέπτης τη ζεστασιά της πέτρας και του ξύλου. Όμορφα παλιά αντικείμενα, διακριτικά τοποθετημένα σε γωνίες και σε τοίχους, δίνουν στην αίθουσα ένα τόνο νοσταλγίας, μια γλυκιά αναδρομή στο παρελθόν. Ξεχωρίζουμε ανάμεσα στα άλλα ένα αυθεντικό γραμμόφωνο, μερικές παλιές φωτογραφίες, ένα χαριτωμένο ξύλινο ποδήλατο.

Το πιο εντυπωσιακό όμως είναι ένα μεγάλο και παμπάλαιο κάδρο, που εστάλη το 1850 στο Σκλήθρο από τους μετανάστες της οικογένειας Γκόγκη. Το κάδρο αυτό με τον γαλλικό τίτλο "Les ages de la vie humaine",

αναπαριστά με σκίτσα και με επεξηγήσεις πάντα στη γαλλική γλώσσα, όλη την καμπύλη της ανθρωπίνης ζωής, από την βρεφική ηλικία ως τα βαθεία γεράματα. Παρά την υπεραιωνόβια ηλικία του το κάδρο διατηρείται σε άριστη κατάσταση. Δόθηκε από τον **Βασίλη Γκόγκη**, κάτοικο του Σκλήθρου και δισέγγονο της οικογένειας Γκόγκη, ως δώρο για την λειτουργία του ξενώνα. Μια εξαιρετικά καλοφτιαγμένη εσωτερική ξύλινη σκάλα μας οδηγεί στον δεύτερο όροφο, στα δωμάτια του ξενώνα. Όλα τα δωμάτια είναι ευρύχωρα και άνετα, με άριστη επίπλωση και μασσίφ σιδερένια κρεβάτια υψηλής ποιότητας που η σχεδίασή τους διαφέρει από δωμάτιο σε δωμάτιο. Διαφορετικοί επίσης από δωμάτιο σε

## **Νίκος Τσαφκόπουλος.**

Πρόεδρος του Δημοτικού Διαμερίσματος Σκλήθρου ο Νίκος, είναι ίσως ο αρμοδιότερος να μας ξαναγίσει στο χωριό του. Πριν ακόμα μπούμε στο εσωτερικό του χωριού, το πρώτο πράγμα που κινεί την προσοχή μας είν' ένα μισοερειπωμένο σπίτι ακριβώς απέναντι απ' τον ξενώνα. Τα ίχνη της φθοράς του χρόνου είναι έντονα επάνω του. Τζάμια σπασμένα, παράθυρα ξεκαρβαλωμένα, σοβάδες ξεφτισμένοι. Καμιά όμως απ' αυτές τις πληγές του χρόνου δεν μπορεί να του αφαιρέσει την παλιά του αίγλη. Νεοκλασικό του 1929, μ' ένα ελαφρό ροζ χρώμα που έχει απομείνει απ' τα παλιά στην πρόσοψή του, το σπίτι εξακολουθεί μετά από τόσα χρόνια, να διατηρεί

**Ξενώνας "Αγκωνάρι". Μια όμορφη γωνιά στο μικρό καθιστικό του α' ορόφου. Χώρος υποδοχής, καφέ και εστίασης. Η πέτρα και το ξύλο δένουν αρμονικά με τα χρώματα και την εξαιρετική επίπλωση.**

δωμάτιο είναι οι χρωματικοί τόνοι και η διακόσμηση.

Βγαίνουμε για λίγο στο μπαλκόνι. Έχουμε μπροστά μας ολόκληρο το Σκλήθρο, ενώ στο βάθος του νότιου ορίζοντα διακρίνονται οι χιονισμένες κορυφές του Σινιάτσικου. Τηλεόραση, τηλεφωνο αντίκα, μίνι-μπαρ, θέρμανση αυτόνομη τελευταίας τεχνολογίας, μπάνιο εξοπλισμένο στην εντέλεια, με πετσέτες κορυφαίας ποιότητας, ατομική οδοντόβουρτσα και οδοντόκρεμα, στεγνωτήρα μαλλιών, σαπούνια, σαμπουάν και αφρόλουτρο, φαίνεται πως ο Νίκος και η γυναίκα του η Νίτσα, έχουν επενδύσει σ' αυτό τον ξενώνα όλο το μεράκι και το προσωπικό τους γούστο.

-Αυτός ο ξενώνας είν' έργο ζωής για μας, θα μου πει αργότερα ο Νίκος. Θέλουμε ο πελάτης μας να αισθάνεται υπέροχα, σαν στο σπίτι του, να μην του λείπει τίποτε.

Δεν μας εκπλήσσει καθόλου και δεν θα περιμέναμε απ' το Νίκο τίποτε λιγότερο. Τόσα χρόνια με την ταβέρνα δίνει καθημερινά εξετάσεις και αριστεύει. Γιατί λοιπόν στο χώρο της φιλοξενίας θα ήταν διαφορετικός;

## **ΣΚΛΗΘΡΟ, ΕΝΑ ΧΩΡΙΟ ΜΕ ΠΟΛΛΑ ΠΡΟΣΩΠΑ**

**Δ**εν ξέρω αν θα σας αρέσει το χωριό μας. Το βέβαιο είναι, ότι δύσκολα θα πλήξετε μαζί του. Έχει τόσα διαφορετικά πρόσωπα, που συνεχώς θ' ανακαλύπτετε κάτι καινούργιο, λέει ο

έντονη τη γοητεία του.

-Μα ποιος ήταν αυτός ο μερακλής, που έχτισε στα 1929 ένα τέτοιο σπίτι; ρωτάω το Νίκο.

-Ήταν οι Σκληθριώτες μετανάστες, που στα τέλη του 19ου αιώνα εγκατέλειψαν μαζικά το χωριό για να βρουν την τύχη τους στα ξένα. Άλλοι έφυγαν προς τη Ρουμανία, την Κωνσταντινούπολη, τη Βάρνα και την Αίγυπτο. Κάποιοι άλλοι, πιο τολμηροί, πήγαν στα καράβια και ξεκίνησαν για την άκρη του κόσμου, Αργεντινή κι Αμερική. Εκεί δούλεψαν σαν βιομηχανικοί εργάτες, στην κατασκευή του σιδηροδρόμου της Αμερικής, στα ορυχεία και κάποιοι λίγοι σε εστιατόρια.

-Μα υπήρξαν άνθρωποι που εγκατέλειψαν το Σκλήθρο στα τέλη του 19ου αιώνα;

-Ναι, βέβαια. Ήταν τόση η ανέχεια στην περιοχή που κάποιοι δεν την άντεξαν. Ξεκίνησαν το μακρινό ταξίδι προς το άγνωστο, γεμάτοι με ανασφάλεια, αγωνία αλλά και ελπίδες. Αυτοί ήταν οι μετανάστες, που αποτέλεσαν το Πρώτο Μεταναστευτικό Κύμα απ' το Σκλήθρο, και είχαν περίπου τα ίδια κοινά χαρακτηριστικά. Για παράδειγμα, όσοι απ' αυτούς ήταν ελεύθεροι, έμεναν μερικά χρόνια στην ξενιτιά και κάποια στιγμή επέστρεφαν για να παντρευτούν και να ξαναφύγουν. Οι γάμοι ήταν "φωτογραφικοί", γίνονταν δηλαδή με ανταλλαγή φωτογραφιών. Όσοι πάλι ήταν ήδη παντρεμένοι, επέστρεφαν σε αραιά διαστήματα, ανά 5 ή 10 χρόνια, έκαναν διάφορες επενδύσεις με τα χρήματα που είχαν κερδίσει, πχ αγορά χωραφιών και οικοπέδων, χτίσιμο αυτών των νεοκλασικών σπιτιών. Ύστερα





**Νεοκλασικό αρχοντικό του 1929, με όλα τα χαρακτηριστικά αρχιτεκτονικά στοιχεία, χτισμένο από μετανάστες στην Αμερική, που δεν ξαναγύρισαν στο Σκλήθρο, με αποτέλεσμα την εγκατάλειψη και ερήμωση του σπιτιού.**

Ξανάφευγαν με την προοπτική κάποτε να επιστρέψουν. Αυτοί οι μετανάστες σπάνια έπαιρναν την οικογένεια μαζί τους. Στόχος τους ήταν να δουλέψουν σκληρά μερικά χρόνια κι ύστερα να επιστρέψουν οριστικά. Κάποιοι βέβαια απ' αυτούς έμειναν για πάντα στα ξένα...

Ύστερα ήρθαν οι μεγάλες εθνικές περιπέτειες. Ο Μακεδονικός Αγώνας, οι Βαλκανικοί Πόλεμοι κι ο Πρώτος Παγκόσμιος, η Μικρασιατική Καταστροφή. Στο εκστρατευτικό σώμα της Μ. Ασίας, συμμετείχαν τουλάχιστον 20 άτομα απ' το Σκλήθρο. Το Α' μεταναστευτικό κύμα σταμάτησε το 1922. Τότε με την ανταλλαγή των πληθυσμών ήρθαν στο Σκλήθρο Έλληνες από τα παράλια της Μ. Ασίας και λιγότεροι από την Ανατολική Θράκη. Αντίστοιχα έφυγαν για την Τουρκία περίπου 1000 Τούρκοι.

-Υπήρξε και δεύτερο μεταναστευτικό κύμα στο Σκλήθρο; ρωτάω το Νίκο.

-Ναι, αμέσως μετά τη λήξη του εμφυλίου πολέμου.

Ο τόπος είχε ερημώσει, δουλειές δεν υπήρχαν κι οι άνθρωποι άρχισαν να ξαναφεύγουν. Τη φορά όμως αυτή οι κυριότεροι προορισμοί ήταν ο Καναδάς κι η Αυστραλία και

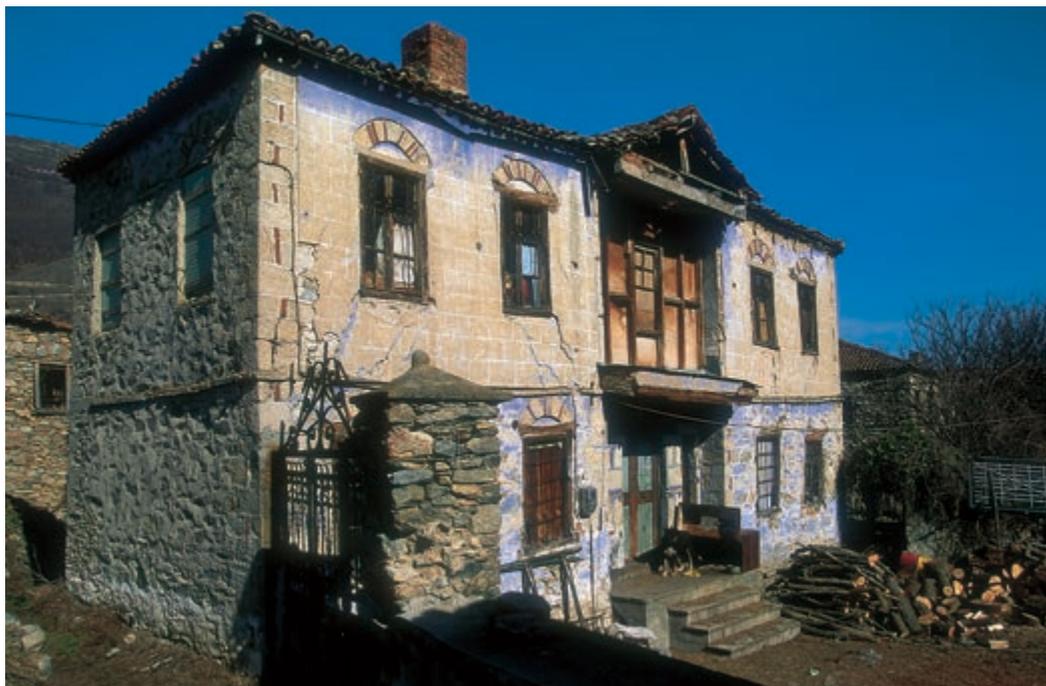
κατά δεύτερο λόγο η Ευρώπη. Μόνο για τον Καναδά έφυγαν την περίοδο εκείνη τουλάχιστον 50 οικογένειες, ενώ άλλες τόσες περίπου για τα υπόλοιπα σημεία. Στην περιοχή του Τορόντο υπολογίζεται πως ζουν σήμερα περίπου 1500 άτομα καταγόμενα απ' το Σκλήθρο.

Οι μετανάστες αυτοί του δευτέρου κύματος εμφανίζουν κάποια διαφορετικά χαρακτηριστικά από τους πρώτους μετανάστες. Δεν είναι βιομηχανικοί εργάτες αλλά εργάζονται κυρίως σε εστιατόρια, αρχικά ως υπάλληλοι και αργότερα ως ιδιοκτήτες. Επίσης μετά από μερικά χρόνια επιστρέφουν και παίρνουν μαζί τους όλη την οικογένεια. Το βέβαιο είναι, ότι τόσο οι αρχικοί όσο και οι μεταγενέστεροι μετανάστες του Σκλήθρου κατάφεραν να δημιουργήσουν σημαντικές περιουσίες. Αυτό άλλωστε είναι ορατό σ' όλα τα μεγάλα αρχοντόσπιτα που χτίστηκαν από τους μετανάστες κι έχουν απομείνει ακόμα στο χωριό.

Μετά απ' αυτή τη σύντομη αναδρομή στη νεότερη ιστορία του Σκλήθρου, συνεχίζουμε την περιήγησή μας στο χωριό. Πολύ γρήγορα εγκαταλείπουμε τον κεντρικό δρόμο κι



1928



**Μεγάλο αρχοντικό σπίτι των αρχών του 20ου αιώνα, που κατοικήθηκε μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του '80, από την τελευταία εκπρόσωπο της οικογενείας, μετά τον θάνατο της οποίας εγκαταλείφθηκε. Ο αρχιτεκτονικός τύπος αυτών των σπιτιών είναι ορθογώνιος, με σάλα και χώρους υποδοχής στο ισόγειο και υπνοδωμάτια στον άνω όροφο.**

**Νεοκλασικό του μεσοπολέμου που κατοικείται ακόμη με το καμπαναριό του Αγίου Γεωργίου σε δεύτερο πλάνο. ►**

αρχίζουμε να περιπλανιόμαστε σε μικρούς δευτερεύοντες δρόμους και στενά, που τα περισσότερα καταλήγουν σε αυλές και αδιέξοδα. Ο οικιστικός χαρακτήρας του χωριού μεταβάλλεται συνεχώς, οι σύγχρονες κατοικίες δίνουν τη θέση τους σε νεοκλασικά του μεσοπολέμου κι αυτά πάλι σε σπίτια των δεκαετιών του '50 και '60. Που και που παρεμβάλλονται ανάμεσά τους εκτάσεις χέρσες, με ερείπια, χαλάσματα και φανερά τα σημάδια της εγκατάλειψης. Εκεί ορθώνονται κάποια παμπάλαια λιθόκτιστα σπίτια του 19ου αιώνα, από τα ελάχιστα που έχουν απομείνει στο χωριό.

-Αυτά τα λίγα σπίτια που είναι διάσπαρτα στο Σκλήθρο, εξηγεί ο Νίκος, δείχνουν πώς ήταν η παλιά εικόνα του χωριού, στα τελευταία χρόνια της τουρκοκρατίας, πριν από την ανταλλαγή των πληθυσμών. Όλα ήταν κατασκευασμένα με ντόπια πέτρα, λάσπη και ξυλοδεσιές. Άλλα απ' αυτά ήταν

τετράγωνα με ισόγειο και ένα όροφο. Η πρόσοψή τους ήταν μεγάλη, όπως και η επιφάνειά τους, που ξεπερνούσε τα 100 τ.μ. Άλλα ήταν ορθογώνια, με ημιυπόγειο, ισόγειο και όροφο. Σ' όλα τα σπίτια τα παράθυρα ήταν στενά, με βαριές προστατευτικές σιδεριές. Τα μεγάλα μπαλκόνια απουσίαζαν, κουζίνα και βοηθητικοί χώροι ήταν στην αυλή. Στο ισόγειο πολλών σπιτιών ήταν ο στάβλος για τα ζώα, ενώ σε άλλα σπίτια υπήρχε χώρος για τους μεταξοσκώληκες, αφού μέχρι τον πόλεμο ήταν ανεπτυγμένη η σηροτροφεία, κάτι βέβαια που είναι φανερό από τις πολλές μουριές που υπάρχουν ακόμα στο χωριό.

Μέχρι το 1922 λοιπόν το Σκλήθρο παρουσίαζε μια ομοιογενή εικόνα, με σπίτια λιθόκτιστα του 19ου αιώνα και καλντερίμια, που βέβαια δεν υπάρχουν σήμερα ούτε για δείγμα. -Και η ζωή πώς ήταν τα χρόνια εκείνα στο χωριό; Πώς συμβίωναν οι Έλληνες κι οι Τούρκοι μεταξύ τους;





◀ Αρχοντικό των αρχών του 20ου αιώνα, ερειπωμένο και ακατοίκητο, με το χαρακτηριστικό άνοιγμα στο "καλκάνι" (το σημείο κάτω από τη σκεπή) που χρησιμοποιε ως αεραγωγός. Δείγμα ζωής από την συνολική ερήμωση είναι η απλωμένη μπουγάδα από το γειτονικό σπίτι.

Παρά την ηλικία των 92 της ετών, η γερόντισσα γεμάτη ζωτικότητα, εξακολουθεί να περιποιείται τις φτιαγμένες στον αργαλειό κουρελούδες της.



Ο οικιστικός χαρακτήρας του χωριού μεταβάλλεται συνεχώς, οι σύγχρονες κατοικίες δίνουν τη θέση τους σε νεοκλασικά του μεσοπολέμου κι αυτά πάλι σε σπίτια των δεκαετιών του '50 και '60. Που και που παρεμβάλλονται ανάμεσά τους εκτάσεις χέρσες, με ερείπια, χαλάσματα και φανερά τα σημάδια της εγκατάλειψης.

-Αρχικά πρέπει να πούμε, ότι το χωριό ήταν τότε χωρισμένο σε δυο μαχαλάδες, τον ελληνικό και τον τουρκικό. Σημείο διαχωρισμού των δυο μαχαλάδων ήταν η κοίτη του ποταμού, που ακόμα και σήμερα διασχίζει το Σκλήθρο. Ο ελληνικός μαχαλάς καταλάμβανε περίπου το 65-70% της συνολικής έκτασης του χωριού και εκτεινόταν στα βόρεια και δυτικά του ποταμού, προς την πλευρά του βουνού. Αντίστοιχα ο τούρκικος μαχαλάς καταλάμβανε το ανατολικό και νότιο τμήμα μετά το ποτάμι, προς την πλευρά του κάμπου.

-Τις δυο κοινότητες λοιπόν τις χώριζε η... άβυσσος;

-Μόνον...χωροταξικά, απαντάει ο Νίκος χαμογελώντας. Σύμφωνα με τις διηγήσεις των παλιών, η συμβίωση ανάμεσα σε Έλληνες και Τούρκους ήταν μάλλον αρμονική. Αυτό βέβαια δεν σήμαινε, πως μπαινόβγαينه ο ένας στον μαχαλά του άλλου, προτιμούσε ο καθένας να κινείται στα δικά του όρια. Οι προστριβές πάντως ήταν σπάνιες μεταξύ Τούρκων και Ελλήνων. Άλλωστε αυτό που κυρίως ενδιέφερε τους Τούρκους ήταν η τακτική συλλογή των φόρων. Το τελευταίο χτίσμα που είχε απομείνει και θύμιζε τον τούρκικο μαχαλά ήταν ένα τζαμί. Κι αυτό όμως κατεδαφίστηκε στη δεκαετία του '50 και στη θέση του χτίστηκε ο παιδικός σταθμός του Σκλήθρου.

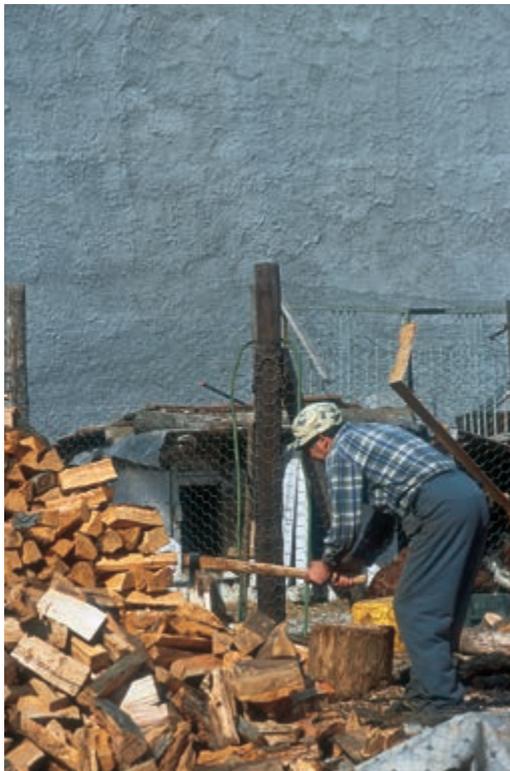
Φεύγουμε προσωρινά από τα χέρσα οικόπεδα με τα ερειπωμένα σπίτια και ξαναβρισκόμαστε στους κεντρικούς δρόμους του χωριού, σε ωραίες γειτονιές με συνεχόμενα νεοκλασικά σπίτια. Ανάμεσά τους, λιθόκτιστο και πανύψηλο, ξεχωρίζει ένα καμπαναριό με το ρολόι του και τη φωλιά των πελαργών. Εκκλησία όμως δεν μπορούμε να δούμε πουθενά.

-Πού είναι Νίκο η κεντρική πλατεία του χωριού με την εκκλησία της;

-Στο σημείο αυτό πρωτοτυπεί το Σκλήθρο, δεν μοιάζει με τα άλλα χωριά, που τα περισσότερα αναπτύχθηκαν γύρω από μια κεντρική πλατεία με την εκκλησία της. Εδώ η εκκλησία του **Αϊ-Γιώργη** είναι τόσο στριμωγμένη ανάμεσα στα σπίτια, που, αν δεν ήταν το καμπαναριό να ξεχωρίζει, κανένας ξένος δεν θα υποψιαζόταν τη θέση της.

Ένα από τα παλαιότερα αρχοντικά στο κέντρο του Σκλήθρου, που χρησιμοποιήθηκε στο παρελθόν ως μεγάλο εμπορομάγαζο και το ισόγειό του εξακολουθεί να χρησιμοποιείται ως παντοπωλείο. ►

Το ξύλο είναι η κυριότερη καύσιμη ύλη, για την αντιμετώπιση των αντίξωων χειμερινών συνθηκών της περιοχής. Η εκτεταμένη όμως ξύλευση εδώ και χρόνια των γύρω δασών, έχει ως αποτέλεσμα την βαθμιαία ελάττωση των αποθεμάτων ξυλείας.



Μέχρι τις αρχές της δεκαετίας του '60, το Σκλήθρο είχε το δικό του φούρνο. Χρειάστηκε να περάσουν σχεδόν 40 χρόνια για να ξαναλειτουργήσει μ' έναν νέο άνθρωπο, το Γιάννη, που εκτός από ψωμί, παρασκευάζει πίτες και μια ολόκληρη ποικιλία από αρτοσκευάσματα

Δuo λειπά αργότερα τα λόγια του Νίκου επαληθεύονται. Ανακαλύπτουμε την εκκλησία του Αϊ-Γιώργη, μεγάλη και ασβεστοχρισμένη, ανάμεσα σε ωραία νεοκλασικά σπίτια, που σχηματίζουν γύρω της έναν τέλειο προστατευτικό κλοιό.

-Θ' αναρωτιέστε βέβαια, γιατί οι κάτοικοι του χωριού διάλεξαν αυτό ειδικά το σημείο, ανάμεσα στα σπίτια για να χτίσουν την εκκλησία τους, λέει ο Νίκος. Ας αφήσουμε την παράδοση και τις διηγήσεις των παλιών, να δώσουν την απάντηση. Η παλιότερη λοιπόν εκκλησία του χωριού βρισκόταν, εκεί που σήμερα είναι το εκκλησάκι της Ζωοδόχου Πηγής και της Αγίας Παρασκευής, στην πλαγιά του βουνού, πάνω απ' το Σκλήθρο. Τα χρόνια εκείνα λοιπόν, γύρω στα μέσα του 19ου αιώνα, ξέσπασε μια φο-

βερή θεομηγία, οι κείμαρροι πάνω στο βουνό υπερχείλισαν και παρέσυραν την παλιά εκείνη εκκλησούλα του χωριού. Όταν λίγο αργότερα καταλάγιασε η πλημμύρα και τραβήχτηκαν τα νερά, κάποιοι Σκληθριώτες βρήκαν σε κεντρικό σημείο του χωριού, την εικόνα του Αϊ-Γιώργη, που είχε παρασυρθεί από την εκκλησία. Το σημείο που βρέθηκε η εικόνα ήταν στο οικόπεδο που ανήκε στην οικογένεια Σίκλη. Θεωρώντας την εύρεση της εικόνας γεγονός σημαδιακό, η οικογένεια Σίκλη δεν δίστασε να παραχωρήσει το οικόπεδό της για την ανέγερση ναού προς τιμήν του Αγίου Γεωργίου. Έτσι στα 1867 χτίστηκε αυτή η όμορφη εκκλησία με προσωπική εργασία των κατοίκων του χωριού και με επίβλεψη ηπειρωτών μαστόρων. Κι επειδή το οικόπεδο του



Αρχοντικό των αρχών του 20ου αιώνα, στο οποίο διασώζεται το χαρακτηριστικό "σαχνισί" στο κέντρο του δευτέρου ορόφου. Εδώ ήταν ο χώρος υποδοχής των επισκεπτών (μουσαφίρ-οντάς), με τα "ντουσέκια" (τους ξύλινους πάγκους), πάνω στους οποίους κάθονταν οι επισκέπτες. ►

Ένα από τα παλιότερα σπίτια του Σκλήθρου, χτισμένο περίπου στα μέσα του 19ου αιώνα. Το σπίτι είναι λιθοχτιστο με εξαίρεση το σαχνισί, που είναι κατασκευασμένο με "τσατμά" (άχυρο και λάσπη). Σ' αυτή την επιφάνεια διακρίνονται έντονα και έχουν παραμείνει μέχρι σήμερα τα σημάδια από καταγιγισμό σφαιρών, ανάμνηση τραγική από τα γεγονότα του εμφυλίου πολέμου.



Σίκλη ήταν τότε τριγυρισμένο από σπίτια, ήταν μοιραίο η εκκλησία του Αϊ-Γιώργη, να χτισθεί ανάμεσά τους.

Με τη συνδρομή λοιπόν της ιστορίας και της παράδοσης, λύνεται το μυστήριο για την παράξενη θέση της εκκλησίας του Αϊ-Γιώργη στο Σκλήθρο. Πλησιάζει μεσημέρι. Δεν νιώθουμε την παραμικρή κούραση, αν και περιπλανιόμαστε ήδη αρκετές ώρες στο χωριό. Και προβάλλει εύλογα το ερώτημα: Παρουσιάζει τόσο πολύ ενδιαφέρον; Έχει τόσα πολλά αξιοθέατα το Σκλήθρο;

Δεν ξέρω τι θα απαντούσα, αν τριγυρνούσα μόνος με την Άννα στο χωριό. Έχοντας όμως δίπλα μας το Νίκο, νιώθουμε σαν ν' ανήκουμε

κι οι ίδιοι μεσ' το χώρο, σαν να ψηλαφούμε σε κάθε βήμα τα μικρά κομμάτια του παρελθόντος του. Κάθε δρομάκι, κάθε αυλή, κάθε παλιό ερειπωμένο σπίτι ή νεοκλασικό αρχοντικό, παύει να είναι ένα απλό, ανώνυμο χτίσμα, αδιάφορο στα μάτια του απληροφόρητου επισκέπτη. Με ξεναγό και χειμαρρώδη αφηγητή το Νίκο, κάθε οίκημα του Σκλήθρου, από το πιο ταπεινό ως το πιο σπουδαίο, αποκτάει ταυτότητα, χρονολογία κτίσης, μας αποκαλύπτει το όνομα του πρώτου οικιστή του και, αν είναι ακατοίκητο, τους λόγους που εγκαταλείφθηκε κι ερήμωσε. Υπάρχουν και κάποιες ιστορίες τραγικές, ανθρώπων που ξόδεψαν τα νιάτα τους στην ξενιτιά, έχτισαν το σπιτάκι τους στο Σκλήθρο και δεν ξαναγύρισαν στον τόπο τους...

*-Πριν αρχίσετε να δυσανασχετείτε, και με το δικό σας βέβαιο, γι' αυτή την πολύωρη ξενάγηση, προτείνω μια μικρή ανάπαυλα στο "Θωμά", λέει ο Νίκος.*

Η πρότασή του γίνεται ομόφωνα δεκτή κι έτσι σε λίγο την ξενάγησή μας, στο χώρο της γεύσης αυτή τη φορά, αναλαμβάνει ο Νίκος ο Πασάλης.

## **ΩΡΕΣ ΧΑΛΑΡΩΣΗΣ ΜΕ ΚΡΑΣΑΚΙ ΚΑΙ ΑΦΗΓΗΣΕΙΣ**

*-Πόσα κρασιά έχει σήμερα ο "Θωμάς";*

Αυτή ήταν κάποτε η πρώτη ερώτηση που κάναμε στο Νίκο, κάθε φορά που παίναμε στο μαγαζί του. Ήταν κάτι σαν παράδοση, μας έτρωγε πάντα η περιέργεια να μάθουμε τον τελευταίο αύξοντα αριθμό του καταλόγου του. Σκέφτεται για λίγο ο Νίκος, ύστερα κουνάει το κεφάλι του: "Δεν μπορώ να σας πω με απόλυτη ακρίβεια, πρέπει όμως να πλησιάζουν τα 300".

*-Άντε να τα χιλιάσεις! του ευχόμαστε ένα λεπτό αργότερα, τσουγκρίζοντας τα γεμάτα μας ποτήρια.*







Ένα από τα παλαιότερα αρχοντικά στο κέντρο του Σκλήθρου, που χρησιμοποιήθηκε στο παρελθόν ως μεγάλο εμπορομάγαζο και το ισόγειό του εξακολουθεί να χρησιμοποιείται ως παντοπωλείο.

◀ Αρχοντικό των αρχών του 20ου αιώνα, στο οποίο διασώζεται το χαρακτηριστικό "σαχνισί" στο κέντρο του δευτέρου ορόφου. στους οποίους κάθονταν οι επισκέπτες.

Βαθύ κόκκινο χρώμα, με πλούσια βελούδινη γεύση και μακρά επίγευση, το κρασί που μάς ανοίγει ο Νίκος έλκει την καταγωγή του από τους αμπελώνες του Αγίου Παντελεήμονα, κοντά στις πλαγιές των λιμνών "Πετρών" και "Βεγορίτιδας". Είναι ένα καινούργιο για μας κρασί, που πρόσφατα έχει εμφανιστεί από γνωστή και καταξιωμένη οινοποιητική μονάδα της Μακεδονίας.

*-Και ποια εδέσματα θα συνοδεύσουν αυτό το υπέροχο κρασί;*

*-Θέλετε να σας "εξιτορήσω" τον κατάλογο ή θα εμπιστευθείτε τις προτάσεις μου;* ρωτάει ο Νίκος.

*-Η μακρόχρονη εμπειρία σ' αυτές τις περιπτώσεις, συνιστά το δεύτερο, αποφαίνεται ο Νίκος, ο Πρόεδρος του Σκλήθρου.*

Αποδείχθηκε σφάλμα, ν' αφήσουμε το Νίκο τον Πασπάλη, ν' αποφασίσει ανεξέλεγκτα. Όχι γιατί δεν ήταν άριστη κάποια απ' τις επιλογές του, αλλά γιατί οι ποσότητες που σε

λίγη ώρα συσσωρεύθηκαν στο τραπέζι μας, υπερέβαιναν κατά πολύ τις δυνατότητες τριών, έστω και πεινασμένων ατόμων. Αρχικά λοιπόν εμφανίσθηκε στο τραπέζι μια τεράστια ποικιλία τυριών και κασεριών, με "Φέτα Κλεισούρας", "Κεφαλοτύρι Σκλήθρου", "Μπάτζο και Μανούρι Βλάστης", "Κασέρι Σκλήθρου και Καστοριάς" και δυο-τρεις ακόμη γραβιέρες από άλλα μέρη της Ελλάδας. Κι ενώ ακόμα προσπαθούμε να συνειδητοποιήσουμε την προέλευση όλων αυτών των τυριών, καταφθάνουν τα περίφημα σαλιγκάρια του Νίκου, μαζί με τηγανιτά βατραχοπόδαρα.

*-Σας συνιστώ απλά να δοκιμάζετε λίγο απ' το καθένα, μας λέει κάποια στιγμή ο Νίκος, σας έχω ετοιμάσει κι άλλα πράγματα.*

Το κακό όμως είχε ήδη συντελεστεί. Έτσι, όταν λίγη ώρα αργότερα έρχονται τα "κυρίως" πιάτα, τα βλέμματά μας είναι περίπου αδιάφορα και περιοριζόμαστε απλά σε δειγματοληψίες. Και να σκεφθεί κανείς, ότι τα πιάτα

**Από το 1999 έχει καθιερωθεί στο Σκλήθρο η γιορτή της πατάτας, που τελείται κάθε Αύγουστο και διαρκεί μία εβδομάδα, με πλούσιες εκδηλώσεις και πάνω από 50 εδέσματα με βάση την πατάτα.**



αυτά ήταν, "Σνίτσελ Θωμάς" με σάλτσα μανιταριών, "Ψαρονέφρι" με σάλτσα πικάντικη, "Κεφτεδάκια" με παλιά συνταγή Σκλήθρου και "Μπριζόλα καπνιστή". Στο τέλος βέβαια, δοκιμάσαμε απ' όλες αυτές τις εξαισιες γεύσεις, έστω και σε μικρές ποσότητες. Τιμήσαμε όμως, μέχρι και την τελευταία, τις περιφημες "τηγανιτές πατάτες Σκλήθρου".

-Δεν μου φαίνεται παράξενο, που σας άρεσαν τόσο πολύ οι πατάτες του χωριού μας, λέει ο Πρόεδρος ο Νίκος. Πείτε μου όμως, δεν τις έχετε βρει ποτέ στη Θεσσαλονίκη;

-Όχι Νίκο, στη Θεσσαλονίκη βρίσκουμε κυρίως πατάτες Νευροκοπίου, Βροντούς, Αιγύπτου και Ισραήλ. Ποτέ δεν είδαμε πατάτες Σκλήθρου σε λαϊκή ή Super-Market.

-Δεν έχουν την εξωτερική θεωρία, που έχουν οι καλοσχηματισμένες πατάτες εισαγωγής. Η γεύση κι η ποιότητά τους όμως είναι ασύγκριτες. Η καλλιέργειά τους ξεκίνησε στο Σκλήθρο γύρω στο 1930, με καθυστέρηση δηλαδή 100 ετών, από τότε που ήρθε η πατάτα στην Ελλάδα. Πολύ γρήγορα έγιναν φημισμένες σ' όλη την περιοχή για την ποιότητά τους κι έτσι σταδιακά η καλλιέργειά

τους επεκτάθηκε στο 1/3 της συνολικής καλλιέργισιμης έκτασης του τόπου. Σήμερα πατάτες καλλιεργούνται σε 1000 στρέμματα περίπου, με ετήσια παραγωγή που κυμαίνεται ανάμεσα στους 2-3.000 τόνους.

-Και που οφείλει τη φήμη της αυτή η κίτρινη πατάτα του Σκλήθρου;

-Πρωταρχικά στη γεύση της, που κι αυτή βέβαια οφείλεται στην καλή ποιότητα του εδάφους και του νερού, στο υψόμετρο και στους παραδοσιακούς τρόπους καλλιέργειας, δηλαδή στην άφθονη χρήση κοπριάς και στα ελάχιστα ραντίσματα και λιπάσματα. Πολλοί είναι αυτοί που προμηθεύονται με τα τσουβάλια τις πατάτες τους, κα-τευθείαν από τους παραγωγούς του χωριού, σε εξαιρετικά χαμηλές τιμές. Για να κάνουμε ευρύ-τερα γνωστή την "Ορεινή πατάτα του Σκλήθρου" έχουμε καθιερώσει από το 1999 την "Γιορτή της Πατάτας", που γίνεται κάθε Αύγουστο και διαρκεί μια εβδομάδα, με επταήμερο πολιτιστικών εκδηλώσεων. Το αποκορύφωμα είναι την τελευταία ημέρα, οπότε παρασκευάζονται μεγάλες ποσότητες πατάτας με πάνω από 50(!) διαφορετικούς τρόπους. Είναι τεράστια η επιτυχία και η προσέλευση κόσμου, τόσο από την γύρω περιοχή και άλλα μέρη της Ελλάδας, όσο και από χώρες του εξωτερικού, όπου ζουν Σκληθριώτες μετανάστες. Με τις ορχήστρες, τους χορούς, το κρασί και το τσίπουρο της περιοχής, μετατρέπεται σε γλέντι που κρατάει ως τη νύχτα.

-Το Σκλήθρο όμως έχει δικιά του αμπέλια;

-Παλιά ήταν εξαιρετικά ανεπτυγμένη η αμπελοργία, με βασική βέβαια ποικιλία το Ξινόμαυρο. Η συνολική καλλιεργούμενη έκταση υπερέβαινε τις 3.000 στρέμματα και οι αμπελώνες έφταναν σε υψόμετρο μέχρι 800 μέτρα. Για την υποστήριξη του εδάφους στις πλαγιές κατασκεύαζαν τα "πατάρια" (αναβαθμίδες) με ξερολιθιά, που ήταν κυρίως δουλειά τούρκων εργατών. Οι τούρκοι βέβαια δεν ασχολούντο καθόλου με αμπελοκαλλιέργεια. Ανάμεσα στα χρόνια του μεσοπολέμου που έπεσε η φυλλοξήρα, τα αμπέλια καταστράφηκαν και αργότερα, με την μεσολάβση του πολέμου και του εμφυλίου, εγκαταλείφθηκαν εντελώς. Μέχρι τη δεκαετία του '70 υπήρχαν περίπου 30 στρέμματα ενώ σήμερα δεν έχουν απομείνει ούτε 10.

Στα χρόνια της μεγάλης ακμής της αμπελοκαλλιέργειας συνέβαιναν κάποιες πολύ γραφικές καταστάσεις. Όπως διηγούνται οι παλιοί, σε κάθε αμπέλι ήταν χτισμένο με ξερολιθιά



**Ένα τμήμα της παλιάς γειτονιάς στον κεντρικό δρόμο του χωριού με νεοκλασικά αρχοντικά, που αγοράστηκαν από νέους ανθρώπους του χωριού, ανακαινίσθηκαν και κατοικούνται**

ένα καλυβάκι, που χρησίμευε για τη φύλαξη των εργαλείων, για ξεκούραση αλλά και για προφύλαξη των σταφυλιών από τις αρκούδες. Έτσι λοιπόν τα βράδια, άναβαν σε κάθε καλυβάκι τα λυχνάρια. Γέμιζαν ολάκαιρες πλαγιές βουνού με μικρά φωτάκια στο σκοτάδι. Άλλοι πάλι άναβαν φωτιές μέσα στ' αμπέλια. Μαζεύονταν τότε παρέες κι από άλλα αμπέλια, έφερναν μαζί κρασιά και τσίπουρα κι έτσι η νυχτερινή φύλαξη κατέληγε σε ολονύκτια τσιπουροκατάλυξη.

Ο πιο πρωτότυπος όμως τρόπος για να προφυλαχθούν απ' τις αρκούδες, που τότε αφθονούσαν, ήταν οι κελώνες. Τις τοποθετούσαν μέσα σε τενεκέδες κι αυτές, γραντζουνούσαν όλη τη νύχτα με τα νύχια τους και με το θόρυβο που καναν, φεύγαν οι αρκούδες. Σήμερα πια δεν υπάρχουν αμπέλια κι οι αρκούδες είναι τόσο σπάνιες, που δεν χρειάζεται να τις διώχνουμε με τις φωτιές και τις κελώνες.

## **ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΕΙΚΟΝΕΣ ΚΑΙ ΕΝΤΥΠΩΣΕΙΣ.**

Οι πρώτες πρωινές ώρες στον Ξενώνα "Αγκωνάρι" είναι το πιο ευχάριστο ξεκίνημα της μέρας. Με το πρωινό που έχουν καθιερώσει ο Νίκος και η Νίτσα, συνεχίζουν την παράδοση του "Θωμά" σε ποικιλία και ποιότητα. Στην ουσία πρόκειται για έναν κο-ρυφαίο μπουφέ με διάφορες σπιτικές μαρμελάδες από φρούτα εποχής, μέλι Σκλήθρου, ντόπιο κασέρι και μανούρι Βλάστης, ποικιλία αλλαντικών, πίτα χωριάτικη, γιαούρτι και δημητριακά, αυγά από κότες του χωριού, τσουρέκι ή κέικ, χυμό, καφέδες και ροφήματα. Για πολλοστή φορά επισημαίνουμε το εξαιρετικό σημαντικό έργο που επιτελούν αυτοί οι μικροί "ναοί της φιλοξενίας" στις ακριτικές ιδίως περιοχές της πατρίδας μας. Όταν πλησιάζει η ώρα του καφέ, ξεπροβάλλει συνήθως ο Πρόεδρος, ο Νίκος. Το τραπεζάκι





**Νεοκλασικό  
διώροφο  
αρχοντικό του  
1939 με τις  
χαρακτηριστικές  
διακοσμητικές  
κορνίζες στα  
παράθυρα, τους  
σοβάδες και τα  
σφυρήλατα  
κιγκλιδώματα,  
στοιχεία  
ενδεικτικά του  
πλούτου των  
ιδιοκτητών τους.  
Το σπίτι αυτό  
όπως και πολλά  
άλλα αντίστοιχα  
στο Σκλήθρο,  
χτίστηκαν με  
χρήματα που σε  
κάποια επίσκεψή  
τους στο χωριό,  
έφεραν μαζί τους  
οι μετανάστες,  
κυρίως από την  
Αμερική.**

τότε μεταβάλλεται σε στρατηγείο, όπου καταγράφονται πληροφορίες και καταστρώνονται τα σχέδια για τις περιηγήσεις της ημέρας. Ύστερα συνεχίζουμε τις βόλτες μας στο Σκλήθρο ή στην γύρω περιοχή. Οι πληροφορίες που μας δίνει ο Νίκος για κάθε πράγμα στο χωριό είναι σημαντικές και άφθονες, θα μπορούσαν να χωρέσουν σε βιβλίο. Κι είναι μεγάλη ατυχία, που κανείς δεν βρέθηκε ως τώρα να συγκεντρώσει και να ταξινομήσει όλο το υλικό, που μπορεί να υπάρχει για το Σκλήθρο.

Μόνον η καταγραφή κι η αρχιτεκτονική περιγραφή των παλιών αρχοντικών και των μεταγενέστερων νεοκλασικών θα μπορούσαν να καλύψουν μια μεγάλη κι εξαιρετικά ενδιαφέρουσα ενότητα. Πολλά απ' αυτά τα μεγάλα αρχοντικά κατοικούντο μέχρι τη δεκαετία του '60 και τροφοδοτήσαν με πολλές δεκάδες άτομα τα εργατόσσια του εξωτερικού. Σε πολλά απ' αυτά σώζονται ακόμη σε καλή κατάσταση οι συμπαγείς σφυρηλάτες σιδηροκατα-

μαχαλάδες απ' τις φωνές και τα χτυπήματα των παραγκών, των σιδεράδων, των τσαγκάρηδων, των πεταλωτών και των σαμαρτζήδων.

Στα μαγαζάκια τους δούλευαν οι κηροποιοί και οι ραφτάδες, στις γειτονιές τριγύριζαν οι καλαθοπλέκτες, που έπλεκαν με τέχνη τις αγριοφουντουκιές και τις πιές. Μέχρι τη δεκαετία του '40 λειτουργούσε ανελλιπώς το "Μεγάλο Παζάρι" του Σκλήθρου, που εκτός από ζωοπανήγυρη, ήταν σημείο συγκέντρωσης για οπωροκηπευτικά, ρούχα, είδη προικός και κάθε πραγμάτεια από την περιοχή. Στα ποτάμια και στα ρέματα λειτουργούσαν μύλοι και "μπατάνια" (δριστεύλλες) για το πλύσιμο όλων των βαριών υφασμάτων της οικογένειας. Από τα τέλη ακόμα του 19ου αιώνα λειτουργούσε στο Σκλήθρο ταχυδρομείο, με ταχυδρόμο απ' το χωριό, που κάλυπτε με το άλογο του μια μεγάλη περιοχή που έφτανε ως τη Θεσσαλονίκη, την Κοζάνη, τη Φλώρινα και το Μοναστήρι.

Έτσι πάνω-κάτω ήταν το Σκλήθρο στα χρόνια της ακμής του. Κι ενώ θα περίμενε κανείς να προοδεύσει ακόμα περισσότερο, ήρθαν οι

## **Εσωτερικό της εκκλησίας του Αγίου Γεωργίου με την χαρακτηριστική διακόσμηση στα ξύλινα ταβάνια.**

σκευές από μαστόρους του χωριού, τα κουφώματα και τα σεντούκια, τα ξύλα στις σκεπές από βαλανιδιές της περιοχής, τα τούβλα και τα κεραμίδια από ντόπιες κεραμοποιίες που έπαψαν να υπάρχουν.

Περνάμε δίπλα από το καφενείο "Κονάκι", που στην ίδια θέση και με το ίδιο όνομα συνεχίζει την παράδοση του παλιού καφενείου, που κάποτε λειτουργούσε και ως διώροφος ξενώνας. Υπήρχε όμως και το "Χάνι", που εκτός από υπηρεσίες φαγητού και ύπνου λειτουργούσε και σαν φούρνος, που συνέχισε μάλιστα τη λειτουργία του και μετά τον πόλεμο. Για πολλά χρόνια, από τότε δηλαδή που έκλεισε αυτός ο φούρνος μέχρι το 1998, δεν υπήρχε φούρνος στο χωριό και η τροφοδοσία σε ψωμί, για όσους δεν ζύμωναν, γινόταν από διπλανά χωριά. Από το 1998 ένας νέος άνθρωπος, ο Γιάννης, ξανάνοιξε το φούρνο κι έτσι το Σκλήθρο έχει πάλι σήμερα το δικό του ψωμί.

-Αυτό βέβαια είναι πρόοδος, όπως πρόοδος είναι η ταβέρνα κι ο ξενώνας, λέει ο Νίκος. Φυσικά τώρα πια δεν περιμένουμε ν' αναβιώσει ούτε ένα από τα παλιά εκείνα επαγγέλματα που άκμαζαν στο Σκλήθρο, μερικά μάλιστα κι ως τη δεκαετία του '60. Γέμιζαν τότε το κέντρο του χωριού κι οι

νέες εποχές και το Σκλήθρο "είδε το φως" απ' τη ΔΕΗ μόλις το '70-'71, όταν ο διπλανός σταθμός Πτολεμαΐδας λειτουργούσε ήδη από τα τέλη της δεκαετίας του '50. Η μετανάστευση εξάλλου, τόσο η εξωτερική όσο κι η εσωτερική συνεχίστηκε. Έτσι σήμερα τα 500 περίπου άτομα που έχουν απομείνει, ασχολούνται σχεδόν αποκλειστικά με τη γεωργία και την κτηνοτροφία, που όμως πολύ δύσκολα μπορούν να καλύψουν τις ανάγκες των οικογενειών.

Ολοκληρώνουμε την περιήγησή μας στο Σκλήθρο με την επίσκεψή μας στην περιοχή του τούρκικου μαχαλά και στην εκκλησία του Αγίου Δημητρίου, που χτισμένη από το 1864, βρίσκεται στο χώρο των νεκροταφείων. Ο χειμωνιάτικος καιρός, που επί δυο συνεχόμενες μέρες είναι συννεφιασμένος, αρχίζει να ξανοίγει. Βγαίνουμε από το Σκλήθρο με κατεύθυνση προς Αετό. Λίγο μετά τις "Αγραπιδιές" και πριν από τον Αετό, ο δρόμος στρίβει δεξιά προς την λίμνη "Ζάζαρη".

Μπαίνουμε σε μια εκτεταμένη πεδιάδα, που είναι εύφορη χάρη στο ποτάμι που την διασχίζει και καταλήγει, μερικά χιλιόμετρα νοτιότερα, στη λίμνη Ζάζαρη. Είναι το ίδιο αυτό ποτάμι, που λίγα χιλιόμετρα δυτικότερα





**Στα γαλήνια νερά της λίμνης Ζάζαρης καθρεφτίζεται ο δρυοσκέπαστος λόφος "Κουρί"**



**Στο βάθος τα υψώματα του Νυμφαίου. Πίσω από τον λόφο Κουρί εκτείνεται το Σκλήθρο.**



**Το μικρό ξωκκλήσι του Αϊ-Γιάννη, χτισμένο στα χωράφια πολύ κοντά στη λίμνη Ζάζαρη. Το οίκημα που διακρίνεται στο βάθος στην τοποθεσία "Μπάνια", προορίζεται να χρησιμοποιηθεί από την ομώνυμη επιχείρηση του Δήμου Αετού, ως Κέντρο Ιαματικών Λουτρών. Ψηλά στους αντικρινούς λόφους ξεχωρίζει ο δρόμος που ανηφορίζει προς τα χιονισμένα υψώματα του Νυμφαίου.**

**Ένα τμήμα της πανέμορφης λίμνης Ζάζαρης με τον μικρό καλαμιώνα και το καταπράσινο λιβάδι. ►**

διασχίζει το Σκλήθρο και συλλέγει στην κοίτη του τα νερά πέντε τουλάχιστον ρεμάτων και τριών ποταμών με συνεχή ροή, που πηγάζουν από τρία διαφορετικά βουνά της περιοχής: ο ένας από το βουνό Γκολίνα του Λέχοβου, ο δεύτερος από το όρος Βέρνον, κοντά στο παλιό χωριό Περικοπή και ο τρίτος από την τοποθεσία Λάκκος στα υψίπεδα του Νυμφαίου. Το τρίτο αυτό ποτάμι σχηματίζει πάνω στις πλαγιές του βουνού, βόρεια του Σκλήθρου, έναν καταρράκτη, στην τοποθεσία με την ονομασία "Ίσβορος" (πηγή νερού).

Άλλα χαρακτηριστικά τοπωνύμια της περιοχής είναι στα δυτικά η τοποθεσία "Πέτσινι" (Προσήλιο) και στα νοτιοδυτικά η "Ράκοβοντα" (Νερό της караβίδας), από τις караβίδες που υπήρχαν και εξακολουθούν να υπάρχουν στα ρέματα των Ασπρογείων και στο ρέμα του Νυμφαίου. Στα δυο αυτά ρέματα εξακολουθούν να υπάρχουν κάποια ψάρια, γνωστά

με την τοπική ονομασία "Μυλωνάδες", από τους πολλούς νερόμυλους που κάποτε υπήρχαν στην περιοχή. Κάποτε ψαρεύονταν με απόχες, με καλάθια ή με τα χέρια. Σήμερα ελάχιστοι ασχολούνται με το ψάρεμα στα ρέματα.

Στο δρόμο για τη Ζάζαρη, στρίβουμε δεξιά σ' έναν χωματόδρομο και μετά από 200 περίπου μέτρα, βρισκόμαστε στην τοποθεσία "Μπάνια". Εδώ δημιουργείται η ομώνυμη Δημοτική Επιχείρηση Ιαματικών Λουτρών του Δήμου Αετού. Ακριβώς κάτω από τον χωματόδρομο εξακολουθεί να υπάρχει η παλιά πετρόχτιστη πσίνα, που αναβλύζει κλιαρό νερό από τα χρόνια της τουρκοκρατίας.

Πλησιάζουμε στη Ζάζαρη. Ο τόπος ολόγυρα είναι κλοερός και καταπράσινος. Δεν είναι τυχαίο, που η παλιά σλάβικη ονομασία του Σκλήθρου ήταν "**Ζέλενιτς**" = πράσινος τόπος. Η νέα ονομασία "Σκλήθρο", που άρχισε να



επικρατεί μετά το 1922, οφείλεται στο ομώνυμο δέντρο, που φύεται στα ρέματα της περιοχής του Σκλήθρου και είναι δέντρο υδροχαρές, με μαλακό ξύλο και προστατευόμενο πλέον είδος. Το δέντρο **Σκλήθρο** (*Alnus*), απαντάται σε μικρότερους αριθμούς στη λίμνη Ζάζαρη και σ' ένα άλσος 50 περίπου στρεμμάτων στη λίμνη Χειμαδίτιδα.

Για αρκετή ώρα παραμένουμε στη λίμνη, θαυμάζουμε τη γραφικότητά της, το παραλίμνιο χωριό Λιμνοχώρι και το δροσκέπαστο ύψωμα **Κουρί** που πίσω του ακριβώς βρίσκεται το Σκλήθρο. Στα βόρεια ορθώνονται τα υψίπεδα του Νυμφαίου, στα δυτικά τα βουνά του Λέχοβου με την κορυφή Γκολίνα, ενώ στα νότια δεσπόζουν οι χιονισμένες κορυφές του Σινιάτσικου. Είν' ένας τόπος όμορφος, ειρηνικός, που αξίζει κάποια μέρα ν' ασχοληθούμε ιδιαίτερα μαζί του.

## ΕΠΙΛΟΓΟΣ

*-Αφού επιμένετε να φύγετε, πρέπει την τελευταία μας βραδιά να τη γιορτάσουμε, δηλώνει ο Νίκος ο Πασπάλης. Θα πιούμε ένα καλό κόκκινο κρασί με κάτι ιδιαίτερο.*

*-Όχι Νίκο, ευχαριστούμε. Τη φορά αυτή είναι δική μας ευθύνη το μενού.*

Μας κοιτάει παράξενα ο Νίκος και δεν μιλάει. Δίπλα η γυναίκα του η Νίτσα και ο Πρόεδρος χαμογελάνε.

Το βραδάκι πλησιάζει, ανάβουν τα φώτα του "Θωμά", ανοίγει τις πόρτες της η όμορφη ταβέρνα και υποδέχεται τους φιλοετα της. Μετά από λίγο αρχίζουν να πηγαινοέρχονται οι σερβιτόροι με εκλεκτά κρέατα και κόκκινα κρασιά. Ο Νίκος παρατηρεί από ώρα το άδειο μας τραπέζι και κάποια στιγμή αποφασίζει να επέμβει δραστικά. Τότε ακριβώς εμφανίζεται η Νίτσα, κρατώντας θριαμβευτικά μια τεράστια πιατέλα, που την αφήνει στο τραπέζι.

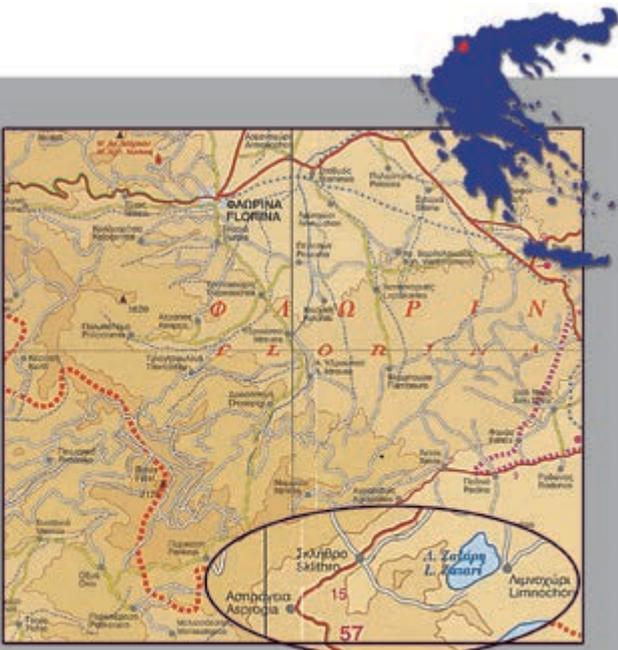
*-Τι είν' αυτό μεσ' την πιατέλα; ρωτάει ο Νίκος. -Μια "τούρνα" δυόμισι κιλών από τη λίμνη Σάζαρη, πριν λίγες ώρες ψαρεμένη, απαντάει με φυσικότητα ο Πρόεδρος.*

Είναι ροδοτηγανισμένη και κομμένη φέτες με τόση μαεστρία από τη Νίτσα, που διατηρεί ατόφιο το εντυπωσιακό της μέγεθος και σχήμα.

*-Ορίστε στο τραπέζι μας, με μια νέα σπεσιαλιτέ του μαγαζιού σου, λέμε στο Νίκο, που μετά την πρώτη έκκληση, ψάχνει ήδη να βρει το πιο κατάλληλο κρασί για την περίπτωση.*

*-Δεν σου λέμε ν' αλλοιώσεις την ταυτότητα και τη φήμη του "Θωμά", είμαστε όμως βέβαιοι, πως κάποιοι απ' τους πελάτες σου θα εκτιμούσαν πού και πού μια τούρνα ολοζώντανη ή ένα γριβάδι απ' τα νερά της λίμνης Σάζαρης.*

Χαμογελάει ο Νίκος και κουνάει το κεφάλι του. Ξέρουμε, πως ήδη έχει αρχίσει να το σκέφτεται ...



## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

### ΑΠΟΣΤΑΣΗ:

Το Σκλήθρο βρίσκεται επάνω στην οδική αρτηρία Έδεσσας- Αμυνταίου - Καστοριάς. Απέχει 60 χιλιόμετρα από την Έδεσσα, 50 από την Φλώρινα και 50 από την Καστοριά. Από Θεσσαλονίκη απέχει 145 χλμ.

**ΔΙΑΜΟΝΗ:** Ξενώνας "Αγκωνάρι" Τηλ. 0386 31080 - fax 31081

**ΕΣΤΙΑΣΗ:** Ταβέρνα "Ο Θωμάς" Τηλ. 0386 31181 - fax 31206

### ΥΠΑΙΘΡΙΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:

ARTEMIS O.E. Κέντρο

Περιβαλλοντικών περιηγήσεων και υπαίθριων δραστηριοτήτων

ΕΔΡΑ : Αετός Τ.Κ. 53075 Τηλ. 0386 31028, 31286

Κυριότερες δραστηριότητες:

Πεζοπορία , Ορειβασία, Υπαίθρια διαμονή

Ποδήλατο βουνού, Canoe στη λίμνη Σάζαρη, Διαδρομές με 4X4,

Αναρρίχηση, Ιππασία, Τοξοβολία, Snow-board.

Ψάρεμα στη λίμνη. Η Ζάζαρη  
φημίζεται για το πολύ καλό  
γριβάδι και τις τούρνες της.

